

13 Restaurante Hasta las Bolas

Plaza Mercadal esquina Chapinerías. Tudela
Tlfno: 623126747

Entrantes

- Pizza de alcachofas con virutas de serrano
- Empanada de espinaca
- Buñuelos de Acelga

Miércoles a domingos desde las 19:00
Sabados y domingo comidas



16 Bar Moncayo

C/ Merced, 1. Tudela

Tlfno: 948410946

- Espárrago en tempura con jamón de york, boletus y trufa.
- Alcachofa, picado de chistorra y beicon.
- Calabacín con queso de philadelphia, gamba salsa de pimiento, jamón y palomitas trituradas.
- Calabacín relleno de besamel, beicon, queso y espárrago.

Descanso semanal: martes y miércoles

17 Bar Gaitero Taberna

C/ Carnicerías, 12 bajo. Tudela

Tlfno: 646836083

ferletudela@gmail.com

- Alcachofas fritas con ibérico y lascas de Idiazabal (ración)
- Cebollicas guisadas con tartufa (pincho)
- Primavera (temporada de verduras)

Descanso semanal: lunes y martes.

18 Bar José Luis

C/ Muro, 23. Tudela

Tlfno: 948820091

- Menestra en chipirón: alcachofas, guisantes, habas, espárragos, chipirones, tinta, aceite Sandua, perejil, sal y ajo; para la salsa de calamar; tinta de calamar y cebolla
- Alcachofa y borraja escabechadas
- Espárragos, huevo y crema de guisantes
- Alcachofa y arroz de hongos
- Tempura de verduras y miel de caña
- Cebolletas confitadas
- Crema de borraja trufada

Descanso semanal: miércoles

BARES

14 Bar La Malkerida

Tlfno: 658611765

C/ Horno del Pasaje, 2. Tudela

- Empanadillas al horno, rellenas con los corazones de las alcachofas, hongos y un toque sorpresa (Novedad)
- Cuscusos con verduras y crujiente de alcachofas, bañado de vinagreta con naranja y miel.
- Minicroquetas de alcachofas y jamón ibérico.
- Hojaldre de espinacas con bechamel y tres quesos.
- Mojito de fresas con un toque de Tudela.

Descanso semanal: lunes y martes.

El menú permanecerá desde el inicio hasta el final de la temporada de verduras de primavera

15 Bar Le Bistrot

Fuente del matadero, 3. Tudela

Tlfno: 948821384

Barlebistrottudela@gmail.com

Variedad en platos y pinchos de verduras

Descanso semanal: lunes y martes.

Escanéame



1 Restaurante Beethoven

Avda Tudela, 30. Fontellas

2 Restaurante de Temporada

C/ Carnicerías, 25. Tudela

3 Restaurante Iruña

C/ Muro, 11. Tudela

4 Mesón Julian

C/ Merced, 9. Tudela

5 Restaurante Posada de la Rubia

C/ Caldereros, 5. Tudela

6 Restaurante Príncipe de Viana.

José Aguado

C/ Mayor, 191-Bodega. Murchante

7 Restaurante Topero

Plaza de los Fueros, 5. Tudela

8 Restaurante 33

C/ Capuchinos, 7. Tudela
(frente a la Iglesia de Capuchinos)

9 Restaurante La Parrilla

C/ Carlos III El Noble. Tudela

10 Restaurante Trinquete

C/ Trinquete, 1 BIS. Tudela

11 Restaurante El Choko del

Remigio

Plaza Nueva, 1. Tudela

12 Restaurante Remigio

C/ Gaztambide 2. Tudela

13 Restaurante Hasta las Bolas

Plaza Mercadal. Tudela

14 Bar La Malkerida

C/ Horno del Pasaje, 2. Tudela

15 Bar Le Bistrot

Fuente del matadero, 3. Tudela

16 Bar Moncayo

C/ Merced, 1. Tudela

17 Bar Gaitero Taberna

C/ Carnicerías, 12 bajo. Tudela

18 Bar José Luis

C/Muro, 23. Tudela

MENÚS DE VERDURA

ABRIL - MAYO 2023



Fiesta de la Verdura

Tudela y la Ribera de Navarra

del 15 de abril al 1 de mayo 2023

XXIX edición



La Orden
del Volatín

#tudelaescapital

Tudela
AYUNTAMIENTO



RESTAURANTES

1 Restaurante Beethoven

Avda Tudela, 30. Fontellas
Tlfn: 948-825260
info@rtebeethoven.com
www.rtebeethoven.com

- El Bocatín de Alcachofas y Panceta Maskarada.
- Canutillo frito de Espárragos y Piñones.
- Cebollitas (Vinos y Vinagres).
- Guisantes/Bacalao.
- Habitas/Demiglace.
- Alcachofas/Gordillas.
- Espárragos/Perretxikos.
- Menestra (las 4 de primavera)
- Queso/Membrillo/Lavanda/Caramelo.

Precio: 57€ (IVA incluido)

Este menú se servirá para mesa completa los fines de semana mediante reserva previa. Este menú irá cambiando conforme avance la temporada. Bodega no incluida en el precio. Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de alérgeno. En 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. Abierto todos los días al mediodía y por la noche para grupos con reserva previa

2 Restaurante de Temporada

C/ Carnicerías, 25. Tudela
Tlfn: 948-041272
detemporadagastrobar@gmail.com

Menú Verduras Primavera 2023

- Aperitivo
- Espárragos de Navarra asados con carpaccio de gambas y vinagreta de bogavante.
- Cebolleta babosa de Tudela estofada con rosado de gamacha y migas crujientes
- Crespillos de borraja rellenos de calabaza y morcilla de León
- Falafel de guisantes frescos con kéfir de espárragos
- Alcachofas cocidas a baja temperatura con veluté de vino blanco, almejas y crujiente de jamón
- Pochas de Tudela con fritada de pimientos y "langostinos de Ibarra"
- Kéfir casero con frutos rojos confitados

Pan de pueblo y café incluido
Bebidas no incluidas
Sólo para mesa completa

3 Restaurante Iruña

C/ Muro, 11. Tudela
Teléfono: 948-821000
juliomsanz@hotmail.com

Aperitivo

- Chupito de crema de borrajas
- Croqueta de espárragos

Entrantes

- Cogollos del grumillo con anchoas del cantábrico
- Cebollica tierna estofada con blanco chardonay

Seguimos con

- Pan bao relleno de espárragos blancos fritos con ajos tiernos
- Hamburguesa de verduras con mojo rojo y chip de alcachofas

Continuamos con

- Pimiento del pico asados a la leña y huevo a baja tempura

Después, nuestras clásicas

- Pochas de Tudela con guindilla frita y piparras en vinagre

Para terminar, nuestra reina

- Menestra de verduras Iruña

Postre

- Tarta de zanahoria

Precio: 55€ (IVA incluido) Sin bebida

Mesa completa y bajo reserva

Este menú estará disponible de martes a domingo

4 Mesón Julian

C/ Merced, 9. Tudela
Teléfono: 948 822 028/615670549
info@mesonjulian.com

Menú de verduras 2023

(del 1 de abril al 1 de junio)

- Panna cotta de cogollos de Tudela, sardina, triguero y vinagreta
- Espárragos blancos con aceite de oliva virgen arbequina
- Carpaccio de calabacín, vinagreta de verduras y fresas
- Guisantes, huevo y caldo de jamón
- Alcachofas fritas, papada ibérica y salsa de ostras
- Pochas guisadas y guindillas encurtidas
- Torrija de bizcocho caramelizada y helado

Este menú no incluye bebidas y sólo se servirá a mesa completa

Debido a la temporalidad de los productos frescos, este menú puede ser cambiado o modificado sin previo aviso por parte del restaurante

Precio: 44,90€ (IVA y pan incluido) Bebidas a parte

Día de descanso semanal: martes
Mesa completa y reserva anticipada

5 Restaurante Posada de la Rubia

C/ Caldereros, 5. Tudela
Tlfn: 948-032460/693401123

Entrantes

- Croquetas de borraja y jamón
- Pimientos del piquillo rellenos de verduras, foie y carne de Angus
- Alcachofas en tempura cocinadas en su propia salsa
- Pochas con pimientos tricolor
- Caracoles confitados en cebolleta y picantes

Segundos centros

- Corderito al horno con patatas
- Bacalao con fritada de pimientos
- Camilleras ibéricas con trufa y verduras
- Albóndigas de caza en su salsa

Postres de degustación artesanales

El menú consta de todos y cada uno de los platos mencionados en formato de degustación

Menú acompañado por vino D.O Navarra

Precio: 32€ (IVA incluido)

Menú infantil: 10 €

Descanso semanal, el martes.

6 Restaurante Príncipe de Viana.

José Aguado

C/ Mayor, 191-Bodega.
Tlfn: 606-360081
Murchante

- Ensalada de nuestros campos
- Cebollicas estofadas en su jugo
- Penca de acelga en tempura de su hoja
- Espárragos fritos
- Alcachofas fritas con ajos tiernos
- Espárragos de Navarra en aceite virgen
- Menestra Tudelana

Postres y bebidas no incluidas

Precio: 29€ (IVA no incluido)

Menú servido los medio días

Menú debe ser completo

7 Restaurante Topero

Plaza de los Fueros, 5. Tudela
Teléfono: 948 047 646
jose@restaurantetopero.es
www.restaurantetopero.es

Menu Verduras.

- Bisalto (cuscús al vapor con caldo de bisaltos)
- Cebolletas (Gyozas y caldo concentrado de cebolleta fresca y encurtida)
- Habas (pisto de sus vainas y boniato)
- Ajetes (en tartaleta con vainilla)
- Guisantes (salteados con smen y algarroba)
- Espárragos (ahumado con wakame y crujiente de migas)
- Alcachofas (mensilla, demi-glacée de cordero y trufa negra)
- Menestra (de los cuatro ases)
- Postre (del repostero)

Se servirá a mesa completa
Disponble todos los días, de mañana y noche hasta las 15:00 y 22:15

Precio: 50€ (IVA incluido)

Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia avise al personal de sala, el menú puede sufrir algún cambio

Descanso semanal el jueves, y las noches de lunes y domingo, exceptuando festivos

8 Restaurante 33

C/ Capuchinos, 7. Tudela
(frente a la Iglesia de Capuchinos)
Teléfono: 948 827 606
restaurantetreintaitres@restaurantetreintaitres.com
www.restaurant33.com

- Crema de hongos con yema de huevo salada, setas de temporada y aceite de trufa
- Duquesa de patata a la importancia en salsa verde con borrajas y quinoa crujiente
- Menestra de temporada (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
- Torrija de vainilla bourbon con helado de café blanco y negro

Bebida no incluida

Se sirve todos los días.

Precio: 49€ (IVA incluido) + Bebida aparte

Servicio de menú a mesa completa.

Descanso semanal el martes. Cerrado todas las noches excepto viernes y sábados)

9 Restaurante La Parrilla

C/ Carlos III El Noble. Tudela
Tlfn: 948822400/Whassap: 629410062
info@laparrillahostal.es

Menú degustación verduras

Entrantes

- Cogollos de Tudela con ali-oli de anchoas.
- Cebolletas tiernas con su jugo.
- Espárragos de Tudela al natural
- Alcachofas fritas

Plato principal.

- Menestra de verduras de Tudela.

Postres caseros a elegir.

Café

Precio: 35€ (IVA incluido)

Descanso semanal el lunes.

10 Restaurante Trinquete

C/ Trinquete, 1 BIS. Tudela
infotrinquete@gmail.com
Tlfn: 948-413105

Menu degustación de verduras de verano

- Ensalada de cogollo negro con vinagreta de algas
- Cujada de borraja homeada en texturas (gluten)
- Cebollas tiernas planchadas en su propio jugo
- Degustación de espárragos en distintas coccciones
- Alcachofas salteadas al wok (con o sin papada)
- Huevos con crema de setas

Precio: 54€ (IVA incluido)

Bebidas y panes variados no incluidos.

El menu se puede adaptar a intolerancias o dietas alternativas substituyendo platos por otros de temporada, siempre avisando con antelación

Descanso semanal: jueves y miércoles y domingo a la noche.

Para mesa completa y previa reserva.

Al ser todo de nuestro huerto puede que nos falte alguna verdura, le informaremos del cambio.

11 Restaurante El Choko

del Remigio

Plaza Nueva, 1. Tudela
Tlfn: 948820850 / 695203240

Menú del esplendor

Acto 1. Aperitivos

- Talo de maíz de Fustiñana en texturas
- Helado de coliflor, vainilla y haba tonka
- Cogollo, escabeche y anguila ahumada en casa

Acto 2. Las liláceas

- Cebolla. Cebollica en tempura y cebolla tudelana en su jugo y aire de queso del Roncal
- Puerro. Consomé de puerro y puerro a la llama, menier de pollo y avellanas.

- Ajo. Tostadica de ajo caramelizado y ajete tierno frito

Acto 3. El esplendor

- Guisante. Bombón de guisantes lágrima, yena, vainilla y caviar per se y guisantes lágrima a la brasa
- Espárrago. Croqueta de espárragos y espárragos asados estilo del chef
- Alcachofa frita con ceviche de cigala
- Menestra 4 ases

Acto 4. Mundo dulce

- Apio, kiwi, menta y Gin Fizz
- Cafarel
- Petit fours

Precio: 75€ (IVA incluido) Bebida no incluida
Menú a mesa completa

Algún pase del menú podría variar a elección del chef por motivos relacionados con la demanda de productos de nuestra huerta.

Festivos: miércoles entero y noches del jueves y domingo

12 Restaurante Remigio

C/ Gaztambide 2. Tudela
Tlfn: 948820850 / 695203240 (whatsapp)
info@hotelremigio.com

Servicio a la carta

Platos de verdura:

- Cogollos del grumillo con anchoa y bonito
- Ensalada de alcachofas escabechadas, bonito y huevo duro
- Tartar de remolacha, anchoa, yogur y frutos rojos
- Cebollicas estofadas a la tudelana
- Cebollicas en tempura con mayonesa de samjang
- Ajetes tiernos fritos
- Guisantes lágrima a la brasa
- Habitas baby con ajetes tiernos y jamón
- Puerros a la llama meuniere de pollo y avellanas

• Alcachofas con jamón

• Alcachofas con almejas

• Alcachofas fritas con setas, hongos y foie

• Espárragos tibios dos salsas

• Espárragos asados

• Espárragos a la tudelana (con huevos escalfados)

• Menestra de los 4 ases

• Canelones de acelga y setas gratinados

• Pimientos del cristal al pil-pil con huevo a baja temperatura y torreznos

• Pimientos del piquillo rellenos de centollo

• Pochas con fritadica

Cerrado miércoles y las noches de jueves y domingo