

# CALAHORRA

## Jornadas Gastronómicas de la Verdura

Del 22 al 27 de abril de 2025

Fiesta de Interés Turístico Regional

Ruta de pinchos y menús: del 22 de abril al 4 de mayo

Organiza:



Excmo. Ayuntamiento  
de Calahorra



Colabora:



## RUTA DE PINCHOS

Los pinchos se servirán en los días y horas señalados.

 Los pinchos señalados en fosforito son los participantes en el "Concurso de Pinchos de la Verdura".

Consultar alérgenos en cada establecimiento.

## 1. Abadía

(lunes a domingo de 13:00 a 15:30 h. y de 19:00 a 23:00h. Domingo por la tarde cerrado)

- Rollito de calabacín rebozado relleno de alcachofa fresca con bechamel y virutas de jamón de bodega.
- Hamburguesas de verduras.
- Tortilla de patata con verduras frescas de temporada.



## 2. Bebe y Zampa

(lunes a domingo de 13:00 a 14:30 h. y de 20:00 a 21:00 h.)

- Pincho 'Bebe y Zampa': foie, solomillo de cerdo, espárragos trigueros y manzana.
- Pincho de alcachofa.



## 3. Rincón de Livi

(lunes a domingo de 10:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:00 h. Martes cerrado)



- Torombola de verdura.
- Alcachofas con foie fresco y salsa de mango.
- Pimiento del cristal relleno con tortilla y ajetes.



## 4. Street Food The Way

(jueves y viernes de 19:00 a 23:00 h. Sábado y domingo de 12:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 23:00 h. De lunes a miércoles cerrado)



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



## 5. Sabores

(lunes a domingo de 12:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 23:00 h.)

- Ajo blanco con espárrago fresco, vieira, laminado de acelga frita y vinagreta de café.
- Bao de verduras al wok con salsa romesco.
- Rollito de nuestra primavera con alcachofa glaseada, brandada de bacalao, humus, yema curada y toque cítrico.



## 6. Bar Smiley

(martes a domingo de 13:00 a 15:00 h. y de 19:30 a 22:30 h. Lunes cerrado)

- Creps de la huerta con verduras y hongos.
- Patata al estilo maño al horno con verdura de temporada y salsa ranchera.



## 7. Gastrobar Capi

(lunes a sábado de 11:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 21:30 h. Domingo cerrado)



- 'Para este momento': alcachofa frita con espinacas a la crema y huevo de codorniz.
- Croquetón Capi: croqueta casera de cocido y verduras acompañado de salsa vikinga y cebolla caramelizada al tinto de Rioja.



## 8. The Swing

(lunes a domingo de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 21:00 h. Martes cerrado)

- Saquitos de la huerta.
- 'Verde primavera'.



## 9. Asador Época

(martes a domingo de 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h. Lunes cerrado)

- Paquirrín: tostada de pan con paté de hígado de pato, sobre ella, láminas de calabacín salteado recubierto con salsa de queso y rematado con manzana caramelizada.

- Monte Agudo: puré de patata recubierto con un sofrito de verduras (puerro, ajetes y cebolla), regado con una reducción de Pedro Ximénez acompañado de frutos secos.



## 10. Heladería Andrés Sirvent - ARCCA -

(lunes a domingo de 17:00 a 23:00 h.)

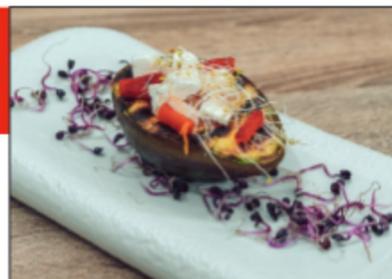
- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.



## 11. La Musa Giorgi - ARCCA -

(martes a domingo de 18:00 a 21:00 h. Lunes cerrado)

- Pincho 'La Musa'.



## 12. Restaurante Bar La Viña

(lunes a domingo de 11:00 a 22:00 h.)

- Bomba de pulpo, patata y calabaza con mahonesa de alegría riojana y con corales de pimientos de piquillo asado sobre una cama de crema de guisantes y perlas de tomate.

- Huevos con jamón al estilo 'La Viña' con cama de puerro y pimientos fritos.

- Pincho de huevo trufado con champiñones a baja temperatura y patatas paja.



## 13. Burguer Pro 'El Otro'

(lunes a domingo de 12:00 a 15:30 h. y de 19:00 a 23:00 h.)

- Mini Pro de alcachofa: entreverado de ternera, cerdo, alcachofas y pimiento confitado acompañado de lámina de calabacín y berenjena con su pan de mini burger.

- Mini Pro verde: entreverado de ternera, cerdo y verduritas con huevo de codorniz y su pan mini burger.



## 14. La Vermutería

(lunes a domingo de 10:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 23:00 h. Martes cerrado.)

- Alcachofa confitada con huevo de codorniz y viruta de foie de pato.

- Piquillo relleno de verdura sobre crema de guisantes.



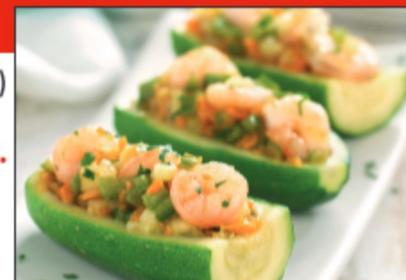
## 15. Café Rioja

(lunes a domingo de 11:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 23:00 h.)

- Calabacín relleno de verduras con gambas.

- Flor de alcachofa a la plancha.

- Champi relleno de espinaca y queso gratinado.



## 16. Montanera

(lunes a domingo de 12:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 23:00 h. Miércoles cerrado)

- Brocheta de alcachofa con salsa romesco.

- Fajita de verduras de nuestra huerta calagurritana.



## 17. Bohemia

(martes a domingo de 9:00 a 15:00 h. y de 18:00 a 22:00 h.  
Lunes cerrado)

- Tartaleta de calabacín con paella de verduras.
- Rollito a la riojana, espárrago blanco envuelto en hoja de borraja acompañado de salsa de calabaza y quesos.



## 18. El Rincón Andaluz

(lunes a domingo de 11:00 a 16:00 h. y de 18:00 a 23:00 h.)

- Alcachofas en tempura con foie.
- Alcachofas gratinadas.
- Empanada de maíz rellena de verduras y ternera con pico de gallo.



## 19. La Comedia

(lunes a domingo de 13:00 a 15:00 h. y de 20:30 a 23:00 h.  
Martes cerrado)

- 'La conserva'.
- Coliflor sobre crema de carne y huevo.
- 'La huerta y el mar'.



## 20. Bar Nicolás

(lunes a domingo de 11:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:00 h.)

- Pincho de mi tierra: pan tostado, queso de cabra, alcachofa y mermelada de tomate.
- Pincho de calabacín y gulas: pan tostado, jamón, gulas y tomate cherry.



## 21. El Mercado de Miguel

(lunes a viernes de 11:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 21:00 h.  
Domingo cerrado)

- Carpaccio de espárragos frescos.



## 22. Café París

(lunes a sábado de 12:30 a 14:00 h. y de 19:00 a 20:30 h.  
Domingo cerrado)

- Rabas de la huerta.
- Hojaldre de trigueros con vieira.



## 23. Gastro café Ibérico

(lunes a sábado de 12:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.)

- Barquilla de calabacín rellena de verduras y jamón crujiente.
- Montadito de verduras al horno y reducción de vino.
- Rollitos de berenjena con jamón ibérico y langostinos.



## 24. El bar de Juanje

(viernes, sábado y domingo de 12:00 a 14:30 h. y  
de 19:30 a 22:00 h. Miércoles y jueves cerrado)

- Nido de calabacín.
- Canelones de berenjena.



## 25. Hotel Ciudad de Calahorra

(lunes a domingo de 12:30 a 14:00 h. y de 19:30 a 22:30 h.)

- Muffin relleno de brotes de la huerta y espuma de zanahoria.



## 26. Bar Olé

(lunes a domingo de 12:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:00 h.)

- Patatina de la huerta acompañada de alegría riojana.
- 'Tengo algo para ti': canasta de plátano relleno de pisto y gambitas salteadas con huevito de codorniz.



## 27. C.P.A. Hogar del Jubilado

(lunes a domingo de 10:00 a 16:00 h. Sábado tarde cerrado)

- Pimientos rellenos de verduras en hojaldre.
- Tostas de setas sobre crema de ajo negro.



## 28. Heladería Andrés Sirvent

(lunes a domingo de 17:00 a 23:00 h. Sábado, domingo y festivos 12:00 a 15:00 h. y de 17:00 a 23:00 h.)

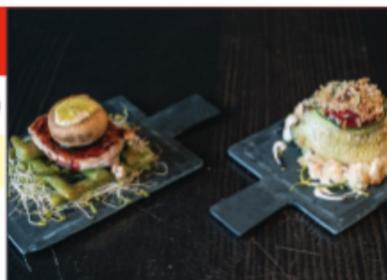
- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.



## 29. Cafetería Gaudí

(lunes a domingo de 11:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 20:00 h.)

- Bocado de bosque con toque de oro.
- Pincho mediterráneo con alioli y albahaca.



## 30. Cafetería B5

(lunes a domingo de 10:00 a 14:00 h. y de 18:00 a 20:00 h.)

- Pastel de alcachofa con jabalí y piruleta de queso.
- Brochetas de pollo y verdura.



## 31. Bar Restaurante Los Leones

(del 22 al 30 de abril. De lunes a domingo de 12:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 21:30 h. Domingo 27 de abril tarde: cerrado)

- Guisantes y espárragos con huevo poché y torrezno frito.
- Fardelejo de cardo con salsa de piquillo, crema de guisantes y su crujiente de ajo fresco.
- Bao de cordero asado a baja temperatura con crujiente de alcachofas, salsa romesco y alioli de ajo asado.



## 32. Bar La Bodega

(lunes a domingo de 12:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 23:00 h.)

- Pimientos rellenos con carne.
- Cardo con salsa bechamel y almendras.
- Flor de alcachofa con jamón y parmesano.



## 33. Aromas de Rioja -Hotel Zenit

(lunes a domingo de 12:00 a 15:00 h.)

- 'Verduras del huerto, camino del puerto'; barca de pimientos asados, tartar de piquillos y mousse tostada de coliflor de Calahorra.

