

L&ELE

C/ Carnicerías 11. Tudela. Tfno: 948-410 328

- Cogollitos de Tudela del grumillo con melva canutera y vinagreta de cebollino y almendras
 - Cebollitas tiernas de Tudela estofadas con vino blanco Chardonnay, germinados de cebolla y pipeta de aceto balsámico di Modena
 - Espárrago blanco de Tudela en dos tiempos con mahonesa de trufa de primavera
 - Tirabeques salteados al Wok con langostino tigre de Sanlúcar, soja y Sésamo tostado
 - Alcachofa blanca de Tudela frita con virutas de jamón Ibérico
 - Pochitas de Tudela con piparra
- Postre: Torrija caramelizada con sopita de zanahoria especiada

Precio: 48 € (Iva incluido)
Agua, pan, vino crianza Navarra (botella cada tres personas) incluido en el precio.
Menu a mesa completa
Descanso semanal: Domingo noche, lunes y martes.



Restaurante Trinquete

C/ Trinquete 1 bis. Tudela. Tfno: 948-413105

- Cogollos del negro de Tudela (Aliño de Manolo y algas atlánticas)
- Cuajada de Borraja homeada en texturas (Aceite Koronaiki y sal de trufa negra)
- Hoja de acelga rellena de su penca o ajetes contra cebollas (Crema de zamburinas almendras activadas y otras verduras)
- Alcachofas de primavera salteadas en wok (Corazones de alcachofa salteados con aceite Arbosana y reducción de cava)
- As de cuatro, Degustación de espárragos en cuatro variantes con emulsión de arbequina (Crudo en carpacho, cocido sin agua, braseado, salteado)
- La verdura hecha huevo (Huevo de nuestras gallinas sobre lecho de crema de hongos)
- Bofín de calabaza dulce asada, con sus pepitas

Precio: 45 € (IVA incluido)
Bebida y panes variados no incluidos.
Este menu se servirá para mesa completa. Al ser todo de su huerto, puede que falte alguna verdura, le informaremos del cambio.



Restaurante Tubal

Plaza Navarra 4. Tafalla. Tfno: 948-700852
www.restaurantetubal.com - tubal@restaurantetubal.com

- Aperitivo
- Ensalada de yemas de espárragos y verduritas de primavera
- Espárragos asados
- Las verduras de la huerta salteadas y praliné de avellanas tostadas
- Alcachofas de Tudela fritas, hongos y ajetes tiernos
- Crepes de borraja con salsa de almejas
- Huevo en costra de patatas fritas, pimientos de temporada y tostadica de ajo y jamón
- Fresas en su jugo, sorbete de naranja, crema de coco y crujiente de cítricos
- Buñuelos de viento

Precio: 52 € (Iva incluido)
Bebidas no incluidas.
Cenado por descanso semanal: lunes todo el día. Martes, miércoles, jueves y domingos servicio de cena cenado.



Restaurante Sercotel Tudela Bardenas

Avda. Zaragoza 60. Tudela. Tfno: 948-410802
www.tudelabardenas.com - hotel@tudelabardenas.com

- Primeros (a elegir uno)
- Ensalada de contrastes
 - Ajetes frescos en tempura con salsa Romesco
 - Verduras braseadas con huevo a baja temperatura y aceite de trufa
 - Alcachofa confitada con papada de cerdo ibérico y ajetes tiernos
 - Carpaccio de magret y foie con frambuesa y chicharrones
- Segundos (elegir uno)
- Cochinitillo confitado a baja temperatura
 - Coccochas de bacalao con escalivada y tosta crujiente
 - Langostinos salvajes con salsa chili dulce y emulsión de cilantro
- Postres (elegir uno)
- Coulant de chocolate caliente
 - Sopa de fresas con helado de Idiazabal ahumado y chalote y frutos rojos
 - Nuestra cremosa tarta chef de queso con helado de canela
 - Crema de limón y mantequilla con frutas del bosque

Precio: 29 € (Iva incluido)
Bebida incluida (agua y vino de la casa)

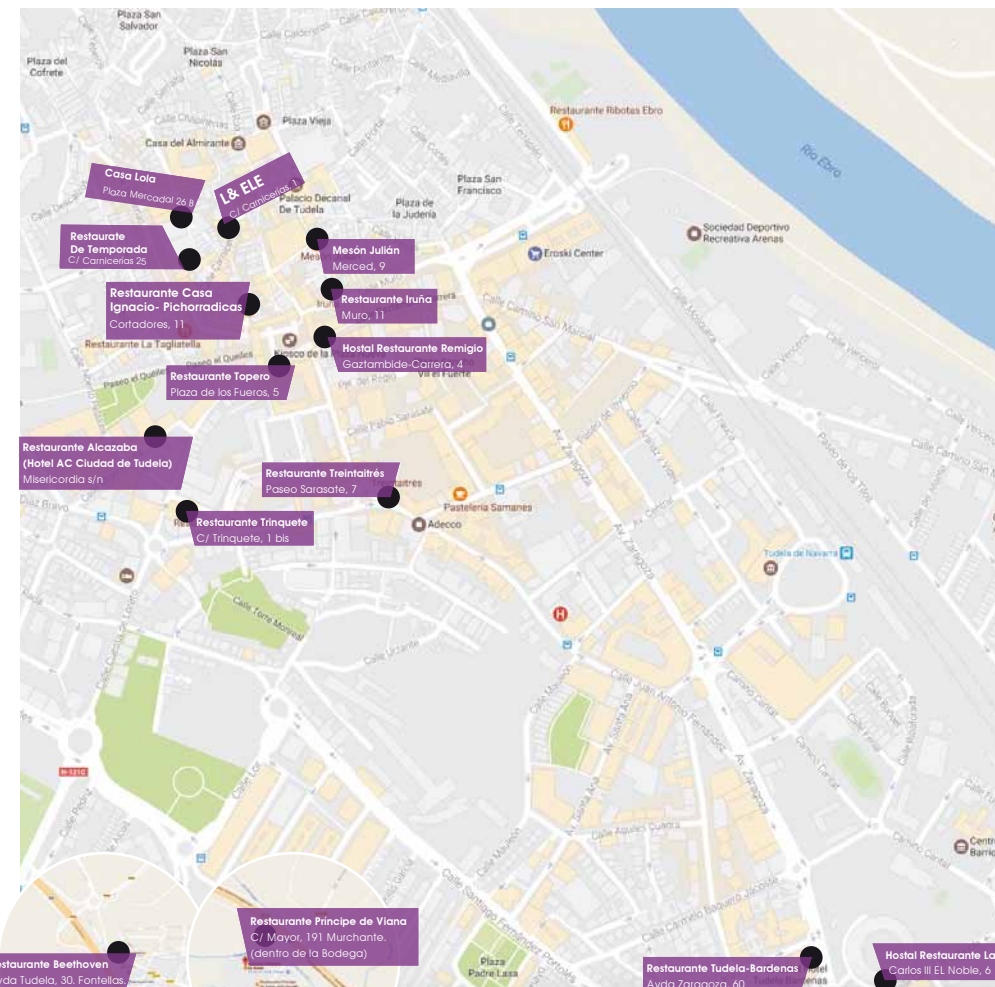


Restaurante De Temporada

C/ Carnicerías 25 Tudela. Tfno: 948-041 272
detemporadagastrobar@gmail.com

- Espárragos blancos asados con alioli gratinado
- Cebolleta escabechada con migas de bonito y boquerón
- Bastones de borraja en tempura con mayonesa suave de ajo
- Alcachofas cocidas al vacío con veloute de vino blanco, jamón confitado y berberechos
- Penca de acelga rellena de bechamel de marisco con crema de zanahorias y reducción de aceto balsámico
- Taco de bonito del norte sobre cama de patatas asadas y pisto de verduras
- Ravioli de calabacín relleno de morcilla de León con crema de cebolla
- Postres caseros a elegir

Precio: 40 € (Iva incluido)
Bebidas no incluidas en el precio.
Cenado domingo noche y lunes todo el día



Organizan:



Ayuntamiento de Tudela



TURISMO



Reyno de Navarra



ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO

Menús de verdura ABRIL- MAYO 2019



XXV

Jornadas de Exaltación
y Fiestas de la Verdura
Tudela y su Ribera

ORGANIZAN:



La Orden del Volant



Ayuntamiento de Tudela

Del 12 de abril al 5 de mayo, 2019

Restaurante Alcazaba (Hotel AC Ciudad de Tudela)

Misericordia s/n. Tudela. Tfno: 948-402440/628946745
www.mahercatering.com

- Cogollos de Tudela & en curtidos de hortalizas
- Mousse de piquillos, crujiente de maíz y vegetales
- Cebollas guisadas a baja temperatura, hilos de chile y aceite de sésamo
- Espárragos guisados, huevo cuajado y salsa ligera
- Cucaró de pochas con papada ibérica rústida
- Alcachofas fritas sobre base de cous-cous "Al-andalus"
- Praliné de frutos secos y cacahuete, crocant felleutine

Precio: 38,50 € (Iva incluido)
Incluye: pan, café y agua
Vinos no incluidos
Descanso semanal: domingo
Servicio de menú en mesa completa
vigente del 12 de abril al 5 de mayo

Restaurante Beethoven

Avda Tudela, 30. Fontellas. Tfno: 948-825260
www.rtebeethoven.com - info@rtebeethoven.com

- Cogollo del Grumillo, Mostaza, Manzana Verde y Queso del Roncal.
- Cebollitas babosas en dos cocciones con Vinos y Vinagres
- Guisantes, Bacalao.
- Habitas, Yema de Huevo e Ibéricos.
- Alcachofas asadas, Demi Glace de sus Hojas.
- Espárragos blancos de Navarra en Papillote, Lima.
- La Menestra de los Cuatro Ases.
- Solero de Piña y Leche de Coco.

Precio: 45 € (IVA incluido)
Bebida no incluida en el precio.
Servicio de menú por mesa completa mediante reserva previa desde el 1 de abril al 31 de mayo.
La disponibilidad de los platos anunciados está sujeta a la existencia diaria de ciertos productos en el mercado.
Todos los platos pueden contener algún tipo de alérgeno. En caso de intolerancia alimentaria, no duden en comunicarlo.

Restaurante Asador Brasas

Avda. de Sangüesa, 15 y 17. Tafalla. Tfno: 948-702651
www.asador-brasas.com - asadorbrasas@gmail.com

- Cremita de verduras
- Risotto de verduras
- Espárragos frescos con ajetes y huevo escalfado
- Torrija flambeada con anís y helado de yogur
- Bebidas: Nekeas tinto o blanco y agua mineral

Precio: 29 € (Iva incluido)
Disponible de viernes a domingo y festivos incluidos.
Descanso semanal: martes noche y miércoles noche.

Restaurante Casa Ignacio- Pichorradicas

C/ Cortadores 11. Tudela. Tfno: 948-821021
www.pichorradicas.es

- Nuestro aperitivo de la casa
- Vichyssoise de alcachofas con coles de Bruselas, tostado y virutas de jamón
- Espárragos a la plancha con guacamole
- Cebolletas tiernas estofadas al vino
- Menestra de verduritas con espárragos
- Corazón de alcachofas laminadas fritas con salteado de hongos y foie y huevo escalfado.

Precio: 40 € (Iva incluido)
Incluye: pan y postre
Bebida no incluida en el precio.
Se sirve de martes a sábado.
Descanso semanal: domingo noche y lunes excepto festivos.
Se sirve mesa completa. A partir de 4 personas imprescindible reserva.

Restaurante Iruña

C/ Muro 11. Tudela. Tfno: 948-821 000 Móvil: 620 929 196
www.restauranteiruna.com - julionsanz@hotmail.com

- Cogollos de Tudela con salsa de Anchoas y Mostaza acompañados de Rabanetas.
- Cebollica Tierna Estofada a baja temperatura
- Crema Tibia de Espárragos Blancos con Berberechos
- Espárragos Blancos de Tudela con AOVE
- Espárragos fritos con Ajos Tiernos
- Corona de Alcachofa Rellena de Foie y Hongos con Crujiente de Puerro
- Menestra de Verdura Iruña
- Postres Caseros a elegir

Precio: 38 € (Iva incluido)
Café y bebidas no incluidas.
Se sirve mesa completa y bajo reserva.

Asador Casa Lola

Plaza Mercadal, 26B Tudela Teléfono: 948 827 497
www.restaurantecasalola.es - info@restaurantecasalola.es

Platos de verduras de primavera en la carta

- Espárragos templados con su vinagreta
- Cazuelica" de espárragos con huevo y chorizo
- Menestra de Verduras
- Alcachofa frita con foie
- Alcachofa salteadas con jamón
- Pochas de Tudela con piparras
- Ajos tiernos a la brasa
- Cebolletas "baby" a la brasa
- Ensalada ilustrada
- Ensalada de temporada
- Fuente de lechuga con cebolla fresca
- Cogollicos de Tudela con atún y anchoas
- Pimientos del Padrón
- Pimientos del Cristal
- Pimientos del Piquillo con ventresca

Precio medio carta:
35-45€ (Iva incluido)
Descanso semanal: Lunes

Mesón Julián

C/ Merced 9. Tudela. Tfno: 948-822028
info@mesonjulian.com

- Panna cotta de Cogollos, lomo de sardina y vinagreta
- Espárragos blancos con aceite de arbequina
- Guisantes y habitas con panceta ibérica y crema de chirivía
- Alcachofas fritas con papada de cerdo y salsa de ostras
- Canelón de guisantes con menestra y cordero
- Pochas guisadas con verduras y guindillas
- Torrija de Bizcocho caramelizada y helado de yogur

Precio: 36,90 € (Iva incluido)
Bebidas no incluidas
Se sirve mesa completa
La disponibilidad de los platos anunciados está sujeta a la existencia diaria de ciertos productos en el mercado.

Hostal Restaurante La Parrilla

C/ Carlos III El Noble 6. Tudela. Tfno: 948-822400

Centros

- Cogollos de Tudela con timbal de bacalao, tomate natural y ajo frito.
- Cebolletas tiernas caramelizadas
- Espárragos de Tudela templados con dos salsas.
- Menestras de verduras de Tudela

Principal

- Cordero lechal en su jugo con alcachofas de Tudela.

Postre

- Amanecer Bardenero

Bodega

- Vinos D.O. Navarra tinto crianza, blanco Chardonnay y rosado, agua mineral.

Café

Restaurante El Lechuguero

C/ Romero, 8. 31520 Cascante. Tfno: 948 850 052
www.ellechuguero.com - info@ellechuguero.com

- Espárragos templados con micropisto de tomate y calabacín
- Croquetón de borrajas y gallina trufada
- Habitas tiernas, espaguetis de calamar y mahonesa negra
- Penca de acelga rellena de camembert, lascas de jamón y setas
- Alcachofa rebozada con foie fresco
- Postre a elegir

Precio: 34 € (Iva incluido)
Bebidas no incluidas
Podemos cambiar algún plato según las verduras que disponemos en nuestra huerta.
Descanso semanal: Viernes y domingo noche.

Restaurante Kabo

Avda. Zaragoza 5 (Hotel Avenida). Pamplona. Tfno: 948-119 256
www.restaurantekabo.com

- Patata, txistorra y yema ecológica
- Tirabeque, panceta ibérica y emulsión cítrica
- Espárrago, aceituna, limón, trufa y piquillo
- Milhojas de remolacha, bacalao y plancton y salmorra
- Huevo, patata, trufa, guisantes y crujiente de jamón
- Pimientos del cristal con su pil pil
- Grosella negra, helado de pepino, albahaca y menta.

Precio: 36 € (Iva incluido) - 42 € (Iva Incluido con Maridaje de rosado y Blancos D.O. Navarra)
Se sirve de martes a viernes al mediodía. Descanso semanal: domingo noche y lunes.

Restaurante Treintaitrés

Paseo Sarasate 7. Tudela. Tfno: 948-827606
www.restaurante33.com

- Espárragos blancos de Navarra con mayonesa de oliva verde con anchoas
- Salteado de verduras con huevo escalfado y crema trufada
- Patata duquesa a la importancia con borraja y quinoa roja crujiente
- Menestra de las cuatro verduras reinas ligadas con sus jugos de verduras y jamón confitado
- Alcachofas confitadas con jamón blanco y virutas de foie gras
- Pochas de Tudela, espinaca y bacalao ajoarriero
- Postre: Tipica torrija de vainilla bourbon Y Helado de nata doble con sopa de fresa

Precio: 45,50 € (Iva incluido)
Bebida y café no incluido.
Este menú es para mesa completa, individualizado y por persona. No se comparte menú para dos personas.
Disponemos carta especial de alérgenos e intolerancias.

Restaurante Gastrobar Moka

C/ Tafalla nº 16 bajo. Pamplona. Tfno: 948-232112
www.gastrobarmoka.com - gastrobarmoka@gmail.com

- Espárragos con Salsa de Cava
- Alcachofas salteadas con micuit
- Cebolletas tiernas al horno con salsa teriyeki
- Guisantes con flor de huevo a baja temperatura
- Postre: Macedonia de frutas con helado de vainilla
- Pan, agua y vino recomendado Rosado EL ZORZAL

Precio: 27,50 € (Iva incluido)
Descanso semanal: Domingo y Lunes
Se sirve de martes a sábado

Restaurante Príncipe de Viana

C/ Mayor 191 (dentro de la bodega). Murchante. Tfno: 606-360081

- Ensalada de la tierra (Tomate feo de Tudela, cogollos y cebollas babosas)
- Cebollicas estofadas en su jugo
- Penca de acelga en tempura de su hoja
- Espárragos fritos
- Alcachofas fritas con ajos tiernos
- Espárragos en aceite virgen extra D.O. Navarra
- Menestra tudelana a lo tradicional

Precio: 29 € (Iva incluido)
Bebidas y postres no incluidos
Disponible todos los días, a media día, noche cerrada excepto sábado noche y con reserva previa

Hostal Restaurante Remigio

Gaztambide-Carrera 4. Tudela. Tfno: 948-820850
<https://hostalremigio.com> - info@hostalremigio.com

- Aperitivos: Remolacha, queso, frambuesa e hibiscus, Crema de Apionabo, Ravioli de patata, tocino, borraja y trufa
- Cogollo con anchoa escabechada en casa con vinagreta de fresas y yogur
- Cebollica estofada "a la tudelana" con su jugo y queso del Roncal
- Ajetes con Romesco
- Alcachofa a la parrilla, papada, teriyaki y mayonesa de ajo negro
- Espárragos Asados
- Menestra de "Los Cuatro Ases"
- Huevo "punk", patatas y pimientos del cristal a la leña.
- Postre a elegir.

Precio: 42 € (Iva incluido)
Bebida no incluida.
Únicamente se servirá este menú bajo reserva y a toda la mesa. El menú puede variar según la temporalidad de la huerta. Disponible todos los días excepto miércoles y domingo noche.

Restaurante Topero

Plaza de los Fueros 5. Tudela. Tfno: 948-047646
www.restaurantetoper.es - jose@restaurantetoper.es

- Cogollos de grumillo con vinagreta de arenques, jengibre y espárrago osmotizado
- Ensaladilla de habas templada
- Cebollas estofadas con reducción de legumbre y glaseadas con caramelo de naranja
- Guisantes en caldo de tirabeques
- Espárragos al horno con guacamole de trigueros y bizcocho de sésamo
- Alcachofas cocidas con esturión y su mantequilla
- Menestra tudelana de los cuatro ases

Precio: 34 € (Iva incluido)
No incluye postres y bebidas
Se sirve a mesa completa. Disponible todos los días, de mañana y noche.
Descanso semanal: los noches del domingo, lunes y martes