

PROGRAMA

Del 26 al 29, de jueves a domingo:
Ruta de pinchos con pimientos
en los establecimientos colaboradores

Día 29, domingo:

Mercado en la plaza del Raso de 10:00 a 14:00h.

VIERNES 27 DE SEPTIEMBRE

20:30h. Concierto del grupo "Ojaluna",

música tradicional y de raíz

Lugar: Teatro Ideal

Entradas/donativo: 5 € en todo el año.

A beneficio de la ONG María Salus Infirmorum

En taquilla: los jueves 19 y 26 de septiembre de 12 a 14h.

Los días de función: 2 h. antes del comienzo del espectáculo

Online en <https://www.citylok.com/teatroideal>

SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE

10:30h. Visita guiada y gratuita por la zona histórica de Calahorra

Punto de encuentro: Rollo jurisdiccional "La Moza".

Paseo del Mercadal

12:00h. Visita guiada a la Catedral de Santa María

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral

20:00h. Teatro "Baile de huesos"

Lugar: Teatro Ideal

Entradas: 10 € en patio de butacas y platea. 8€ en 1er anfiteatro.

6€ en 2º anfiteatro (4€ para menores de 30 años)

En taquilla: los jueves 19 y 26 de septiembre, de 12 a 14h.

Los días de función: 2 h. antes del comienzo del espectáculo

Online en <https://www.citylok.com/teatroideal>

DOMINGO 29 DE SEPTIEMBRE

10:00h. Marcha solidaria AECC

Salida: Hall del paseo del Mercadal

Información: Junta local de la AECC Calahorra

De 10:00 a 14:00h. Mercado de pimientos y concurso de asado y pelado de pimientos del cristal

11:30 h. Comienzo del V Concurso de asado y pelado de pimientos

13:00 h. Degustación gratuita, tartaleta de pisto y pimientos asados

Donativo: 1 € a favor de la Cofradía de San Isidro

Lugar: Plaza del Raso

11:00h. Visita guiada y gratuita sobre la época romana de Calahorra

Punto de encuentro: monumento de "La Matrona".

Paseo del Mercadal.

Incluye visita al Museo de La Romanización.

19:30h. Teatro "La casa de los siete balcones"

Autor: Alejandro Casona

Compañía: grupo de teatro "Candilejas" de Autol

Lugar: Teatro Ideal

Entradas: 10 € en patio de butacas y platea. 8€ en 1er anfiteatro.

6€ en 2º anfiteatro

En taquilla: los jueves 19 y 26 de septiembre de 12 a 14h.

Los días de función: 2 h. antes del comienzo del espectáculo

Online en <https://www.citylok.com/teatroideal>

SÁBADO Y DOMINGO

Exposición "Etnorioja" objetos del pasado; coleccionismo, antigüedades y vintage

Lugar: Centro cultural Fernando Herce, C/ Mayor, 8

Horario: sábado de 12:00 a 14:00h. y de 17:30 a 20:30h.

Domingo de 10:30 a 14:00h.

Organiza: asociación ASFINCA

Más información: Oficina de Turismo 941 10 50 61

PARTICIPANTES MERCADO DEL PIMIENTO

COOP. LOS SANTOS MÁRTIRES:
TRUJAL DE ACEITE

CONGELADOS 7 MARES

EL BACALAO DEL ABUELO

EL MERCADO DE MIGUEL

DELICATESSEN FUERTES GOURMET



Excmo. Ayuntamiento
de Calahorra



COLABORADORES

ASFINCA

AECC Calahorra

Grupo de voluntarias turístico-culturales
de Calahorra

Catedral de Santa María

Establecimientos participantes.

Dpto. Legal: LR-1207-2024



CALAHORRA con PIMIENTOS

26 al 29 de septiembre
de 2024

Ruta de pinchos
con pimientos

Mercado del pimiento
29 de septiembre

Plaza del Raso de 10 a 14 horas
Y concurso de asado de pimientos del cristal



Excmo. Ayuntamiento
de Calahorra

RUTA DE BARES Y PINCHOS (26 al 29 de septiembre)

ESTABLECIMIENTOS

1. LAS VEGAS de 13 a 15 h. y 19 a 23 h.
Solomillo de cerdo al Jerez con pimientos caramelizados

2. BAR ABADÍA de 10 a 15 h. y de 20 a 22:30 h.
Cojonudo

3. BEBE Y ZAMPA de 12 a 14:30 h. y de 20 a 22:30 h.
Pimientos de carne picada y arroz
Pimientos de piquillo asados

4. EL RINCÓN DE LIVI de 10 a 13 h. y de 20 a 22 h.
Pincho de morcilla de Burgos y pimientos del Padrón

5. RESTAURANTE COLICEO 29 de 13:15 a 15:30 h. y de 21:15 a 22:15 h.
Plato que se servirá en el menú:
Pimientos del cristal asados en casa, crema de patata, huevo a 65° y velo de panceta ibérica

6. BAR SABOR.ES de 12:30 a 14:45 h. y de 20 a 22:45 h.
Panipuri de cremoso de piquillo confitado, desmigado de pollo cítrico, mahonesa de ajo negro y patata

7. GASTROBAR CAPI de 13 a 15 h. y de 19 a 22 h.
Milhojas de pimiento caramelizado y atún

8. ASADOR ÉPOCA de 19 a 22:30 h.
Pimiento relleno de verduras y croqueta de pimientos

9. LA MUSA GEORGY (ARCCA) de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.
Pincho de champiñón, chorizo y pimientos
Plato en carta: solomillo con variedad de pimientos

10. CAFÉ RESTAURANTE GALA de 13:30 a 16 h. y 21 a 23 h.
Piquillos caramelizados con toque de brandada de bacalao, un crujiente de papada ibérica y una ligera salsa de ajo y pimientos

11. PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO
Aperitivo en almuerzos y cenas del restaurante (gratuito):
Tiras de pimientos rojos asados al carbón salteados con ajo y ventresca de atún

12. BAR NICOLÁS de 11 a 15 h. y de 19 a 22 h.
Pincho de morcilla con queso de cabra y pimiento del piquillo

13. LA COMEDIA de 13:30 a 15 h. y de 20:30 a 23 h.
Pimientos caramelizados, yema de huevo y crujientes

14. LA VIÑA de 11 a 22 h.
Tartaletas de pimientos confitados

15. RINCÓN ANDALUZ de 11 a 15 h. y de 18:30 a 22:30 h.
Pimiento relleno de bacalao y gamba

16. LA MONTANERA de 12 a 15 h. y de 22 a 00 h.
Tostada de pimiento asado y caldito

17. CAFÉ RIOJA de 10 a 15 h. y 18 a 23 h.
Pimiento relleno de hongos con salsa de piquillo

18. HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA
de 11 a 14 h. y de 19:30 a 22:30 h.
Crujiente de asadillo de pimiento rojo con una fina mousse de piquillo

19. BAR DE JUANJE de 12 a 14:30 h. y de 20 a 21:30 h.
Frutos de la huerta

20. CAFÉ GAUDI de 9 a 14:30 h. y de 17 a cierre
Brocheta de pulpo con langostino y pimiento del piquillo
Piquillo relleno de changurro en su salsa

21. CAFETERÍA B5 de 13 a 15 h. y 19 a 22:30 h.
Pincho piquillo B5

22. AROMAS DE RIOJA BY ZENIT CALAHORRA de 12 a 15 h.
Pan frito, pimientos asados en casa sardina ahumada, mahonesa de pesto verde



COMIDA PARA LLEVAR

A. CARNICERÍA MORENO

de 9 a 13:30 h. y de 17:30 a 20:30 h.
• Bolas picantes de pimiento
• Pimientos rellenos variados

B. CARNICERÍA CAYO SÁENZ

de 8:30 a 14 h. y tardes de 17 a 20:30 h. Sábados de 8:30 a 14 h.
• Cachopo relleno de: - piquillo, queso cheedar y jamón
- pimiento verde, queso cheedar y jamón
• Chamarito guisado a la camerana
• Piquillo relleno de bacalao o de carne