

***Ruta de Pinchos
Jornadas
Gastronómicas
de la Verdura de
Calahorra 2026***



Calahorra
Ayuntamiento



1. El Albergue

Lunes a domingo de 20 a 23 h. Domingo noche cerrado.

- Ravioli de cardo con leche y aceite de almendras.
- 'El agricultor'.
- 'El vendimiador'.
- Copa de crema de calabaza con queso parmigiano rallado.
- Copa de chipirón en cebolla trufada.

2. Bebe y Zampa

Jueves a domingo de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h. Miércoles cerrado.

- Pincho 'Bebe y Zampa'.
- Alcachofas con jamón.
- Setas a la plancha al ajillo.

3. Rincón de Livi

Lunes a domingo de 10 a 14 h. y de 18 a 22 h. Martes cerrado.

- Explosión de verdura con papada ibérica y aceite de trufa.
- Crema de coliflor con brocheta de alcachofa y foie.
- Torombola de verdura con pimiento de padrón.

4. Street Food The Way

Jueves a domingo de 12 a 15 h. y de 20 a 00 h. De lunes a miércoles cerrado.

- Pan cristal, caballa, rábano, tomata, anchoa, huevo y pimiento.
- Tosta de anchoas y boquerón con mermelada de pimiento.

5. Sabores

Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.

- Ñoqui de alcachofa en salsa thai con acelga frita, espárrago blanco y enoki.
- Flan de Coliflor de Calahorra (I.G.P.) a la carbonara – (confía, calla y prueba).
- Menestra en canelón, con cremoso de espinacas y lascas de espárrago.





6. Gastrobar Capi

Lunes a domingo de 12:30 a 15 h. y de 19:30 a 22 h.

Domingo tarde cerrado.

- Corazón de alcachofa con salsa de piquillo, salsa de hongos y trufa.
- Milhojas de atún con verduras en tempura y crema de la casa.

7. The Swing

Lunes a domingo de 12 a 14 h. y de 19 a 21 h. Martes cerrado.

- ‘Ceniza y crema’.

8. Asador Época

Martes a domingo de 13 a 16 h. y de 20 a 22 h. Lunes cerrado.

- ‘Campo bajo’.
- ‘Quintiliano al sol’.
- Espárrago ‘Época’.

9. Heladería Andrés Sirvent - ARCCA -

Lunes a domingo de 17 a 23 h.

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.

10. Café Restaurante Gala

Lunes a domingo de 13 a 15:30 h. y de 21 a 22:30 h.

Domingo noche cerrado.

- Piquillo caramelizado con careta y calabacín.

11. Restaurante Bar La Viña

Lunes a domingo de 11 a 13 h. y de 19 a 22 h.

- ‘La joya calagurritana’: alcachofa confitada rellena de crema de foie, molleja crujiente, velo de finos brotes y galleta de oro.
- Quiche de puerros al estilo de ‘La Viña’.

12. Burger Pro 'El Otro'

Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19 a 20 h.

- 'La Calagurra'.
- Mini burgers variadas.

13. La Vermutería

Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 20 a 23 h. Martes cerrado.

- 'Calagurris, huerta y calzada': teja crujiente de aceite de oliva acompañada de crema de coliflor asada, alcachofa lacada, borraja salteada y tierra de champiñón.

14. Café Rioja

Lunes a domingo de 11 a 15 h. y de 17 a 23 h.

- Hojaldre relleno de espinaca y queso de cabra.
- Flor de alcachofa crujiente.
- Palomitas de coliflor con salsa romesco.

15. La Montanera

Lunes a domingo de 12 a 16 h. y de 19 a 23 h.

- Espárragos con bechamel gratinados al horno.
- Puerros templados con vinagreta y mostaza.

16. Bohemia Gastrocerve

Martes a domingo de 12 a 15 h. y de 18 a 23 h. Lunes cerrado.

- 'Bohemia'.
- 'El Huerto'.

17. El Rincón Andaluz

Lunes a domingo de 11 a 16 h. y de 18 a 23 h.

- Empanada de maíz con ají de fuego.
- Canelón de boletus y canelón de espinacas y piñones.
- Alcachofas a la parmigiana.





18. La Panadera 2.0

Miércoles a domingo de 10 a 15 h. y de 18 a 23 h. Lunes y martes cerrado.

- Crema de coliflor con mousse de calabaza y almendra.
- Musaka de verduras acompañada de mayonesa de huevo duro.

19. La Comedia

Lunes a domingo de 13 a 15 h. y de 20:30 a 23 h. Martes cerrado.

- Yogur de Calahorra.
- Nuestra conserva.

20. Bar Nicolás

Lunes a domingo de 11 a 15 h. y de 19 a 22 h.

- Vuelta a la huerta.
- Huerta y mar.
- Bocado de mar y bosque.

21. Café París

Lunes a sábado de 12:30 a 14 h. y de 19.30 a 21 h. Domingo cerrado.

- Tosta de revuelto de verduras.
- Crepe rellena de espinacas con ricotta y bacon.

22. Gastro café Ibérico

Lunes a sábado de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h.

- Alcachofa con foie fresco y jamón crujiente.
- Lechuga, tomate, queso de cabra y pimiento.

23. El bar de Juanje

Lunes a domingo de 12 a 14 h. y de 19 a 21:30 h. Lunes a miércoles tarde cerrado.

- Sándwich de mar y tierra.
- Flor de campo.

24. Hotel 'Ciudad de Calahorra'

Lunes a domingo de 12:30 a 14 h. y de 19 a 22:30 h.

- Tartaleta de patata rellena de verduras y huevo de codorniz con merengue de remolacha.
 - Dispone de más variedad de pinchos de ediciones anteriores.

25. Montserrat 2.0

Lunes a domingo de 13 a 15 h. y de 19:30 a 22 h.

- Ensalada de berenjena con mayonesa.
- Cama de patatas con verduras al horno.

26. Bar Olé

Martes a domingo de 9 a 14 h. y de 18 a 00 h. Lunes cerrado.

- 'Bar Olé te da alas' con verduras salteadas al teriyaki.
- 'Patatas Olé': patatas bañadas en láminas de champiñón y verduras con carne.

27. Centro de Participación Activa (C.P.A.)

Lunes a domingo de 11 a 15 h.

- Puritos de masa fina rellenos de verduritas con salsa suave.
- Tosta de pimientos de piquillo confitados con rulo de cabra fundido.

28. Carnicería Sampedrano

Lunes a domingo de 10 a 14 h. y de 18 a 20 h. Sábado y domingo tarde cerrado.

- Calabacín relleno de jamón y queso.

29. Bar Nueve

Lunes a domingo de 9 a 15 h. y de 19 a 22 h. Lunes cerrado.

- Tortilla de patata con brotes de ajos verdes.
- Tortilla de patata con tallos de ajos.





30. Heladería Andrés Sirvent

Lunes a domingo de 17 a 23 h., sábado, domingo y festivos 12 a 15 h.

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.

31. Cafetería B5

Lunes a domingo de 10 a 14 h. y de 18 a 23 h. Martes y domingo tarde cerrado.

- Crema de coliflor con brocheta de alcachofa y foie.
- Explosión de verdura con papada ibérica y aceite de trufa.
- Gordillas asadas con ajetes.

32. Bar Aster

Viernes y sábado de 19 a 22 h. Domingo cerrado.

- Rollito de calabacín, arroz, espinaca y salsa pesto.
- Nido de verduras en tempura de la casa con vinagreta de miel y mostaza.

33. Vía Veneto

Lunes a domingo de 11 a 14 h. y de 17 a 22 h. Miércoles cerrado.

- Esfera dorada con verduras y bacalao.

34. Los Leones

Viernes y sábados de 12:30 a 14 h. y de 19:30 a 21:30 h.

Miércoles y jueves de 12:30 a 14 h. Domingo cerrado.

- Fritada en conserva con huevo poché y bacalao ajoarriero.
- Alcachofa en tempura negra con parmentier de patata y mahonesa de piquillo.
- Sándwich crujiente de borraja con crema de champiñón y huevas de salmón.

34. Bar La Bodega

Lunes a domingo de 11 a 15 h. y de 19:30 a 22 h. Martes cerrado.

- La alcachofa vestida de mar.
- Nido de patatas crujiente primaveral.
- Berenjena en seda de ricotta y pistacho.
- Sabores de casa en barquito crujiente.

35. Aromas de Rioja-Hotel Zenit

Lunes a domingo de 12 a 15 h.

- 'La Bella y la Bestia'

BARES DE COPAS

6. Café Oasis

Lunes a domingo de 19 a 2 h.

- Gin tonic de alcachofa. Gin Blo 2029.
- Mojito tradicional con aromas vegetales.





COMIDA PARA LLEVAR Y PRECOCINADOS

1. Carnicería Moreno

**Lunes a sábado de 9 a 13:30 h. y de 17:30 a 20:30 h.
Sábado tarde y domingo cerrado.**

- Hamburguesas de varios tipos de verduras.
- Calabacín york-queso.
- Pimientos rellenos variados.

Dirección: c/ Trastamara, 9.

Tfno.: 941 13 13 95

2. Carnicería 'Cayo Sáenz'

**Lunes a viernes de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h. Sábado
de 9 a 14 h.**

Cachopos:

- Espárrago fresco asado con brie y jamón.
- Calabacín asado con jamón y Queso Azul de Hojas.
- Alcachofa asada con bacon, crema de cheddar y cebolla caramelizada.

Fritos:

- Croquetas de puerro con cecina.
- Croquetas de coliflor con parmesano.

Hojaldres:

- Pecaditos de pisto.
- Empanadilla de atún con fritada.
- Empanada de carne con fritada.

Calentar y comer:

- Chamarito (cordero de la Rioja) con alcachofas.
- Lasaña de verduras.

Hornear en casa (Air Fryer):

- Pollo relleno de verduras.
- Sándwich de carne relleno de calabacín, jamón y queso.
- Lomos rellenos de espinacas con carne, jamón y queso.

Más variedad de productos en tienda.

Consultar alérgenos en tienda.

Dirección: c/ Constitución, 2.

Tfno.: 941 13 29 87 – 679 24 24 42

3. Restaurar

Martes a domingo de 10 a 15 h. y de 19 a 22 h. Lunes cerrado.

Menú para llevar:

Primeros:

- Menestra de verduras.
- Ajetes asados.
- Crema de calabaza.
- Fideuá de verduras.

Segundos:

- Codillo confitado.
- Merluza en salsa verde.
- Lomo con pimientos.
- Ajoarriero.

Postres:

- Tarta de queso.

Precio: 22€ (IVA incluido)

Dirección: plaza Montecompatri, 6.

Tfno.: 941 14 88 14

4. Carnicería Sampedrano

Lunes a sábado de 10 a 14 h. y de 18 a 20 h. Sábado tarde y domingo cerrado.

- Longaniza y burger de setas y pimientos.
- Guisado preparado de carrilleras, costillar y codillo con cebolla, zanahoria, puerro y ajo.

Dirección: plaza de la Libertad, 7.

Tfno.: 941 13 32 55





PANADERÍAS

1. Panadería artesana ‘El Obrador’

Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20 h. Domingo cerrado.

- Panecillos de verduras variados.
- Repostería especial en versión Jornadas Gastronómicas de la Verdura.
-

2. Panadería - Pastelería ‘La Leal’

Lunes a domingo de 6 a 14 h. y de 16:30 a 21 h.

- Empanadilla de ternera con patata, puerros, cebolla, pimiento rojo y verde y ajo, acompañada de salsa.
- Arepa de maíz rellena de lechuga, tomate, queso y aguacate acompañada de un rico guacamole de cebolla, pimientos verdes, aguacate, aceite y cilantro. Opcional ponerle ternera y/o pollo mechado.

3. Panadería artesana ‘El Obrador’

Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20 h. Domingo cerrado.

- Panecillos de verduras variados.
- Repostería especial en versión Jornadas Gastronómicas de la Verdura

4. ‘La Panadera’

Lunes a viernes de 9 a 13 h. y de 17 a 20 h. Sábado y domingo tarde cerrado.

- Hogaza de pimiento asado y aceitunas.
- Hogaza de cúrcuma y pimienta negra.
- Pan de ajo y perejil.
- Pan de remolacha.

5. Tartdekor

Martes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20 h.

Disponibles los días 17, 18, 23, 24 y 25.

- Trampantojos en forma de verdura:
- Zanahoria, pimiento, maíz, tomate y calabaza.
- Manzana, cereza, pera, vainilla, pistacho y mango.



Calahorra
Ayuntamiento

