

TUDELA 2022

X EDICIÓN



18 NOV / 11 DIC

UN TRIP GASTRONÓMICO
POR LA HISTORIA Y LA
COCINA DELAS VERDURAS
DE INVIERNO DE TUDELA



#TUDELACAPITALDELAVERDURA

Tudela
AYUNTAMIENTO



Agenda inverdura

Pinchos de inverdura

Menús inverdura

TREN TURÍSTICO

Días 3, 4, 6, 7, 8

11:00 a 14:30 H. y de 16:00 a 19:00 H.

Salida Pl. Fueros. Cada ½ hora.

Precio: 2.5€.

Recorrido 1 y Recorrido 2



Agenda inverdura



Desde el 18 de noviembre, restaurantes de Tudela contarán con un menú de verduras de invierno.

A partir del 1 de noviembre y hasta el 25 de noviembre. (Plazo para subir fotos al grupo facebook de Fototuit Ribera) **III Reto Fototuit Ribera. Tema "Inverdura, Verdura de invierno".**

18 NOVIEMBRE - 30 DICIEMBRE

Exposición fotográfica "EL CAMPO, AYER Y HOY".

Lugar: Centro Cívico "La Rúa".

Campaña participativa de ampliación del fondo material y documental. Si quieres colaborar contacta con: archivo@tudela.es (fotos, material audiovisual, material sonoro...) y centroscivicos@tudela.es (aperos, herramientas, menaje doméstico antiguo...)

VIERNES, 18 NOVIEMBRE

10:00 H.

Presentación programa de Inverdura, verdura de invierno.
Casa del Reloj.

En este acto también se presentará el Concurso "Se busca el feo más guapo" (Se trata de un concurso, en el que el fin es la búsqueda del logotipo de la nueva Cofradía del Tomate feo de Tudela). 23 de diciembre será la fecha límite de recibir propuestas y a finales de Enero se otorgará el premio al ganador del concurso.

DOMINGO, 20 NOVIEMBRE

11:30 H.

Ruta histórica por la ciudad. Visitas al Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián.
Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

18:00 H.

FOLKLORE XV Certamen de jotas Ciudad de Tudela. Premio Comunidad Foral de Navarra Lugar: Teatro Gaztambide. Precio: 5 € Venta de entradas: Anticipadas en oficinas SAC Ayuntamiento y SAC Barrio de Lourdes o en taquilla desde una hora antes del espectáculo y en internet en www.tudelacultura.es o www.tudela.es Organiza: EPEL Tudela Cultura

JUEVES, 24 DE NOVIEMBRE

21:00 H.

Restaurante Iruña. Acto gastronómico con restaurantes. Participan restaurantes: Beethoven, De Temporada Gastro-bar, Iruña, Le Bistrot, Remigio, Topero. Colabora; Cerveza Cachobeer, Vinos D.O Navarra. Precio: 20€. Venta de entradas en los establecimientos participantes.

VIERNES 25 DE NOVIEMBRE

21:00 H.

Cena de La Elástica. Lugar: Restaurante Remigio. Entidad Homenajeada: Asociación contra el Cáncer. Venta de tickets: Sede del Volatín, Bar José Luis y Restaurante Remigio. Organiza, la Orden del Volatín.

SÁBADO, 26 DE NOVIEMBRE

11:00 H.

Visita guiada y cata de aceite, mas pincho de verdura. Teléfono de reservas: 948-386225. Info en www.artajo.es <https://artajo.es/product/inverdura-2022-artajo/> Organiza Trujal Artajo. Precio 16 €.

11.00 a 13.30 H.

Taller infantil de pinchos de verdura. Actividad en la que los niños cocinarán diferentes pinchos divertidos y ricos en los que los ingredientes principales serán las verduras de Tudela. Se realizarán dos turnos de 20

niños. De 11.00h a 12.30h y de 12.30h a 14.00h. Esta dirigida a niños de entre 6 y 12 años. Lugar: Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 18 de noviembre.

11:30 y 17:00 H.

Ruta histórica por la ciudad. Visitas al Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

12:00 a 13:00 H.

Performance vidas en el mercado. Lugar: Mercado de Abastos de Tudela. Visita teatralizada interactiva. Cultura, diversión, degustaciones gratuitas. Organiza Comercio.

18:00 H.

La Comparsa de Gigantes de Tudela recorrerá las calles Gayarre, Figueruelas, Descalzos, Plaza de San Juan y Herrerías. A continuación recorrerá el Centro histórico de la Ciudad visitando las diferentes peñas donde se realizará la degustación popular de pinchos de verduras.

19:30 a 21:30 H.

Degustación popular de pinchos de verdura de invierno en las Sociedades Gastronómicas. Caldereros, Andatu, Revolvera, La Teba, Beterri y Mosquera.

21:00 H.

Cata de vino. ¿Qué tipo de vino va mejor con las verduras? Consiste en una cata en la que probaremos 3 tipos de vino (blanco, rosado y tinto) y 3 pinchos de verdura. Apúntate en 18 grados (Verjas, 16). Aforo limitado.

DOMINGO, 27 DE NOVIEMBRE

11:30 H.

Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios.

Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.

DEL 25 AL 1 DE DICIEMBRE

Votaciones del “IV Reto Inverduras” de Fototuit Ribera en la Plaza Nueva. (Correspondiente al reto mes de noviembre). Entrega de un premio a la foto más votada. Colabora: Fototuit Ribera. Se colocaran las fotos ganadoras en la cristalera de la Casa del Reloj.

VIERNES, 2 DE DICIEMBRE

12:00 H.

Exposición: Apertura de la exposición de fotos del “IV Reto Inverduras” de Fototuit Ribera en las cristaleras de la Casa del Reloj. (Correspondiente al reto mes de noviembre). Entrega de un premio a la foto más votada. Colabora: Fototuit Ribera.

18:30 H.

Encendido de la luz de Navidad.

21:30 H.

Cena popular de Inverduras. Lugar: Sociedad Gastronómica Topero y Pocico. Precio: 30 €.

Reservas: Pocico: 659857272 y Topero: 675912158.

SÁBADO, 3 DE DICIEMBRE

10:00 H.

Visita guiada a la catedral de Tudela y Claustro románico. Precio: 4 €. Reservas en el Museo de Tudela 948 40 21 61. info@museodetudela.com

11:30 y 17:00 H.

Ruta histórica por la ciudad. Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

12:00 H.

Degustación arroz con verdura.

Lugar: Paseo del Queiles. Gratuito

DOMINGO, 4 DE DICIEMBRE

11:30 y 17:00 H.

Ruta histórica por la ciudad.

Visitas al Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

12:30 a 14:30 H.

Jarauta 69. Charanga fanfarre por las calles de la Ciudad.

LUNES, 5 DE DICIEMBRE

11:30 y 17:00 H.

Ruta histórica por la ciudad.

Visitas al Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

MARTES, 6 DE DICIEMBRE

10:00 H.

Visita guiada a la catedral de Tudela y Claustro románico. Precio: 4 €. Reservas en el Museo de Tudela 948402161. info@museodetudela.com

11:30 y 17:00 H.

Ruta histórica por la ciudad.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

MIÉRCOLES, 7 DE DICIEMBRE

11:30 y 17:00 H.

Ruta histórica por la ciudad.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

19:00 H.

Visita guiada nocturna a la Catedral de Tudela.

Posteriormente Cata de 3 vinos (Yoana Viela) y dos pinchos (Restaurante De Temporada Gastrobar) en Casa del Reloj. Actividad completa: 10€ (30 plazas).

Solo visita guiada nocturna: 3€ (50 plazas). Venta de entradas por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 18 de noviembre.

JUEVES, 8 DE DICIEMBRE

10:00 H.

Visita guiada a la catedral de Tudela y Claustro románico.

Precio: 4 €. Reservas en el Museo de Tudela 948402161.
info@museodetudela.com

11:30 y 17:00 H.

Ruta histórica por la ciudad.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

VIERNES, 9 DE DICIEMBRE

11:30 y 17:00 H.

Ruta histórica por la ciudad.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

17:00 a 20:00 H.

I Feria de productos de Cofradías de Inveradura.

Lugar: Jardines de Bardenas Reales. Organiza: Orden del Volatín. Patrocina Bardenas Reales de Navarra.

20:00 H.

Concierto Timbakada + Redox.

Lugar: Plaza Mercadal.

SÁBADO, 10 DE DICIEMBRE

11:00 a 13:30 H.

Taller infantil de Quien es Quien Verdurero.

Actividad en la que los niños prepararán y cocinarán su propio juego de quien es quien con productos típicos de la huerta de Tudela. Se realizarán dos turnos de 25 niños. De 11.00h a 12.30h y de 12.30h a 14.00h. Esta dirigido a niños de entre 6 y 12 años. Lugar: Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 18 de noviembre.

11:30 y 17:00 H.

Ruta histórica por la ciudad.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

21:00 H.

Cata de vino. ¿Qué tipo de vino va mejor con las verduras?

Probaremos 3 tipos de vino (blanco, rosado y tinto) y 3 pinchos de verdura. Apúntate en 18 grados (Verjas, 16). Aforo limitado.

DOMINGO, 11 DE DICIEMBRE

11:30 H.

Ruta histórica por la ciudad.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3€. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.



BAR GAITERO TABERNA

C/ Carnicerías, 12 bajo

**Alcachofa frita con tierra
de ibéricos y lascas de
Idiazabal.**

*Disponible: en inverduras
y durante la temporada de
alcachofas*

Descanso: lunes y martes.

BAR HASTA LAS BOLAS

Pl. Mercadal, esquina
Chapinerías

**Empanada Argentina de
Espinacas y Pastel de
brócoli.**

*Abierto de miércoles a domingo
a partir de las 19.00h. Sábado y
domingo abierto al mediodía.*

BAR LA CATEDRAL

C/ Carnicerías, 2

**Cebollitas estofadas
con crema de piparras y
ventresca.**

*Desde el jueves a la tarde hasta el
domingo al mediodía.*

BAR LA MALKERIDA

Horno Pasaje, 2 4

**Albóndigas de patatas
y puerros de invierno al
horno con salsa blanca
de ajo que da la ilusión al
saborear los contrastes de
la entrada de un invierno
cálido."**

Abierto de jueves a domingo

BAR MONCAYO

C/ Merced, 1 bajo

**Alcachofa rellena con
chistorra, bacon y foie.**

**Calabacín relleno de
jamón de york, gamba,
queso y salsa de pimiento.**

*Días de descanso: martes y
miércoles.*

inverdura menús



BEETHOVEN

Av. Tudela, 30. Fontellas

T. 948 82 52 60

restaurante@rtebeethoven.com

Hielo: Ensalada de Cardo Rojo, Achicoria y Apio con Manzana Verde, Mostaza y Queso del Roncal.

Brócoli: Como una Ensaladilla Rusa.

Puerros confitados: Mantequilla Blanca de Fruta de la Pasión y Pollo de Campo.

Coliflor: Gyozas de Coliflor con Morcilla de Aranda y Trufa.

Alcachofas: Salteadas con papada y una Hoisin de Pedro Ximénez hecha por nosotros.

Cardo: El blanco de Peralta con Panceta Maskarada y una Bechamel ligera de Almendras

Queso: Tarta cremosa de quesos navarros acompañada de un dulce/ácido de membrillo.

Precio: 50 € (Iva incluido). Bodega no incluida.

*Este Menú se servirá para mesa completa todos los días de la semana median-
te reserva previa. Este menú se irá modificando conforme avance la temporada.
Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de Alérgeno. En el caso de
intolerancia alimentaria, no duden en comentárnoslo. La disponibilidad de los
platos anunciados está sujeta a la existencia diaria de ciertos productos en el
mercado.*

DE TEMPORADA GASTROBAR

C/ Carnicerías, 25 bajo. Tudela
T. 948 04 12 72
detemporadagastrobar@gmail.com

Aperitivo

Cogollos de Tudela con boquerón casero, picadillo de piparras y piquillos
Cebolletas estofadas con rosado de garnacha y migas crujientes
Bastones de borraja en tempura, alioli casero y crema de Módena
Cardo blanco con crema de almendras y panceta ibérica
Alcachofas cocidas a baja temperatura con veluoté de vino blanco, almejas y crujiente de jamón
Canelón de calabaza y morcilla de León con salsa holandesa
Postre a elegir
Pan y café incluido

Precio: 35 € (IVA incluido) *Bebida no incluida.*
Disponibilidad del menú hasta febrero con posibles cambios de algún plato.
Mesa completa. Abierto de martes a domingo al medio día de 13:30 a 15:30 y de miércoles a sábado de 20:00 a 23:30 H.

IRUÑA

Muro, 11. Tudela
T. 948 82 10 00
info@restauranteiruna.com

Entrantes

Cogollos de Tudela con anchoas del cantábrico
Crep rellena de verduras con salsa de borraja.
Pimientos del piquillo asados a la leña con huevo
Pochas de Tudela con piparras encurtidas y guindilla frita

Segundos (a elegir)

Menestra de verduras Iruña
Alcachofas con jamón
Pimientos rellenos de verduras
Paletilla de lechazo al horno (suplemento 15€)

Postres caseros a elegir.

Bodega: Vinos navarros.
Refrescos, cervezas y cava se facturarán según consumición. Suplemento pan celiaco 2,5€

Precio: 40€ (Iva incluido)

De martes a domingo. Descanso semanal: domingo noche y lunes. No es necesario reservar y no es imprescindible la mesa completa. Se dispondrá de este menú hasta febrero.



PRINCIPE DE VIANA, JOSÉ AGUADO

Mayor, 191 (dentro de la bodega). Murchante.
T. 606 36 00 81

Ensalada de los huertos de Tudela (achicoria, cogollo de grumillo, escarola y cardo rojo de Corella).
Cebollica estofada en su jugo.
Penca de acelga en tempura de su hoja.
Alcachofas fritas.
Brócoli con papada ibérica.
Borraja corta con patata y aceite virgen.
Cardo blanco con almendras.

Precio menú: 27 € (más IVA) *Bebidas y postres no incluidos.*

Abierto todos los días de lunes a domingo al mediodía, noche cerrado, excepto sábado noche con reserva previa.

TOPERO

Plaza de los Fueros, 5. Tudela
T. 948 04 76 46
www.restaurantetopero.es
jose@restaurantetopero.es

Ensalada de cardo rojo con gazpachuelo de granada.
Achicoria, calabaza asada y lámina de patata con manzana fresca.
Cebollas estofadas y glaseadas, caramelo naranja, hummus de alubia rojo.
Taco de borraja, crema de patata y mejillones.
Licudo de acelga con su penca y trufa rallada.
Berza salteada, sopa de alubia roja y yema curada.
Alcachofa frita con papada de Lekunberri.
Cardo a la plancha.

Postre

Leche frita con helado de galleta maría

Precio: 45€. (bebidas no incluidas)

Se servirá a mesa completa. Disponible todos los días, de mañana y noche (servicio del medio día hasta las 15:00h y servicio de noche hasta las 22:15h. Descanso semanal: jueves. Abierto al mediodía de lunes a domingo. Noches del martes, miércoles, viernes y sábado.



TREINTAITRÉS

Capuchinos, 7. Tudela.

T. 948 82 76 06 / 948 91 60 72

www.restaurante33.com

restaurante33@restaurante33.com

Crema de hongos con yema de huevo asada y mix de setas

Duquesa de patata a la importancia en salsa verde con borrajas y quinoa roja crujiente

Menestra de otoño (habas, guisantes, judía verde y espárragos verdes) con papada Ibérica laminada

Penca de acelga rellena de velouté de hongos y salsa holandesa gratinada

Caldo de Foie trabado con láminas de alcachofas fritas y gamba roja

Pochas de Tudela con kokochas de bacalao al pil-pil

Postre

Torrija de vainilla bourbon con helado de café blanco y negro

Precio: 50 € (IVA incluido)

Los menús se sirven a mesa completa. Cualquier plato de este menú podrá ser modificado por estar compuestos por productos de temporada

Horario: De Lunes a Domingo: de 13:30h a 16:30h- Viernes y Sábado noche 21:00h. Descanso semanal el martes.



Colabora:

- Archivo municipal
- Bar Gaitero Taberna
- Bar Hasta las Bolas
- Bar La Catedral
- Bar La Malkerida
- Bar Moncayo
- Cervezas Cachobeer
- Cofradía Tomate Feo
- Comunidad de Bardenas Reales
- Concejalía de Comercio
- Concejalía de Festejos
- Concejalía de Centros cívicos
- Escuela de Música "Fernando Remacha"
- Fototuit Ribera
- Grupo AN
- Gutarra
- Museo de Tudela-Palacio Decanal
- Orden del Volatin
- Peña Andatu
- Peña Beterrí
- Peña Caldereros
- Peña La Teba
- Peña Mosquera
- Peña Revolvedera
- Restaurante Beethoven
- Restaurante de Temporada
- Restaurante Iruña
- Restaurante Le Bistrot
- Restaurante Príncipe de Viana
- Restaurante Remigio
- Restaurante Topero
- Restaurante Treintaitrés
- Sala 18 Grados
- Tudela Cultura

Para visualizar el programa completo y los menús:

www.tudela.es

www.turismotudela.com

ORGANIZAN



Federación
de sociedades
gastronómicas
"El Hortelano"

COLABORAN



TREN TURÍSTICO

Días 3, 4, 6, 7, 8

11:00 a 14:30 H. y de 16:00 a 19:00 H.

Salida Pl. Fueros. Cada ½ hora.

Precio: 2.5€.

Recorrido 1: Plaza Fueros, Carrera, Paseo Pamplona, C/ Caldereros, C/ San Nicolás, C/ Calahorra, C/ San Francisco Javier, C/ Dominicas, C/ Días Bravo, C/ Juan Antonio Fernández, C/ Capuchinos, Avda. Zaragoza.

Recorrido 2: Plaza Fueros, Carrera, Avda. Zaragoza, C/ Almajares, Avda. Zaragoza, Avda. del Barrio, Cuesta de Loreto, C/ Juan Antonio Fernández, C/ Capuchinos, Avda. Zaragoza.

Horarios

OFICINA DE TURISMO

Lunes a sábado: 10:00 a 17:00 H.

Domingo: 10:00 a 14:00 H.

Plaza de los Fueros, 5-6. 31500 Tudela

T. 948 84 80 58

<https://www.visitnavarra.es>

MUSEO DE TUDELA

Lunes - viernes: 10:00 a 13:30 H. y 16:00 a 19:00 H.

Sábados y festivos: 10:00 H a 13:30 H.

Días 3, 6 y 8 de diciembre: 11:00 a 13:30 H.

Entrada gratuita: 3 y 6 de diciembre

MUSEO MUÑOZ SOLA

Miércoles, jueves, viernes y sábado:

10:00 a 13:30 H. y de 17:30 a 20:30 H.

Domingos y festivos: 10:00 a 13:30 H.

CASA DEL ALMIRANTE

Lunes: 9:30 a 13:30 H.

Martes a sábado: 9:30 a 13:30 y de 17:30 a 20:30 H.

Domingo 10:30 a 13:30 H.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA HUERTA

Entrada Libre

Martes a viernes: 16:00 a 20:00 H. (viernes hasta 22:00 H.)

Sábados: 10:00 a 14:00 H.

En horario y calendario de apertura del Centro Cívico MOLINAR Centro de Intervención Medioambiental.