



NAVARRA
gourmet
vive las verduras

I Jornadas
Gastronómicas
de la
verdura
en restaurantes
1 al 31 de mayo de 2009





**Gobierno
de Navarra**



**Ayuntamiento de
Pamplona**
Iruñeko Udala

25 SODENA
Sociedad de Desarrollo de Navarra



CASCANTE

Restaurante **El Lechuguero**

Pza. El Obispo Soldevilla, 2 - Tel. 948 850 052

- Ensalada de la ribera
- Alcachofas con foie
- Borrajas con almejas
- Menestra tradicional de verduras de temporada
- Guiso de espárragos de Navarra con huevos escalfados
- Helado de fresas con reducción de vinagre y tejas

Precio: 33 euros. Todos los días de la semana.

Mesón Ibarra

Vicente Tutor, 3 - Tel. 948 850 477

- Cogollos de Tudela con anchoas
- Espárragos naturales con dos salsas
- Alcachofas fritas con crujiente de jamón
- Cebollas tiernas en tempura
- Menestra de verduras naturales
- Pochas naturales con fritada

Precio: 25 euros (incluye agua, vino, pan y café).
Abierto de martes a sábado mediodía y noche, domingos mediodía y consultar festivos.

CINTRUÉNIGO

Restaurante **Hotel Alhama**

Variante N-113, km.91 - Tel. 948 812 774

- Arroz meloso con alcachofas y habitas
- Parrillada de verduras de temporada
- Cordero lechal relleno de ajetes y lechuzuelas
- Milhojas de arroz con helado de yogurt

Precio: 21 euros. Fines de semana mediodía y noche.

DONAMARÍA

Donamariako Benta

Bº de Bentas, 4 - Tel. 948 450 708

- Rollito crujiente de espinaca y queso fundido
- Verduritas de temporada asadas o salteadas en base de hojaldre
- Carrillera de cerdo ibérico con reducción de pimiento morrón asado
- Helado de yogurt con jalea de tomate

Precio: 25 euros. Fines de semana.

ETXALAR

Restaurante **Peña Plata** (Hotel Venta Etxalar)

Ctra. Pamplona-Irún Km 60 - Tel. 948 635 000

- Puding de espinacas y piquillos con tempura de ajos tiernos y espárragos
- Guisantes frescos con jamón ibérico y crujiente de queso de oveja
- Verduritas salteadas con vieiras y langostinos
- Medallón de solomillo a la parrilla con habitas y setas confitadas
- Tentación Etxalar

Precio: 30 euros.

De lunes a jueves mediodía y noche. Viernes, sábado y domingo mediodía.
Sólo mesa completa.

LARRAINTZAR

Hostal **Gartxenia** Txoko de Gartxenia

San Pedro, 28 - Tel. 948 305 166

- Crema fría de remolacha con helado de crema agria
- Vol-au-ven de pisto, huevas de arenque y espárragos
- Solomillo de cerdo con crema de menta y pimientos confitados
- Tarta JD

Precio: 30 euros.

Se sirve de viernes noche a domingo mediodía.

MENDAVIA

Asador **La Galera**

Mayor,11 / Palomar, 10 - Tel. 948 695 218

- Verduritas en tempura
- Espárragos frescos de Navarra con huevo a baja temperatura y emulsión de arbequina
- Menestra de verduras con cabrito
- Canutillos de zanahoria rellenos de mousse de Idiazábal en sopa de melón

Precio: 38 euros

De lunes a sábado

MURCHANTE

Restaurante **Príncipe de Viana**

Mayor, 131 - Tel. 606 360 081

- Ensaladas de Tudela
- Cebollicas estofadas
- Alcachofas fritas con ajos tiernos
- Espárragos fritos
- Espárragos con huevos escalfados
- Menestra tudelana
- Postre a elegir

Precio: 32 euros. Todos los días de la semana.

PAMPLONA

Restaurante **Aralar**

Castillo Maya, 25 - Tel. 948 153 703

- Penca rellena de jamón y queso
- Ensalada de pimientos asados, escarola y verdel escabechado en casa
- Panache de verduras de temporada
- A elegir:
 - Bacalao desalado con borraja
 - Corderico de Navarra con verduras
- Hojaldre de espinacas

Precio: 35 euros. Fines de semana.

Bar Restaurante **Baserri**

San Nicolás, 32 bajo - Tel. 948 222 021

- Macetica de espárrago fresco en nuestra tierra
- Ensalada de brotes, germinados, flores y codorniz
- Pimientos rellenos de pisto y un ajedrez de verduras
- Brownie de chocolate negro y tallarines de menta

Precio: 23,50 euros. Fines de semana.

Asador **Casa Ángel**

Abejeras, 43 bajo - Tel. 948 243 962

- Crema de guisantes al aroma de trufa
- Espárragos frescos rellenos de marisco
- Solomillo a la parrilla con verduras en tempura
- Fresas en su jugo

Precio: 33 euros. De lunes a viernes.

Restaurante **La Chistera**

San Nicolás, 40-42 bajo - Tel. 948 210 512

- Menestra tradicional de verduras de la huerta de Tudela
- Rabo de Buey
- Torrija de coco

Precio: 32 euros. Todos los días de la semana.

La Cocina de **Alex Múgica**

Estafeta, 24 - Tel. 948 510 125

- Puerros braseados con queso y delicias de pato
- Huevo estrellado, patata y perretxikos
- A elegir:
 - Lomito de merluza al horno con terrina de borrajas y jamón
 - Menestra de corderito lechal
- Leche frita de espinaca, piñones y pasas con toffe de chocolate y almendra
- Cerezas de Milagro salteadas con helado de azafrán y crujiente de remolacha.

Precio: 39 euros (café y pan incluido).

Lunes a jueves mediodía y noche, viernes mediodía.
Dispone de más platos para elegir.

Restaurante **El Corte Inglés**

Estella, 9 - Tel. 948 202 000

- Alcachofas a la brasa con foie
- Crema de pochas con vieira plancha
- Canelón de cordero relleno de hongos sobre cama de verduras
- Hojas borraja con crema de naranja y toffee de nueces

Precio: 35 euros. Se sirve de lunes a sábado.

Restaurante **Dodo Club**

San Roque, 17 - Tel. 948 198 989

- Wok de verduras y gambas con curry rojo Tailandés
- Salmón ahumado al momento sobre crema de espárragos y aceite de arbequina
- Solomillo de ternera con salsa agrídulce de tomatitos
- Fresas con pimienta

Precio: 21,50 euros.

Todos los días de la semana

Restaurante Don Hilarión / Casino Eslava

Estafeta, 56 / Pza. del Castillo, 16 - Tel. 948 212 937

- A elegir:
 - Alcachofas crujientes en sofrito de ibérico
 - Borraja gratinada al queso de Idiazábal
- A elegir:
 - Medallón de solomillo de cerdo con tempura de puerros
 - Merluza al horno con terrina de menestra de verduras
- A elegir:
 - Tatín de manzana casero
 - Brocheta de frutas del tiempo con chocolate caliente

Precio: 17 euros.

Todos los mediodías de la semana.

Restaurante Horno de Aralar

San Nicolás, 12-1º - Tel. 948 221 116

- Alcachofas de Tudela al estilo tradicional
- Cochinillo de Segovia asado en horno de leña acompañado de ensalada de achicoria.
- Gosua: bizcocho con crema pastelera, nata montada y gotas de coñac

Precio: 32 euros.

Todos los días de la semana.

Bar Restaurante Larumbe

Leyre, 5 bajo - Tel. 948 227 228

- Primero a elegir:
 - Cogollitos de Tudela con vinagreta de verduras
 - Rissotto de setas
- Segundo a elegir:
 - Creps de espinacas con salsa de quesos
 - Lasaña Vegetal
- Postre a elegir:
 - Tarta de Quesada con mermelada de arándanos
 - Postre de frutas con chocolate y nata

Precio: 12 euros.

De lunes a sábado.

Restaurante El Mirador (Hotel Maisonnave)

Nueva, 20 - Tel. 948 222 600

- Ensalada de cardo de Peralta con virutas de jamón ibérico y su refrito
- Roto de espárragos frescos con su triguero en tempura
- Lomo de merluza a la sidra con cebolleta de Falces y falso pil-pil de perretxikos
- Emparedado de cochinillo con su alcachofa rellena
- Laminado de cacao y fresas en compota y helado de yogur

Precio: 25 euros. Todos los días de la semana.

Rest. Casa de Comidas Portal de Descalzos Jatetxea

Descalzos, 56-58 - Tel. 948 213 683

- Tosta de pan blanco ó integral de guacamole de Pimientos del Piquillo, ajos tiernos, espárragos trigueros y anchoa
- Ensalada de lechuga crispilla, cebolla blanca de Sangüesa con láminas de espárrago fresco y sisas
- Los quatro ases: Espárrago de Pueyo, Alcachofas al wok, guisantes voluntario y habas en calzón y en grano con jamón y pulpo.
- Cordero raso asado con patatas monalisa
- Natillas ó cuajada

Precio: 32 euros.

Elaborado con productos ecológicos

Viernes noche, sábados y domingos mediodía.

Dispone de otro menú de verduras de lunes a viernes por 20 euros.

Restaurante Bar Redín

Mercado, 5 - Tel. 948 222 182

- Ensalada de temporada con vinagreta de arberquina
- Cogollos con trigueros plancha y salsa de anchoas
- Alcachofas fritas con chipirones encebollados
- Ragu de cordero con habitas y ajos frescos
- Sopa de guisantes con frutas frescas

Precio: 18 euros Lunes a jueves mediodía, viernes y sábado mediodía y noche por encargo.

PAMPLONA

Restaurante **Vegetariano Sarasate**

San Nicolás, 19-21 - Tel. 948 225 727

- Verduritas en tempura con salsa de soja
- Alubia verde salteada con salsa de yogur, ajo y pimentón
- Calabacines gratinados rellenos de calabaza y salsa de queso azul
- Leche frita con salsa de chocolate caliente

Precio: 20,50 euros. Bebida incluida. Fines de semana.

Restaurante **Doña Blanca** (Hotel Blanca de Navarra)

Avda. Pío XII, 43 - Tel. 948 171 010

- Brocheta de tomate seco y queso gratinado al pesto
- Primero a elegir:
 - Ensalada templada de verduras escabechadas con langostinos y espuma de queso de cabra
 - Timbal de alubia verde con crema de boniato y foie-gras
 - Espárragos en tempura con trufa y huevo escalfado
- Segundo a elegir:
 - Merluza al horno con brócoli y trigueros
 - Pencas de acelga rellenas de txangurro con salsa de Jerez
 - Cordero de la cuenca de Pamplona estofado con menestra de verduras de temporada
- Postre: A elegir entre nuestra carta

Precio: 22,47 euros. Todos los días de la semana.

SANSOAIN

Restaurante **Coto Valdorba**

Ctra. N121, Km 30,2 [A7salida 56B] Pueyo Tel. 948 721 021

- Croquetas de champiñón con salsa de queso
- Espárragos frescos de Navarra con foie y vinagreta de tomate
- Ensalada templada de primavera con lentejas y perdiz Valdorba escabechada
- Menestra de verduras de temporada y delicias de faisana
- A elegir entre nuestra variada carta

Precio: 33 euros. De martes a domingo al mediodía.

TUDELA

Restaurante Bar **De Cielo**

Plaza de los Fueros, 5 - Tel. 948 088 777

- Crema de Verduras
- Alcachofas con Jamón
- Cardo a la Navarra
- Cebollitas confitadas
- A elegir:
 - Entrecot
 - Solomillo
 - Lenguado
 - Sepia
- Postre casero

Precio: 18,00 euros (incluye pan y vino)

Todos los días de la semana.

Mesón **Julián**

Merced, 9 - Tel. 948 822 028

- Habitas confitadas
- Espárragos naturales cocidos y su aceite de oliva
- Menestra de verduras de Tudela.
- Alcachofas con jamón
- Taco de bacalao con vainas, piquillos y crema de espárragos
- Torrijas de bizcocho caramelizadas

Precio: 35 euros

De lunes a domingo mediodía, viernes y sábado mediodía y noche. Martes cerrado.

Restaurante **Pichorradicás**

Cortadores, 11 - Tel. 948 821 021

- Ensalada templada de alcachofas, cebollica y foie
- Cebollicas estofadas
- Ajos tiernos fritos
- Espárragos templados con vinagreta
- Menestra de verduras
- Revuelto de alcachofas y cebollica tierna
- Delicias de borraja
- Pochas de Tudela
- Tarta de Cuajada

Precio: 37 euros.

Todos los días de semana.

Hostal Restaurante Remigio

Gaztambide, 4 - Tel. 948 820 850

- Cogollos con bonito a baja temperatura con vinagreta de aceitunas negras de Ablitas
- Cebollica estofada a la tudelana con reducción de agraz verjus
- Ajetes tiernos fritos
- Espárragos asados al sarmiento
- Alcachofas Ye-Ye: Alcachofas mini rellenas de cordero a baja temperatura y ajoblanco
- A elegir:
 - Menestra de los cuatro ases
 - FANTASIA tudelana: Corona de alcachofas fritas con fantasía de hongos y setas y huevo de codorniz
 - Alcachofas con Almejas
- Postre a elegir entre su variada carta

Precio: 32 euros

Todos los días excepto el viernes y domingo noche.

Hotel Santamaría

Camino San Marcial (junto al Pº de Invierno)

Tel. 948 821 200

- A elegir:
 - Menestra de verduras
 - Alcachofas con jamón
 - Espárragos naturales
- A elegir:
 - Jarrete de cordero en salsa
 - Solomillo con guarnición
 - Rape en salsa
- Postre a elegir entre su variada carta

Precio: 30 euros (incluye tinto, gaseosa, agua y pan).

Todos los días de la semana.

Restaurante Trinquete

C/ Trinquete 1, bis - Tel. 948 413 105

- Cogollos con tallos de espárragos
- Calderete de ajos frescos
- Cardo con jamón y nueces de Macadania
- Pochas de Tudela y ajetes fritos

Precio: 29 euros

Todos los días excepto domingo noche y lunes

ZIZUR MAYOR

Restaurante

Bar Casa Azcona

Avda. Belascoain, 24 - Tel. 948 287 662

- Ensalada de Alubia verde, Piquillos con vinagreta de pimentón dulce y espuma de espárragos de Navarra
- Alcachofas con almejas
- Brick de verduritas asadas y hongos con salsa de txakoli
- A elegir:
 - Lomo de bacalao a la plancha con dulce de guindillas y su vinagreta
 - Ciervo a la brasa con cogollos asados y crema de calabaza
- Bizcocho de zanahoria, hilos de chocolate, granizado de pera y albahaca

Precio: 40 euros, (Agua y café incluidos)

De miércoles a sábado comidas y cenas, domingo mediodía.



GRAN FEUDO

CHIVITE



Orgullo Bodeguero

Recuerdo vivo de su historia.

Amor por la tierra.

*Fruto del saber hacer
de más de diez generaciones
dedicadas al arte del vino.*



BODEGAS JULIÁN CHIVITE
DE PADRES A HIJOS DESDE 1647