CALAHORRA

Fiesta de Interés Turístico Regional

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

Organiza:

Excmo. Ayuntamiento de Calahorra

Ciudad de la Verdura Calahorra La Rioja

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 (guanciale 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.

Precio: 33€
(IVA incluido)

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

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.

Precio: 37€
(IVA incluido)

Plaza Europa, 46 - Tel. 620 45 45 70

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'.

Precio: 42€
(IVA incluido)

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

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.

Precio: 45€
(IVA incluido)

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

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.

Precio: 43€
(IVA incluido)

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

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.

Precio: 50€
(IVA incluido)

Plaza Montecompatri - Tel. 941 13 05 97

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.

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.

Incluye:
- Postre o café, agua y pan.

No incluye:
- Bebidas.

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.

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

Postre:
- Tarta de zanahoria rellena de crema de queso.

Incluye:
- Café y pan.

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.

Precio: 45€
(IVA incluido)

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

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.

Precio: 18,50€
(IVA incluido)

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

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).

Precio: 40€
(IVA incluido)

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

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.

Precio: 59€
(IVA incluido)

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

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.

Precio: 45€
(IVA incluido)

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