

RUTA DE PINCHOS

Los pinchos se servirán en los días y horas señaladas.

- 1 Bar Chiqui**
(Lunes a domingo de 10 h. a 17 h.)
- Cazuelita crujiente de la huerta.
- Tartaleta ibérica con verduras.
- 2 Heladería Andrés Sirvent**
(Lunes a domingo de 17 a 24 h.)
- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- 3 La Taberna de la Frasquita**
(Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19 a 21:30 h. Cerrado: Domingo tarde)
- Borraja con hummus.
- Habitas en su tinta.
- 4 Viridiana**
(Lunes a jueves de 19:30 a 22 h. Viernes y sábado de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22 h. Domingo: Cerrado)
- Ravioli de remolacha y queso de cabra con vinagreta de anacardos.
- Taco de calabaza confitada en aceite y vainilla, con emulsión de yogurt, menta y cilantro con crujiente de jamón.
- 5 Bar-Restaurante Ciudad de Calahorra**
(Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19:30 a 23 h.)
- Pastel de ave y verduras con salsa de piquillos y mahonesa de cominos.
- Canelón de salmón ahumado relleno de langostinos y borraja.
- 6 La Montanera**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
- Montadito de secreto ibérico con flor de la huerta.
- Montadito de revuelto con espárrago triguero.
- 7 Belluci**
(Lunes a domingo de 11 a 15 h. y de 17 a 24 h.)
- Salmorejo andaluz.
- 8 Restaurante Trattoria Calahorra**
(Lunes a domingo de 20:30 a 21:30 h.)
- Ravioli de Berenjenas.
- Flor de calabacín relleno de queso Ricotta.
- 9 "D'Tapas" Chef Nino**
(Lunes a domingo de 13 a 15 h. y de 19:30 a 23 h.)
- Salmón 45º, coliflor en su estado natural.
- Sopa Borsch con huevo a 65º.
- 10 Café La Comedia**
(Lunes a domingo de 13 a 15:30 h. y de 20 a 23:30 h. Cerrado: Martes)
- Chipirones y guisantes en su lata.
- Espárragos y trufa en conserva.
- 11 Restaur**
(Martes a domingo de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h. Cerrado: Lunes)
- Fajita de verduras.
- Alcachofas y foie (M&M).
- 12 Heladería Andrés Sirvent «ARCCA»**
(Lunes a domingo de 17 a 24 h.)
- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- 13 La Pedrera**
(Martes a domingo de 12:30 a 15:30 y de 20 a 23 h. Cerrado: Lunes)
- Flan de calabacín con jengibre y puré de coliflor.
- Panaché de verduras con hongos y vinagreta de tamarindos.
- 14 Jamonero**
(Lunes a domingo de 12 a 15 y de 19 a 23 h.)
- Calabacín relleno de verduras y jamón crujiente.
- Pastel de espinacas.
- 15 Cafetería The Swing**
(Lunes a domingo: 12 a 14:30 h. y de 19:00 a 23:00 h. Cerrado: domingos de 15 a 18 h.)
- Cuchara de alcachofa con zamburina en su jugo.
- Crepe relleno de ricotta y espinacas con escamas de doronico.
- 16 Bar "Smiley"**
(Lunes a domingo: 13 a 15 h. y de 19:30 h. a 22 h.)
- Alcachofas del pueblo al estilo "Smiley".
- Verdura variada "empalada".
- 17 El Rincón de Flor y Nata**
(Martes a domingo: 12 a 15 h. y de 19 h. a 22 h. Cerrado: Lunes)
- Angulas de Calahorra con changurro.
- Tímbal de patatas asadas de la Feli con huevo poché.
- 18 Bar Las Vegas**
(Martes a domingo de 12:30 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
- Vichyssoise de manzana y vieira a la plancha.
- Minihamburguesa de magret de pato y foie con verduras.
- 19 Café-Bar La Abadía**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.)
- Croqueta de verduras crujiente con sorpresa.
- Hamburguesita de verduras.
- 20 Bar Andalucía**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 22 h. Cerrado: Martes)
- Pimientos del piquillo rellenos de setas.
- Calabacín rebozado con guisantes y queso fundido.
- 21 Restaurante-Marisquería Los Lares**
(Miércoles a domingo de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h.)
- Soufflé de verduras y gambas.
- Cebiche de bacalao con vinagreta de colores.
- 22 "El Albergue"**
(Lunes a domingo de 12 a 14 h. y de 19 a 21 h.)
- Flor de alcachofa.
- Hoja de berza rellena de pulpo.

RESTAURANTES

- A La Taberna de la Frasquita**
- B Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra**
- C Restaurante Trattoria Calahorra**
- D Restaurante Chef Nino**
- E Restaurante La Dama de Calahorra**
- F Restaurante La Comedia**
- G Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano**
- H Hostal Gala Café-Restaurante**
- I Restaurante Mercadal 21**
- J Restaurante 3 de Marzo**
- K Restaurante Casa Mateo**
- L Restaurante-Marisquería Los Lares**
- M Restaurante La Taberna de la Cuarta Esquina**
- N Restaurante "El Albergue"**

DE COPAS

- 1 Café-concierto La Comedia**
(Lunes a domingo de 17 a 19 h. y de 23:30 a 2 h. Cerrado: Martes)
- Bloody Mary La Comedia.
- Daikiri de fresas.
- 2 Dolce Vita**
(Lunes a domingo de 15 a 4 h.)
- Mojito especial con menta fresca y frutos rojos.
- Gintonic Premium al pepino, cardamomo, frutos rojos, etc.
- 3 Belluci**
(Lunes a viernes de 15 a 2 h. Sábado y domingo de 15 a 4 h.)
- Copa cocktail "Gazpacho Bloody Mary" (con y sin alcohol)

PANADERÍAS

- 1 Panadería Artesana "El Obrador"**
(Lunes a domingo de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h.)
- Pan de pimiento verde con ajos frescos.
- Diferentes panes de verduras.
- Tartaletas de hojaldre con verduras.
- Repostería especial Jornadas de la Verdura.

PARA LLEVAR Y PRECOCINADOS

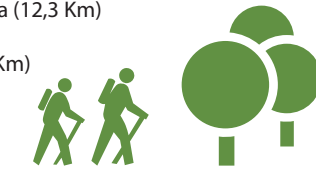
- 1 Carnicería Cayo Sáenz**
(Martes a viernes de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h., Sábado de 9 a 14 h.)
Todos los productos son de elaboración propia.
Productos frescos:
- Brocheta de verdura.
- Minihamburguesa natural encebollada.
Precocinados:
- Croqueta de verdura con frutos secos.
- Rusos de verdura con hongos.
Cocinados:
- Pecaditos de Cayo.
- Cordero con alcachofas "tradicional a fuego lento".
- Empanadas de verduras.

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 (13,65 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)



VIA 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.

MUSEO DE LA VERDURA

Cuesta de la Catedral 5
museodelaverdura@ayto-calahorra.es
www.ayto-calahorra.es
Tfno: 941 14 74 23

Horario del Museo: Jueves a sábado de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h.
Domingos y festivos: 11 a 14 h.
Del 20 al 26 de abril: Lunes a sábado: de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h.
Domingos y festivos: 11 a 14 h.

Entradas: 3 €
Descuentos (no acumulativos):
Grupos (a partir de 15 personas):
- General: 20%
- Escolares y 3ª Edad (a partir de 65 años): 50%
- Hasta 14 años (individual o en grupo): 50%
- Carnet Joven: 10%



DÓNDE COMPRAR

Estos comercios estarán presentes el fin de semana en la Carpa. (Excepto la Plaza de Abastos)

- 1 Plaza de Abastos de Calahorra**
(Lunes a sábados 9 a 14 h. y de 17 a 20 h. Cerrado: Sábado tarde y domingo)
Productos: Verduras de cosecha propia. Verduras de calidad.
Dirección: Julio César 2 bajo Tel: 941 148 170
- 2 Frutas y Verduras "Roberto Vázquez"**
(Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17:30 a 21 h. Cerrado: Domingo)
Productos: Verduras y hortalizas, fruta, conserva.
Dirección: Cavas 31 Tel: 941 148 226 - 645 875 038
- 3 Vinoteca Fuertes Gourmet**
(Lunes a sábado de 10 a 14 h. y de 17:30 a 21:30 h. Cerrado: Domingo)
Producto: Vino, conserva, aceite y productos selectos.
Dirección: Travesía Paletillas 3 Tel: 941 131 114
- 4 Con-Sentidos**
(Lunes a domingo de 10:30 a 14 h. y de 17 a 21:30 h. Cerrado: Domingo)
Producto: Gominolas con forma de verdura. Palomitas sabor verduras. Juguetes agrícolas. Encurtidos.
Dirección: Travesía Paletillas 2 bajo Tel: 941 147 275
- 5 Frutería La Despensa - Bustamante**
(Lunes a sábado de 9 a 13:30 h. y de 17 a 20:00 h. Cerrado: Sábados tarde y domingo)
Productos: Frutas y verduras seleccionadas de la Ribera y nacional. Especialidad en cestas de fruta y verdura.
Dirección: General Gallarza 22 bajo Tel: 941 042 010 - 667 388 711

- 6 Selección de Frutas y Verduras "Mónica"**
(Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20 h. Cerrado: Sábado tarde y domingo)
Productos: Verduras de cosecha propia. Verduras de calidad.
Dirección: Julio César 2 bajo Tel: 941 148 170
- 7 Frutería Date Vita**
(Lunes a domingo de 9 a 14 h y de 17 a 20:30 h. Cerrado: Sábado tarde y domingo tarde)
Producto: Frutas y verduras de la zona, y panadería.
Dirección: Achutegui de Blas 22. Tel: 941 59 2134 - 670 773 217
- 8 Viñedos del Carmen**
(Lunes a sábado de 9 a 13 h. y de 16 a 19 h. Cerrado: Domingo)
Producto: Vino.
Dirección: C/ Villacampo, s/n. Tel: 941 145 877
- 9 Sociedad Cooperativa "Los Santos Mártires"**
(Lunes a sábado de 9 a 13 h. y de 15 a 19 h. Cerrado: Sábados tarde y domingo)
Producto: Aceite de Oliva Virgen Extra.
Dirección: Barrio de la Estación s/n. Tel: 941 131 798
- 10 Cooperativa Hortofrutícola "El Raso"**
(Lunes a sábado de 7 a 14 h. y de 16 a 19:30 h. Cerrado: Domingo)
Producto: Frutas, verduras y hortalizas.
Dirección: Pol. Viacampo s/n Tel: 941 131 173
- 11 Conservas Serrano**
(Lunes a viernes de 9 a 13 h y de 15 a 19 h. Cerrado: sábado y domingo).
Productos: Espárragos D.O., alcachofas, pimientos, melocotón, verduras.
Dirección: Camino La Ribera, s/n. Pl. Villacampo Tel: 941 130 386

- 12 Conservas Virto**
(Lunes a viernes de 9 a 13 h. y de 15:30 a 19 h.)
Productos: Conservas vegetales y legumbre en conserva.
Dirección: Ctra. Murillo s/n (frente a la residencia de ancianos "La Concepción") Tel: 941 145 424 - 941 146 737
- 13 Bodega Maetierra**
(Lunes a viernes de 8 a 15 h. Cerrado: Sábado y domingo)
Productos: Vinos blancos: Libalis, Libalis Rosé, Grand Libalis, Spanish White Guerrilla.
Dirección: Ctra. Murillo, s/n. Tel: 941 271 217

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL



XIX JORNADAS GASTRONÓMICAS de la VERDURA CALAHORRA
20-26 abril 2015



Organiza:



Colaboran:



- Agricultores y conserveros del Mercado de la Verdura
- Alimentos de La Rioja "La Rioja Capital"
- Asfocal
- Asociación de comerciantes "Plaza de Abastos"
- Asociación Hogar de Personas Mayores
- Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón de La Rioja
- Asociación "Tiene Tela"
- Bambas Victoria
- Bodega Castillo de Maetierra
- Bodega Durnviro
- Bodega Viñedos del Carmen
- Catedral de Calahorra
- Centros de enseñanza de Calahorra
- Centro de Formación Profesional "La Planilla"
- Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA)
- Cooperativa Hortofrutícola El Raso
- Consejo Regulador de Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER)
- Club Calagurris Atlético
- CRDOP Aceite de La Rioja
- Cuerpo Municipal de voluntarios turístico-culturales
- Diego Sáenz Solano, asesor culinario de FINDUS
- Escuela Superior de Diseño de La Rioja (Esdir)
- Establecimientos reseñados
- Fundación Hospital Calahorra
- Grupo de teatro y coro del IES Valle del Cidacos
- Grupo de Danzas Coletores de Calahorra
- Grupo Scout Nuestra Señora de Guadalupe
- Helados Sirvent
- IPEG Coliflor de Calahorra
- Kutxabank BKK
- Parador Nacional "Marco Fabio Quintiliano"
- Pastelería Flor y Nata
- Peñaclara
- Tahona MI Pan
- Trujal "Los Santos Mártires"

RESTAURANTES – MENÚS

LA TABERNA DE LA FRASQUITA *(Cerrado domingos tarde)*

Primeros a elegir:

- Coliflor con crema de verduras.
- Menestra de verduras con crujiente de jamón.
- Alcachofa frita con foie.
- Berza a la Corraleña.

Segundos a elegir:

- Merluza cubierta de verdurita.
- Codillo con puerro picantín.
- Calamar con salsa de borraja.
- Cordero con alcachofas.

Postre:

- Loca calabaza Langstrump.
- Tartas variadas.

Vino del año Rioja, agua y pan: Incluido.

Café: No incluido.

Precio: 19 € (10% IVA incluido) *C/:* Bebricio 67 **Tel:** 648 037 497

RESTAURANTE EL ALBERGUE

HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA *(Abierta todos los días)*

Menú 1 – Menú: 36 € (10% IVA no incluido)

Degustación de entrantes:

- Alcachofas confitadas sobre base de puré de patata y hongos con foie.
- Tabule de hortalizas y verduras.
- Risoto de la huerta calagurritana.

Segundos a elegir:

- Solomillo de buey con salsa de oporto acompañado de espárragos trigueros y brócoli.
- Merluza rellena de verduritas y gambas con salsa de cava.
- Cordoncines al estilo tradicional.

Postre a elegir:

- Trampantojo de pera sobre base de chocolate.
- Pastel de chocolate con frutos rojos.

Vino Crianza D.O.C. Rioja, agua, pan y chupito: Incluido.

Café: No incluido.

C/: Maestro Falla 1 **Tel:** 941 147 434

RESTAURANTE MERCADAL 21

Menú 2 – Menú tradicional: 29 € (10% IVA no incluido)

- Espárragos frescos con huevo poché.
- Menestra de verduras.

Segundos a elegir:

- Cordero con patatas panaderas.

- Rodaballo al horno con patatas panaderas.

Postres a elegir.

Vino Crianza D.O.C. Rioja, agua, pan y chupito: Incluido.

Café: No incluido.

C/: Maestro Falla 1 **Tel:** 941 147 434

RESTAURANTE TRATTORIA CALAHORRA

(Abierta todos los días)

Menú degustación:

Aperitivo:

- Tostada con mousse de tomate seco y pesto de la casa.

Entrante:

- Chips de alcachofa con jamón de Parma.

Primer plato:

- Canelones de espinacas, setas mixtas y gambas.

Segundo plato:

- Taco de ternera glaseado con acelga, calabacín y zanahoria.

Postre: Pannacotta de zanahoria y manzana.

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua, pan y chupitos: Incluido.

Café: Incluido.

Precio: 36 € (10% IVA no incluido) *C/:* Plaza Peña Philips **Tel:** 941 129 526

RESTAURANTE CASA MATEO

(Abierta todos los días)

Menú 1 – Menú: 36 € (10% IVA no incluido)

- Crudites.
- Dim Sum y arroz frito (alcachofa, ajetes frescos, judía verde y foie)
- Salmón 45º, coliflor en su estado natural.
- Pollo de corral, plata y trinxat.

Postre: Helado de yogurt, remolacha, chocolate y flores.

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua y pan: Incluido.

Café: Incluido.

Menú 2 – Menú tradicional: 33 € (10% IVA no incluido)

- Espárragos frescos templados.
- Menestra de verduras de Calahorra.
- Corderito con alcachofas.

Postre: Peras D.O.C. Rincón de Soto al vino tinto.

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua y pan: Incluido.

Café: Incluido.

C/: Padre Lucas 2 **Tel:** 941 133 104

RESTAURANTE EL ALBERGUE

(Cerrado domingo noche)

Menú:

- Espárragos frescos con vinagreta de gambas y apiol.
- Ensalada campesite con jamón de pato, piña y cacahuetes tostados.
- Salteado de hongos y ajos frescos con pimientos verdes y rojos.
- Zumo de tomate con salpicón de pulpo y algo de patatas.

- Pastel de coliflor y chistorra sobre crema de berza con bacas.
- Filete de dorada al horno con muselina de piquillos y calabacín a la plancha.
- Alcachofas en salsa con lecherillas de cordero como buñuelos.

Postre: Enrollado de chocolate sobre crema inglesa al Pedro Ximénez y migas de avellana.

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua y pan: Incluido.

Café: Incluido.

Precio: 38 € (10% IVA incluido) *C/:* Basconia 3 **Tel:** 941 134 062

RESTAURANTE LA DAMA DE CALAHORRA

(Cerrado martes)

Menú:

- Crema de cebolla con huevos de trucha y crujientes.
- Alcachofas en caldo de jamón y cuadrados de bacon.
- Espárragos blancos frescos con arboquina.
- Lomo de merluza mechada con verduras y su fumé.
- Carrilleras de teneor con emulsión de yema y jugo de verduras.

Postre: La Comedia.

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua y pan: Incluido.

Café: Incluido.

Precio: 30 € (10% IVA incluido) *C/:* Montecompatri 1 **Tel:** 941 130 597

PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO *(Abierto todos los días)*

Menú:

Aperitivos:

- Bolitas de verduras en nido de patata.
- Sopa de tomate con hielo de sandía.

Entrantes:

- Brunoise de verduras y crujientes en su crema.

Principales:

- Espárragos frescos con su huevo escalfado trufado y napado en salsa holandesa.
- Guiso de hortalizas con nerviosa de ternera al vino de Rioja Baja.

Postres:

- Bizcocho de zanahorias a los dos chocolates con fresas y sorbete de frutas.

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua mineral y pan: Incluido.

Café: Incluido.

Precio:40 € (10% IVA incluido)*C/:* Pº del Mercadal-Era Alta)**Tel:** 941 130 358

HOSTAL GALA CAFÉ-RESTAURANTE

(Cerrado domingo noche)

Aperitivos:

- Bolitas de brócoli y panceta.
- Paté de queso y espinacas.
- Cucharita de vichyssoise y zamburiña.
- Copa de Cava Pinot Noir (rosado) Dioro Bacco.

Menú degustación:

- Yemas de espárragos con champiñones a la crema y foie.
- Alcachofas con nécora y caviar de sus jugos.
- Crema de coliflor trufada, con taco de pulpo asado y lágrimas de pimentón.
- Piquillos, ajetes y rabo de toro.

Postre: Brownie de chocolate con dulce de zanahoria y helado de vainilla.

Vino crianza D.O.C. Rioja (Solar de Bécquer -Añada 2012-), agua mineral (Liviana) y pan: Incluido. Café (Volcán de Oro): Incluido.

Precio: 36 € (10% IVA incluido) *C/:* Avda. de la Estación 7 **Tel:** 941 145 515

RESTAURANTE MERCADAL 21

(Cerrado luns)

Aperitivo:

- Cremita de tomate con crujiente de jamón y aceite de trufa.

Menú degustación:

- Croquetas de verduras variadas de la asa.
- Alcachofas de Calahorra fritas con virutas de foie.
- Espárragos blancos frescos con aceite de arboquina y sal de escamas.
- Arroz de verduras de Calahorra y corderito de leche.
- Bacalao al pil-pil sobre pisto riojano.

- Taco de presa ibérica a la parrilla con reducción de Rioja y salteado de habitas frescas y trigueros.

Postre: Cremoso de queso caramelizado con mermelada de frutos del bosque.

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua y pan: Incluido.

Café: Incluido.

Precio: 38 € (10% IVA incluido) *C/:* Pº del Mercadal 21 **Tel:** 941 147 108

RESTAURANTE 3 DE MARZO

(Cerrado de lunes a jueves por las noches)

Menú degustación:

- Aperitivo de la casa.
- Paella de verdura y hortalizas.
- Alcachofas fritas con langostinos y foie crudo.
- Vieira asada en crema de coliflor y brócoli.
- "Block" de patata de Calahorra y lecherillas.

Postre: Tarta de queso y manzana.

Vino crianza D.O.C. Rioja (Bodegas Dunviro edición especial "Jornadas de las Verduras"), agua y pan: Incluido.

Café: Incluido.

Precio: 31 € (10% IVA incluido) *C/:* Calle Coliseo 29 **Tel:** 941 148 761

RESTAURANTE CASA MATEO

(Abierto sólo al mediodía. Cerrado: lunes)

Primeros:

- Menestra de verduras frescas de la ribera.
- Crepe de verduras con salsa de champiñón y espinacas.
- Foie sobre alcachofas frescas y boletus.

- Ensalada chipirones con cebolla caramelizada y patatas rotas.
- Tosta de gulas con salmorejo.

- Timbal de langostino, cangrejo y aguacate.

Segundos:

- Rape con salsa marinera.
- Taco de bacalao sobre fondo de pisto y crema de calabaza.
- Lomo de salmón con all-ioli ligero sobre cama de verduritas asadas.
- Pluma de cerdo ibérico confitada con puré y salsa de vino.
- Jarrete de cordero guisado a la antigua.
- Medallones de ciervo con salsa de Oporto y tempura de verduras.

Postre: A elegir de nuestra carta.

Vino crianza D.O.C. Rioja, refrescos o agua y pan: Incluido.

Café: Incluido.

Precio: 38 € (10% IVA no incluido) *C/:* Plaza del Raso 15 **Tel:** 941 130 009

RESTAURANTE-MARISQUERÍA LOS LARES

(Cerrado lunes y martes)

Menú degustación:

- Purrusalda en crema.
- Parrillada de verduras con salsa romescu y queso de cabra.
- Espárragos frescos con vinagreta de verduras.
- Alcachofas con ibéricos.
- Taco de bacalao onfrito en aceite ecológico sobre cama de fideos de la huerta.

Postre: Pera (D.O.C. Rincón de Soto) confitada con canelita en rema y dos chocolates.

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua o refrescos y pan: Incluido.

Café: Incluido

Precio: 36 € (10% IVA no incluido) *C/:* San Antón 7 **Tel:** 941 133 122

RESTAURANTE LA TABERNA DE LA CUARTA ESQUINA

(Cerrado lunes noche)

Aperitivo:

- Croqueta de verduras.
- Coliflor en tempura.
- Crema de alcachofa con almejas.

Menú degustación:

- Raviolis de verdura y setas.
- Espárragos a la romana con tinta y romesco.
- Guisantes con huevo y trufa.
- Arroz con boniato, alcachofas y vieira.
- Manitas de cerdo rellenas de espinaca.

Postre: Soufflé de calabaza y helado.

Vino crianza de Rioja Baja, agua y pan: Incluido.

Café: Incluido

Precio: 39,50 € (10% IVA incluido) *C/:* Cuatro Esquinas 16 **Tel:** 941 134 355

RESTAURANTE “EL ALBERGUE” *(Abierto todos los días)*

Entrantes a compartir:

- Ensalada de crema de coliflor con mermelada de tomate y cebolla deshidratada.
- Alcachofas fritas con fritada calagurritana.
- Espárragos con vinagreta riojana y huevo duro.

Segundos:

- Chipirones encbollados con crujiente de zanahorias.
- Paletilla de conejo con patatas y verduritas confitadas en sus jugos.

Postre: Soufflé de peras de Rincón de Soto al vino tinto con queso parmeggiano y miel.

Vino crianza Dunviro, agua y pan: Incluido.

Café: No incluido.

Precio: 22 € (10% IVA incluido) *C/:* Rasillo San Francisco 1

Tel: 637 736 108 - 941 590 511

RESTAURANTE “EL ALBERGUE”

ACTOS PRELIMINARES

Exposiciones temporales en Calahorra

- **Mosaicos realizados por los alumnos de la Academia Municipal de Dibujo.** Lugar: Museo de la Romanización. Hasta el 26 de abril.

Otras exposiciones:

- **100 años de fotografía en Calahorra.** Selección Fondo Bella. Hasta el 31 de mayo.

- **Dibujos del XXVI Certamen de dibujo de Semana Santa.**

Hasta el 12 de abril.

- **“150 años de la Banda Municipal de Música”.** Hasta el 12 de abril.

- **Exposición “Erensyia 2015. Paisaje Humano”.** Hasta el 3 de mayo.

Lugar: Sala de exposición. *C/* Mayor, 24.

Horario: de jueves a sábados, de 18 a 20 h. Domingos y festivos: de 12 a 14 h.

Durante el mes de abril, los alumnos de Educación Infantil y Primaria de La Rioja Baja visitan la Fundación Hospital Calahorra y asisten a charlas sobre hábitos de alimentación saludables.

Miércoles 8
19:30 h.- Trofeo de fútbol “Calahorra, Ciudad de la Verdura”: C.D. CALAHORRA - UNIÓN DEPORTIVA LOGROÑES. Lugar: C.M.P. “La Planilla”.

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

Viernes 10
12 h.- Teatro: “¿... Y EL DOCTOR NO ESTÁ?” Compañía y organización: Teatro Tagaste. Lugar: Teatro Ideal.

Sábado 11
Torneo nacional de Gimnasia Rítmica “Ciudad de la Verdura”. Organiza: CD Active.

Torneo pequeño de minibasquet.
12 h.- Visita guiada a la Catedral de Calahorra.

19 h.- Concierto: “Ballet y Piano. Jóvenes bailarinas de la compañía Rocío Martínez de Quel. Organiza: Juventudes Musicales de Calahorra. Lugar: Teatro Ideal.

20:30 h.- I Carrera nocturna por la zona histórica “Ciudad de Calahorra”. Información: www.dosport.es

Domingo 12
II Torneo de Pádel “Calahorra Ciudad de la Verdura”. Del 12 al 19 de abril. Inscripción previa, turismo@ayto-calahorra.es

De 10 a 14 h.- IV Rastro Casco Antiguo. Lugar: Rasillo de San Francisco. Organiza: Asoc. Casco Antiguo.

18 h.- “PULGARCITA. El musical”. Compañía y organización: Carrión y Muñoz Producciones. S.L. Lugar: Teatro Ideal.

Miércoles 15
19 h.- Presentación de los pinchos de la “Ruta de pinchos de verdura 2015”. Lugar: Aula Municipal de Cocina. (*C/* Enramada, 1)

20 h h.- Conferencia “El mosaico romano”. Ponente: D. Javier Garrido Romanos, pintor licenciado en Bellas Artes y profesor de la Escuela Municipal de Dibujo. Lugar: Museo de la Romanización. *C/*Angel Oliván, 8.

Jueves 16
De 9 a 14 h.- Tradicional mercado del “Jueves”: Verduras, frutas, flores, textil y calzado. Lugar: Plazal del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

Viernes 17
10 h.- Comercio y verduras. Visita a los escaparates del comercio local decorados con motivo de las XIX Jornadas Gastronómicas de la Verdura con productos de la huerta calagurritana.

19 h.- Apertura de la exposición “Erensyia 2015. Paisaje Humano”. Lugar: Sala de exposiciones *C/*Mayor, 24.

20 h.- Pasacalles de “Tuna España”. Recorrido: Glorieta Quintiliano, calles Mártires y Grande, Plaza del Raso y adyacentes.

20:30 h.- Concierto de música sefardi con el grupo MALADANZA. Lugar: Sala cultural “Ermita de la Concepción”. Entrada libre hasta completar aforo.

24 h.- Animación de “Tuna España” por la zona *C/* Paletillas.

XIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

Sábado 18
12 h.- Visita guiada a la Catedral de Calahorra. 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.

12:30 h.- Animación de “Tuna España” por la Plaza del Raso.

20:30 h.- Actuación de “Tuna España”. Más de 70 tunos procedentes de distintas tunas españolas.

24 h.- Animación de “Tuna España” por el Paseo del Mercadal y plazas Montecompatri y Peña Philips.

Lunes 20
ACTIVIDADES PARA LOS COLEGIOS DE EDUCACIÓN PRIMARIA DE CALAHORRA.

Del 20 al 24, los alumnos de Educación Infantil disfrutan de las actividades que los alumnos de EFA la Planilla realizan en sus centros educativos.

Del 20 al 22 los alumnos de 2º ciclo de Educación Primaria visitan el Museo de la Verdura y disfrutan de los talleres de alimentación “Juega y disfruta con Alimentos Ecológicos” impartidos por CPAER.

Del 20 al 24, talleres almuerzos saludables con Aceite de La Rioja. Imparte CRDP Aceite de La Rioja, dirigido a los estudiantes de 2º ciclo de Educación Primaria de los centros educativos de Calahorra.

Del