

TUDELA 2024

XII EDICIÓN
28 NOV / 8 DIC



#TUDELACAPITALDELAVERDURA

UN TRIP GASTRONÓMICO
POR LA HISTORIA Y LA
COCINA DELAS VERDURAS
DE INVIERNO DE TUDELA

Programa completo
y menús: tudela.es
turismotudela.com

#tudela.escapital

Tudela
AYUNTAMIENTO



COLABORAN

- Aceites Artajo
- Aceites Urzante
- Asociación Casco Antiguo de Tudela
- Asociación de Barmans de Navarra
- Bodegas Príncipe de Viana
- Bar José Luis
- Bar La Catedral
- Bar Gayarre
- Bar Moncayo
- Carrefour
- Cervezas Cachobeer
- Comunidad de Bardenas Reales
- Conservas Medrano
- Consorcio Eder
- Dulzaineros del Bajo Aragón
- Elaborados naturales
- El Alcaraván
- Epel Tudela Cultura
- Florette
- Fototuit Ribera
- Frutas y Hortalizas de Fontellas
- Frutas y Verduras Castel Ruiz
- Gaiteros de Tudela
- Grado Superior de Estilismo y Dirección de Peluquería del centro de FP La Planilla (Calahorra)
- Gelagri
- Museo de Tudela-Palacio Decanal
- Museo Muñoz Sola
- Orden del Volatin
- Peña Caldereros
- Peña La Jota
- Peña La Teba
- Peña Mosquera
- Peña Revolvedera
- Restaurante Rambar (Hotel Santa Ana)
- Restaurante Pichorradicás-Casa Aitor
- Restaurante Iruña
- El Choko del Remigio- Restaurante Remigio
- Topero, en Bodegas Príncipe de Viana
- Restaurante Topero
- Restaurante Treintaitrés
- Restaurante Tudela Bardenas
- Sociedad Gastronómica Topero
- Sociedad Gastronómica Tafurería
- SAT. Agorreta
- Concejalía de Comercio
- Concejalía de Festejos
- Concejalía de Desarrollo Urbano Sostenible

ORGANIZAN



#tudelaes
capital



Federación de sociedades
gastronómicas
"El Hortelano"

COLABORA



Programa 4

Pinchos de
inverdura 13

Menús
inverdura 14

Programa



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

Gobierno
de Navarra



Nafarroako
Gobernua



consorcio
EDER

in ver du ra



Programa

Desde el 21 de noviembre, restaurantes de Tudela contarán con un menú de verduras de invierno.

Hasta el 22 de noviembre (Plazo para subir fotos al grupo facebook de Fototuit Ribera)

V RETO FOTOTUIT RIBERA
Tema "Inverdura, verdura de invierno"

LUNES, 18 DE NOVIEMBRE

12:00 h.

PRESENTACIÓN PROGRAMA DE INVERDURA, verdura de invierno en la Casa del Reloj

HASTA EL 15 DE DICIEMBRE

EXPOSICIÓN COLECTIVA "TRAS LA GEOMETRÍA".

Arancha Goyeneche, José Guerrero y Cristina Silván.

Lugar: Casa del Almirante. Entrada Libre.

Organiza: Fundación María Forcada. Colabora: EPEL Tudela - Cultura

DEL 23 AL 28 DE NOVIEMBRE

VOTACIONES DEL "V RETO INVERDURAS" DE FOTOTUIT RIBERA en la Plaza Nueva.

(Correspondiente al reto del mes de noviembre).

Entrega de un premio (cena en un restaurante de la ciudad para dos personas) a la foto más votada.

Colabora: Fototuit Ribera. Se colocarán las fotos ganadoras en la cristalera de la Casa del Reloj.

JUEVES, 28 DE NOVIEMBRE

19.30 h.

RESTAURANTE TUDELA-BARDENAS

ACTO GASTRONÓMICO con distintos restaurantes.

Participan restaurantes:

Pichorradicás - Casa Aitor, Iruña, Topero, Restaurante Rambar (Hotel Santa Ana), Gayarre, Bar José Luis y Bar la Catedral.

Colaboran: Aceites Artajo, Bodegas: Albret y Príncipe de Viana, Cerveza Cachobeer.

Precio: 30€.

Venta de entradas en los establecimientos participantes

VIERNES 29 DE NOVIEMBRE

10:00 h.

EXPOSICIÓN "CULTIVANDO ARTE". Muestra de Estilismo con Verduras, en la que las alumnas del primer curso del Grado Superior de Estilismo y Dirección de Peluquería del Centro de FP La Planilla, de Calahorra, muestran sus creaciones. Los cuadros están elaborados por las alumnas, mostrando su gran habilidad para combinar elementos vegetales con técnicas de estilismo y peluquería, creando así composiciones visualmente impactantes.

Bodegas del Museo Muñoz Sola. Colabora: Epel Tudela Cultura.

11:00 h.

EXPOSICIÓN: Apertura de la exposición de fotos del “V Reto Inverdura” de Fototuit Ribera en las cristaleras la Casa del Reloj. (Correspondiente al reto del mes de noviembre). Entrega de un premio a la foto más votada.

Colabora: Fototuit Ribera

18:50 h.

TUDELA ENCIENDE LA NAVIDAD

(Espectáculo evento encendido)

Plaza de los Fueros

21:30 h.

CENA POPULAR DE INVERDURAS EN SOCIEDADES GASTRONÓMICAS.

Lugar: Sociedad Gastronómica Topero y Tafurería.

Precio: 30€

Reservas: Tlfno: Tafurería: 696-605009 y Tlfno: Topero: 654-869328.

22:00 h.

CENA DE LA ELÁSTICA.

Lugar: Restaurante Remigio.

Persona Homenajeada: LUIS GONZÁLEZ “EL JABONERO”.

Venta de tickets: Sede del Volatín y Restaurante Remigio.

Organiza, la Orden del Volatín.

SÁBADO 30 DE NOVIEMBRE

11:00 h.

RUTA HISTÓRICA

“Escudos nobiliarios, más importantes”.

Inscripciones limitadas y gratuitas en:

aavvcascoantiguodetudela@hotmail.com

Salida desde la puerta del Centro Cívico Rúa.

Organiza: AAVV del Casco Antiguo y colabora: ciudadtudela.com.

11:30 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

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

Precio: 3 €.

Salida y entradas junto a la Oficina de Turismo en la Pl. de los Fueros.

12:00 h.

EL EBRO GUARDA SONIDOS

Músicas tradicionales bailables del Valle del Ebro.

Con Dulzaineros del Bajo Aragón y Gaiteros de Tudela.

¡Acércate, baila y disfruta!.

Lugar: Escuela de Música Fernando Remacha.

12:30 h.

FIESTA MOVEMBER

CONCIERTO DEL GRUPO: POR FIN LUNES.

Concierto de apoyo al movimiento internacional “Movember” (lucha contra el cáncer de próstata) promovido por el colectivo Movember Tudela.

Lugar: Plaza de San Jaime.

Colaboran: bar el Santo, bar Josema, bar O'Conxuro y Rmt, en beneficio de AECC.

17:00 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

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

Precio: 3 €.

Salida y entradas junto a la Oficina de Turismo en la Pl. de los Fueros.

18:00 h.

PASACALLES.

La Comparsa de Gigantes de Tudela recorrerá las calles Gayarre, Figueruelas, Descalzos, Plaza de San Juan y Herrerías.

A continuación, recorrerá el Centro histórico de la Ciudad visitando las diferentes peñas donde se realizará la degustación popular de pinchos de verduras.

19:00 a 21:30 h.

DEGUSTACIÓN POPULAR DE PINCHOS DE VERDURA DE INVIERNO EN LAS SOCIEDADES GASTRONÓMICAS:

Caldereros, Revolvedera, La Teba, Mosquera, La Jota y Andatu.

19:30 h.

ZARZUELA. LA CHULAPONA.

Lugar: Teatro Gaztambide

Entradas: Anticipada: 18€ anfiteatro y 23€ platea

General: 20€ anfiteatro y 25€ platea.

Venta de entradas: SAC Ayuntamiento, SAC Barrio de Lourdes, www.tudela.es o en la taquilla del teatro desde una hora antes.

Organiza: EPEL Tudela Cultura

DOMINGO, 1 DE DICIEMBRE

11.30 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

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

Precio: 3 €.

Salida y entradas junto a la Oficina de Turismo en la Pl. de los Fueros.

LUNES, 2 DE DICIEMBRE

11.30 h a 12.30 h.

TALLER:

CÓMO PREPARAR GYOZAS CON VERDURAS DE INVIERNO CON CARNE.

Taller dirigido a niños de entre 8 y 12 años. Taller impartido por Aya Yasuno.

Gratuito. Lugar: Mercado de Abastos. Apuntarse en el SAC del Ayuntamiento de Tudela. 15 plazas.

MARTES, 3 DE DICIEMBRE

Día de Navarra

10:00 h.

DIANAS POR LAS CALLES

Grupo de Gaiteros de Tudela y de la Ribera de Navarra.

12:00 h.

ACTUACIONES DE DISTINTOS COLECTIVOS.

Coro de Tudela Joaquin Gaztambide, Banda de Música de Tudela, Grupo Municipal de Danzas de Tudela, Grupo de Jotas Voces Ribera.

Organiza: Epel Tudela Cultura y concejalías de Turismo y Festejos.

12.30 h a 13.00 h.

CHISTORRADA POPULAR DE NAVARRA.

Lugar: Plaza de los Fueros.

13.00 h a 14.00 h.

PARQUE INFANTIL.

Lugar: Plaza de los Fueros.

MIÉRCOLES, 4 DE DICIEMBRE

11.30 h.

Taller infantil CREACIÓN DE PERSONAJES CON VERDURAS

Dirigido a niños-niñas de entre 6 a 12 años

Inscripciones en SAC del Ayuntamiento de Tudela

Plazas limitadas a 15 personas.

Mercado de Abastos

17:00 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

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

Precio: 3 €.

Salida y entradas junto a la Oficina de Turismo en la Pl. de los Fueros.

JUEVES, 5 DE DICIEMBRE

10:00 h.

VISITA GUIADA CATEDRAL Y CLAUSTRO ROMÁNICO.

Precio: 7 €.

Reservas en el Museo de Tudela 948 40 21 61.

info@museodetudela.com. Organiza: Museo de Tudela

17:00 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

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

Precio: 3 €.

Salida y entradas junto a la Oficina de Turismo en la Pl. de los Fueros.

19:30 h.

COCTELERÍA Y TAPAS CON VERDURA.

Lugar: Casa del Reloj.

Precio: 10 €.

La actividad consiste en el servicio de dos cocteles con verduras y 4 pinchos elaborados por el Bar Gayarre.

Organiza: Ayuntamiento y la Asociación de Barmans de Navarra. Venta de entradas en las oficinas del SAC del Ayuntamiento de Tudela, a partir del 15 de noviembre.

VIERNES, 6 DE DICIEMBRE

10:00 h.

VISITA GUIADA CATEDRAL Y CLAUSTRO ROMÁNICO.

Precio: 7 €.

Reservas en el Museo de Tudela 948 40 21 61.

info@museodetudela.com. Organiza: Museo de Tudela

11:00 h.

ESCAPE STREET "DE LA HUERTA A LA MESA".

Punto de encuentro: Centro Cívico El Molinar, Tudela. Actividad dirigida a público familiar y adulto previa inscripción gratuita:

Organiza Consorcio EDER.



12:30 h.

VISITA GUIADA AL CERRO DE SANTA BÁRBARA; (cata sector 7 y cata de los Pozos) y finalización de la visita en el corazón de Jesús y vistas a la Mejana.

Salida desde el Paseo del Castillo, escaleras de la Escuela Taller El Castillo. Al final de la visita se ofrecerá un vino y un pincho de verdura de Invierno.

Precio: 6€.

Inscripciones: visitasguiadastudela@tudela.es

Tlfno: 617 18 99 57

SÁBADO, 7 DE DICIEMBRE

10:00 h.

VISITA GUIADA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO.

Precio: 7 €.

Reservas en el Museo de Tudela 948402161.

info@museodetudela.com.

Organiza: Museo de Tudela

11:00 h.

RUTA HISTÓRICA

"Escudos nobiliarios, más importantes".

Inscripciones limitadas y gratuitas en:

aavvcascoantiguodetudela@hotmail.com

Salida desde la puerta del Centro Cívico Rúa.

Organiza: AAVV del Casco Antiguo

Colabora: ciudadtudela.com.Pinchos

11:00 h.

ESCAPE STREET "DE LA HUERTA A LA MESA".

Punto de encuentro: Centro Cívico El Molinar, Tudela. Actividad dirigida a público familiar y adulto previa inscripción gratuita:

Organiza Consorcio EDER.



11:30 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

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

Precio: 3 €.

Salida y entradas junto a la Oficina de Turismo en la Pl. de los Fueros.

17:00 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

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

Precio: 3 €.

Salida y entradas junto a la Oficina de Turismo en la Pl. de los Fueros.

18:00 a 20.00 h.

III FERÍA DE PRODUCTOS DE COFRADÍAS DE INVERDURA.

Lugar: Jardines de Bardenas Reales.

Organiza: Orden del Volatín. Colabora: Bardenas Reales de Navarra. (Tickets para consumiciones en el propio evento).

CONCIERTOS EN PLAZA MERCADAL (gratuito)

18:00 h.

MARCÚ



20:00 h.

BESMAYA



DOMINGO, 8 DE DICIEMBRE

11.30h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

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

Precio: 3 €.

Salida y entradas junto a la Oficina de Turismo en la Pl. de los Fueros.



Pinchos de verdura

RESTAURANTE/ BAR GAYARRE

C/ Herrerías, 27

- Canelón de puerro braseado relleno de mousse de calabaza y avellana

Días de la semana que se sirve.

Jueves, viernes, sábado y domingo

Día de descanso. miércoles

Se servirá entre el 7-11-2024 hasta el 1-12-2024

BAR MONCAYO

C/ Merced, 1

T. 948 41 09 46

- Alcachofa rellena con chistorra, bacon y foie
- Calabacín relleno de jamón de york, gamba, queso Philadelphia y salsa de pimiento
- Espárragos trigueros con jamón york en tempura
- Calabacín relleno de besamel, bacon, queso espárrago, pechuga y jamón
- Calabacín, setas, gulas y gambas.

Días de descanso: martes y miércoles.

inverdura Menús

PICHORRADICAS - CASA AITOR -

C/ Cortadores, 11. Tudela
T. 948 82 10 21

- Cogollos de Tudela con picadillo de piparras y piquillos.
- Cebolleta babosa de Tudela estofada con rosado de garnacha y migas crujientes.
- Timbal de borraja y patata confitada con virutas de mousse de foie y crema de patata.
- Cardo blanco cocido con crema de almendras y panceta ibérica.
- Canelón de calabaza y morcilla de León con salsa holandesa.
- Alcachofas fritas con foie plancha y yema de huevo.
- Postres: caseros a elegir entre varias opciones.

Precio: 40€ (IVA incluido)
Incluye agua sin gas, pan y café
(Bebidas no incluidas)

Se sirve todos los días.
Descanso semanal: Domingo noche, lunes entero y martes noche.
El menú es a mesa completa (excepto niños) y no se permite compartir menú.

IRUÑA

C/ Muro, 11. Tudela
T. 948 82 10 00
info@restauranteiruna.com
restauranteiruna.com

MENÚ VERDURAS OTOÑO/INVIERNO

Empezamos con...

- Cogollos de Tudela con anchoas.
- Croqueta de espárragos
- Penca de cardo rellena de foie y hogos

Seguimos con...

- Pochas de Tudela con piparras encurtidas y Guindilla frita

Y a continuación elegimos entre...

- Menestra de Verduras Iruña
- Cardo blanco con almendras
- Alcachofas con Jamón
- Huevos Alberto
- Rollitos de lenguado rellenos de marisco (Supl. 10€)
- Lubina salvaje a Orio (Supl. 20€)
- Ternera Iruña (Supl. 10€)
- Paletilla de Lechazo al Horno (Supl. 20€)

Postres caseros a elegir

Precio: 40€ (Iva incluido)
(Bebidas no incluidas)

Suplemento pan de celiaco 3€. Para alérgenos e intolerancias, consultar con nuestro personal de sala.
Se dispondrá de este menú hasta febrero

TOPERO

En Bodegas Príncipe de Viana
Mayor 191, (dentro de la bodega). Murchante
T. 677 10 60 90
restaurantetopero.es

- Para eventos con previo encargo, disponibilidad de menús.

TOPERO RESTAURANTE

Pl. Fueros, 5. Tudela.
T. 948-047646
restaurantetopero.es
jose@restaurantetopero.es

- Ensalada de cardo rojo con crema de granada y lima
- Achicoria con gazpacho de cogollo y milhoja de patata
- Cebolla estofada y glaseada con salsa de morcilla Beasain
- Borraja cocida al momento y salsa de gamba al ajillo
- Penca de acelga con salsa de whisky e higos
- Berza salteada, alubia roja y yema curada
- Alcachofa guisada con cordero
- Cardo salteado a la brasa con aceite de ajo y guindilla

Precio: 45 € (iva incluido)

Se servirá a mesa completa.

Disponibile todos los días, de mañana y noche. Servicio del medio día hasta las 15:00h y servicio de noche hasta las 22:15h.

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

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

EL CHORO DEL REMIGIO

Plaza de los Fueros, 1. Tudela.
T. 948 820 850. Whassap: 695 203 240
hotelremigio.com

Aperitivos

- Cogollo con anchoa
- Chia, calabaza naranja

ASTRACEAS

- Achicoria, mayonesa, mostaza y polen
- Alcachofa confitada, piparras. Aceitunas verdes y queso Galmesan

LILIACEAS

- Cebollica tudelana y queso del Roncal
- Pollo al ajillo
- Vichyssoise frio caliente

BOSQUE

- Croqueta trompeta
- Robellón, zanahoria y escabeche
- Rebozuelo calabaza
- Boletus a la brasa y acelga

SOLANACEAS

- Ensalada líquida de tomate
- Baba ganoush, codium
- Pimiento cristal entomatao y anchoa
- Borraginaceas
- Borraja, codium berberecho. Crespillo

LEGUMINOSAS

- Pochas con carabinero

MUNDO DULCE

- Apio, menta y gin fizz
- Nueces y queso

Precio: 95 € (iva incluido)

El menú está sujeto a cambios según la temporada.

Valido hasta el 12 de diciembre

Cerrado miércoles y noches del jueves y domingo

TREINTAITRÉS

Capuchinos, 7. Tudela.
T. 948 827 606 / 948 916 072
restaurante33.com
restaurante33@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.
- Trigo estofado en pimientos y salsa de colágenos de carne, yema de huevo, mahonesa de jamón y crujientes.
- Pisto, longaniza de Graus con salsa de trufa y suflé de garbanzos.
- Crema de hongos y foie fresco con alcachofas fritas.
- 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: 57 € (IVA incluido)

Los menús se sirven a mesa completa. Cualquier plato de este menú podrá ser modificado por estar compuestos por productos de temporada

Horario: De Lunes a Domingo: de 13:30h a 16:30h- Viernes y Sábado noche 21:00h. Descanso semanal el martes

Museos y Edificios

OFICINA DE TURISMO

Martes a domingo, de 10:00 a 14:00

Lunes cerrado

Horario puente de diciembre

29 y 30 noviembre, 3, 4, 5, 6 y 7 diciembre:

10:00-14:00 y 16:00-19:00

1 y 8 de diciembre: 10:00 a 14:00

2 diciembre: CERRADO

Plaza de los Fueros, 5-6

T.: 948 84 80 58

www.visitnavarra.es

MUSEO DE TUDELA

Lunes a sábados de 10:00-13:30 / 16:00-19:00

Domingos y festivos de 11:00-13:30

Horario en el puente de diciembre

Días 4 de diciembre: 10.00-13.30 y 16.00-19.00

Día 3 de diciembre: 10.00-13.30

Días 5 y 7 de diciembre: 11.15-13.30 y 16.00-19.00

Viernes 6 de diciembre: 11.15-13.30.

Domingo 8 de diciembre: Cerrado.

MUSEO MUÑOZ SOLA

Lunes, domingo y festivos: 10.30 a 13.30

Martes a sábado: 10.30 a 13.30 y 17.30 a 20.30

Cerrado lunes, domingos y festivos por la tarde.

CASA DEL ALMIRANTE

Lunes: 9:30 a 13:30 h.

Martes a sábado: 9:30 a 13:30 y de 17:30 a 20:30 h.

Domingo 10:30 a 13:30 h.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA HUERTA

Entrada Libre

Martes - Jueves: 16:00 a 20:00 h. (Viernes hasta 22:00 H.)

Sábados: 10:00 a 14:00 h.

Domingo cerrados. Del 1 al 8 de diciembre cerrado.

PALACIO DEL MARQUÉS DE SAN ADRIÁN

Abierto: sábados de 11:00h a 13:30h y de 17:30h a 20:00h

Domingos de 11:00h a 13:30h

PALACIO DEL MARQUÉS DE HUARTE

Abierto: sábados de 11:00h a 13:30h y de 17:30h a 20:00h

Domingos de 11:00h a 13:30h