

RUTA DE PINCHOS

COMIDA PARA LLEVAR PRECOCINADOS CON VERDURAS

Y DE COPAS

PANADERÍAS

NATURALEZA Y VERDURAS



- Heladería Andrés Sirvent** (lunes a domingo de 17 a 24h.)
 - Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- La Taberna de la Frasquita** (lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 21:30h., domingo tarde cerrado)
 - Caracol de mar.
 - Gazpacho riojano.
- Viridiana** (lunes a jueves de 19:30 a 22h., viernes y sábado de 12 a 14:30h. y de 19:30 a 22h., domingo cerrado)
 - Ravioli frito de verduras Thai con salsa agri dulce, cilantro y lima.
 - Gazpacho con buñuelo de bacalao.
- La taska con K** (martes a domingo de 13 a 15h. y de 18 a 22h., lunes cerrado)
 - Delicias de alcachofas con virutas de jamón Duroc al estilo "La taska".
 - Coliflor de Calahorra albardada, en salsa de pimentón de la Vera.
- Montserrat 2.0** (lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 22h.)
 - Tallarines de Melero.
 - (tallarines de calabacín con bechamel de verduritas y tomate cherry).
- Hotel Ciudad de Calahorra** (lunes a domingo de 12 a 15:30h. y de 19:30 a 23h.)
 - Jarroncito de huevo relleno de verduras escabechadas.
 - Sandía con carpaccio de remolacha.
- Bar de Juanje** (lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19:30 a 22h., domingo tarde cerrado)
 - Chipirones con verduras.
 - Croquetas de brócoli.
- Café Rioja** (lunes a domingo de 13 a 16h. y de 20 a 23h.)
 - Pastel de borraja y gambas con salsa de mostaza y miel.
 - Hojaldré relleno de cardo con frutos del mar.
- La Montanera** (lunes a domingo de 13 a 16h. y de 19 a 23h.)
 - Verduritas de jamón.
 - Selección de La Montanera.
- Bohemia** (jueves a domingo de 13 a 16h., lunes, martes y miércoles cerrado)
 - Calabacín gratinado, bacon y queso.
 - Alcachofa asada con crema de boletus.
- El Rincón Andaluz** (lunes a domingo de 11 a 15:30h. y de 19 a 23h., martes cerrado)
 - Croqueta de espinaca, espárrago y gamba.
 - Calamar de la tierra sobre velouté de piquillo y queso.
- Trattoria Calahorra** (lunes a domingo de 12 a 13:30h. y de 20 a 21:30h., lunes noche cerrado)
 - Ravioli croccanti alla spinaci, gamberetti e funghi.
 - (Ravioli crujiente relleno de espinaca, gamba y boletus).
 - Pepe ripieno di risotto alle verdure.
 - (Pimiento del piquillo relleno de risotto de verduritas).
- "D'Tapas" de Chef Nino** (lunes a domingo de 13 a 15h. y de 19:30 a 23h.)
 - Tosta de picada de verduras, mahonesa de anchoas y ventresca.
 - Presca, patatas con chorizo y bimi.
- La Comedia** (lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20:30 a 23:30h., martes cerrado)
 - Tartar de remolacha.
 - La Conserva.
- Restaural** (martes a domingo de 13 a 15h. y de 19 a 23h., lunes cerrado)
 - Encarna de noche.
 - Arroz de coliflor.
- Heladería "Andrés Sirvent" - ARCCA** - (lunes a domingo de 17 a 24h.)
 - Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- Jamonero** (lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 24h.)
 - Pastelito de boletus y piquillo con reducción de tomate y mango.
 - Montadito de verduritas de la huerta con salsa piquillo y miel.
- Tostadero** (lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 22h.)
 - Ensalada templada de lentejas con langostinos y aliño de kiwi.
 - Calabacín relleno con mermelada de cebolla y crema de Parmesano.
- The Swing Nico** (lunes a domingo de 11:30 a 16h. y de 19:30 a 23h.)
 - Espárragos envueltos en salsa Grana Padano.
 - Cardo sobre cama de micuit con viruta de jamón.
- Bar Asador Época** (martes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 23 h., lunes cerrado)
 - Espárragos con salsa de "Época".
 - Pastel de verduras.
- Gastrobar Capi** (lunes a domingo de 12:30 a 15h. y de 19 a cierre)
 - Verdura 2018.
 - Sorpresa de la huerta.
- Bar Smiley** (lunes a domingo de 12:30 a 14:30h. y de 19:30 a 23h.)
 - "Concha silvestre" de calabacín con foie rallado.
 - Profiteroles "Smiley" (verdura y crema de espárragos verdes).
- Sabor.es** (martes a domingo de 12:30 a 15h. y de 20 a 22:30h.)
 - Rabo de toro sobre bizcocho de guisante a la crema de calabaza.
 - Crêpe de borraja calagurritana con salsa de almejas.
- El Rincón de Flor y Nata** (lunes a domingo de 12 a 14:30h. y de 19 a 22h.)
 - Ravioli de calabacín relleno de verduras de Calahorra.
 - Quiche de puerro y bacon con puré de ajetes.
- Las Vegas** (martes a domingo de 11 a 15h. y de 18 a 24h., lunes cerrado)
 - Parrillada de verduras a la plancha.
 - Espárrago relleno de espinacas.
- Café-Bar Abadía** (lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 22h.)
 - Flor de calabacín rellena de salmón y crema de verduras.
 - Pimiento del piquillo relleno de verduras en salsa.
- El Albergue** (lunes a domingo de 11 a 14h. y de 19 a 22h.)
 - El hortelano (ravioli de verduritas).
 - Copa de chipirón encebollado.

- Carnicería Cayo Sáenz** (lunes a viernes de 10 a 14h. y de 17 a 20:30h., sábado de 10 a 14h. Cerrado sábado tarde y domingo.) TODOS LOS PRODUCTOS SON DE ELABORACIÓN PROPIA. Precocinados:
 - Croquetas de la huerta.
 - Canelón de verdura gratinado con salsa de piquillo.
 Guisos:
 - Cordero con alcachofa de Calahorra.
 - Patorrillo en salsa verde.
- Restaural** (martes a domingo de 10 a 15h. y de 19 a 22h., lunes cerrado)
 - Menestra de verduras.
 - Espárragos con huevo poché.

DONDE COMPRAR

- Conservas Serrano** (lunes a viernes de 9 a 13h. y de 15 a 18h., sábado y domingo cerrado)

Productos: conservas vegetales.
Dirección: camino La Ribera, s/n., P.I. Viacampo. - Tfno.: 941 130 386
- Sociedad Cooperativa "Los Santos Mártires"** (lunes a sábado de 9 a 13h. y de 15 a 19h., sábado tarde y domingo cerrado)

Productos: aceite de oliva virgen extra.
Dirección: barrio de la Estación, s/n. - Tfno.: 941 131 798
- Bodegas Viñedos del Carmen S.A.T.** (lunes a sábado de 9 a 13h. y de 16:30 a 19:30h., sábado tarde y domingo cerrado)

Productos: vino (tinto, rosado y blanco).
Dirección: c/ Villacampo, s/n. - Tfno.: 941 145 877
- Conservas Virto** (lunes a viernes de 8 a 13h. y de 15:30 a 18h., viernes tarde, sábado y domingo cerrado)

Productos: conservas vegetales.
Dirección: crta. de Murillo. - Tfno.: 941 145 429
- Bodegas Castillo de Maetiera S.L.** (lunes a viernes de 9 a 13h.)

Productos: vinos I.G.P. Valles del Sadacia "Libalis White" "Libalis Frizz" y "Libalis Rosé".
Dirección: crta. Murillo, s/n. - Tfno.: 941 271 217
- Bodegas Copaboca y Duvnivo S. L.** (lunes a domingo de 8 a 14h.)

Productos: vinos de la tierra.
Dirección: ctra. Logroño, km 362,8. - Tfno.: 616 116 699

- Pub CUE** (jueves a sábado de 23 a 4h.)
 - Gin-tonic con aderezos de menta, albahaca y frutas variadas.
 - Cócteles variados sobre vodka de patata Basmoon.
- Dolce Vita** (lunes a domingo de 12 a 4h.)
 - Gin-tonic Premium con hierbabuena, cardamomo, enebro, frutos rojos, tomillo, uva, etc.
 - Mojito de la casa con frutos rojos y secreto.

- Panaderías Artesana "El Obrador"** (lunes a viernes de 9 a 14h. y de 17 a 20:30h. sábados y domingos de 7:30h a 14h.)
 - Panes de verduras variados.
 - Tartaletas y especialidades de repostería en versión Jornadas Gastronómicas de la Verdura.
- Con-Sentidos** (lunes a domingo de 11 a 14h. y de 17 a 21h.)

Productos: palomitas con sabor a verduras, gominolas de verduras y huertos.
Dirección: 1º travesía Paletillas, 2. - Tfno.: 941 147 275
- Vinoteca "Fuentes Gourmet"** (lunes a sábado de 10 a 14h. y de 17:30 a 22h., domingo cerrado)

Productos: vinos, conservas y charcutería.
Dirección: 1º travesía Paletillas, 3. - Tfno.: 941 131 114
- Frutas y Verduras "Roberto Vázquez"** (lunes a viernes de 10 a 14h. y de 17 a 20h., sábado y domingo de 10 a 14h.)

Productos: frutas y verduras de cosecha propia, vino, conservas etc.
Dirección: c/ Cavas, 33. - Tfno.: 628 526 324
- Plaza de Abastos de Calahorra** (lunes a sábado de 9 a 14h. y de 17 a 21h., sábado tarde y domingo cerrado)

Productos: encurtidos, carnicería, pastelería, verduras frescas, fruta, conserva, pollería. Servicio de cafetería.
Dirección: plaza del Raso, 16.

SENDEROS DE LA VERDURA

www.ayto-calahorra.es
Casi 100 Km de senderos naturales admirando la huerta calagurritana y sus productos.

- Sendero de Calahorra (50,6 Km)
- Sendero de Campo Bajo (14,69 Km)
- Sendero de Murillo de Calahorra (12,3 Km)
- Sendero del Cidacos (12 Km)
- Sendero de Pico La Mesa (6,46 Km)

VIA VERDE DEL CIDACOS

Vía que recorre el antiguo trazado del ferrocarril de vía estrecha entre Calahorra y Arnedillo con un total de 34 Km.

SENDA NATURAL "LA DEGOLLADA"

El sendero atraviesa el entorno de las Balsas de "La Degollada" que están situadas en las estribaciones del monte de Los Agudos. Es un importante lugar de descanso para las aves acuáticas y la zona de pinar de "La Degollada". Hoy en día es la mayor mancha forestal del Valle del Ebro en La Rioja.

OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO

Plaza del Raso, 16.
turismo@ayto-calahorra.es
www.ayto-calahorra.es
Tfno.: 941 10 50 61

Horario habitual: lunes a viernes de 11 a 13:30 h. y de 16 a 18:30 h. sábados de 10 a 14 h. y de 16 a 18:30h. domingos de 10 a 14 h.

Horario en las Jornadas Gastronómicas de la Verdura y puente de mayo, del 20 al 30 de abril, de 10 a 14 h. y de 16 a 18:30h. y el 1 de mayo de 10 a 14 h.

Establecimientos accesibles según

www.equalitasvitae.com

MUSEO DE LA VERDURA

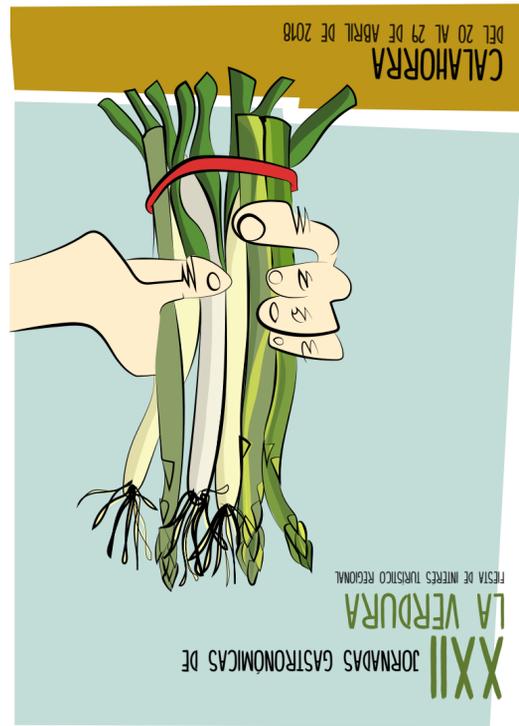
C/ Cuesta de la Catedral, 5.
museodelaverdura@ayto-calahorra.es
www.ayto-calahorra.es
Tfno.: 941 14 74 23

Horario del Museo: jueves a sábado de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h. Domingo y festivos de 11 a 14 h.

Horario en las Jornadas Gastronómicas de la verdura, desde 20 al 29 de abril. Lunes a sábado 11 a 13 h. y de 17 a 19 h. Domingos de 11 a 14h.

Día 1 de mayo, abierto de 11 a 14 h.

*Entrada gratuita los jueves y durante las Jornadas Gastronómicas de la Verdura, del 20 al 29 de abril.



- ### XXIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA
- DEL 20 AL 29 DE ABRIL DE 2018
- AGENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO DE LA RIOJA
- Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja
Agricultores y conserveros del Mercado de la Verdura
Alimentos de La Rioja – La Rioja Capital
ARTECA
Asochamp
Asociación de comerciantes "Calahorra ciudad comercial"
Asociación de comerciantes de la Plaza de Abastos
Asociación de comerciantes Pasaje Bebricio, 39
Asociación de vecinos Casco Antiguo
Auto Urbión Renault
Bodegas Maetiera
Bodega Copaboca y Duvnivo
Bodega Viñedos del Carmen
Calzados Victoria
Catedral de Santa María
CC ARCCA
Centros de enseñanza de Calahorra
Centro de Formación Profesional "La Planilla"
Centro Superior de Diseño de Pamplona Creanavarra
Club Calahorra de Ajedrez
Club Calagurris Atlético
Club Natación Nassica
CD Calahorra Veteranos
Cooperativa Hortofrutícola El Raso
Cooperativa los Santos Mártires
Consejo Regulador de Producción agraria ecológica de La Rioja (CPAER)
CRDPD Aceite de La Rioja
Emprenderoia
Establecimientos reseñados
Federación de Empresarios de La Rioja
Findus
Fundación Hospital Calahorra
Gesport SL
Grupo de Danzas Coletores de Calahorra
Grupo de voluntarias turístico-culturales del Ayuntamiento
Hipermercado Eroski
Peñaclara
Peñas de Calahorra
Roberto Sigüero
Tahona Mi Pan
- Depósito legal: LR-353-2018

RESTAURANTES PARTICIPANTES

1 **RESTAURANTE MONTSERRAT 2.0** (abierto todos los días)
Dirección: Maestro Falla, 3. - Tfno.: 941 148 145

Menú	Segundos:
Entrantes: <ul style="list-style-type: none">(degustación de todos estos platos): Espárragos rebosados con jamón y salsa de queso. Alcachofas con foie. Habitas y guisantes con virutitas de jamón de Jabugo. Coles de Bruselas con crujiente de panceta.	<ul style="list-style-type: none">Cordero con alcachofas o bacalao con vinagreta de coral y verduritas. Postre: <ul style="list-style-type: none">Tarta de calabaza. <p>Vino de la casa, gaseosa, agua o refresco y pan incluido. Café: no incluido. 32 € (10% IVA incluido).</p>

2 **HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA** (abierto todos los días)
Dirección: Maestro Falla, 1. - Tfno.: 941 147 434

Menú degustación	Vino crianza, agua, pan y chupito: incluido. Café: no incluido. <p>43 € (10% IVA incluido).</p>
Entrantes: <ul style="list-style-type: none">Burrata acompañada de capotana de verduras y mix de tomates cherry. Ensalada tibia de alubias verdes y wakame salteada con calamares. Habitas y guisantes a la hierba menta con zamburriñas.	Menú tradicional Entrantes: <ul style="list-style-type: none">Espárragos frescos templados a la manera tradicional. Menestra de verduras. Segundos a elegir: <ul style="list-style-type: none">Solomillo de ternera al gusto. Dorada tipo Orió. Postres a elegir de la carta. <p>Vino crianza, agua, pan y chupito: incluido. Café: no incluido. 31,90 € (10% IVA incluido).</p>
Pescado: <ul style="list-style-type: none">Corvina a la cazuela con verduras de la tierra.	
Carne: <ul style="list-style-type: none">Rabo guisado con verduritas acompañado de alcachofas fritas.	
Postre: <ul style="list-style-type: none">Raviois rellenos de crema de limón con coulis de frutas de la pasión.	

3 **RESTAURANTE TRATTORIA CALAHORRA** (lunes por la noche cerrado)
Dirección: plaza Peña Philips, s/n. - Tfno.: 941 129 526

Menú	verdure e cipolle di vetro (carrilera de ternera con tallarines de verdurita de temporada y cebilotas glassadas).
Antipasta para compartir y al centro (entrante): <ul style="list-style-type: none">Pepe Vetro con patate cotte e tonno (tímbal de picuillos rojos y verdes asados con migas de bonito en cama de patata).	<ul style="list-style-type: none">Rombo alla grigliá ai pesto (lomo de rodaballo con pesto de la casa, espinaca crujiente y piñones tostados).
Primer plato individual a elegir: <ul style="list-style-type: none">Carciofi con foie ai funghi e lardo (alcachofitas fritas con virutas de foie sobre salteado de hongos y manta de lardo). Crêpe di verdure e funghii (crêpe relleno de verdurita de Calahorra en lecho de boletus edulis).	Postre: <ul style="list-style-type: none">Mousse di Pepe con pere casalinga al rosso Rioja (Mousse de picuillo con pera al vino tinto Rioja). <p>Vino (Crianza D.O.C. Rioja Paco García), (blanco D.O.C. Rioja Luis Cañas), cerveza, refresco o agua: incluido. Café: incluido. 39,60 € (10% IVA incluido).</p>
Plato principal individual a elegir: <ul style="list-style-type: none">Guanciale di manzo con tallarines di	

4 **RESTAURANTE CHEF NINO** (abierto todos los días)
Dirección: Padre Lucas, 2. - Tfno.: 941 133 104

Menú	pan y chupitos: incluido. Café: incluido.
Snacks: <ul style="list-style-type: none">Zanahorias encurtidas. Sopa Thai y judía verde.	46,20 € (10% IVA incluido).
Menú: <ul style="list-style-type: none">Gazpacho de espárragos verdes. Aroz con borraja y almejas. Salmoneite coliflor y alegría. Prespa, patatas con chorizo y bimi.	Menú tradicional <ul style="list-style-type: none">Espárragos frescos templados. Menestra de verduras de Calahorra. Corderito con alcachofas.
Postre: <ul style="list-style-type: none">Creme Bruléé de calabaza. <p>Vino tinto crianza D.O.C. Rioja, agua,</p>	Postre: crême brûlée de calabaza. <p>Vino tinto, agua y pan: incluido. Café: incluido. 38,50 € (10% IVA incluido).</p>

5 **RESTAURANTE LA DAMA DE CALAHORRA** (domingo noche cerrado)
Dirección: Basconia, 3. - Tfno.: 941 134 062

Menú degustación	<ul style="list-style-type: none">Merluza sobre verduritas a la plancha y col rellena de setas. Cievro estofado al vino tinto con alcachofas. Tomate pera al ajillo con anchoas, queso de oveja y picuillo. Ensalada de remolacha, apio y piña con aliño de yogur griego y nueces. Yemas de espárragos gratinadas con salsa Muselina de calabacín.
Menú	<ul style="list-style-type: none">Merluza sobre verduritas a la plancha y col rellena de setas. Cievro estofado al vino tinto con alcachofas. Tomate pera al ajillo con anchoas, queso de oveja y picuillo. Soufflé de zanahoria y mandarina al ron. <p>Vino crianza D.O.C. Rioja Domus Dei, agua y pan: incluido. Café: incluido. 38,50 € (10% IVA incluido).</p>

6 **RESTAURANTE LA COMEDIA** (martes cerrado)
Dirección: plaza Montecompatri, 1. - Tfno.: 941 130 597

Menú degustación	mate rebosado y ajetes a la brasa. <ul style="list-style-type: none">Carrilera de tenedor en Parmienter de patata y verduras. Postre: "La Comedia". <p>Vino crianza D.O., agua y pan: incluido. Café: incluido. 38 € (10% IVA incluido).</p>
Menú	<ul style="list-style-type: none">Merluza con alubia verde y puré de patata. Borrajá salteada con lecherillas y hongos. Postre: <ul style="list-style-type: none">Tarrina de calabaza con cremoso de chocolate y helado. <p>Vino crianza de Rioja Baja y pan: incluido. Café: incluido. Agua: no incluida. 39,90 € (10% IVA incluido).</p>

7 **PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO** (abierto todos los días)
Dirección: paseo del Mercadal (Era Alta s/n). - Tfno.: 941 130 358

Menú degustación	
Entrante individual: <ul style="list-style-type: none">Pimientos del cristal aliñados con taco de bonito. Salmorejo, hortalizas y huevo de codorniz. Buñuelos de verdura y hongos. Alcachofas templadas con ajada.	Came: <ul style="list-style-type: none">Hortalizas y jarrete de ternera estofadas a fuego lento con arroz meloso de hongos y vino de Rioja. Postres: <ul style="list-style-type: none">Oblea de verduritas con frutillas y helado. <p>Bodega Castroviejo Crianza 2015 D.O.C. Rioja, agua mineral, pan: incluido. Café o infusiones: incluido. 45 € (10% IVA incluido).</p>
Pescado: <ul style="list-style-type: none">Espárragos frescos, salmón al eneldo con salsa muselina y hojaldré.	

8 **CAFÉ-RESTAURANTE GALA** (domingos noche cerrado)
Dirección: avda. de la estación, 7. - Tfno.: 941 145 515

Menú degustación (propuestas para viernes, sábados y domingos).	cluido. Café "Volcán de Oro": incluido. <p>36 € (10% IVA incluido).</p>
Aperitivos: <ul style="list-style-type: none">Croquetas de brócoli. Calabacín con langostinos.	Carta especial de verduras (lunes, martes, miércoles y jueves). <ul style="list-style-type: none">Alcachofas fritas con virutas de foie micuit. Menestra de verduras. Cremita de coliflor trufada con pulpo. Borrajitas crujientes con pescaditos fríos a las dos salsas. Pimientos del cristal asados a la leña con ventresca de bonito. Espárragos frescos templados al natural. Pamillada de verduras con salsa romesco. Habitas baby confitadas a la menta con mollejas de cordero y foie. <p>Precio por plato individual: 13€ (10% IVA incluido).</p> <p>Además ofertamos, segundos platos, postres, bebida y café.</p>
Platos: <ul style="list-style-type: none">Crema de coliflor trufada con pulpo. Risotto de boletus con alcachofa frita. Garbanzos con berza y bacalada de bacalao. Redondo de cordero asado acompañado con verduras a la jardinera, tzatziki y guisantes.	
Postre: <ul style="list-style-type: none">Borrachito de naranja con gominola de zanahoria y todo ello con sopa de chocolate blanco y helado. <p>Vino tinto D.O.C. Rioja Desde 1965 Ángel (gamacha) añada 2016, bodegas y viñedos Ilurce (Alfaro), agua, pan: in-</p>	

9 **ASADOR ÉPOCA** (cerrado lunes)
Dirección: final Pasaje Díaz, s/n. - Tfno.: 941 139 074

Menú	<ul style="list-style-type: none">Chuletillas. Lubina.
Primeros: <ul style="list-style-type: none">Croquetas de verdura. Espárragos templados. Menestra de cordero.	Postre casero. <p>Vino de la casa o sidra natural, agua y pan: incluido.Café: no incluido. 25 € (10% IVA incluido).</p>
Segundos a elegir: <ul style="list-style-type: none">Chuletón (para 2 personas).	

10 **GASTROBAR CAPI** (abierto todos los días de 13 a 15:30h.)
Dirección: Mártires, 8. - Tfno.: 941 590 554

Menú	<ul style="list-style-type: none">Merluza con callos de bacalao. Foie al vapor con verduras glaseadas. Postres: <ul style="list-style-type: none">Mango & coco. <p>Vino Marqués de Reinosa Crianza o vino Marqués de Reinosa Blanco, agua, pan: incluido. Café: incluido. 45 € (10% IVA incluido).</p>
Primeros a elegir: <ul style="list-style-type: none">Aroz meloso de verduras. Pochas con verduras y almejas. Lasaña de espinacas. Menestra de verduras al estilo Capi. Espárragos mixtos templados a los 3 vinagres.	Postres: <ul style="list-style-type: none">Tarta de queso blanco y coco. Pastel de manzana. Pastel con chocolate caliente. Piña. Copa de yogurt con fresas naturales. <p>Vino, pan, agua y gaseosa: incluido. Café: no incluido. 17,50 € (10% IVA incluido).</p>
Segundos a elegir: <ul style="list-style-type: none">Codillo con crema de verduras de temporada. Rabo de toro a baja temperatura y verduras ecológicas. Cordero confitado con patata pana-	

11 **RESTAURANTE COLICEO 29** (cerrado domingo noche, lunes noche y martes todo el día)
Dirección: Coliseo, 29. - Tfno.: 941 129 810 – 686 305 585

Menú	<ul style="list-style-type: none">Degustación de aceite. Aperitivos de la casa. Cebolletas en texturas. Espárragos con setas escabechadas y mahonesa de ahumados. Puerros a baja temperatura, Pastrami y jugo de carne.
Menú	<ul style="list-style-type: none">Alcachofas con callos de bacalao. Foie al vapor con verduras glaseadas. Postre: Mango & coco. <p>Vino Marqués de Reinosa Crianza o vino Marqués de Reinosa Blanco, agua, pan: incluido. Café: incluido. 45 € (10% IVA incluido).</p>

12 **RESTAURANTE CASA MATEO** (abierto sólo al mediodía, lunes cerrado. Menú disponible a partir del martes 24 de abril)
Dirección: plaza del Raso, 15. - Tfno.: 941 130 009

Menú	<ul style="list-style-type: none">Dorada al horno con verduritas en tempura. Rape al horno sobre patata panadera. Carré de cerdo asado con puré de patata. Solomilillo de jabolí con salsa de Oporto y maracuyá. Postre: a elegir de nuestra carta. <p>Vino crianza D.O.C. Rioja, refresco o agua, pan: incluido. Café: incluido. 38 € (10% IVA incluido).</p>
Primeros a elegir: <ul style="list-style-type: none">Menestra de verduras naturales. Alcachofas con foie y hongo confitado. Crepe de borraja con salsa de almejas. Ensalada de endivias, gulas y salmón marinado. Ensalada de carabineros con aguacate y mango. Raviois rellenos de marisco.	
Segundos a elegir: <ul style="list-style-type: none">Bacalao con muselina de ajo.	

13 **RESTAURANTE LA TABERNA DE LA CUARTA ESQUINA** (cerrado lunes por la noche)
Dirección: Cuatro esquinas, 16. - Tfno.: 941 134 355

Menú	<ul style="list-style-type: none">Merluza con alubia verde y puré de patata. Borrajá salteada con lecherillas y hongos. Postre: <ul style="list-style-type: none">Tarrina de calabaza con cremoso de chocolate y helado. <p>Vino crianza de Rioja Baja y pan: incluido. Café: incluido. Agua: no incluida. 39,90 € (10% IVA incluido).</p>
Aperitivos: <ul style="list-style-type: none">Croquetas de espinacas y gambas. Crema de zanahoria con jengibre. Alcachofa rellena de cordero.	
Menú degustación: <ul style="list-style-type: none">Espárragos con mahonesa casera de queso de Cameros. Guisantes frescos de Calahorra con foie.	

14 **RESTAURANTE "EL ALBERGUE"** (abierto todos los días)
Dirección: Rasillo San Francisco, 1. - Tfno.: 637 736 108

Menú	<ul style="list-style-type: none">Solomillo de ternera con espárragos trigueros y ajos frescos. Postre: <ul style="list-style-type: none">Coulant de chocolate con crema de vainilla. <p>Vino Puerta Vieja Crianza, pan y agua: incluido.Café: incluido. 33 € (10% IVA incluido).</p>
Individual: <ul style="list-style-type: none">Pimiento del padrón relleno de queso y crema de maíz. Raviois de verduritas sobre torrija de zanahorias. Alcachofas fritas con fritada y salsa de picuillos. Chipirones encebollados con aceite de almendras.	

ACTOS PRELIMINARES

Lunes, 2

11,30h. Cine infantil "Boxtrolls".
Venta de entradas en taquilla. Precio: 2,50€. Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. Colabora: ADER y C.C. ARCCA. **Lugar: Cines ARCCA.**

Martes, 3

Exposición de fotografía "El Rioja y los 5 sentidos" Del 3 al 19 de abril. Horario de lunes a sábado de 18 a 21 h. Organiza: Fundación Caja Rioja-Bankia. **Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia.**

11 h. Taller infantil "Caja mágica".
Para niños de 6 a 10 años. Duración 1 hora aprox. Inscripción gratuita a partir del 22 de marzo. Tfno. 941 10 50 66. **Lugar: Biblioteca Municipal "Pedro Gutiérrez".**

11,30h. Cine infantil "El Principito".
Venta de entradas en taquilla. Precio: 2,50€. Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. Colabora: ADER y C.C. ARCCA. **Lugar: Cines ARCCA.**

Miércoles, 4

11 h. Taller infantil "Mentatletas".
Para niños de 6 a 10 años. Duración 1 hora aprox. Inscripción gratuita a partir del 22 de marzo. Tfno. 941 10 50 66. **Lugar: Biblioteca Municipal "Pedro Gutiérrez".**

11,30 h. Cine infantil "Enredados".
Venta de entradas en taquilla. Precio: 2,50€. Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. Colabora: ADER y C.C. ARCCA. **Lugar: Cines ARCCA.**

Jueves, 5

9 a 14 h. Tradicional mercado del "Jueves": verduras, frutas, flores, textil y calzado.
Lugar: plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

11 h. Taller infantil "Twister literario".
Para niños de 6 a 10 años. Duración 1 hora aprox. Inscripción gratuita a partir del 22 de marzo. Tfno. 941 10 50 66. **Lugar: Biblioteca Municipal "Pedro Gutiérrez".**

11,30h. Cine infantil "Gru, mi villano favorito".
Venta de entradas en taquilla. Precio: 2,50€. Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. Colabora: ADER y C.C. ARCCA. **Lugar: Cines ARCCA.**

Viernes, 6

11,30h. Cine infantil "Shrek, felices para siempre".
Venta de entradas en taquilla. Precio: 2,50€. Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. Colabora: ADER y C.C. ARCCA. **Lugar: Cines ARCCA.**

20,30 h. III Muestra de Teatro aficionado."Cásina", original de Plauto.
Entradas 10 € - 4 € para menores de 30 años en 2º anfiteatro. **Lugar: Teatro Ideal.**

Sábado, 7

11,30h. Cine infantil "Toy Story 3".
Venta de entradas en taquilla. Precio: 2,50 €. Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. Colabora: ADER y C.C. ARCCA. **Lugar: Cines ARCCA.**

12 h. Jornada de Puertas Abiertas de la Plaza de Abastos.
Horario de 12 a 14 h. y de 19 a 21 h. 2 pinchos + 2 vinos + copa de cristal: 3€ (sin copa, 2€). Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. Colabora: ADER y Asociación de Comerciantes de la Plaza de Abastos.

12 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María.
Punto de encuentro: pórtico de la Catedral. Tarifa visita guiada: grupo de –20 pax.: 2€/pax. Grupo de + 20 pax.: 1,50€/pax. Más información: 941 130 098.

19 h. Magia y globoflexia con el Mago Juanchó.
Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. Colabora: ADER y Asociación de Comerciantes de la Plaza de Abastos. **Lugar: plaza del Raso. Jornada de Puertas Abiertas de la Plaza de Abastos.**

19,30 h. Teatro gestual "Gesticula-Gesticúlate".
Compañía: grupo de teatro Artes Down Rioja. Entrada donativo: 5 €. Organiza: ARSIDO. **Lugar: Teatro Ideal.**

Domingo, 8

10 h. VII Rastro Casco Antiguo.
Organiza: asociación de vecinos Casco Antiguo. Más información en cascoantiguocalahorra.wordpress.com **Lugar: Rasillo de San Francisco.**

20 h. Teatro musical "Proclamar".
Compañía: El Son de Jazz. Entradas: 6€, en todo el aforo. Organiza: El Son de Jazz. **Lugar: Teatro Ideal.**

Lunes, 9

19,30 h. Jornadas de Estudios Calagurritanos "Las Medranas. Un conjunto vitivinícola en plena Calahorra", a cargo de Dña. Asunción Antoñanzas y Dña. Pilar Iguacel, arqueólogas. Organiza: asociación Amigos de la Historia de Calahorra. **Lugar: sala cultural "Ermita de la Concepción".** Entrada libre.

Martes, 10

19,30 h. Jornadas de Estudios Calagurritanos "Un viaje por la Historia: el trenillo de Calahorra (1918-1966)", a cargo de D. Sergio Cañas Díez, doctor en Historia Contemporánea. Organiza: asociación Amigos de la Historia de Calahorra. **Lugar: sala cultural "Ermita de la Concepción".** Entrada libre.

Miércoles, 11

19,30 h. Jornadas de Estudios Calagurritanos "Periodismo en Calahorra a finales del s. XIX: El Calahorrano", a cargo de D. Jesús Cáseda Teresa, doctor en Filología Hispánica. Organiza: asociación Amigos de la Historia de Calahorra. **Lugar: sala cultural "Ermita de la Concepción".** Entrada libre.

Jueves, 12

9 a 14 h. Tradicional mercado del "Jueves": verduras, frutas, flores, textil y calzado.
Lugar: plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

20 h. Conferencia. "Quitar lo que sobra. La escultura del Divino Miguel Ángel" a cargo de D. José Javier Aranza, profesor de la UNAV. **Lugar: sala cultural "Ermita de la Concepción".** Entrada libre.

Viernes, 13

19,30 h. Jornadas de Estudios Calagurritanos "Calahorra en la primera guerra entre Carlos V y Francisco I de Francia (1521-1526)", a cargo de D. Tomás Sáenz de Haro, doctor en Historia. Organiza: asociación Amigos de la Historia de Calahorra. **Lugar: sala cultural "Ermita de la Concepción".** Entrada libre.

Sábado, 14

10 h. VII Trofeo Club Natación Nassica. Calahorra "Ciudad de la Verdura".
Organiza: Club Natación Nassica. **Lugar: piscina C.P.M. La Planilla.**

11 h. Taller infantil "Around the world".
Para niños de 6 y 7 años. Duración 1 hora aprox. Inscripción gratuita a partir del 26 de marzo. Tfno. 941 10 50 66. **Lugar: Biblioteca Municipal "Pedro Gutiérrez".**

12 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María.
Punto de encuentro: pórtico de la Catedral. Tarifa visita guiada: grupo de –20 pax.: 2€/pax. Grupo de + 20 pax.: 1,50€/pax. Más información: 941 130 098.

16 h. I Maratón de zumba solidaria "Ciudad de la Verdura".
Organiza: Grupo SL. Colabora: Ayuntamiento de Calahorra. Información: inscripciones el día del evento. 3€ destinados a la ONG Fundeo. **Lugar: Frontón Barberito I.**

20,30 h. Concierto de la Banda Municipal de Música y del Orfeón Calagurritano "Pedro Gutiérrez", "Antología de la zarzuela".
Solistas: Fermín Luri y Natalia Marín.Director: Eduardo Peña Hernández. Entradas: 3€. **Lugar: Teatro Ideal.**

Lunes, 16

19 h. Presentación de la ruta de pinchos de verdura 2018".
Lugar: Aula Municipal de Cocina (C/ Enramada, 1).

Martes, 17

10h. Taller "El emprendimiento en la agricultura".
Ponentes: Dña. Rocío Bazán y D. Igor Fonseca. Organiza: Ayuntamiento de Calahorra, Emprendeorja y FER. **Lugar: Centro Joven Municipal.**

Miércoles, 18

Exposición de Pintura al óleo.
Autora: Ana Fernández Ibáñez Pascual. Organiza: Ayuntamiento de Calahorra, "Aceleradora de Empleo Calahorra Activa 2017". La exposición podrá visitarse desde el 18 al 29 de abril. Horario de 10 a 14 h. y de 17 a 20 h. **Lugar: Centro Cultural Deán Palacios.**

18,30 h. Conferencia "Los secretos de la historia" a cargo de D. Urbano Espinosa. Organiza: Fundación Universidad de La Rioja. **Lugar: sala cultural "Ermita de la Concepción".** Entrada libre.

Jueves, 19

9 a 14 h. Tradicional mercado del "Jueves": verduras, frutas, flores, textil y cala.
Lugar: plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

12,30 h. Comercio y verduras.
Visita a los escaparates del comercio local decorados con motivo de las XXII Jornadas Gastronómicas de la Verdura con productos de la huerta calagurritana.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

DEL 20 AL 29 DE ABRIL

Actividades para los colegios de Educación Primaria de Calahorra.

Del 23 al 27, los alumnos de Educación Infantil disfrutan de las actividades que los alumnos del **Centro de Formación "La Planilla"** realizan en sus centros educativos.

Durante el mes de abril los alumnos de 1º curso de Educación Primaria participan en talleres gastronómicos.

Durante los meses de marzo y de abril, los alumnos de 2º ciclo de Educación Primaria participan en los talleres de alimentación "Juega y disfruta con Alimentos Ecológicos" impartidos por el **CPAER.**

Del 23 al 27, almuerzos saludables con **Aceite de La Rioja, imparte CRDP Aceite de La Rioja,** para los estudiantes de 2º ciclo de Educación Primaria de los centros educativos.

Durante el mes de abril los alumnos del 3º ciclo de Educación Primaria visitan la **Cooperativa agrícola El Raso y la Cooperativa Los Santos Mártires.**

Del 23 al 29 de abril, la **Fundación Hospital Calahorra** elabora un menú especial para los pacientes y usuarios de la cafetería del Hospital y sus pacientes con especial protagonismo de las verduras y entrega un folleto con consejos saludables.

Expositores de homenaje al producto hortofrutícola de La Rioja Baja en colaboración con la Asociación profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta, el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER) y el proveedor Cielo de frutas y verduras Solano.

Exposición fotográfica cedida por la Asociación profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta.

Distintas asociaciones de pacientes (ACCER, ALCER, etc.) a lo largo de la semana ofrecen información sobre sus actividades.

Concurso Infantil de Dibujo Eroski, "Calahorra y las verduras".
Exposición en el hipermercado del 20 al 28 de abril (presentación hasta el 18). Consulta las bases del concurso y premios en información del hipermercado.

Exposición de verduras gigantes de Mercalencia.
Del 20 de abril al 1 de mayo. **Lugar: paseo del Mercadal y plaza del Raso.**

Viernes, 20

11,30 h. Presentación del nuevo Dacia Duster, coche oficial de las XXII Jornadas Gastronómicas de la Verdura.
Lugar: concesionario Auto Urbión Renault en Calahorra.

19 h. Inauguración de la exposición "Estilismo con verduras".
Tocados, caracterización y pelucas de fantasía.**Horario de lunes a sábado de 18 a 21h.** Organiza: Centro de Formación Profesional "La Planilla". Colabora: Ayuntamiento de Calahorra y el Institut Salvador Seguí (Barcelona). **Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia.**