

11- BAR JOSE LUIS

Muro 23
948 820091

Varios pinchos de verduras

- Alcachofas
- Espárragos
- Guisantes
- Brochetas de verduras
- Menestra en Chipirón

Precio: entré 2,5 y 4,5€

Día de descanso: martes tarde y miércoles todo el día

12 - BAR LA CATEDRAL

C/ Carnicerías 2 BAJO
Telf: 678320726
marcos@lacatedraltudela.com

Nombre del pincho

- Tomate, Burrata & Pesto 3,5€
- Cebollicas estofadas al Chardonnay 3,5€

Nombre de las Raciones

- Alcachofas fritas con foie 25€
- Alcachofas fritas con langostinos 25€
- Cebollicas estofadas al Chardonnay 18€
- Espárragos a la tudelana escalfado 18€
- Cogollos con ventresca 18€
- Cogollos con anchoa 18€

Día de descanso: lunes, martes, miércoles y jueves por la mañana.

13 - MALKERIDA BAR

(El lugar donde habitan los corazones de Tudela).

Tlfno: 658611765

C/ Horno del Pasaje, 2

- Croquetas de alcachofas 3€
- Empanadilla de alcachofas con boletos y trufa blanca 3.50€
- Hojaldre de bechamel espinacas y tres quesos 3,70€
- Couscous con verduras y vinagreta de miel y naranja 4,95€

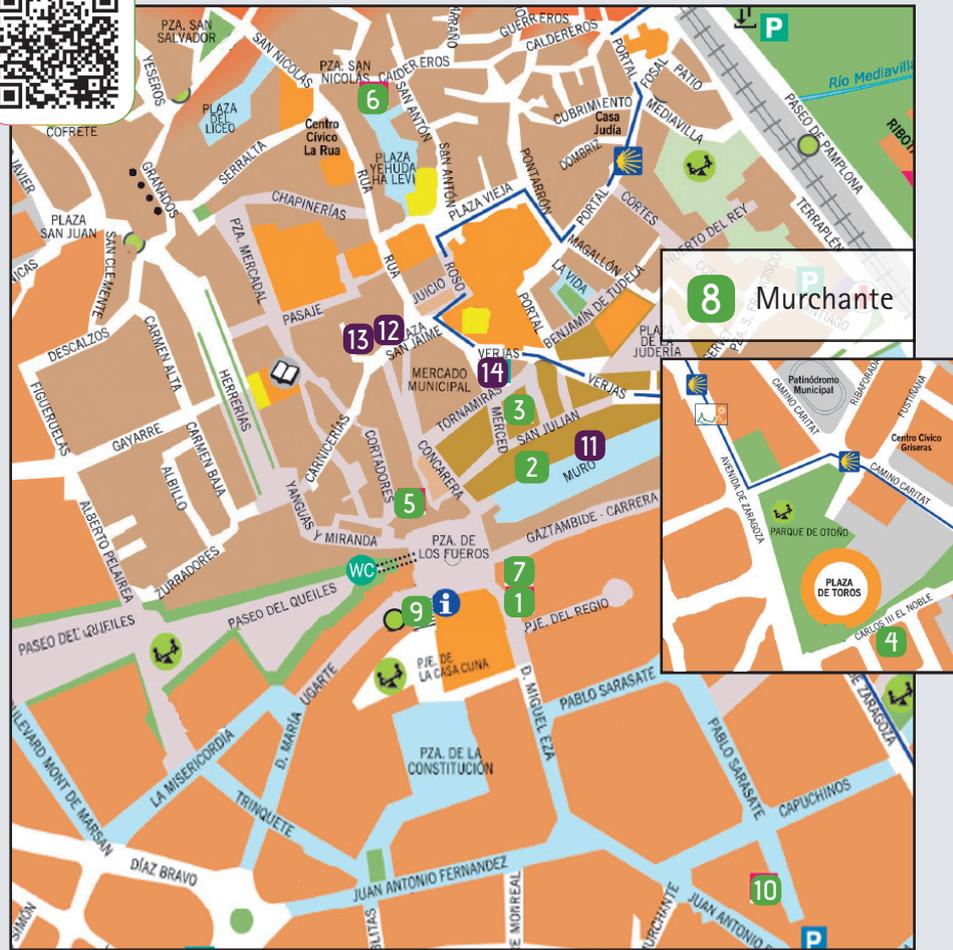
Horarios de descanso: lunes y martes si no son festivos

14 - BAR MONCAYO

C/ Merced, 1 Tudela

- **Pincho de Verdura-2025:** Croqueta de borraja con patata y pipeta de aceite de oliva virgen extra.
- Patata asada: beicon, jamón serrano, queso mozzarella, huevo codorniz y mayonesa.
- Alcachofa, picado de chistorra y beicon.
- Espárrago triguero en tempura con jamón de york.
- Calabacín con queso de philadelphia, gamba salsa de pimiento, jamón y palomitas trituradas.

Días de descanso martes y miércoles



1- EL CHOKO DEL REMIGIO

Plaza de los fueros. 2 Tudela

2- Restaurante IRUÑA

C/ Muro, 11, Tudela

3- Mesón JULIÁN

C/ Merced, 9 Tudela

4- Restaurante LA PARRILLA

C/ Carlos III El Noble, Tudela

5- Restaurante PICHORRADICAS

c/ Cortadores nº 11 Tudela

6- Restaurante POSADA de la RUBIA

C/ Caldereros, 5 Tudela

7- Restaurante REMIGIO

C/ Gaztambide 4 Tudela

8- Restaurante TOPERO EN BODEGA PRÍNCIPE DE VIANA. JOSÉ AGUADO

C/ Mayor, 191-Bodega Murchante

9- Restaurante TOPERO

Plaza de los Fueros, 5 Tudela

10- Restaurante 33

C/ Capuchinos, 7 Tudela

11- Bar JOSE LUIS

C/ Muro, 23 Tudela

12- Bar La Catedral

C/ Carnicerías, 2 Bajo Tudela

13- MALKERIDA Bar

C/ Horno del Pasaje, 2 Tudela

14- Bar MONCAYO

C/ Merced, 1 Tudela



Fiestas de la Verdura

TUDELA Y LA RIBERA DE NAVARRA
28 DE MARZO AL 13 DE ABRIL

1- EL CHOKO DEL REMIGIO

Plaza de los Fueros. 2
Reservas: The fork, Info@hotelremigio.com,
www.hotelremigio.com, Tel. 948820850 o
WhatsApp +34 695 20 32 40
Horario de reservas 13.00 a 14.15horas y de
21.00 a 21.45horas.

Menú esplendor

- Chía calabaza
- Croqueta trompeta
- Zanahoria, creme fraiche, alcaravea
- Crespillo almendra amaranto
- Menú del esplendor:
- Cogollo & paloma de Etxalar
- Cebolla & Queso Roncal
- Puerro a la llama menier de pato y avellanas
- Ajo& pollo
- Alcachofa brasa, papada y ajo negro.
- Espárrago
- Menestra 4 ases
- HUEVO, PATATA Y PIMIENTO DEL CRISTAL.
- Pochas & boletus
- Apio, menta, kiwi y gin fizz.
- Coliflor& champiñón
- Petit fours.

Precio: 95 € (bebida no incluida)

Cerrado en Abril: miércoles mediodía y noche, jueves noche y domingo noche. Cerrado en Mayo: miércoles y jueves. Se adapta menú a alérgenos y vegetarianos. No se adapta a veganos (en nuestro restaurante tradicional tendrían varias opciones veganas). En este espacio únicamente se servirá el menú degustación.

2- RESTAURANTE IRUÑA

C/ Muro, 11, Tudela
Teléfono: 948-821000/679632769
info@restauranteiruna.com

Menú de Verduras 2025

- **Aperitivo**
- Bizcocho de puerro
- **Nuestro espárrago blanco de Navarra**
- Espárrago templado con AOVE

- Espárragos fritos con ajos tiernos
- Espárrago escalfado
- **Nuestra alcachofa**
- Mufín de alcachofa
- Alcachofa rebozada
- Alcachofa rellena de foie y hongos
- **Pochas con fritada**
- **Nuestra menestra Iruña**
- **Postre**
- Helado de coco con crema de coliflor

Precio: 60 €

Pan celiaco suplemento 3€

Mesa completa y bajo reserva.

Los platos pueden ser cambiados en función de la disponibilidad de la verdura
Día de descanso: domingo noche y lunes.

3- MESON JULIÁN

C/ Merced, 9 Tudela
Teléfono: 948 822 028/615670565
info@mesonjulian.com

Menú de verduras 2025

- Ensalada de cogollos, sardina, triguero y vinagreta
- Espárragos y arbecuina
- Arroz caldoso de verduras
- Guisantes, pato, espuma de zanahoria, caldo de jamón y maíz
- Alcachofa y papada ibérica
- Acelga rellena, puerros y gambas
- Tartaleta de manzana y helado

*Este menú no incluye bebidas y sólo se servirá mesa completa

Nota: Debido a la temporalidad de los productos, este menú puede ser cambiado o modificado sin previo aviso por parte del restaurante

Precio: 53,00 €/IVA y pan incluidos, bebidas aparte

Periodo en el que se ofrece: del 28 de marzo al 1 de junio. Descanso semanal: martes y miércoles

Requisito: mesa completa y reserva anticipada

4- RESTAURANTE LA PARRILLA

C/ Carlos III El Noble, Tudela
Tfno.: 948822400/WhatsApp: 629410062
info@laparrillahostal.es

Menú de Verduras 2025

Entrantes

- Cogollos de Tudela con ali-oli de anchoas y tiras de piquillo
 - Cebolletas tiernas con su jugo.
 - Espárragos de Tudela al natural con dos salsas
 - Alcachofas fritas
- Plato principal.
- Menestra de verduras de Tudela.

Postres caseros a elegir

Café, no incluye bebidas

Precio: 35€ IVA Incluido

Descanso semanal el lunes.

5- RESTAURANTE PICHORRADICAS- CASA AITOR

c/ Cortadores nº11
Tfno.: 948 821021
aitor1313@hotmail.com

Menú de verduras 2025

- Espárragos de Navarra asados con mayonesa de bogavante
- Cebolleta babosa de Tudela estofada con rosado de Garnacha y migas crujientes
- Habitas de temporada salteada con jamón confitado
- Alcachofas fritas con foie plancha y yema de huevo
- Menestra de las cuatro reinas
- Pochas de Tudela con fritada de pimientos y "langostinos de Ibarra"
- Coulant de calabaza con helado de Queso Idiazabal
- Pan y café incluido

Precio: 45€ (IVA incluido, no incluye bebida)

Solo para mesa completa. No se permite compartir menú. Menú permanente. Cerrado Domingo noche, lunes entero y martes noche

6- RESTAURANTE POSADA DE LA RUBIA

C/ Caldereros, 5 Tudela
Tfno.: 948-032460/693401123

Menú de verduras 2025

Entrantes

- Pochas con verduritas

- Alcachofas rellenas de carne en tempura
- Pimientos del piquillo rellenos de carne
- Croquetas ibéricas caseras
- Caracoles confitados en salsa

Segundos centros

- Bacalao a la riojana
- Albóndigas de caza en su salsa de boletus
- Carrilleras al vino tinto
- Paletilla de cordero asado ala leña

Degustación de postres caseros

Precio: 35 euros (Iva incluido)

El menú incluye pan, agua y vino DO. El menú incluye todos los platos en formato de degustación.

Descanso semanal: el miércoles.

7- RESTAURANTE REMIGIO

Gaztambide 2
Reservas:
Teléfono 948820850 WhatsApp. 695203240
www.hotelremigio.com

Menú de verduras 2025

Carta:

- Cogollos con anchoa y bonito
- Tartare de remolacha frutos rojos y yogur
- Alcachofa escabechada con trucha
- ahumada de Yesa.
- Ajetes tiernos fritos
- Espárragos cocidos y 2 salsas
- Espárragos tudelana
- Espárragos asados
- Alcachofas con jamón
- Alcachofas con almejas
- Alcachofas y ajetes fritos con jamón
- Menestra 4 ases
- Buñuelos de calabaza y queso azul
- Canelones de acelga gratinados
- Cebollicas tudelana
- Cebollicas en tempura
- Pimientos del piquillo y su pil-pil
- Habitas baby salteadas con ajetes y jamón
- Guisante lagrima a la brasa
- Pochas de Sangüesa con fritadica

Menú de centros de verdura y segundo a elegir
2 carnes 2 pescados.

Mínimo 8 personas. Consultar 948820850

Cerrado en Abril: miércoles mediodía y noche,

jueves noche y domingo noche
Cerrado en Mayo: miércoles y jueves.
Se adapta menú a alérgenos y vegetarianos.

8- RESTAURANTE TOPERO EN BODEGA PRINCIPE DEVIANA. JOSE AGUADO

C/ Mayor, 191- Bodega
Tlfn:677-106090
Murchante

Menú de verduras 2025

- Ensalada de la tierra
- Cebollas estofadas y glaseadas con caramelo naranja
- Habas salteadas con su pesto y huevo a baja temperatura
- Guisantes con jamón, setas y su salsa
- Alcachofa frita con ajetes
- Espárragos cocidos y salteados con su salsa
- Menestra Tudelana de los 4 ases

Postre:

- Recomendados por el personal

Precio: 35.50 €

Previa reserva mínimo 10 personas.

Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia avise al personal de sala, el menú puede sufrir algún cambio.

9- RESTAURANTE TOPERO

Plaza de los Fueros,5 Tudela
Teléfono: 948 047 646
jose@restaurantetopero.es
www.restaurantetopero.es

Menú de verduras 2025

- Ensalada de nuestra tierra. (Gazpacho de cogollo, escarola, fresa, trigueros)
- Cebolletas (Estofas con morcilla de Beasain)
- Habas (Pesto de sus vainas y mejillón a la brasa)
- Ajetes (Falsa tortilla y ali oli de ajo asados)
- Guisantes (Salteados con vieira y natilla coral)
- Espárragos (A la brasa, salsa carbonara, sésamo y pan de maíz)
- Alcahofas (Fritas con royal de foie)

- Menestra (De los cuatro ases)
- Postre (Canutillos con crema pastelera de espárragos y chocolate caliente)

Precio: 50 €

Se servirá a mesa completa.

Disponible todos los días, de mañana y noche (se servirá al medio día hasta las 15:00h y servicio de noche hasta las 22.15h).

Día de descanso: jueves y noches de domingo y lunes (excepto puentes o festivos)

Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia avise al personal de sala, el menú puede sufrir algún cambio

10- RESTAURANTE 33

C/ Capuchinos, 7 Tudela (frente a la Iglesia de Capuchinos)
Teléfono: 948 827 606
restaurantetrentaitres@restaurantetrentaitres.com
www.restaurant33.com

Menú de verduras 2025

- Espárragos frescos cocidos con mahonesa de oliva verde y anchoa
- Duquesa de Patata a la importancia en salsa verde con borrajas y quinoa
- Menestra de las cuatro verduras reinas ligada con colágenos de pescado
- Crema de hongos y foie fresco con alcachofas fritas, setas y hongos
- Trigo estofado en pimientos y salsa de colágenos de carne, yema de huevo, mahonesa de jamón y crujientes
- Pochas de Tudela con kokochas de bacalao al pil-pil y chipirón marisquero

Postre

- Torrija de vainilla bourbon con helado de nata doble y coulis de fresa

Precio: 60,00€ (IVA incluido)

Bebida aparte

Se oferta todo el año con productos de temporada

No se comparte menú para dos personas. Esta casa dispone para los clientes que lo soliciten un menú de alérgeno

Abrimos todos los días al mediodía. Cerrado todas las noches excepto viernes y sábados