

# MENUS INVERDURAS 2014/2015

**Restaurante Remigio**  
**Calle Gaztambide Carrera, 4**  
**Tudela**  
**Teléfono: 948 820850**

1.- Carta de Verduras Tradicional de temporada disponible en medias raciones  
¡¡Diseña tu Menú con nuestros platos de siempre¡¡¡

2.- Menú por tu Salud. #Fitococina:

Apio, hierbabuena, gin fizz.

Pan y degustación de aceite de oliva en rama.

Porrusalda con chicharro escabechado y zanahorias.

Calabaza, pimentón, Atún.

Tataki de Bonito con mole de boniato, naranja y palomitas de amaranto

Queso de oveja con antocianos.

Zanahoria, cítricos y sésamo.

Pvp.36 € IVA incluido. Bebida no incluida.

**Restaurante Alcazaba**  
**(Hotel AC Ciudad de Tudela )**  
**Tudela**  
**Teléfono: 948 402440/628-946745**

Centros de Mesa:

Ensalada de brotes frescos & frutos secos, alineados con aceite D.O. Navarra

Falso risoteo de setas y hongos, tallos de borraja

Timbal de huevos rotos, patatas sartén y pimientos del piquillo

Flores de alcachofa sabores ibéricos

Principales a elección:

Merluza al Orio

Sepia a la plancha

Entrecot de buey

Terrina de presa ibérica.

Postres a elección

Café y vinos D.O. Navarra

P.V.P.: 25 € + I.V.A.

**Restaurante Principe de Viana**  
**Calle Mayor, 191**  
**Murchante**  
**Teléfono: 606-360081/670-353155)**

- Ensalada de temporada
- Cardo rojo
- Cebollas estofadas
- Pencas de acelga en tempura verde
- Borraja cocida con aceite de oliva virgen extra
- Alcachofas fritas con ajetes
- Coliflor a nuestra manera
- Cardo cocido con salsa de almendras

**Restaurante Jose Aguado**  
**Rural Suite Hotel**  
**Cascante**  
**Teléfono: 670-353155**

- Ensalada de canelón de achicoria con cardo rojo y vinagreta de cogollo
- Cebolla estofada con aroma de pimienta Jamaica
- Penca de acelga con aceite trufado y cebolla frita
- Borraja con patata agridulce y salsa de longaniza fresca
- Alcachofas fritas con ajetes
- Brocoli y coliflor
- Cardo con bacalao y salsa de sus cocciones

**Restaurante Beethoven**  
**Avenida de Tudela, 30**  
**Fontellas**  
**Teléfono: 948-825260**

Aperitivo

"Won-Ton" de Invierno

1/2 Canelón Clásico tamaño "King" de Coliflor, Longaniza y Trufa.

Cardo Blanco de Peralta con Panceta Ibérica y Almendras.

Berza Salteada, Garbanzos y Cochinillo a la Plancha.

Arroz Meloso de Borraja y Berberechos en Salsa Verde.

Menestra de Verduras de Invierno, la Original.

1/2 Helado de Vainilla con Frambuesas.

1/2 Torrija.

37 Euros. IVA y Café Incluidos.

Bebida no incluida en el Menú.

**Restaurante Trinquete Tudela**  
**Calle Trinquete, 1 bis**  
**Tudela**  
**Teléfono: 948 41 31 05**

Menú degustación verduras de Invierno.

Válido Todos los días de la semana comidas y cenas.

CERRAMOS SOLO DOMINGO POR LA NOCHE

Cuajada de borraja en texturas Aceite coronaiki y sal de trufa negra

Corazones de Cogollos negro de Tudela Anchoa cántabra y aliño de mi padre

Alcachofas salteadas al wok

Crema de crucíferas y tupinanbo

Cebolla tierna vaporizada Planchada con sus propios azúcares Reducción de  
garnacha y aceite arroniz

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

Timbal de verduras y hongos de Invierno Huevo de nuestras gallinas y  
piñones

Menú degustación, siete platos más postre: 29 € iva incluido.

Bebidas y panes variados no incluidos.

**Restaurante Peña Plata (Hotel Venta Etxalar)**  
**Ctra. Pamplona-Irun km 60**  
**Etxalar**  
**Teléfono: 948 635 000**

Días de la semana que se ofrece: De lunes a Domingo mediodía, Viernes y Sábado noche.

Del 22 de Diciembre al 10 de Enero del 2015, permaneceremos cerrados por reformas.

Ensalada de cardo con ajo blanco y virutas de jamón  
Borrajá salteada con tocino ibérico y crujiente de Idiazábal  
Bacalao confitado con espinacas, frutos secos y reducción de Pedro Ximénez\_  
Torrija de té verde con sorbete de manzana ácida  
Vinos Inurrieta

Precio: 35€ Pan, bebida e IVA incluido.

**Restaurante El Lechuguero**  
**Plaza Obispo 2**  
**Cascante**  
**Teléfono: 948 850 052**

Coctel de raíz de apio con cebollitas y langostinos.  
Vieiras fritas y cardo en crema  
Carrillera de ternera braseada con guarnición de romanescu  
Postre casero a elegir.  
Precio: 26 € (I.V.A. incluido)  
Bebidas no incluidas.

**Asador Brasas**  
**Avda. Sangüesa, 15-17**  
**Tafalla**  
**Teléfono: 948 703 148 – 948 702 651**

Sorbetito de alcachofas con virutas de jamón ibérico  
Risotto de verduras o Garbanzos con berza  
Hamburguesa casera con alcachofas y pencas de acelga rebozadas.  
Leche frita con helado de yogurt

Precio 25€  
Se ofrece todos los días de la semana

**Sidrería Kixkia**  
**Bº Urrutia 59**  
**Ochagavía**  
**Teléfono: 948 890 517**

Ensalada de escarola, queso del roncal y frutos secos  
Cardo salteado con pato y ajos tiernos  
Estofado de ternera con puré de coliflor y castaña  
Cuajada con crema de ciruelas

Precio: 25€ (incluido pan, agua, vino o sidra) IVA incluido

Se ofrece los viernes, sábado y domingo.

**Asador Martintxo**  
**Irunbidea 1**  
**Cizur Menor**  
**Teléfono: 948 180 020**

Cebollitas y puerros confitados  
Selección de verduras: cardo rojo, alcachofas, brócoli, acelga, borraja, etc.  
A elegir entre:  
Cochinillo asado al horno con ensalada ó  
Paticas y gordillas de corderito lechal con sangrecilla  
Repostería casera a elección

Precio: 30,80€  
Se ofrece todos los días

**Restaurante Ansoleaga 33**  
**Florencio Ansoleaga 33**  
**Pamplona**  
**Teléfono: 948 044 860**

Lechuga grumillo con antxoas de Guetaria y vinagreta de Granada  
Menestra de verduras Ansoleaga 33  
Lomo de merluza – Crema de ajos tierno y ajo negro  
Solomillo de vaca con alcachofas fritas y puré de boniato  
¡En invierno hay fresas!

Elige tu vino para disfrutar

Tinto Selección Roble de Bodegas Alconde D.O. Navarra  
Tinto SYRAH de bodegas Faustino Rivero D.O. Tierra de Castilla  
Tinto Melot de Bodegas Faustino Rivero D.O. Tierra de Castilla  
Blanco Sardasol de bodegas Alconde D.O. Navarra  
Verdejo de Bodegas Faustino Rivero D.O. Tierra de Castilla  
(Una botella para cada 3 personas)

Agua y Café

Precio por Persona..... 33€ (IVA incluido)

**Restaurante El Encierro (Hotel nH El Toro)**  
**Ctra. Guipúzcoa km. 5**  
**Berrioplano**  
**Teléfono: 948 302 211**

Borraja en tempura  
Cardo salteado con jamón  
Merluza al horno con nuestras verduritas  
Flan de calabaza  
Precio: 20 €  
Incluye agua, vino y café  
IVA Incluido

Se ofrece todos los días excepto domingo (cerrado por descanso semanal)

**Restaurante Coto Valdorba**  
**C/ Santa María nº 17, 31494 Sansoáin (Leoz)**  
**Teléfono: 948 721 021**

**APERITIVO**

Brocheta de chistorra a la brasa.

**ENTRANTE**

Revuelto de ajos frescos con morcilla.

**PRIMERO**

Manita de cerdo rellena de borraja y setas.

**SEGUNDO**

Alubias rojas de genevilla con pastel de berza y sus sacramentos (tocino, rabo, oreja, morcilla y costilla de cerdo).

**POSTRES**

A elegir de nuestra variada carta.

Precio: 30€. IVA incluido, bebidas a parte.  
Todos los días al medio día. Lunes cerrado.

**Restaurante Pichorradicas**  
**Cortadores, 11**  
**Tudela**  
**948 821 021**

Cebollicas estofadas

Cardo con salsa de almendras

Puerro relleno de verduritas y trigoero con crema fina de queso de cabra

Corazón de alcachofa frita con hongos, foie, crujiente de jamón y huevito escaldado.

El precio del menú es de 32€ IVA incluido e incluye servicio de pan, postre y café.

El Menú se Sirve de Lunes a Sabado Servicio de Comidas.

\*\*\*Bebida aparte\*\*\*