



verdura de invierno

Tudela 2013

PROGRAMA

27 DE NOVIEMBRE

Fundación Basque Culinary Center; Coloquio y degustación sobre la verdura de invierno de Tudela. Ponente: José Aguado.

29 DE NOVIEMBRE

20.00h; 3º Pregón Homenaje a la boina por el Grupo Literario Traslapiente. Lugar Plaza San Jaime.

Pregonero: Luis Gonzalez, El Jabonero. A continuación chiquiteo popular por distintos bares del Centro Histórico, con pincho de chistorra gratuito.

22.00h, Cena Popular en Restaurante Remigio. Reservas: 609517976.

6 DE DICIEMBRE

21.30h; Cenas populares de verdura de invierno y ternera de Navarra en sociedades gastronómicas, Pocico y Topero

7 DE DICIEMBRE

18.00h; La Comparsa de Gigantes de Tudela recorrerán el Centro Histórico de la Ciudad.

19.00h, a 21.30h, Degustación popular de pinchos de verdura de invierno en las Sociedades Caldereros y Portalón y en las peñas: Andatú, Revolvedera, y Athletic de Tudela.

10 y 11 DE DICIEMBRE

Encuentro empresarial, del sector agrícola entre las ciudades de Lérida y Tudela.

RESTAURANTES QUE DISPONDRÁN DE MENÚS DE VERDURA DE INVIERNO 2013/2014

TRINQUETE

C/ Trinquete, 1 (Tudela)
Tlfno: 948-413105

- Cujada de borraja en texturas, con sal de trufa negra
- Cardo blanco, con salsa de anacardos tostados
- Nostalgia del Verano, con huevo de nuestras gallinas
- Muslo de pintada, con guarnición de coles y tupinambo
- Tarta de queso con Higos en dulce

PVP: 25 € (IVA incluido) todos los días

RESTAURANTE PRINCIPE DE VIANA

C/Mayor, 191 (Murchante)
Tlfno: 606360081-670353155

- Ensaladas de temporada
- (Achicoria, cogollos de grumillo cardo rojo y apio)
- Cebollas estofadas con puré de hinojo
- Pencu de acelga en tempura verde
- Borraja con patata en aceite de oliva extra
- Alcachofas fritas con ajos tiernos
- Canelón de brócoli con bechamel alumada y queso gratinado
- Cardo cocido con almendras y pasas

Precio: 25 € +IVA (Vino y postre no incluido)

RESTAURANTE TREINTAITRÉS

C/ Capuchinos, 7 (Tudela)
Tlfno: 948-827606

- Arroz de verduras con brócoli y chipirón marisquero.
- Salteado de alcachofas, hongos y mensillas sobre crema de cardo.
- Garbanzos, espinacas y bacalao al pil-pil
- Caret de cerdo cilindrada crujiente con herza y foie-grass
- Torrija de vainilla bourbon.

PVP: 36 € (IVA incluido)

RESTAURANTE REMIGIO

C/ Gaztambide, 2. (Tudela)
Tlfno: 948-820850

El menú se oferta viernes noche, sábado y domingo.

- Tartar de remolacha con yogurt
- Alcachofas fritas con jamón, setas y mensillas
- Borraja, patata y herberchos.
- Huevo, patata y pimientos del cristal asados al pil-pil
- Postre: bombón de boniato con piloncillo y sorbete de tamarindo

PVP: 32 € (IVA incluido)

RESTAURANTE ALCAZABA

(HOTEL AC, CIUDAD DE TUDELA)
C/ Misericordia, s/n (Tudela).
Tlfno: 948-402440/628-946745

Todos los días, excepto domingo

- Ensalada de los primeros brotes de invierno; achicoria, escarola, apio & laminas de aceituna.
- Tallós e borraja, papada ibérica.
- Pimientos del piquillo glaseados & migas de morcilla
- Panaché de las verduras de la huerta, setas de temporada.
- Brownie de chocolate, pistacho verde & crema helada.

PVP: 35 € (bebida, pan, café e IVA incluido)

RESTAURANTE BEETHOVEN

Avda de Tudela, 30 (Fontellas)
Tlfno: 948-825260

- "Winter" Thai Rolls.

- Cebollitas bobosas confitadas en aceite de oliva virgen y estofadas con Chardonnay de vendimia tardía.
- Canelón de coliflor con panceta ibérica, longaniza y gambas.
- Alcachofas salteadas en crudo co hongos.
- Arroz con herberchos y borraja con aloe vera.
- Menestra de verduras de invierno.
- Nuestra "Randilla" caramelizada de vainilla y yogurt.

PVP: 39 € (IVA incluido) bebida no incluida

ORGANIZA:



Ayuntamiento
de Tudela



ARVT
Asociación de Restaurantes y
Vendedores de Tudela



Federación de
Sociedades Gastronómicas
"El Hortelano"

