



IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

PARTICIPANTES

INVERDURA 2015

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

RESTAURANTES

TUDELA

- Alcazaba
- La Parrilla
- Pichorradicas
- Remigio
- Topero
- Treintaitres
- Trinquete

CASCANTE

- El Lechuguero

FONTELLAS

- Beethoven

MURCHANTE

- Principe de Viana

OLITE

- Merindad de Olite

PAMPLONA

- Ansoleaga 33
- Aralar
- Nire Etxea – Mi Casa

TAFALLA

- Brasas

BARES

PAMPLONA

- Bar Burgalés
- Bar Nire Etxea – Mi Casas

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
**verdura
de invierno**
Tudela 2015

RESTAURANTE ALCAZABA (Hotel AC Ciudad de Tudela)

C/ Misericordia s/n. TUDELA

Teléfono: 948 402 440 – 628 946 745

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Tapas & entrantes para compartir

Ensalada de escarola y achicoria, mingrana, queso azul & vinagreta de miel

Timbal de huevos rotos, patatas sartén & pimientos del piquillo

Alcachofas fritas & trazos de foie

Coliflor al gratén, matices tostados y nieve de parmesano

Continuamos ... principales a elección

Merluza, vinagreta templada de sidra y hortalizas

Calamares guisados en su tinta

Albóndigas de cordero, en sofrito tradicional de tomate

Pluma Ibérica, aromas de tomillo y romero

Entrecot de buey, pimientos de piquillo glaseados

Ragout de ternera Navarra, parmentier & hortalizadas

Solomillo de buey, jugo de hongos y hortalizas (*supl. 5,5€*)

Para terminar ... postre a elección

Corte de mandarina, & cítricos crema de yogur

Soufflé de avellanas helado, polvo de avellanas

Biscuit de café, salsa inglesa (*supl. 1,5€*)

Coulant de chocolate caliente, helado de avellanas (*supl. 3€*)

...

Pan, vino, agua y café

Precio (Iva incluido): 31,90€

Se ofrece de lunes a sábado. Domingo cerrado por descanso semanal.

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
**verdura
de invierno**
Tudela 2015

RESTAURANTE LA PARRILLA
C/ Carlos III El Noble, 6 TUDELA
Teléfono: 948 822 400

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

(Mínimo dos personas)

CENTROS DE MESA

Ensalada templada de escarola con perdiz y granada
Crujiente de verduras de invierno
Borrajitas fritas con ajetes verdes

SEGUNDO PLATO

Cordero en su salsa con cardo de La Ribera

POSTRE

Queso con nueces y membrillo

BODEGA:

Vinos Tinto crianza Malón de Echaide
Blanco Chardonnay o Rosado Malón de Echaide

Agua mineral
Café

Precio (Iva incluido): 27,00 €

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

RESTAURANTE PICHORRADICAS
Calle Cortadores, 11 – TUDELA
Teléfono: 948 821021

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Cebollicas estofadas

Cardo con salsa de almendras

Puerro relleno de verduritas y triguero con crema fina de queso de cabra

Corazón de alcachofa frita con hongos, foie, crujiente de jamón y huevito escaldado.

Pan, postre y café.

Bebida aparte

Precio (Iva incluido): 32€

Se sirve de martes a sábado

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
**verdura
de invierno**
Tudela 2015

RESTAURANTE REMIGIO
Calle Gaztambide Carrera, 4 - TUDELA
Teléfono: 948 820850

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Achicoria, cacahuete y miel

Cardo rojo, aceituna negra y granada

Borraja, patata y berberechos

Corona de alcachofa frita, hongos y foie

Ajo arriero

Apio, menta y gin fizz

Huevo, patata y pimientos del cristal

Postre a elegir:

Calabaza, piña colada y cacao picante ó Peras sanjuaneras al vino y especias

Precio (Iva incluido): 34€

Descanso: Miércoles y Domingo Noche.

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

RESTAURANTE TOPERO
Plaza los fueros, 5 - TUDELA
Teléfono: 948 047 646

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Ensalada de rulo de patata y achicoria con corazón de cogollos

Cardo rojo con emulsión de aceite y oliva negrales

Cebollas estofadas con puré de hinojo y reducción de legumbre

Pencas de acelga con aceite de trufa, kikos y cebolla frita

Borraja cocina con gel de moluscos y aceite de oliva virgen extra

Berza salteada con puré de garbanzos, yema de huevo y sopa de ajo

Alcachofas fritas con láminas de tocino fresco

Brócoli asado con puré de coliflor y mermelada de granada

Cardo a la plancha con trucha marinada y salsa de wakame

Bebidas No incluidas

Precio (IVA Incluido): 30€

Se ofrece todos los días. Martes cerrado por descanso semanal.

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

RESTAURANTE TREINTAITRÉS

Paseo Sarasate, 7 – TUDELA

Teléfono: 948 827 606

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Cebolleta confitada al chardonay, puerros fritos dos veces y crema de cebolla roja con crujiente de cebolla

Láminas de patatas confitadas en aceite de codillo de jamón con tallos de borrajas y sus cremitas

Ravioli relleno de puerro estodado en aceite de gambas con salsa de cava

Menestra de invierno ligada con su jugo de verduras y jamón confitado

Pencas de acelga rellenas de jamón ibérico y voulet de hongos con salsa holandesa en pomada

Corona de alcachofas fritas con foie-gras y puerro crujiente

Pochas de Tudela con ajoarriero y piparras jóvenes encurtidas

Postre

Torrija de vainilla bourbón

Barrita de chocolate, galleta crujiente y gelatina de limón ácida

Precio (Iva incluido): 44€

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
**verdura
de invierno**
Tudela 2015

RESTAURANTE TRINQUETE TUDELA

C/ Trinquete, 1 bis - TUDELA

Teléfono: 948 41 31 05

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

(Solo mesas completas)

Emulsión de verduras invernales y tupinambo

Pan de ajo tostado y aceite picudo

Cuajada de borraja en texturas

Aceite coronaiki y sal de trufa negra

Hojas y tallos del invierno suavizados por el hielo

Naranja y aliño de mi padre con manzanilla cacereña

Cardo blanco guisado como mi madre

Con salsa de anacardo y pan frito machacado

Hoja de acelga rellena de su penca

Crema de zamburiña y verduras del tiempo

Huevo de casa Trufado con trufa negra salvaje

Fritos en aceite arbequina y posados en salsa de hongos de invierno

Postre de Elena

Bebidas y panes variados no incluidos.

Precio (Iva incluido): 39€

Se ofrece todos los días comidas y cenas. Cerrado domingo noche

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

RESTAURANTE EL LECHUGUERO

Plaza Obispo 2 - CASCANTE

Teléfono: 948 850 052

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Hogaza y aceite de Navarra

Coctel de apio con cebollitas y langostinos

Croqueton de borrajas, gallina y trufa negra

Vieras fritas y cardo En Su Crema

Pencas Rellenas De Hongos

Alcachofas Con Foie

Postre a elegir

Bebidas aparte

Precio (Iva incluido): 32 €

Se servirá todos los días de la semana. Domingo noche cerrado.

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

RESTAURANTE BEETHOVEN
Avenida de Tudela, 30 - FONTELLAS
Teléfono: 948-825260

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Won Ton crujiente y cremoso Invierno 016. (Brócoli)

Como un bocadillo de Alcachofas y Ajo negro

Vieira a la plancha con Crema de Calabaza y Soda. Cítricos

Borrajá con Patatas asadas, AOVE y Berberechos

Berza salteada con Manitas y Langostinos

Guiso de Alcachofas con Papada y Trufa negra (Tuber Melanosporum).

Cardo blanco de Peralta con Panceta curada, Hongos y Almendras.

Postre

Canutillos rellenos de Crema con Chocolate caliente y Mango-Pasión

1/2 botella de Vino (Príncipe de Viana Roble) o Cerveza 33 cl o 1/2 botella de Agua por persona
Café no incluido

Precio (Iva incluido): 40 €.

Este Menú se servirá para mesa completa todos los días de la Semana

¡¡¡¡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

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

RESTAURANTE PRINCIPE DE VIANA
Calle Mayor, 191 - MURCHANTE
Teléfono: 606-360 081 – 670 353 155

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Ensalada de la tierra (apio, achicoria, grumillo y cardo rojo)

Cebollicas estofadas

Penca de acelga en tempura de su hoja

Alcachofas fritas con ajos tiernos

Brócoli salteado en su jugo

Borraja con patatas en aceite virgen extra

Cardo blanco en almendras y pasas

No incluye bebidas

Precio (Iva incluido): 25€

Se ofrece todos los mediodías

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
**verdura
de invierno**
Tudela 2015

RESTAURANTE MERINDAD DE OLITE “Enoteca-Winebar”

Rua de la Judería, 11 – OLITE

Teléfono: 948 740 735

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Entrante

Escarola y achicoria engranadas

Primero

Cardo con Almendras y taquitos de ibérico frito

Segundo

Risotto de Hongos con lomo de ciervo

Postre

Torrija caramelizada con salsa de piña y helado de nueces

Bebidas No incluido vinos por copas.

Precio (IVA Incluido): 23€

Se ofrece todos los días.

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

RESTAURANTE ANSOLEAGA 33
C/ Florencio Ansoleaga 33 - PAMPLONA
Teléfono: 948 044 860

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Menestra de verduras Ansoleaga 33 con la tradición de Navarra

1/2 taco de bacalao con verduras al vapor y setas del bosque
(Coliflor, brócoli, pimientos: rojo, amarillo y verde, zanahoria y cardo)

1/2 Chuleta de vaca 100% infiltrada acompañada de escarola y vinagreta de ajo y granada

Postre

Banana split (al estilo Carlos Santos nuestro pastelero)

¡¡¡¡Elige tu vino para disfrutar!!!!

- Tinto Selección Roble de Bodegas Alconde D.O. Navarra
- Tinto SYRAH de Bodegas Faustino Rivero D.O. Tierra de Castilla
- Tinto Merlot de Bodegas Faustino Rivero D.O. Tierra de Castilla
- Blanco Sardasol de Bodegas Alconde D.O. Navarra
- Verdejo de Bodegas Faustino Rivero D.O. Tierra de Castilla

(Seleccionar un mismo vino para toda la mesa)

(Una botella para cada 3 personas)

Café

Precio (Iva incluido): 34€

(Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos por favor consulte a nuestro personal)

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

RESTAURANTE ARALAR
C/Castillo de Maya 25 Bajo 2 - PAMPLONA
Teléfono: 948 154 070

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Entrante: Ensalada de cardo rojo con ventresca de atún.

Primero: Alcachofas de Tudela a la plancha con aroma de ibérico.

Segundo: Taco de bacalao confitado con pimientos rojos asados y su crema de ajos tiernos.

Postre: Tarta tatin de pera de Rincón de Soto.

Bebidas:

Incluida en el Menú.

Príncipe de Viana Crianza, Rosado o Chardonay.

Precio (IVA Incluido): 33€.

Días de la semana que se ofrece:

- Viernes: Cenas.
- Sábados: Comidas y Cenas.
- Domingos: Comidas.

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

BAR NIRE ETXEA – MI CASA
C/ Mercaderes 14-16 - PAMPLONA
Teléfono: 948 226 801

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Milhojas de acelga con muselina de bacalao y crema de ajetes tiernos

Corazón de alcachofa relleno de almejas con risotto de carabineros

Medallón de solomillo de ternera con brócoli salteado y foie.

Postre

Torrija especial Mi Casa acompañada con chupito de sorbete de lechuga grumillo y manzana

Bebidas:

Inurrieta 400 ó Rosado Navarro ó Blanco Chardonnay

Precio (Iva incluido): 28,50€

Se ofrece viernes, sábado y domingo. Otros días previa reserva en el teléfono 948 226 801

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
verdura
de invierno
Tudela 2015

ASADOR BRASAS
Avda. Sangüesa, 15-17 - TAFALLA
Teléfono: 948 703 148

MENÚ VERDURA DE INVIERNO

Pimientitos en tempura y croquetita de hongos

Ensalada con frutos secos

Menestra de verduras con cordero

Torrija flameada con anís

Bebidas:

Nekeas tinto o Blanco

Agua Mineral

Precio (Iva incluido): 26€

Se sirve todos los días

ORGANIZAN



COLABORAN





IV EDICIÓN
**verdura
de invierno**
Tudela 2015

BAR BURGALÉS
C/ Comedias 5 Bajo - PAMPLONA
Teléfono: 948 225 158

Pincho:

Penca de acelga rellena de txangurro en salsa de cigalitas con crujiente de calamar.

Precio: 2,60

Días de cierre por descanso semanal: Lunes

BAR NIRE ETXEA – MI CASA
C/ Mercaderes 14-16 - PAMPLONA
Teléfono: 948 226 801

Pincho:

Alcachofa crujiente, láminas de alcachofa en tempura con crema de queso de roncal

Precio: 2,50€

ORGANIZAN



COLABORAN

