

LXXXI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

Fiesta de interés turístico regional
CALAHORRA

22 de abril - 1 mayo 2019

Depósito legal: LR - 37 - 2019

Organiza:



Colabora:



ÍNDICE

RESTAURANTES 3

RUTA DE PINCHOS 17

COMIDA PARA LLEVAR 43

Y DE COPAS... 46

PANADERÍAS 48

DONDE COMPRAR 49

ACTOS PRELIMINARES 62

JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE LA VERDURA 66

RESTAURANTES





Menú. 32€ (IVA incluido)

Entrantes

- Brocheta de verduras con salsa romesco.
- Espárragos con huevo escalfado.
- Crepes de verduras.
- Tallarines de Melero.
- Salmorejo de la casa.

Segundos a elegir

- Cordero con alcachofas.
- Merluza rellena de frutos de la tierra.

Postres a elegir

- Sorbete de pera y buen vino.
- Panacota de mango.

Vino de la casa, gaseosa, agua o refresco y pan: incluido.

Café: no incluido.

Maestro Falla, 7 - T: 941 217 210



Menú degustación. 39€ (IVA incluido)

Entrantes

- Coulant de puré de patata con huevo, alcachofas fritas y trufa rallada.
- Espárragos rellenos de espinacas y gambitas.
- Bloody Mary de tomate y remolacha con ensaladita de apio acompañado de mejillones y helado de cebolla fresca.

Segundos a elegir

- Carré de jabalí con chutney de manzanas y cebolla morada acompañado de espárragos trigueros.
- Espárrago fresco con pil pil y taquito de bacalao.
- Corvina a la plancha con cuscús negro y muselina de puerro.
- Solomillo de ibérico lacado a las 5 especias acompañado de verduritas de la tierra.

Postres a elegir

- Semifrío de queso de cabra con nueces y miel.
- Strudel de pera, frutos rojos y crema bávara con helado de vainilla.

Vino crianza, agua, pan y chupito: incluido.

Café: no incluido.

Menú tradicional. 31,90€ (IVA incluido)

Entrantes

- Espárragos frescos templados a la manera tradicional.
- Menestra de verduras.

Segundos a elegir

- Solomillo de ternera al gusto.
- Dorada tipo Orio.

Postres a elegir de la carta

Vino crianza, agua, pan y chupito: incluido.

Café: no incluido.

Maestro Falla, 1 - T: 941 147 434

A

Restaurante
Montserrat
2.0

Abierto todos los días.

B

Hotel Restaurante
Ciudad de
Calahorra

Abierto todos los días.



Menú. 39,60€ (IVA incluido)

Antipasto para compartir y al centro

- Alcachofas a la romana.
- Croquetas de berenjena.
- Nigiri de cous cous y carpaccio de calabacín.

Primer plato individual

- Arroz meloso de verduritas de temporada.

Plato principal individual a elegir

- Solomillo ibérico glaseado en tinto crianza Rioja, espárrago y patata trufada.
- Bacalao sobre crema de coliflor de Calahorra, puré de zanahoria y puerro crujiente.

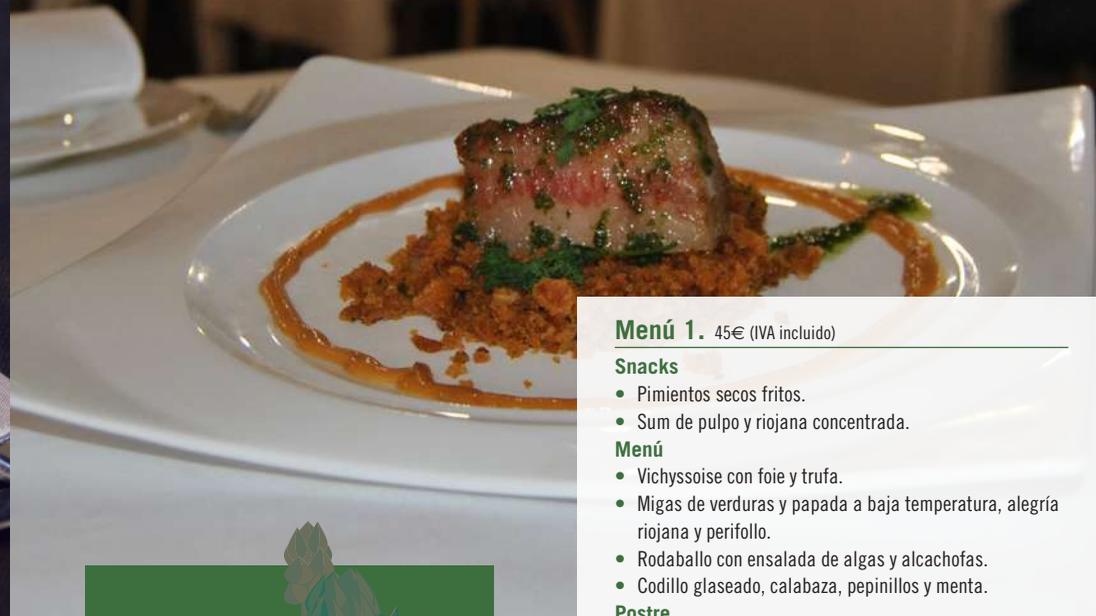
Postre

- Mousse de chocolate con dulce de remolacha.

Vino tinto crianza o blanco D.O. Rioja, cerveza, refresco o agua: incluido.

Café: incluido.

Plaza Peña Philips, s/n. - T.: 941 129 526



Menú 1. 45€ (IVA incluido)

Snacks

- Pimientos secos fritos.
- Sum de pulpo y riojana concentrada.

Menú

- Vichyssoise con foie y trufa.
- Migas de verduras y papada a baja temperatura, alegría riojana y perifollo.
- Rodaballo con ensalada de algas y alcachofas.
- Codillo glaseado, calabaza, pepinillos y menta.

Postre

- Paulova de verduras.
- Vino tinto crianza D.O.C. Rioja, agua, pan: incluido. Café: incluido.

Menú 2. Menú tradicional. 38€ (IVA incluido)

- Espárragos frescos templados.
- Menestra de verduras de Calahorra.
- Jarretes de cordero con alcachofitas fritas.

Postre.

- Paulova de verduras.

Vino tinto, agua y pan: incluido. Café: incluido

Padre Lucas, 2 - T.: 941 133 104



Restaurante Trattoria Calahorra

Lunes noche cerrado.



Restaurante Chef Nino

Abierto todos los días.



E

Restaurante La Dama de Calahorra

Domingo noche cerrado.

Menú degustación. 38,50€ (IVA incluido)

- Consomé de verduras con guarnición de chistorra y jamón.
- Ensalada de tomate, encurtidos y chicharrillos en escabeche.
- Yemas de espárragos y salmón con tártara de coliflor.
- Pimientos asados con atún, huevo duro y anchoas.
- Bacalao con alcachofas sobre fondo de pochas.
- Carrilleras de cerdo glaseadas con tomate y pimiento.

Postre

- Milhojas de cabello de ángel y yogur griego con baño de chocolate.

Vino crianza D.O.C. Rioja Domus Dei, agua y pan: incluido.
Café: incluido.

Basconia, 3 - T.: 941 134 062

8



F

Restaurante La Comedia

Cerrado martes.

Menú degustación. 38€ (IVA incluido)

Primeros

- Crema de cebolla con picatostes.
- Espárragos blancos templados con aceite de arbequina.
- Nuestras alcachofitas con jugo de ibéricos.
- Carpaccio de cigala y shitake sobre cama de borraja.

Segundos (a elegir)

- Bacalao confitado con sus pimientos en colores.
- Carrillera de cerdo ibérico en guiso de verduras.

Postre

- “La Comedia”.

Vino crianza D.O., agua y pan: incluido.
Café: incluido.

Plaza Montecompatri, 1 - T.: 941 130 597

9



Menú. 45€ (IVA incluido)

Aperitivo individual

- Sopa de tomate de la huerta con sardinas ahumadas.
- Croquetas de pella sobre crujientes de alcachofas.
- Coca de verduras.

Entrante

- Espárragos frescos templados con su huevo poché al ibérico.

Pescado

- Fritada riojana con taco de bacalao a baja temperatura y su pil pil en brick.

Carne

- Patatas panadera, setas y pimientos con costillas de cordero asado en su jugo con salsa tamarindo.

Postres

- Leche frita de zanahoria con helado de coco.

Castroviejo Crianza 2015 D.O.C. Rioja, agua y pan: incluido.
Café e infusiones: incluido.

Paseo del Mercadal (Era Alta s/n) - T.: 941 130 358

10



Menú degustación. 36€ (IVA incluido)

Aperitivo

- Croquetas de espinacas.

Platos

- Crepe relleno de cardo y almendras con salsa aurora.
- Ensalada templada de tirabeques y alcachofas con frutos secos y vinagreta de tomate.
- Helado de guisantes con habitas fritas y crujientes de ibéricos.
- Lomo de bacalao con velouté de espárragos frescos.
- Carrilleras de ternera guisada con pisto y brócoli.

Postre

- Brownie de chocolate y calabaza con helado de vainilla y compota de zanahoria.

Vino tinto D.O.C. Rioja Ontañón crianza, agua, pan: incluido.
Café "Volcán de Oro": incluido.

Avda. de la estación, 7 - T.: 941 145 515

11



Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano

Abierto todos los días.



Café-Restaurante Hostal Gala

Domingo noche cerrado.



Menú. 17,95€ (IVA incluido)

Primeros

- Garbanzos con verdura y champiñón al vino blanco.
- Musaka de verduras a la boloñesa.
- Cardo en salsa de almendras.
- Trinchat a la cerdeña.
- Aguacates rellenos (guisantes, patata, zanahoria, remolacha, mayonesa, huevo, pollo y judías).

Segundos

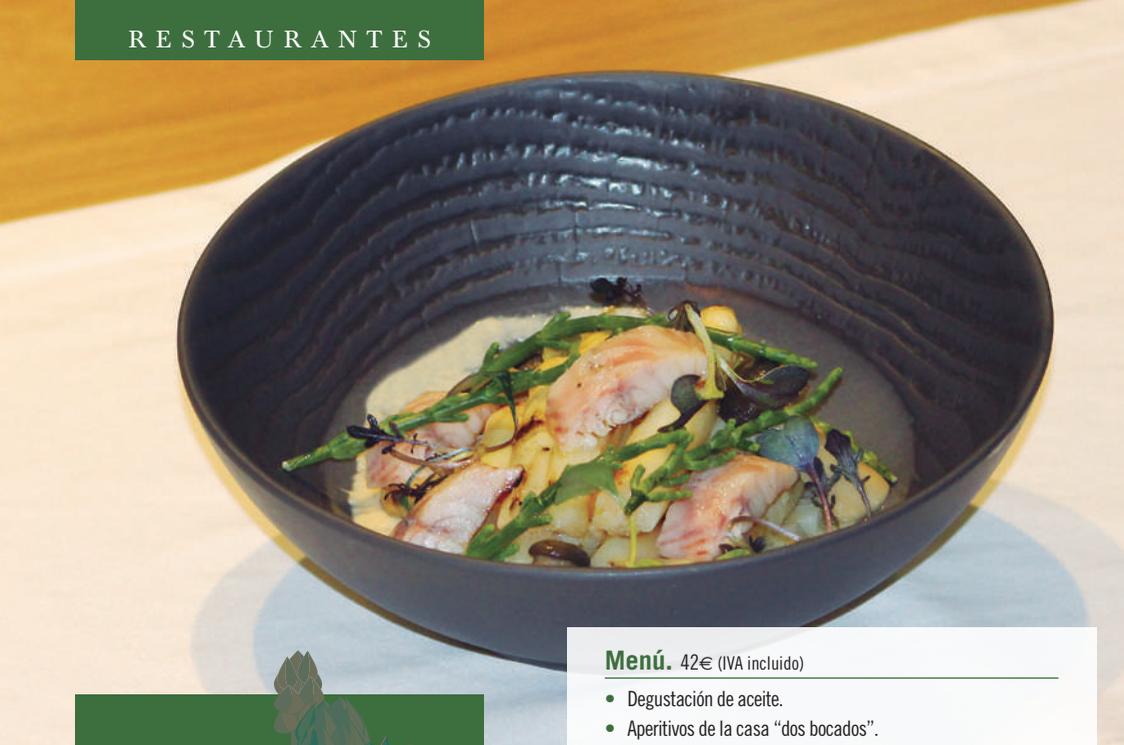
- Cordero al horno con alcachofas y patatas panadera.
- Entrecot a la plancha con pimientos de Tricio. (supl. 1,50€).
- Atún a la plancha estilo Capi con reducción de piquillo.
- Lenguado al horno en cama de verduras.

Postres

- Bizcocho de zanahoria y naranja.
- Buñuelos de calabaza con miel de anís.
- Tarta de queso en salsa de frutos rojos.
- Fruta de temporada o macedonia de frutas.

Vino tinto, rosado o blanco de Calahorra, pieza de pan, postre, agua o gaseosa: incluido.
Café: no incluido.

Mártires, 8 - T.: 941 590 554



Menú. 42€ (IVA incluido)

- Degustación de aceite.
- Aperitivos de la casa “dos bocados”.
- Ceviche vegetal.
- Espárragos con setas escabechadas y anguila ahumada.
- Alcachofas con tendones y yema curada.
- Guisantes, bacalao y ramallo de mar.
- Cebollas en texturas y entraña de vaca a baja temperatura.

Postre

- Zanahoria y cardamomo.

Agua y pan: incluido.

Café: incluido.

Vino: no incluido.

Coliseo, 29 - T.: 941 129 810



**Gastrobar
Capi**

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



**Restaurante
Coliceo 29**

Abierto de lunes a domingo.
Martes cerrado



Menú. 38€ (IVA incluido)

Primeros (a elegir)

- Menestra de verduras naturales.
- Alcachofas con foie y salsa de trufa.
- Tartar de salmón con salsa guacamole.
- Ensalada de perdiz con cristal de patata.
- Espárragos en texturas.
- Timbal de patata y pimiento del piquillo con huevo a baja temperatura.

Segundos

- Merluza con su refrito y puré de coliflor.
- Rodaballo al horno con verduritas en tempura.
- Rape con salsa marinera.
- Solomillito de jabalí con salsa de Oporto y maracuyá.
- Fricandó de ternera con seta de temporada.
- Secreto ibérico de bellota con puré de reineta y salsa de carne.

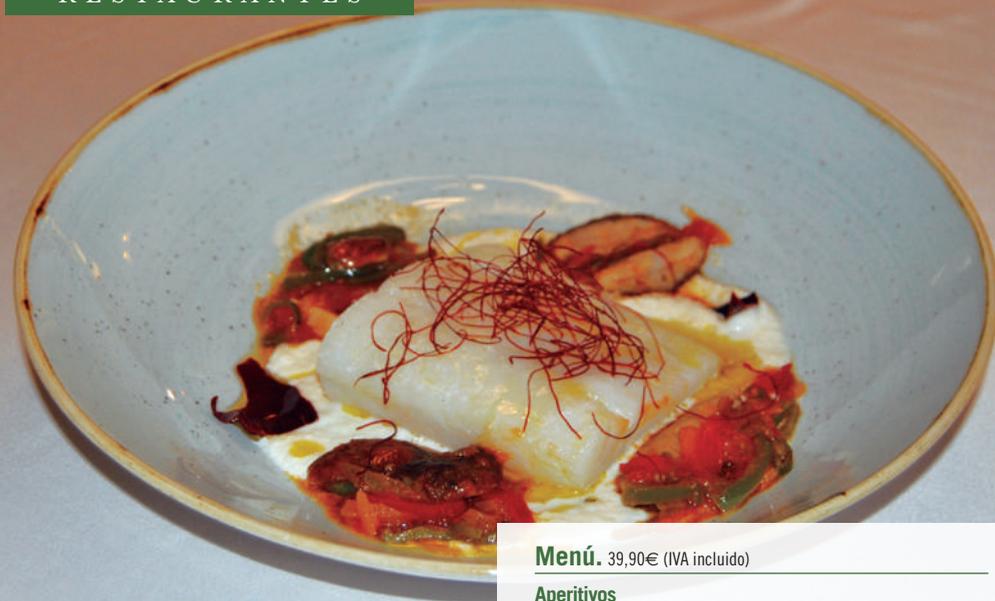
Postre a elegir de nuestra carta.

Vino joven D.O.C. Rioja, refrescos o agua, pan: incluido.

Café: incluido

(No incluye cerveza)

Plaza del Raso, 15 - T.: 941 130 009



Menú. 39,90€ (IVA incluido)

Aperitivos

- Nuestra croqueta.
- Chupito de verdura.
- Tosta de ensaladilla de verdura.

Menú degustación

- Espárragos templados con huevo escalfado a baja temperatura.
- Crema de panceta ibérica con alcachofas y zamburriñas.
- Bacalao con coliflor y ajarrero de setas.
- Tallarines con verduritas y presa ibérica.

Postre

- Helado de queso de Cameros con confitura casera de uva y galleta crujiente de verdura.

Vino crianza Marqués del Atrio, pan y agua: incluido.

Café: incluido.

Cuatro esquinas, 16 - T.: 941 134 355

K



Restaurante
Casa Mateo

Abierto sólo al medio día.

L



Restaurante
**La Taberna de la
Cuarta Esquina**

Lunes 22 abril y miércoles
1 mayo noche cerrado.



Restaurante El Albergue

Abierto todos los días.

Menú. 34€ (IVA incluido)

Todos los platos son individuales

- Flor de alcachofa con crema de coliflor.
- Verduras en escabeche con gambón a la plancha.
- Pimientos caramelizados con alcachofas fritas.
- Borraja con láminas de bacalao al pil pil.
- Milhojas de cordero con espárragos trigueros.

Postre

- Helado de pimientos del piquillo con crespillos de borraja.
- Vino Luberrí (maceración carbónica), pan y agua: incluido.
Café: incluido.

Rasillo San Francisco - T.: 637 736 108

RUTA DE PINCHOS





1 16

ARCCA



Heladería Andrés Sirvent

Lunes a domingo de 17 a 24h.

Helados, aperitivos y sorbetes de verdura



2



Viridiana

Lunes a jueves de 19:30 a 21:30h. Viernes y sábado de 12:30 a 14:30h. y de 19:30 a 21:30h. Domingo cerrado.

Tortilla coreana de verduras





3



La Taska con K

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

Crema de alcachofas con foie fresco al estilo La Taska

Croqueta de brócoli con explosión de queso cheddar



4



Montserrat 2.0

Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 20 a 22h.

Falsa oreo de verduras

Timbal de verduras y lascas de bacalao





5



Hotel Ciudad de Calahorra

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

Copa de crema de escalivada con anchoas
Wontón de puerro confitado con crujiente
de manitas de cerdo



6



Café Paris

Lunes a domingo de 12 a
15h. y de 19 a 21h.

Hamburguesita de chipirones con verduras
sobre pan de tomate
Guindillas en tempura





7



Bar de Juanje

Lunes a domingo de 12:30 a 15h. y de 19 a 22h. Domingos y festivos tarde cerrado.

Pringada de verduras

Nido de verduras



8



Café Rioja

Lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 23h.

Delicias de patatín

Verduras con frutos del mar





9



La Montanera

Lunes a domingo de 13 a 16h. y de 19 a 23h.

Ferrero de espinacas con crujiente de almendra

Cubo de alcachofa con jamón



10



Bohemia

Jueves a domingo de 13 a 16h. y de 19 a 23h. Lunes, martes y miércoles cerrado.

Espárrago triguero bañado en tempura
Crema de verdura a la parrilla con huevo





11



El Rincón Andaluz

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

Alcachofas guisadas con gulas y jamón

Rollito de calabacín sobre pan de cristal con bechamel de queso y cebolla caramelizada



12



Restaurante Trattoria Calahorra

Lunes a domingo de 12:30 a 14h. y de 20 a 21:30h. Lunes noche cerrado.

Gnocchi caseros colorados de verduras

Hamburguesa de pisto con burrata





13



D'Tapas Chef Nino

Lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 23h.

Migas con papada

Sum de pulpo y riojana concentrada



14



Café La Comedia

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

Buñuelo de brandada de bacalao sobre cama de pimientos

Pan bao relleno de carrilleras de chocolate sobre migas de pastor





15



Restaural

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

Focaccia de verduras

Brócoli en dos texturas



17



Jamonero

Lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 23h.

Montadito de queso de cabra, cebolla caramelizada, pimiento del Cristal y vinagreta de miel y mostaza

Tartaleta de pechuga y crujiente de setas con jamón y reducción de vino





18



The Swing Nico

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

Espárrago fresco templado
Croqueta de alcachofa



19



Bar Asador Época

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

Espárragos Época
Pastel de verdura





20



Gastrobar Capi

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

Secreto de espárrago de Lodosa
Lágrima de foie y alcachofa



21



Smiley

Jueves a miércoles de 13 a 15h. y de 19 a 23h.

Piruleta de verdura
Alcachofas con jamón y ajo-puerro





22



Sabor.es

Martes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 23h.

Caponata de verduras sobre ajo blanco de pistacho y zamburiña

Crema de borraja calagurritana con perrochico, papada ibérica y crujiente violeta



23



Las Vegas

Martes a domingo de 11 a 16h. y de 19 a 24h. Lunes cerrado.

Tostada de escalivada
Crujiente de pipirrana





24



Café-Bar Abadía

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

Alcachofa rellena con brandada de bacalao y huevo de codorniz

Delicia de la huerta



40



25



El Rincón de Flor y Nata

Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 20 a 22:30h.

Parra de chamarito

Calabacín, seta y secreto



41

COMIDA PARA LLEVAR Y
PRECOCINADOS CON VERDURAS

Y DE COPAS...

PANADERÍAS

26



El Albergue

Lunes a domingo de 12 a 14h. y de 20 a 22h.

Flor de alcachofa

Rollito de langostino con crema de zanahorias





1



Carnicería Cayo Sáenz

Lunes a viernes de 9 a 14h.
y de 17 a 20:30h. Cerrado
sábado tarde y domingo.

Montadito de rulo de cabra con verdura

Bolitas de verdura con queso Picón

Parrilladas de verdura del tiempo (salsas al gusto)

**Hay variedad de productos especiales para
las Jornadas Gastronómicas de la Verdura**

Gallarza, 36 - T.: 941 13 29 87

44



2



Restaural

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

Menestra de verduras

Espárragos

Habas

Platos de verduras

Plaza de Monte Compatri, 6 - T.: 941 14 88 14

45



1



Dolce Vita

Lunes a domingo
de 14:30 a 4h.

Bloody Mary

Vodka, zumo de tomate, sal, pimienta negra,
tabasco y zumo de limón.



2



Katá

Lunes a domingo
de 14:30 a 4h.

Vampiro

Tequila, zumo de tomate, zumo de naranja, zumo de lima y miel.





1



**Panadería
Artesana
El Obrador**

Lunes a domingo de 9 a 14h.
y de 17 a 20:30h.

Panecillos de verduras variados
Repostería especial con verduras



Bebricio, 33 - T.: 941 14 79 70

DONDE
COMPRAR



1



Bodegas Castillo de Maetiera

Lunes a viernes de 9 a 13h.

Vinos en general

Ctra. Murillo s/n. - T.: 941 48 35 57



2



Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires

Lunes a sábado de 9 a 13h. y
de 15 a 19h. Sábado tarde y
domingo cerrado

Aceite de oliva virgen extra

Barrio de la Estación, s/n. - T.: 941 13 17 98



DÓNDE COMPRAR



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.

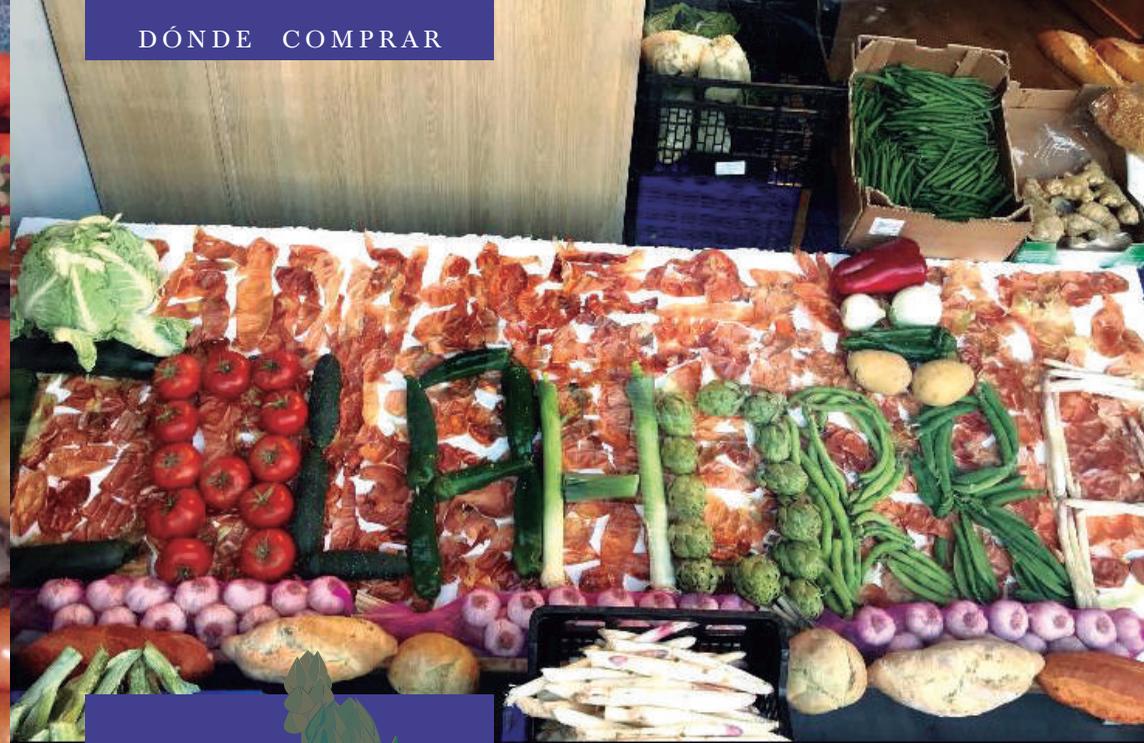
**Frutas y verduras seleccionadas directas
para nuestros clientes de cosecha propia,
frutas y verduras frescas**

C/ Julio César, 2 bajo. - T.: 941 14 81 70



52

DÓNDE COMPRAR



4



El Mercado de Miguel

Lunes a domingo de 8 a 14h.
y de 16 a 22h.

**Delicatessen. Fruta, verdura, conservas,
vinos, productos gourmet, licores, pan ...**

C/ Julio César, 10 bajo - T.: 677 05 95 17



53



5



Frutería La Despensa Bustamante

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

Verduras y hortalizas de agricultores propios y de km.0

C/ General Gallarza, 22 - T.: 667 38 87 11



6



Alimentación Teresa

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

Especialidad en verdura limpia: es- párrago, alcachofa, menestra, etc.

Avda. del Pilar, 10 - T.: 941 13 14 78





7



Con-Sentidos

Lunes a domingo de 11 a 14h. y de 17 a 21h.

Palomitas con sabor verduras, gominolas con forma de verduras y huertos urbanos

1ª travesía Paletillas, 2 bajo - T.: 941 14 72 75



8



Vinoteca Fuertes Gourmet

Lunes a sábado de 10 a 14h. y de 17:30 a 22h. Domingo cerrado.

Delicatessen. Vinos, conservas, y dulces riojanos

1ª travesía Paletillas, 3 bajo - T.: 941 13 11 14





9



Frutas y verduras Roberto Vázquez

Lunes a viernes de 9 a 14h.
y de 17 a 21h. Sábado y
domingo de 10 a 14h.

**Frutas y verduras de cosecha propia,
vino, conservas, etc.**

C/ Cavas, 33 - T.: 628 52 63 24



10



Plaza de abastos de Calahorra

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

Fruta, verdura, encurtidos, carne, etc.

Plaza del Raso, 16





11



Conservas Serrano

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

Conservas vegetales

Camino La Ribera, s/n. P.I. Viacampo - T.: 941 13 03 86



12



Conservas Virto

Lunes a viernes de 9 a 13h.
y de 16 a 18h. Sábado y
domingo cerrado.

Conservas vegetales

Ctra. de Murillo - T.: 941 14 54 29



ACTOS PRELIMINARES

ACTOS PRELIMINARES

Del 22 de abril al 1 de mayo

Concurso de escaparates: “Ciudad de la Verdura”. Los comercios adheridos a la asociación Calahorra Ciudad Comercial podrán participar en el concurso de escaparates “Calahorra, Ciudad de la Verdura”. Inscripción hasta el 10 de abril en: asociacioncomerciocalahorra@gmail.com
Primer premio: 300 € | Segundo premio: 200 € | Tercer premio: 100 €.
Los tres premiados disfrutarán de una comida/cena en alguno de los restaurantes de Calahorra que pertenecen a la Asociación de Comerciantes.

Del 15 de abril al 15 de mayo

Campaña de Compra y Gana. Por cada 10 € de compra en cualquier establecimiento participante en la campaña se entregará un cupón. 6 premios de 500 € para gastar en los establecimientos comerciales que hayan participado en la campaña.

Jueves, 11

9 a 14 h. Tradicional mercado del “Jueves”: verduras, frutas, flores, textil y calzado.
Lugar: plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

20,15 h. Presentación del libro “Calahorra en Segovia: Tierra y Dios” y charla posterior: “Calahorra y La Rioja. Apuntes de historia y arte desde la Extremadura Castellana” por **D. Alejandro Bermúdez**

Medel, doctor en Geografía e Historia y arqueólogo.
Lugar: sala cultural “Ermita de la Concepción”. Plazas limitadas.

Viernes, 12

20,30 h. Concierto de la Banda Municipal de Música de Calahorra.
Lugar: Teatro Ideal.
Kurt Gäble: “Celtic Flutes” concierto para 2 flautas y banda.
Solistas: M^a Ángeles Ezquerro e Irene Ruiz.
Ferrer Ferrán: “Peter Pan”, suite sinfónica para banda.
Director: Eduardo Peña Hernández.
Entrada: 3 €.

Sábado, 13. MERCAFORVM

11 a 21 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 13,00h.

12 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María.
Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.
Tarifa visita guiada: grupo de – 20 pax.: 2 €/pax. Grupo de + 20 pax.: 1,50 €/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.

17,30 h. Emisión de programa online “La biblioteca perdida”.

Lugar: Museo de la Romanización.

Organiza: asociación Hermanos de Armas.

19 h. Concierto intercambio conservatorios de Calahorra y Montroy (Valencia).

Lugar: Teatro Ideal.

Organiza: AMPA Conservatorio de Calahorra.

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

Participan: Orquesta del Conservatorio de Calahorra.

Banda de Música de Montroy.

Dirigen: Luis de Felipe (orquesta) y Carlos Ferrer (banda)

Entrada: 5 €

Domingo, 14. MERCAFORVM

10 h. Visita guiada al Mercatum.

Punto de encuentro: oficina de Turismo, plaza del Raso.

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

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

11 h. Bendición de Ramos. Parroquia de Santiago.

A continuación: **Procesión de “La Borriquilla”.**

Salida: parroquia de Santiago.

11 a 21 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.

Lunes, 15

20 h. Presentación del libro “Quintiliano en el Renacimiento italiano. Antes y después de un descubrimiento decisivo”, con el autor D. Guillermo Soriano Sancha.

Lugar: sala cultural “Ermita de la Concepción”

Plazas limitadas.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra y el Instituto de Estudios Riojanos.

Martes, 16

11h. Presentación del Renault Kadjar, coche oficial de las XXIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura

Lugar: concesionario Auto Urbión Renault Calahorra.

18h. Presentación de la ruta de pinchos de verdura 2019

Lugar: Aula municipal de cocina (C/Enramada, 1)

Miércoles, 17

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

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

Jueves 18 a domingo 21 de abril

Del jueves 18 al domingo 21 de abril

ACTOS DE SEMANA SANTA

Fiesta de Interés Turístico Nacional.

Jueves, 18

11,30 h. Procesión del Encuentro.

21,00 h. Escenificación de la Pasión de Cristo.

Lugar: Avda. de Valvanera.

Viernes, 19

12 h. Procesión del Silencio.

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

20,30 h. Magna Procesión del Santo Entierro.

Sábado, 20

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

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

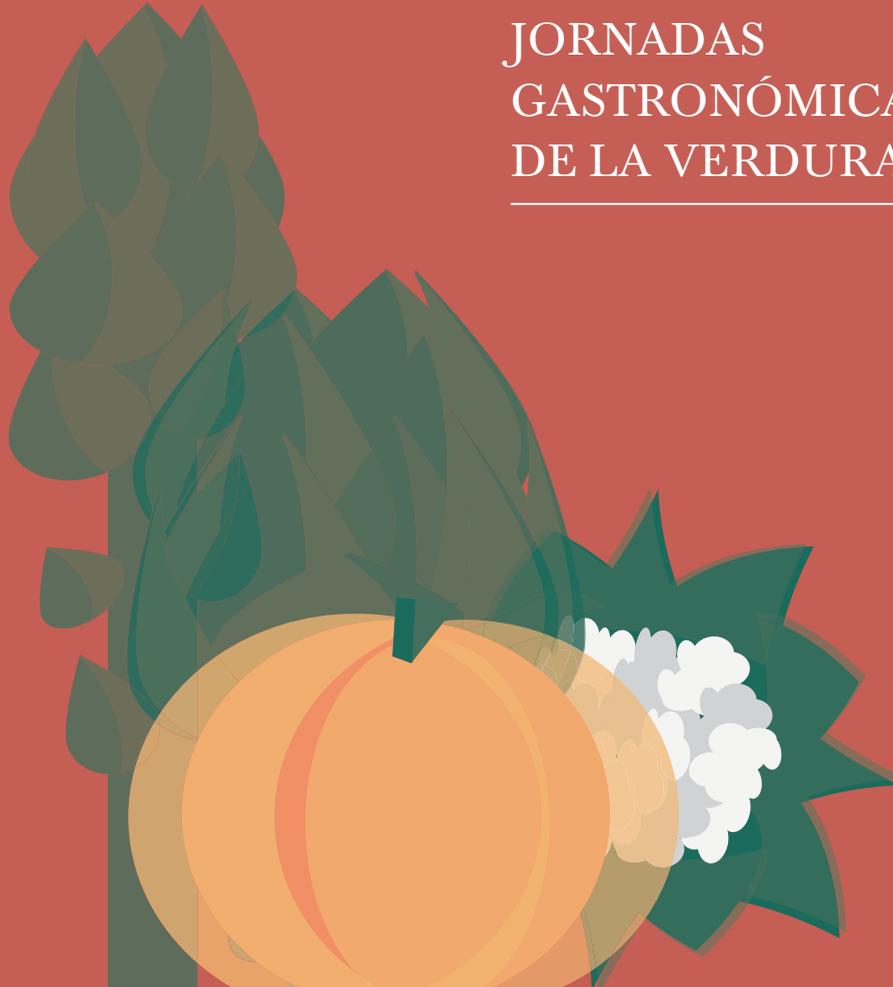
Punto de encuentro: “La Moza”, paseo del Mercadal. A cargo del grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento. Gratuita. Más información en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

Domingo, 21

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



JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA



DEL 22 DE ABRIL AL 1 DE MAYO

Actividades para los colegios de Educación Primaria de Calahorra.

Del 9 al 12 de abril, los alumnos de Educación Infantil disfrutaron de las actividades que los alumnos del **Centro de Formación Profesional “La Planilla”** realizan en sus centros educativos.

Durante el mes de abril, los alumnos del 1º ciclo de Educación Primaria disfrutaron de un taller de cocina impartido por Gabi de **Flor y Nata** donde elaboran deliciosas pizzas de verduras.

Del 8 al 17 de abril los alumnos de 2º de Educación Primaria participan en un **escape room** donde la temática principal es Calahorra, “Ciudad de la Verdura”.

Los alumnos de 2º ciclo de Educación Primaria participan en los talleres de cocina con alimentos ecológicos impartidos por el **CPAER**.

Los alumnos de 3º de E.P. visitan el Museo de la Verdura y participan en un pequeño taller.

Del 2 al 5 de abril, almuerzos de tostadas de aceite y cuento de Antonio de 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.

Durante el mes de abril los alumnos de 5º y 6º E.P. visitan la Cooperativa agrícola El Raso y la Cooperativa Los Santos Mártires.

Del 23 al 30 de abril, exposición en Centro Fundación Caja Rioja-Bankia: II Muestra “Estilismo con verdu-

ras”, geografía e historia a través del peinado. Horario de lunes a sábado de 18 a 21h., domingo cerrado.

Del 23 al 26 de abril, menú especial en la Fundación Hospital Calahorra para los pacientes y usuarios de la cafetería con especial protagonismo de las verduras.

Expositores de homenaje al producto hortofrutícola de La Rioja Baja en colaboración con la Asociación profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta, el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER) y el proveedor Clece de frutas y verduras Solano.

Exposición fotográfica cedida por la Asociación profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta.

Intercambio de libros en la “Biblioteca viajera” celebrando así el Día del Libro.

Mercado de las verduras de Calahorra.

Lugar: hipermercado Eroski.
Colabora: cooperativa El Raso.

Concurso Infantil de dibujo Eroski, “Calahorra y las verduras”. Exposición en el hipermercado del 23 de abril al 4 de mayo. Bases del concurso y premios en información del hipermercado.

LUNES, 22

19 h. Juegos tradicionales con verduras.

Lugar: Centro Joven Municipal.

Pruebas y juegos tradicionales por equipos, a los que introduciremos una variación: la verdura. Cubo zanahoria I Tres en verdura I Haciendo la carretilla.

Participantes: 15 personas.

Inscripciones: 941 10 50 71 en horario de 17 a 21 h.

20 h. Acto de inauguración de las XXIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura con, David Chamorro, jefe de cocina I+D+I de 'A poniente', Iñaki Murua y Carolina Sánchez de restaurante "Íkaro", modera el periodista gastronómico Pablo García Mancha.

A continuación **monólogo con Jordi LP** "De vuelta y media".

Lugar: Teatro Ideal.

Gratuito. Recoger invitación en la taquilla del teatro.

Apertura de taquilla:

Jueves, día 11 de abril de 12 a 14 h. Miércoles, día 17 de abril, de 12 a 14 h. Días de función, días 12 y 13 de abril, una hora antes de cada espectáculo.

MARTES, 23

10 h. Feria del Día del libro.

Horario de 10 a 14 h. y de 16,30 a 20,30 h.

Lugar: paseo del Mercadal.

Presentación del libro "Calagurris una dulce aventura" de Antonio de Benito y Gabriel Pérez Gaona, de 10 a 14 h.

11 h. Taller infantil de manualidades.

17 h. Presentación de libros de Cristina Jiménez y de Marta Martínez López

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Colabora: ADER, Biblioteca Municipal y librerías locales.

11 h. Fundación Hospital de Calahorra.

Inauguración de las jornadas en el Hospital con Dña. María Martín Díez de Baldeón, Consejera de Salud, D. Luis Martínez-Portillo, Alcalde de Calahorra, D. Juan Manuel Pacheco Domínguez, Gerente de FHC y D. Alfre-

do Martínez Hernández, Catedrático en Nutrición por la Universidad de Navarra.

12 a 13,30 h. Representación teatral "La habitación del cuento" con Félix Alvo y Carles García.

Lugar: paseo del Mercadal junto a la FERIA DEL LIBRO.

Organiza: Biblioteca Municipal "Pedro Gutiérrez"

Actividad de promoción de la lectura dirigida a todos los públicos.

13,30 h. Inauguración de la II Muestra "Estilismo con verduras", geografía e historia a través del peinado.

Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia. Del 23 al 30 de abril.

Horario de lunes a sábado de 18 a 21h., domingo cerrado.

Organiza: Centro de F. P. "La Planilla".

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

19 h. Taller de manualidades, "Creamos nuestras verduras".

Lugar: Centro Joven Municipal.

Número máximo de participantes: 15 personas.

Inscripciones: 941 10 50 71 en horario de 17 a 21 h.

20 h. Sesión Capital especial "XXIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura".

Lugar: sala cultural "Ermita de la Concepción". Plazas limitadas.

3 pinchos a cargo del chef calagurritano Ventura Martínez y cata de 3 vinos DOCa Rioja de la zona.

Al finalizar, actuación del grupo de blues y rock en acústico 'Confluence'.

Organiza: "La Rioja Gastronómica" (La Rioja Capital).

Precio: 10 €. Venta de tickets en oficina de Turismo a partir del 12 de abril.

MIÉRCOLES, 24

11,30 h. Cine infantil "Mascotas".

Lugar: Cines ARCCA.

Venta de entradas en taquilla. Precio: 2,50 €.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Colabora: ADER y C.C. ARCCA.

18 h. Cuenta cuentos "La cena de Claudia".

Lugar: Museo de la Romanización.

Actividad dirigida a familias.

Inscripción gratuita: 941 10 50 63.

19 h. Arte con verduras.

Lugar: Centro Joven Municipal.

Número máximo de participantes: 15 personas.

Inscripciones: 941 10 50 71 en horario de 17 a 21 h.

19,30 a 23 h. Túnel del pincho.

Lugar: c/ Grande, plaza del Raso.

Animación musical con "La Charanga Mekánika".

En caso de lluvia se celebrará en el pabellón I.E.S. M.F. Quintiliano.

JUEVES, 25

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

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

11,30 h. Cine infantil "El Libro de la Selva".

Lugar: Cines ARCCA.

Venta de entradas en taquilla. Precio: 2,50 €.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Colabora: ADER y C.C. ARCCA.

19 h. Charla Coloquio: "Errores y mitos en la alimentación".

Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja – Bankia.

Modera: Dr. Jesús Castiella Herrero, coordinador médico de especialidades médicas.

Ponentes: D. Alfredo Martínez Hernández, Catedrático en Nutrición por la Universidad de Navarra, Dña. Cristina Martínez-Losa Fernández graduada en Enfermería por la Universidad de La Rioja (consulta de radiología)

Organiza: Fundación Hospital de Calahorra

19 h. Taller "Mini pizzas de verduras".

Lugar: Centro Joven Municipal.

Número máximo de participantes: 15 personas.

Inscripciones: 941 10 50 71 en horario de 17 a 21 h.

19,30 a 23 h. Túnel del pincho.

Lugar: c/ Grande y plaza del Raso.

Animación musical "Algo Ritmo" grupo de jazz del Conservatorio de Calahorra.

VIERNES, 26

11,30 h. Cine infantil "Río 2".

Lugar: Cines ARCCA.

Venta de entradas en taquilla. Precio: 2,50 €.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Colabora: ADER y C. C. ARCCA.

12 h. Degustación "verduras en tempura"

Lugar: hipermercado Eroski.

19 h. Taller “Experimentos locos con verduras”.**Lugar:** Centro Joven Municipal.

Número máximo de participantes: 15 personas. Actividad para socios.

Inscripciones: 941 10 50 71 en horario de 17 a 21 h.

20 h. IX Pasarela de moda Calahorra “Ciudad de la Verdura”.**Lugar:** carpa del Silo.**Desfile de moda de diseños con verduras** creados por Cristina García y Leticia León, con joyas diseñadas por los calagurritanos Jesús Ángel 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”.

Director de la pasarela: Roberto Sigüero.

Padrino edición 2019, D. Carlos García-Calvo Murga, periodista y escritor.

Entrada libre.

21 a 22,30 h. Batukada Street Calahorra, desde la carpa hasta la plaza del Raso.**SÁBADO, 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 de 10 a 14 h y 17 a 21 h.**Jardín vertical “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.****11 h. Concentración de peñistas y charanga en el bar Rioja. A continuación, ronda con la charanga “Los Rrondos” hasta la carpa del Silo.**

Colabora: peña Philips “Mientras el cuerpo aguante”.

11,30 h. Cuenta cuentos “La cena de Claudia”.**Lugar:** Museo de la Romanización.

Actividad dirigida a familias.

Inscripción gratuita: 941 10 50 63.

11,45 h. Rincón del Catador.**Cata gratuita de aceite** ofrecida por el CRDOP Aceite de La Rioja.**12 h. Veggie Boom by Findus.****Charla: “Mundo veggie”. Tendencias, hábitos y sostenibilidad.****Showcooking** de mix de bulgur y garbanzos y mix de arroz integral y quinoa.**A continuación, degustación popular de corazón de alcachofa con jamón, elaborado por el cocinero calagurritano Diego Sáenz Solano, asesor culinario de FINDUS.****12 a 18 h. Filial Club Porsche PVN - II 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.

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

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

Tarifa visita guiada: grupo de – 20 pax.: 2 €/pax. Grupo de + 20 pax.: 1,50 €/pax.

Más información: 941 13 00 98.

12 h. Concentración de peñistas y charanga “Los Rrondos”, desfile de la carpa del Silo hasta los establecimientos El Rincón Andaluz y Gastrobar Capi.

A continuación, ronda con la charanga hasta Flor y Nata.

Colabora: peña Philips “Mientras el cuerpo aguante”.

12,30 h. Rincón del Catador

Taller infantil “Verduras 3D”, a partir de 6 años.

16 h. a 21 h. Talleres de baile de salón.**Lugar:** carpa del silo.

Colaboran: grupos de baile de calahorra.

16 a 19,30 h. IV Olimpiada Interescolar “Ciudad de la Verdura”.**Lugar:** pabellón IES Marco Fabio Quintiliano.

Organiza: club Calagorriano de Ajedrez.

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

Inscripciones: clubcalagorrianoajedrez@gmail.com

17 h. Visita guiada 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. VII Trofeo de fútbol “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.**CD Calahorra Veteranos – CA Osasuna Veteranos.****Lugar:** campo de fútbol del C.D.M. “La Planilla”.

Organiza: CD Calahorra Veteranos. Entrada libre.

17,30 h. Rincón del Catador.

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

18 h. Cuenta cuentos “La cena de Claudia”.**Lugar:** Museo de la Romanización.

Actividad dirigida a familias.

Inscripción gratuita: 941 10 50 63.

18 h. Festival de pelota. Torneo “Ciudad de la Verdura”.**Lugar:** Frontón Barberito I.

Organiza: Garfe.

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

Precio: anticipada 8€(bar Acuario). Taquilla 10€Menores de 14 años gratuito.

18 h. Talleres infantiles. Cocina con verduras, “Makis de coliflor”.

Colabora: hipermercado Eroski.

18,30 h. XI Carrera popular Calahorra, “Ciudad de la Verdura”. Campeonato de La Rioja de 10.000 m. en ruta.

Salida: c/ Bebricio cruce con Maestro Falla.

Organiza: Club Calagurris Atlético.

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

Información: www.calagurrisatletico.es

19 h. Degustación. Recetas para cuidar tu salud, “Ensalada coleslaw”.

Colabora: hipermercado Eroski.

19 h. Salida con la charanga “Los Rrotundos” desde el cuarto de la peña Philips hasta el paseo del Mercadal.

Organiza: peña Philips “Mientras el cuerpo aguante”.

19 h. Taller de cocina.

Lugar: Centro Joven Municipal.

Número máximo de participantes: 15 personas. Actividad para socios.

Inscripciones: 941 10 50 71 en horario de 17 a 21 h.

19,30 h. Ronda jotera por las calles de Calahorra desde la carpa hasta el paseo del Mercadal por establecimientos colaboradores.

A cargo de la asociación de jotos y jotas de Calahorra.

20,30 h. Ronda con la charanga “Los Rrotundos” hacia bar Swing y bar Sabor.es.

Colabora: peña Philips “Mientras el cuerpo aguante”.

20,30 h. Presentación del nuevo disco “Envenéname” del dúo Carolina Cerezuela & Jaime Anglada.

Lugar: Teatro Ideal.

Precio: 5€ - 4€ en 2º anfiteatro para menores de 30 años.

Apertura de taquilla:

Jueves, día 11 de abril de 12 a 14 h. Miércoles, día 17 de abril, de 12 a 14 h. Días de función, días 12 y 13 de abril, una hora antes de cada espectáculo. En internet: www.generaltickets.com desde el día 11 de abril a las 12h.

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

DOMINGO, 28

Toda la actividad de este día, salvo indicación expresa de otra ubicación, se desarrolla en el solar del Silo, carpa y alrededores. La carpa acoge un stand de turismo donde se reparten folletos y están a la venta las publicaciones editadas sobre gastronomía.

MERCADO de 10 a 14 h.

Jardín vertical “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.

11 h. Visita guiada al Museo de la Verdura. C/ Cuesta de la Catedral, 5.

Traslados desde la carpa, a partir de las 11 h., con vehículo Renault Kadjar, coche oficial de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

Visita guiada por el grupo de voluntarias turístico culturales del Ayuntamiento. Gratuita. Más información: 941 10 50 61.

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

Lugar: plaza de Toros.

Precio degustación: 5 € a beneficio de la asociación Conferencias de San Vicente de Paul.

12,30 h. Ronda jotera por las calles de Calahorra

desde el paseo del Mercadal hasta la plaza del Raso.

A cargo de la asociación de jotos y jotas de Calahorra.

12,30 h. Cuenta cuentos “La cena de Claudia”.

Lugar: Museo de la Romanización.

Actividad dirigida a familias.

Inscripción gratuita: 941 10 50 63.

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

19 h. Taller creativo.

Lugar: Centro Joven Municipal.

Número máximo de participantes: 15 personas. Actividad para socios.

Inscripciones: 941 10 50 71 en horario de 17 a 21 h.

19,30 h. Teatro. “Duelo a muerte del Marqués de Pickman” y lo que aconteció después con su cadáver.

Lugar: Teatro Ideal.

Compañía: Fundación Producciones.

Texto: Pedro Álvarez-Ossorio, Miguel Martorell y Pepa Sarsa, basado en “Duelo a muerte en Sevilla”, de Miguel Martorell. Dirección: Pedro Álvarez Ossorio.

Entrada: 10 € / 4 € en 2º anfiteatro para menores de 30 años. Duración: 90 minutos.

Premio Garnacha de Rioja 2018 al mejor espectáculo y a la mejor actriz (Paz de Alarcón).

Patrocina: Gobierno de La Rioja.

LUNES, 29

19 h. Sopa de letras de frutas y verduras.

Lugar: Centro Joven Municipal.

Número máximo de participantes: 15 personas.

Inscripciones: 941 10 50 71 en horario de 17 a 21 h.

MARTES, 30

19 h. Arena kinética de colores “Modelamos frutas y verduras”.

Lugar: Centro Joven Municipal.

Inscripciones: 941 10 50 71 en horario de 17 a 21 h.

MIÉRCOLES, 1

9 a 20 h. XVI Torneo fútbol sala Pequeñín.

Lugar: pabellón Europa.

Organiza: peña Calahorrana Athletic Club de Bilbao.

Información: peña Calahorrana Athletic Club de Bilbao.

11,45 a 13,45 h. Másterclass de zumba “Ciudad de la Verdura”.

Lugar: carpa del Silo.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Colabora: Sali Mompó Revert. Instructora Zumba Zin.

17,30 h. Concentración de bailes. Calahorra, “Ciudad de la Verdura”

Lugar: carpa del Silo.

Organiza: grupos de baile de Calahorra

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

JUEVES, 2

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

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

SÁBADO, 4

15,30 a 20,30 h. VII Maratón Ciclo-Indoor “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.

Lugar: carpa del Silo. 5 sesiones.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Colabora: Dosport S.L.

Inscripciones: <http://www.dosport.es>

Precio: 20€

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 el entorno de las balsas de “La Degollada” que están situadas en las estribaciones del monte de Los Agudos. Es un importante lugar de descanso para las aves acuáticas y la zona de pinar de “La Degollada”. Hoy en día es la mayor mancha forestal del Valle del Ebro en La Rioja.



OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO DE CALAHORRA

Plaza del Raso, 16.
turismo@ayto-calahorra.es
www.ayto-calahorra.es
Tfno.: 941 10 50 61

Horario habitual

Lunes a viernes de 11 a 13:30 h. y de 16 a 18:30 h. sábados de 10 a 14 h. y de 16 a 18:30h. domingos y festivos de 10 a 14 h.

Horario en Semana Santa y Jornadas Gastronómicas de la Verdura

Del 22 al 30 de abril, de 10 a 14h. y de 16 a 18,30h. 1 de mayo de 10 a 14h.

COLABORADORES

Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja

Agricultores y conserveros del Mercado de la Verdura

Ajopel

Alimentos de La Rioja – La Rioja Capital

AMPA Conservatorio de Calahorra

Asochamp

Auto Urbión Renault

Bodegas Maetierra

Bodega Marqués del Atrio

Bodega Viñedos del Carmen

Catedral de Santa María

CC ARCCA

Centros de enseñanza de Calahorra

Centro de estética Zara

Centro de Formación Profesional “La Planilla”

Club Calahorra de Ajedrez

Club Calagurris Atlético

Club Natación Nassica

CD Calahorra Veteranos

Cooperativa Hortofrutícola El Raso

Cooperativa Los Santos Mártires

Consejo Regulador de producción agraria ecológica de La Rioja (CPAER)

CRDOP Aceite de La Rioja

Establecimientos reseñados

Findus

Fundación Hospital Calahorra

Gesport SL

Grupo de Danzas Coletores de Calahorra

Grupo de voluntarias turístico-culturales del Ayuntamiento

Grupos de baile de Calahorra: BáideCom club de baile, centro de danza-pilates Bárbara Hernández, Sandra García All-Dance, asociación de baile “Paso Básico”, asociación de baile de salón

Dj Ry

Hipermercado Eroski

Peñaclara

Peñas de Calahorra

Sali Mompó Revert. Instructora de Zumba Zin

Tahona Mi Pan



Establecimientos accesibles según www.equalitasvitae.com



MUSEO DE LA VERDURA

C/ Cuesta de la Catedral, 5.

museodelaverdura@ayto-calahorra.es

www.ayto-calahorra.es

Tfno.: 941 14 74 23 (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 Semana Santa y Jornadas Gastronómicas de la Verdura, hasta el 5 de mayo: Lunes a sábado de 11 a 13h. y de 17 a 19h. Domingos y festivos de 11 a 14h. Lunes 29 de abril: cerrado.

Entrada gratuita todos los jueves y durante las Jornadas Gastronómicas de la Verdura del 22 de abril al 1 de mayo.



Organiza:



Colabora:

