

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:



La Rioja

RESTAURANTES



Establecimientos accesibles o adaptados, según www.equalitasvitae.com

Consultar alérgenos en cada establecimiento.

A.- RESTAURANTE 'EL ALBERGUE'

Abierto todos los días de 13:00 a 16:00 h.
Viernes y sábado de 21:00 a 23:00 h.



Menú:

Aperitivos:

- Crema de calabaza y brocheta de nuggets de coliflor de Calahorra con salsa riojana.
- Espárragos frescos con aceite de Arbequina.
- Huevo poché salteado con ajetes frescos y alcachofas.

Segundos:

- Lenguado relleno de cardo y langostinos a la americana.
- Gofre de carrilleras de ternera con parmentier de patata.

Postre:

- Coulant de chocolate con crema de zanahorias

No incluye: bebidas.

Precio: 48€

(IVA incluido)

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

B.- RESTAURANTE CASA MATEO

Abierto todos los días de 13:30 a 16:00 h.

Menú:

Entrantes:

- Menestra de verduras.
- Alcachofas salteadas con jamón y foie.
- Tomate relleno sobre salsa de pesto y gazpacho.
- Morro y oreja guisada, guisantes de temporada y gambas.
- Pimiento riojano asado con velo de papada ibérica y su huevo poché.
- Alubia verde a la carbonara (guanciales y queso pecorino).

Segundos:

- Lomo de bonito con salsa de choricero y melocotón.
- Merluza con su refrito y verduras asadas.

- Cocochas de bacalao sobre puré de patata y borraja salteada.
- Timbal de rabo de ternera, pisto de verduras y crujiente.
- Secreto ibérico sobre crema de boniato y salsa de hongos.
- Costilla de ternera a baja temperatura con su propio jugo y crujiente de patata.

Postre:

- A elegir de nuestra carta.

Incluye:

- Vino crianza D.O.Ca. Rioja (Alta), refresco, agua, café y pan.

Precio: 55€

(IVA incluido)

Plaza del Raso, 15 - Tel. 941 13 00 09

C.- RESTAURANTE COLICEO 29

Lunes a domingo de 13:00 a 15:30 h. y de 21:00 a 22:30 h.

Menú degustación:

- Pochas con calabaza.
- Espárragos, ahumados y champiñón.
- Alcachofas, tocinillo salado de yema, velo de panceta ibérica y su consomé.
- Bacalao y pilpil ahumado de coliflor de Calahorra.
- Terrina de cordero, crema de zanahoria y cebollitas.

Postre:

- Maracuyá y coco.

Incluye:

- Vino Marqués de Reinosa, agua km. 0 y pan.

No Incluye:

- Licores y café.

Precio: 60€

(IVA incluido)

C/ Coliceo, 29 - Tel. 941 12 98 10

D.- GASTROBAR CAPI

Lunes a domingo de 13:30 a 15:30 h.



Menú:

Primeros a elegir:

- Volcán de tomata y ventresca.
- Delicia capresse.
- Arroz a la jardinera con salsa vikinga.
- Risotto de pollo, puerro y uvas a la parmesana.
- Musaka de verduras gratinada.
- Espaguettis con verduras salteadas en salsa teriyaki.
- Pochas con fundamento.
- Alcachofas fritas con salsa de foie.
- Cardo en salsa velouté con almendras.

Segundos a elegir:

- Sepia al ajillo con salsa alioli en cama de verduras.
- Atún de la casa en cama de pisto.
- Brocheta de solomillo en salsa de maracuyá y champiñones al ajillo.

- Entrecot en salsa de piquillo y braseado de verduras.
- Codillo al horno con patatas al caliu y chimichurri.

Postre a elegir:

- Peras de Rincón al tinto de Rioja.
- Fresas con chocolate en brocheta.
- Bizcocho de zanahoria y naranja.
- Buñuelos de calabaza con miel de anís y piña.

Incluye:

- Vino de Rioja a elegir (tinto, rosado o blanco), agua o gaseosa y pieza de pan.

No incluye:

- Café.

Precio: 18,50€

(IVA incluido)

C/ Mártires, 8 - Tel. 941 59 05 54

***Dispone de menú fin de semana especial
Jornadas Gastronómicas de la Verdura:
25€ (IVA incluido).**

E.- ASADOR ÉPOCA

Martes a domingo de 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h. Lunes cerrado.

Menú:

Entrantes:

- Espárragos de temporada.
- Alcachofa rebozada.

Primero a elegir:

- Espaguetis con verduras.
- Menestra de verdura con cordero.
- Risotto.

Segundo a elegir:

- Bacalao a la riojana.
- Chuletillas de cordero.
- Entrecot de ternera.
- Lubina a la plancha con verdura.

Postre a elegir:

- Tarta de manzana.
- Tarta de queso.
- Tiramisú.

Incluye:

- Vino de la casa, agua y pan.

No incluye:

- Café.

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

Precio: 33€

(IVA incluido)

F.- LA MUSA GIORGI

Martes a domingo de 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 22:30 h. con reserva previa.
Lunes cerrado.

Menú:

Para compartir:

- Berenjena rellena de champiñón y queso griego.
- Tomate al horno con salmón y aguacate.

Segundo a elegir:

- Bogavante en cama de verdura de Calahorra.
- Presa ibérica (Don Benito) a la brasa con patata.

Incluye:

- Postre, café y pan.

No incluye:

- Bebidas.

Plaza Europa, 46 - Tel. 620 45 45 70

Precio: 37€

(IVA incluido)

G.- HOSTAL GALA CAFÉ-RESTAURANTE

Lunes a sábado de 14:00 a 15:30 h. y de 21:00 a 22:30 h.
Domingo de 14:00 a 15:30 h. Domingo noche cerrado.



Menú:

Para abrir el apetito:

- Espárragos frescos con vinagreta de piñones y polvo de aceituna.
- Calçots asados a la leña con salsa romesco.

Menú degustación:

- Milhojas de patata, alcachofa y foie.
- Borraja al natural con carrillera de merluza.
- Timbal de bacalao con ajetes, piquillos y papada ibérica.
- Abanico a baja temperatura sobre cama de hongos y tallarines de alubia verde.

Postre:

- Merenguito de coliflor I.G.P de Calahorra con crema de queso y menta.

Incluye:

- Vino tinto crianza D.O.Ca. Rioja; bodegas Lacus Inédito, agua mineral, pan y café 'Volcán de Oro'.

Avda. de la estación, 7 - Tel. 941 14 55 15

Precio: 42€
(IVA incluido)

H.- PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO

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



Menú:

Bocados gastronómicos:

- Moje de 'caparrones' y pimiento del cristal.
- Ravioli crujiente de verduritas.
- Coliflor I.G.P Calahorra en tempura.

Principal:

- Calabaza en texturas con lomo de corvina asada.
- Alcachofas y calabacín ahumado en guiso de rabo de vaca.

Postre:

- Semifrío de espárragos con sorbete de tomate.

Bodega:

- Tinto Castroviejo crianza D.O.Ca. Rioja, agua filtrada, café o infusión.

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

Precio: 45€
(IVA incluido)

I.- BAR RESTAURANTE LA VIÑA

Abierto todos los días de 13:30 a 16:00 h. y de 20:30 a 22:30 h.

Menú:

Entrantes:

- Samosas de morcilla, piquillos confitados, pera y queso cheddar.
- Alcachofas en texturas con salsa trufada.
- Calabaza rellena de lomo de cerdo gratinada.

Segundos:

- Tiradito de pez de limón.
- Tuétano asado relleno de steak tartar al estilo de la casa, mahonesa de piquillo, yema texturizada y tostas de carasao.
- Estofado francés con verduras de la huerta sobre cremoso de patata.

- Lenguado al papillote.
- Confit de pato sobre parmentier de patata, canote y verduras en tempura.

Postre:

- Bizcocho de zanahoria con helado de queso de Cameros de Andrés Sirvent.

Incluye:

- Agua, vino tinto joven Cantarroyuela.

No incluye: café.

Paseo del Mercadal, 35 - Tel. 941 25 39 68

Precio: 43€
(IVA incluido)

J.- RESTAURANTE LA COMEDIA

Lunes a domingo, solo servicio de comidas: de 13:30 a 16:00 h. Martes cerrado.

Menú degustación:

- Coliflor en escabeche de naranja, brotes y crujientes.
- Espárragos blancos templados y aceite de Arbequina.
- Salteado de boletus y gambas rojas con apio al vapor.
- Corazón de alcachofa, jugo de carne y sus crujientes.

Segundo a elegir:

- Lomo de bacalao, harina de garbanzo en crema de manitas.

- Carrilleras parmentier de patata y verduritas al horno.
- Solomillo de ciervo con jugo de carne y pimientos del padrón.

Postre:

- 'La Comedia'.

Incluye:

- Vino D.O.Ca. Rioja, café y pan.

Plaza Montecompatri - Tel. 941 13 05 97

Precio: 50€
(IVA incluido)

K.- LA DAMAJUANA BRASERÍA

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

Menú:

Primero a elegir:

- Alcachofas con crujiente de jamón.
- Judía verde con patata y sofrito de ajo con chorrito de aceite de oliva.
- Pochas de Calahorra estilo tradicional.
- Cardo con bechamel.

Incluye:

- Postre o café, agua y pan.

No incluye:

- Bebidas.

Segundo a elegir:

- Lubina estilo Orio con guarnición de verduras a la parrilla.
- Dorada al horno con verduras en tempura.
- Secreto ibérico con pimientos de Calahorra.
- Entrecot a la parrilla con cama de verduras.
- Parrillada de verduras con salsa romesco.

Precio: 22,50€

(IVA incluido)

Calle Basconia, 3 - Tel. 941 40 19 70

L.- RINCÓN ANDALUZ

El menú se servirá de lunes a viernes con reserva previa.



Menú:

Entrantes:

- Crema de calabaza con crujiente de maíz.
- Espárragos de Calahorra templados de manera tradicional.
- Canelón de espinacas y queso azul.
- Tartaleta de cardo tradicional.

Postre:

- Tarta de zanahoria rellena de crema de queso.

Incluye:

- Café y pan.

Segundo:

- Carrilleras al horno con crema de zanahoria y alcachofas crujientes.

No incluye:

- Bebida.

Precio: 39€

(IVA incluido)

Calle Travesía Paletillas, 2 - Tel. 941 80 24 75

M.- HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA

Abierto todos los días de 13:30 a 15:30 h. y de 20:30 a 22:00 h.

Menú:

Entrantes individuales por persona:

- Espárragos rellenos de tartar de salmón y suave crema de lombarda.
- Alcachofas marinas y glaseadas con rebozuelo de remolacha y yema huevo crujiente.
- Bombones de gambón rellenos de asadillo de pimientos y crema de puerros.

Segundos a elegir:

- Coles rellenas de verduras y langostinos con crema de ajetes y chalotas.
- Bacalao a baja temperatura, tallarines de calabacín y crema de gambones.

- Carrilleras con crema de chocolate y risotto de ajetes frescos.
- Costillas de ternera a baja temperatura y verduras asadas.

Postres a elegir:

- Esponjado de piña con almíbar de chocolate blanco.
- Tarta cremosa de mango.

No incluye:

- Bebida.

Calle Maestro Falla, 1 - Tel. 941 14 74 34

Precio: 45€

(IVA incluido)

N.- BAR OLÉ

Abierto todos los días de 13:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 23:00 h.

Menú:

Primero a elegir:

- Garbanzos salteados con berza y jamón en salsa de velouté.
- Estofado de legumbres y hortalizas con tocino.
- Arroz con pollo y verduras con salsa pico de gallo.

Segundo a elegir:

- Entrecot de la casa en cama de verduras.
- Dorada con panaderas al ajo y perejil.
- Pollo asado con champiñones.

Postre a elegir:

- Sorbete de zanahoria y banana.
- Arroz con leche y ralladura de naranja.
- Glaseado de calabaza al toque de canela.

Incluye:

- Vino del año a elegir (tinto, rosado o blanco) o agua, pieza de pan y café.

Calle Aurelio Prudencio, 9 - Tel. 698 29 10 29

Precio: 18,50€

(IVA incluido)

Ñ.- BAR RESTAURANTE LOS LEONES

Abierto todos los días de 13:30 a 16:00 h.
El menú se servirá del 22 al 27 de abril.

Menú:

Primeros a elegir:

- Espárragos blancos con salsa holandesa y aceite de oliva virgen extra.
- Ensalada templada de berenjena gratinada con queso, crujiente de coliflor y vinagreta de miel y mostaza.
- Canelones de verduras y setas gratinados con tomate cherry asado y aceite de albahaca.
- Crema de calabaza con tostones de pan frito y aceite de oliva virgen extra.
- Pochas con verduras.

Segundos a elegir:

- Manita de cerdo deshuesada crujiente con foie, salsa de carne y coulis de frambuesa.
- Carrilleras de ternera guisadas al vino tinto con su salteado de verduras y patatas paja.
- Huevos rotos con patatas, guisantes, gambones y salsa de marisco.
- Bacalao a la riojana.
- Merluza en salsa verde con puntas de espárragos trigueros y almejas.

Postre a elegir:

- Tiramisú.
- Tarta de queso.
- Soufflé de pistacho.
- Milhojas de crema y nata.
- Calabaza caramelizada con leche infusionada y almendra laminada y tostada.

Bebida a elegir:

- Vino Azabache a elegir (tinto crianza, rosado o blanco).
- Moscato.
- Agua mineral.

Incluye:

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

Calle Ramón Subirán, 35 - Tel. 941 14 57 93

Precio: 40€
(IVA incluido)

O.- CARPAS DE CHEF NINO

Abierto los días 23, 24, 25, 27 y 30 de abril.
1 y 2 de mayo de 13:00 a 15:30 h.



Menú:

- Salmorejo.
- Tartar de berenjena asada.
- Ajetes asados, alcachofa frita y salsa de yema de huevo asada.
- Espárragos blancos en tortilla.
- Menestra tradicional de verduras.

Postre:

- Manzana de Rioja en texturas.

Bodega:

- Vino tinto Real Rubio D.O.Ca. Rioja o vino Marqués de Reinosa tempranillo blanco.

Incluye:

- Servicio de agua, pan y café.

Camino de la Plana, s/n - Tel. 941 13 31 04

Precio: 59€

(IVA incluido)

P.- RESTAURANTE AROMAS DE RIOJA - HOTEL ZENIT

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

Menú degustación:

- 'Mosaico' de puerros, alga nori y crema de cebolla tostada.
- Espárrago blanco de temporada, mayonesa de boletus y dados de jamón ibérico.
- Crema fina de verduras asadas con langostino crujiente.
- Salteado de borraja, emulsión de coliflor I.G.P. Calahorra, cremoso de queso camerano y ajo negro.
- Alcachofas fritas, espuma de patata violeta, perlas de trufa, boletus, papada y yema curada (2º premio campeonato de España).
- Pluma de cerdo ibérico a la brasa, pimientos riojanos y mermelada de espárragos.
- Panna cotta de calabaza y nuez moscada.

Incluye:

- Agua, pan, vino crianza Finca Montote ó caña, agua.

Ctra. Nacional 232, km. 363,8 - Tel. 941 14 79 52

Precio: 45€

(IVA incluido)

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.



DESAYUNOS

1. Restaurante Bar La Viña

(lunes a domingo de 9:00 a 12:00 h.)

- Desayunos saludables con zumos de frutas y verduras de la huerta calagurritana.

Solicita la carta en el establecimiento.



BARES DE COPAS

1. Café Oasis

(lunes a domingo de 13:00 a 15:00 h.
y de 20:00 a 2:00 h.)

- Mojito de verduras: ron, azúcar, hierbabuena, remolacha, zanahoria, apio y el toque Oasis.



Consultar alérgenos en cada establecimiento.

PANADERÍAS

- 1.- Panaderías El Obrador
- 2.- Panadería-Pastelería La Leal
- 3.- Dulce en boca
- 4.- Panaderías El Obrador

BODEGAS

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

DESAYUNOS

- A.- Restaurante-Bar 'La Viña'



DÓNDE COMPRAR

- 1.- La tienda de Flor
- 2.- Frutas y Verduras Mónica
- 3.- El Mercado de Miguel
- 4.- Con-Sentidos
- 5.- Vinoteca Fuertes Gourmet
- 6.- Moni banderillas y encurtidos
- 7.- Alimentación Teresa
- 8.- Frutas y Verduras Roberto
- 9.- Alimentación Paula
- 10.- Congelados 7 Mares

DIRECCIÓN AP-68

RUTA DE PINCHOS

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| 1.- Cafetería Abadía | 12.- Restaurante Bar 'La Viña' | 23.- Gastro Café Ibérico |
| 2.- Bebe y Zampa | 13.- Burguer Pro 'El Otro' | 24.- Bar de Juanje |
| 3.- Rincón de Livi Flor y Nata | 14.- La Vermutería | 25.- Hotel Ciudad de Calahorra |
| 4.- Street Food The Way | 15.- Café Rioja | 26.- Bar Olé |
| 5.- Sabor.es | 16.- La Montanera | 27.- C.P.A.Hogar del Jubilado |
| 6.- Bar Smiley | 17.- Bohemia | 28.- Heladería Andrés Sirvent |
| 7.- Gastrobar Capi | 18.- El Rincón Andaluz | 29.- Cafetería Gaudí |
| 8.- The Swing | 19.- Restaurante La Comedia | 30.- Cafetería B5 |
| 9.- Bar Asador Época | 20.- Bar Nicolás | 31.- Bar Restaurante Los Leones |
| 10.- Heladería Andrés Sirvent | 21.- El Mercado de Miguel | 32.- Bar La Bodega |
| 11.- La Musa Giorgi (Arcca) | 22.- Café París | 33.- Aromas de Rioja-Hotel Zénit |

RESTAURANTES

- A.- Restaurante El Albergue
- B.- Restaurante Casa Mateo
- C.- Restaurante Coliceo 29
- D.- Gastrobar Capi
- E.- Asador Época
- F.- La Musa Giorgi
- G.- Hostel Gala Restaurante
- H.- Parador Nacional M. F. Quintiliano
- I.- Bar Restaurante La Viña
- J.- Restaurante La Comedia
- K.- La Damajuana Brasería
- L.- El Rincón Andaluz
- M.- Restaurante Ciudad de Calahorra
- N.- Bar Olé
- Ñ.- Bar Restaurante Los Leones
- O.- Carpas del Chef Nino
- P.- Restaurante Aromas de Rioja
Hotel Zénit



DIRECCIÓN NAVARRA

P

Policía Local

Centro Comercial ARCCA

P

LLÉVATE UN BONITO RECUERDO

- A.- Ruiz Domínguez Joyeros

BARES DE COPAS

- 1.- Café Oasis

COMIDA PARA LLEVAR

- 1.- Carnicería Moreno
- 2.- Carnicería Cayo Sáenz
- 3.- Restaural
- 4.- Pollerías Selectas Arenzana

VIA VERDE DEL CIDACOS

AREA AUTOCARAVANAS

SENDEROS DE LA VERDURA

DIRECCIÓN ZARAGOZA

Museo de la Verdura

A

2

COMIDA PARA LLEVAR

1. Carnicería Moreno

(Lunes a sábado de 9:00 a 13:30 h. y de 17:30 a 20:30 h. Sábado tarde y domingo cerrado)

- Pimiento relleno de setas y gambas.
- Hamburguesa de espinaca y queso.
- Jacobito de calabacín, jamón york y queso.

C/ Trastamara, 9 - Teléfono 941 13 13 95

2. Carnicería Cayo Sáenz

(Lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 20:30 h. Sábado de 9:00 a 14:00 h.)

Cachopos: _____

- Espárrago fresco asado con brie y jamón. Verdura asada con crema cheddar y bacon. Alcachofa asada con hongos caramelizados, bacon y gouda.

Fritos: _____

- Croquetas de verduras con carrillera asada. De verdura con hongos y cecina. De verdura con merluza y gamba.

Hojaldres: _____

- Peceditos de pisto. Empanadilla de pollo kebab con verdura y cheddar. Empanada de carne con fritada.

Calentar y comer: _____

- Chamarito con alcachofas. Parrillada de verduras asadas.

Hornear en casa: _____

- Phosquito de carne relleno de ratatouille de verduritas.
- Tigretón de carne relleno de ratatouille de verduritas.
- Sándwich de carne con tomates cherry asados y provolone.

C/ Constitución, 2 - Teléfono 941 13 29 87

3. Restaural

(martes a domingo de 10:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:00 h. Lunes cerrado)



Menú para llevar

Principales:

- Alcachofas fritas con foie.
- Puré de verduras.
- Merluza con parrillada de verduras.

Postre:

- Goxua.

Precio: 22€
(IVA incluido)

También ofrecemos para llevar:

- Menestra de verduras con jamón.
- Pochas con verduras.
- Arroz con verduras.
- Alcachofas con jamón.
- Alubia verde con patata.
- Lasaña de verdura.
- Coca de verduras.
- Espárragos con huevo poché.

Plaza Montecompatri, 6 bajo - Teléfono 941 14 88 14

4. Pollerías Selectas Arenzana

(martes a sábado de 9:00 a 14:30 h. y de 17:00 a 20:00 h.
Sábado tarde, domingo y lunes cerrado)

- Hamburguesa de espinaca.
- Brocheta de pollo y verdura.

C/ Julio César, 3 - Teléfono 941 13 55 66



PANADERÍAS

1. Panaderías artesana 'El Obrador'

(lunes a viernes de 7:30 a 14:00 h. y de 17:00 a 20:30 h.
Sábados de 7:30 a 14:00 h. Sábado tarde y domingo cerrado)

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

2. Panadería - Pastelería 'La Leal'

(lunes a domingo de 6:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 21:00 h.)



- Empanadilla de ternera con patata, puerros, cebolla, pimienta roja y verde y ajo.
- Arepa de maíz rellena de lechuga, tomate, queso y aguacate acompañada de un rico guacamole de cebolla, pimientos verdes, aguacate, aceite y cilantro.

3. Dulce en Boca

(lunes a domingo de 8:00 a 13:30 h. y de 17:30 a 20:00 h. Domingo tarde cerrado)

- Pastel salado de verduras.

4. Panaderías artesana 'El Obrador'

(lunes a viernes de 7:30 a 14:00 h. y de 17:00 a 20:30 h.
Sábados de 7:30 a 14:00h. Sábado tarde y domingo cerrado)

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



DÓNDE COMPRAR

Hortalizas y productos típicos de La Rioja

1. La Tienda de Flor

(lunes a domingo de 8:30 a 14:00 h. y de 17:00 a 20:00 h. Sábado y domingo tarde cerrado)

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

Dirección: avda. de los Ángeles, 2. **Tfno.:** 636 57 13 28

2. Selección de frutas y verduras 'Mónica'

(lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h. y 17:15 a 20:15 h. Sábado de 9:00 a 14:00 h. Sábado tarde y domingo cerrado)

Productos: frutas y verduras de primera calidad y cortada todos los días, directas del agricultor. Conservas de la zona y legumbres variadas. Producto km. 0.

Dirección: c/ Julio César, 2. **Tfno.:** 941 14 81 70

3. El Mercado de Miguel – Delicatessen

(lunes a domingo de 8:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 21:00 h.)

Productos: frutas, verduras, conservas, vinos, cavas, productos gourmet, etc.

Dirección: c/ Julio César, 10. **Tfno.:** 677 05 95 17

4. Con-Sentidos

(lunes a domingo de 11:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 22:00 h.)

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

Dirección: c/ Primera Travesía Paletillas, 2. **Tfno.:** 941 14 72 75



5. Vinoteca 'Fuertes Gourmet' – Delicatessen

(lunes a viernes de 11:00 a 14:00h. y de 18:00 a 20:00h. Sábado de 11:00 a 14:00h. Sábado tarde y domingo cerrado)

Productos: conservas, vinos y productos típicos de La Rioja

Dirección: c/ Primera Travesía Paletillas, 3. **Tfno.:** 941 13 11 14



6. Moni banderillas y encurtidos

(lunes a sábado de 10:00 a 13:00 h. y de 17:00 a 20:00 h. Domingo cerrado)

Productos: Amplia variedad de aceitunas y encurtidos, conservas de la zona, atún y bonito a granel, mermeladas y miel artesana, legumbres a granel, variedad de banderillas, boquerón, anchoas y piparras.

Dirección: c/ Primera Travesía Paletillas. **Tfno.:** 661 072 924

7. Alimentación 'Teresa'

(lunes a sábado de 9:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 21:00 h. Sábados tarde y domingos cerrado)

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

Dirección: avda. del Pilar, 12. **Tfno.:** 941 13 14 78

8. Frutas y verduras 'Roberto'

(lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h. y de 17:30 a 20:30 h. Sábado y domingo de 9:00 a 14:00 h.)

Productos: verduras de temporada, conservas de La Rioja.
Vinos y cavas de La Rioja.

Dirección: c/Cavas, 33. **Tfno.:** 628 52 63 24

9. Alimentación Paula

(lunes a domingo de 9:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 21:00 h. Domingo tarde cerrado)

Productos: producto de proximidad: verduras, hortalizas, frutas, verdura envasada al vacío. Vinos y conservas de la zona.

Dirección: c/ Santiago, 20. **Tfno.:** 603 80 43 98

10. Congelados 7 Mares

(lunes a sábado de 9:30 a 13:30 h. y de 17:00 a 20:30 h. Domingo cerrado)

Productos: conserva de la huerta; pimientos, cardo, alubia verde, espárragos y productos delicatessen más elaborados. Productos de la huerta calagurritana de temporada y verduras selectas ultracongeladas sin pérdida de propiedades.

Dirección: c/ Mayor, 3. **Tfno.:** 941 13 53 54



BODEGAS

1. Viñedos del Carmen

(lunes a viernes de 9:00 a 13:00 h. y de 16:30 a 19:30 h.
Sábado de 9:00 a 13:00 h. Sábado tarde y domingo cerrado)

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

Dirección: camino Villacampo, s/n. **Tfno.:** 941 14 58 77

2. Navarrsotillo Biodynamic and Organic Wines

(lunes a viernes de 9:00 a 13:00 h. Sábado y domingo cerrado)

Productos: vinos D.O.Ca. Rioja 'Organic and vegan'
y aceite de oliva virgen extra ecológico Demeter.

Dirección: ctra. NA-232, km 354. **Tfno.:** 948 69 05 23



LLÉVATE UN BONITO RECUERDO

Ruiz Domínguez Joyeros

(lunes a viernes de 10:00 a 13:00 h. y de 17:00 a 20:00 h.
Sábado de 10:00 a 13:00 h. Sábado tarde y domingo cerrado)

Productos: colección de joyas realizadas con verduras.

Dirección: c/ Mártires, 10. **Tfno.:** 941 14 76 06

EXPOSICIONES

EXPOSICIÓN EN EL SALA DE EXPOSICIÓN CALLE MAYOR, 24 (Casa de los curas).

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

Del 15 al 30 de abril. Exposición ‘Enlazando culturas’.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.
(Plan Municipal de Convivencia).

EXPOSICIÓN EN EL MUSEO DE LA ROMANIZACIÓN.

(c/ Ángel Oliván, 8).

Horario: martes a viernes de 11 a 13:30 h. y de 18 a 20:30 h.
sábados de 11 a 14 h. y de 18 a 20:30 h.
domingos y festivos de 12 a 14 h.

Hasta el 22 de abril. Exposición ‘XXX Muestra de Arte Joven de La Rioja’.

Organiza: Instituto Riojano de la Juventud.

EXPOSICIONES EN EL CENTRO FUNDACIÓN CAJARIOJA.

(C/ General Gallarza, 20).

Horario: lunes a sábado de 18 a 21 h. Festivos cerrado.

Hasta el 15 de abril: exposición ‘XXI Concurso fotográfico Semana Santa calagurritana’.

Organiza: Cofradía de la Santa Vera Cruz.

Del 23 al 29 de abril: ‘Calahorra en conserva: un viaje por la historia agrícola e industrial de Calahorra’.

Organiza: Club cultural y de coleccionismo ‘El Lazarillo’ y ‘Asfinca’.
Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.



Jornadas Gastronómicas de las Verduras

ACTOS PRELIMINARES

Sábado 5 de abril

10:30 h. Experiencia turística.

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

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

PLAZAS LIMITADAS.

Precio: 3€.

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

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

Tarifa visita guiada: 5 €/pax. Incluye Museo Diocesano y sacristía.

Más información: 941 48 58 25. entradascatedralcalahorra@gmail.com

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

17 h. XXIII Concentración de Bandas procesionales.

Organiza: Cofradía de la Santa Vera Cruz.

Recorrido: de 18:30 a 19 h. de la plaza del Raso a la Glorieta Quintiliano, paseo del Mercadal y Camino de La Hoya.

Lugar: plaza del Raso.

20 h. Representación teatral 'Donde el bosque se espera'.

Compañía: La Canilla.

Duración: 95 minutos.

Entradas: 10 € en todo el aforo. En internet: citylok.com/teatroideal.

Organiza: asoc. La Canilla Teatro. Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar: teatro Ideal.

Domingo 6 de abril

10 h. XIII Rastro Casco Antiguo.

Organiza: asociación de vecinos del Casco Antiguo.

Más información: cascoantiguocalahorra.wordpress.com

Lugar: Rasillo de San Francisco.

19 h. Representación teatral ‘República de Roma’.

Producción: De Palabra y Teresa Osuna Talent.

Duración: 80 minutos.

Entradas: 14 € patio de butacas y platea. 12 € 1º anfiteatro.

8 € 2º anfiteatro (4€ para menores de 30 años).

En internet: citylok.com/teatroideal

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Colabora: Red de Teatros de La Rioja.

Lugar: teatro Ideal.

19:30 h. Procesión del Santo Sepulcro.

Organiza: Cofradía de la Santa Vera Cruz, parroquia de San Andrés.

Recorrido: parroquia de San Andrés, c/ Deán Palacios y Rasillo de San Francisco.

Jueves 10 de abril

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

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

Viernes 11 de abril

21 h. Vía Crucis del Santo Cristo de Medinaceli.

Organiza: Cofradía de la Santa Vera Cruz, parroquia de San Andrés.

Recorrido: de la parroquia de San Andrés al colegio de San Agustín por el Planillo de San Andrés, Bellavista, Eras, Dr. Chavarría, Santa Rita y avda. Estación.

Sábado 12 de abril

Semana Santa de Calahorra, declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional.

MERCAFORUM 'Tu viaje en el tiempo'

- 11 h. Apertura del Mercaforum.
- 13 h. Inauguración del Mercaforum.
- 17:30 h. Espectáculo 'Logos Negros', gladiadores (plaza del Raso).
- 18 h. Desfile de legiones romanas 'Leg. VI Victrix'.
- 18:30 h. Grupo de baile 'Paso viviente' (plaza del Raso).
- 19 h. Equipamiento y ejército romano (plaza del Raso).
- 20 h. Grupo de baile 'Paso Viviente' (plaza del Raso).
- 20:30 h. Espectáculo 'Logos Negros', gladiadores (plaza del Raso).
- 21 h. Desfile de legiones romanas 'Leg. VI Victrix'.
- 22 h. Iluminando el Mercaforum 'Nomaduk' (plaza del Raso).

11 h. Visita guiada al yacimiento arqueológico de 'La Clínica'.

Más información: 941 10 50 63.

Punto de encuentro: puerta de acceso al yacimiento.

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

Tarifa visita guiada: 5 €/pax. Incluye Museo Diocesano y sacristía.

Más información: 941 48 58 25. entradascatedralcalahorra@gmail.com

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

17 h. Visita guiada gratuita por el pasado romano de Calahorra.

A cargo del grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento.

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

Punto de encuentro: 'La Matrona'.

Incluye visita al **Museo de la Romanización**.



Domingo 13 de abril

Semana Santa de Calahorra, declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional.

MERCAFORUM 'Tu viaje en el tiempo'

- 11 h. Apertura del Mercatorum.
- 12 h. Equipamiento y ejército romano (plaza del Raso).
- 13 h. Espectáculo 'Logos Negros', gladiadores (plaza del Raso).
- 13:30 h. Desfile de legiones romanas 'Leg. VI Victrix'.
- 13:45 h. Grupo de baile 'Paso Viviente' (plaza del Raso).
- 17:30 h. Desfile de legiones romanas 'Leg. VI Victrix'.
- 18 h. Grupo de baile 'Paso Viviente' (plaza del Raso).
- 19 h. Equipamiento y ejército romano (plaza del Raso).
- 19:30 h. Espectáculo 'Logos Negros', gladiadores (plaza del Raso).
- 21 h. Desfile de legiones romanas 'Leg. VI Victrix'.
- 21:45 h. Representación teatral 'Claudia Prócula' (glorieta del Ayuntamiento).

11 h. Domingo de Ramos. Procesión de La Borriquilla.

Organiza: Cofradía de la Santa Vera Cruz, parroquia de San Andrés.
Recorrido: plaza del Raso, Grande, Dr. Fleming y Mediavilla.

Lunes 14 de abril

21:30 h. Procesión de Los Labradores.

Organiza: Cofradía de la Santa Vera Cruz, parroquia de San Andrés.
Recorrido: de la parroquia de los Santos Mártires a la residencia de 'La Concepción' por Bebricio, Achútegui de Blas, Gral. Gallarza, Gral. Iriarte y avda. La Estación.

Martes 15 de abril

11:30 h. Presentación del Renault Scenic E-Tech eléctrico con hasta 625 km. de autonomía, coche oficial de las XXIX Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

Lugar: concesionario Auto Urbión Renault en Calahorra.

Miércoles 16 de abril

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

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

21:30 h. Procesión del Cristo de la Agonía.

Organiza: Cofradía de la Santa Vera Cruz y parroquia de San Andrés.
Recorrido: c/ Bebricio, Achútegui de Blas, Gral. Gallarza, Mártires,
Grande, plaza del Raso, Mayor y templo de San Francisco.

Jueves 17 de abril

Del jueves 17 al 20 de abril – ACTOS DE SEMANA SANTA

**Tradicionales procesiones de la Semana Santa de la ciudad,
declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional.**

Jueves 17:

11 h. Procesión del Encuentro.

18:30 h. Misa de la Cena del Señor.

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

Viernes 18

12 h. Procesión del Silencio.

20:30 h. Magna Procesión del Santo Entierro.

Domingo 20:

**11 h. Domingo de Resurrección, Procesión del Cristo Resucitado
y Virgen Gloriosa.**

Misa de Resurrección.

9:30 a 19:30 h. Torneo infantil 2025 Calahorra F.B.

Organiza: Club Calahorra Fútbol Base.

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

Más información: torneo de categoría infantil entre un equipo de Calahorra Fútbol Base, un equipo de tecnificación Real Sociedad zona Calahorra y 4 equipos de tecnificación Real Sociedad de otras zonas con escuela de tecnificación.

Lugar: campo de hierba artificial de las pistas de atletismo municipales.

Sábado 19 de abril

11 h. Visita guiada al yacimiento arqueológico de ‘Las Medranas’ y al torreón ‘Portillo de la Rosa’.

Más información: 941 10 50 63.

Punto de encuentro: puerta de acceso al yacimiento.

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

Tarifa visita guiada: 5 €/pax. Incluye Museo Diocesano y sacristía.

Más información: 941 48 58 25. entradascatedralcalahorra@gmail.com

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

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

A cargo del grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento.

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

18 h. Festival de pelota. Torneo ‘Ciudad de la Verdura’.

1º partido: Labaka – Iturriaga vs Elizalde – Azpiroz

(Campeonato de parejas LENC)

2º partido: Etxebarria II – Arbizu vs Víctor – Garmendia

(Campeonato de parejas LENC)

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra con Garfe Pelota.

Precio: anticipada 8€ (www.garfeonline.com, código QR del cartel y en bar Aster). Taquilla 10€.

Lugar: frontón Barberito I.

Retransmitido por NavarraTV, Castilla y León TV, 7 La Rioja y Tele Bilbao.



XXIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA del 22 al 27 de abril

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

- **Del 22 al 25 de abril** los alumnos de E.I. disfrutan de las actividades que las alumnas del **Centro de Formación Profesional ‘La Planilla’** realizan en sus centros educativos: obra de **teatro ‘La verdura durmiente’** y **talleres** sobre la importancia de comer sano: **‘Verduras y alimentación saludable’**.
- **Durante todo el mes** los alumnos del 1º de E.P. y usuarios del Centro ‘Igual a ti’ participan en el **taller de cocina** impartido por **Gabriel Pérez de Flor y Nata** en el que elaboran deliciosas pizzas de verduras y participan en el juego **‘Conoce la huerta calagurritana’**.
- **Del 28 de abril al 7 de mayo** los alumnos de 2º de E.P. asisten a un **escape room**, cuya temática principal es Calahorra **‘Ciudad de la Verdura’** en la Biblioteca Municipal ‘Pedro Gutiérrez’.
- Los alumnos de 3º de E.P. visitan **el comercio de verduras ‘El Mercado de Miguel’**.
- **Del 22 al 25 de abril el Consejo Regulador DOP Aceite de La Rioja** ofrece almuerzos de tostadas de aceite y cuento de Antonio Benito ‘Oliva va y los 40 suspensos’ para los estudiantes de 4º de E.P. Charla sobre los beneficios de la alimentación.
- Visita de los alumnos de 5º E.P. a la **Cooperativa de agricultores ‘Los Santos Mártires’**.
- Taller **‘Piedras preciosas, cómo reconocerlas. ¿Por qué joyas con verduras?, ¿por qué piedras preciosas con verdura?’** impartido por **D. Jesús Ángel Ruiz Mayoral** de Ruiz Domínguez Joyeros, gemólogo, tasador y presidente de la Asociación española de tasadores de alhajas, para los alumnos de 6º E.P.

Del 22 al 26 de abril el Hospital de Calahorra

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

- **Del 22 al 25 de abril** la cafetería del Hospital pondrá a disposición ‘pinchos de verduras’.
- **Homenaje al producto hortofrutícola de La Rioja Baja** en colaboración con Aramark.
- **Exposición de champiñones y presentación audiovisual sobre el cultivo del champiñón** en colaboración con la Asociación Profesional de Productores de Sustratos y Hongos de La Rioja, Navarra y Aragón (ASOCHAMP).
- **Exposición de manualidades** de los alumnos de Educación Primaria de diversos centros educativos de Calahorra con el tema **‘Las verduras, sus propiedades e influencia en la prevención de enfermedades’**.
- **Reparto de folletos informativos** sobre hábitos saludables en nuestra alimentación.

MARTES, 22

12:30 h. Inauguración de las jornadas en el Hospital de Calahorra con presencia de la **consejera de Salud Dña. María Martín Díez de Baldeón** y otras autoridades.

Lugar: Hospital de Calahorra.

20 h. Inauguración de las XXIX Jornadas Gastronómicas de la Verdura. Participarán prestigiosos cocineros internacionales de la asociación 'Entre fogones'.

Presenta el acto la periodista **Isabel Álvarez**.

A continuación, **la obra teatral 'Chefs'. Compañía Yllana.**

Precio: entrada gratuita con invitación. Límite 4 entradas por persona.

Disponibles a partir de las 12 horas del 3 de abril.

Apertura de taquilla: de 12 a 14 h. los días 3, 10 y 16 de abril y los días de función: dos horas antes de cada espectáculo. En internet: citylok.com/teatroideal desde el 3 de abril a las 12 h.

Lugar: teatro Ideal.

MIÉRCOLES, 23

10 h. 'La huerta de los Agustinos'.

Organiza: colegio San Agustín.

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

Participan librerías locales, escritores riojanos y la Biblioteca municipal 'Pedro Gutiérrez'.

11:30 h.: espectáculo teatral para público juvenil
'Rebelión en el Museo'.

17:30 h.: espectáculo teatral para público familiar
'Segismundo y compañía'.

Durante el horario de apertura de esta feria se celebrarán talleres infanto-juveniles relacionados con el conocimiento del libro y la narrativa oral.

Más información: 941 10 50 66.

Lugar: paseo del Mercadal.

18:30 h. Inauguración de la exposición '150 años de historia conservera'

Organiza: club cultural de coleccionismo 'El Lazarillo'.

Lugar: Fundación Caja Rioja. C/ General Gallarza, 20.

19 h. Charla-coloquio: ‘Embarazo y verduras’ impartida por la **Dra. Lorena Campillo Lombardo**, F.E. Ginecología y Obstetricia del Hospital de Calahorra.

‘Las verduras en edad pediátrica’ impartida por la **Dra. Carmen Cristóbal Navas**, F.E. Pediatría y Neonatología del Hospital de Calahorra. Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar: Centro Joven Municipal.

19:30 a 23:30 h. Túnel del Pincho.

Animación musical con dj Chusco.

Lugar: carpa del Silo.

JUEVES, 24

**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.

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

Participan librerías locales, escritores riojanos y la Biblioteca municipal ‘Pedro Gutiérrez’.

12 h.: espectáculo teatral para público juvenil
‘Abuelas cuenta cuentos’.

17:30 h.: espectáculo teatral para público familiar
‘Clownconcierto rimado’.

Durante el horario de apertura de esta feria se celebrarán talleres infanto-juveniles relacionados con el conocimiento del libro y la narrativa oral.

Más información: 941 10 50 66.

Lugar: paseo del Mercadal.

19 h. Charla-coloquio: ‘Verduras, cardio y cerebro saludable’.

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

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar: Centro Joven Municipal.

19:30 a 23:30 h. Túnel del Pincho.

Animación musical con dj Posada&Puche.

Lugar: carpa del Silo.



VIERNES, 25

19 h. Maridaje de vino con verdura.

Precio: 20 € / pax.

Tfno. de inscripción: 941 25 39 68 – 680 78 64 23. Plazas limitadas.

Lugar: bar La Viña. Paseo del Mercadal, 37.

Organiza: bar La Viña.

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

Desfile de moda de diseños confeccionados con verduras seleccionados en el IV Concurso Pasarela 'Ciudad de la Verdura', tocados elaborados por el Centro de F.P. 'La Planilla' y centro de estética Zara, joyas diseñadas por los calagurritanos Jesús Ángel Ruiz Mayoral (Ruiz Domínguez Joyeros) y Esteban Alegría (La Comedia),

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

Padrino de la Pasarela 2025 Josie, estilista de moda y reconocido periodista y divulgador de la misma en TV.

Entrada libre hasta completar aforo.

Lugar: carpa del Silo.

Presenta el acto Dña. Isabel Álvarez y D. Roberto Siguero.

Otros colaboradores: Alpargatas Star Love, Consejo Regulador D.O.Ca. Rioja, Grupo de danza 'Tacones sordos' y Peñaclara.



SÁBADO, 26

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.

10:30 h. Experiencia turística.

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

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

Plazas limitadas. Precio: 3 €

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

11 h. Paseos en calesas por las huertas de Calahorra.

Grupos máximos de 4 personas.

Reserva previa en losbolos.es

Horarios: 11 h., 12 h., 17 h., 18 h. y 19 h.

Punto de encuentro: plaza de Toros (c/ Bebricio).

11 h. Asado popular de verduras.

El interesado deberá inscribirse antes del 21 de abril en losbolos.es

Lugar: parking del Silo, junto al Mercado en la Carpa.

11:30 h. Cata de aceite comentada

por **Dña. Clara Espinosa**, presidenta del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja en colaboración con la Coop. de Los Santos Mártires.

Inscripción previa: gestion@calagurritana.es.

Al finalizar habrá degustación de pringadas.

Organiza: peña calagurritana.

Lugar: sede de la peña Calagurritana.

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

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

Sorteo de 4.000 € en vales de compra.

11 a 14 h. Sesión musical amenizado por dj Posada.

11 h. Comparsa de Gigantes y Cabezudos con los gaiteros de La Rioja.

Lugar: zona del parking del Silo.

11:30 h. Rincón del Catador.

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

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

Tarifa visita guiada: 5 €/pax. Incluye Museo Diocesano y sacristía.
Más información: 941 48 58 25. entradascatedralcalahorra@gmail.com
Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

12:30 h. Espectáculo infantil 'El festival de las verduras parlantes'.

Duración de 1h. aprox.

12:30 h. Sesión 'Findus, calidad que inspira', de la mano del cocinero calagurritano D. Diego Sáenz Solano, asesor culinario de FINDUS. Charla sobre los guisantes y su calidad.

Showcooking: guisantes con perlas de tomate y yuzu.
pizzas de verduras.

Gran degustación popular 'Fusión de la huerta Findus': menestra.

13 a 19 h. Filial Club Porsche PVN - VI Concentración Porsche en Calahorra 'Ciudad de la Verdura'.

Organiza y patrocina: centro de estética Zara.

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar de la exposición de vehículos Porsche: c/ Mártires.

17 a 21 h. Sesión musical amenizado por dj Posada.

17:30 h. X 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. Batukada a cargo de K-BOOM Percusión.

Ronda por los bares colaboradores con comienzo desde la carpa del Silo.

18:30 h. Espectáculo infantil ‘El festival de las verduras parlantes’.

Duración de 1h. aprox.

18:30 h. Showcooking ‘Delicias de Calahorra: verduras en el plato, vino en la copa’.

Cata maridada de 2 vinos y 2 pinchos.

Inscripción previa: losbolos.es

Plazas limitadas.

Cuenta con la colaboración de prestigiosos cocineros internacionales de la asociación ‘Entre fogones’ y de la Escuela de Hostelería y Turismo ‘Camino de Santiago’ de Santo Domingo de La Calzada.

20:30 h. II Marcha nocturna de las verduras. Liga Ibérica de senderismo. FEDME.

Recorrido circular de 10,1 km.

Más información: <https://clubdemontanacalahorra.wordpress.com/II-marcha-nocturna-de-las-verduras-lis-2025/>

Organiza: club de montaña de Calahorra.

Punto de encuentro: parque de calistenia (Parque del Cidacos.)

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



DOMINGO, 27

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.

MERCADO EN LA CARPA, de 10 a 14:30 h.

XV Carrera popular Calahorra 'Ciudad de la Verdura' y campeonato de La Rioja de 10 km. en ruta.

Circuito homologado por la RFEA.

10 h. Categoría infantil.

12 h. Carrera popular.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra con Club Calagurris Atlético.

Información e inscripción:

<https://calahorra.es/evento/xv-carrera-popular-calahorra-ciudad-de-la-verdura-campeonato-de-la-rioja-10k-en-ruta/>

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): c/ Bebricio, junto a la rotonda del Ayuntamiento.

10:30 h. Experiencia turística.

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

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

Plazas limitadas. Precio: 3 €

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): estación de autobuses.





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

Lugar: aparcamiento del Silo.

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

Precio degustación: 5€, a beneficio del Grupo de danzas ‘Coletores’ de Calahorra.

Lugar: plaza de Toros.

13 h. Ronda jotera a cargo de la asociación de ‘joteros y joteras’ de Calahorra.

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

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

19:00 h. Showcooking ‘Huerto, vino y lírica: homenaje a Calahorra en plato, copa y música’.

Espectáculo musical y cata maridada de 3 pinchos maridados con 3 vinos. Cuenta con la colaboración de prestigiosos cocineros internacionales de la asociación ‘Entre fogones’ y de la Escuela de Hostelería y Turismo ‘Camino de Santiago’ de Santo Domingo de La Calzada.

Inscripción previa: losbolos.es

Precio: 10 €. Plazas limitadas.

Lugar: carpa del Silo.

Miércoles 30 de abril

11 h. Final del II Concurso de pinchos de las XXIX Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

Lugar: Parador Nacional M. F. Quintiliano.

Sábado 3 de mayo

10:30 h. Experiencia turística.

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

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

Plazas limitadas. Precio: 3 €

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

11:30 h. 'II Festival de charangas'.

11:30 h. Recepción de participantes.

12 a 15 h. Fase de exhibición.

15 h. Comida de hermandad.

18 a 22 h. Pasacalles hasta la plaza del Raso.

22:30 h. Electrocharanga Lokomotores en ruta hacia el aparcamiento del Silo y final.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

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

Tarifa visita guiada: 5 €/pax. Incluye Museo Diocesano y sacristía.

Más información: 941 48 58 25. entradascatedralcalahorra@gmail.com

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

23 h. Classic Fiesta Ochentera, gira 2025.

Los mejores djs de Los40 Classic, Edu Naranjo y Juan Borrás.

Acceso libre.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar: carpa del Silo.

Domingo 4 de mayo

10:30 h. Experiencia turística.

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

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

Plazas limitadas. Precio: 3 €

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

COLABORADORES

Agricultores y establecimientos que participan en el Mercado de la Verdura
Agricultores que muestran sus campos y huertas
Auto Urbión Renault
Asociación de hostelería de Calahorra
Asociación internacional de cocineros 'Entre fogones'
Biblioteca Municipal 'Pedro Gutiérrez'
Catedral de Santa María
Centro de estética Zara
Centro de Formación Profesional 'La Planilla'
Consejo Regulador D.O.Ca. Rioja
CD Calahorra Veteranos
Club Calahorra Fútbol Base
Club Calagurris Atlético
Club cultural y de coleccionismo 'El Lazarillo' y 'Asfinca'
Club de montaña Calahorra
Centros educativos de la ciudad
Cooperativa de Agricultores 'El Raso'
Cooperativa de Agricultores 'Los Santos Mártires'
CPAER
CRDOP Aceite de La Rioja
El Mercado de Miguel
Escuela de Hostelería y Turismo 'Camino de Santiago'
Establecimientos reseñados e incluidos en el folleto
Findus, con Diego Solano
Flores Silvia
Fundación Caja Rioja
Hospital de Calahorra
Grupo de danzas 'Coletores' de Calahorra
Grupo de danza 'Tacones sordos'
Grupo de voluntarias turístico-culturales del Ayuntamiento
Isabel Álvarez
María Trinidad Herrero Ezquerro
Parador Nacional 'Marco Fabio Quintiliano'
Peñaclara
Peñas de la ciudad
Ruiz Domínguez Joyeros
Viveros Gurrea

Organiza:



Excmo Ayuntamiento
de Calahorra



www.calahorra.es

 @visitacalahorra

Colaboran:



La Rioja



STAR + LOVE



Depósito legal: LR 452-2025