



***Ruta de Pinchos  
Jornadas  
Gastronómicas  
de la Verdura de  
Calahorra 2026***



**Calahorra**  
Ayuntamiento



## **1. El Albergue**

**Lunes a domingo de 20 a 23 h. Domingo noche cerrado.**

- Ravioli de cardo con leche y aceite de almendras.
- 'El agricultor': cochinillo a baja temperatura con alcachota frita.
- 'El vendimiador': cordero chamarito con fritada de la huerta calagurritana, uva garnacha y crema de pimientos de piquillo.
- Copa de crema de calabaza con queso parmigiano rallado.
- Copa de chipirón en cebolla trufada.

## **2. Bebe y Zampa**

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

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

## **3. Rincón de Livi**

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

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

## **4. Street Food The Way**

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

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

## **5. Sabores**

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

- Ñoqui de alcachofa en salsa thai con acelga frita, espárrago blanco y enoki.
- Flan de Coliflor de Calahorra (I.G.P.) a la carbonara – (confía, calla y prueba).
- Menestra en canelón, con cremoso de espinacas y lascas de espárrago.





## **6. Gastrobar Capi**

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

**Domingo tarde cerrado.**

- Corazón de alcachofa con salsa de piquillo, salsa de hongos y trufa.
- Milhojas de atún con verduras en tempura y crema de la casa.

## **7. The Swing**

**Lunes a domingo de 12 a 14 h. y de 19 a 21 h. Martes cerrado.**

- ‘Ceniza y crema’.

## **8. Asador Época**

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

- ‘Campo bajo’.
- ‘Quintiliano al sol’.
- Espárrago ‘Época’.

## **9. Heladería Andrés Sirvent - ARCCA -**

**Lunes a domingo de 17 a 23 h.**

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.

## **10. Café Restaurante Gala**

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

**Domingo noche cerrado.**

- Piquillo caramelizado con careta y calabacín.

## **11. Restaurante Bar La Viña**

**Lunes a domingo de 11 a 13 h. y de 19 a 22 h.**

- ‘La joya calagurritana’: alcachofa confitada rellena de crema de foie, molleja crujiente, velo de finos brotes y galleta de oro.
- Quiche de puerros al estilo de ‘La Viña’.

## **12. Burger Pro 'El Otro'**

**Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19 a 20 h.**

- 'La Calagurra'.
- Mini burgers variadas.

## **13. La Vermutería**

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

- 'Calagurris, huerta y calzada': teja crujiente de aceite de oliva acompañada de crema de coliflor asada, alcachofa lacada, borraja salteada y tierra de champiñón.

## **14. Café Rioja**

**Lunes a domingo de 11 a 15 h. y de 17 a 23 h.**

- Hojaldre relleno de espinaca y queso de cabra.
- Flor de alcachofa crujiente.
- Palomitas de coliflor con salsa romesco.

## **15. La Montanera**

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

- Espárragos con bechamel gratinados al horno.
- Puerros templados con vinagreta y mostaza.

## **16. Bohemia Gastrocerve**

**Martes a domingo de 12 a 15 h. y de 18 a 23 h. Lunes cerrado.**

- 'Bohemia'.
- 'El Huerto'.

## **17. El Rincón Andaluz**

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

- Empanada de maíz con ají de fuego.
- Canelón de boletus y canelón de espinacas y piñones.
- Alcachofas a la parmigiana.





## **18. La Panadera 2.0**

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

- Crema de coliflor con mousse de calabaza y almendra.
- Musaka de verduras acompañada de mayonesa de huevo duro.

## **19. La Comedia**

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

- Yogur de Calahorra.
- Nuestra conserva.

## **20. Bar Nicolás**

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

- Vuelta a la huerta.
- Huerta y mar.
- Bocado de mar y bosque.

## **21. Café París**

**Lunes a sábado de 12:30 a 14 h. y de 19.30 a 21 h. Domingo cerrado.**

- Tosta de revuelto de verduras.
- Crepe rellena de espinacas con ricotta y bacon.

## **22. Gastro café Ibérico**

**Lunes a sábado de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h.**

- Alcachofa con foie fresco y jamón crujiente.
- Lechuga, tomate, queso de cabra y pimiento.

## **23. El bar de Juanje**

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

- Sándwich de mar y tierra.
- Flor de campo.

## **24. Hotel 'Ciudad de Calahorra'**

**Lunes a domingo de 12:30 a 14 h. y de 19 a 22:30 h.**

- Tartaleta de patata rellena de verduras y huevo de codorniz con merengue de remolacha.
  - Dispone de más variedad de pinchos de ediciones anteriores.

## **25. Montserrat 2.0**

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

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

## **26. Bar Olé**

**Martes a domingo de 9 a 14 h. y de 18 a 00 h. Lunes cerrado.**

- 'Bar Olé te da alas' con verduras salteadas al teriyaki.
- 'Patatas Olé': patatas bañadas en láminas de champiñón y verduras con carne.

## **27. Centro de Participación Activa (C.P.A.)**

**Lunes a domingo de 11 a 15 h.**

- Puritos de masa fina rellenos de verduritas con salsa suave.
- Tosta de pimientos de piquillo confitados con rulo de cabra fundido.

## **28. Carnicería Sampedrano**

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

- Calabacín relleno de jamón y queso.

## **29. Bar Nueve**

**Lunes a domingo de 9 a 15 h. y de 19 a 22 h. Lunes cerrado.**

- Tortilla de patata con brotes de ajos verdes.
- Tortilla de patata con tallos de ajos.





### **30. Heladería Andrés Sirvent**

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

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.

### **31. Cafetería B5**

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

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

### **32. Bar Aster**

**Viernes y sábado de 19 a 22 h. Domingo cerrado.**

- Rollito de calabacín, arroz, espinaca y salsa pesto.
- Nido de verduras en tempura de la casa con vinagreta de miel y mostaza.

### **33. Vía Veneto**

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

- Esfera dorada con verduras y bacalao.

### **34. Los Leones**

**Viernes y sábados de 12:30 a 14 h. y de 19:30 a 21:30 h. Miércoles y jueves de 12:30 a 14 h. Domingo cerrado.**

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

### **35. Bar La Bodega**

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

- La alcachofa vestida de mar.
- Nido de patatas crujiente primaveral.
- Berenjena en seda de ricotta y pistacho.
- Sabores de casa en barquito crujiente.

### **36. Aromas de Rioja-Hotel Zenit**

**Lunes a domingo de 12 a 15 h.**

- 'La Bella y la Bestia'

## ***BARES DE COPAS***

### **6. Café Oasis**

**Lunes a domingo de 19 a 2 h.**

- Gin tonic de alcachofa. Gin Blo 2029.
- Mojito tradicional con aromas vegetales.





## **COMIDA PARA LLEVAR Y PRECOCINADOS**

### **1. Carnicería Moreno**

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

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

Dirección: c/ Trastamara, 9.

Tfno.: 941 13 13 95

### **2. Carnicería 'Cayo Sáenz'**

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

Cachopos:

- Espárrago fresco asado con brie y jamón.
- Calabacín asado con jamón y Queso Azul de Hojas.
- Alcachofa asada con bacon, crema de cheddar y cebolla caramelizada.

Fritos:

- Croquetas de puerro con cecina.
- Croquetas de coliflor con parmesano.

Hojaldres:

- Pecaditos de pisto.
- Empanadilla de atún con fritada.
- Empanada de carne con fritada.

Calentar y comer:

- Chamarito (cordero de la Rioja) con alcachofas.
- Lasaña de verduras.

Hornear en casa (Air Fryer):

- Pollo relleno de verduras.
- Sándwich de carne relleno de calabacín, jamón y queso.
- Lomos rellenos de espinacas con carne, jamón y queso.

Más variedad de productos en tienda.

Consultar alérgenos en tienda.

Dirección: c/ Constitución, 2.

Tfno.: 941 13 29 87 – 679 24 24 42

### 3. Restaurar

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

Menú para llevar:

Primeros:

- Menestra de verduras.
- Ajetes asados.
- Crema de calabaza.
- Fideuá de verduras.

Segundos:

- Codillo confitado.
- Merluza en salsa verde.
- Lomo con pimientos.
- Ajoarriero.

Postres:

- Tarta de queso.

Precio: 22€ (IVA incluido)

Dirección: plaza Montecompatri, 6.

Tfno.: 941 14 88 14

### 4. Carnicería Sampedrano

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

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

Dirección: plaza de la Libertad, 7.

Tfno.: 941 13 32 55

