Calahorra



XXVII Jornadas Gastronómicas de la Verdura

Del 21 de abril al 1 de mayo de 2023

Fiesta de Interés Turístico Regional

LR 403-2023

Índice

XXVII Jornadas Gastronómicas de la Verdura

Restaurantes.....4-15

Ruta de pinchos.....16-47

De copas.....48-49

Comida para llevar.....50-52

Panaderías.....53-55

Dónde comprar.....56-64

Jornadas gastronómicas de la verdura.....65-81

Mapa.....82


RESTAURANTES

A.- Restaurante “Area de Servicio de Calahorra”.

Menú disponible viernes, sábado y domingo.

¿DÓNDE?	Ctra. N-232, Km. 353,70.
RESERVAS	941 14 63 46
PRECIO (IVA incluido)	Menú degustación 35€.



Entrantes:

Espárragos templados con vinagreta. - 14.
Cebolletas estofadas al Chardonnay. - 14.
Alcachofas con almejas. - 1 - 12 - 14.

Segundos a elegir:

Entrecot a la brasa con pimientos asados.
Rape a la bilbaina. - 4 - 14.

Postre:

Tarta artesana de queso con helado de yogurt. - 1 - 3 - 7.

Vino Crianza, pan y agua:

Incluido. - 1 - 14.

Café:

No incluido.









B.- Restaurante “El Albergue”.

Abierto todos los dias.

¿DÓNDE?	Rasillo de San Francisco.
RESERVAS	941 59 05 11
PRECIO (IVA incluido)	Menú 38€.

Aperitivos:

Crema de calabaza con espuma de coliflor de Calahorra. - 6 - 7.
Espárragos blancos templados con trufa negra
Alcachofas con papada ibérica. - 1.

Segundos:

Alubia verde en juliana con callos a la madrileña. - 1.
Verduritas salteadas al wok con lubina en salsa de soja y piñones. - 4 - 6 - 8.

Postre:

Tiramisú con crema de zanahorias - 1 - 6.

Bebida:

Vino tinto crianza Puerta Vieja y agua - 12.

Café:

No incluido.

*Todos los platos son individuales.



C.- Casa Mateo.

Abierto todos los días.

¿DÓNDE?	Plaza del Raso, 15.
RESERVAS	941 13 00 09
PRECIO (IVA incluido)	Menú 45 €.

Entrantes:

Menestra de verduras. - 1.
Alcachofas con foie y salsa de carne. - 1.
Chipirones plancha sobre patata rota y su tinta. - 7 - 4 - 2.
Guisante a la francesa con torrezno casero y huevo. - 3.
Tartar de tomate y langostino con crema de aguacate. - 1 - 2 - 6 - 8.
Espárragos en texturas. - 3.

Segundos a elegir:

Lomo de merluza sobre crema de patata y puerro. - 7.
Salmón con salsa tártara. - 3 - 6 - 10.
Hojaldre de verduras y gambas. - 1 - 2 - 7.
Brick de rabo de vaca guisado con hongos. - 1 - 12.
Codillo casero, su jugo, puré de calabaza y coulís de frambuesa. - 7.
Timbal de borraja con lecherillas y puré de patata. - 1.

Postre:

A elegir de la carta.

Bebida:

Vino crianza D.O. Rioja alta, refrescos o agua.

Café:

Incluido.

D.- Restaurante Coliceo 29.

Abierto de lunes a domingo. Martes cerrado.

¿DÓNDE?	Coliceo, 29 bajo.
RESERVAS	941 12 98 10
PRECIO (IVA incluido)	Menú 50€.

Aperitivo:

Degustación de aceite.
"Un bocado."

Menú degustación:

Espárragos con su crema, champiñón y huevas. - 4 - 7.
Alcachofas, vieiras y crema de puerro. - 4 - 6 - 7.
Merluza curada en salsa verde de acelgas y algas. - 4 - 6 - 7 - 11.
Carrillera, berenjena, cebolla y shitakes - 6.

Postre:

Lemon Pie - 1 - 3 - 6 - 7.

Vino y pan:

Agua, pan y vino Marqués de Reinosa.

Café:

No incluido.







E.- Gastrobar Capi.

Menú solo fin de semana.

¿DÓNDE?	C/ Mártires, 8.
RESERVAS	941 59 05 54
PRECIO (IVA incluido)	Menú 25 €.

Primeros a elegir:

Tallarines en salsa di zucca. - 1 - 7.
Cogollos al roquefort en salsa de maracuyá. - 7 - 14.
Pimientos najeranos con ventresca en salsa griega. - 4 - 14.
Falso cachopo de acelga con salsa piquillo y cebolla crujiente. - 1 - 3 - 7.
Braseado de verduras con salsa romescu y jamón asado. - 1 - 7 - 8 - 14.
Risotto de pollo, puerro y uvas a la parmesana. - 1 - 7 - 14.

Segundos (a elegir):

Tiras de pollo en tempura con verduras salteadas estilo wok. - 1 - 3 - 7 - 10 - 11.
Brocheta de solomillo con chutney de piña. - 1.
Entrecot a la sal con trigueros asados en salsa de foie. - 1 - 7.
Atún rojo en cama de pisto. - 4.
Brocheta de sepia al ajillo con cebolla caramelizada y alioli. - 4 - 7.

Postres (a elegir):

Buñuelos de calabaza con miel de piña y anís. - 1 - 3 - 7.
Bizcocho de zanahoria y naranja con chocolate blanco. - 1 - 3 - 7 - 8.
Tarta de queso con frutos del bosque. - 1 - 3 - 7.
Manzana asada con miel de naranja al toque de canela.

Vino Rioja a elegir (crianza, rosado o blanco), agua y pieza de pan:

Incluido.

Café:

No incluido.

F.- Asador Época.

Lunes cerrado.

¿DÓNDE?	Final pasaje Díaz, s/n.
RESERVAS	941 13 90 74
PRECIO (IVA incluido)	Menú 30€.

Entrantes:

Espárragos de temporada.
Alcachofa rebozada. - 1 - 3.

Primero a elegir:

Espaguettis con verdura. - 1.
Menestra de verdura con cordero.

Segundo a elegir:

Bacalao a la riojana. - 4.
Chuletillas de cordero.

Postre a elegir:

Tarta de manzana. - 1 - 3 - 7.
Tarta de queso. - 3 - 7.

Vino de la casa, agua y pan:

Incluido.

Café:

No incluido.



G.- Hostal Gala Café-Restaurante.

Abierto todos los dias excepto domingos noche.

¿DÓNDE?	Avda. de la estación, 7.

RESERVAS	941 14 55 15

PRECIO (IVA incluido)	Menú 38 €.





Para abrir el apetito:

Croqueta de acelga con jamón. - 1 - 7.
Carpaccio de espárragos frescos
con frutos secos y AOVE. - 8.

Seguimos con:

Alcachofas chips con lecherillas, puerros a la crema y shiitake. - 7.
Panaché de verduras: En timbal, alubia verde, tirabeques, habitas y romanesco.
Suflé de coliflor con mejillones y berberechos. - 3 - 12.
Cuscús a las siete verduras con meloso de ternera. - 1.

Postre:

Pan naranja y chocolate. - 1 - 3 - 7.

Vino tinto D.O.Ca. Rioja Letargo , agua y pan:

Incluido. - 1 - 3 - 6 - 8 - 14.

Café "Volcan de Oro":

Incluido.







H.- Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano.

Abierto todos los días.

¿DÓNDE?	Paseo del Mercadal (Era Alta, s/n).
RESERVAS	941 13 03 58
PRECIO (IVA incluido)	Menú 45 €.

Bocados gastronómicos:

Verduras asadas en coca. - 1.
Croquetas cremosas de verduras. -1 - 3 - 6.
Espárragos blancos y guisantes crema ligera. - 6
Coliflor I.G.P. Calahorra en texturas con lubina asada. - 4.
Verduras a la riojana en menestra con carrilleras. - 9.
Tarta de calabaza con queso. - 7.
Calabacín en sorbete. - 1 - 3 - 6.

Vino a elegir:

Una selección de Vinos Crianza D.O. La Rioja.

Agua y café:

Incluido.



I.- Restaurante La Comedia.

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

Martes cerrado.

¿DÓNDE?	Plaza Montcompatri, 1.
RESERVAS	941 13 05 97
PRECIO (IVA incluido)	Menú 43 €.

Entrantes:

Vichyssoise.
Alcachofa en jugo de carne y crujientes. - 1
Espárragos templados en aceite de arbequina.
Pez mantequilla con trigueros y salsa holandesa. - 4.
Bacalao o carrilleras (a elegir). - 4.
Croquetas de puerros y zanahoria. - 1 - 3.

Postre:

"La Comedia". - 7 - 8.

Vino crianza D.O Rioja y pan:

Incluido. - 1 - 14.

Café:

No incluido.



J.- Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra.

Lunes cerrado.

Martes a domingo de 1:30 a 15:30h y de 20:30 a 22:30h.

¿DÓNDE?	C/ Maestro Falla, 1.
RESERVAS	941 14 74 34
PRECIO (IVA incluido)	Menú degustación 38€.

Degustación de entrantes:

Ensalada tibia de alubia verde al wok con torrezno ibérico. - 6.
Espárrago relleno de crema de bogavante y alcachofa crujiente con alioli de cherrys. - 1 - 2 - 4 - 7.
Ramen de verduras con cebolla asada, borraja y huevo trufado. - 3 - 9.

Segundos a elegir:

Rodaballo salvaje y salteado de cherrys con albahaca y milhojas de patata con cebolla caramelizada. - 4.
Lubina con terciopelo de espárragos blancos y verduritas escabechadas. - 4 - 7.
Cornetes de carrillera al Oporto con crema de calabaza y zanahoria chalotas caramelizadas y gelatina de vino. - 1
Timbal de cordero asado con asadillo de verduras.

Postres a elegir:

Peras al horno con queso azul frutos secos y miel. - 8.
Merengón con fresas confitadas. - 3.

Bebida y café:

No incluido.

*Consultar platos estrella de las verduras.







K.- Carpas de Chef Nino.

Lunes, martes y sábado cerrado. Miércoles, jueves y domingo abierto de 13:00 a 15:30. Viernes abierto de 13:00 a 15:30 y de 20:30 a 22:30.

¿DÓNDE? Camino de la Plana s/n.

RESERVAS 941 13 31 04

PRECIO (IVA incluido) Menú 50 €.

Menú:

Mojito verde. - 14.
Espárragos brasa y tinta de calamar y espárragos cocidos y vinagreta riojana. - 4 - 14.
Coliflor y vieira. - 12.
Guisantes chipirón brasa y ajo negro. - 3 - 4.
Dim sum de carrillera ibérica y judía verde. - 1 - 3 - 7.
Menestra tradicional de verduras. - 1 - 3 - 14.

Postre:

Tutti verdi. - 1 - 3 - 7 - 8.

Bebidas:

Vino tinto Real Rubio C/ D.O.C Rioja / Vino Marqués de Reinosa Tempranillo blanco, agua.

Café:

Incluido.





L.- Restaurante Aromas de Rioja, Nuevo hotel Zenit Calahorra.

Abierto todos los dias.

¿DÓNDE?	Crta. Nacional 232, km. 363,8.
RESERVAS	941 14 79 52
PRECIO (IVA incluido)	Menú 39,90 €.

Menú degustación:

Esferificación de aceituna verde.
Crema de verduritas de nuestra huerta, nueces y ralladura de queso Camerano. - 7 - 8.
Espárragos blancos gratinados con salsa bearnesa. - 3 - 7 - 8.
Puerros en tempura "japo", lámina de papada de bellota, mayonesa thai y brotes. - 1 - 3 - 7 - 10.
Alcachofas fritas, huevo a 65º, puré trufado de patata y lascas de foie. - 1 - 3 - 7 - 8 - 10.
Taco de bacalao al horno, sofrito de ajitos y crema ligera de coliflor de Calahorra. - 4 - 8.
Pera conferencia de Rincón con espumoso de queso y tierra. - 1 - 7 - 8 - 14.

Bebida:

Vino crianza Montote, agua y pan.



RUTA DE PINCHOS





1.- Café Bar Abadía.

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

- Rollito de calabacin relleno de alcachofa de Calahorra y virutas de jamón. - 1 - 3 - 7.
- Patata rellena de verduritas de la huerta con queso y huevo. - 3 - 7.







2.- Las Vegas.

Martes a domingo de 9 a 15h y de 19 a 2h. Lunes cerrado.

- Canelón de calabacín relleno de bechamel de trigueros y ajetes tiernos. - 1 - 7.
- Coliflor rebozada con jamón y queso. - 1 - 3 - 7.





3.- Bebe y Zampa.

Abierto todos los días.

- Champiñones rellenos de queso y jamón con nueces. - 7 - 8.
- Lomo con manzana y foie al Pedro Jiménez.



4.- Rincón de Livi Flor y Nata.

Lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 22:30h.

- Tosta de AOVE Santos Mártires con puerro y boletus. - 1 - 3 - 7 - 8.
- Champiñón plancha con salsa de ajetes al horno. - 1 - 3.
- Empanada de cordero con alcachofas. - 1 - 3 - 7.



5.- Street Food The Way.

Jueves y viernes de 19h a 23 h. Sabado y domingo de 12 a 15h. y de 19 a 23h.
Lunes a miércoles cerrado.

- "My Way": tomate, pimiento, huevo duro, cebolla, rábanos, anchoa de Santoña, ventresca y albahaca. - 1 - 3 - 4 - 13.
- Montadito de mermelada de pimiento y anchoa de Santoña con esferas de aceite de oliva.





6.- Bar Sabor.es.

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

- Espárrago a la holandesa con frutos del bosque. - 1 - 3 - 6.
- Dim Sun de alcachofa con caramelo salado. - 1 - 3 - 7 - 8.
- Hojaldre de borraja con cremoso de gambas. - 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 8





7 .- Smiley.

Martes a domingo de 13 a 15h. y de 19 a 23h. Lunes cerrado.

- Volovanes de verdura de la huerta. - 1 - 3 - 7.
- Alcachofas de Calahorra al vino blanco. - 1 - 14.







8.- Gastrobar Capi.

Lunes a domingo de 13 a 15:30h.

- Hojaldre con pisto y salsa de piquillo. - 1 - 3 - 7 - 11.
- Bolas de carne y verduras con salsa alegre. - 1 - 3 - 7.



9.- Asador Época.

Domingo a martes de 12 a 22h. Jueves a sábado de 12 a 24h. Lunes cerrado.

- Croquetas de espinacas y boletus. - 1 - 3 - 7.
- Timbal de ajetes frescos. - 1 - 2 - 3.
- Timbal de alcachofa con chorizo. - 3.







10.- The Swing.

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

- Alcachofa al horno.
- Mousse de espárragos. - 1 - 3 - 7.
- Coles de Bruselas empanadas. - 1 - 3.





11.- La Vermutería.

Martes a domingo de 10 a 15h. y de 18 a 23h. Martes cerrado.

- Rollito de alcachofas al parmesano. - 1 - 7.
- Tarta fría de acelgas y coliflor. - 3 - 7.
- Cardo almendrado sobre Parmintier de coliflor. - 5 - 7 - 8.







12.- Gastro cerve “El Otro”.

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

- Milhojas de patata y calabacín con mouse de pato y alcachofa y calabaza.
- Crepe de verduras. - 1 - 3.



13.- Mesón Jamonero.

Lunes a domingo de 13 a 16 y de 20 a 23.

- Alcachofa con queso de cabra y salsa de piquillo. - 1 - 7.
- Volován de pisto de verduras y huevo de codorniz. - 1 - 3.



14.- Heladería Andrés Sirvent Centro Comercial ARCCA.

Lunes a domingo de 17 a 23h.

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.







15.- Restaural.

Martes a domingo de 10 a 15h. y de 18 a 22h. Lunes cerrado.

- Empanada Oriental. - 1 - 6.
- Edamame. - 6 - 11.



16.- Bar Nicolás.

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

- Espárragos trigueros con foie y salsa de pimiento de piquillo. - 1 - 3.
- Saquito relleno de espinacas y gambas. - 1 - 2 - 7 - 3.



17.- La Comedia.

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

- Bombón de coliflor. - 1 - 5 - 6.
- La gallina. - 1 - 5 - 6.
- La huerta. - 1 - 5 - 6.





18.- La Lola Gastrobar.

Lunes a domingo de 11 a 16h y de 19 a 24h. Miercoles cerrado.

- Patata iberoamericana: Patata rellena de pisto y jamón serrano sobre cama de pimientos, cebollas y tomates. Decorado con salsa verde. - 1 - 3.
- Tosta al gratin: Tostada de plátano rellena de champiñones y gratinadas con queso vegetal. - 1 - 3.





19.- El Rincón Andaluz.

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

- Empanada de maíz, carne y verdura. - 1 - 3.
- Alcachofas gratinadas con crujiente de ibérico. - 1 - 7.







20.- Café Rioja.

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

- Alcachofas con jamón al horno.
- Berenjena rellena de carne con verdurita y queso mozzarella. - 7.
- Hojaldre relleno de puerro, gamba y champiñón. - 1 - 3 - 4.



21.- El Mercado de Miguel.

Lunes a domingo de 8:30 a 13:30h. y de 16:30 a 20:30h.
Sábado, domingo y festivo de 9 a 14h.

- Ensalada de tomate completa. - 4.
- Carpaccio de espárragos frescos.



22.- Café Paris.

Lunes a sábado de 12:30 a 14h. y de 19:30 a 21h. Domingo cerrado.

- Camita de ajetes con gambas. - 1 - 4.
- Rollito de triguero en tempura con jamón York y queso. - 1 - 3.





23.- El bar de Juanje.

Lunes a domingo de 13:30 a 15h. y de 19:30 a 21:30h.

- De nuestra tierra. - 1 - 3 - 7.
- Rollito mediterráneo. - 1.



24.- Ciudad de Calahorra.

Lunes a domingo de 12 a 14:30h. y de 18:30 a 22:30h.

- Nevadito de alcachofa y vichyssoise de gambas. - 1 - 2 - 3 - 7.
- El hortelano; Tosta con crema de trigueros, tomate caramelizado, champiñones , puerros, queso suave, espárrago triguero. - 1 - 7.





25.- Pintxame.

Lunes a domigo de 13 a 15h y de 19 a 22h.

- Crema de espárrago verde y blanco. -7
- Milhojas de verdura con vinagreta. -1-6-7-10





26.- La leal.

Lunes a Domingo 7:30 a 14:30h y de 16 a 21:30h. Abre todos los días.

- Patata rellena de verduras. - 1 - 3.
- Empanadilla de ternera y verduras. - 1 - 3.



27.- Bar N9EVE.

Lunes a viernes de 7 a 15h y de 17 a 23h. Sábado y domingo de 7 a 23h.

- Taco de pisto y piñones con queso añejo de cameros. - 5 - 7 - 8.
- Tempura de borraja con crema de verduras y curry. - 1 - 3.
- Alcachofa confitada con crema de queso Idiazábal y polvo de aceituna negra. - 7.



28.- Heladería Andrés Sirvent
Av. de Valvanera, 47.

Lunes a domingo de 17 a 23h.

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.







29.- Gaudí.

Martes a domingo de 9 a 15h y de 17 a 23h. Abierto todos los días.

- Mejillones con alcachofas en escabeche. - 1 - 2 - 4 - 12 - 14.
- Croqueta de brócoli con explosión de cheddar. - 1 - 3 - 7.





30.- Café bar B5.

Abierto todos los días. Lunes a Domingo de 8:30 a 22h.

- Trio de ases. (Seta shiitake, alcachofa y pimiento). - 1 - 3.
- Variedad de tortillas de verduras. - 3.





31.- La Bodega.

Lunes cerrado. Martes a Domingo de 8:30 a 24h.

- Rollitos rellenos de alcachofas, ajetes y gambas. - 1 - 2 - 3 - 4 - 7.
- Calabacín relleno de langostinos con bechamel. - 1 - 3 - 4 - 7.



COMIDA PARA LLEVAR





1.- Cayo Sáenz Selección.

Lunes a sábado de 9 a 14h. y de 17 a 20:15h. Sábado tarde y domingo cerrado.

¿DÓNDE?	C/ Constitución, 2.
TELÉFONO	941 13 29 87

Elaborados frescos:

Brocheta de verdura con pollo teriyaki.
Variedad de mini burguer con verduras.
Nuestra maxi burguer rellena de alcachofas con foie y hongos.
Sándwich de carne relleno de rúcula, albahaca y tomate.

Precocinados:

Gran variedad de cachopos y tres rellenos de verduras:

- Calabacín, trigueros y rulo de cabra.
- Alcachofa, gouda y jamon.
- Alcachofa, foie, hongos y trufa.

Croqueta de jardinera con carrilleras.
Bola de calabacín con queso camembert.
Variedad de fajitas de verduras.

Cocinados:

Parrillada de verdura.
Chamarito asado.
Guiso de chamarito con alcachofas.
Pecadito de hojaldre con pisto.
Empanada de carne con fritada.

*Información de alérgenos en la tienda.

2.- Restaural.

Martes a domingo de 10 a 15h. y de 18 a 22h. Lunes cerrado.

¿DÓNDE? Plaza Montecompatri, 6 bajo.

TELÉFONO 941 14 88 14

Cocinados:

Focaccia de verduras. - 1 - 3 - 4.
Menestra de verdura. - 1.
Pochas con verduras.
Alcachofas con jamón. - 1.
Alubia verde con patata.
Paella de verduras.
Fideuá de verduras. - 1.
Lasaña de verduras. - 1 - 7.
Espárragos templados con huevo poché. - 3.

*Platos sin gluten a consultar.







PANADERÍAS



1.- Panadería artesana “El Obrador”.

Lunes a domingo de 7:30 a 14h. y de 17:30 a 20:30h. Sábado y domingo tarde cerrado.

- Panecillos de verdura variados. - 1.
- Repostería especial en versión Jornadas Gastronómicas de la Verdura. - 1 - 3 - 7.



2.- Stela.

Lunes a sábado de 8:00 a 13:30h.. y de 16:00 a 20:15h. Domingos y festivos de 8:00 a 14:30h.

Todo tipo de pasteles. Verduras de chocolate.



3.- La Panadera.

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

- Empanada de ajetes. - 1 - 2 - 7.
- Empanada de puerro. - 1 - 7.



4.- Dulce en boca.

Lunes a viernes de 7 a 14h. y de 17:30 a 20h. Sábados y domingos de 8 a 14h. y de 17:30 a 20h. Domingo tarde cerrado.

- Bizcocho de zanahoria y naranja. - 1 - 3.



DÓNDE COMPRAR



1.- Bodegas Copaboca y Dunviro, S.L.

Lunes a viernes de 8 a 16h. y de 16 a 19h. Fin de semana bajo demanda.

- Productos: Vino de la D.O.Ca. Rioja.

¿DÓNDE? Ctra. de Logroño, km. 362,8. TELÉFONO 941 13 06 26



2.- Frutería La Huerta.

Lunes a viernes de 9 a 14h y de 17 a 21h. Sábado de 9 a 14h. Domingos y festivos de 9:30 a 14h.

Productos: Congelado, embutidos, frutas, verduras, lácteos, alimentos, bebidas, pan, vino, bollería, droguería...

¿DÓNDE? Avenida de Valvanera, 55. TELÉFONO 603 72 75 31



3.- La Tienda de Flor.

Lunes a domingo de 8:30 a 14h. y de 17 a 20:30 h. Sábado y domingo tarde cerrado.

Productos: Espárrago de distintos calibres, alcachofa, cardo, ajetes frescos, guisantes…

Selección de vinos de La Rioja, conserva local y de la Ribera. Gran variedad de quesos.

¿DÓNDE? Avenida de los Ángeles, 2.

TELÉFONO 636 57 13 28



4.- Frutería Juli.

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

Todo tipo de frutas y verduras limpias y preparadas.

¿DÓNDE? Pasaje bebricio 39, local 9.

TELÉFONO 626 08 12 78



5.- Selección de frutas y verduras “Mónica”.

Lunes a sábado de 9 a 14h. y 17:15 a 20:15h. Sábado tarde y domingo cerrado.

Productos: Frutas y verduras de primera calidad y cortada todos los días, directas del agricultor, conservas de la zona, miel de cosecheros y legumbres variadas. Todo km 0.

¿DÓNDE?	C/ Julio César, 2. Bajo.	TELÉFONO	607 53 07 07



6.- El Mercado de Miguel – Delicatessen.

Lunes a viernes de 8:30 a 13:30h. y de 16:30 a 20:30h. Sábado, domingo y festivo de 9 a 14h.

Productos: Frutas, verduras, conservas, vinos, productos gourmet, licores, pan, etc.

Fin de semana, pan de pimiento del piquillo.

¿DÓNDE?	C/ Julio César, 10.	TELÉFONO	677 05 95 17



7.- Vinoteca “Fuertes Gourmet” – Delicatessen.

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

Productos: Conservas, vinos y productos de La Rioja. Vinoteca & Degustación.

¿DÓNDE? C/ Primera Travesía Paletillas, 3. TELÉFONO 941 13 11 14



8.- Con-sentidos.

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

Productos: Palomitas con sabor a verduras, gominolas con forma de verduras, juguetes agrícolas, souvenirs turísticos, etc.

¿DÓNDE? C/ Primera Travesía Paletillas, 2. TELÉFONO 941 14 72 75



9.- Alimentación “Teresa”.

Lunes a sábado de 8:30 a 14h. y de 17 a 21h. Sábado tarde y domingo cerrado.

Productos: Toda clase de verdura limpia, cerrada al vacío y lista para cocinar (espárrago, alcachofa, borraja, habitas, guisantes, ajetes, etc.).

¿DÓNDE?	Avda. del Pilar, 12.	TELÉFONO	941 13 14 78



10.- Frutas y verduras “Roberto”.

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

Productos: Hortalizas y frutas de cosecha propia, conservas de La Rioja y vinos de La Rioja.

¿DÓNDE?	C/ Cavas, 33.	TELÉFONO	628 52 63 24



11.- Mercado de Abastos.

Lunes a sábado de 9 a 20h. Domingo cerrado.

Productos: Carnicería, ultramarinos, encurtidos.

¿DÓNDE? Plaza del Raso, 17 B.

TELÉFONO 941 13 13 38



12.- Alimentación Paula.

Lunes a domingo de 9 a 14h. y de 17 a 22h. Domingo tarde cerrado.

Productos: Frutas, conservas, vinos, panes de verdura y verduras de km 0.

¿DÓNDE? C/ Santiago, 20.

TELÉFONO 603 80 43 98



13.- Congelados 7 Mares.

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

Productos: Todo lo relacionado con las verduras, alcachofas, espárragos, pimientos, etc.

¿DÓNDE? C/ Mayor, 3.

TELÉFONO 941 13 53 54



14.- Sociedad cooperativa “Los Santos Mártires”.

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

Productos: Aceite de oliva virgen extra.

¿DÓNDE? Barrio de la estación, s/n.

TELÉFONO 941 13 17 98



15.- Viñedos del Carmen.

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

¿DÓNDE?	Cmno.Villacampo, s/n.

TELÉFONO	941 14 58 77





16.- Navarrsotillo Biodynamic and Organic Wines.

Lunes a viernes de 9 a 13h. Sábado y domingo cerrado.
Productos: Vinos D.O.Ca. Rioja (organic and vegan).

¿DÓNDE?	Ctra. NA-232, km 354.

TELÉFONO	948 69 05 23

CONTACTO	info@navarrsotillo.com www.navarrsotillo.com



17.- Ruiz Domínguez Joyeros

Lunes a sábado de 10:00 a 13:00h y de 17:00 a 20:30h.

Joyería única, especial y exclusiva.

¿DÓNDE?	C/ Mártires, 10

TELÉFONO	941 14 76 06



PROGRAMA

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

EXPOSICIONES

EXPOSICIONES EN EL CENTRO FUNDACIÓN CAJA RIOJA CALAHORRA (C/ General Gallarza, 20)

Horario: Lunes a Sábado de 18 a 21 h., festivos cerrado.

Del 11 al 21 de abril; Exposición " El Rioja de Etiqueta"

Organiza: Fundación Caja Rioja con el apoyo de CaixaBank y con la colaboración de el Instituto de Estudios Riojanos. Comisariado: D. Javier Pascual y D. Taquio Uzqueda.

Del 24 de abril al 8 de mayo; V Exposición de estilismo con verduras "Fantasía, un recorrido por los personajes de Disney elaborados con verduras ".

Organiza: CFP La Planilla. Colabora: Ayuntamiento de Calahorra y Centro Fundación Caja Rioja.

EXPOSICIÓN EN EL CENTRO CULTURAL FERNANDO HERCE (C/ Mayor, 8)

Horario: sábado 29 de 17 a 20:30 h; domingo (30 A) y lunes (1 M), de 11 a 13:30 h.

Del 29 abril al 1 de mayo; Exposición "150 años de industria conservera"

Inauguración Sábado 29 de abril a las 12:00 h.

Organiza: Club de Cultura y Coleccionismo el Lazarillo. Colabora: ASFINCA y Conservas Serrano.

CONCURSO DE ESCAPARATES

Del 17 de abril al 1 de mayo. Concurso de escaparates: "Ciudad de la Verdura".

Podrán participar todos los establecimientos comerciales que dispongan de escaparates en la vía pública de Calahorra (incluyendo ARCCA y Eroski).

El plazo de inscripción será hasta las 14:00 h. del día 15 de abril.

Los escaparates deberán adornarse con elementos relacionados con las Jornadas Gastronómicas de la Verdura. **Permanecerán adornados del 17 de abril al 1 de mayo.**

Premios en vales de compra para gastar en comercios locales: primer clasificado; 1.000 €. Segundo clasificado; 500 €. Tercer clasificado; 250 €.

Más información en web ***https://calahorrashop.com/concurso-de-escaparates/***

ACTOS PRELIMINARES

MARTES, 11

18:30 h. Presentación de la Ruta de Pinchos y propuestas de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura 2023.
Lugar: Hotel Ciudad de Calahorra (c/Maestro Falla, 1).

DOMINGO, 16

10:30 h. Experiencia turística; visita de campo, visita de la ciudad además del museo de la Verdura con pincho de verdura y vino. **PLAZAS LIMITADAS.**
Inscripción obligatoria previa en oficina de Turismo: 941 10 50 61**.**
turismo@calahorra.es
Punto de encuentro sólo inscritos previamente: Rotonda del ayuntamiento.

MARTES, 18

11:30 h. Presentación del Renault AUSTRAL, coche oficial de las XXVII Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

JUEVES, 20

9:00 a 14:00 h. Tradicional mercado del "Jueves": verduras, frutas, flores, textil, calzado y menaje.



Experiencias turísticas: visita de campo, visita de la ciudad, museo de la Verdura con pincho de verdura y vino.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

DEL 21 DE ABRIL AL 1 DE MAYO

Actividades para los colegios de Educación Infantil, Primaria y 1º ESO de Calahorra y ANCORA.

5 de abril a las 11:20 h. teatro musical "La magia de las Verduras" interpretado por ANCORA en el CAD.

Del 12 al 29 de abril, los alumnos de E. Infantil disfrutan de las actividades que los alumnos del Centro de Formación Profesional "La Planilla" realizan en sus centros educativos.

Durante todo el mes, los alumnos del 1º de E.P. y Ancora disfrutan de un **taller de cocina** impartido por **Gabi de Flor y Nata** donde elaboran deliciosas pizzas de verduras.

Del 24 de abril al 5 de mayo los alumnos de 2º de E.P. participan en un **escape room** donde la temática principal es Calahorra "Ciudad de la Verdura" que se llevará a cabo en la Biblioteca Municipal.
Los alumnos de 3º de E.P. visitan el comercio de verduras **"El Mercado de Miguel".**

Del 25 al 29 de abril, almuerzos de tostadas de aceite y cuento de Antonio Benito "Oliva va y los 40 suspensos" para los estudiantes de 4º de E.P. de los centros educativos a cargo del **Consejo Regulador del Aceite.** Charla sobre los beneficios de una alimentación saludable.
Visita de los alumnos de 5º E.P. a la **Cooperativa de agricultores "Los Santos Mártires".**
Charla informativa impartida por CITA para los alumnos de 6º E.P. en la Ermita de la Concepción.
Estudiantes de 1º de la ESO participarán en **Talleres de Cocina Sana** organizados por la Dirección General de Salud Pública, Consumo y Cuidados.

DEL 24 AL 28 DE ABRIL

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

Homenaje al producto al producto hortofrutícola de La Rioja Baja en colaboración con Aramark, Frutas Solano y la Asociación Profesional de Productores de Sustratos y Hongos de La Rioja, Navarra y Aragón (ASOCHAMP) además de las Floristerías Herga y Romanos.

Exposición fotográfica cedida por la Asociación Profesional de Productores de Sustratos y Hongos de La Rioja, Navarra y Aragón (ASOCHAMP).

Exposición de manualidades relacionadas con la verdura "Alumnos de Augustín-arte". Colegio San Agustín de Calahorra. Reparto de folletos informativos sobre hábitos saludables en nuestra alimentación.

VIERNES, 21

12:30 h. Inauguracion de Decoración de escaparates: "Ciudad de la Verdura".
Concurso de Escaparates. Los comercios de la ciudad decoran sus escaparates con motivo de la celebración de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

20:30 h. Inauguración de las XXVII Jornadas Gastronómicas de la Verdura con, D. Mikel López Iturriaga, periodista gastronómico y director de "El Comidista" junto con el cocinero local D. Esteban Alegría y con Miguel Espinosa.
Lugar: Teatro Ideal
Precio: Entrada gratuita con invitación. Límite 4 entradas por persona. Disponibles a partir de las 12 horas del 5 de abril.
Apertura de taquilla: Días 5, 13 y 21, y días de función, dos horas antes de cada espectáculo.
En internet a través de ***teatroideal. sacatuentrada.es*** desde el 5 de abril a las 12 h.

SÁBADO, 22

10:30 h. Experiencia turística. Visita de campo, visita de la ciudad además del museo de la Verdura con pincho de verdura y vino. PLAZAS LIMITADAS.
Inscripción obligatoria previa en oficina de Turismo: 941 10 50 61, ***turismo@calahorra.es***
Punto de encuentro sólo inscritos previamente: Rotonda del ayuntamiento.

11:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 21:00 h. Feria del Día del libro. (Domingo hasta las 19:30h.)
Reune a las librerías locales, a la Biblioteca municipal y a escritores riojanos y de otras regiones que deseen presentar y firmar sus obras.
Lugar: Paseo del Mercadal.
Descuentos en libros y regalo de botella de vino por compras superiores a 30€.
Espectáculos teatrales: sábado a las 12,30h., a las 18h. y a las 20h. Duración aprox. 45 minutos.
Talleres infantiles sábado. A las 11h. y a las 19h. Duración aprox. 1h.30'

12:00 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María.
Punto de encuentro: Pórtico de la Catedral.
Tarifa visita guiada: 2 €/pax.
Más información: 941 13 00 98.

13:00 h. Vermut "Tardeo verdulero". Degustación de verdura. **Con sesión de DJ desde las 14:00h.** Durante la sesión habrá 2 bingos verduleros con regalos de cestas de verduras.
Lugar: c/ Travesía Paletillas
Organiza: Asociación ACTIBA

13:00 a 19:00 h. Filial Club Porsche PVN - IV Concentración Porsche en Calahorra "Ciudad de la Verdura".
Exposición de vehículos Porsche en c/ Mártires.
Organiza y patrocina: Centro de estética Zara.
Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

13:00 h. Vermut musical. Grupo de Jazz del Conservatorio de Música de Calahorra.
Lugar: Plaza del Raso

13:30 h. Ronda jotera a cargo de la asociación de joteros y joteras de Calahorra.
Ronda en los bares colaboradores de la zona de Avda. Valvanera, c/Gallarza y c/ Bebricio.

17:00 h. KalagurriRock.
Lugar: Carpa del silo, apertura de puertas a las 16:30 h.
Grupos: Segismundo Toxicómano, Reincidentes, Josetxu Piperrak, Milenrama, Kontrol Mental, The Reimons.
Más información en ***www.kalagurrirock.com***
Lugar: Carpa del Silo.

17:00 h. Tardeos de las Verduras con DJ en Directo.
Lugar: Bar Oasis, paseo del Mercadal.

17:30 h. VIII Trofeo de fútbol "Calahorra, Ciudad de la Verdura".
CD Calahorra Veteranos - CA Logroñés Veteranos
Organiza: CD Calahorra Veteranos. Entrada libre.
Lugar: Campo de fútbol del C.D.M. "La Planilla"

20:00 h. Espectáculo Jandro Descabellado
Un espectáculo de magia en el que el humor y la improvisación juegan un papel preponderante.
Autor e intérprete: Jandro.
Siéntete como estas celebrities de Hollywood y disfruta de su magia y humor en directo. Diferente, divertido, original, moderno y sorprendente. Sin trucos de cámara, sin compinches y sin pelo en la cabeza.
Duración: 90 minutos.
Entradas: 18€ Patio de butacas y platea. 16€ 1º anfiteatro. 12€ 2º anfiteatro
Lugar: Teatro Ideal

DOMINGO, 23

10:00 a 14:00 h. XVIII Concentración de artesanía textil de Calahorra
Lugar: Pabellón Europa
Organiza: Asociación ARTECA

10:30 h. Experiencia turística. Visita de campo, visita de la ciudad además del museo de la Verdura con pincho de verdura y vino. PLAZAS LIMITADAS**.**
Inscripción obligatoria previa en oficina de Turismo: 941 10 50 61, ***turismo@calahorra.es***
Punto de encuentro sólo inscritos previamente:
Estación de autobuses.

11:00 h. XIII Carrera popular Calahorra "Ciudad de la Verdura" y Campeonato de La Rioja de 10 km. en ruta.
Organiza: Ayuntamiento de Calahorra con Club Calagurris Atlético.
Información: ***www.calagurrisatletico.es*** y ***www.calahorra.es***
Inscripción: 8 € (incluye seguro para la prueba), en la web ***https://web.rockthesport.com/login***

11:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 19:30h. Feria del Día del libro.
Lugar: Paseo del Mercadal.
Espectáculos teatrales: A las 12:30h. Duración aprox. 45 minutos.
Talleres infantiles: A las 11:00 h. y a las 17:00 h. Duración aprox. 1h:30'

12:30 a 20:30 h. II Encuentro de Food Trucks con verduras.
Lugar: Aparcamiento de San Francisco.
Maratón de DJs. Nuevo Rumbo, David Posada, DJ Casual, Chusco Herreros.

13:00 h. Batukada Street.
Lugar: c/Mártires a la Plaza del Raso y Rasillo de San Francisco.

19:00 h. Batukada Street.
Lugar: Mercadal y C/Paletillas.

19:30 h. Concierto Rondalla de Logroño
Basada en canciones tradicionales, jotas, boleros, pasodobles...
Duración: 90 minutos.
Organiza: Alcer Rioja (Asociación para la lucha contra enfermedades Renales de La Rioja)
Entradas: 5€ en todo el aforo.
Lugar: Teatro Ideal

LUNES, 24

13:00 h. Inauguración de las jornadas en el Hospital con Dña. María Somalo; Consejera de Salud, **Doña. Elisa Garrido;** Alcaldesa de Calahorra, **D. Esteban Martínez;** concejal responsable de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura, **Dña. Pilar Bazo;** concejala de Salud y la Dirección del Hospital de Calahorra.
Lugar: Hospital de Calahorra.

18:00 h. Inauguración de V Exposición de estilismo con verduras "Fantasía, un recorrido por los personajes de Disney elaborados con verduras ".
Lugar: Centro Fundación Caja Rioja. Del 24 de abril al 8 de mayo.
Horario: Lunes a sábado de 18:00 a 21:00 h. (domingo cerrado)
Organiza: Centro de F. P. "La Planilla" con el Ayuntamiento de Calahorra.

19:00 h. Charla coloquio: "La microbiótica y las verduras".
Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.
Modera: José Ramón Blanco Ramos, director científico y de investigación del CIBIR.
Ponentes: Dña. Carolina Crespo de Mata.
Organiza: Fundación Rioja Salud.

MARTES, 25

19:00 h. Charla Coloquio: “Alimentación sana y sostenible”
Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.
Ponentes: Dña. Sara Sanjuan, nutricionista.
Organiza: Dirección General Salud Pública, Consumo y Cuidados

MIERCOLES, 26

19:00 h. Charla Coloquio: “Presente y futuro de la alimentación ecológica”.
Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.
Ponentes: Juan Manuel Gómez Lerma, responsable promoción del CPAER.
Organiza: Consejo Regulador de Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER).

19:30 a 23:00 h. Pasarela del pincho.
Lugar: Carpa del Silo.
P&P DJ. (Actuación musical).



JUEVES, 27

9:00 a 14:00 h. Tradicional mercado del "Jueves". Verduras, frutas, flores, textil, calzado y menaje.
Lugar: Plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

12:30 h. Degustación de hojaldre con pisto de calabacín.
Lugar: Paseo del mercadal

19:00 h. Charla coloquio. "Verduras, fuente de salud contra el cáncer".
Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.
Modera: Dña Belén Pérez Barrasa, directora Médica Hospital de Calahorra.
Ponentes: Dña. Juncal Martínez Ibáñez, facultativo especialista en endocrinología del Hospital de Calahorra. **D. Alfredo Martínez Ramírez,** jefe del Grupo del Área de Oncología del CIBIR y Presidente del comité técnico de la AECC en La Rioja. **Dña. Paola Zarco.** Departamento de Nutrición de Aramark.
Organiza: Fundación Hospital Calahorra. **Colabora:** asoc. española contra el cáncer.

19:30 a 23:00 h. Pasarela del pincho.
Lugar: c/ Grande y plaza del Raso.
Animación musical por Javi Escribano.

VIERNES, 28

Del 28 de abril al 1 de mayo. Torneo de Padel "La Mateo" Jornadas Gastronómicas de la Verdura.
Horario: De 9:00 a 22:00 h. **Categorías:** 1ª, 2ª y 3ª masculina y femenina
Inscripciones: Vía telemática por medio de APP
Organiza: Peña La Moza
Colaboran: Inpadel, Gesport y Ayuntamiento de Calahorra.

19:30 h. Ronda jotera por las calles de Calahorra. Ronda en los bares colaboradores por la zona del Mercadal a la plaza del Raso. A cargo de la asociación de joteros y joteras de Calahorra.

20:00 h. X Pasarela de moda Calahorra "Ciudad de la Verdura".

Desfile de moda de diseños con verduras seleccionados en el II Concurso de Diseño Pasarela "Ciudad de la Verdura" y tocados elaborados por Estética Zara y Centro de F.P. "La Planilla", con joyas diseñadas por los calagurritanos Jesús Angel Domínguez (Ruiz Domínguez Joyeros) y Esteban Alegría (La Comedia).

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".**

Padrino edición 2023, D. Lorenzo Caprile.

Entrada libre hasta completar aforo.

Lugar: Carpa del Silo.



SÁBADO, 29

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

"Ruleta de la Suerte Digital". Dinamización comercial durante todo el día.
Se repartirán premios por valor de 3.500,00€, en vales de 10€, 20€, 50€ y 100€, además de un vale de 500€ para gastar en los comercios de Calahorra.
Lugar: Tótem del paseo del Mercadal

MERCADO EN LA CARPA. De 10:00 a 14:00 h. y 17:00 a 21:00 h.
Jardín vertical "Calahorra, Ciudad de la Verdura".

10:30 h. Experiencia turística; visita de huertas y viveros, visita de la ciudad además del museo de la Verdura con pincho de verdura y vino. PLAZAS LIMITADAS.
Inscripción obligatoria previa en oficina de Turismo: 941 10 50 61, ***turismo@calahorra.es***
Punto de encuentro sólo inscritos previamente: Rotonda del ayuntamiento.

11:00 h. Visita guiada al Yacimiento de Las Medranas.
Inscripción en oficina de Turismo: 941 10 50 61.
Punto de encuentro: Yacimiento.

12:00 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María.
Punto de encuentro: Pórtico de la Catedral.
Tarifa visita guiada: 2 €/pax. Más información: 941 13 00 98.

12:00 h. Visita de la charanga de la Peña Philips a la Carpa de las Verduras.

13:00h. Vermut musical amenizado por la charanga de la Peña Philips.
Lugar: Bar Rincón andaluz.

17:00 h. Visita por la zona histórica y Museo de la Verdura.
Punto de encuentro: "La Moza" en el paseo del Mercadal.
A cargo del grupo de voluntarias turístico culturales del Ayuntamiento. Gratuita.
Más información: 941 10 50 61.

17:00 h. Tardeos de las Verduras con DJ en Directo.
Lugar: Bar Oasis en el paseo del Mercadal.

18:00 h. Festival de pelota. Torneo "Ciudad de la Verdura".
Lugar: Frontón Barberito I. Retransmitido por TV.
1º partido: Prado – Bergera vs Iribarren – Irusta.
2º Campeonato parejas LENC: Elizalde - Irurita vs Uribe – Merino II.
Organiza: Ayuntamiento de Calahorra con Garfe Pelota.
Precio: anticipada 8€ (bar Acuario). Taquilla 10€. Menores de 14 años gratuito.

19:00 h. Ronda de la charanga de la Peña Philips.
Recorrido: Desde su sede al Paseo del Mercadal (bar Oasis) y regreso al bar Sabor.es

19:30 h. Espectáculo "La ciencia más inesperada contenida en las verduras"
Un show de monólogos de **Big Van Ciencia** donde aprender mucha ciencia y difractarse de risa.
Lugar: Centro Fundación Caja Rioja Calahorra, c/General Gallarza, 20.
Entrada libre y gratuita, recoger invitación en el mismo centro. Más info: 941 14 50 80.



20:00 h. Teatro “Otra vida”

Compañía: Lazona teatro. Texto y **dirección:** Oriol Tarrason
Intérpretes: Beatriz Carvajal, Juan Gea, Beatriz Arjona y Juan Fernández.
Duración: 90 minutos. Colabora: Circuito escénico de La Rioja.
Entradas: 18€ Patio de butacas y platea. 15€ 1º anfiteatro. 12 € 2º anfiteatro.

DOMINGO, 30

MERCADO EN LA CARPA. De 10:00 a 14:30 h.

10:30 h. Experiencia turística: Visita de campo, visita de la ciudad además del museo de la Verdura con pincho de verdura y vino. PLAZAS LIMITADAS.
Inscripción obligatoria previa en oficina de Turismo: 941 10 50 61, turismo@calahorra.es
Punto de encuentro sólo inscritos previamente: Rotonda del ayuntamiento.

11:00 h. Visita guiada a las Temas norte, yacimiento de La Clínica.
Inscripción en oficina de Turismo: 941 10 50 61.
Punto de encuentro: Yacimiento de La Clínica.

12:15 h. Actuación de Grupo de Danzas Coletores de Calahorra.
Lugar: Parking del Silo.

12:30 h. Degustación a cargo de las peñas recreativas locales.
Lugar: Plaza de Toros.
Precio degustación: 5 € a beneficio a favor de la asociacion de peregrinos del Señor Santiago de Galicia Calahorra.

13:00 h. Actuación en patio histórico: Degustación de verduras servida por Restaurante Aromas de Rioja nuevo Hotel Zenit Calahorra.
Lugar: Patio de la Casa de los Curas.
Artista: Marcú.

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

19:00 h. Concierto "Libre".
Artista: Carlos Pérez Pascual.
El espectáculo 'LIBRE' es un recorrido por la historia musical española, que va desde la canción tradicional hasta el flamenco puro y doliente.
Duración: 90 minutos. **Colabora:** Circuito escénico de La Rioja. **Entradas:** 10 € en todo el aforo. **Lugar:** Teatro Ideal.

19:00 h. Sesión de tardeo con la Charanga de la Peña Philips.
Lugar: plaza de abastos.

20:00 h. "Una cita con #productoriojano": Espectáculo de humor, teatro, música en directo, gastronomía, vino y productos de calidad riojanos; Cata y maridaje de 4 vinos y degustación de 3 pinchos con #productoriojano.
Se requiere entrada previa, disponible en la oficina de Turismo desde el día 17 de abril.
Precio: 15 € Duración: 2 h. aprox.
Plazas limitadas.
Organiza; Gobierno de La Rioja, Promoción Agroalimentaria. Colabora: Ayuntamiento de Calahorra. **Lugar;** carpa de las Verduras.

LUNES, 1 DE MAYO

11:00 h. Visita guiada gratuita al Museo de la Verdura.
Más información: 941 10 50 61.
Punto de encuentro para comienzo de la visita: Pórtico de la iglesia de Santiago.
A cargo del grupo de voluntarias turístico culturales del Ayuntamiento. Gratuita.

13:00 h. Actuación en patio histórico; Degustación de verduras servida por Hotel Ciudad de Calahorra.
Lugar: Patio del Museo de la Romanización.
Artista: Carmen Martínez.

LA TRASTIENDA DE LAS VERDURAS

Dentro del Mercado en la carpa, de 10 a 14 h y 17 a 21h.
Servicio de hostelería gestionado por **BAR LA BODEGA**.

SÁBADO, 29 ABRIL

11:00 h. Degustación de coliflor de Calahorra con cata de rosado.

12:00 h. Rincón del Catador. Cata de aceite ofrecida por el CRDOP Aceite de La Rioja.

12:30 h. "La revolución vegetal". Charla presentación de: findusfoodservice.es Show cooking: tapas con vegetales. Alcachofas confitadadas con salsa teriyaki, albóndigas vegetales al curry y tempura de verduras. Gran degustación popular de pochas con verduras.

17:00 h. Rincón del Catador. Cata de aceite ofrecida por el CRDOP Aceite de La Rioja.

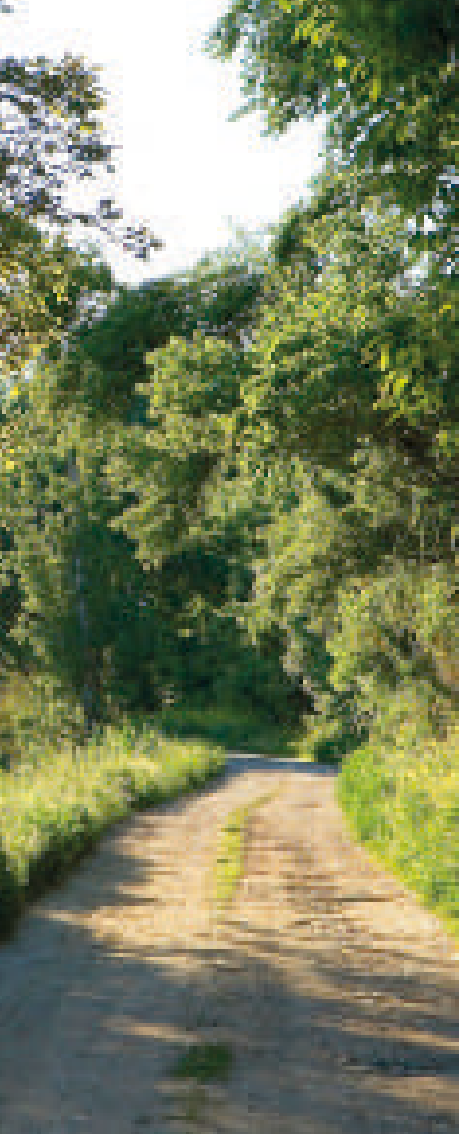
18:00 h. Degustación de conservas de la Ribera con vermut Martínez Lacuesta.
Imparte: Fuertes Gourmet. Inscripciones en stand de Turismo en la carpa de las Verduras (plazas limitadas a 40 personas).

19:00 h. Cata de vinos de CopaBoca maridada con Chocolates Peñaquel. Inscripciones en stand de Turismo en la carpa de las Verduras (plazas limitadas a 35 personas).

20:00 h. Delicatessen de la Huerta: Degustación de espárragos y cata de blanco.

DOMINGO, 30 ABRIL

11:30 h. Cata de Marqués del Atrio. Inscripciones en stand de Turismo en la carpa de las Verduras (plazas limitadas a 30 personas).



NATURALEZA Y VERDURAS

SENDEROS DE LA VERDURA

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

VÍA 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 las lagunas de la "La Degollada" situadas en las estribaciones del monte de Los Agudos. Lugar de descanso para las aves acuáticas con una importante zona de pinar que forma la mayor mancha forestal del Valle del Ebro en La Rioja.

RUTAS DEPORTIVAS SALUDABLES

25 rutas deportivas por Calahorra y sus alrededores. Recorridos de entre 700 metros y 50 kilómetros de longitud pensados para personas deportistas o que quieren iniciarse en el deporte. Pueden realizarse caminando, corriendo o en bicicleta, pero todos son una herramienta de salud y una oportunidad para conocer y disfrutar de nuestra ciudad.

MÁS INFORMACIÓN

COLABORADORES:

Agricultores y establecimientos que participan en el Mercado de la Verdura.
Agricultores que muestran sus campos, huertas.
Auto Urbión Renault.
Biblioteca Municipal Pedro Gutiérrez.
Bodegas de la ciudad.
Catedral de Santa María.
Centro de estética Zara.
Centro de Formación Profesional “La Planilla”.
Centro ANCORA.
CITA (Centro Tecnológico Alimentario).
CD Calahorra Veteranos.
CD Logroñés Veteranos.
Club Calagurris Atlético.
Comercios de la ciudad decorando sus escaparates.
Cooperativa de Agricultores Los Santos Mártires.
CRDOP Aceite de La Rioja.
Dirección General de Salud Pública, Consumo y Cuidados.
El Mercado de Miguel.
Establecimientos reseñados e incluidos en el folleto.
Findus, con Diego Solano.
Fundación Caja Rioja Calahorra.
Fundación Hospital Calahorra.
Fundación Rioja Salud - CIBIR.
Grupo de danzas Coletores de Calahorra.
Grupo de voluntarias turístico-culturales del Ayuntamiento.
La Tahona mi pan.
Mineraqua-Peñaclara.
Peñas de la ciudad.
Ruiz Domínguez Joyeros.

84

HORARIOS

OFICINA DE TURISMO
Plaza del Raso, 16.
turismo@calahorra.es
www.calahorra.es
Tfno.: 941 10 50 61
• Horario habitual:
Lunes a viernes de 10:30 a 13:30h. y de 16:30 a 18:30h.
Sábados de 10 a 14h. y de 16 a 18:30h.
Domingos y festivos de 10 a 14h.
• Horario en las Jornadas Gastronómicas de la Verdura:
Del 21 de abril al 1 de mayo: 10 a 14h y de 16 a 18:30h.

MUSEO DE LA VERDURA
C/ Cuesta de la Catedral, 5.
museo@calahorra.es
www.calahorra.es
Tfno.: 941 10 50 63 (Museo de la Romanización)
• Horario habitual del Museo:
Jueves a sábado de 11 a 13h. y de 17 a 19h.
Domingos y festivos de 11 a 14h.
• Horario en las Jornadas Gastronómicas de la Verdura:
Del 21 de abril al 1 de mayo inclusive; abierto todos los días de 11 a 13h y de 17 a 19h.
Festivos de 11 a 14h GRATUITO.

ALÉRGENOS:



RUTA DE PINCHOS

1. Bar Abadía
2. Las Vegas
3. Bebe y zampa
4. Rincón de Livi Flor y Nata
5. Street Food The Way
6. Bar Sabor.es
7. Smiley
8. Gastrobar Capi
9. Asador Época
10. The Swing
11. La Vermutería
12. Gastro cerve "El Otro"
13. Mesón Jamonero
14. Heladería Andrés Sirvent, Centro Comercial ARCCA
15. Restaural
16. Bar Nicolás
17. La Comedia
18. La Lola Gastrobar
19. El Rincón Andaluz
20. Café Rioja
21. El Mercado de Miguel
22. Café Paris
23. El bar de Juanje
24. Ciudad de Calahorra
25. Pintxame
26. La leal
27. Bar nueve
28. Heladería Andrés Sirvent, Av. de Valvanera, 47
29. Gaudí
30. Café bar B5
31. La Bodega

DONDE COMPRAR

1. Bodegas Copaboca y Dunviro, S.L.
2. Frutería La huerta
3. La Tienda de Flor
4. Frutería Juli
5. Selección de frutas y verduras "Mónica"
6. El Mercado de Miguel – Delicatessen
7. Vinoteca "Fuertes Gourmet" – Delicatessen
8. Con-sentidos
9. Alimentación "Teresa"
10. Frutas y verduras "Roberto"
11. Mercado de abastos de Calahorra
12. Alimentación Paula
13. Congelados 7 Mares
14. Sociedad cooperativa "Los Santos Mártires"
15. Viñedos del Carmen
16. Navarrsotillo Biodynamic and Organic Wines
17. Ruiz Domínguez Joyeros


Zonas de aparcamiento
Punto de información
15 Cmno.Villacampo, s/n. Viñedos del Carmen
1 Ctra. de Logroño, km. 362,8. Bodegas Copaboca y Dunviro
L Crta. Nacional 232, km. 363,8. Carpas de Chef Nino
K Camino de la Plana s/n. Restaurante Aromas de Rioja, Nuevo hotel Zenit Calahorra
Teatro Ideal
Plaza de toros
Plaza del Raso
Ayuntamiento
Carpa del Silo
Centro joven
Plaza de Abastos
Paseo del mercadal
Museo de la verdura
Plaza de Montecompatri
Centro Comercial ARCCA
Plaza Diego Camporedondo
Parque Víctimas del Terrorismo
Centro Fundación Caja Rioja Calahorra
Carretera de Murillo
C.Pérez Pinilla
Av. de Valvanera
C.José María Garrido
C. Ramón Subirán
C. de Longinos
Carpa de la verdura
C. Gral. Gallarza
C. Bebricio
C. Bebricio
Av. de Valvanera
Avda. de Los Ángeles
Av. Achútegui de Blas


14 Barrio de la estación, s/n.
P
G
H
C. Ruiz y Mena
16
2 15
P
14
I 17
C. Basconia
13
9
12
Calle Padre Lucas
Calle Paletillas
1
C. Teatro
10
6 21
18
22
19 8 7
11
F 9
C. Cavas
2
23
C. Gral. Gallarza
20
Pasaje Diaz
C. Toriles
12
1
13
5
17
E 8
C. Mártires
C. Grande
3
C
4
5
11
C. Bebricio
4
1
10
7
C. Maestro Falla
J 24
C. Bebricio
6
P
i
D
Av. Numancia
C. Doctor Fleming



RESTAURANTES

- A Restaurante "Área de Servicio de Calahorra" **
- B Restaurante "El Albergue"
- C Casa Mateo
- D Restaurante Coliceo 29
- E Gastrobar Capi
- F Asador Época
- G Hostal Gala - Café Restaurante
- H Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano
- I Restaurante La Comedia
- J Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra
- K Carpas de Chef Nino **
- L Restaurante Aromas de Rioja, Nuevo hotel Zenit Calahorra **

DE COPAS

1. Bar Oasis

PARA LLEVAR

1. Cayo Sáenz Selección
2. Restaural

PANADERÍAS

1. Panadería artesana "El Obrador"
2. Stela
3. La Panadera
4. Dulce en boca

A Ctra. N-232, Km. 353,70.
Restaurante "Área de Servicio de Calahorra"

16 Ctra. NA-232, km 354.
Navarrsotillo Biodynamic and Organic Wines

** Establecimientos situados fuera del mapa

Organizan:





Excmo.
Ayuntamiento
de Calahorra

Colaboran:





