XIV EDICIÓN **INVERDURA**

#TUDELACAPITALDELAVERDURA

turismo**tudela**.com



TUDELA 2026-27

21 NOV / 28 FEB

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

COLABORA:

Reyno Gourmet CALIDAD NAVARRA

Federación de Sociedades Gastronómicas de Tudela "El Hortelano"

ORGANIZAN:

saboreatudela

#tudelaescapital

Turismo TUDELA

Tudela AYUNTAMIENTO

COLABORAN

- Aceites Sandua
- Aceites Urzante
- Arroz El Alcaraván
- Bar José Luis
- Bar La Catedral
- Bar La Malkerida
- Bodega Gran Feudo
- Bodegas Príncipe de Viana
- Caja Rural de Navarra
- Carrefour
- Codorniu, ARS Collecta
- Comparsa de Gigantes de Tudela
- Comunidad de Bardenas Reales
- Conservas Medrano
- Coro de Tudela Joaquín Gaztambide
- Elaborados naturales
- Epel Tudela Cultura
- Escuela-Conservatorio de Música "Fernando Remacha"
- Escuela Municipal de Danzas de Tudela
- FECOGA
- Florette
- Fototuit Ribera
- Frutas y Hortalizas de Fontellas
- Frutas y Verduras Castel Ruiz
- Fundación María Forcada
- Gráficas J. Marín
- Gelagri
- Movimiento Movember
- Museo de Tudela-Palacio Decanal
- Museo Muñoz Sola
- Orden del Volatín
- Peña Andatú
- Peña Caldereros
- Peña La Jota
- Peña La Teba
- Peña Moskera
- Peña Revolvedera
- Restaurante A Tempero
- Restaurante Pichorradicas-Casa Aitor
- Restaurante Iruña
- Restaurante La Parrilla
- Restaurante El Choko del Remigio
- Restaurante Remigio
- Restaurante Topero
- Restaurante Treintaitrés
- SAT. Agorreta
- Sala 18 grados
- Sociedad Gastronómica Intemperie
- Sociedad Gastronómica El Portalón
- Sociedad Gastronómica Topero
- Concejalía de Festejos
- Concejalía de Desarrollo Urbano Sostenible

ORGANIZAN

Tudela AYUNTAMIENTO

Turismo TUDELA

#tudelaescapital

Federación de Sociedades Gastronómicas de Tudela "El Hortelano"

saboreatudela TASTINGTUDELA

COLABORA

Reyno Gourmet CALIDAD NAVARRA

+ INFO:

turismotudela.com

VER PROGRAMA



Programa

Desde el 21 de noviembre, restaurantes de Tudela ofrecerán menús elaborados con verduras de invierno.

VII RETO FOTOTUIT RIBERA:

Tema: "INVERDURA, VERDURA DE INVIERNO"

Hasta el 23 de noviembre. Plazo para subir fotografías al grupo de Facebook de Fototuit Ribera

1_NOVIEMBRE - 10_ ENERO

EXPOSICIÓN:

JAVIER BALDA BERÁSTEGUI.“MORIR EN GROENLANDIA. KALAALLIT NUMAANNI TOQUNEQ”.
Lugar: Casa del Almirante.
Horario: martes a sábados de 10:30 a 13:30 horas y de 17:30 a 20:30 horas. Domingos, lunes y festivos de 10:30 a 13:30 horas. Organiza: Fundación María Forcada.

12_ NOVIEMBRE

11:00 h.

PRESENTACIÓN PROGRAMA INVERDURA.
Lugar: Ayuntamiento de Tudela.

20_ NOVIEMBRE

20:00 h.

VERDURAS QUE PIDEN VINO:
Una experiencia para saborear el invierno: cata de verduras de invierno y maridaje con tres vinos.
Apúntate en www.18grados.com

21_ NOVIEMBRE

12:30 h.

TRES VERMUTS Y MUCHO SABOR DE HUERTA.
Descubre tres estilos de vermut y disfruta de una degustación de verduras de invierno con maridajes que dan mucho juego.
Apúntate en www.18grados.com

21:30 h.

CENA POPULAR DE INVERDURAS EN SOCIEDADES GASTRONÓMICAS
Lugar: Sociedad Gastronómica Portalón, Topero y Tafurería.
Precio: 30€. Reservas: Tel.: Portalón, (Carlos): 666-325 404 y Tel.: Topero: 654-869328. Tafurería, Tel.: 696-605 009
Menú: Crema de otoño, Ensalada de Escarola con Codorniz Escabechada, Cardo con salsa de Frutos Secos, Alcachofa de nuestra Huerta, Cordero lechal de Navarra Reyno Gourmet al chilindrón. Queso D.O. Navarra con dulce de otoño. Vinos D.O. Navarra bodegas Príncipe de Viana. Café y licores

24 AL 26_ NOVIEMBRE

VOTACIONES DEL

“VII 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.

VIERNES, 27_ NOVIEMBRE

22:00 h.

CENA DE LA ELÁSTICA.
Lugar: Restaurante Remigio.
Venta de tickets: Sede del Volatín a partir del día 13 de noviembre (lunes a viernes de 18:30 a 20:00).
Organiza: Orden del Volatín. Plazas limitadas por aforo.
Colabora Gran Feudo y Graficas J.Marin, Eroski Scoop.

SÁBADO, 28_ NOVIEMBRE

11:30 h./ 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.

12:00 h. a 15:00 h.

FIESTA MOVEMBER
Venta de productos solidarios y sorteo de premios a favor de AECC. Movember Tudela, es un colectivo que promueve a nivel local el movimiento mundial “Movember”, cuya iniciativa es recaudar fondos para la investigación del cáncer de próstata.
Promueve: Movember Tudela.
Colabora: “De risa y Oro”; El Santo”; “La despensa”; “Casa Lola”; “Consenti2”; “Bar Josema”; “Bar Burcon” y “Bar Nenaf”. **Música en directo Sr. Marrón y Dj.** (Zona Mecadal)

18:00 h.

TARDEO BIGOTE. Zona San Jaime

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:

- **Caldereros:** Croquetas de espinaca y Sorpresa Caldereros.
- **Revolvedera:** Buñuelos de alcachofas, Risotto de la Mejana.
- **La Teba:** Pumpkin cream, Lasaña de verduras del hielo, Tortilla de calabacín con pimiento y Canutillo de guisantes **dulzones.**
- **Moskera:** Arroz Moskero, Pizza Moskera y Hamburguesa Moskera
- **La Jota:** Sorpresa de alcachofa, Crema de verduras y Cuadradito jotero.
- **Peña Andatú.** Erizo de verduras y Delicia de alcachofas

DOMINGO, 29_ 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.

LUNES, 30_ NOVIEMBRE

11:00 h.
EXPOSICIÓN:
Apertura de la exposición de fotos del "VII Reto Inverdura" de Fototuit Ribera en las cristaleras de la Casa del Reloj. (Correspondiente al reto del mes de noviembre).
Entrega de un premio a la foto más votada.
Colabora: Fototuit Ribera

21:00 h.
HOMENAJE DEL HORTELANO.
Sociedad gastronómica Topero.
Tel.: 654-869328. Precio: 60.-€.

MIÉRCOLES, 2_ DICIEMBRE

19:00 h.
MUSICATA: cata de vino con música en directo. Cata de 4 vinos de distintas bodegas y 2 pinchos.
Precio 18.-€. Venta de entradas a partir del 14 de noviembre por WhatsApp y bizum en el teléfono: 687 212 112. Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple. Enólogo: Pedro Bujanda. Pinchos elaborados por bar La Catedral. Músico: Fernando Sánchez.

JUEVES, 3_ DICIEMBRE

12:00 h.
DÍA DE NAVARRA.
Actuaciones de distintos colectivos. Coro de Tudela Joaquín Gaztambide, Escuela municipal de Danzas de Tudela, Banda de música de Tudela, Comparsa de Gigantes Perrinche y Grupo de Jotas Voces Ribera.
Organiza: Epel Tudela Cultura y concejalías de Turismo y Festejos.

21:00 h.
TUDELANERÍAS:
Bar La Catedral. Reservas: 678 320 726.
Aperitivo: Aceite Sandua.
Menú: Ensalada de Achicoria, Cardo, Borraja, Bacalao al Ajoarriero. Postre a elegir Pan agua y café. Bodegas Finca Albret. 40 euros.

VIERNES, 4 _ DICIEMBRE

10:00 h.
VISITA GUIADA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO.
Precio: 7 €/Persona. Plaza limitadas.
Reservas: Museo de Tudela info@museodetudela.com o 948402161.

21:00 h.
TUDELANERÍAS:
Restaurante Iruña. Reservas 948 821 000.
Restaurante A Tempero. Reservas 682 078 212.
Aperitivo: Aceite Sandua.
Menú: Ensalada de Achicoria, Cardo, Borraja, Bacalao al Ajoarriero. Postre a elegir Pan agua y café. Bodegas Finca Albret. 40 euros.

SÁBADO, 5_ DICIEMBRE

11:30 h./ 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. a 20:00 h.
IV 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).

Se celebrará una mesa redonda, relacionada con esta actividad, organizada por la Orden del Volatin y la Comunidad de Bardenas Reales.

21:00 h.
TUDELANERÍAS:
Restaurante Pichorradicas-Casa Aitor. Reservas: 948 821 021
Restaurante Remigio. Reservas: 948 820 850.
Aperitivo: Aceite Sandua.
Menú: Ensalada de Achicoria, Cardo, Borraja, Bacalao al Ajoarriero. Postre a elegir Pan agua y café. Bodegas Finca Albret. 40 euros.

DOMINGO, 6_ DICIEMBRE

10:00 h.
VISITA GUIADA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO.
Precio: 7 €/Persona. Plaza limitadas.
Reservas: Museo de Tudela info@museodetudela.com o 948402161.

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.

VIERNES, 11_ DICIEMBRE

10:00 h.
VISITA GUIADA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO.
Precio: 7 €/Persona. Plaza limitadas.
Reservas: Museo de Tudela info@museodetudela.com o 948402161.

SÁBADO, 12_ DICIEMBRE

11:30 h./ 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.

19:30 h.
TALLER DE PINTURA DE ALBERT SESMA Y CATA DE VINO DE BODEGA FINCA LA CANTERA DE MURCHANTE.
Albert Sesma pintará un cuadro con vino en directo y será sorteado al final de la cata. Realiza una obra pictórica con los vinos de la propia bodega. Cada persona tendrá dos pinceles y pequeño cuadro para pintar bajo las directrices de Albert Sesma. Se pinta con vino. Plazas limitadas.
Precio: 15.-€. Inscripciones en WhatsApp 658628124.
Lugar: Iglesia de San Nicolás.

DOMINGO, 13_ 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

VIERNES, 18_ DICIEMBRE

10:00 h.
VISITA GUIADA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO.
Precio: 7 €/Persona. Plaza limitadas.
Reservas: Museo de Tudela info@museodetudela.com o 948402161.

19:00 h.
RAÍCES.
Propuesta musical que fusiona la jota navarra, la tradición de los gaiteros de Tudela y el baile flamenco sobre una base de jazz. El espectáculo parte de un grupo estable de jazz al que se suman las colaboraciones de artistas como María Herrera, Alba Jiménez o Iker Pérez de Obanos. Una propuesta de encuentro entre tradición y modernidad, en la que diferentes lenguajes musicales y escénicos dialogan, se entrelazan y se transforman sin perder su identidad.
Responsables: José Ángel Lorente y Diego Ramírez. Lugar: Iglesia de San Nicolás- Tudela Green Temple.

SÁBADO, 19_ 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

DOMINGO, 20_ 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 venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

SÁBADO, 16_ ENERO

11:30 h./ 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.

DEGUSTACIÓN DE VERDURAS EN EL MERCADO DE ABASTOS.
Organiza: Ayuntamiento de Tudela y Orden del Volatín.
Colabora: Conservas Gutarra y Aceites Sandúa.

DOMINGO, 17_ ENERO

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.

VIERNES, 22_ ENERO

17:00 h.

VISITA GUIADA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO.
Precio: 7 €/Persona. Plaza limitadas.
Reservas: Museo de Tudela info@museodetudela.com o 948402161.

SÁBADO, 23_ ENERO

11:30 h./ 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.

DEGUSTACIÓN DE VERDURAS EN EL MERCADO DE ABASTOS.
Organiza: Ayuntamiento de Tudela y Federación de Sociedades Gastronómicas. Colabora: Conservas Gutarra y Aceites Urzante.

DOMINGO, 24 _ ENERO

10:30 h a 12:00 h

TALLER "PINTA TU TOTE BAG", con estudio Tudela (Marta Diez y Carlos López).
Taller dirigido a mayores de 10 años.
Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple.
Precio: 10.-€.
Inscripciones/bizum al WhatsApp :639-037420.

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.

12:15 h a 13:45 h

TALLER "PINTA TUS DIBUJOS Y ENMÁRCALOS", con estudio Tudela (Marta Diez y Carlos López). Taller dirigido a mayores de 10 años. Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple.
Precio: 10.-€.
Inscripciones/bizum al WhatsApp Tel. :639-037420.

25, 26 Y 27_ ENERO Y 1 FEBRERO

19:00 h

CONGRESO DE LAS VERDURAS EN LAS SOCIEDADES GASTRONÓMICAS

- **25/01 –** S.G Topero: **CONFITADAS**
- **26/01 –** S.G. Tafurería: **CRUDAS**
- **27/01 –** S.G. La Jota: **CONGELADAS Y EN CONSERVA**
- **01/02 –** S.G.Mampoche: **FERMENTADAS**

Después de cada pase, en cada Sociedad se ofrecerá una degustación gratuita y un vino de Navarra para los asistentes
Lugar: Sociedades gastronómicas. Más información en carteles que se editarán próximamente.

JUEVES, 28 _ ENERO

19:30 h.

BENDITA INVERDURA
Acto gastronómico con distintos restaurantes.
Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple.
Participan restaurantes de la ciudad. Venta de entradas en los establecimientos participantes. Más información en carteles y RRSS @turismotudela. Precio: 35.-€
Pinchos:

- **Restaurante Topero:** la joya del cardo
- **Restaurante Pichorradicas-Casa Aitor:** Ravioli de borraja
- **Restaurante Iruña:** Sushi de la huerta
- **Bar La catedral:** Flor de Tudela
- **Restaurante A Tempero:** Roncal César
- **Remigio:** Postre Milhojas de espárrago y vainilla.

VIERNES, 29_ ENERO

17:00 h.

VISITA GUIADA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO.
Precio: 7 €/Persona. Plaza limitadas.
Reservas: Museo de Tudela info@museodetudela.com o 948402161.

SÁBADO, 30_ ENERO

11:30 h./ 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.

DOMINGO, 31_ ENERO

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.

VIERNES, 19_ FEBRERO

17:00 h.

VISITA GUIADA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO.
Precio: 7 €/Persona. Plaza limitadas.
Reservas: Museo de Tudela info@museodetudela.com o 948402161.

SÁBADO, 20_ FEBRERO

11:30 h./ 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.

DOMINGO, 21_ FEBRERO

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.

22 Y 23_ FEBRERO

V CONCURSO NACIONAL DEL PINCHO DE VERDURAS DE TUDELA
+ info en RRSS @turismotudela y en turismotudela.com.

VIERNES, 26_ FEBRERO

17:00 h.

VISITA GUIADA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO.
Precio: 7 €/Persona. Plaza limitadas.
Reservas: Museo de Tudela info@museodetudela.com o 948402161.

COLABORADORES DE LA FEDERACIÓN DE SOCIEDADES GASTRONÓMICAS

FHF FRUTAS Y HORTALIZAS DE FONTELLAS

URZANTE

Gelagri

Frutas y verduras Castel Ruiz

AGORRETA

Reyno Gourmet CALIDAD NAVARRA

HUERTOS DE PROXIMIDAD Florette

CONSERVAS MEDRANO

el Alcaraván

Príncipe de Viana

ELABORADOS NATURALES

Carrefour

CAJA RURAL DE NAVARRA

Tudela AYUNTAMIENTO

Pinchos de verdura



BAR JOSE LUIS

C/Muro, 23 - T. 948 820 091

- **Foie mi-cuit con pimiento rojo confitado y fideos de arroz** 3,5€
- **Croquetas de calabaza y castañas** 3€

BAR LA CATEDRAL

C/ Carnicerías 2 BAJO- T. 678 320 726
marcos@lacatedraltudela.com

- **Alcachofas fritas con foie.** 25€
- **Alcachofas fritas con langostinos.** 25€
- **Cogollos de Tudela con ventresca.** 18€
- **Cogollos de Tudela con anchoa.** 18€
- **Cebollicas estofadas a la tudelana.** 16€

BAR LA MALKERIDA

C/ Horno del pasaje,2. T. 658 611 765
Abierto de miércoles a domingo y festivos.

- **Empanadilla de alcachofa con boletus y trufa blanca.**
- **Croqueta de borraja.**
- **Espárrago envuelto en jamón york con mayonesa. Calabaza con queso de cabra.**
- **Cestita de hojaldre con puerro y jamón.**

Periodo de disponibilidad: durante todo el invierno, hasta el comienzo de la primavera.



Menús
inverdura

A TEMPERO
RESTAURANTE

C/ Carnicerías 15. Tudela
Reservas: **948 825 260** y **682 078 212**

- Cocina de Mercado
- Abierto: Comidas de martes a domingo y cenas: jueves, viernes y sábado

---

PICHORRADICAS
-CASA AITOR-

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

Aperitivo

- Ensalada de cardo rojo con compota de manzana Granny Smith y su alioli
- Cogollo de Tudela con sardina anchoada y picadillo de piquillos
- Ravioli de coliflor y panceta ibérica con crema de queso del Ronkal
- Cebolleta babosa de Tudela estofada con rosado de garnacha y migas crujientes
- Borraja salteada con vieiras y crema de marisco
- Alcachofas fritas con foie plancha y yema de huevo
- Coulant de calabaza con helado de queso Idiazabal

Precio: 50€ (IVA incluido)
Incluye ½ L. agua sin gas, pan y café
(Bebidas no incluidas)

Sólo para mesa completa. No se permite compartir menú
El menú puede variar en función de la disponibilidad de las verduras que lo conforman.
Se sirve de martes a domingo de 13:30h a 15:30h y de miércoles a sábado de 20:00h a 22:30h

IRUÑA

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

Empezamos con...

- Cogollos de Tudela con anchoas
- Croqueta de espárragos
- Penca rellena de foie y setas

Seguimos con...

- Pochas de Tudela con Piparras encurtidas y Guindilla frita

Y a continuación elegimos entre...

- Menestra de Verduras Iruña
- Pimientos rellenos de verdura
- Alcachofas con Jamón
- Huevos Alberto
- Rollitos de Lenguado rellenos de Marisco (Suplemento 10€)
- Lubina salvaje al Orio (Suplemento 20€)
- Ternera Iruña (Suplemento 10€)
- Rabo de Toro al vino tinto (Suplemento 10€)

Postres caseros a elegir

Precio: 45€ (IVA incluido)
(Bebidas no incluidas)

Suplemento pan de celiaco 3€
Este menú puede sufrir variaciones según disponibilidad de las verduras de temporada
Para alérgenos e intolerancias, consultar con nuestro personal de sala. El menú podrá sufrir cambios en función de la disponibilidad del mercado. Cerramos los lunes por descanso semanal y domingos noche.
Está disponible de martes a domingo. Menú disponible hasta febrero de 2027.

LA PARRILLA
RESTAURANTE

C/ Carlos III El Noble, Tudela
T. 948 822 400
info@laparrilahostal.es

MENÚ DEGUSTACIÓN VERDURAS

- Ensalada de escarola, con granada y vinagreta de arándanos
- Crujiente de verduras de invierno, en tempura
- Borraja con patata, salteada con ajos tiernos
- Crema de calabaza, con crujiente de jamón de Teruel.
- Alcachofas fritas, con sal y aceite de trufa blanca
- Cardo de la Ribera, con salsa de almendras
- Postre: Torrija caramelizada, con helado de vainilla
- Café

Precio: 48 €/persona
(Bebidas no incluidas)

Mínimo dos personas. Menú sujeto a cambios por ser productos de temporada.
Horario: de martes a domingo de 13:30h a 15:30h.
Descanso semanal el lunes.

REMIGIO
RESTAURANTE

Gaztambide, 2. Tudela
Reservas: 948 820 850
WhatsApp. 695 203 240
hotelremigio.com
info@hotelremigio.com

VERDURAS A LA CARTA

- Ensalada de cardo rojo con aceitunas y granada
- Ensalada invernal. Achicoria, escarola y apio
- Cogollo con anchoa y bonito
- Tartare de remolacha, yogur anchoa y frutos rojos.
- Puerros cocidos con vinagreta
- Ajetes tiernos fritos
- Canelones de espinacas, queso azul, piñones y pasas, gratinados.
- Raviolis de acelga y shiitakes.
- Buñuelos de calabaza y queso azul.
- Borraja parmentier y berberechos.
- Alcachofas con jamón.
- Alcachofas con almejas.
- Cardo blanco con almendras.
- Pimiento del piquillo al pil-pil.
- Pochas con fritadica.

Hay muchas opciones veganas.
Alérgenos avisar en la reserva.

Descanso semanal miércoles y jueves
Cerrado del 7 al 24 de enero.

TOPERO
RESTAURANTE

Plaza de los Fueros, 5. Tudela
T. 948 047 646
restaurantetopero.es
jose@restaurantetopero.es

MENÚ

- Ensalada de cardo rojo y achicoria, aliñado lo más natural y acompañado de ajo blanco de granada.
- Cebolletas estofadas con morcilla Beasain.
- Penca de acelga, frita al estilo finger con salsa de jamón y huevo duro.
- Alcachofa frita natural.
- Borraja cocida natural con patata trufada.
- Brócoli y coliflor, a la brasa, crema de calabaza y papada ibérica.
- Cardo guisado a lo tradicional, con su salsa y jamón.

Precio: 45,50 € (IVA incluido)
(Bebidas no incluidas)

Se servirá a mesa completa.
Disponible todos los días, de mañana y noche. Servicio del medio día hasta las 15:00h y servicio de noche hasta las 22:00h.
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.

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
- Berenjena asada con mouselina de berenjena, carne de toro, salsa de pimienta verde fresca y emulsión de piel de tomate
- Ravioli oriental relleno de puerro estofado en aceite de gambas con salsa de colágenos de pescado y extracto de gambas
- Crema de hongos y foie fresco con alcachofas fritas, setas y hongos
- Pochas de Tudela con codorniz estofada

Postre

- Torrija de vainilla bourbon con helado de nata doble y coulis de fresa

Precio: 64 € (IVA incluido)
(Bebidas no incluidas)

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.
El menú se ofrece todo el año.
No cerramos por descanso semanal.

Visitas Guiadas

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD

Sábados de noviembre, diciembre, enero y febrero a las 11:30h y a las 17:00h

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. En la visita se recorren las principales calles, sus edificios, historia, costumbres y tradiciones.
+información en: visitasguiadastudela@tudela.es

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD

Domingos de noviembre, diciembre, enero y febrero a las 11:30h

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. En la visita se recorren las principales calles, sus edificios, historia, costumbres y tradiciones.
+información en: visitasguiadastudela@tudela.es

VISITAS FREE TOUR:

Ruta histórico artístico-divertida a diario
Reservas: 609 257 449, pedro.l.ultra@gmail.com

VISITA GUIADA:
LA CATEDRAL Y CLAUSTRO ROMÁNICO.

Viernes 4, 11 y 18 de diciembre
Viernes 22 y 29 de enero
Viernes 19 y 26 de febrero

17:00h Precio: 7.-€/persona. Plazas limitadas.
Inscripciones en info@museodetudela.com y teléfono 948 402 161.

SÍGUENOS
@turismotudela

Museos y Edificios

OFICINA DE TURISMO
Plaza de los Fueros, 5-6. **T.: 948 84 80 58** · www.visitnavarra.es
Lunes a jueves y domingo, de 10:00h a 14:00h
Viernes y sábado: de 10:00 a14:00 y de 16:00h a 19:00h
Diciembre
2, 4, 5, 7, 11, 12, 18, 19 y 26: de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00h
3 y 8 de 10:00 a 13:30h y de 15:00 a 18:30h
Resto de días de 10:00 a 14:00h
24, 25 y 31 Cerrada.
A partir de enero
Lunes a jueves y domingo, de 10:00 a 14:00h
Viernes y sábado: de 10:00 a14:00h y de 16:00 a 19:00h
1 y 6 de enero, cerrada.

MUSEO DE TUDELA
Lunes a viernes de 10:00-13:30 / 16:00-19:00h
Sábados: de 10:00h a 13:30h
Domingos: cerrado
Diciembre
Jueves 3 (entrada gratuita) de 10:00 a 13:30h. Tarde cerrado
Viernes 4 y sábado 5 de 10:00 a 13:30 h y de 16:00 a 19:00h
Domingo 6 (entrada gratuita) de 10:00 a 13:30h Tarde cerrado
Lunes 7 de 10:00 a 13:30h y de 16:00 a 19:00h
Martes 8 de 10:00 a 13:30h

MUSEO MUÑOZ SOLA
Miércoles, jueves, viernes y sábado de
10:30 a 13:30 y de 16:00 a 19:00h
Domingos y festivos de 10:30 a 13:30h

CASA DEL ALMIRANTE
Lunes, domingo y festivos: 10:30 a 13:30h
Martes a sábado: 10:30 a 13:30 y 17:30 a 20:30h
Cerrado lunes, domingos y festivos por la tarde.
Diciembre
3, 6, 7 y 8 de diciembre de 10:30h a 13:30h
4 y 5 de diciembre de 10.30 a 13.30 y 17.30 a 20.30

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA HUERTA
Entrada Libre
Martes - Jueves: 16:00 a 20:00h (Viernes hasta 22:00)
Sábados: 10:00 a 14:00h
Diciembre: 3, 6, 7 y 8 cerrado
Día 4 de 16:00 a 22:00h y 5 de 10:00 a 14:00h.

PALACIO DEL MARQUÉS DE SAN ADRIÁN
Sábados de 11:00 a 13:30h y de 17:30 a 20:00h
Domingos de 11:00 a 13:30h
7 y 8 de diciembre de 11:00 a 13:30 h

PALACIO DEL MARQUÉS DE HUARTE
Sábados de 11:00 a 13:30h y de 17:30 a 20:00h
Domingos de 11:00 a 13:30h
7 y 8 de diciembre de 11:00 a 13:30 h

LG NA 2269-2026