

Inverdura

*Sumérgete en el mundo gastronómico
de la verdura de invierno*

IX edición

del 24 de noviembre al 12 de diciembre 2021

HORARIOS OFICINA DE TURISMO

Plaza Fueros, 5

Teléfono: 948848058

De lunes a sábado de 10:00h a 17:00h

Domingo de 10:00h-14:00h

**Puente de Diciembre: Días 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 y 11;
de 10:00h a 17:00h*

Días 8 y 12: 10:00h a 14:00h

HORARIOS MUSEOS

Museo de Tudela

. De lunes a sábados
mañana de 10h a 13.30h y tardes de 16h a 19h

. Domingos y festivos
mañanas de 11h a 13.30h.

. 12 de diciembre cerrado.

**Entrada gratuita: 3 y 6 de diciembre de 11h a 13.30h*

Museo Muñoz Sola

. Miércoles, jueves, viernes y sábado
de 10.30 a 13.30h y de 16 a 19h.

. Domingos y festivos de 10.30h a 13.30h.

HORARIO EDIFICIOS

Casa del Almirante

. Lunes cerrado

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

. Domingos y festivos de 10.30h a 13.30h

Centro de Interpretación de la Huerta (*Entrada Libre*)

. Martes a viernes de 16.00h a 20.00h (*viernes hasta 22.00h*)

. Sábados de 10.00h a 14.00h.

**En horario y calendario de apertura del Centro Cívico MOLINAR
Centro de Intervención Medioambiental.**

****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.**



Federación
de sociedades
gastronómicas
"El Hortelano"



tudelaescapital



Desde el 24 de noviembre hasta el mes de febrero, restaurantes de Tudela contarán con un menú de verduras de invierno en sus restaurantes.

Hasta el 9 de enero

EXPOSICIÓN TEMPORAL "Muñoz Sola. Los años secretos. 1940-1960" Entrada gratuita. Lugar: Sala de exposiciones temporales del Museo Muñoz Sola. Para concretar visitas generales, se puede consultar en el museo, disponibilidad y precio. Horario: De miércoles a sábado de 10.30 a 13.30 y de 17.00 a 20.00. Domingo y festivos de 10.30 a 13.30. Organiza: Museo Muñoz Sola.

EXPOSICIÓN Pedro Salaberrí. Lugar Casa del Almirante Horario: De martes a sábados de 10:30 a 13:30 y de 17:30 a 20:30 h. Domingos y festivos de 10:30 a 13:30 h. Organiza: Fundación María Forcada. Colabora: EPEL Tudela - Cultura.

. A partir del 1 de noviembre y hasta el 25 de noviembre
(Plazo para subir fotos al grupo facebook de Fototuit Ribera) III
Reto Fototuit Ribera. Tema "Inverdura, Verdura de invierno"

Miércoles, 24 de noviembre

19.00h. Presentación de **"INVERDURA, VERDURAS DE INVIERNO"** en el Restaurante Beethoven. Restaurantes: Topero, Le Bistrot, De Temporada y Beethoven. Colabora; Cerveza Cachobeer, Vinos D.O Navarra.

Viernes, 26 de noviembre

18.00h a 19.00h. VISITA GUIADA EN FAMILIA al Centro de Interpretación de la Huerta. Plazas limitadas.

Actividad gratuita sujeta a inscripción previa en molinar@centroscivicoatudela.com, hasta completar aforo. Organiza: Centros Cívicos.

19.30h. PRESENTACIÓN SISTERS CITY THE APP. Susana e Idoia Gómez creadoras del universo Sisters and the City presentan su nuevo proyecto SISTES CITY THE APP, la nueva aplicación disponible en apple store y google play para ser feliz en Tudela, San Sebastián, Getxo, Biarritz, Bordeaux y un montón de sisters lugares más.

22.00h. CENA DE LA ELÁSTICA. Lugar: Restaurante Remigio. Entidad Homenajead: Club Ribera Atlético. Venta de tickets: Sede del Volatín, Bar José Luis y Restaurante Remigio. Organiza, la Orden del Volatín.

Sábado, 27 de noviembre

11h a 12h. VISITA GUIADA EN FAMILIA al Centro de Interpretación de la Huera. Plazas limitadas.

Actividad gratuita sujeta a inscripción previa en molinar@centroscivicoatudela.com, hasta completar aforo. Organiza: Centros Cívicos

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.

12.30h. a 13.30h. VISITA GUIADA EN FAMILIA al Centro de Interpretación de la Huerta. Plazas limitadas.

Actividad gratuita sujeta a inscripción previa en molinar@centroscivicoatudela.com, hasta completar aforo. Organiza: Centros Cívicos

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. ZARZUELA "La del manojó de rosas"

Lugar: Teatro Gaztambide. Hora: 20:30 h. Duración: 120 min
Precio: 22 € Venta de entradas: Anticipadas en oficinas SAC Ayuntamiento y SAC Barrio de Lourdes o en taquilla desde una hora antes del espectáculo y en internet en www.tudelacultura.es o www.tudela.es Organiza: EPEL Tudela Cultura

Domingo, 28 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. FOLKLORE XIV Certamen de jotas Ciudad de Tudela. Premio Comunidad Foral de Navarra Lugar: Teatro Gaztambide. Precio: 5 € Venta de entradas: Anticipadas en oficinas SAC Ayuntamiento y SAC Barrio de Lourdes o en taquilla desde una hora antes del espectáculo y en internet en www.tudelacultura.es o www.tudela.es Organiza: EPEL Tudela Cultura

Del 25 al 1 de diciembre

VOTACIONES DEL "III RETO INVERDURAS" de Fototuit Ribera en la Plaza Nueva. (Correspondiente al reto mes de noviembre). Entrega de un premio a la foto más votada. Colabora: Fototuit Ribera. Se colocaran las fotos ganadoras en la cristalera de la Casa del Reloj.

jueves, 2 de diciembre

12.00h. EXPOSICIÓN Apertura de la exposición de fotos del **"III Reto Inverduras"** de Fototuit Ribera en las cristaleras de la Casa de Reloj. (Correspondiente al reto mes de noviembre). Entrega de un premio a la foto más votada. Colabora: Fototuit Ribera

21.30h. CENA POPULAR DE INVERDURAS. Lugar: Sociedad Gastronómica Topero. Precio: 25€ Reservas entre las 19h y 21h, en el Tfno. 676912158.

Viernes, 3 de diciembre

10.00h. VISITA GUIADA A LA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO. Precio: 4.-€. Reservas en el Museo de Tudela 948402161. Info@museodetudela.com

10.00h. RONDA NAVIDEÑA a cargo de 12 bandas de gaiteros,

11:00h. Los gaiteros tocarán en la plaza de los fueros el **HIMNO DE LAS CORTES DE NAVARRA.** Organiza: Asociación del Paloteo del Casco Viejo de Tudela, colabora Concejalía de Festejos del Ayuntamiento de Tudela.

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 en el Mercado de Abastos. "Alubias con borrajas" y otros productos de Conservas Gutarra. Organiza: la Orden del Volatín. Patrocina: Conservas 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.

Sábado, 4 de diciembre

10.00h. VISITA GUIADA A LA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO. Precio: 4.-€. Reservas en el Museo de Tudela 948402161. Info@museodetudela.com

11.00h. a 13.30h. TALLER INFANTIL DE ELABORACIÓN DE IMANES. Los niños realizan un imán con temática de verdura de invierno. Se realizarán dos turnos de 20 niños: de 11.30h a 12.30h y de 12.30h a 13.30h. Esta dirigido a niños de entre 6 y 12 años. Lugar: Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 26 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. a 14.00h. CHARANGA MALATXO Vermout amenizado por la charanga por las calles de Tudela.

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: Gyarre, Figueruelas, Descalzos, Plaza de San Juan, (Villa Javier), Herrerías, Yanguas y Miranda, Plaza Fueros, Yanguas y Miranda, Carnicerías.

19.30h. a 21.30h. DEGUSTACIÓN POPULAR DE PINCHOS DE VERDURA DE INVIERNO en las Sociedades Gastronómicas., Peña La Jota, Andatu, Athletic y Villa Javier.

21.00h. CATA DE VINO. ¿Qué tipo de vino va mejor con las verduras?

Consiste en una cata en la que probaremos 3 tipos de vino (blanco, rosado y tinto) y 3 pinchos de verdura. Con unas pequeñas nociones serás capaz de unir pincho y vino para que la experiencia de degustación sea todo un éxito. Apúntate en 18 grados (Verjas, 16). Aforo limitado

Domingo, 5 de diciembre

10.00h. VISITA GUIADA A LA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO. Precio: 4.-€. Reservas en el Museo de Tudela 948402161. Info@museodetudela.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, 6 de diciembre

10.00h. VISITA GUIADA A LA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO. Precio: 4.-€. Reservas en el Museo de Tudela 948402161. Info@museodetudela.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.

Martes, 7 de diciembre

10.00h. VISITA GUIADA A LA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO. Precio: 4.-€. Reservas en el Museo de Tudela 948402161. Info@museodetudela.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.

Miércoles, 8 de diciembre

10.00h. VISITA GUIADA A LA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO. Precio: 4.-€. Reservas en el Museo de Tudela 948402161. Info@museodetudela.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.

Jueves, 9 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.

19.00h. MUSICATA Cata de vino con música en directo. Cata de 4 vinos de bodegas Malón de Echaide y 2 pinchos del Restaurante de Temporada-Gastrobar. Precio 8.-€. Venta de entradas en las oficinas del SAC del Ayuntamiento de Tudela. Lugar: Casa del Reloj. Enólogo: Pedro Bujanda. Cocinero: Aitor Castellano. Músico: Fernando Sánchez.

Viernes, 10 de diciembre

10.00h. RECEPCIÓN DE INFLUENCER'S Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN. Lugar: Sede de Bardenas. Traslado a campos de verdura, ver la recogida y la transformación en fabrica conservera, degustación del producto en Aguilares. Patrocina Comunidad de Bardenas y Conservas Gutarra. Organiza La Orden del Volatín.

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.

18.00h. a 19.00h. VISITA GUIADA EN FAMILIA al Centro de Interpretación de la Huerta. Plazas limitadas.

Actividad gratuita sujeta a inscripción previa en molinar@centroscivicostudela.com, hasta completar aforo. Organiza: Centros Cívicos

Sábado, 11 de diciembre

11.00h. a 13.30h. TALLER INFANTIL DE PINCHOS DE VERDURA. Actividad en la que los niños cocinarán diferentes pinchos divertidos y ricos en los que los ingredientes principales serán las verduras de Tudela. Se realizarán dos turnos de 20 niños: de 11.30h a 12.30h y de 12.30h a 13.30h. Esta dirigido a niños de entre 6 y 12 años. Lugar: Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 26 de noviembre.

11h a 12h. VISITA GUIADA EN FAMILIA al Centro de Interpretación de la Huerta. Plazas limitadas.

Actividad gratuita sujeta a inscripción previa en molinar@centroscivicostudela.com, hasta completar aforo. Organiza: Centros Cívicos.

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 en el Mercado de Abastos. "cardo con almendras y jamón" y otros productos de Conservas Gutarra. Organiza: la Orden del Volatín. Patrocina: Conservas Gutarra.

12.30h. a 13.30h. VISITA GUIADA EN FAMILIA al Centro de Interpretación de la Huerta. Plazas limitadas.

Actividad gratuita sujeta a inscripción previa en molinar@centroscivicostudela.com, hasta completar aforo. Organiza: Centros Cívicos.

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

21.00h. CATA DE VINO. ¿Qué tipo de vino va mejor con las verduras? Consiste en una cata en la que probaremos 3 tipos de vino (blanco, rosado y tinto) y 3 pinchos de verdura. Con unas pequeñas nociones serás capaz de unir pincho y vino para que la experiencia de degustación sea todo un éxito. Apúntate en 18 grados (Verjas, 16). Aforo limitado.

Domingo, 12 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.

Pinchos de verduras

Bar La Malquerida

Horno Pasaje, 2 4
Tudela.

Pincho: el cardo de mi abuela.

Bar Moncayo

C/ Merced, 1 bajo
Tfno: 948-410946
Tudela

Pinchos: Alcachofa rellena con chistorra, bacon y foie y Calabacín relleno de jamón de york, gamba, queso y salsa de pimiento.

Menús de verduras en los restaurantes

(hasta el mes de febrero)

Restaurante Beethoven

Avda Tudela, 30
Fontellas. Tfno: 948-825260
restaurante@rtebeethoven.com

Hielo: Ensalada de Cardo rojo, Achicoria y Apio con Manzana Verde, Mostaza y Queso del Roncal.

Brócoli: Como una Ensaladilla Rusa. Puerros Confitados, Mantequilla Blanca de Fruta de la Pasión y Pollo de Campo.

Coliflor: Crema de Coliflor, Chipirones.

Alcachofas: Asadas, con Foie a la plancha y una Hoisin de Pedro Ximenez hecha por nosotros.

Cardo: El blanco de Peralta con Panceta Maskarada y una Bechamel ligera de Almendras.

Queso: Tarta cremosa de quesos navarros acompañada de un dulce de membrillo ácido hecho por nosotros.

Precio: 47 €

(IVA incluido) Bodega no incluida.

**Este Menú se servirá para mesa completa todos los días de la semana mediante reserva previa. Este menú se irá modificando conforme avance la temporada.*

Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de Alérgeno. En el caso de intolerancia alimentaria, no duden en comentárnoslo. La disponibilidad de los platos anunciados está sujeta a la existencia diaria de ciertos productos en el mercado.

Restaurante De Temporada Gastrobar

C/ Carnicerías, 25 bajo
Tudela. Tfno: 948 04 12 72
detemporadagastrobar@gmail.com

Primero:

Crema de calabaza amarilla con setas y confit de pato.
Cardo blanco cocido con salsa de almendras.
Cogollos de Tudela a la plancha con cebolla caramelizada y crujiente de panceta ibérica.
Bastones de borraja en tempura con alioli casero suave.
Alcachofas salteadas con almejas en salsa verde y crujiente de jamón.

Segundo:

Wok de Txipirones con setas, tomate, juliana de cebolla morada y albahaca.
Lomo de bacalao asado con juliana de verduras y alioli + casero gratinado.
Carrilleras de ternera estofadas con foie plancha y salsa de ciruelas.
Cochinillo asado a baja temperatura con patatas panadera

Postres:

A elegir entre varias opciones

Bodega: Pago de Cirsus crianza, Irache chardonnay 2020, Gran feudo El Idilio rosado 2020.

Precio: 45 €
(Iva incluido)

**Incluye agua, pan, vino 1 botella por cada 3 personas y café Cerrado Domingo noche, lunes entero y martes noche Estará operativo el menú hasta febrero con posibles cambios de algún plato. Se ofrecerá todos los días y a mesa completa*

Restaurante Iruña

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

Entrantes:

Cogollos de Tudela con anchoas.
Penca de acelga rellena de foie y setas.
Timbal de pimientos del piquillo asados, con atún y huevo.

Pochas de Tudela.

Segundos: (a elegir)

Menestra de verduras Iruña.
Alcachofas con jamón.
Pimientos rellenos de verduras.
Paletilla de lechal al horno (suplemento 12€).
Postres Caseros.

Bodega: Vinos navarros (1/2 botella por persona).
Refrescos, cervezas y cava se facturarán según consumición.
Suplemento pan celiaco 2€.

Precio: 40€
(Iva incluido)

**Descanso semanal: domingo noche y lunes.
Disponibile toda la semana de martes a domingo.
No es necesario reservar y no es imprescindible la mesa completa. Se
dispondrá de este menú hasta febrero.*

Hostal Restaurante La Parrilla

Carlos III EL Noble, 6
Tudela. Tlfno: 948-822400.
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.
Borrajitas fritas con ajetes tiernos.

Plato principal:

Cardo de la Ribera con salsa de almendras.

Postre:

Postre caseros a elegir.
Café

Precio: 30€
(IVA incluido)

**Bebidas incluidas: agua mineral, vinos blanco D.O. Navarra y tinto
crianza Malón de Echaide. (Mínimo 2 personas)
Descanso semanal: domingo noche y lunes.*

Meson Julian

Calle Merced 9
948822028
info@mesonjulian.com

Carta con amplia variedad de platos con verduras de temporada.

**Día de descanso Martes*

Restaurante Pichorradicas

Calle cortadores 11
948821021

Carta con amplia variedad de platos con verduras de temporada.

**Día de descanso Martes*

Restaurante Remigio

Calle Gaztambide-Carrera, 4 Tudela
Teléfono 948 820 850
info@hostalremigio.com

Carta con amplia variedad de platos con verduras de temporada.

**Día de descanso Miércoles*



Restaurante Topero

Plaza de los Fueros, 5
Tudela. Tfno: 948-047646.
www.restaurantetopero.es
jose@restaurantetopero.es

Ensalada de cardo rojo.
Lamina fina de patata con achicoria y apio rizado(8).
Cebollas estofadas glaseadas con caramelo de naranja y reducción de legumbre (1).
Coliflor asada .
Milhojas de penca de acelga, salsa de tamarindo y trufa en láminas.
Borraja con su agua y hummus.
Brócoli con semilla de granadina.
Alcachofa frita con tuétano asado.
Cardo a la plancha con taco de cordero al chilindrón.
Incluye: Tinto, blanco y rosado (1 botella cada 3 personas)
Agua (1 botella cada 2 personas) y pan.

Precio: 45€
(Iva incluido)

**Se servirá a mesa completa Disponible todos los días, de mañana y noche (servicio del medio día hasta las 15:00 y servicio de noche hasta las 22:15). Descanso semanal el jueves salvo festivos.*

Restaurante Treintaitrés

Capuchinos, 7.
Tudela. Tfno: 948-827606
www.restaurante33.com

Crema de calabaza con pastel de coliflor y huevas de pez volador.
Duquesa de patata a la importancia en salsa verde con borrajas y quinoa crujiente.
Cardo guisado con salsa de almendras y setas.
Alcachofas fritas con Foie-gras fresco, puerro crujiente.
Pimientos del cristal, papada ibérica y yema de huevo.
Pochas de Tudela con piparras encurtidas.
Torrija de vainilla bourbon con helado de café blanco y negro.

Precio: 47€
(Iva incluido)

**No incluye bebidas. Servicio para mesas completas. Nuestro Menú Degustación cambia según temporada.Descanso semanal: domingo noche, lunes noche y martes todo el día.*

Restaurante Príncipe de Viana

José Aguado
Mayor 191, (dentro de la bodega).
Murchante. Tfno: 606.360.081

Ensalada de los huertos de Tudela (achicoria, cogollo de grumillo, apio tapao y cardo rojo de Corella).
Cebollica estofada en su jugo.
Penca de acelga en tempura de su hoja.
Alcachofas fritas con ajos tiernos.
Brócoli con papada ibérica.
Borraja con aceite de oliva virgen extra.
Cardo blanco estilo tradicional.

Precio: 25 €
(IVA no incluido)

**Bebidas y postres no incluidos. Abierto todos los días de lunes a domingo al mediodía, noche cerrado, excepto sábado noche con reserva previa.*

Restaurante Trinquete

C/ Trinquete, 1 bis
Tudela. Tfno: 948-413105
info@trinquete.es

Hojas y tallos del invierno suavizados por el hielo: Cardo rojo, apio, achicoria, escarola de invierno y brotes de haba con manzanilla cacereña.

Emulsión de verduras invernales y tupinambo; Pan de ajo tostado y aceite picudo.

Cuajada de borraja en texturas; aceite koronaiki y trufa negra.

Menestra invernal.

Hoja de acelga rellena de su penca; Crema de zamburiña y verduras del tiempo.

La verdura del hielo hecha huevo; Huevos trufados fritos en aceite arbequina y posados en salsa de setas de invierno.

Botín de calabaza asada con sus pipas y su miel.

Precio: 49€
(IVA incluido)

**Bebidas no incluidas. Este menú se servirá hasta febrero 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.*

Colabora:

Aceites Urzante
Bar La Malkerida
Bar Moncayo
Carrefour
Cervezas Cachobeer
Comunidad de Bardenas Reales
Concejalía de Festejos
Concejalía de Centros cívicos
Conservas Gutarra
D.O. Alcachofa blanca de Tudela
EPEL Tudela Cultura
Escuela de Música "Fernando Remacha"
Fototuit Ribera
Frutas y Verduras Castel Ruiz
Museo de Tudela-Palacio Decanal
Orden del Volatín
Peña La Jota
Peña Andatu
Peña Athletic
Restaurante Beethoven.
Restaurante de Temporada
Restaurante Iruña
Mesón Julián
Restaurante La Parrilla
Restaurante Le Bistrot
Restaurante Príncipe de Viana
Restaurante Pichorradicas
Restaurante Remigio
Restaurante Topero
Restaurante Treintaitrés
Restaurante Trinquete
Sala 18Grados
SAT. Agorreta
Villa Javier
Escuela de Música "Fernando Remacha"
Vinos D.O. Navarra

Para visualizar el programa completo y los menús

www.tudela.es

www.turismotudela.com

