

in Verdura
TUDELA

VIII EDICIÓN

*Verdura de
invierno*

Tudela 2019

Del viernes
15 de noviembre
al domingo
8 de diciembre

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:





inVerdura
TUDELA
VIII EDICIÓN

**ACTOS PROGRAMADOS
CON MOTIVO DE INVERDURAS**

**DEL 15 DE NOVIEMBRE AL
8 DE DICIEMBRE de 2019**

Noviembre

Desde el 15 de noviembre, restaurantes de Tudela contarán con un menú de verduras en sus restaurantes.

A partir del 4 de noviembre y hasta el 24 de noviembre; (Plazo para subir fotos al grupo facebook de Fototuit Ribera) II Reto Fototuit Ribera. Tema "Inverdura, Verdura de invierno".

Del 8 de noviembre al 8 de diciembre

Exposición "A LA MESA". Centro de arte contemporáneo Huarte. Es un intercambio y un encuentro con artistas visuales y escénicos contemporáneos navarros que trabajan con temas y conceptos que se pueden localizar en torno a la mesa: el territorio, los límites, lo colaborativo, la productividad, las relaciones de poder o la gastronomía. Autores: Amaia Molinet, Maia Villot, Fermín Jiménez Landa, Greta Alfaro, Leire Urbeltz y Fermín Díez de Ulzurrun.

De Martes a sábado de 10.30h. a 13.30h. y 17.30 a 20.30h.

Domingos y Festivos: 10.30 a 13.30h.

Miércoles, 13 de noviembre

14.00h Presentación de la VIII edición de "Inverdura, verdura de Invierno, de Tudela" en la Sociedad Gaztelubide en San Sebastián. Colabora la marca de la gastronomía navarra Reyno Gourmet. Cocineros: Santi Cerdón, José Aguado y Virgilio Martínez.

Del 15 al 24 de noviembre

"La 1ª Semana del Pincho de la Ribera". Participan: Casa Lola, Bar José Luis, Bar la Estrella, Bar Le Bistrot, Bar la Catedral, Bar el Santo Food y Bar Moncayo 2, de Tudela, también participan Café Es3 de Corella y Bar Restaurante Charly de Cortes. Precio: 2,20€ (no incluye la bebida) La Asociación de Hostelería edita carteles y flyers con toda la información y la dispondrá en la Web; www.semanadelpincho.es, redes sociales, y en los establecimientos participantes, así como hoteles y oficinas de turismo.

**Más información en la pag nº 10.

Viernes, 15 de noviembre

12.00h. Visita guiada Catedral y Claustro de Tudela. Horario de salida desde el Museo (C/ Rosso). Precio: 4.-€/persona.

19.45h. Presentación de las VIII edición de “Inverdura, verdura de Invierno”. Inaugura el Sr. D. Alejandro Toquero Gil, Alcalde de Tudela, representante de Reyno Gourmet y el Sr. D. Joaquín Anadón, Presidente de la Federación de Sociedades gastronómicas el Hortelano.

Lugar: Casa del Almirante-Fundación María Forcada.

21.30h. IX Pregón Homenaje a la Boina y la Elástica Tudelana. Pregonero D. Julio Mazarico Soria, Plaza San Jaime. (Reparto de copia del pregón del año pasado, por el que fué pregonera, D^a Blanca Aldanondo Otamendi).

Ronda, con pinchos de chistorra, amenizado por los Gaiteros de Tudela.

21.30h. IX Cena popular homenaje a la Boina. Lugar: Restaurante Iruña. Precio: 25.-€ Reservas en el Tfno. 607.444.809.

Sábado, 16 de noviembre

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

17.00h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

20.30h. El CASCANUECES. Teatro Gaztambide. Precio:20/24.-€. Interpretado por el Ballet Nacional Ruso de Sergei Radchenko.

Domingo, 17 de noviembre

10.00h. a 14.00h. Carrera AMIMET. Lugar: plaza Alfonso El Batallador, pueden participar personas con y sin discapacidad. A partir de 4 años. La inscripción se puede formalizar el mismo día de la carrera con un coste de 5.-€ (carrera absoluta) que incluye dorsal, camiseta del evento y mochila deportiva o en: <http://amimet.com/carrera>.

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

Miércoles, 20 de noviembre

Inauguración de la sala de exposiciones temporales del Museo Muñoz Sola.

Reapertura colección Museo Muñoz Sola: 20 de noviembre.

Saborea con la mirada, los manjares pintados por artistas del siglo XIX, y las verduras de nuestra tierra, de la mano de César Muñoz Sola, con un nuevo recorrido expositivo más dinámico y atractivo.

Viernes, 22 de noviembre

12.00h. Visita guiada Catedral y Claustro de Tudela. Horario de salida desde el Museo (C/ Rosso). Precio: 4.-€/persona.

20.15h. Presentación de "San Sebastián and the Basque Country" by sisters and the city, una guía para ser feliz, basada en hechos reales en la que se incluye una mini guía de Tudela con tiendas, lugares de picoteo, restaurantes y mucho más, para disfrutar de la capital de la Ribera.

Contaremos con la alegre presencia de sus autoras dos hermanas donostiarra Idoia y Susana Gómez, creadoras de "Sisters and the City" una web con más de 90.000 seguidores en la que comparten las cosas de la vida que merecen la pena. Lugar: Centro Cultural Castel Ruiz, biblioteca. Colabora Vinos D.O Navarra.

22.00h. XXXIII Edición de la Cena de Exaltación de la Elástica Tudelana. Homenaje a: Dña. Blanca Aldanondo y D. Jesús Marquina. Lugar: Restaurante Remigio. Precio: 25.-€. Retirada de tickets: Bar Jose Luis, Bar la Catedral, Rte Remigio y Sede del Volatin. Organiza: Orden del Volatin. Colabora: Bodegas Gran Feudo. Patrocina: USMIT, SL.

Sábado, 23 de noviembre

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

12.00h. Degustación gratuita de "Guiso de Verduras Gutarra de Invierno", acompañado de bebida. Lugar: Mercado de Abastos. Organizan: Orden del Volatin y Federación de Sociedades Gastronómicas "EL Hortelano". Colabora: Ayuntamiento de Tudela. Patrocina: Gutarra.

17.00h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

19.30h. Concierto SHINJIRU (Concierto X Aniversario). Lugar: Teatro Gaztambide. Precio: 8.-€. Shinjiru recupera viejos éxitos que han marcado un hito en sus diez años de existencia, reuniéndose con algunos grupos que han formado parte de su historia, en un concierto lleno de sorpresas e ilusión, manteniendo el mismo espíritu del primer día.

Domingo, 24 de noviembre

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

18.00h. XIII Certamen de Jotas Ciudad de Tudela. Lugar: Teatro Gaztambide. Precio: 5.-€.

Del 25 de noviembre al 1 de diciembre

Votaciones del "Il Reto Inverduras" de Fototuit Ribera en el quiosco de la Plaza Nueva. (Correspondiente al reto mes de noviembre). Entrega de un premio a la foto más votada. Colabora: Fototuit Ribera.

Miércoles, 27 de noviembre

19.30h. Taller: **OLIVAS CASERAS.** Taller de técnicas domésticas de conservación tradicional de olivas. Lugar: Salón de Actos del Centro Cívico Rúa. Acceso libre hasta completar aforo de 50 plazas.

Imparte: Mascotas Verdes. Organiza: Centros Cívicos del Ayuntamiento de Tudela.

Viernes, 29 de noviembre

12.00h. Visita guiada Catedral y Claustro de Tudela. Horario de salida desde el Museo (C/ Rosso). Precio: 4.-€/persona.

19.00h. Little chef (Taller de Cocina en familia) En este taller 100% en inglés y de la mano de Kids&Us y con la colaboración de Mascotas verdes y el Colmado de la Tierra, realizaremos una apetitosa receta en la cual emplearemos las verduras más relevantes del invierno en nuestra tierra. Las plazas serán limitadas a 25 niños. Dirigido a niños entre 3 y 8 años, que deberán estar acompañados de sus padres. Será necesario apuntarse a realizar la actividad en el SAC.

20.30h. El MAGO. Lugar: Teatro Gaztambide. Precio: 18/22.-€.

Sábado, 30 de noviembre

11 a 13h. Menestra de notas. Taller de decoración y complementos con motivos vegetales. Los accesorios los lucirán alumnos-as de la escuela de Música Fernando Remacha. A partir de 6 años. Opcional venir acompañado por un adulto. Gratuito. Plazas por orden de inscripción en el Museo Muñoz Sola.

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

11.30h. a 13.30h. Taller de Jardinería infantil. Actividad en la que los niños decoraran sus macetas en las que plantarán productos típicos de la huerta de Tudela y podrán llevárselas a casa para ver para ver cómo crecen. Se realizarán dos turnos de 20 niños: de 11.30h. a 12.30h. y de 12.30h. a 13.30h.

Esta dirigido a niños hasta 12 años. Lugar: Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 18 de noviembre de 2018. Máximo 30 pax.

12.00h. Degustación gratuita de "Cardo de Gutarra con almendras y jamón", acompañado de bebida. Lugar: Mercado de Abastos. Organiza: Orden del Volatin. Colabora: Ayuntamiento de Tudela. Patrocina: Gutarra.

17.00h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

Domingo, 1 de diciembre

11.00h. Ruta Judeías. Salida desde la Plaza de los Fueros. Precio: 5.-€. Reservas en: info@tudelamepone.com/ 680.886.318. www.tudelamepone.com.

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

17.00h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

Lunes, 2 de diciembre

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

17.00h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

19.30h. a 22.30h. Mercado de invierno, Gastro-Music. Cata maridaje de pinchos con música en vivo. Lugar: Mercado de Abastos. Pinchos de verdura elaborados por Restaurantes Beethoven, Topero, Trinquete, De Temporada, bares la Malkerida, La Catedral, el Colmado de la Tierra.

Martes, 3 de diciembre

De 11.00h. a 14.30h. y de 16.00h. a 19.00h. Tren turístico por la Ciudad. Salida desde Plaza Fueros. Precio: 2€. Recorrido 1: Plaza Fueros, Carrera, Paseo Pamplona, C/ Caldereros, C/ San Nicolás, C/ Calahorra, C/ San Francisco Javier, C/ Dominicas, C/ Días Bravo, C/ Juan Antonio Fernández, C/ Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

Recorrido 2: Plaza Fueros, Carrera, Avda. Zaragoza, C/ Almajares, Avda. Zaragoza, Avda. del Barrio, Cuesta de Loreto, C/ Juan Antonio Fernández, C/ Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

Miércoles, 4 de diciembre

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

17.00h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

Jueves, 5 de diciembre

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

12.00h. Exposición: Apertura de la exposición de fotos del “Il Reto Inverduras” de Fototuit Ribera en el quiosco de la Plaza Nueva. (Correspondiente al reto mes de noviembre). Entrega de un premio a la foto más votada. Colabora: Fototuit Ribera

17.00h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

19.30h Batucada por las calles del centro histórico de la ciudad. Profesores y alumnos de la Escuela de música “Fernando Remacha” de Tudela llenando de música las calles de nuestro casco antiguo con ritmos brasileños. La manera más alegre de celebrar nuestras tradiciones.

Recorrido: Mercadal, Herrerías, Plaza Nueva, Mercado, Plaza San Jaime, Carnicerías, Mercadal.

21.30h. Cena de Inverdura. Sociedad Gastronómica la Tafurería. Precio: 30.-€. Reservas: 665-675374.

Viernes, 6 de diciembre

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

De 11.00h. a 14.30h. y de 16.00h. a 19.00h. Tren turístico por la Ciudad. Salida desde Plaza Fueros. Precio: 2€. Recorrido 1: Plaza Fueros, Carrera, Paseo Pamplona, C/ Caldereros, C/ San Nicolás, C/ Calahorra, C/ San Francisco Javier, C/ Dominicas, C/ Días Bravo, C/ Juan Antonio Fernández, C/ Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

Recorrido 2: Plaza Fueros, Carrera, Avda. Zaragoza, C/ Almajares, Avda. Zaragoza, Avda. del Barrio, Cuesta de Loreto, C/ Juan Antonio Fernández, C/ Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora

17.00h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

19.00h. Visita guiada nocturna a la Catedral de Tudela. Al terminar se degustará un vino y un pincho de verdura. Precio: 7,5.-€ (máximo 50 personas). Venta de tickets en el Museo de Tudela-Palacio Decanal o en la Sala 18 Grados. Salida desde el Palacio Decanal (puerta C/ Rosso).

Sábado, 7 de diciembre

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

De 11.00h. a 14.30h. y de 16.00h. a 19.00h. Tren turístico por la Ciudad. Salida desde Plaza Fueros. Precio: 2€. Recorrido 1: Plaza Fueros, Carrera, Paseo Pamplona, C/ Caldereros, C/ San Nicolás, C/ Calahorra, C/ San Francisco Javier, C/ Dominicas, C/ Días Bravo, C/ Juan Antonio Fernández, C/ Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora
Recorrido 2: Plaza Fueros, Carrera, Avda. Zaragoza, C/ Almajares, Avda. Zaragoza, Avda. del Barrio, Cuesta de Loreto, C/ Juan Antonio Fernández, C/ Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

16.30h. a 20.00h. Taller de cocina molecular: esferificación de frutas y verduras. Impartido por Belen Nuñez Pascual, Doctora en Ciencias y Coordinadora de Kinderlab. Lugar: Sede de la Orden del Volatín, sita C/ Juicio, 4. Se realizarán dos turnos a las 16.30h. y a las 18.30h. Dirigido a niños y niñas de 6 a 12 años. Precios socios ANAC: 5.-€; precio no socios: 10.-€. Inscripciones: <http://www.anac-navarra.com/inscripciones-pagos-online>. Organizado por ANAC, Asoc. navarra para altas capacidades.

17.00h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

18.00h. La Comparsa de Gigantes de Tudela recorrerán el Centro Histórico de la Ciudad. Calles: Gayarre, Figueruelas, Descalzos, Plaza de San Juan, (Villa Javier), Herrerías, Yanguas y Miranda, Plaza Fueros, Yanguas y Miranda, Carnicerías, Jorge Burgaleta (Revolvedera), Mercadal (Auroros), Leache, Carnicerías, San Jaime, Verjas, Portal (La Teba), Pontarrón, Rúa (La Jota), Caldereros, Serralta (Andatu), Mercado Viejo, Mercadal, Bóveda, Herrerías y Gayarre.

19.30h. a 21.30h. Degustación popular de pinchos de verdura de invierno en las Sociedades Gastronómicas: Peña La Jota, Revolvedera, Andatu, La Teba, Auroros y Villa Javier.

20.00h. Ruta histórica negra de Tudela. Salida desde Plaza Vieja. Precio: 5.-€. Reservas en: info@tudelamepone.com/ 680.886.318. www.tudelamepone.com.

Domingo, 8 de diciembre

11.00h. Ruta de las murallas. Salida: Plaza San Salvador. Precio: 5.-€. Reservas en: info@tudelamepone.com/ 680.886.318. www.tudelamepone.com.

De 11.00h. a 14.30h. y de 16.00h. a 19.00h. Tren turístico por la Ciudad. Salida desde Plaza Fueros. Precio: 2€. Recorrido 1: Plaza Fueros, Carrera, Paseo Pamplona, C/ Caldereros, C/ San Nicolás, C/ Calahorra, C/ San Francisco Javier, C/ Dominicas, C/ Días Bravo, C/ Juan Antonio Fernández, C/ Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

Recorrido 2: Plaza Fueros, Carrera, Avda. Zaragoza, C/ Almajares, Avda. Zaragoza, Avda. del Barrio, Cuesta de Loreto, C/ Juan Antonio Fernández, C/ Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora

11.30h. Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.

Sábado, 14 de diciembre

11.00h. Una lonja de verduras. Hortelanos o centros educativos con huertos escolares, trasladarán los alimentos conseguidos en sus huertos al Mercado de Abastos. Las personas pujarán por estos productos. Moderador: Javier Pérez Nievas. Lugar: Mercado de Abastos. Organiza Concejalía de Comercio.

****RUTA HISTÓRICA POR TUDELA, INCLUYE LA VISITA A TRES PALACIOS DE TUDELA.**

Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián.

HORARIOS de MUSEOS

Museo de Tudela

De lunes a viernes: mañanas de 10h. a 13.30h.
tardes de 16h. a 19h.

Sábados y festivos: mañanas de 10h. a 13.30 h.
Entrada gratuita: 3 y 6 de diciembre.

Museo Muñoz Sola

Miércoles, jueves, viernes y sábado: mañanas de 10h. a 13.30h.
tardes de 17.30 a 20.30

Domingos y festivos: mañanas de 10h. a 13.30 h.

HORARIO PALACIOS

Casa del Almirante

Lunes: mañanas de 9.30h. a 13.30h.

Martes a sábados: mañanas de 9.30h. a 13.30h.
tardes de 17.30h. a 20.30h.

Domingos: mañanas de 10.30h. a 13.30h.

Palacio Marqués de San Adrián y Marqués de Huarte

Los días: 16, 23, 30 de Noviembre y 1, 2, 6 y 7 de diciembre:
mañanas de 11.00h. a 14.00h.
tardes de 17.30h a 20.30h.

Los días: 17, 24 de noviembre y los días 3 y 8 de diciembre:
mañanas 11.00h. a 14.00h.

BARES QUE PARTICIPAN EN LA 1ª SEMANA DEL PINCHO DE LA RIBERA

La Semana del Pincho de la Ribera, organizada por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, cuenta con el patrocinio del Ayuntamiento de Tudela, en su primera edición que tendrá lugar del 15 al 24 de noviembre 2019.

El precio del pincho fijado por la organización para este año:

2,20€ (no incluye bebida).

Casa Lola. Tudela. Plaza Mercadal, 26.

Descanso semanal: lunes.

El Chipirón.

Horarios de degustación: martes, miércoles y domingos de 12:30 a 15:30h., jueves, viernes y sábados de 12:30 a 15:30h. y de 19:30 a 22:30h.

Bar José Luis. Tudela. Muro, 23.

Descanso semanal: miércoles.

Huevos fritos con patatas, espárragos y salsa de pimientos rojos asados.

Horarios de degustación: De 12:30 a 15:00h. y 19:30 a 22:00h.

Bar La Catedral. Tudela. Carnicerías, 2.

Descanso semanal: lunes y martes.

Galleta de morcilla con perlas de manzana

Horarios de degustación: Miércoles y jueves de 20:00 a 22:30h., viernes 12:00 a 15:00h., sábado 12:00 a 15:30h. y 19:30 a 23:30h. domingo, 12:00 a 15:30h. y 19:30 a 22:30h.

Bar La Estrella. Tudela. Carnicerías, 12, bajo.

Descanso semanal: miércoles.

Estrellado

Horarios de degustación: de 12:00 a 15:30h. y de 18:30 a 23:30 h.

Le Bistrot. Tudela. Fuente del matadero, 3.

Descanso semanal: lunes y martes.

Pisto con huevo

Horarios de degustación: De 11:00 a 23:00h.

Bar Moncayo 2. Tudela. La Merced, 1, bajo.

Descanso semanal: No cierra.

Góndola otoñal

Horarios de degustación: De 12:00 a 14:30h. y de 19:30 a 22:30h. De jueves a sábado hasta las 23:00h.

Santo Food. Tudela. Plaza San Jaime 4.

Descanso semanal: lunes y martes.

Bao Pastor

Horarios de degustación: De miércoles a domingo de 19:00 a 23:30h.

Café Es3. Corella. Plaza de España, 5.

Descanso semanal: lunes todo el día martes y miércoles tarde.

De otoño

Horarios de degustación: Martes y miércoles de 12:00 a 14:00h. y de jueves a domingo de 12:00 a 14:00h. y de 19:00 a 22:00h.

Bar Restaurante Charly. Cortes. Lavadero, 26.

Descanso semanal: lunes.

Excursión por Navarra

Horarios de degustación: De martes a jueves de 12:00 a 15:00h. y de viernes a domingo de 12:00 a 15:00h. y de 17:00 a 21:00h.



MENÚS DE VERDURAS EN LOS RESTAURANTES

Restaurante Aire de Bardenas

Ctra. Ejea de los Caballeros km 1.5

Tudela. Tlfno: 948 116 666.

info@hotelair.com

- Cogollicos de Tudela con vinagreta de verduras
- Cebolletas glaseadas en su propio jugo
- Tiras de calabacín con pesto de albahaca y pipas
- Fajitas de judía verde de Tudela con crema de boniato y jamón ibérico
- Alcachofas de Tudela sobre crema de patata asada con virutas de ibérico
- Berenjena macerada en leche y miso con vinagreta de mostaza miel
- Torrija de pan brioche caramelizada

Precio: 38.50€ (IVA Incluido). Pan, agua y/o vino incluido. Resto de bebidas no incluidas.

*Disponible durante todo el año, pudiendo variar la verdura según la temporada
Abierto todos los días*

Horario: comidas de 13:00 a 15:00 y cenas de 20:00 a 22:30

Restaurante Beethoven

Avda Tudela, 30

Fontellas. Tlfno: 948 825 260.

restaurante@rtebeethoven.com

- Pimientos del Cristal asados al carbón con anchoas en salazón "Don Bocarte".
- Ensalada de achicoria, apio y cardo rojo con manzana verde.
- Puerros confitados con mostaza antigua, sidra y pato.
- Alcachofas "la blanca de Tudela" salteadas al momento con papada, y ajo negro. Toques cítricos.
- Cardo blanco de Peralta con panceta ibérica y una bechamel ligera de almendras.
- Fideua de coliflor, longaniza y morcilla con chipirones.
- Berza cremosa a la carbonara con trufa.
- Como un café irlandés: frío/caliente de vainilla, frambuesas y almendras.

Precio: 45€ (IVA incluido). Café y bodega no incluidos.

Este menú se ofertará todos los días para mesa completa y con reserva previa.

Al trabajar única y exclusivamente con producto de temporada este menú podrá cambiar conforme avance la temporada.

**NOTA: Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de alérgeno!!!!*

En el caso de intolerancia alimentaria, no duden en comentárnoslo.

Restaurante Casa Ignacio-Pichorradicas

Cortadores, 11

Tudela. Tfno: 948 821 021

www.pichorradicas.es

- Aperitivo de la Casa
- Calsots gratinado en tempura con salsa romesco
- Cardo en salsa de almendras
- Penca de acelga rellena de secreto ibérico gratinado con bechamel
- Corazón de alcachofas de Tudela laminadas fritas con salteado de hongos, foie y huevo escalfado
- Postre de la Casa

Precio: 35€ (IVA Incluido). Bebidas no incluidas.

Se ofrece de martes a sábado. Cerrado domingo noche y lunes.

Se sirve a mesa completa a partir de 4 personas.

Reserva previa.

Restaurante De Temporada

C/ Carnicerías, 25, bajo

Tudela. Tfno: 948 041 272.

detemporadagastrobar@gmail.com

- Ensalada templada de verduras y brotes con bacalao y espárrago triguero
- Cebolleta estofada sobre migas crujientes y velo de panceta ibérica
- Bastones de borraja salteados con quenelle de patata y almejas
- Alcachofas de Tudela a la plancha con cama de setas de temporada, virutas de foie y escamas de sal de jamón
- Moussaka de verduras y mousse de pato con salsa de cebolla y parmesano gratinado
- Taco de bonito del norte sobre cama de patatas asadas y pisto de verduras
- Ravioli de calabacín relleno de morcilla de León con cremas de cebolla y zanahoria
- Postres caseros a elegir

Precio: 40€ (IVA Incluido). No incluye bebidas.

Disponible toda la temporada.

Días de cierre: domingo noche, lunes entero y miércoles noche.

Restaurante Iruña

Muro, 11

Tudela. Tfno: 948 821 000

juliomsanz@hotmail.com

- Ensalada de invierno aliñada con vinagreta de naranja
- Cardo relleno de foie y hongos
- Pimientos del Pico Asados sobre capa de bacalao ahumado
- Pochas de Tudela con alcachofas
- Menestra Iruña
- Postre casero a elegir
- Bodega: vinos de Navarra

Precio: 38€ (IVA incluido). Los refrescos, cervezas y cavas de facturan según consumo.

Descanso semanal: domingo noche y lunes.

Disponible toda la semana de martes a domingo.

No es necesario reservar y no es imprescindible la mesa completa.

Se dispondrá de este menú noviembre, diciembre y enero.

Hostal Restaurante La Parrilla

Carlos III EL Noble, 6

Tudela. Tlfno: 948 822 400.

www.laparrillahostal.es

Entrantes: (platos individuales):

- Ensalada de apio y achicoria con ajo blanco y aceite de oliva virgen.
- Ensalada de escarola con granada y vinagreta de arándanos
- Crujiente de verduras de invierno.
- Borrajas fritas con ajetes tiernos.

Plato principal: Cardo de la Ribera con salsa de almendras.

Postre: Queso con membrillo. Café.

Precio: 30€ (IVA incluido). Bebidas incluidas: agua mineral, vinos blanco y rosado D.O. Navarra y tinto crianza Malón de Echaide.

(Mínimo 2 personas)

Descanso semanal: domingo noche.

Restaurante Príncipe de Viana, José Aguado

Mayor 191, (dentro de la bodega).

Murchante. Tlfno: 606 360 081

- Ensalada de la tierra (achicoria, cogollo de grumillo, apio y cardo rojo).
- Cebellinas estofadas en su jugo.
- Penca de acelga en tempura de su hoja.
- Alcachofas de Tudela fritas con ajos tiernos.
- Borraja con aceite de oliva virgen extra.
- Brócoli con papada ibérica.
- Cardo blanco con jamón.

Precio menú: 28€ (IVA Incluido). Bebidas y postres no incluidos.

Abierto todos los días de lunes a domingo al mediodía y sábado noche. Resto de noches con reserva previa.

Restaurante Remigio

Gaztambide-Carrera, 4

Tudela. Tlfno: 948 820 850.

info@hostalremigio.com

hostalremigio.com/restaurante/menu-verduras-tudela/

Aperitivos:

- Lionesa de piquillo, café y avellana.
- Merengue de moras, tartare de remolacha y espuma de yogur.

Platos

- Achicoria, cacahuete, miel y polen.
- Ravioli de espinacas, piñones pasas y roquefort.
- Calabaza parrilla, creme fraiche y mole.
- Borraja patata y berberechos.
- Huevo 'punkí'.
- Alcachofa de Tudela frita, thai y coco.
- Pochas con hongos y ajo negro

Postre a elegir.

Precio: 45€ (IVA incluido). Bebida no incluida.

**NOTA: los platos de este menú están sujetos a disponibilidad del producto. En caso de no poder servir alguno de ellos siempre ofreceremos a cambio otro de calidad similar y de producto de temporada.*

Cerrado los miércoles, y las noches de los jueves y domingos.

Bajo reserva y a mesa completa.

Restaurante Sercotel Tudela Bardenas:

Avda Zaragoza, 60

Tudela. Tfno: 948 410 802.

hotel@tudelabardenas.com

- Cogollos en jugo de pimiento asado, anchoa y menta
- Delicias de la huerta con ibérico y salsa de su cocción
- Borraja con crema de patata trufada y foie
- Alcachofas de Tudela a la brasa y confitadas con ajetes y panceta ibérica
- Verduras braseadas con huevo a 64º
- Nuestra cremosa tarta de queso

Precio: 37€ (IVA Incluido). Bebidas incluidas.

Cerrado de domingo a jueves por la tarde

No disponible del 9 al 22 de Diciembre.

Previa reserva y para mesa completa.

Restaurante Topero

Plaza de los Fueros, 5

Tudela. Tfno: 948 047 646.

www.restaurantetopero.es; jose@restaurantetopero.es

Aperitivos:

- Cardo rojo con guindilla y humus
- Apio en tartar de gamba, menta y pimienta verde

Platos:

- Lámina finísima de patata con achicoria y rabanetas
- Finger de penca de acelga
- Cebollas estofadas con reducción de legumbre y glaseadas de caramelo de naranja
- Borraja de toda la vida
- Brócoli asado con tierra y granada
- Alcachofas de Tudela fritas con ceviche de lubina
- Cardo a la plancha, salsa de carne y puré de coliflor

Precio: 34€ (IVA Incluido). Bebida y postre no incluido.

El menú puede cambiar algún plato dependiendo la verdura que se disponga en el huerto.

Cerrado las noches del domingo, lunes y martes (excepto grupos grandes)

Restaurante Treintaitrés

Capuchinos, 7.

Tudela. Tfno: 948 827 606

www.restaurante33.com

- Vichyssoise con gelée de tomate y boquerón hecho en casa.
- Patata duquesa a la importancia con borraja y quinoa roja crujiente.
- Menestra de las cuatro verduras reina, ligadas con jugo de verduras y con jamón confitado.
- Salteado de verduras con huevo escalfado y crema trufada.
- Corona de alcachofas de Tudela fritas con foie a la plancha y puerro frito.
- Pochas de Tudela, espinaca y bacalao ajoarriero.
- Postre: Típica torrija de vainilla, bourbon y helado de nata doble con sopa de fresa.

Precio: 45,50€ (IVA incluido). Bebidas y café no incluidas.

Este menú es para mesa completa, individualizado y por persona. No se comparte menú para dos personas.

Descanso semanal: domingo noche, lunes noche y martes todo el día.

Restaurante Trinquete

C/ Trinquete, 1 bis

Tudela. Tfno: 948 413 105.

Correo electrónico: info@trinquete.es

- Alcachofa blanca de Tudela salteada en wok. (Aceite arbequina y sal de algas (lactosa))
- Cogollos de Tudela con toques de huerta de mar y tierra. Aliño de Manolo, algas atlánticas (frutos secos, algas)
- Cuajada de borraja otoñal. Crema de patata y sal de algas (lactosa, gluten)
- Pimientos del cristal rojos asados, con caviar de oliva negra
- Tomate asado de mata seca coronado con cristales verdes, sobre pan de ajo tostado y aceite Arbosana (gluten)
- La verdura hecha huevo. Huevo de nuestras gallinas sobre lecho de crema de setas (lactosa)
- Botín de calabaza pipas y su miel.

Precio: 45€ (IVA incluido). Bebidas no incluidas.

Este menú se servirá hasta el 21 de diciembre para mesas completas.

Los platos de este menú estarán siempre a merced de mi huerta y como ella cambiarán cada día.

Descanso semanal: domingo noche.

Restaurante Túbal

Plaza de Navarra, 4

Tafalla. Tfno: 948 700 852.

tubal@restaurantetubal.com

- Aperitivo
- Cardo rojo, achicoria y alcachofa.
- Ensalada de alcachofas fritas, hongos y langostino.
- Crepes de borraja con salsa de almejas.
- Menestra de verduras.
- Alcachofas a la plancha con papada de "Pío Negro" y ajetes tiernos.
- Huevo en costra de patatas fritas, pimientos y tostada de jamón.
- Postres: Buñuelos de viento y a elegir:
- Hojaldre con helado de leche con chocolate caliente ó copita de piña, frutas, helado de queso y espuma de coco ó mousse y helado de queso con salsa de fresa y frutos rojos ó sorbete de limón al cava.

Precio: 55€ (IVA incluido). No incluye bebida.

Este menú puede estar sujeto a cambios y es para mesa completa.

Lunes cerrado por descanso semanal.

Disponibile todos los días de noviembre a febrero





VIII EDICIÓN

COLABORA:

- Aceites Urzante.
- Agorreta.
- AMIMET.
- ANAC, Asoc. navarra para altas capacidades.
- Bodegas Gran Feudo.
- Carrefour Tudela.
- Centros cívicos.
- Colmado de la Tierra.
- Concejalía de Comercio.
- Concejalía de Festejos.
- Cordero de Navarra.
- Diario de Navarra.
- Escuela de Música "Fernando Remacha".
- Fototuit Ribera.
- Frutas y Verduras Castel Ruiz.
- Gutarra.
- Gaztelubide.
- I.G.P Cordero de Navarra.
- I.G.P Alcachofa de Tudela.
- I.G.P Espárrago de Navarra.
- I.G.P Ternera de Navarra.
- Kids&Us Tudela.
- Leframa.
- Museo Muñoz Sola.
- Museo de Tudela-Palacio Decanal.
- Mascotas Verdes
- Orden del Volatín.
- Restaurante Beethoven.
- Restaurante Topero.
- Restaurante Trinquete.
- Sala 18Grados.
- Tudela Me pone.
- Usmit, S.L.
- Vinos D.O. Navarra.

Para visualizar el programa completo y los menús:

www.tudela.es · www.turismotudela.com