



Menús Jornadas Gastronómicas de la Verdura de Calahorra 2026



Calahorra
Ayuntamiento



Restaurante 'El Albergue'

Abierto todos los días de 13 a 15 h.
Solo comidas.

Menú:

Aperitivos:

- Crema de calabaza con alcachofa frita y queso parmigiano rallado.
- Espárragos frescos con aceite de arbequina.
- Crepe de verduras de la huerta calagurritana.

Segundos:

- Taco de bacalao sobre dados de tomate y ajo fresco, marinado en aceite de arbequina.
- Medallones de solomillo de cerdo con brotes de brócoli y coliflor de Calahorra.

Postre:

- Cheese bouchée de pera al vino Malvasía Mar & Luz con helado de zanahoria y naranja.

No incluye: bebidas.

Precio: 48€ (IVA incluido)

Dirección: Rasillo San Francisco, s/n.

Teléfono: 941 59 05 11





Restaurante 'Casa Mateo'

Abierto todos los días de 13:30 a 16 h.
Solo comidas.

Menú:

Entrantes a elegir:

- Guisantes con ajetes, huevo a baja temperatura y caldo de jamón.
- Borraja con berberechos y espuma de patata.
- Espárragos rellenos.
- Menestra de verduras.
- Alcachofas con foie.
- Crepe de puerro y langostinos con salsa de marisco.

Segundos a elegir:

- Merluza al horno con compota de tomate y cebolla caramelizada.
- Ventresca de bacalao con crema de calabaza y tempura de coliflor.
- Chipirones rellenos.
- Solomillo de cerdo ibérico, crema de queso y salsa de hongos.
- Timbal de cordero, crema de patata, chips de alcachofa y romesco.

Postre:

- A elegir de nuestra carta.

Incluye: vino crianza, refresco, agua, café y pan.

Precio: 60€ (IVA incluido)

Dirección: plaza del Raso, 15.

Teléfono: 941 13 00 09

Restaurante 'Coliceo 29'

Lunes a domingo de 13:15 a 15:30 h. Sábado
cenas de 21 a 22 h. Martes 21 de abril cerrado.

Menú degustación

- Wok de tirabeques, crema de patata y jamón ibérico.
- Espárragos, salmón curado y champiñón.
- Flor de alcachofa y holandesa de Sriracha.
- Cocochas de bacalao y pil-pil verde.
- Picaña encebollada.

Postre:

- Piña colada.

Incluye: vino Marqués de Reinoso, agua km. 0 y pan.

No incluye: licores, café.

Precio: 65€ (IVA incluido)

Dirección: c/ Coliceo, 29.

Teléfono: 941 12 98 10



Gastrobar Capi

Lunes a domingo de
13 a 15:30 h

Menú:

Primeros a elegir:

- Cardo en salsa de almendras.
- Musaka de calabacín gratinada y salsa de piquillo.
- Flor de alcachofa con salsa de setas y trufa negra.
- Calabacín relleno de champiñones y bacon.
- Pasta con verduras al estilo wok.
- Ensalada de apio y queso de cabra.
- Delicatessen de pimientos de Calahorra y ventresca de atún.

Segundos a elegir:

- Salmón al papillote y miel mostaza.
- Lubina al horno con verduras de temporada.
- Pluma ibérica con reducción de Rioja y pimientos en tempura.
- Churrasco de ternera gallega con calabacín y berenjena a la plancha.
- Cachopo de pollo con salsa de champiñones.
- Entrecot de ternera con parmentier de patata.

Postres a elegir:

- Bizcocho de zanahoria.
- Picaron de calabaza.
- Bola de helado de piquillo.

Incluye: vino a elegir (tinto, rosado o blanco), agua de la casa y pieza de pan.

No incluye: café.

Precio: 25€ (IVA incluido)

Dirección: c/ Mártires, 8.

Teléfono: 941 59 05 54





Asador Época

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

Menú:

Menú degustación:

- Calçots a la brasa con salsa romesco.
- Salmorejo con crujiente de jamón y huevo.
- Alcachofas rebozadas con crema de setas y sus crujientes.
- Espárragos blancos con aceite de oliva.
- Setas con pimiento del piquillo caramelizado.

Segundo a elegir:

- Carrilleras en salsa de verduras.
- Chuletillas a la brasa con patatas crujientes.
- Entrecot a la brasa con pimientos del padrón.
- Ventresca a la plancha con pimientos del padrón.
- Bacalao a la riojana.

Postres caseros a elegir:

- Torrija con helado.
- Tarta de queso.
- Tarta de tres chocolates.
- Fruta de temporada.

Incluye: vino de la casa, agua y pan.

No incluye: café.

Precio: 35€ (IVA incluido)

Dirección: final Pasaje Díaz, s/n.

Teléfono: 941 13 90 74

Hostal Gala café-restaurante

Lunes a sábado de 14 a 16 h. y de 21 a 22:30 h.
Domingo de 14 a 16 h. Domingo noche cerrado.

Menú:

- Para abrir el apetito:
- Paté de verduras.

Menú degustación:

- Velouté de espárragos frescos con pétalos de bacalao.
- Borrajitas salteadas, boniato y velo de papada.
- Coliflor, brócoli y torreznos.
- Delicias de la huerta con aromas de moluscos en cucharita de roca.
- Alcachofas en salsa con lingote de cordero.

Postre:

- Cremoso de limón y chocolate blanco con dulce de calabaza.

Incluye: vino tinto crianza D.O.Ca. Rioja; bodegas y viñedos señorio de Librares, agua mineral, pan y café 'Volcán de Oro'.

Precio: 42€ (IVA incluido)

Dirección: avda. de la estación, 7.

Teléfono: 941 14 55 15



Parador Nacional 'Marco Fabio Quintiliano'

Abierto todos los días
de 13:30 a 15:15 h. y de
19:30 a 22:15 h.

Menú:

Bocados gastronómicos:

- Crema de puerros.
- Ravioli crujiente de verduras.
- Menestra con cremoso de coliflor y crujiente de jamón ibérico.

Principal:

- Calabaza y zanahoria en salsa, pimiento y tomate con bacalao asado.
- Verduras salteadas con cuscús, magret de pato y reducción de vino Rioja.

Postre:

- Bizcocho de calabacín y chocolate con sorbete de tomate.

Bodega: tinto Castroviejo crianza D.O.Ca. Rioja, agua filtrada, café o infusión.

Precio: 50€ (IVA incluido)

Dirección: paseo del Mercadal (Era Alta, s/n).

Teléfono: 941 13 03 58





Bar Restaurante 'La Viña'

Abierto todos los días de 13:30 a 16 h.
y de 20:30 a 22:30 h.

Menú degustación:

Aperitivos:

- Degustación de AOVE con pan artesano.

Entrantes:

- Chips de verduras en salsa tártara de la huerta.
- Ratatouille con mozzarella.
- Potaje de garbanzos con verduras de Calahorra.

Segundos a elegir:

- Solomillo de jabalí con hojaldre de patatas y caramelo de coliflor.
- Confit de pato sobre cremoso de camote y verduras salteadas.
- Merluza sobre crema de zanahoria, champiñones y trigueros.

Postre:

- Tarta de queso al estilo 'La Viña' y coulis de remolacha.

Incluye: agua filtrada, vino tinto crianza Cantarroyuela y pan.

No incluye: café.

Precio: 45€ (IVA incluido)

Dirección: paseo del Mercadal, 35.

Teléfono: 941 25 39 68

Restaurante 'La Comedia'

Lunes a domingo, solo servicio de comidas:
de 13 a 15:30 h. Martes cerrado.

Menú degustación:

- Salmorejo con helado de hinojo.
- Árboles de coliflor, borraja al velo de panceta y jugo de jamón.
- Espárragos blancos templados en aceite de arbequina.
- Boletus confitados, guisantes salteados y crujientes.
- Corazón de alcachofas, parmentier y sus crujientes de panceta.

Segundos a elegir:

- Lomo de bacalao, harina de garbanzo sobre caponata.
- Carrilleras, parmentier de trufa y verduritas al horno.
- Solomillo de ciervo, confitura de arándanos y balsámicos.

Postre:

- 'La Comedia'.

Incluye: vino D.O.Ca. Rioja, café y pan.

Precio: 50€ (IVA incluido)

Dirección: plaza Montecompatri, 1.

Teléfono: 941 13 05 97



Brasería 'Te Como'

Domingo a jueves de
13:30 a 16 h. Viernes y
sábado de 13:30 a 16 h.
y de 20 a 23 h. Martes
cerrado.

Menú especial:

Primero a elegir:

- Alcachofa con jamón y reducción de vino blanco.
- Pimientos del piquillo rellenos de queso fresco y panela rallada.
- Menestra riojana tradicional con toque suave de hogao.
- Cardo con bechamel casera y almendras tostadas.

Segundos a elegir:

- Entrecot a la brasa con verduras de temporada.
- Lubina al horno con patatas camperas y verduras salteadas.
- Secreto ibérico con parmentier cremoso y verduras salteadas.
- Picaña a la brasa con ensalada fresca.

Postres:

- Peras al vino tinto D.O.C Rioja.
- Tarta de queso al horno.
- Cuajada tradicional con miel y nueces.
- Panacotta de maracuyá.

Incluye: postre, pan y vino de la casa o agua.

No incluye: café.

Precio: 28€ (IVA incluido)

Dirección: calle Basconia, 3.

Teléfono: 643 95 89 69





Hotel Restaurante 'Ciudad de Calahorra'

Abierto todos los días de 13:30 a 15:30 h. y de 20:30 a 22:30 h.

Menú:

Primeros al centro:

- Redondos de espárragos y salmón sobre crema de judías y calabacín.
- Bastoncillos de borraja con almejas al pil pil y fino puré de zanahoria.
- Alcachofas salteadas al aceite de albahaca con virutas de jamón y crema de coliflor.

Segundos a elegir:

- Puerros marinados y confitados rellenos de guiso de rape.
- Merluza confitada a las finas hierbas con crema de brócoli y zanahorias a baja temperatura.
- Solomillo de ibérico relleno de piña, ciruelas y nueces con salsa de naranja y verduras a la plancha.
- Timbal de presa y pluma confitada con salsa de ciruelas y alcachofas en flor.

Postres a elegir:

- Crème brûlée de plátano bañado en brandy con galleta macerada en Baileys.
- Copa de pudín de fresas con chocolate negro y blanco.
- Tarta cremosa de mango.

No incluye: bebidas.

Precio: 47€ (IVA incluido)

Dirección: c/ Maestro Falla, 1.

Teléfono: 941 14 74 34

Bar Olé

Abierto todos los días de 13 a 17 h. y de 20 a 22 h. Lunes cerrado.

Menú:

Primeros a elegir:

- Linguines con verduras salteados al estilo wok.
- Menestra de verduras con jamón y ajos.
- Risotto en salsa di zucca a la parmesana.

Segundos a elegir:

- Bistec al ajillo con champiñones al toque del vino blanco.
- Chuleta de lomo a la naranja con pimiento verde.
- Dorada al horno con cebolla caramelizada.

Postres a elegir:

- Bizcocho de zanahoria y naranja.
- Arroz con leche.

Incluye: agua, gaseosa, vino tinto, rosado o blanco del año, café y pieza de pan.

Precio: 22.50€ (IVA incluido). Para llevar 1€ más.

Dirección: c/ Aurelio Prudencio, 9.

Teléfono: 698 29 10 29



Bar Restaurante 'Los Leones'

Viernes 17 y sábado 18 de
13:30 a 16 h. Miércoles 20 a
sábado 25 de 13:30 a 16 h.
Domingo cerrado.

Menú:

Primeros a elegir:

- Pochas con verduras.
- Ensalada de cocochas de merluza al pil-pil, lechuga de Calahorra y brotes.
- Musaka gratinada de rabo de toro (lasaña griega a base de berenjena).
- Borraja salteada con crema de champiñón, huevo poché, jamón crujiente y almendra tostada.
- Paccheri caserecci (macarrón gigante) relleno de carne con salsa romesco y bechamel ligera de coliflor.
- Alcachofas a baja temperatura con crema de burrata y parmesano, acompañadas de jamón ibérico, frutos secos y crujiente de piel de cerdo.

Segundos a elegir:

- Bacalao con crema de guisante, fritada y su piel crujiente.
- Salmón fresco a la plancha con crema de puerros, verduras salteadas y aceite verde.
- Rodaballo al horno con refrito de ajetes frescos, tomate cherry y gambón acompañado de patatas panadera.
- Codillo de cerdo a baja temperatura posteriormente asado con puré de batata y su propio jugo.
- Entrecot de vaca a la plancha con guarnición de pimientos del piquillo caramelizados y patatas.
- Secreto de cerdo ibérico con salsa gorgonzola y queso azul con guarnición de espárragos trigueros.



Postre a elegir:

- Tiramisú.
- El Irlandés.
- Tarta de queso.
- Mousse de yogur y frutos rojos.
- Torrija caramelizada con mousse de chocolate negro al 70% y frutos secos.

Bebida a elegir:

- Vino (tinto crianza, blanco o rosado)
- Frizzante.
- Agua mineral.

Incluye: Pan y café (solo, cortado, con leche o infusión).

Precio: 40€ (IVA incluido)

Dirección: c/ Ramón Subirán, nº 35.

Teléfono: 941 14 57 93





Restaurante 'Aromas de Rioja' - Hotel Zenit

Abierto todos los días,
solo comidas de 13:30 a
15:45 h.

Menú:

Aperitivos:

'NUESTRA HUERTA EN TRES PASES'

- "Flor" crujiente de patata rellena de ensaladilla de la huerta.
- Todo al rojo: waffle de remolacha con tartar de piquillos y tomate confitado al mojo.
- Tartaleta rellena de mousse de coliflor de Calahorra, polvo de chorizo riojano y queso camerano.

'TERRUÑO'

- Espárrago blanco de temporada relleno de verduritas, pescado y marisco.
- Arroz cremoso de pisto de verduras asadas al romesco.
- Alcachofa, espuma de patata violeta, perlas de trufa, boletus, papada y emulsión de yema.
- Confit de pato, patatas gajo y crema de cebolla tostada.

Postre: Tiramisú de zanahoria.

Incluye: agua, pan, vino crianza Finca Montote y cerveza.

Precio: 45€ (IVA incluido)

Dirección: ctra. Nacional 232, km. 363,8.

Teléfono: 941 14 79 52



Calahorra
Ayuntamiento

