



XXX Jornadas Gastronómicas de la Verdura

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL

DEL 17 AL 26 DE ABRIL DE 2026

CALAHORRA



Calahorra
Ayuntamiento



La Rioja

XXX Jornadas Gastronómicas de la Verdura

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL
DEL 17 AL 26 DE ABRIL DE 2026

CALAHORRA



Programa XXX 2026

EXPOSICIONES

Del 20 al 30 de abril

EXPOSICIÓN 'TRABAJOS DEL ALUMNADO DEL MÁSTER EN DISEÑO INTEGRAL DE PACKAGING PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y VITIVINÍCOLA DE LA ESDIR'

Horarios:

lunes a viernes de 10 a 14 h.
jueves a sábado de 18 a 20 h.
domingos y festivos de 12 a 14 h.

Organiza: ESDIR. **Colabora:**

Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar: Casa de los Curas (c/Mayor 24).

Del 18 al 26 de abril

EXPOSICIÓN 'HISTORIA CONSERVERA CALAGURRITANA'

Horarios:

sábados de 11:30 a 14 h. y de 18 a 20:30 h.
domingos de 11 a 13:30 h.

Organiza: 'Asfinca'. **Colabora:** Club cultural y de coleccionismo 'El Lazarillo'.

Lugar: Centro cultural 'Fernando Herce' (c/Mayor 8).

Del 20 al 30 de abril

EXPOSICIÓN '50 AÑOS DE HISTORIA DE LA PEÑA RECREATIVA EL SOL'

Horarios:

De lunes a sábado de 18 a 21 h.

Lugar: Centro cultural Fundación Caja Rioja Calahorra.

Organiza: Peña El Sol.

ACTOS PRELIMINARES / JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

Domingo 12 de abril

XVI CARRERA POPULAR 'CALAHORRA CIUDAD DE LA VERDURA' Y CAMPEONATO DE LA RIOJA DE 10.000 M. EN RUTA. CIRCUITO HOMOLOGADO POR LA RFEA.

10 h. Categoría infantil
12 h. Carrera popular

Información e inscripción:

www.calagurrisatletico.es

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra con el Club Calagurris Atlético.

Punto de encuentro: (sólo inscritos previamente): c/ Bebricio, junto a la Glorieta de Quintiliano.

Martes 14 de abril - 11:30 h.

PRESENTACIÓN DE LOS VEHÍCULOS DACIA BIGSTER, ESPACIOSO Y CONECTADO Y NUEVO DACIA SANDERO, MOVILIDAD REAL PARA EL DÍA A DÍA. COCHES OFICIALES DE LAS XXX JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA.

Lugar: concesionario Auto Urbión Renault en Calahorra.

Jueves 16 de abril - 9 a 14 h.

TRADICIONAL MERCADO DEL 'JUEVES': VERDURAS, FRUTAS, FLORES, TEXTIL, CALZADO Y MENAJE.

Lugar: Plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

XXX JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA DEL 17 AL 26 DE ABRIL

Actividades para los colegios de Educación Infantil y Primaria de Calahorra.

Del 20 al 24 de abril

Los alumnos de E.I. disfrutan de las actividades que las alumnas del **Centro de Formación Profesional 'La Planilla'** realizan en sus centros educativos: obra de teatro **'The three veggies. Las tres verduras'** y manualidades y talleres **'Descubriendo las verduras'**.

Durante las jornadas

Los alumnos del 1º de E.P. y usuarios del Centro 'Áncora-Igual a ti' participan en el taller de cocina impartido por **Gabriel Pérez de Flor y Nata** en el que elaboran deliciosas pizzas de verduras y participan en el juego **'Verdad o verdura: conoce y degusta la huerta calagurritana'**.

Del 20 al 29 de abril

Los alumnos de 2º de E.P. asisten a un **escape room**, cuya temática principal es **Calahorra 'Ciudad de la Verdura'** en la Biblioteca Municipal 'Pedro Gutiérrez'.

Los alumnos de 3º de E.P. realizan una **gymkana** sobre la verdura y la industria calagurritana, gracias al proyecto **'Puesta en valor del patrimonio monumental de Calahorra'**.

Del 17 al 24 de abril

El **Consejo Regulador DOP Aceite de La Rioja** ofrece almuerzos de tostadas de aceite y cuento de Antonio Benito 'Oliva va y los 40 suspensos' para los estudiantes de 4º de E.P. Charla sobre los beneficios de la alimentación.

Visita de los alumnos de 5º E.P. a la **Cooperativa de agricultores 'Los Santos Mártires'**.

Charla **'Piedras preciosas, cómo reconocerlas. ¿Por qué joyas con verduras?, ¿por qué piedras preciosas con verdura?'** impartido por **D. Jesús Ángel Ruiz Mayoral**, de Ruiz Domínguez Joyeros, gemólogo, tasador y presidente de la Asociación Española de Tasadores de Alhajas, para los alumnos de 6º E.P.

Del 20 al 24 de abril

El **Hospital de Calahorra** elabora un menú especial para los pacientes y usuarios de la cafetería del Hospital con las verduras como protagonistas.

- Del **20 al 24 de abril** la cafetería del Hospital pondrá a disposición pinchos de verduras.
- **Homenaje al producto hortofrutícola de La Rioja Baja** en colaboración con Aramark.
- **Exposición de champiñones y presentación audiovisual sobre el cultivo del champiñón** en colaboración con la Asociación Profesional de Productores de Sustratos y Hongos de La Rioja, Navarra y Aragón (ASOCHAMP).
- **Exposición de manualidades** de los alumnos de E.P. de diversos centros educativos de Calahorra con el tema '**La verdura como alimentación saludable y sostenible**'.
- **Reparto de folletos informativos** sobre hábitos saludables en nuestra alimentación.

Viernes 17 de abril

20 h. Inauguración de las XXX Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

Charla: '**La verdura como patrimonio: 30 años de pasión por el campo y la gastronomía**' con el cocinero Ignacio Echapresto, del restaurante Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja), y el cocinero Joseba Arguiñano.

Modera: Pablo García-Mancha, director de comunicación de Ontañón Familia.

Presenta el acto la periodista Isabel Álvarez.

A continuación, **monólogo con Rubén García**.

Precio: entrada gratuita con invitación. Límite 4 entradas por persona. Disponibles los jueves de 12 a 14 h. y los días de función: dos horas antes de cada espectáculo. También en internet: citylok.com/teatroideal.

Lugar: teatro Ideal.

Sábado 18 de abril

9:30 h. 'Jóvenes en ruta: paseo por las huertas calagurritanas (Bocarrío)'.

Inscripciones gratuitas y limitadas: 667 46 37 91.

Organiza: Consejo de la Juventud Comarcal de Calahorra.

Punto de encuentro: paseo de las Bolas.

10 h. Experiencia turística.

Visita a un campo, a la ciudad y al Museo de la Verdura con degustación de pincho de verdura y vino.

Inscripción obligatoria previa en la Oficina municipal de Turismo: 941 10 50 61, turismo@calahorra.es

Plazas limitadas. Precio: 3 €.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): porches del Ayuntamiento.

10:30 h. Visita guiada al patrimonio industrial conservero de Calahorra.

Al finalizar: degustación de productos de Conservas Serrano.

Inscripción por WhatsApp: 654 479 984.

Donativo: 1 €.

Organiza: Club cultural y de coleccionismo 'El Lazarillo'.

Punto de encuentro: plaza Montecompatri.

12 h. Inauguración de la exposición 'Historia conservera calagurritana'.

Al finalizar degustación de productos de Conservas Serrano.

Organiza: 'Asfinca'.

Colabora: Club cultural y de coleccionismo 'El Lazarillo'.

Lugar: Centro cultural 'Fernando Herce'.

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

Tarifa visita guiada: 7 €/pax. Incluye Museo Diocesano y Sacristía.

*(Días laborables: visita a las 16 h. Adulto: 7€. Grupos o mayores de 65 años: 5 €).

Más información: 94113 00 98 / 677 31 17 68. entradascatedralcalahorra@gmail.com

Punto de encuentro: acceso al claustro.

12:30 h. Taller de centros decorativos con verduras de la huerta calagurritana.

Inscripción gratuita: 94110 50 61.

Plazas limitadas: 20 personas. Dirigido a adultos.

Lugar: Plaza Municipal de Abastos.

17:30 h. y a las 19:30 h. 'Sonidos de la Belle Époque': visita del Palacio episcopal y muestra de 2 juegos de crismeras de los s. XVII y XIX con la violonchelista Eva Arderius y el pianista Miguel Ángel Ortega Chavalas. Tras la actuación, se servirá un helado artesano en el comedor de gala.

Precio: 20 €.

Entradas: taquilla de la Catedral y en el Parador de Turismo Marco Fabio Quintiliano.

Organiza: Cabildo catedralicio y Juventudes Musicales de Calahorra.

Lugar: Palacio episcopal.

Domingo 19 de abril

10:30 h. Experiencia turística.

Visita a un campo, a la ciudad y al Museo de la Verdura con degustación de pincho de verdura y vino.

Inscripción obligatoria previa en la Oficina municipal de Turismo: 941 10 50 61, turismo@calahorra.es

Plazas limitadas. Precio: 3 €.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): porches del Ayuntamiento.

12:30 h. Taller y degustación 'Bebidas naturales a base de verduras y frutas frescas'.

Imparte: Tatiana B. Mendizábal, dietista – nutricionista A.P.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar: plaza municipal de abastos.

Lunes 20 de abril

12 h. Inauguración de la exposición 'TRABAJOS DEL ALUMNADO DEL MÁSTER EN DISEÑO INTEGRAL DE PACKAGING PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y VITIVINÍCOLA DE LA ESDIR'.

Organiza: ESDIR. **Colabora:** Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar: Casa de los Curas (c/Mayor 24).

12:30 h. Charla 'Packaging alimentario: entre estrategia, deseo y percepción'.

Una reflexión sobre cómo el diseño de packaging construye valor, activa el deseo y condiciona nuestra percepción de los alimentos. Con la diseñadora gráfica y directora creativa especializada en diseño de marcas **Angélica Barco**.

Lugar: Casa de los Curas (c/Mayor 24).

Martes 21 de abril

19:30 h. Charla 'Verduras, vida saludable y arte a lo largo de la historia'.

Ponente: Dña. María Trinidad Herrero Ezquerro, Catedrática de Anatomía y Embriología Humana de la Universidad de Murcia y miembro de la Real Academia Nacional de Medicina.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar: Centro Joven Municipal.

Miércoles 22 de abril

12 h. Inauguración de las jornadas en el Hospital de Calahorra con presencia de la **consejera de Salud, María Martín Díez de Baldeón**, y otras autoridades.

Lugar: Hospital Calahorra.

19:30 h. Charla-coloquio: 'Preguntas al cardiólogo de mi hospital' impartida por el **Dr. D. José M^a González Gay-García**, F.E.A. Cardiología del Hospital Calahorra.

Organiza: Hospital Calahorra.

Lugar: Centro Joven Municipal.

De 19:30 a 23:30 h. Túnel del Pincho.

Animación musical con dj Escrí.

Lugar: carpa del recinto ferial.

Jueves 23 de abril

9 a 14 h. Tradicional mercado del 'jueves': verduras, frutas, flores, textil, calzado y menaje. **Lugar:** plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

De 11 a 14 h. y de 17 a 21 h. Feria del Libro.

Participan: librerías Caprichos, Arco Iris y Dos más Tres, escritores riojanos y la Biblioteca municipal 'Pedro Gutiérrez'.

Actividades:

- 11:30 a 12:15 h. 'Ganas de reñir y otras disputas' espectáculo juvenil.
- 12:30 a 13:30 h. Escape room 'El misterio en la feria del libro'. Actividad dirigida a público infantil-juvenil.
- 17:30 a 18:15 h. 'La leyenda del viajero' espectáculo familiar.
- 19:45 a 20:15 h. taller 'Crea tu libro'. Actividad dirigida a todos los públicos.

Más información: 941 10 50 66.

Organiza: Biblioteca municipal 'Pedro Gutiérrez'.

Lugar: Paseo del Mercadal.

12:30 h. Degustación 'Calahorra degusta con verduras Virto'.

Colabora: Virto Group, Gabriel Pérez Gaona y la asociación 'Fogones del mundo: compartiendo costumbres e historias'.

Lugar: Paseo del Mercadal.

De 19:30 a 23:30 h. Túnel del Pincho.

Animación musical con dj Escrí.

Lugar: carpa del recinto ferial.

Viernes 24 de abril

De 11 a 14 h. y de 17 a 21 h. Feria del Libro.

Participan: librerías Caprichos, Arco Iris y Dos más Tres, escritores riojanos y la Biblioteca municipal 'Pedro Gutiérrez'.

Actividades:

- 11:30 a 12:15 h. 'Teatro breve' espectáculo juvenil.
- 12:30 a 13:15 h. 'Curiosiversos, divierterimas, poemistorias' espectáculo juvenil.
- 17:15 a 18:00 h. 'Poesía y los cinco sentidos' espectáculo familiar.
- 18:15 a 19:00 h. 'Cuentos con Mozart' espectáculo juvenil.

Más información: 941 10 50 66.

Organiza: Biblioteca municipal 'Pedro Gutiérrez'.

Lugar: Paseo del Mercadal.

20 h. XIII Pasarela 'Ciudad de la Verdura'.

Desfile de moda de diseños confeccionados con verduras seleccionados en el V Concurso Pasarela 'Ciudad de la Verdura', **tocados** elaborados por el Centro de F.P. 'La Planilla' y centro de estética Zara, **joyas** diseñadas por los calagurritanos Jesús Ángel Ruiz Mayoral (Ruiz Domínguez Joyeros) y Esteban Alegría (La Comedia), **alpargatas** diseñadas por la firma calagurritana de calzado Star Love y **bolsos** creados por Flores Silvia.

Maquillaje y peluquería a cargo de las alumnas de Grado Medio de Estética y de Grado Superior de Estilismo del **Centro de F. P. 'La Planilla'** dirigido por **D. Roberto Siguero**, director de maquillaje de 'Lancôme' en España.

Madrina de la Pasarela 2026: **Laura Sánchez**, modelo, presentadora, actriz y directora de la Pasarela de moda flamenca 'We Love Flamenco'.

Entrada libre hasta completar aforo.

Lugar: carpa del recinto ferial.

Presentadores: Dña. Isabel Álvarez y D. Roberto Siguero.

Otros colaboradores: Consejo Regulador D.O.Ca. Rioja, Banda Juvenil de la Escuela Municipal de Música y Artes Escénicas 'Maestro Arroyo', Peñaclara y Laura Hita de LHwomen

Sábado 25 de abril

Toda la actividad de este día, salvo indicación expresa de otra ubicación, se desarrolla en la carpa del recinto ferial y aledaños. La carpa acoge un stand de turismo donde se reparten folletos y están a la venta las publicaciones editadas sobre gastronomía y merchandising de Calahorra.

MERCADO EN LA CARPA, de 10 a 14 h. y de 17 a 21 h.

'Ruleta de la suerte' durante el horario de apertura de la carpa.

Sorteo de **4.000 €** en vales de compra.

9:30 h. Dianas con los Gaiteros de Calahorra.

Itinerario: Ayuntamiento, Mercadal, Paletillas y carpa del recinto ferial.

10 a 13:30 h. Taller de corte y confección de microrrelatos.

Se requiere inscripción previa (para mayores de 16 años).

Más información: 941 10 50 66.

Lugar: Biblioteca municipal 'Pedro Gutiérrez'.

10 h. Experiencia turística.

Visita a un campo, a la ciudad y al Museo de la Verdura con degustación de pincho de verdura y vino.

Inscripción obligatoria previa en la Oficina municipal de Turismo: 941 10 50 61, turismo@calahorra.es Plazas limitadas.

Precio: 3 €.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): porches del Ayuntamiento.

10:45 h. Visita guiada al patrimonio industrial conservero de Calahorra.

Al finalizar: degustación de productos de Conservas Serrano.

Inscripción por WhatsApp: 654 479 984.

Donativo: 1 €.

Organiza: Club cultural y de coleccionismo 'El Lazarillo'.

Punto de encuentro: plaza Montecompatri.

De 11 a 14 h. Sesión musical amenizada por dj Escrí.

11 h. Paseos en calesas por los campos de Calahorra.

Grupos máximos de 4 personas.

Reserva previa en <https://aragontickets.com/es/events/xxx-jornadas-gastronomicas-de-las-verdura>

Horarios: de 11 a 12 h., de 12 a 13 h., de 16 a 17 h. y de 17 a 18 h.

Punto de encuentro: carpa del recinto ferial.

11:30 h. Rincón del Catador.

Cata gratuita de aceite ofrecida por el CRDOP Aceite de La Rioja.

11:45 h. Salida con la charanga de la Peña Philips 'Mientras el cuerpo aguante', desde el cuarto hacia la carpa de las verduras y, posterior recorrido por los establecimientos La Panadera 2.0, Rincón Andalúz y Bar Rioja.

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

Tarifa visita guiada: 7 €/pax. Incluye Museo Diocesano y Sacristía.

*(Días laborables: visita a las 16 h. Adulto: 7€. Grupos o mayores de 65 años: 5 €).

Más información: 94113 00 98 / 677 31 17 68. entradascatedralcalahorra@gmail.com

Punto de encuentro: acceso al claustro.

12 h. Sesión 'Verduras en evolución: tradición riojana reinterpretada, de la mano del cocinero calagurritano D. Diego Sáenz Solano, asesor culinario de 'Palacios Alimentación'.

Presentación de la compañía: 'Palacios Alimentación'.

Showcooking: tortilla de espinacas con mousse de piquillos y setas. Pizzas de verduras.

Tartar de chorizo sobre chips de verduras.

A continuación, **degustación popular: risotto de verduras de primavera con chistorra 'Palacios'.**

De 17 a 21 h. Sesión musical amenizada por dj Escri.

17 h. XI Trofeo de fútbol 'Calahorra, Ciudad de la Verdura'.

Organiza: CD Calahorra Veteranos.

Lugar: campo de fútbol 'La Planilla'.

Entrada libre.

17:30 h. Visita guiada y gratuita por la zona histórica de Calahorra.

A cargo del grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento.

Punto de encuentro: 'La Moza' en el paseo del Mercadal.

17:30 h. Rincón del Catador.

Cata gratuita de aceite ofrecida por el CRDOP Aceite de La Rioja.

18 h. Batukada a cargo de K-BOOM Percusión.

Ronda por los bares colaboradores, con comienzo en la carpa del recinto ferial.

18 h. Espectáculo infantil 'La última remolacha'.

Duración: 40 minutos aprox.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Colabora: Gobierno de La Rioja.

18:45 h. 'Plástico mágico y taller de tatuaje y Golowfilter'.

Duración: 1 h. 30'.

19 h. Showcooking 'La huerta calagurritana'.

Cata maridada de 2 vinos y 2 pinchos.

No requiere inscripción previa

Plazas limitadas: 40.

Cuenta con la colaboración de prestigiosos cocineros internacionales de la asociación 'Fogones del mundo: compartiendo costumbres e historias'.

20:30 h. III Marcha nocturna de las Verduras. Liga Riojana de Senderismo 2026 (FERIMON).

Recorrido circular de 10,1 km., con 55 m. de desnivel positivo.

Más información: clubdemontanacalahorra@gmail.com y tel. 644 778 888.

<https://clubdemontanacalahorra.wordpress.com/3-marcha-nocturna-de-las-verduras/>

Punto de encuentro: parque del Cidacos, en el circuito de calistenia.

Organiza: Club de montaña de Calahorra.

21 h. Cierre de la primera jornada del Mercado de la Verdura.

Domingo 26 de abril

Toda la actividad de este día, salvo indicación expresa de otra ubicación, se desarrolla en el recinto ferial, carpa y alrededores. La carpa acoge un stand de turismo donde se reparten folletos y están a la venta las publicaciones editadas sobre gastronomía y merchandising de Calahorra.

MERCADO EN LA CARPA, de 10 a 14 h. y de 17 a 21 h.

10:30 h. Experiencia turística.

Visita guiada a un campo, a la ciudad y al Museo de la Verdura con degustación de un pincho de verdura y vino.

Inscripción obligatoria previa en la Oficina municipal de Turismo: 941 10 50 61, turismo@calahorra.es.

Plazas limitadas. Precio: 3€.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): porches del Ayuntamiento.

12:15 h. Actuación del Grupo de danzas 'Coletores' de Calahorra.

12:30 h. Degustación a cargo de las peñas recreativas locales.

Precio degustación: 6€, a beneficio de la comisión de peñas de Calahorra.

13 h. Ronda jotera con la asociación de joteros y joteras de Calahorra.

Ronda por los bares colaboradores desde el paseo del Mercadal hasta la plaza del Raso.

14:30 h. Clausura del Mercado de la Verdura.

19 h. Showcooking 'Gala: verdura de Calahorra'.

Espectáculo musical y cata maridada de 3 pinchos y 3 vinos.

Cuenta con la colaboración de prestigiosos cocineros internacionales de la asociación 'Fogones del mundo: compartiendo costumbres e historias'.

Inscripción previa: <https://aragontickets.com/es/events/xxx-jornadas-gastronomicas-de-las-verdura>

Precio: 10 €. Plazas limitadas.

Miércoles 29 de abril

11 h. Final del III Concurso de pinchos de las XXX Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

Colabora: asociación de hosteleros de Calahorra y restaurante Aromas de Rioja by Zenit Calahorra.

Lugar: restaurante Aromas de Rioja by Zenit Calahorra.

Sábado 2 de mayo

10:30 h. Experiencia turística.

Visita a un campo, a la ciudad y al Museo de la Verdura con degustación de pincho de verdura y vino.

Inscripción obligatoria previa en la Oficina municipal de Turismo: 941 10 50 61, turismo@calahorra.es

Plazas limitadas. Precio: 3€.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): porches del Ayuntamiento.

11:30 h. 'III Festival de Charangas'.

- 12 h. Recepción de participantes.
- 12:15 h. Exhibición en Kiosko del Mercadal
- 14:30 h. Comida de hermandad.
- 15:30-16:30 h. Tardeo musical en la Carpa
- 16:30 - 17 h. Pasacalles a Plaza de Toros
- 17 h. Bolsín Taurino en beneficio de la Asociación de La Rioja de Daño
- Cerebral (ARDACEA)
- 19 - 21 h. Actuación de charangas en Parque Miguel Ángel Blanco
- 21:30 h. Entrega de premios
- 22 h. Electrocharanga Lokomotores

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. **Colaboran:** peñas Riojana, Philips 'Mientras el cuerpo aguante', Moza y Club Taurino.

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

Tarifa visita guiada: 7 €/pax. Incluye Museo Diocesano y Sacristía.

*****(Días laborables: visita a las 16 h. Adulto: 7€. Grupos o mayores de 65 años: 5 €).

Más información: 941 13 00 98 / 677 31 17 68. entradascatedralcalahorra@gmail.com

Punto de encuentro: acceso al claustro.

23 h. Classic Fiesta Ochentera, gira 2026.

Los mejores djs de Los40 Classic con Mónica Ordóñez y Jorge Sánchez. Acceso libre.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar: carpa del recinto ferial.

Domingo 3 de mayo

10:30 h. Experiencia turística 'Visita al patrimonio'.

Inscripción obligatoria previa en la Oficina municipal de Turismo: 941 10 50 61, turismo@calahorra.es

Plazas limitadas. Precio: 3€.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): yacimiento de 'Las Medranas'.

Restaurantes

Establecimientos accesibles o adaptados,
según www.equalitasvitae.com



A.- RESTAURANTE 'EL ALBERGUE'

Rasillo San Francisco, s/n. - 941 59 05 11

48€
(IVA incluido)



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

MENÚ

Apertivos:

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

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.



B.- RESTAURANTE CASA MATEO

Plaza del Raso, 15 - 941 13 00 09

60€
(IVA incluido)

Abierto todos los días de 13 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.



C.- RESTAURANTE COLICEO 29

C/ Coliceo, 29 - 941 12 98 10

65€
(IVA incluido)

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 Reinosa, agua km. 0 y pan.

No incluye: licores, café.



D.- GASTROBAR CAPI

C/ Mártires, 8 - 941 59 05 54

25€
(IVA incluido)

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

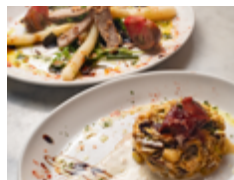
champiñones.
• Entrecot de ternera con parmentier de patata.

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.



E.- ASADOR ÉPOCA

Final Pasaje Díaz, s/n. - 941 13 90 74

35€
(IVA incluido)

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.



F.- HOSTAL GALA CAFÉ-RESTAURANTE

Avda. de la Estación, 7 - 941 14 55 15

60€
(IVA incluido)

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 Libreres, agua mineral, pan y café 'Volcán de Oro'.



G.- PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO

Paseo del Mercadal (Era Alta, s/n.) - 941 13 03 58

50€
(IVA incluido)



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.



H.- BAR RESTAURANTE LA VIÑA

Paseo del Mercadal, 35 - 941 25 39 68

45€
(IVA incluido)

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

MENÚ

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.



I.- RESTAURANTE LA COMEDIA

Plaza Montecompatri, 1 - 941 13 05 97

50€
(IVA incluido)

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

MENÚ

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 verduras al horno.
- Solomillo de ciervo, confitura de arándanos y balsámicos.

Postre:

- 'La Comedia'.

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



J.- BRASERÍA TE COMO

Calles Basconia, 3 - 643 95 89 69

28€
(IVA incluido)



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.

K. - HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA

C/ Maestro Falla, 1 - 941 14 74 34

47€
(IVA incluido)

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

MENÚ

Entrantes:

- 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.



L. - BAR OLÉ

C/ Aurelio Prudencio, 9 - 698 29 10 29

22€ + 50€
(IVA incluido)

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 pimienta 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.



M. - BAR RESTAURANTE LOS LEONES

C/ Ramón Subirán, 35 - 941 14 57 93

40€
(IVA incluido)

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 grega 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).



N. - RESTAURANTE 'AROMAS DE RIOJA' /HOTEL ZENIT

Plaza del Raso, 15 - 941 13 00 09

45€
(IVA incluido)

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

MENÚ

'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 Montoto y cerveza.

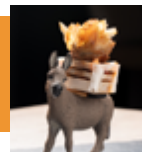


Ruta de los Pinchos

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': cochinillo a baja temperatura con alcachofa frita.
- 'El vendimiador': cordero chamarito con fritada de la huerta calagurritana, uva garnacha y crema de pimientos de piquillo.
- Copa de crema de calabaza con queso parmesano rallado.
- Copa de chipirón en cebolla trufada.



2. BEBEY ZAMPA

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

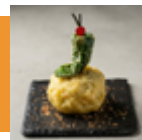
- Pincho 'Bebe y Zampa'.
- Alcachofas con jamón.
- Setas a la plancha al ajillo.



3. RINCÓN DE LIVI

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

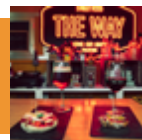
- Explosión de verdura con papada ibérica y aceite de trufa.
- Crema de coliflor con brocheta de alcachofa y foie.
- Torombola de verdura con pimiento de padrón.



4. STREET FOOD THE WAY

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

- The Way: pan de cristal, caballa, rábano, tomata, anchoa, huevo y pimiento.
- Tosta de anchoas y boquerón con mermelada de pimiento.



5. SABOR.ES

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

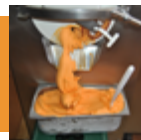
Martes a domingo de 13 a 16 h. y de 20 a 22 h. Lunes cerrado.



- ‘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’

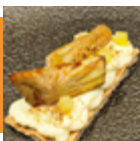
Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19 a 23 h.



- ‘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

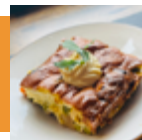
Lunes a domingo de 11 a 16 h. y de 18 a 23 h.



- 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

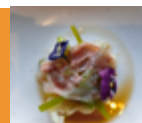
Miércoles a domingo de 10 a 15 h. y de 18 a 23 h. Lunes y martes cerrado



- 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.



25. MONTSERRAT 2.0

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

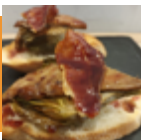
- Ensalada de berenjena con mayonesa.
- Cama de patatas con verduras al horno.



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 pimienta.



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.



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.



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.



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 remo-lacha.
- *Dispone de más variedad de pinchos de ediciones anteriores.



28. CARNICERÍA SAMPEDRANO

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

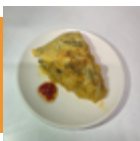
- Calabacín relleno de jamón y queso.



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. VÍA VENETO

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

- Esfera dorada con verduras y bacalao.



31. HELADERÍA ANDRÉS SIRVENT

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

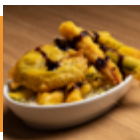
- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.



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. CAFETERÍA B5

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

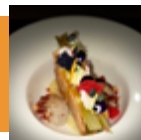
- Crema de coliflor con brocheta de alcachofa y foie.
- Explosión de verdura con papada ibérica y aceite de trufa.
- Gordillas asadas con ajetes.



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.

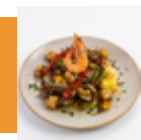
- Fritada en conserva con huevo poché y bacalao ajoarriero.
- Alcachofa en tempura negra con parmentier de patata y mahonesa de piquillo.
- Sándwich crujiente de borraja con crema de champiñón y huevas de salmón.



35. 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.



36. AROMAS DE RIOJA-HOTEL ZENIT

Lunes a domingo de 12 a 15 h.

- ‘La Bella y la Bestia’.



PINCHOS

- 1.El Albergue
- 2.Bebe y Zampa
- 3.El Rincón de Livi
- 4.Street Food The Way
- 5.Sabor.es
- 6.Gastrobar Capi
- 7.The Swing
- 8.Asador Época
- 9.Heladería Andrés Sirvent - ARCCA -
- 10.Café Restaurante Gala
- 11.Restaurante Bar La Viña
- 12.Burger Pro 'El Otro'
- 13.La Vermutería
- 14.Café Rioja
- 15.La Montanera
- 16.Bohemia Gastrocerv
- 17.El Rincón Andaluz
- 18.La Panadera 2.O
- 19.La Comedia
- 20.Bar Nicolás
- 21.Café París
- 22.Gastro café Ibérico
- 23.El bar de Juanje
- 24.Hotel 'Ciudad de Calahorra'
- 25.Montserrat 2.O
- 26.Bar Olé
- 27.Centro de Participación Activa (C.P.A.)

- 28.Carnicería Sampedrano
- 29.Bar Nueve
- 30.Vía Veneto
- 31.Heladería Andrés Sirvent
- 32.Bar Aster
- 33.Cafetería B5
- 34.Los Leones
- 35.Bar La Bodega
- 36.Aromas de Rioja-Hotel Zenit

COMIDA PARA LLEVAR / PRECOCINADOS CON VERDURAS

1. Carnicería Moreno,
2. Carnicería 'Cayo Sáenz'
3. Restaurar
4. Carnicería Sampedrano

HORTALIZAS Y PRODUCTOS TÍPICOS

1. La tienda de flor
2. Selección de frutas y verduras 'Mónica'
3. Con sentidos
4. Vinoteca 'FuertesGourmet' Delicatessen.
5. Moni banderillas y encurtidos
6. Alimentación 'Teresa'
7. Frutas y verduras 'Roberto'
8. Alimentación Paula
9. Congelados 7 mares
10. S. COOP. 'Los Santos Mártires'
11. Frutería Juli 'La casa de la verdura'

RESTAURANTES

- A.- Restaurante 'El Albergue'
 B.- Restaurante Casa Mateo
 C.- Restaurante Coliceo 29
 D.- Gastrobar Capi
 E.- Asador Época
 F.- Hostal Gala. Café-Restaurante
 G.- Parador nacional Marco Fabio Quintiliano
 H.- Bar-Restaurante La Viña
 I.- Restaurante La Comedia
 J.- Brasería Te Como
 K.- Hotel-Restaurante Ciudad de Calahorra
 L.- Bar Olé
 M.- Bar Restaurante Los Leones
 N.- Restaurante Aromas de Rioja - Hotel Zenit

BODEGAS

1. Viñedos del Carmen
2. Navarrsotillo Biodynamic and Organic Wines

PANADERÍAS

1. Panadería artesana 'El Obrador'
2. Panadería - Pastelería 'La Leal'
3. Panadería artesana 'El Obrador'
4. 'La Panadera'
5. Tartdekor

BARES DE COPAS

1. Café Oasis

LLÉVATE UN BONITO RECUERDO

1. Ruiz Domínguez Joyeros





Bares de Copas

1. 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 con Verdura

1. CARNICERÍA MORENO

C/ Trastamara, 9 - 94113 13 95

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

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

3. RESTAURAL

Plaza Montecompatri, 6 - 94114 88 14

22€
(IVA incluido)



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.

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

2. CARNICERÍA 'CAYO SÁENZ'

C/ Constitución, 2. - 94113 29 87 / 679 24 24 42

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.

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

4. CARNICERÍA SAMPEDRANO

Plaza de la Libertad, 7 - 94113 32 55

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

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



Panaderías

Establecimientos accesibles o adaptados,
según www.equalitasvitaee.com



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.



DONDE COMPRAR

Establecimientos accesibles o adaptados,
según www.equalitasvitaee.com



Hortalizas y productos típicos de Calahorra y La Rioja

1. LATIENDA DE FLOR

Avenida de los Ángeles, 2 - 636 571 328

Productos: selección de espárragos de diferente calibre, espárragos trigueros, habas, guisantes, alcachofas, coliflor y productos varios y selectos de la huerta calagurritana

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

2. SELECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS 'MÓNICA'

C/ Julio César, 2 - 941 148 170 / 607 530 707

Productos: frutas y verduras de proximidad, directas del agricultor, conservas de la zona, legumbres variadas y selección de vinos. Selección y calidad en todos nuestros productos. Producto km. 0.

Lunes a sábado de 9 a 13:30 h. y 17:15 a 20:15 h. Sábados por la tarde y domingo cerrado.

3. CON-SENTIDOS

C/Primera Travesía Paletillas, 2 - 941 147 275



Productos: palomitas con sabor a verduras, gominolas con forma de verduras y juguetes agrícolas, souvenirs, etc.

Lunes a domingo de 11 a 14 h. y de 17 a 21 h.

4. VINOTECA 'FUERTES GOURMET' – DELICATESSEN.

C/Primera Travesía Paletillas, 3. - 941 131 114



Productos: verduras en conserva.

Lunes a viernes de 11 a 14 h. y de 18 a 20 h., sábado de 11 a 14 h. Cerrado sábado tarde y domingo.

5. MONI BANDERILLAS Y ENCURTIDOS

C/Primera Travesía Paletillas - 661 072 924

Productos: conserva, legumbres, pepinos de bonito, pepinos de anchoa y pepino de boquerón. Banderillas de boquerón, anchoa, queso, gildas, cecina y queso.

Lunes a sábado de 10 a 13:30 h. y de 17:30 a 20 h. Sábado tarde y domingo cerrado.

6. ALIMENTACIÓN 'TERESA'

Avda. del Pilar, 12 - 941 131 478

Productos: producto natural sin conservantes, limpio y al vacío listo para consumir (alcachofas, espárragos, habitas, guisantes, borraja, acelga, ajos frescos... Todo de Calahorra). boquerón. Banderillas de boquerón, anchoa, queso, gildas, cecina y queso.

Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17:15 a 21 h. Sábados tarde y domingo cerrado.

7. FRUTAS Y VERDURAS 'ROBERTO'

C/ Cavas, 33. - 628 526 324

Productos: alcachofas, espárragos, vinos, conservas, habas y pastas artesanales.

Lunes a viernes de 9 a 13 h. y de 17 a 20:30 h. y sábados y domingos de 9 a 13 h.

8. ALIMENTACIÓN PAULA

C/ Santiago, 20 - 634 106 619

Productos: onservas, vinos y verdura de temporada de la zona, limpia y envasada al vacío.

Lunes a domingo de 9 a 14 h. y de 17 a 21 h. Domingo tarde cerrado.

9. CONGELADOS 7 MARES

C/Mayor, 3. - 941 135 354

Productos: todo lo relacionado con la verdura, alcachofas, espárragos, verdura fresca y en conserva y productos gourmet.

Lunes a sábado de 9:30 a 13:30 h. y de 17 a 20:30 h. Domingo cerrado.

10. SOCIEDAD COOPERATIVA 'LOS SANTOS MÁRTIRES'

Barrio de la estación, s/n. - 941 131 798

Productos: aceite de oliva virgen extra.

Lunes a viernes de 8 a 13 h. y de 15 a 19 h. Sábado de 8 a 13 h.

11. FRUTERÍA JULI - LA CASA DE LA VERDURA

C/Primera Travesía Paletillas - 661 072 924

Productos: verduras frescas de Calahorra limpias y listas para cocinar. Zumos detox con verduras frescas al momento.

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

BODEGAS

1. VIÑEDOS DEL CARMEN

Camino. Villacampo, s/n - 941 145 877

Productos: vinos tintos, blancos y rosados de Rioja procedentes de viñedos propios.

Lunes a viernes de 9 a 13 h. y de 16:30 a 19:30 h., sábado de 9 a 13 h. Sábado tarde y domingo cerrado.

2. NAVARRSOTILLO BIODYNAMIC AND ORGANIC WINES

Ctra. NA-232, km 354. - 948 690 523

Productos: vinos D.O.C.Rioja ecológicos y biodinámicos. Aceite de oliva Virgen Extra ecológico y biodinámico.

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

LLÉVATE UN BONITO RECUERDO

RUIZ DOMÍNGUEZ JOYEROS

C/Mártires, 10 - 941 147 606

Productos: colección de joyas realizadas con verduras.

Lunes a viernes de 11 a 14 h. y de 18 a 20 h., sábado de 11 a 14 h. Cerrado sábado tarde y domingo.



ORGANIZA



**Excmo Ayuntamiento
de Calahorra**





Agricultores y establecimientos que participan en el Mercado de la Verdura

Agricultores y empresas que muestran sus campos, huertas y viveros

Auto Urbión Renault

Asociación de hosteleros 'Calahorra, qué rica estás'

Asociación 'Fogones del mundo: compartiendo costumbres e historias'

Banda Juvenil de la Escuela municipal de Música y Artes Escénicas 'Maestro Arroyo'

Biblioteca municipal 'Pedro Gutiérrez'

Catedral de Santa María

Centro de estética Zara

Centro de Formación Profesional 'La Planilla'

Consejo Regulador D.O.Ca. Rioja

CD Calahorra Veteranos

Club Calagurris Atlético

Club cultural y de coleccionismo 'El Lazarillo' y 'Asfinca'

Club de montaña Calahorra

Centros educativos de la ciudad

Cooperativa de agricultores 'El Raso'

Cooperativa de agricultores 'Los Santos Mártires'

CJCC Consejo de la Juventud Comarcal de Calahorra

CRDOP Aceite de La Rioja

ESDIR Escuela Superior de Diseño de La Rioja

Establecimientos reseñados e incluidos en el folleto

Flores Silvia

Hospital de Calahorra

Gabriel Pérez Gaona

Grupo de danzas 'Coletores'

Grupo de voluntarias turístico-culturales del Ayuntamiento

Isabel Álvarez

Laura Hita de LHwomen

María Trinidad Herrero Ezquerro

Palacios Alimentación y Diego Sáenz Solano

Peñaclara

Peñas de la ciudad

Restaurante Aromas de Rioja by Zenit Calahorra

Ruiz Domínguez Joyeros (Jesús Ángel Ruiz Mayoral)

Star Love alpargatas (Sivia Viguera Fernández)

Tatiana B. Mendizábal

Virto Group

Viveros Gurra



MUSEO DE LA VERDURA

C/ Cuesta de la Catedral, 5

museo@calahorra.es

www.calahorra.es

Tfno: 722 450 436

Horario: jueves a sábado: 11 a 13 h. y de 17 a 19 h. Domingos y festivos: de 11 a 14 h.

Tarifa: adultos; 3€ // Menos de 14 años y más de 65; 50% dto. // Gpos +15 pax.; 20% dto. // Carnet joven; 10% dto.

Jueves: Gratuito. Carnet de estudiante: Gratuito.

Abierto durante las Jornadas Gastronómicas de la Verdura (del 17 al 26 de abril). Entrada gratuita.

NATURALEZA Y VERDURA SENDEROS DE LA VERDURA

www.calahorra.es

Casi 100 Km de senderos naturales admirando la huerta calagurritana y sus productos.

- 1.- Sendero de Calahorra (50,6 Km)
- 2.- Sendero de Campo Bajo (13,65 Km)
- 3.- Sendero de Murillo de Calahorra (12,3 Km)
- 4.- Sendero del Cidacos (12 Km)
- 5.- 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 la mayor mancha forestal del Valle del Ebro en La Rioja.

OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO

Plaza del Raso, 16

Tel. 941 10 50 61

turismo@calahorra.es

Instagram: @visitacalahorra

www.calahorra.es

Horarios:

Lunes a viernes: 10:30 a 13:30h. y de 16:30 a 18:30h.

Sábados: 10 a 14h. y de 16 a 18:30h.

Domingos: 10 a 14h.

Horario en las Jornadas Gastronómicas de la Verdura:

Del 17 al 26 de abril: 10 a 14h. y de 16 a 18:30h.



ORGANIZA:



**Excmo Ayuntamiento
de Calahorra**



COLABORA:



La Rioja

RIOJA