

XXVI JORNADAS GASTRONÓMICAS

**DE
LA**

VER

DURA



CALAHORRA

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL

**DEL 23 DE ABRIL AL
1 DE MAYO DEL 2022**

Índice

XXVI JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE LA **VER
DURA**

Restaurantes	3-18
Ruta de pinchos	19-50
De Copas	51-52
Comida para llevar	53-55
Panaderías	56-58
Donde comprar	59-67
Jornadas gastronómicas de la verdura	68-81



HTH

RESTAURANTES





A.- Restaurante Aromas de Rioja, Hotel Zenit

Abierto todos los días.



¿DÓNDE? Crta. Nacional 232, km. 363,8

RESERVAS 941 14 79 52

PRECIO (IVA incluido) Menú 35€

Menú degustación:

Tosta de pan de cristal con gelatina de salmorejo, filete de anchoa y emulsión de piparras. -1-4-6

Ensalada de brotes con alcachofas fritas, carpaccio de champiñones y lascas de parmesano. -10

Puerro natural a la brasa de carbón, lámina de papada ibérica y cremoso de almendras. -7-8

Espárrago de temporada relleno de verduritas, langostinos y notas thai. -2-5-6-7-8-12

Pastelito de calabacín y panceta relleno de carrilleras, reducción de su jugo y cremoso de coliflor. -14

Postre:

Tarta de zanahoria al límite del desastre. -1-3-7-8

Vino de Rioja, agua y pan:

Incluido.

Café:

No Incluido.

B.- Carpas de Chef Nino

Lunes y sábado cerrado.



¿DÓNDE? Camino de la Plana s/n.

RESERVAS 941 13 31 04

PRECIO (IVA incluido) Menú 47,50€

Menú:

Bloody Mary de gazpacho. -9-14

Espárragos frescos templados.

Alcachofa: corazón, almejas, rabo y salsa verde. -1-2-4-12

Penca de acelga, jugo de carrillera y dim sum. -1-7-14

Menestra tradicional de verduras. -1

Cebolla en papillote y trufa negra.

Postre:

Zanahoria y queso. -1-3-7

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

Incluido.

Café:

Incluido.



C.- Restaurante La Bodega

Lunes cerrado.



¿DÓNDE? C/ Doctores Castroviejo, 12

RESERVAS 941 14 73 70

PRECIO (IVA incluido) Menú 30€

Entrantes:

Empanada de verduras de Calahorra. -1-3-7

Segundos a elegir:

Tartar de verduras con salmón. -4
Vichyssoise con borraja, berberechos, alga wakame y sésamo caramelizado. -1-4-7-8

Penca de acelga bajo nuestro pincho de piquillo y brandada de bacalao. -1-3-4-7

Solomillo de ibérico con salsa de guindilla.

Postre:

Queso con nata infusionada con hierbas de Munilla. -1-3-7

Bebida y pan:

Incluido.

Café:

Incluido.

D.- Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra

Lunes cerrado.



¿DÓNDE? C/ Maestro Falla, 1

RESERVAS 941 14 74 34

PRECIO (IVA incluido) Menú degustación 38€

Entrantes:

Carpaccio de espárragos blancos con ajoblanco de su tallo. -1-7-8

Coliflor en texturas con gambas rojas marinadas. -7

Huevos Mollet con ajetes, cebolletas y habitas tiernas. -3

Segundos a elegir:

Lingotes de bacalao al pil pil con piparras y lima.

Corvina a la plancha con verduritas.

Tocinillo de cielo de calabaza con secreto ibérico caramelizado en salsa de ostras.

Solomillo de vaca con guarnición de alcachofas confitadas en torrezno ibérico.

Postres a elegir:

Tarta de piña. -7

Copa de mousse de maracuyá. -1-7

Bebida:

No incluido.

Café:

No incluido.

*Consultar platos estrella de las verduras



E.- Restaurante La Comedia

Martes cerrado.

¿DÓNDE? Plaza Montecompatri, 1

RESERVAS 941 13 05 97

PRECIO
(IVA incluido) Menú 44€

Entrantes:

- Cremita de puerros. -4
- Empanadilla de codillo y ajo negro sobre crema de cebolla con crujiertes de boniato. -1-7
- Espárragos frescos templados y AOVE de arbequina.
- Alcachofas y sus crujiertes.

Segundos a elegir:

- Chipirones rellenos de queso en cama de habitas, jamón y jugo de pochas. -4-7-8

- Carrilleras con parmentier de trufa y chalotas confitadas. -1

Postre:

- “La Comedia”. -7-8

Vino crianza DOR y pan:

- Incluido. -1-14

Café:

- Incluido.

F.- Gastrocerve El Otro

Abierto todos los días.

¿DÓNDE? Paseo del Mercadal, 27

RESERVAS 633 93 49 93

PRECIO
(IVA incluido) Menú 32€

Menú degustación individual:

- Salmorejo de zanahoria al aroma de naranja. -3-14
- Fideuá de verduras con alioli de brócoli y ajo negro. -1-2-6-14
- Corazones de alcachofas sobre emulsión de verduras y virutas de jamón. -1-3-7-14
- Guiño a Calahorra de borraja y cardo. -1-3-5-7-8-14
- Arreque ahumado sobre verduritas, maíz y mermelada de tomate. -1-4-14

- Carrilleras al vino de Rioja con espagueti de calabacín. -1-2-3-4-6-8-12-14

Postre:

- Gajos de calabaza al horno, espolvoreados de canela. -1-6-7-8-14

Vino crianza D.O.Ca. Rioja, agua y pan:

- Incluido.

Café o infusiones:

- Incluido.



G.- 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:

Pimientos del piquillo rellenos de hortalizas. -1
Berenjena frita con salsa romesco. -1-5-6-7-8-11-14

Entrante:

Crema de hongos y champiñones de La Rioja con huevo escalfado. -3-9
Verduras de La Ribera en papillote con salmón asado. -14-4
Estofado de alcachofas y espárragos blancos con cordero. -7-14

Postre:

Bizcocho de calabacín, chocolate templado y salsa de calabaza. -1-5-6-7-8-11-14

Vinos Crianza D.O.Ca. Rioja, agua, servicio de panes artesanos y degustación de AOVE:

Incluido.

Café o infusiones:

Incluido.

H.- Hostal Gala Café-Restaurante

Abierto todos los días excepto domingos noche.



¿DÓNDE? Avda. de la estación, 7

RESERVAS 941 14 55 15

PRECIO (IVA incluido) Menú degustación 38€

Para abrir el apetito:

Baba ganoush. -7-11

Seguimos con:

Rollitos vietnamitas con cardo y langostinos. -2-3-6
Ensaladita con guisantes, coliflor, edamame y quinoa aromatizada con vinagreta de cítricos. -1-14
Espárragos frescos y rape en salsa. -4
Alcachofas con rabo de toro. -14

Postre:

Crumble de manzana con helado de ron y pasas. -1-7-8

Vino tinto D.O.Ca. Rioja Azabache organic wine -14, agua y pan:

Incluido. -1

Café "Volcán de Oro":

Incluido.



I.- Asador Época

Lunes cerrado.



¿DÓNDE? Final pasaje Díaz, s/n.

RESERVAS 941 13 90 74

PRECIO (IVA incluido) Menú 30€

Entrantes:

Espárragos de temporada.
Menestra de verduras con cordero. -14

Segundo:

Cordero con alcachofas. -14

Postre:

Tarta de manzana. -1-3-7-14

Vino y pan:

Incluido.

Café:

No incluido.

J.- GASTROBAR CAPI

Lunes a domingo de 13 a 15:30h.



¿DÓNDE? C/ Mártires, 8

RESERVAS 941 59 05 54

PRECIO (IVA incluido) Menú 21,50€

Primeros (a elegir):

Ensalada de la casa con verduras de temporada (col lombarda, patata, cebolla caramelizada, huevo duro, apio, salsa miel y mostaza, alioli). -3-7-9-10
Musaka de calabacín a la boloñesa. -7-14

Guisantes a la francesa a capricho de la Chef con huevo de codorniz. -1-3-6

Tosta escalivada con atún y salsa griega. -1-4-14

Fajita de pollo y verduras de temporada con salsas (pico de gallo, guacamole, salsa alegre). -1-14
Calabacín relleno en su carne a la parmesana. -7

Segundos (a elegir):

Medallón de solomillo con pimientos de Calahorra en salsa de foie. -1-7
Entrecot de ternera con setas y champiñones al ajillo y salsa roquefort. -7-14

Pollo con verduras estilo wok en salsa teriyaki. -1-6-11
Suprema de atún con mermelada de tomate sobre cama de verduras asadas. -4
Brocheta de sepia y verdura con alioli. -7-12
Risotto de pollo, puerros y uvas. -7-14

Postres (a elegir):

Buñuelos de calabaza con miel de piña y anís. -1-3
Bizcocho de zanahoria y naranja con chocolate blanco. -1-3-8
Tarta de queso con frutos del bosque. -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.



K.- Restaurante Coliceo 29

Abierto de lunes a domingo. Martes cerrado.



¿DÓNDE? Coliceo, 29 bajo

RESERVAS 941 12 98 10

PRECIO (IVA incluido) Menú 47€

Menú:

Degustación de aceite.
Aperitivo de la casa.
Espárragos braseados, ahumados y champiñón. -4-7-14
Mar y montaña de alcachofas con tendones y langostinos. -2-14
Garbanzos, clorofila de acelgas, callos de bacalao y setas. -4
Mogote de cerdo ibérico a la parrilla, boniato, berza estofada y verduras encurtidas. -7-14

Postre:

Torrija y zanahoria. -7

Vino blanco, rosado o tinto (1 botella para cada 4 personas), agua km. 0 y pan: Incluido.

Café y licores:

No incluido.

L.- Restaurante Casa Mateo

Abierto todos los días.



¿DÓNDE? Plaza del Raso, 15

RESERVAS 941 13 00 09

PRECIO (IVA incluido) Menú Vino Joven 38€
Menú Vino Crianza 40€

Primeros:

Menestra de verduras. -1
Alcachofas con foie y salsa de carne. -1
Rollitos de salmón de espárragos, queso y ensaladilla. -2-4-7
Timbal de bacalao, pimiento, patata y vinagreta de aceitunas. -4
Tempura de verduras de temporada. -1
Pimientos del cristal, torreznos y huevo. -3

Segundos:

Merluza en salsa verde con espárragos y guisantes. -4
Lubina con puré de calabaza, picada de almendra, albahaca y tomate seco. -4-8-7
Tartar de atún con aguacate. -4-6-8

Albóndigas de ternera y salsa de hongos. -7
Lecherillas con borraja y puré de patata. -7
Secreto ibérico de bellota, mostaza antigua, puré de manzana y demi-glace. -10

Postre:

A elegir de nuestra carta.

Vino crianza o joven D.O.Ca . Rioja, refrescos o agua, pan: Incluido.

Café:

Incluido.



M.- Restaurante La Taberna de la Cuarta Esquina

Abierto todos los días.

¿DÓNDE? C/ Cuatro esquinas, 16

RESERVAS 941 13 43 55

PRECIO (IVA incluido) Menú 42,50€

Aperitivos:

Croqueta de verdura.
Galleta de coliflor.
Crema de verduras, leche de coco y mascarpone.

Menú:

Borrajá con parmentier, toffee de ajo y jamón.
Alcachofas fritas con ajetes y langostinos.
Bacalao confitado con salsa de espárragos.

Pimientos del piquillo rellenos de guiso de rabo y guisantes.

Postre:

Migas dulces con calabaza y cremoso de chocolate.

Vino crianza Rioja Baja, pan y café:

Incluido.

Agua, refrescos y cerveza:

No incluido.

* Consultar alérgenos.

N.- Restaurante “El Albergue”

Abierto todos los días.



¿DÓNDE? Rasillo San Francisco

RESERVAS 941 59 05 11

PRECIO (IVA incluido) Menú 38€

Entrantes:

Espárragos cocidos con salsa de yema de huevo trufada a baja temperatura. -3
Crema de zanahorias con tallos de ajos frescos. -6-7
Endivia con crema de queso manchego sobre tallarines al wok. -1-6-7-11

Segundos:

Lomo de bacalao al pil pil con berza frita y brócoli. -4
Solomillo de ternera con alcachofas fritas, fritada y salsa de piquillos. -1-7

Postre:

Tarta de queso con mermelada de tomate. -3-7

Vino Crianza, pan y agua:

Incluido. -1-14

Café:

No incluido.

*Todos los platos son individuales.



O.- Restaurante “Área de Servicio de Calahorra”

Menú disponible viernes, sábado y domingo.



¿DÓNDE? Ctra. N-232, Km. 353,70

RESERVAS 941 14 63 46

PRECIO Menú
(IVA incluido) degustación 39€

Entrantes:

Fusión de lechugas con pimientos del piquillo y ventresca de bonito. -4-14

Cebolletas estofadas con foie de pato. -14

Espárragos a la brasa con sal del Himalaya y AOVE.

Bastones de borraja con suave salsa de berberechos. -3-12-14

Segundos a elegir:

Lomo de bacalao con ajetes tiernos. -4-14

Carrillera ibérica al vino tinto con verduras salteadas. -14

Postre:

Tarta artesana de queso con frutas del bosque. -1-3-7

Vino Crianza, pan y agua:

Incluido. -1-14

Café:

Incluido.



RUTA DE PINCHOS





1.- Aromas de Rioja-Hotel Zenit

Lunes a domingo de 13 a 16h. y de 20:30 a 23h.

- Tosta gratinada de alcachofas con bechamel de foie, crujiente de torrezno y lascas de queso. -1-6-7
- Coca de verduras asadas, queso brie y un toque de albahaca. -1-3-6-7-8



2.- Bar La Bodega

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

- Rollito de berza con pollo a la riojana. -1-3-7
- Bola de espinaca rellena de queso. -1-3-7



3.- Heladería Andrés Sirvent

Lunes a domingo de 17 a 23h.

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.



4.- Café 2.000



Lunes a domingo de 9 a 15h. y de 18 a 22h.

- Tortilla de patatas con verduras.
- Brochetas de pechuga de pollo con verduras.
- Calabacín relleno con jamón cocido, queso y salsa de espárragos.





5.- Bar La Leal 2

Lunes a domingo de 9 a 14h. y de 18 a 23h.

- Calabacín relleno de cebolla, bacon y queso.
- Bocatita de revuelto de champiñones, patata y cebolla.
- Brocheta de ternera o pollo con pimientos, cebolla y adobo de ajo.

6.- La Taska con K

Martes a domingo de 12 a 15h. y de 18 a 22h. Lunes cerrado

- Alcachofas en tempura con crujiente de cebolla y virutas de foie.
- Croqueta con delicias de puerro y gambas de Huelva.





7.- Montserrat 2.0

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

- Crema tricolor y sus crujientes. -7
- Mini hamburguesa Veggie de Calahorra en pan de cristal. -1-3-8*
- * Puede pedirse sin gluten



8.- Hotel Ciudad de Calahorra



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

- Tiramisú de mascarpone, hummus de berenjena y piñones con virutas de aceituna negra. -1
- Cebiche de alcachofas, mango y gambas. -2





9.- El bar de Juanje

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

30 de abril y 1 de mayo cerrado

- Espárragos gratinados. -3
- La huerta de Calahorra. -1-7



10.- Café Paris

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

- Sticks de verdura en tempura. -1-3
- Pizza de vegetales. -1





11.- 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 tomata con bonito, cebolla y guindilla. -4
- Carpaccio de espárragos frescos.

12.- Cafetería El Cielo



Lunes a viernes de 7 a 14h. y de 16:30 a 20:30h.

Sábado y domingo de 9 a 14h. y de 16:30 a 21h.

- Lazo vegetal con queso de cabra. -1-7-8
- Tostada de semillas con calabaza, vegetales y salsa de yogur. -1-7-11
- Bizcocho de calabacín. -1-7-8





13.- Café Rioja

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

- Alcachofas al horno con jamón.
- Pencas rebozadas.
- Coliflor gratinada al horno.



14.- La Montanera

Lunes a domingo de 12:30 a 22:30h.

- Nido de espárrago triguero.
- Flan de calabacín.
- Crocanti de espinacas.



15.- Bohemia Gourmet

Jueves y viernes de 18:30 a 23h.

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

- Brocheta de alcachofa con virutas de jamón.
- Cucurucho de espárrago triguero.
- Bote de verduras en tempura.



16.- El Rincón Andaluz

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

- Empanada de harina de maíz rellena de verduras y ternera.
- Pisto de verdura con huevo poché. -3





18.- Bar Nicolás

Lunes a domingo de 11 a 15h. y de 18 a 22h.

- Capricho de paladar.
- Libro de sabores.



17.- Café La Comedia

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

- Empanadilla de codillo y ajo negro sobre crema de cebolla y crujientes de boniato. -1-7
- Chipirón relleno de queso en cama de habitas con jamón y jugo de pochas. -4-7-8



19.- Gastro cerve “El Otro”

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

- Croqueta de borraja con almendra. -1-3-7-14
- Timbal de verduritas con cremita de brócoli. -14
- Salpicón de brócoli y coliflor. -4-6-14



20.- Mesón Jamonero



Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 20 a 24h.

- Milhojas de setas, jamón y pimientos de cristal. -1
- Rosa de alcachofa con lágrima de foie. -7
- Revuelto de ajetes frescos. -3





21.- Heladería Andrés Sirvent Centro Comercial ARCCA

Lunes a domingo de 17 a 23h.

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.



22.- Bocatería “Te Como”

Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 18 a 21h.

- Patacón con champiñón relleno. -1-7
- Mini hamburguesa de la Tierra. -1
- Mini tortilla de calabacín. -3





23.- La Vermutería



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

- Tosta de espagueti de judía verde con crujiente de puerro y aceite del trujal. -1
- Milhojas de berenjena, calabacín y tomate gratinado. -1-7
- Crema de calabacín con alcachofa a la romana y viruta de jamón. -1-7



24.- Bar Asador Época



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

- Nido de patatas con pimientos del piquillo y huevo. -3
- Champiñón relleno. -1-3
- Croqueta de espinacas. -1-3-7-14



25.- Gastrobar Capi

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

- Ravioli relleno de cardo en salsa de almendras y rabo de toro guisado con reducción de tinto Rioja. -1-8-14
- Bola de carne con patata, verduras de temporada y salsa de piquillo. -3-7
- Empanada de pisto con pico de gallo de la casa. -1-11-14



26.- The Swing

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

- Croquetas de verduras de temporada.
- Coliflor y sus salsas.
- Calabacín con foie gras.





27.- Smiley

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

- Piruleta de alcachofa. -1-3-7
- Pimiento de tres colores al horno. -1-7



28.- Sabor.es

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

- Bombón de alcachofa del término Valladolid. -1-3-7
- Mini burger I.P.G. coliflor. -1-3-7
- Falso risotto de verduras al estilo Sabor.es. -1-7-8



29.- Café-Bar Abadía

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

- Pimiento del piquillo relleno de verduritas con crema de guisantes. -2-7
- Rollito de calabacín rebozado, relleno de espinacas y gambas. -1-3



30.- Rincón de Livi Flor y Nata



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

- Artesano 100%. -1-3-7-8
- Empanada vegetal. -1-3-7
- Champiñón con salsa de ajetes y piparras. -3-7



31.- Street Food The Way

Jueves a 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



DE COPAS





De Copas

1.- Hotel Ciudad de Calahorra

Lunes a domingo de 16:30 a 20:30h.

- Cóctel margarita de fresa.



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. (esquina Gallarza)



TELÉFONO 941 13 29 87

Frescos: Sándwich de ternera con pimiento caramelizado, rúcula y gruyère.

Precocinados: Cachopo de espárragos, calabacín y rulo de cabra.

Cocinados: Cordero Chamarito con alcachofas de la Ribera.

También ofrecemos otros productos especiales para las Jornadas. *Consultar*.

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

PRECIO Menú 25 €
(IVA incluido)

Entrantes:

Croqueta de calabaza y gambas. -1-2

Jamón de la huerta con mozzarella y pesto. -7-8

Alcachofas fritas con foie.

Segundos (a elegir):

Pluma ibérica con puré de patata.

Salmón con tempura de verduras. -1

Postre:

Tarta de manzana. -1-7

También ofrecemos otros platos (Consultar):

Menestra de verduras. -1

Pochas con verduras.

Espárragos.

Alcachofas con jamón. -1

Habitas con foie.

Paella de verduras.

Alubia verde con patata. -1

Lasagna de verduras. -1-7

*Platos sin gluten. 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.- Panadería - pastelería “La Leal”

Lunes a domingo de 9 a 14h. y de 17 a 21h.

- Patatas rellenas de arroz, pimienta, cebolla, ternera, puerro y ajo. -1-3

- Empanada rellena de ternera o pollo, patata, cebolla, puerro y ajo.

- Pizza vegetal; tomate, cebolla, pimientos, champiñones y queso. -1-7



3.- 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 calabacín y chocolate. -1-7-8



4.- 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



DONDE COMPRAR





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



Lunes a sábado de 9 a 13h. y de 16 a 19h. Domingo bajo demanda.

¿DÓNDE? Ctra. de Logroño, km. 362,8.

TELÉFONO 941 13 06 26

Productos:

Vino de la D.O.Ca. Rioja.



2.- La Tienda de Flor



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

¿DÓNDE? Avenida de los Ángeles, 2

TELÉFONO 636 57 13 28

Productos:

Espárrago de distintos calibres, alcachofa, cardo, ajetes frescos, guisantes...
Selección de vinos de La Rioja, panecillos de verduras, conserva local y de la Ribera.

3.- Selección de frutas y verduras “Mónica”



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

¿DÓNDE? C/ Julio César, 2

TELÉFONO 941 14 81 70

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.



4.- 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.

¿DÓNDE? C/ Julio César, 10

TELÉFONO 677 05 95 17

Productos:

Frutas, verduras, conservas, vinos, productos gourmet, licores, pan, etc.
Fin de semana, pan de pimiento del piquillo.



5.- Frutería “La Despensa”

Lunes a viernes de 9 a 13:30h. y de 17 a 20:15h. Sábado de 9 a 13:30h.
Cerrado sábado por la tarde y domingo.

¿DÓNDE? C/ General Gallarza, 22

TELÉFONO 667 38 87 11

Productos:

Prima el producto local o de proximidad; verduras, hortalizas, fruta, etc.

7.- Con-sentidos



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

¿DÓNDE? C/ Primera Travesía Paletillas, 2

TELÉFONO 941 14 72 75

Productos:

Palomitas con sabor a verduras, gominolas con forma de verduras, juguetes agrícolas, etc.



6.- Vinoteca “Fueres Gourmet” – Delicatessen

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

¿DÓNDE? C/ Primera Travesía Paletillas, 3

TELÉFONO 941 13 11 14

Productos:

Conservas, vinos y productos de La Rioja.

8.- Alimentación “Teresa”

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

¿DÓNDE? Avda. del Pilar, 12

TELÉFONO 941 13 14 78

Productos:

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



9.- 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

¿DÓNDE? C/ Cavas, 33

TELÉFONO 628 52 63 24

Productos:

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



11.- Congelados 7 Mares



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

¿DÓNDE? C/ Mayor, 3

TELÉFONO 941 13 53 54

Productos:

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



10.- Mercado de abastos de Calahorra



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

¿DÓNDE? Plaza del Raso, 16

Productos:

Fruta, verdura, encurtidos, cachopos rellenos de verdura, pinchos de verdura, etc.



12.- Alimentación Paula

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

¿DÓNDE? C/ Santiago, 20

TELÉFONO 603 80 43 98

Productos:

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



13.- Sociedad cooperativa “Los Santos Mártires”

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

¿DÓNDE? Barrio de la estación, s/n.

TELÉFONO 941 13 17 98

Productos:

Aceite de oliva virgen extra.



14.- 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.

¿DÓNDE? Cmno.Villacampo, s/n.

TELÉFONO 941 14 58 77

Productos:

Vino.



15.- Navarrsotillo Biodynamic and Organic Wines

Lunes a viernes de 9 a 13h. y de 15 a 18h. Sábado y domingo cerrado.

¿DÓNDE? Ctra. NA-232, km 354

TELÉFONO 948 69 05 23 www.navarrsotillo.com

Productos:

Vinos D.O.Ca. Rioja (organic and vegan)



JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA



EXPOSICIONES

Del 29 de marzo al 12 de abril, exposición “La Semana Santa calagurritana desde el objetivo de tu cámara”.

Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.

Horario: Lunes a sábado de 18 a 21 h.

Organiza: Cofradía de la Santa Vera Cruz.

Del 31 de marzo al 1 de mayo, exposición de fotografías seleccionadas en el I Concurso de Fotografía de Turismo de naturaleza Ciudad de Calahorra.

Lugar: Casa de los Curas. Sala de Exposiciones, c/ Mayor, 24.

Horario: jueves a sábado de 18 a 20h. Domingos y festivos de 12 a 14h.

Laborales de lunes a viernes de 08 a 15h.

Del 4 de abril al 1 de mayo, exposición “La Semana Santa eres Tú”.

Lugar: Paseo del Mercadal, junto a la Matrona.

Organiza: Asfocal, Cofradía de la Santa Vera Cruz y Grupo Paso Viviente.

Del 20 de abril al 3 de mayo, exposición en el Centro Fundación Caja Rioja: IV Muestra de estilismo con verduras “Naturalmente sostenible”.

Horario: lunes a sábado de 18 a 21h., domingo cerrado. Sábado 30 de abril cerrado.

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

Del 23 de abril al 1 de mayo. Decoración de escaparates: “Ciudad de la Verdura”.

Los comercios de la ciudad decorarán sus escaparates con motivo de la celebración de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

ACTOS PRELIMINARES

JUEVES, 7

9 a 14 h. Tradicional mercado del “Jueves”: verduras, frutas, flores, textil y calzado.

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

VIERNES, 8

20,30 h. Encuentros literarios “Historia de un hermano” con Alejandro Pedregosa y Carlos Arriezu

Texto: Alejandro Pedregosa. Música: Carlos Arriezu.

Duración: 60 minutos.

Lugar: Teatro Ideal.

Entradas: Entrada libre con retirada previa de entrada en taquilla. Máximo 4 por persona.

ACTOS SEMANA SANTA

SÁBADO, 9

MERCAFORVM

11 a 21,30 h. MERCAFORVM. Mercado ambientado en la época romana.

Feria, espectáculos musicales, teatrales y desfiles de legiones romanas en las calles Grande, Mártires y plaza del Raso. Inauguración a las 13 h.

11 h. Visita guiada al Yacimiento de la Clínica.

Inscripción en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

Punto de encuentro: Yacimiento.

12 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.

17 h. Visita guiada a la Calahorra romana.

Punto de encuentro: “La Moza”, paseo del Mercadal.

A cargo del grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento. Gratuita.

Más información en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

DOMINGO, 10

MERCAFORVM

11 a 21,15 h.- MERCAFORVM. Mercado ambientado en la época romana.

Feria, espectáculos musicales, teatrales y desfiles de legiones romanas en las calles Grande, Mártires y plaza del Raso.

11 h. Visita guiada al Yacimiento de la Clínica.

Inscripción en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

Punto de encuentro: Yacimiento.

11 h. Bendición de Ramos. Parroquia de Santiago.

A continuación: Procesión de “La Borriquilla”.

Salida: Parroquia de Santiago.

18 h. Visita guiada al Yacimiento de la Clínica.

Inscripción en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

Punto de encuentro: Yacimiento.

MARTES, 12

18 h. Presentación de la ruta de pinchos de verdura 2022

Lugar: Parador de Turismo “Marco Fabio Quintiliano”, paseo del Mercadal, s/n.

MIÉRCOLES, 13

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.

JUEVES, 14

11 h. Procesión del Encuentro.

Salida: Virgen Dolorosa, Residencia S.Lázaro. Cristo Medinaceli, Colegio R.P. Agustinos.

21 h. Escenificación de la Pasión de Cristo. Avda. de Valvanera.

VIERNES, 15

12 h. Procesión del Silencio.

Salida: Parroquia de San Andrés.

17 h. Visita guiada a la zona histórica de Calahorra.

Punto de encuentro: "La Moza", paseo del Mercadal.

A cargo del grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento.

Más información en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

20,30 h. Magna Procesión del Santo Entierro.

Salida: San Francisco.

SÁBADO, 16

11 h. Visita guiada al Yacimiento de la Clínica.

Inscripción en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

Punto de encuentro: Yacimiento.

11,30 h. Procesión de la Soledad de María.

Salida: Colegio de Santa Teresa.

12 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.

17 h. Visita guiada a la zona histórica de Calahorra.

Punto de encuentro: "La Moza", paseo del Mercadal.

A cargo del grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento.

Más información en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

DOMINGO, 17

11 h. Procesión de Resurrección. procesión del Cristo Resucitado y la Virgen Gloriosa.

Salida: Parroquia Santos Mártires.

11 h. Visita guiada al Yacimiento de la Clínica.

Inscripción en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

Punto de encuentro: Yacimiento.

MARTES, 19

11,30 h. Presentación del Dacia JOGGER, coche oficial de las XXVI Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

Lugar: Concesionario Auto Urbión Renault en Calahorra.

MIÉRCOLES, 20

13,30 h. Inauguración de la IV Muestra de estilismo con verduras "Naturalmente sostenible".

Lugar: Centro Fundación Caja Rioja. Del 20 de abril al 3 de mayo.

Horario: Lunes a sábado de 18 a 21h. (domingo cerrado, sábado 30 de abril cerrado)

Organiza: Centro de F. P. "La Planilla" con el Ayuntamiento de Calahorra.

JUEVES, 21

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.

VIERNES, 22

20 a 23,30 h. Emisión del Programa de Radio de la Cadena SER "Hora 25" con Aimar Bretos.

Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja de Calahorra.

Acceso gratuito hasta completar aforo.

20,30 h. Concierto de la Banda Municipal de Música de Calahorra.

Escenografía de Pablo Ramos (Director y escenógrafo de Ópera de Cámara de Navarra).

Estreno en La Rioja de las obras "Leonardo" de Otto M. Schwarz y "Leonardo Dreams" de Saúl Gómez basadas en los códigos de Leonardo Da Vinci.

Director: Eduardo Peña Hernández

Lugar: Teatro Ideal.

Precio: 3€

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

DEL 23 DE ABRIL AL 1 DE MAYO

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

Del 9 al 12 de abril, los alumnos de E. Infantil disfrutaron 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. disfrutaron de un taller de cocina impartido por Gabi de **Flor y Nata** donde elaboran deliciosas pizzas de verduras.

Del 21 de abril al 13 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 Museo de la Verdura y participan en un pequeño taller.

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 **Plaza de abastos** de la ciudad y otras actividades.

Del 25 al 29 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.

Expositores de homenaje 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).

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 August-arte”. Colegio San Agustín de Calahorra.

SÁBADO, 23

10 h. Talleres infantiles “El huertito de verduras”:

3 turnos: de 10 a 11h. de 11 a 12h. y de 12 a 13h.

Precio: 12 € (material incluido).

Lugar: Centro La Pecera, avda. Numancia, 27.

Información e inscripción: hola@escuelalapecera.es. Tel.: 622 541 906.

Los trabajos realizados durante este taller se expondrán en la Carpa del Mercado de la Verdura el fin de semana del 30 de abril y 1 de mayo.

11 a 14 h. y de 17 a 21 h. Feria del Día del libro.

Lugar: Paseo del Mercadal.

Descuentos en libros y regalo de botella de vino por compras superiores a 30€.

Actuaciones teatrales a las 11h., a las 12h., a las 18h. y a las 20h.

Firma de libros de autores riojanos.

11 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 o en turismo@calahorra.es

12 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.

12,30 h. Inauguración de Decoración de escaparates: “Ciudad de la Verdura”.

Los comercios de la ciudad decoran sus escaparates con motivo de la celebración de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

12,30 a 19 h. Filial Club Porsche PVN - III 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 h. Ronda jotera a cargo de la asociación de jotos y joteras de Calahorra.

Ronda en los bares colaboradores de la zona de Avda. Valvanera, c/Gallarza y c/Bebricio.

17 h. KalagurriRock.

Lugar: Carpa del silo, apertura de puertas a las 16:30 h.

Grupos: Boikot, Porretas, Tropa do carallo, The guilty brigade, The lizards, Katorce treinta, Eternal.

Más información en www.kalagurrirock.com

19 h. Acto de inauguración de las XXVI Jornadas Gastronómicas de la Verdura con D. Ignacio Echapresto, estrella Michelin, Venta Moncalvillo.

Lugar: Teatro Ideal.

Precio: 2€. Disponibles a partir del día 7 de abril.

Apertura de taquilla: días 7, 13 y 21, días de función, dos horas antes de cada espectáculo.

En internet a través de teatroideal.sacatuentrada.es desde el 7 de abril a las 12 h.

DOMINGO, 24

9 a 12 h. I Kedada de tiro de aire comprimido Calahorra Ciudad de la Verdura.

Lugar: Campo de tiro de Valfondillo, de 9 a 12h.

Organiza: Asociación de Tiro Calahorra.

Inscripción: tfno.: 669 935 769/ e-mail: atcalahorra@hotmail.com

10€ (incluye seguro al tirador). Inscripciones hasta el 14 de abril.

La kedada es de tipo lúdico para federados y no federados, para todas las edades.

11 h. Visita guiada al Yacimiento de la Clínica.

Inscripción en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

Punto de encuentro: Yacimiento.

11 h. XII 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 www.corredorespopulares.es

11 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 o en turismo@calahorra.es

11 a 14 h. y de 17 a 19:30 h. Feria del Día del libro.

Lugar: Paseo del Mercadal.

12,30 a 19,30h. Food Trucks con verduras.

Lugar: Plaza del Raso.

Animación musical con DJs y talleres para todos los públicos.

13 h. Vermút musical a cargo del grupo de jazz del Conservatorio.

Lugar: Kiosko del Paseo del Mercadal.

LUNES, 25

11 h. Inauguración de las jornadas en el Hospital con Dña. María Somalo, Consejera de Salud, Doña. Elisa Garrido, Alcaldesa de Calahorra y la Dirección del Hospital de Calahorra.

Lugar: Hospital de Calahorra.

19 h. Charla coloquio: “De Roma a nuestros días. Las verduras como fuente de salud”.

Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.

Moderador: José Ramón Blanco Ramos, director científico del CIBIR.

Ponentes: Dra. Esperanza Torija Isasa, profesora Honorífica en la UCM, en Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia.

Organiza: Fundación Rioja Salud.

MARTES, 26

19 h. Charla Coloquio: “Tengo enfermedad renal. ¿Puedo comer verdura?”.

Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.

Moderador: D. Jose Ube Pérez. Coordinador Enfermería Diálisis Hospital de Calahorra.

Ponentes: Dña. Rosi Royo Ruiz y Dña. Laura Gil Rodríguez. Enfermeras Diálisis Hospital de Calahorra.

MIÉRCOLES, 27

19,30 a 23 h. Túnel del pincho.

Lugar: C/ Grande y plaza del Raso.

Animación musical.

JUEVES, 28

9 a 14 h. Tradicional mercado del “Jueves”: verduras, frutas, flores, textil y calzado.

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

11 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 o en turismo@calahorra.es

19 h. Charla coloquio: “Alimentación de km 0”.

Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.

Moderador: Dra. M^a Jesús Chinchetru, endocrina del hospital San Pedro.

Ponentes:

Dña. Ruth López de Dicastillo, bromatóloga del servicio de alimentación del Hospital San Pedro.

Lourdes Sánchez Rebanal, profesora de la Escuela de Hostelería de Santo Domingo CIPFP. Camino de Santiago.

Organiza: Fundación Rioja Salud.

19,30 a 23 h. Túnel del pincho.

Lugar: C/ Grande y plaza del Raso.

Animación musical.

VIERNES, 29

11 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 o en turismo@calahorra.es

20 h. IX Pasarela de moda Calahorra “Ciudad de la Verdura”.

Lugar: Carpa del Silo.

Desfile de moda de diseños con verduras seleccionados en el I Concurso de Diseño Pasarela “Ciudad de la Verdura” y tocados elaborados por Leticia León, con joyas diseñadas por los calagurritanos Jesús Angel Domínguez (joyería Domínguez) 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 2022, D. Lorenzo Caprile.

Entrada libre hasta completar aforo.

SÁBADO, 30

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.

09 h. Campeonato autonómico de Compak Sporting.

Lugar: Campo de tiro de Valfondillo.

Inscripciones: Federación Riojana de Caza y, a través de la web: www.tirocalahorra.org

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

Jardín vertical “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.

11 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 o en turismo@calahorra.es

11,45 h. Rincón del Catador.

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

12 h. “Todo lo bueno de los vegetales” by Findus.

Showcooking de burger **0% carne, 100% sabor.**

A continuación, degustación popular de albóndigas **0% carne, 100% sabor,** elaborada por el cocinero calagurritano **Diego Sáenz Solano, asesor culinario de FINDUS.**

12 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.

17 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.

17,30 h. VIII Trofeo de fútbol “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.**Organiza:** CD Calahorra Veteranos. Entrada libre.**Lugar:** Campo de fútbol del C.D.M. “La Planilla”.**17,30 h. Rincón del Catador.****Cata gratuita de aceite** ofrecida por el CRDOP Aceite de La Rioja.**18 h. Festival de pelota. Torneo “Ciudad de la Verdura”.****Lugar:** Frontón Barberito I, retransmitido por TV.

1º Campeonato parejas LENC: Labaka – Irusta vs Uribe – Garmendia

2º Campeonato parejas LENC: Etxeberria II - Iturriaga vs Urbieta II -

Aizpuru

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra con Garfe Pelota.**Precio:** anticipada 8€ (bar Acuario). Taquilla 10€.**18,15 h. Taller infantil “Customización de delantales”**

Dirigido a niños y niñas de hasta 12 años.

Inscripción previa en el stand de Turismo. **Plazas limitadas:** 30.**19,30 h. Cata de vinos de Dunviro CopaBoca maridada con chocolates Peñaquel.**Inscripción previa en el stand de Dunviro CopaBoca. **Plazas limitadas:** 25.**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 jotos y jotas de Calahorra.

20,30 h. Monólogo Sara Escudero “Tiempo al tiempo”.**Autor, texto e intérprete:** Sara Escudero.**Duración:** 80 minutos.**Colabora:** Circuito escénico de La Rioja.**Entradas:** 16€ Patio de butacas y platea. 14€ 1º anfiteatro. 12€ 2º anfiteatro.**21 h. Cierre de la primera jornada del Mercado de la Verdura.****DOMINGO, 1 DE MAYO**

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.

9 h. Campeonato autonómico de Compak Sporting.**Lugar:** Campo de tiro de Valfondillo.**Inscripciones:** Federación Riojana de Caza. Y a través de la web:www.tirocalahorra.org**MERCADO EN LA CARPA, de 10 a 14,30 h.****Jardín vertical “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.****11 h. Visita guiada al Yacimiento de la Clínica.****Inscripción en oficina de Turismo:** 941 10 50 61.**Punto de encuentro:** Yacimiento.**11,45 h. Visita guiada al Museo de la Verdura. C/ Cuesta de la Catedral, 5**Traslados desde la carpa, desde las 11,30 h. con vehículo **Dacia JOGGER, coche oficial de las Jornadas Gastronómicas 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.

12,30 h. Actuación de Grupo de Danzas Coletores de Calahorra.**Lugar:** Parking del Silo**13 h. Degustación a cargo de las peñas recreativas locales.****Lugar:** Plaza de Toros.**Precio degustación:** 5€ a beneficio de asociación Amigos de la Historia de Calahorra.**14,30 h. Clausura del Mercado de la Verdura.**

Naturaleza y verduras

SENDEROS DE LA VERDURA

www.ayto-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 (14,69 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).

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.



Colaboradores

Agricultores y establecimientos que participan en el Mercado de la Verdura

Agricultores que muestran sus campos y huertas

Asociación de Tiro Calahorra

Auto Urbión Renault

Bodegas de la ciudad

Catedral de Santa María

Centro de estética Zara

Centro de Formación Profesional “La Planilla”

CD Calahorra Veteranos

Club Calagurris Atlético

Comercios de la ciudad decorando sus escaparates

CPAER

CRDOP Aceite de La Rioja

CSIC, Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Establecimientos reseñados e incluidos en el folleto

Federación riojana de caza

Findus, con Diego Solano

Fundación Caja Rioja

Fundación Hospital Calahorra

Fundación Rioja Salud

Grupo de danzas Coletores de Calahorra

Grupo de voluntarias turístico-culturales del Ayuntamiento

Joyería Domínguez

Mineraqua-Peñaclara

Peñas de la ciudad

Plaza de abastos

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 23 de abril al 1 de mayo, de 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:

Lunes a sábado de 11 a 13h. y de 17 a 19h.
Domingos y festivos de 11 a 14h.

*Entrada gratuita todos los jueves y durante las Jornadas Gastronómicas de la Verdura, del 23 de abril al 1 de mayo.



ALÉRGENOS



ruta de pinchos

- 1- Aromas de Rioja-Hotel Zenit
- 2- Bar La Bodega
- 3- Heladería Andrés Sirvent
- 4- Café 2.000
- 5- Bar La Leal 2
- 6- La Taska con K
- 7- Montserrat 2.0
- 8- Hotel Ciudad de Calahorra
- 9- Bar de Juanje
- 10- Café Paris
- 11- El Mercado de Miguel
- 12- Cafetería El Cielo
- 13- Café Rioja
- 14- La Montanera
- 15- Bohemia Gourmet
- 16- El Rincón Andaluz
- 17- Café La Comedia
- 18- Bar Nicolás
- 19- Gastro cerve "El Otro"
- 20- Meson Jamonero
- 21- Heladería Andrés Sirvent – ARCCA
- 22- Bocatería "Te Como"
- 23- La Vermutería
- 24- Bar Asador Época
- 25- Gastrobar Capi
- 26- The Swing
- 27- Smiley
- 28- Sabor.es
- 29- Café-Bar Abadía
- 30- Rincón de Livi Flor y Nata
- 31- Street Food The Way

PANADERÍAS

- 1- Panadería artesana "El Obrador"
- 2- Panadería - pastelería "La Leal"
- 3- "Dulce en boca"
- 4- "La Panadera"

RESTAURANTES

- A.- Restaurante Aromas de Rioja - Hotel Zenit
- B.- Carpas de Chef Nino
- C.- Restaurante La Bodega
- D.- Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra
- E.- Restaurante La Comedia
- F.- Gastrocerve El Otro
- G.- Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano
- H.- Hostel Gala Café-restaurant
- I.- Asador Época
- J.- Gastrobar Capi
- K.- Restaurante Coliceo 29
- L.- Restaurante Casa Mateo
- M.- Restaurante La Taberna de la Cuarta Esquina
- N.- Restaurante "El Albergue"
- O.- Restaurante "Área de Servicio de Calahorra"

DONDE COMPRAR

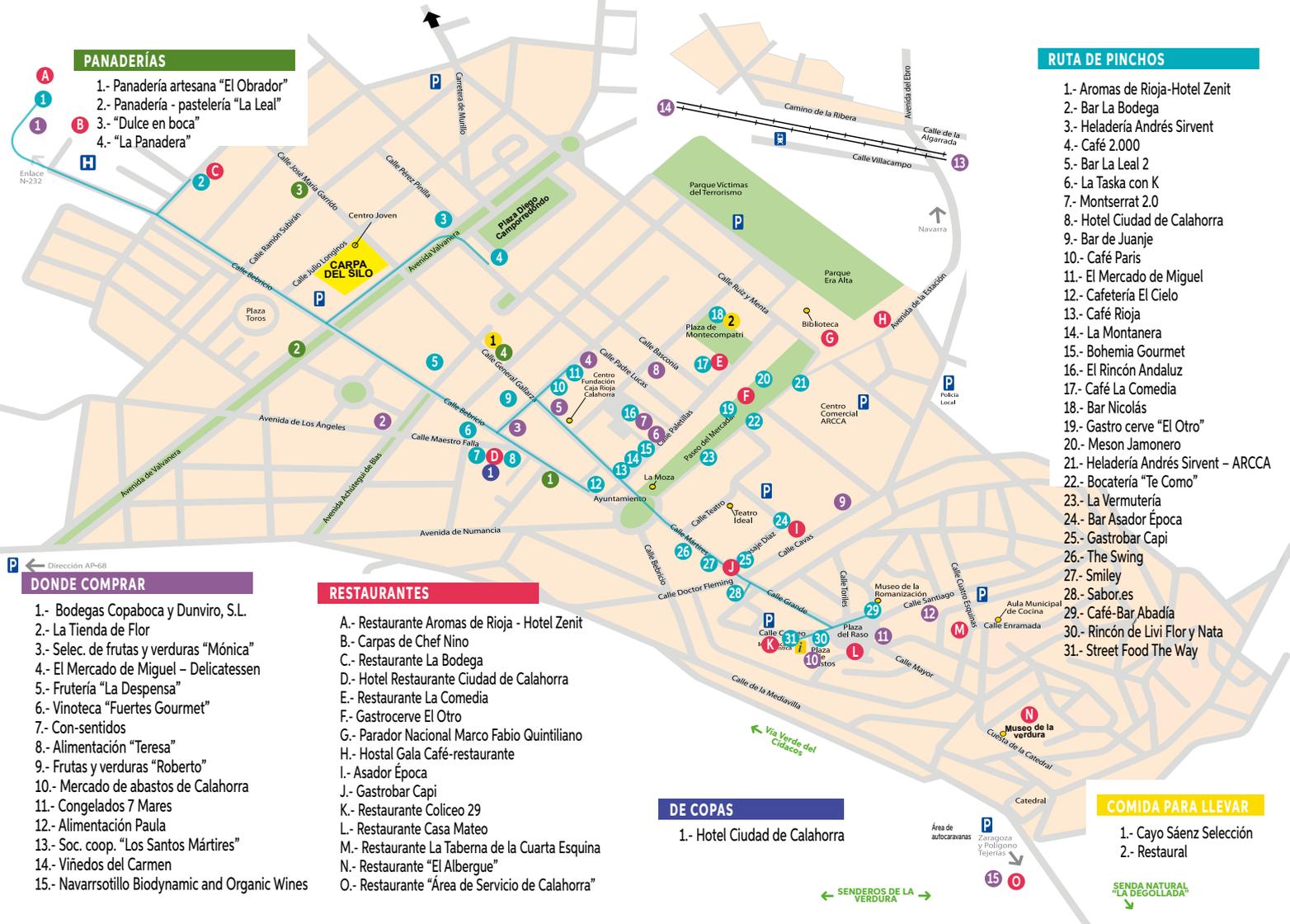
- 1.- Bodegas Copaboga y Dunviro, S.L.
- 2.- La Tienda de Flor
- 3.- Selec. de frutas y verduras "Mónica"
- 4.- El Mercado de Miguel – Delicatessen
- 5.- Frutería "La Despensa"
- 6.- Vinoteca "Fuertes Gourmet"
- 7.- Con-sentidos
- 8.- Alimentación "Teresa"
- 9.- Frutas y verduras "Roberto"
- 10.- Mercado de abastos de Calahorra
- 11.- Congelados 7 Mares
- 12.- Alimentación Paula
- 13.- Soc. coop. "Los Santos Mártires"
- 14.- Viñedos del Carmen
- 15.- Navarrosillo Biodynamic and Organic Wines

DE COPAS

- 1- Hotel Ciudad de Calahorra

COMIDA PARA LLEVAR

- 1- Cayo Sáenz Selección
- 2- Restaural



← SENDEROS DE LA VERDURA →

SENDAS NATURALES "LA DEGOLLADA"

CALAHORRA



Organiza:



Excmo.
Ayuntamiento
de Calahorra



Colabora:



La Rioja



CaixaBank



Fundación
cajaRioja