

TUDELA 2023

XI EDICIÓN

21 NOV / 10 DIC



#TUDELACAPITALDELAVERDURA

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

Programa completo
y menús: tudela.es
turismotudela.com

#tudela.escapital

Tudela
AYUNTAMIENTO



COLABORAN

- Aceites Artajo
- Aceites Urzante
- Bar Gaitero Taberna
- Bar La Catedral
- Bar Malkerida
- Bar Moncayo
- Cervezas Cachobeer
- Comunidad de Bardenas Reales
- Fototuit Ribera
- Frutas y Hortalizas de Fontellas
- Frutas y Verduras Castel Ruiz
- Gelagri
- Grupo AN
- Gutarra
- Museo de Tudela-Palacio Decanal
- Orden del Volatin
- Peña Andatu
- Peña Beterri
- Peña Caldereros
- Peña La Jota
- Peña La Teba
- Peña Moskera
- Peña Revolvedera
- Restaurante Árido (Hotel Santa Ana)
- Restaurante Beethoven
- Restaurante de Temporada
- Restaurante Hasta las Bolas
- Restaurante Iruña
- Restaurante Le Bistrot
- Restaurante Remigio
- Topero en Bodegas Príncipe de Viana
- Restaurante Topero
- Restaurante Treintaitrés
- SAT. Agorreta
- Tudela Cultura
- Concejalía de Comercio
- Concejalía de Festejos
- Concejalía de Desarrollo Urbano sostenible

ORGANIZAN



Federación
de sociedades
gastronómicas
"El Hortelano"

COLABORA



Programa 4

Pinchos de
inverdura 13

Menús
inverdura 15



Programa



Inverdura

Programa

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

A partir del 1 de noviembre y hasta el 26 de noviembre; (Plazo para subir fotos al grupo facebook de Fototuit Ribera)

IV Reto Fototuit Ribera.

Tema “Inverdura, Verdura de invierno”

27 NOVIEMBRE - 1 DICIEMBRE

Votaciones del “IV Reto Inverduras” de Fototuit Ribera en la Plaza Nueva. (Correspondiente al reto 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 colocaran las fotos ganadoras en la cristalera de la Casa del Reloj.

MARTES, 21 NOVIEMBRE

19:30 H.

Presentación programa de Inverdura, verdura de invierno. Hotel Restaurante Santa Ana.

VIERNES, 24 NOVIEMBRE

16:30 a 20:00 H.

Primeros encuentros profesionales en torno al producto local de la Ribera de Navarra. Sede de Consorcio EDER.

16:30 H. Bienvenida

16:40 H. Mesa redonda para analizar las principales problemáticas y necesidades del sector.

18:00 H. Dinámica de trabajo para iniciar un diálogo entre los diversos agentes que operan en la cadena de valor del producto local.

19:30 H. Degustación/cata de producto local.

Organiza: Consorcio EDER. Proyecto “Conecta Navarra Rural”, financiado por Fondos Europeos. FEADER (65%) y de Gobierno de Navarra (35%).

Actividad gratuita previa inscripción:



21:00 H.

Cena de La Elástica.

Lugar: Restaurante Remigio. Homenaje a José M^a Blanzako. Venta de tickets: Sede del Volatín y Restaurante Remigio. Organiza: la Orden del Volatín.

SÁBADO, 25 DE NOVIEMBRE

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. y 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

12:30 H. a 14:00 H.

Fiesta Movember.

Concierto de apoyo al movimiento internacional

“MOVEMBER” (lucha contra el cáncer de próstata) promovido por el colectivo Movember Tudela. Colaboran: bar el Santo, bar Josema, bar O’Conxuro y Rmt, en beneficio de AECC. Lugar: Plaza de San Jaime.

DOMINGO, 26 DE NOVIEMBRE

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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

JUEVES, 30 DE NOVIEMBRE

20:00 H.

Restaurante Tudela-Bardenas.

Acto gastronómico con distintos restaurantes. Participan restaurantes: Árido, Beethoven, De Temporada Gastrobar, Iruña, Le Bistrot, Remigio, Topero y Bar la Catedral. Colaboran; Aceites Artajo, Bodegas: Albret, Bodegas D. Mateos, Marqués de Montecierzo, Príncipe de Viana, Bodegas y Viñedos Tobelos. Cerveza Cachobeer.

Música: Dj Patxi Zaldueño.

Precio: 27.-€.

Venta de entradas en los establecimientos participantes.

VIERNES, 1 DE DICIEMBRE

12:00 H.

Exposición: Apertura de la exposición de fotos del “IV Reto Inverduras” de Fototuit Ribera en las cristalerías la Casa del Reloj. (Correspondiente al reto mes de noviembre). Entrega de un premio a la foto más votada.

Colabora: Fototuit Ribera

17:00 H.

Chocolatada solidaria -donativo 2€-

Organiza: Fundación Internacional de Solidaridad Cía. de María.

Lugar: Paseo del Queiles.

18:15 H.

TUDELA ENCIENDE LA NAVIDAD. (Espectáculo evento encendido).

19:30 H.

OSN Orquesta Sinfónica de Navarra. Teatro. Lugar: Teatro Gaztambide.

21:30 H.

Cena popular de Inverduras en Sociedades Gastronómicas.
Lugar: Sociedad Gastronómica Topero y Tafurería. Precio: 30€
Reservas: Tfno: Tafurería: 696-605009 y Tfno: Topero: 654-869328.

SÁBADO, 2 DE DICIEMBRE

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:

<https://forms.gle/1ChVmLspS9RmHyeF6>,



Organiza Consorcio EDER.

11:30 y 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

18:00 H.

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: Andatu, Caldereros, Revolvedera, La Teba, Beterrí, Moskera, La Jota

DOMINGO, 3 DE DICIEMBRE

10:00 H.

Visita guiada a la catedral de Tudela y Claustro románico.
Precio: 4€.

Reservas en el Museo de Tudela 948402161.

Info@museodetudela.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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

13:00 H.

Degustación arroz con verdura.

Lugar: Paseo del Queiles. Gratuito. Amenizará grupo de jotas Voces Ribera.

LUNES, 4 DE DICIEMBRE

11:30 y 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

MARTES, 5 DE DICIEMBRE

11:30 y 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

19:00 H.

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 15.-€.

Venta de entradas en las oficinas del SAC del Ayuntamiento de Tudela, a partir del 22 de noviembre. Lugar: Casa del Reloj. Enólogo: Pedro Bujanda. Cocinero: Aitor Castellano. Músico: Fernando Sánchez.

MIÉRCOLES, 6 DE DICIEMBRE

10:00 a 11:00 H.

Visita guiada a la Catedral. Reserva previa en el museo de Tudela. Tlfno: 948402161. Precio: 4.-€

11:30 y 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

JUEVES, 7 DE DICIEMBRE

11:30 y 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

VIERNES, 8 DE DICIEMBRE

10:00 a 11:00 H.

Visita guiada a la Catedral. Reserva previa en el museo de Tudela. T: 948 40 21 61. Precio: 4.-€

11:30 y 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros

SÁBADO, 9 DE DICIEMBRE

11:00 H.

Jornada de Cardo. Visita con demostración de limpieza y preparación de cardo, degustación y cata de aceite Artajo con pan.

Precio 16€.

Reservas 948 386 225 ó www.artajo.es

11:30 a 14:00 H. y 17:00 a 20:30 H.

FERÍA DEL BELEN, mercado navideño. La recepción del Paje Real. Plaza Vieja.

11:30 a 12:30 H

Taller: Cómo preparar rollos de sushi al estilo coreano utilizando verduras de invierno y otros ingredientes sabrosos. 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 a partir del día 22 de noviembre.

11:30 y 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

18:00 a 20:00 H.

II Feria 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).

DOMINGO, 10 DE DICIEMBRE

10:30 a 14:00 y 17:00 a 20.30 H.

FERIA DEL BELÉN, mercado navideño. La recepción del Paje Real. Lugar: Plaza Vieja.

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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

Pinchos

de verdura

ÁRIDO

HOTEL SANTA ANA

C/ Rúa, 27

- **Gyosa de pochas** con jugo de su caldo

HASTA LAS BOLAS

Pl. Mercadal - Chapinerías
Reservas 623 126 747

- **Empanada de espinaca**
- **Empanada de setas** al vino blanco
- **Pizza Pampeana**, crema de espinacas con champiñón y mozzarella
- **Pizza la Chancha y los 20**, Calabacín, champiñón y pimientos

BAR GAITERO TABERNA

C/ Carnicerías, 12

- **Alcachofa frita** con tierra de ibéricos y lascas de Idiazabal

Disponible: en Inverdura y durante la temporada de alcachofas

Descanso: lunes y martes.

MALKERIDA

Horno Pasaje, 2 4

- **Cuscús** con crujiente de alcachofas en temporada
- **Hojaldre de bechamel** de espinaca y triple queso
- **Croqueta** de borraja
- **Bomba** de boletus con trufa

Abierto de jueves a domingo

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 pimienta
- **Espárragos trigueros** con jamón york en tempura
- **Calabacín** relleno de besamel, bacon, queso espárrago, pechuga y jamón

Días de descanso: martes y miércoles.



inverdura
Menús

ÁRIDO

Hotel Santa Ana
Rúa, 27 (Tudela)
T. 662 572 037

- Cocktail de alcachofa
- Aperitivo
- Crujiente de espinacas y piñones.
- Ensalada de escalivada con queso de cabra y vinagreta de miel.
- Mousse de remolacha con crema agria y eneldo
- Crema de coliflor con avellana garrapiñada.
- Cebolla tierna glaseada y rellena de trufa.
- Pimiento de cristal guisado con huevo a baja temperatura y mole rojo mexicano.
- Gyosa de pochas con su caldo y gel de piparras.
- Sorbete de cítricos y verdura.
- Panacota de remolacha con gelée de rosado navarro y petazetas de frambuesa.

*Precio: 65€ (IVA incluido)
Incluye agua y pan
(Resto de bebidas a parte)*

Reserva con 24 horas de antelación.

No cierra ningún día de la semana.

BEETHOVEN

Av. Tudela, 30. Fontellas
T. 948 82 52 60 - 682 078 212
restaurante@rtebeethoven.com

MENÚ DEGUSTACIÓN DE VERDURAS DE INVIERNO 2023/24

Para empezar:

- Ensalada de Cardo rojo, Achicoria y Apio aliñada con Zumo de Manzana Verde, Mostaza y queso del Roncal.
- Ensalada César con Brócoli, Pollo ahumado, frito y Pipas garrapiñadas.
- Gyozas de Coliflor y Morcilla.
- Alcachofas Salteadas, Pedro Ximenez y toques cítricos.
- Cardo blanco de Peralta con Panceta Maskarada y una Bechamel ligera de Almendras.

Para terminar:

- Jarrete de Cordero IGP Navarra braseado y glaseado con su propio jugo. (1/2 ración)

Postre:

- Tarta cremosa de quesos navarros acompañada de un dulce/ácido de membrillo.

Precio: 60€/PAX. IVA incluido.

Bodega no incluida en el precio. Este menú se servirá al medio día para mesa completa todos los días de la semana mediante reserva previa. Cenas: sólo con reserva previa y para grupos de ocho o más personas.

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.

DE TEMPORADA GASTROBAR

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

- **Aperitivo**
- **Cogollos de Tudela**, boquerón, picadillo de piparras y piquillos
- **Cebolleta babosa de Tudela** estofada con rosado de garnacha y migas crujientes
- **Bastones de borraja** en tempura con alioli casero y crema de Módena
- **Canelón de calabaza y morcilla de León** con salsa holandesa
- **Cardo blanco** cocido con crema de almendras y panceta ibérica
- **Alcachofas** cocidas a baja temperatura con velo de panceta ibérica y yema de huevo

Postres caseros

Pan de Pueblo, y café incluido.
Bebidas no incluidas

Precio: 35 € (Iva incluido) Bebida no incluida.

Sólo para mesa completa. Disponibilidad del menú hasta febrero con posibles cambios de algún plato. Cerrado domingo noche, lunes entero y martes noche.

IRUÑA

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

MENÚ VERDURAS OTOÑO/INVIERNO

Empezamos con...

- Ensalada de temporada escarola, achicoria y apio con granada
- Penca rellena de foie y hogos
- Cebolla tierna en tempura
- Seguimos con...
- Pochas de Tudela con Piparras encurtidas y Guindilla frita

Y a continuación elegimos entre...

- Menestra de Verduras Iruña
- Alcachofas con Jamón
- Pimientos rellenos de Verdura
- Rollitos de Lenguado rellenos de Marisco (Suplemento 10€)
- Ternera Iruña (Suplemento 10€)
- Paletilla de Lechazo al Horno (Suplemento 20€)

Postres caseros a elegir

Bodega: Vinos Navarros

Precio: 40€ (Iva incluido)

Suplemento pan de celiaco 2.5€. Para alérgenos e intolerancias, consultar con nuestro personal de sala. El menú compar-tido tendrá un suplemento de 6€. No es necesario reservar y no es imprescindible la mesa completa. 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

- **Ensalada** de cardo rojo y achicoria
- **Cebollas estofadas** y glaseadas con caramelo naranja
- **Borraja** cocida al momento con aceite de oliva virgen
- **Penca** de acelga y garbanzos
- **Alcachofa** frita con papada de Lekunberri y trufa negra
- **Cardo** cocido en salsa de almendras
- **Leche frita** con helado de galleta maría

Precio: 35€. (bebidas no incluidas)

Se servirá para mesa completa. Disponibilidad de menú de verduras con segundos de carne o pescado al mismo precio. Abierto todos los mediodías excepto el viernes y las noches solo para eventos.

TOPERO

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

- **Ensalada de cardo rojo** con gazpachuelo de granada
- **Canelón de patata** relleno de achicoria, frutos secos y miel
- **Cebollas** estofadas y glaseadas, caramelo naranja y hummus
- **Borraja** cocida al momento y salsa de gamba al ajillo
- **Penca de acelga** y garbanzos
- **Berza salteada**, alubia roja y yema curada
- **Alcachofa** con papada de Lekunberri y revuelto de trufa negra
- **Cardo a la plancha** y bacalao asturiano
- **Leche frita** con helado de galleta maría

Precio: 45€. (bebidas no incluidas)

Se servirá a mesa completa. Disponible todos los días, de mañana y noche (excepto noches de domingo y lunes). Servicio del medio día hasta las 15:00h y servicio de noche hasta las 22:15h). Día de descanso: el jueves Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia avise al personal de sala, el menú puede sufrir algún cambio.

REMIGIO

Gaztambide, 2. Tudela.
hotelremigio.com
T. 948 820 850. Whassap: 695 203 240

En nuestra carta se podrá encontrar:

Entrantes fríos

- Cogollos con anchoa y bonito.
- Ensalada de alcachofa escabechada.
- Ensalada de cardo rojo de Corella, aceituna negra y granada.
- Achicoria, praline de sésamo, vinagreta de mostaza, queso idiazábal ahumado y granadas
- Tartare de remolacha, frutos rojos, yogur y anchoas.

Verduras de temporada

- Canelones de acelga y setas gratinadas.
- Ravioli de espinacas roquefort piñones y pasa con cremita de calabaza.
- Cremita de calabaza con langostinos.
- Alcachofas con jamón.
- Alcachofas con almejas.
- Pimientos rojos de puente asado, huevo y torreznos.
- Cremita de calabaza con langostinos, borraja, patata y berberechos.
- Cardo blanco de Peralta con almendras.
- Postre: Kiwi, apio, menta y Gin fizz.

EL CHORO DEL REMIGIO

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

Menú del Enero

Aperitivos

Cogollo del grumillo con anchoa.
Achicoria, sésamo, mostaza e idiazábal ahumado.
Cardo rojo, caviar, pasas y macadamia.

1^{er} Acto Liliaceas

Ninonyaki de cebolla, café, cacao.
Puerro frito mayonesa de lima
Tostadica de ajo.

2^o Acto Curcubitaceas

Pepino fermentado, buey brasa, mostaza y miel.
Calabaza, alubias rojas y mole poblado.

3^{er} Acto. Los clásicos de nuestra huerta.

Borraja, patata y berberechos
Alcachofa en texturas y escabeche

4^o Acto Boluteses

Croqueta de boletus
Carpaccio de boletus
Boletus parrilla

5^o Acto Solanaceas

Pimiento del cristal, tomate asado y tabaco.

6^o Acto leguminosa

Pochas, anguila ahumada y pera escabechada

7^o Acto Mundo dulce

Kiwi del Baztán, menta apio y Gin fizz
Nueces, miel, romero e Idiazabal ahumado.
Petit Fours.

Carrot cake

Lionesa espárrago

Bombón, piquillo y café.

Opcional. Huevo, punki patata y pimientos asados del puente.

Suplemento: 9.-€

Precio: 75€ (no incluye bebidas)

Día de descanso: miércoles. Noches del jueves y domingo cerrado.

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 roja crujiente
- **Ravioli de puerro** estofado en aceite de gambas, con gambas y salsa de cava
- **Penca de acelga** rellena de velouté de hongos y salsa holandesa gratinada
- **Hongos y alcachofas fritas** con crema de hongos.
- **Pochas de Tudela** con kokochas de bacalao al pil-pil.

Postre

- **Torrija de vainilla bourbon** con helado de café blanco y negro.

Precio: 52 € (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

TRINQUETE

Calle Trinquete, 1 BIS Tudela.

T.: 662 458 513

infotrinquete@gmail.com

- **Ensalada del Hielo Cardo rojo** rizado con hojas de invierno
- **Cuajada de borraja** en texturas Borraja cocida con crema de patata y hojaldre de pan
- **Cebollas tiernas (babosas)** en su jugo Acompañadas con garnacha de la tierra y cebolla crujiente
- **Alcachofas salteados al wok** Corazones de alcachofa salteados
- **Menestra de invierno** Verdura de temporada en sus coccciones
- **La verdura hecha huevo** Huevo frito sobre lecho de crema de setas
- **Postre casero**, tarta de calabaza asada con frostín de queso

Precio: 55€ IVA incluido. Bebida y bodega no incluidas.

EL menú se servirá todos los días en servicio de comidas y cenas.

Día de descanso: Jueves. Cerrado las noches de Miércoles y domingo.

(El menú se puede adaptar a dieta vegana sustituyendo cuajada de borraja y huevos por opciones disponibles en el momento.) Del mismo modo con alergias o intolerancias. Menú disponible durante el Invierno. (posibilidad de cambios según temporalidad)

Museos y Edificios

OFICINA DE TURISMO

Lunes, sábados y domingos: de 10:00 - 14:00 h.

De martes a viernes: de 10:00 - 17:00 h.

Plaza de los Fueros, 5-6

Tel. 948 848 058

www.visitnavarra.es

MUSEO DE TUDELA

Lunes 4, miércoles 6, viernes 8.

De 11:00 - 13:30 h.

Excepto el lunes 4 que abrirá a las 10:00 h.

Tardes cerrado.

Martes 5, Jueves 7 y Sábado 9.

De 10:00 - 13:30 y de 16:00 - 19:00 h.

MUSEO MUÑOZ SOLA

Miércoles, jueves, viernes y sábado

De 10:30 - 13:30 y de 16:00 - 19:00 h.

Domingos y festivos de 10:30 -13:30 h.

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 cerrado.

Del 3 al 10 de diciembre cerrado.

PALACIO DEL MARQUÉS DE SAN ADRIÁN

Abiertos del 2 al 10 de diciembre

Días 2, 3, 6, 8 y 9 de 11:00 - 13:30 y de 17:30 - 20:00 h.

Días 4 y 10 de 11:00 - 13:30 h.

Días 5 y 7 de 10:00 - 13:00 y de 16:00 - 21:00 h.

PALACIO DEL MARQUÉS DE HUARTE

Abiertos del 2 al 10 de diciembre

Días 2, 3, 6, 8 y 9 de 11:00 - 13:30 y de 17:30 -20:00h.

Los días 5 y 7 de 8:30h a 20:00 h.