

CALAHORRA

# XV FERIA de la *Golmajería*

30 Y 31 DE OCTUBRE DE 2021  
Lugar: C/Grande y Plaza del Raso



# XII JORNADAS de la Cazuelilla

29 DE OCTUBRE AL  
1 DE NOVIEMBRE DE 2021



# XV FERIA de la *Golmajería*

**30 Y 31**  
**de octubre de 2021**

Durante el fin de semana habrá  
hinchables en la Plaza del Raso



## SÁBADO, 30 DE OCTUBRE

**10:30 h. Visita guiada gratuita por la zona histórica de Calahorra.**

Punto de encuentro: rolo Jurisdiccional "La Moza", en el paseo del Mercadal.

Inscripción: oficina de Turismo, 941 10 50 61

Visita realizada por el grupo municipal de voluntarias

**11 h. Apertura de stands de la XV Feria de la Golmajería, de 11 a 14 h. y de 17 a 20:30 h.**

**11:30 a 13:30 h. Taller infantil "La casa dulce de la bruja"**

Taller gratuito de repostería infantil: inspirándose en el cuento de Hansel y Gretel crearemos nuestra propia "casita de la bruja".

Lugar: plaza del Mercado. Participación por orden de llegada.

El taller es continuo con un límite de 20 niños. Si un niño finaliza entra el siguiente al espacio/taller.

**12 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María.**

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

Tarifa: 2 € / persona.

**14 h. Cierre de feria.**

**16 h. I Duatlón Cross Calahorra "Ciudad de la Verdura"**

Lugar: Parque del Cidacos

Organiza: Federación Riojana de Triatlón. Colabora: Ayto. de Calahorra (Deportes)

Información e inscripciones:

[www.fertriatlon.com](http://www.fertriatlon.com)

**17 h. Reapertura de stands.**

**17:30 h. Cuento de Hansel y Gretel. (Narrador acompañado de clown)**

Duración: 1 h. 10'

Lugar: plaza del Mercado

**18 h. Visita guiada gratuita "Calahorra ciudad de leyendas"**

Duración: 1h.30'

Inscripción en la oficina de Turismo, 941 10 50 61

**19 h. Cuentos tradicionales "El País de Jauja". (Narrador acompañado de violinista)**

Duración: 1h. 10'

Lugar: plaza del Mercado

**20:30 h. Cierre de la Feria en su primera jornada.**

## DOMINGO, 31 DE OCTUBRE

**11 h. Apertura de stands.**

**Feria de 11 a 14 h.**

**11 h. Visita guiada gratuita del Museo de la Verdura.**

Punto de encuentro: oficina de Turismo, en la plaza del Raso, 16.

Inscripción: en la oficina de Turismo, 94110 50 61

Visita realizada por el grupo municipal de voluntarias

**12:15 h. Visita guiada gratuita al Museo de la Romanización.**

Punto de encuentro, puerta del Museo.

Inscripción: en la oficina de Turismo,

Teléfono 941 10 50 61

Visita realizada por el grupo municipal de voluntarias

**12:30 h. Espectáculo infantil de magia.**

Lugar: Plaza del Mercado.

**14 h. Clausura de la Feria de la Golmajería.**

**18:30 h. Teatro familiar "Xocolat".**

Edad recomendada, a partir de 2 años.

Entrada: 5 €.

Taquilla de 12 a 14 horas el 28 de octubre y todos los días que haya función, desde dos horas antes del comienzo de la misma.

Internet, teatroideal.sacatuentrada.es

Lugar: Teatro Ideal.



# STANDS PARTICIPANTES



## 1.- Panadería La Despensa

Calahorra. Tel.: 633 08 70 26  
ladespensapan1@hotmail.com

## 2.- Pastelería Flor y Nata

Calahorra. Tel.: 650 97 29 67  
calagurrisflorynata@hotmail.com

## 3.- Fardelejos Alicia

Quel. Tel.: 941 39 21 98  
fardelejosalicia@hotmail.com

## 4.- Panadería – Pastelería La Leal

Calahorra. Tel.: 696 66 99 63  
cdbc123@gmail.com

## 5.- Repostería La Tentación

Calahorra. Tel.: 666 77 49 88  
repositentacion@hotmail.es

## 6.- Mermeladas Anamela

Logroño. Tel.: 646 79 95 09  
alcaldeana@hotmail.com

## 7.- Con-sentidos

Calahorra. Tel.: 941 14 72 75  
consentidoscalahorra@gmail.com

## 8.- Pastelería TartDekor

Calahorra. Tel.: 941 03 57 23  
642 81 31 57 - tartdekor@gmail.com

## 9.- Confitería Marcos (Rusos Alfaro)

Alfaro. Tel.: 941 59 60 19  
646 12 14 10  
confiteriamarcos@hotmail.es

## 10.- La Queleña

Quel. Tel.: 941 40 31 38  
laquelena@laquelena.com

## 11.- Miel Valle del Cidacos

Quel. Tel.: 665 53 85 12  
jimeno@aseinfo.es

## 12.- Pastelería Dulce en Boca

Calahorra. Tel.: 646 43 03 55  
dulceenbocacalahorra@gmail.com

## 13.- Panadería Ecológica Cumpanis

Logroño. Tel.: 941 20 63 84  
info@panaderiacumpanis.es

## 14.- Dulces El Avión

Logroño. Tel.: 941 27 12 47  
administracion@elavion.es

## 15.- Destilería Virgen del Cisne

Hormilleja. Tel.: 941 03 78 84  
info@virgendelcisne.es

# XII JORNADAS de la Cazuelilla

Del  
**29** de octubre al  
**1** de noviembre del 2021

Las cazuelillas se servirán según la hora señalada



### **1. Bar Vistabella**

(12 a 14h. y de 18:30 a 21h.)

Lomo con pimientos  
Albóndigas en salsa de almendras  
Setas al ajillo

### **2. Bar Los Leones**

(12 a 14h. y de 19 a 21h. Domingo tarde cerrado)

Patorrillo  
Pimientos rellenos de rabo de toro  
Cabrito con alcachofas

### **3. Café 2.000**

(12 a 14h. y de 18 a 20h.)

Lomo con pimientos asados en salsa de tomate  
Pimientos rellenos de bacalao en salsa de pimientos del piquillo  
Champiñones en salsa de tomate

### **4. Bar Nueve**

(10 a 15h. y de 18:30 a 23h.)

Cocochas de cerdo al Pedro Ximénez  
Bacalao a la riojana  
Oreja con tomate

### **5. Café bar Nicolás 2**

(12 a 14:30h. y de 19 a 21h.)

Champiñones al ajillo  
Bacalao a la riojana  
Albóndigas en salsa de tomate

### **6. La Taska con K**

(12 a 15h. y de 18 a 22h.)

Cocido con sus sacramentos  
Bacalao ajoarriero  
Albóndigas de La Taska

### **7. Montserrat 2.0**

(12:30 a 15h. y de 19:45 a 22:30h.)

Caracoles de la abuela  
Calamares en su tinta  
Carrilleras al vino tinto

### **8. Hotel Ciudad de Calahorra**

(10 a 15:30h. y de 19:30 a 22:30h.)

Rabo de toro con habitas tiernas y crujiente de torreznos  
Huevos camperos sobre fritada de tomates con bacalao  
Rape y mejillones con suquet de bogavante

### **9. El bar de Juanje**

(13 a 15h. y de 19 a 21h. Domingo cerrado)

Callos  
Pimientos del Piquillo con huevo escalfado

### **10. Café Paris**

(12:30 a 14h. y de 19:30 a 21h.)

Calamares a la andaluza con mahonesa de ajo negro  
Papas al roquefort  
Pimientos de colores en tempura japonesa

### 11. Café Rioja

(12 a 15h. y de 19:30 a 23h.)

Caracoles con jamoncito  
Mejillones con tomates picantes

### 12. Con-sentidos

(11:30 a 14h. y de 17 a 22h.) GOMINOLAS.

Alubias con chorizo y guindillas  
Caracoles  
Huevos con patatas y chorizo

### 13. El Rincón Andaluz

(12 a 16h. y de 19 a 23h.)

Albóndigas con salsa de boletus  
Callos con un toque de picante  
Pimientos rellenos de bacalao y gambas

### 14. La Comedia

(13 a 15h. y de 20:30 a 23h.)

Carrillera guisada en chocolate  
Ajoarriero  
Salteado de Shitake al brandy y nata

### 15. Café bar Nicolás

(12 a 14:30h. y de 19 a 21h.)

Champiñones al ajillo  
Bacalao a la riojana  
Albóndigas en salsa de tomate

### 16. Restaural

(12 a 15h. y de 19 a 23h.)

Papas con mojo picón  
Migas con huevo poché

Callos picantes

### 17. Parador Nacional

Marco Fabio Quintiliano

(13:30 a 15:30h. y de 19:30 a 22:30h.)

Arroz caldoso de marisco  
Champiñones de La Rioja salteados  
Patatas a la riojana

### 18. Café restaurante Gala

(13 a 16h. y de 21 a 23h.)

Setas a la crema con foie fresco  
Zarzuela a la marinera  
Callos a la riojana con garbanzos fritos

### 19. Mesón Jamonero

(13 a 16h. y de 20 a 23h.)

Bacalao a la riojana  
Huevo, patata y picadillo  
Huevo, patata y gulas

### 20. Gastrocerve "El Otro"

(11 a 15:30h. y de 19 a 23:30h.)

Patorrillo  
Calamares en su tinta  
Ajoarriero

### 21. La Vermutería

(11:30 a 16h. y de 19:30 a 23h.)

Bacalao gratinado con ali-oli  
Pisto riojano con huevo de codorniz  
Carrilleras al vino tinto

## 22. Bar Asador Época

(14 a 16h. y de 20 a 23h.)

Cochinillo guisado deshuesado  
Cordero con alcachofas

## 23. Gastrobar Capi

(12:30 a 15:30h. y de 19:30 a 22:30h.)

Pisto con migas de bacalao  
y huevo de codorniz  
Albóndigas en salsa de espárragos  
blancos  
Merluza a la cosquera

## 24. Smiley

(13 a 15h. y de 19 a 23h.)

Pollo a la crema  
Patatas a la riojana

## 25. Acuario tapas-saxon

(10 a 15h. y de 19 a 22h.)

Callos con chorizo  
Calamares en su tinta  
Lomo a la riojana

## 26. Sabor.es

(12:30 a 15h y de 20 a 23h.)

Albóndigas con sepia en salsa de  
azafrán  
Ciervo en su salsa con boletus y  
manzana caramelizada  
Patitas de cordero de la Esther

## 27. El Rincón de Flor y Nata

(12 a 15h. y de 20 a 22h.)

Gambas al ajillo  
Callos a la riojana  
Goxua "Postre"

## 28. Bebe y Zampa

(12 a 16h. y de 18 a 22h.)

Pulпитos de chocolate  
Huevos a la flamenca  
Albóndigas en su salsa

## 29. Café bar Abadía

(12 a 15h. y de 19 a 22:30h.)

Lomo guisado con pimientos a la  
riojana  
Salmón a la marinera  
Sopa de ajo con huevo





ORGANIZA



Ayuntamiento  
**Calahorra**

COLABORA



**Gobierno  
de La Rioja**