



inVerdura
TUDELA

VI EDICIÓN



Verdura de invierno

Tudela 2017

Del jueves 16 de noviembre al lunes 11 de diciembre

ACTOS PROGRAMADOS

Jueves, 16 de noviembre

19.00h. Inauguración. Presentación de las VI Inverduradas. Inaugura el Sr. D. Eneko Larrarte Huguet, Alcalde de Tudela, la Sr. Dña. Maitena Ezkutari Artieda, directora General de Comercio y Turismo de Gobierno de Navarra y el Sr. D. Ángel Miguel Fernández, Presidente de las Sociedades gastronómicas el Hortelano.

Lugar: Casa del Almirante-Fundación María Forcada.

Viernes, 17 de noviembre

20.30h. Teatro: Último tren a Treblinka. Teatro Gaztambide.

Precio: Platea-20.-€. Anfiteatro-17.-€.

Lunes, 20 de noviembre

17.30h. "Sabores puros de invierno". Cocinero: D. José Aguado Sada. (Restaurante José Aguado). Propuesta dirigida a todos aquellos que quieran ir un poco más allá de la rutina, sin olvidar nuestra cocina tradicional. Se combinarán técnicas innovadoras con la verdura de Invierno. Lugar: Colegio San Fco Javier. Jesuitas.

Inscripciones llamando al 010 (desde Tudela) o Tfños: 948417100 o 948417110.

Martes, 21 de Noviembre

17.30h. "Las clásicas y las no tan clásicas de Invierno". Cocinero: D. Virgilio Martínez. (Restaurante Beethoven). Propuesta dirigida a todos aquellos que quieran ir un poco más allá de la rutina, sin olvidar nuestra cocina tradicional. Se combinarán técnicas innovadoras con la verdura de Invierno. Lugar: Colegio San Fco Javier. Jesuitas.

Inscripciones llamando al 010 (desde Tudela) o Tfños: 948417100 o 948417110.

Miércoles, 22 de Noviembre

17.30h. "Cocinando verduras por placer". Cocinero: D. Luis Salcedo Irala. (Restaurante Remigio). Propuesta dirigida a todos aquellos que quieran ir un poco más allá de la rutina, sin olvidar nuestra cocina tradicional. Se combinarán técnicas innovadoras con la verdura de Invierno. Lugar: Colegio San Fco Javier. Jesuitas.

Inscripciones llamando al 010 (desde Tudela) o Tfños: 948417100 o 948417110.

Viernes, 24 de noviembre

20,30h. VII Pregón Homenaje a la Boina y la Elástica Tudelana. Pregonera: Milagros Rubio Salvatierra. Plaza San Jaime. (Reparto de copia del pregón del año pasado, por el que fue pregonero, Pepe Zardoya). Tostadas de Ajo, por parte de la Cofradía de la Tostada de Ajo de Murchante. Ronda, con pinchos de chistorra, por los bares del Casco Viejo, amenizado por los Gaiteros de Tudela.

20.30h. Teatro. Salir de cuentas a los 50. Tdiferencia. Teatro Gaztambide. Precio: Platea-15.-€ y Anfiteatro-12.-€

22.00h. Cena "La Elástica". Restaurante Casa Lola. Homenaje a CD Tudelano. Precio: 25.-€. Venta de Tickets: Casa Lola, Bar José Luis y Bar Le Bistrot.

22.00h. Cena Popular en la Sociedad Gastronómica "La Intemperie". Menú tradicional. Precio: 20.-€. Teléfono: 607-444809. A la finalización de la cena, se sortearan diversos obsequios entre los asistentes.

Sábado, 25 de Noviembre

11 a 15h. Presentación de **LOS AMIGOS DEL MERCADO SOSTENIBLE.** Talleres de limpieza y elaboración de verduras ecológicas de la temporada, cardo, achicoria, apio, alcachofa. Talleres de alfabetización medioambiental. Degustación de alimentos de temporada km0. Juegos sostenibles, gymkana, conoce tu mercado, juegos, café-concierto, recitales y mas sorpresas.

Organiza: Fundación Mascotas verdes. Participan: Comercio Justo, Las Mujeres del Barrio, Slow Food Navarra, Recicleta Ribera, Ekilikua, Villa Javier, Letras a la Taza y Restaurante Trinquete. Lugar: Mercado de Abastos.

12.00h. **Recital** del grupo de metales del Conservatorio Fernando Remacha. Lugar: Mercado de Abastos.

20.30h. **Ballet.** *La bella durmiente.* Ballet Nacional Ruso. Teatro Gaztambide. Precio: Platea-24.-€ y anfiteatro-20.-€

Domingo 26 de Noviembre

17.00h. **XI Certamen de Jotas** "Ciudad de Tudela". Lugar: Teatro Gaztambide. Precio: 5.-€.

Lunes, 27 de Noviembre

19.00h. "La evolución de la mujer y los cambios en la alimentación". Ponente: Paloma Virseda Chamorro, profesora de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la UPNA. Lugar: Casa del Almirante

Miércoles, 29 de noviembre

19.00h. **El paisaje de la Mejana:** verduras y Patrimonio Cultural Inmaterial. Ponente: Dr. Alfredo Asiáin Ansorena. Cátedra del patrimonio inmaterial de Navarra UPNA / NUP. Lugar: Casa del Almirante.

Viernes, 1 de diciembre

17.30h. "Tudela Kalfi: vivencias de una Tudela Gitana". Lugar: Centro Cívico la Rúa. Ponentes: José Jiménez Jiménez ("Selín"), Enrique Clavería Hernández y Carmen Hernández Escudero. Moderador: Richard Hernández Jiménez.

21.30h. **Cenas en Sociedades Gastronómicas:** Tafurería, Pocico.

Para reservas Tfno: 607444809. La verdura estrella será la alcachofa blanca de Tudela.

Lunes, 4 de diciembre

7.30h a 15.00h. **Apertura extraordinaria del mercado.**

11 a 15 horas. **CAFÉ TORERO CON LOS AMIGOS DEL MERCADO SOSTENIBLE.** Una mañana en el mercado llena de gastronomía, juegos, música alrededor de las verduras de temporada cercanas y sostenibles. Degustación de alimentos de temporada km0. Juegos solidarios, gymkana, conoce tu mercado, café-concierto, recitales y mas sorpresas.

Organiza: Fundación Mascotas verdes. Participan: Comercio Justo, Las Mujeres del Barrio, Slow Food Navarra, Recicleta Ribera, Ekilikua, Villa Javier, Letras a la Taza y Restaurante Trinquete. Mascotas Verdes es: recuperación de la huerta, cuidando la tierra y cuidando a las personas. Contacto: www.mascotasverdes.com- Telf: 651 86 10 25- C/ Trinquete nº1, Bis, - 31500 Tudela.

Viernes, 8 de diciembre

De 11.00 a 14.00h y de 16.30h a 19.30h. **Tren turístico por la Ciudad.** Salida desde C/Muro. Precio: 1.5€ Recorrido: Avda Zaragoza, Fernández Portoles, Cuesta Loreto; Juan Antonio Fernández, Capuchinos, Avda Zaragoza. Cada ½ hora.

19.00h. **Concierto.** Intercambio musical de Gaiteros de Tudela y Colla de Dolçainers i Percussió d'Alboraia (Valencia). Lugar: Palacio del Marqués de San Adrián. Gratuito.

20.30h. **HEDONIA.** Después de 40 años. ¡Es hora ya! Teatro Gaztambide. Precio: 8.-€

Sábado, 9 de Diciembre

De 11.00 a 14.00h y de 16.30h a 19.30h. **Tren turístico por la Ciudad.** Salida desde C/Muro. Precio: 1.5€, Recorrido: Avda Zaragoza, Fernández Portoles, Cuesta Loreto; Juan Antonio Fernández, Capuchinos, Avda Zaragoza. Cada ½ hora

11.30h a 13.00h. **Taller para niños** "Macetohuerto con materiales reciclados". Colectivo Helianto. Lugar Mercado de Abasto. Gratuito

12.00h. **Degustación de Verdura de Invierno.** Cardo con almendras y jamón y vino. Precio: 1.-€. Lugar: Mercado de Abastos. Venta de ticket en el mercado el mismo día. Patrocina CAJAMAR. Organiza: Orden del Volatín.

18.30h. **La Comparsa de Gigantes de Tudela** recorrerán el Centro Histórico de la Ciudad. Calles: Gayarre, Figueruelas, Descalzos, Herrerías, Yanguas y Miranda, Plaza Fueros,

Yanguas y Miranda, Herrerías, Granados, Serralta, Caldereros, Rua, S.Jaime, Carnicerías,, Jorge Burgaleta, Mercadal, Bóveda, Herrerías, Gayarre.

19.30h. **Pasacalles musical** de Gaiteros de Tudela y Colla de Dolçainers i Percussió d'Alboraia (Valencia).

19.30h a 21.30h. **Degustación popular** de pinchos de verdura de invierno en las Sociedades Gastronómicas (en las 4 habrá un pincho de alcachofa blanca de Tudela y un segundo pincho con verdura de invierno). Athletic de Tudela, Peña La Jota, Caldereros, Revolvedera.

Domingo, 10 de diciembre

11.30h. **Visita guiada a:** Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Salida desde la Oficina de Turismo desde la Plaza de los Fueros. Precio: 2.-€

Lunes, 11 de Diciembre

15.00h a 19.00h. **Programa La Tarde de Ángel Expósito** de COPE en el Gaztambide. Patrocinado por Gobierno de Navarra. Entrada gratuita.

Sala 18Grados.

Los días **5, 8 y 9 de diciembre** se realizaran **catas** de **20.00h a 22.00h.**

6 de diciembre de **12.00h a 14.00h** en la Sala 18grados. Sesiones cada 30 minutos.

Cata rápida "Vino + pincho verdura" por 3,00€. Compra tu ticket en 18 grados.

Horario de lunes a viernes de 18:00h a 20:00h en Verjas, 16 o bien en 18grados.es.

INVERVISITAS

CATEDRAL DE TUDELA

Del 4 al 9 de diciembre.

Horario de salida desde el Museo (C/ Rosso): 10.00h.

Precio: 4.-€. (mínimo 8 personas).

ruta por los PALACIOS DE TUDELA

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

Salida desde la Oficina de Turismo desde la Plaza de los Fueros. Precio: 2.-€ persona.

NOVIEMBRE: 11, 18 y 25 a las 11.30h y a las 17.00h

12, 19 y 26 a las 11.30h.

DICEMBRE: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, a las 11.30h y a las 17.00h.

10 a las 11.30h.

Rutas históricas divertidas con picardía TUDELA ME PONE con INVERDURAS 2017

www.tudelamepone.com. Reservas: info@tudelamepone.com 680 886 318

HORARIOS de MUSEOS

MUSEO DE TUDELA:

Mañanas del 4 al 9 de diciembre de 11 a 13,30h.

Tardes del 5 y 7 de diciembre de 16 a 19h.

MUSEO MUÑOZ SOLA

De miércoles a viernes de 10h a 13.30 y de 16h a 19h.

Sábados de 10h a 14h y de 16h a 19h.

Domingos de 10h a 14h.

Días festivos si no son ni lunes ni martes el horario se mantiene como el habitual.

(Se abre como siempre el 1 de noviembre, 6 y 8 de diciembre. Lunes 4 de diciembre cerrado).

MENÚS CON VERDURA DE INVIERNO EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD

Restaurante Beethoven

Avda Tudela, 30

Fontellas. Tfno: 948-825260

www.rtebeethoven.com

- Achicoria en ensalada con mostaza antigua, queso del Roncal y Apple Gin Tonic.
- Remolacha asada a la sal con un jugo de cereza y balsámicos.
- Crema de coliflor con chipirones “encebollados”.
- Berza, patata, manitas garbanzos y gambas al ajillo.
- Alcachofas “la blanca de Tudela” salteadas al momento con crestas de gallo, papada y ajo negro. Toques críticos.
- Lomo de conejo, brócoli, cigalas y longaniza con brotes verdes.
- Cheese Cake.
- Raviolis caramelizados de piña colada con vainilla, cítricos y chocolate.
- Café y bodega (no incluido).

Precio: 40.-€ (Iva Incluido).

Descanso semanal: lunes.

Menú; únicamente para mesa completa y fines de semana. Se recomienda reservar.

Este menú irá cambiando conforme avance la temporada.

La disponibilidad de los platos anunciados está sujeta a la existencia diaria de ciertos productos en el mercado.

Restaurante Casa Ignacio-Pichorradicas

Cortadores, 11

Tudela. Tfno: 948-821021

www.pichorradicas.es

- Nuestro aperitivo del día
- Cebollicas tiernas estofadas
- Cardo con salsa de almendras
- Rollito relleno de coliflor, brócoli, setas y parmentier de patata al queso Idiazábal.
- Corazones de alcachofa laminadas fritas con salteado de hongos, foie, jamón crujiente y huevo escalfado.
- Postre y pan.

Precio 33€ (IVA incluido). Bebidas no incluidas

El Menú se sirve de martes a sábado mediodía (Domingos y Festivos no se sirve).

Descanso semanal: domingo noche y lunes, excepto festivos. Se sirve para mesa completa.

Restaurante Iruña

Muro, 11

Tudela. Tfno: 948-821000

www.restauranteiruna.com

- Ensalada de temporada
- Pimiento relleno de Verdura.
- Croqueta de Borraja.
- Croqueta de Espárragos.
- Pochas con Alcachofas.
- Menestra de Verduras.
- Postres caseros.

Precio: 35.-€ (Iva incluido). Bebidas incluidas (Tinto Vega del Castillo “Garnachas Viejas” y Rosado de Campanas y blanco Verdejo Elebe 1).

Este menú se servirá en mesa completa.

Descanso semanal: Domingo noche y lunes.

Hostal Restaurante La Parrilla

Carlos III EL Noble, 6
Tudela. Tfno: 948-822400.

- **Centros:**
- Ensalada de escarola con p rdiz y granada.
- Crujientes de verdura de invierno.
- Borrajas fritas con ajetes verdes.

- **Segundo:**

- Cordero en su jugo con cardo de la Ribera.

- **Postre:** Queso con nueces y membrillo.

Precio: 28.-  (Iva incluido). Bebidas incluidas: agua mineral, vinos D.O. Navarra, Tinto crianza, blanco Chardonnay y rosado).

Mínimo para dos personas. Descanso semanal: domingo noche.

Restaurante Mes n Julián

C/Merced, 9
Tudela. Tfno: 948-822028

- Carta con amplia variedad de platos con verduras de temporada.

Precio medio: 38.- 

Descanso semanal: el martes.

Restaurante Príncipe de Viana, José Aguado

Mayor 191, (dentro de la bodega).
Murchante. Tfno: 606360081

- Ensalada de la tierra (achicoria, cogollos de grumillo, escarola)
- Cardo rojo con aceite virgen extra
- Penca de acelga en tempura de la hoja
- Alcachofas fritas con ajos tiernos
- Brócoli al dente con laminas de panceta
- Borraja corta con patatas en aceite virgen de oliva
- Cardo blanco a lo tradicional

Precio 28   con I.V.A incluido

Abierto todos los días de lunes a domingo al mediodía y sábado noche.

Restaurante Remigio

Gaztambide-Carrera, 4
Tudela. Tfno: 948-820850/820854
www.hostalremigio.com

- Aperitivo:
- Apio, menta y gin fizz
- Umami de huerta
- Achicoria, cacahuete y miel
- Cardo rojo
- Borraja, patata y berberechos
- Crema de calabaza papada y ajo negro.
- Corona de alcachofas fritas, hongos y foie.
- Huevo, patata y pimiento del Cristal.
- Postre

Precio: 42  (Iva incluido). Bebidas no incluidas

Cerrado los Domingos noche y miércoles.

25 de Diciembre, 1, 5 y 6 de Enero no se servirá este Menú.

El Menú se mantendrá hasta el 28 de Febrero del 2018 pudiendo haber algún cambio por la temporada. Este menú se servirá únicamente bajo reserva y para toda la mesa y antes de las 14.30h.

Restaurante Topero

Plaza de los Fueros, 5
Tudela. Tlfno: 948-047646.
www.restaurantetoper.es

- Ensalada de cardo rojo y guindillas
- Canelón de patata relleno de achicoria
- Cebollas estofadas glaseadas en caramelo de naranja y reducción de legumbre
- Finger de penca de acelga
- Borraja en su plenitud
- Coliflor emulsionada en foie, gamba marinada y cuscús de brócoli
- Berza salteada con sopa de ajo, puré de garbanzos y yema de codorniz
- Cardo puro de navarra

Precio: 32.-€ (Iva incluido). Bebida, postre y café no incluido.

Disponible todos los días, de mañana y noche. Descanso noches de domingo, lunes y martes, (excepto festivos).

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia avisar al personal de sala, ya que el menú esta en continuos cambio.

Restaurante Treintaitrés

Capuchinos, 7
Tudela. Tlfno: 948-827606
www.restaurante33.com

- Espárragos verdes marcados con mahonesa de olivas verdes con anchoas.
- Láminas de patatas confitadas en aceite de codillo de jamón con tallos de borrajas y sus cremitas.
- Ravioli oriental relleno de puerro estofado en aceite de gambas en salsa de cava.
- Tartufata plato de tierra (hongos, patata, trufa y micuit de foie gras) y crema de gallina.
- Pencas de acelga rellenas de jamón ibérico y voulet de hongos con salsa holandesa en pomada.
- Corona de alcachofas fritas con foie grass fresco y puerro crujiente.
- Pochas de Tudela con bacalao ajoarriero con piparras jóvenes encurtidas.
- Torrija de vainilla bourbon y helado de nata doble con coulis de fresa.

Precio: 45,50.-€ (Iva incluido). Bebidas y café no incluidas.

Descanso semanal: domingo noche, lunes noche y martes todo el día.

Restaurante Trinquete

C/ Trinquete, 1 bis
Tudela. Tlfno: 948-413105

- Emulsión de verduras invernales y tupinambo. (Pan de ajo tostado y aceite picudo).
- Cuajada de borraja homeada en texturas. (Aceite coronaiki y sal de trufa negra).
- Hojas y tallos del invierno suavizados por el hielo. (Cardo rojo, apio, achicoria, escarola de invierno y brotes de haba con manzanilla cacereña).
- Alubillas negras de mi abuelo o alcachofas si no hiela. (Con unos pocos sacramentos).
- Hoja de acelga rellena de su penca. (Crema de zamburiña y verduras del tiempo).
- La verdura de invierno hecha huevo. (Huevos trufados fritos en aceite de arbequina y posados en salsa de hongos de invierno).
- Botín de calabaza con sus pipas y su miel.

Precio: 39.-€ (Iva incluido). Bebida y pan no incluido.

Descanso semanal: domingo noche.

Este Menú se servirá para mesas completas.



VI EDICIÓN

ORGANIZAN:



Ayuntamiento de Tudela
Promoción de la Ciudad
Turismo



Federación de
Sociedades Gastronómicas
"El Hortelano"

COLABORAN:

Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad



Nafarroa_{ko}
Erresuma
Lur Anitza

upna
Universidad
Pública de Navarra
Nafarroako
Unibertsitate Publikoa



Fundación
Ilundain
Haritz-Berri

- ARVT (Asociación de restaurantes de la verdura tudelana)
- Asociación Hostelería de Navarra
- Centros Cívicos. (Ayuntamiento de Tudela)
- Colectivo Helianto.
- Cope.
- Dpto de Comercio (Ayuntamiento de Tudela)
- EPEL castel Ruiz.
- Frutas y Verduras Castel Ruiz.
- Fundación Mascotas Verdes.
- Gaiteros de Tudela
- Gaiteros Colla de Dolçainers i percussió d'Alboraia (Valencia).
- Museo de Tudela-Palacio Decanal.
- Sala 18Grados
- Orden del Volatín.
- Tudela Me Pone
- UNED Tudela

"Contamos con la colaboración de Fundación Ilundain Haritz Berri, la cual está desarrollando un curso destinado a la obtención de dos Certificados de Profesionalidad: uno de Cocina y otro de Catering".

Para visualizar el programa completo y los menús:
www.tudela.es y www.navarragastronomía.com