

RESTAURANTES – Menús

A ASADOR CALAGURRIS *(Abierto todos los días).*
Menú degustación:

- Rellenos del tiempo sobre fondo de crema de guisantes (espárrago relleno de espinaca y penca de acelga rellena de setas).
- Corazones de alcachofa de Calahorra con almejas y verueté de jamón.
- Paupiette de lengudo con verduritas y crema de champiñón.
- Chupito de zanahoria.
- Medallones de solomillo de cerdo Ibérico a la brasa con crujiente de espinacas y patatinas.

Postre: Buñuelos de calabaza con helado de mandarina y salsa de naranja.

Vino: Tinto Crianza Solar Viejo o Cava Brut Vintage.

Pan, agua y café: Incluido.

Precio: 32 € (IVA incluido).
Dirección: Pasaje Díaz s/n
Teléfono: 941 132 524

B HOSTAL GALA CAFÉ-RESTAURANTE *(Abierto todos los días excepto domingos noche).*
Menú degustación:

- Ensalada de rúcula con carpaccio de alcachofa y hongos en vinagreta, aderezado con aceite ecológico de La Rioja.
- Sufle de coliflor IGP de Calahorra sobre lecho de ajos tiernos y crema ligera de piquillos.
- Timbal de borraja en dos texturas, tallarines de calamar y chips de ajo.
- Secreto ibérico relleno de espárragos frescos, salsa de jugo en reducción y habitas salteadas.

Postre: Semifrío de plátano con corazón de amarena, napado de chocolate y caramelos de cabello de ángel.

Vino: Vino tinto D.O.C. Rioja Marqués de Terán Crianza de 2006.

Agua mineral: Natural Veri.

Café: Volcán de Oro.

Precio: 36 € (IVA incluido).
Dirección: Avda. de la Estación 7
Teléfono: 941 145 515

C RESTAURANTE CHEF NINO *(Cerrado lunes todo el día y domingo noche).*
Menú 1 – Menú degustación: 42 € (8% IVA no incluido).

- Blody Mary en la huerta.
- Tartar de salmón con espárragos blancos y trufa negra.
- Sopa de berza con tocino curado de cerdo ibérico y caviar de salmón.
- Pencas de acelga rellenas de bacalao en brandada y bisquet.
- Codillo de cerdo en dos coccciones con rocas de verdura, soja y miel.

Postre: Pastel de cardo blanco con helado de almendra.
Vino: Vino Tinto Envite C/07 D.O.C. Rioja o Vino Blanco Dunviro Viura A/10 D.O.C. Rioja.

Pan: Degustación de panes.

Agua, vino, café y chupitos: Incluido.

Menú 2 – Menú tradicional: 35 € (8% 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: Vino Tinto Envite C/07 D.O.C. Rioja o Vino Blanco Dunviro Viura A/10 D.O.C. Rioja.

Pan: Degustación de panes.

Agua, vino, café y chupitos: Incluido.

Dirección: Basconia 2
Teléfono: 941 133 104

D HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA *(Lunes a domingo).*

Primeros a elegir:

- Alcachofas rellenas de carrileras.
- Timbal de verduras y pulpo.
- Estofado de habitas y guisantes con almejas.

Segundos a elegir:

- Codillo ibérico con manzanas estofadas y alcachofas fritas.
- Rodaballo con ratatouille y mouse de pimientos.
- Solomillo con pasta de pistachos y cebolla caramelizada al vino tinto acompañado de puré de coliflor.

Postre a elegir:

- Panacota sobre coulis de naranjas sanguinas y mango.
- Bombas de chocolate blanco rellenas de helado de café.

Vino: Crianza D.O.C. Rioja.

Pan, vino, cava y agua: Incluido.

Café: No incluido.

Precio: 35,50 € (IVA no incluido).
Dirección: Maestro Falla 1
Teléfono: 941 147 434

E HOTEL RESTAURANTE ZÉNIT *(Lunes a domingo).*

Menú degustación:

- Aperitivo de gambón y champiñones con nuestro oli.
- Gazpacho de calabaza y nata con tosta de maiz.
- Crujiente de espárrago de la ribera y alcachofas de Calahorra con foie caramelizado.
- Delicia de codillo asado al estilo Zénit con verduritas de la huerta de Calahorra.

Postre: Tarta de pera caramelizada en reducción de zurracapote.

Vino: Crianza D.O.C. Rioja.

Pan, vino, agua y café: Incluido.

Precio: 27 € (IVA incluido).

Dirección: Ctra. N-232, Km. 363,800 (dirección Logroño)

Teléfono: 941 147 952

F PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO *(Lunes a domingo).*

Menú degustación:

Entrante individual:

- Mini ensalada de queso de cabra caramelizado.
- Crema fría de aguacates.
- Champiñones riojanos horneados con gambas.

- Timbal de berenjena en salsa de zanahoria.
- Alcachofas con almejas.
- Carrillera de ternera guisada con hortalizas sobre puré de patatas y tuétano.

Postre: Goloso de chocolate con fresones a la naranja.

Pan y aceite ecológico de La Rioja.

Vino: Tinto Castroviejo Crianza D.O.C. Rioja.

Pan, agua mineral y café: Incluido.

Precio: 43 € (IVA incluido).

Dirección: Paseo del Mercadal (Era Alta s/n)

Teléfono: 941 130 358

G RESTAURANTE CASA MATEO *(Martes a domingo –abierto al mediodía–).*

Primeros:

- Menestra de verduras naturales.
- Timbal de gulas, salmón y langostinos con vinagreta de aceite ecológico de La Rioja y frutos secos.
- Foie sobre corazones de alcachofas frescas y boletus.
- Carpaccio de Bresoaia con parmesano, aceite virgen y piñones.
- Tacos de vieira con patata sobre tallos de alcachofa.
- Crema de espárragos blancos con verdes salteados y mejillones.

Segundos:

- Lomo de rodaballo al horno con arroz cremoso marinero.
- Ventresca de bonito horneada con patata y salsa romesco.
- Lomo de bacalao al ajoaceite con ajos frescos y “pil–pil” de piquillos.
- Saquito de rabo de ternera con verduritas.
- Medallones de ciervo con salsa de Oporto y manzana asada.
- Solomillo de cerdo ibérico y cebolla caramelizada y panaderas.

Postre: A elegir de nuestra carta de postres.

Vino: Tinto Crianza D.O.C. Rioja.

Pan, agua, refresco y café: Incluido.

Precio: 38 € (IVA no incluido).

Dirección: Plaza del Raso 15

Teléfono: 941 130 009

H RESTAURANTE HOUSTON *(Lunes cerrado, Martes a jueves sólo comidas. Viernes y sábado comidas y cenas, y domingo sólo comidas).*

Menú degustación:

- Pochas con espárragos.
- Pisto de mar y tierra.
- Delicias de espinacas.
- Solomillo de ternera con guarnición de la huerta.

Postre: Arroz con leche caramelizado.

Vino: Vino crianza Rioja.

Pan, agua y café: Incluido.

Precio: 30 € (IVA incluido).

Dirección: Polígono La Azucarrera, nave A2

Teléfono: 941 147 367

I RESTAURANTE LA DAMA DE CALAHORRA *(Domingo noche cerrado).*

Menú degustación:

- Aperitivo: Croqueta de espinacas.
- Espárragos frescos con salsa tártara y bouquet de ensaladas.
- Hojaldre de salmón y puerro sobre crema de borraja y taquitos de jamón.
- Filete de lubina al horno con refrito de ajo fresco y judía verde al vapor.
- Pimientos del piquillo rellenos de ternera con salsa de calabaza y piñones.

Postre: Torrija con nueces bañada en crema de natillas a la menta. (Puede acompañarse con copa de cava Segura Viudas Brut Vintage)

Vino: Solar Viejo Crianza.

Pan, agua y café: Incluido.

Precio: 39 € (IVA no incluido).

Dirección: Basconia 3
Teléfono: 941 134 062

J RESTAURANTE LA RANA DEL MORAL *(Lunes a domingo).*

Menú degustación:

- Aperitivos:
 - Tostón riojano de aceite ecológico de La Rioja.
 - Crema fina de verduras con espuma de frutos rojos.
- Las diez verduras parrilladas con queso de cabra a la plancha, ajada y algomrote.
- Lengudo relleno de juliana de verduras y salmón con vichyssoise cremosa y aceite de pimientos de cristal.
- Carrillera ibérica melosa estofada al vino tinto con ragout de champiñón y emulsión de coliflor IGP de Calahorra.

Postre: Piña a nuestra manera.

Vino: Crianza Bodegas Solar Viejo de Laguardia.

Pan, agua y café: Incluido.

Precio: 35 € (8% IVA no incluido).

Dirección: Ramón Subirán 34

Teléfono: 941 147 639

K RESTAURANTE LA TABERNA DE LA CUARTA ESQUINA *(Lunes noche cerrado).*

Aperitivo:

- Croquetas de verduras.
- Copita de crema de coliflor IGP de Calahorra con rabo de buey.

Menú degustación:

- Espárragos laminados blancos y verdes con foie y trufa.
- Alcachofas salteadas con butifarra.
- Risotto con bacalao y borraja.
- Manitas de cerdo rellenas de fritada riojana.

Postre: Tarta de calabaza con Mousse de chocolate y helado.

Vino: Vino Crianza Rioja Baja.

Pan, agua y café: Incluido.

Precio: 39,50 € (IVA incluido).

Dirección: Cuatro Esquinas 16

Teléfono: 941 134 355

L RESTAURANTE MERCADAL 21 *(Martes a domingo).*

Primeros:

- Pasta fresca con salteado de hongos, trigueros, habitas y lascas de parmesano y trufa.
- Cilindros de puerro con brandada de bacalao y suero de tomate especiado.
- Ensalada de espinacas y escarola, contrastes de fruta y gulas marinadas.
- Alcachofas frescas de Calahorra con jamón ibérico y lecherillas de cordero empanadas.
- Espárragos blancos con huevo poché, aceite ecológico de La Rioja y sal de escamas.

Segundos:

- Atadidos de lengudo rellenos de verduritas con gazpacho templado de remolacha.
- Chipirones de anzuelo encebollado a la brasa con cremoso de mascarpone y albahaca, vinagreta templada de bacon y trufa de verano.
- Poisnette de solomillo de cerdo ibérico relleno de espinapio, piñones y pasas, con chalotas glaseadas y salsa de vermout rojo.
- Taco de lomo de ciervo a la brasa con salsa de Oporto y salteado de habitas y trigueros.

Postres: A elegir de la carta (incluido).

Vino: No incluido.

Café, pan y agua: Incluido.

Precio: 35 € (IVA incluido).

Dirección: Paseo del Mercadal 21

Teléfono: 941 147 108

M RESTAURANTE O CAMIÑO DE SANTIAGO *(Lunes a domingo).*

Entrante:

- Espárragos a la vinagreta con pimientos tricolor.

Primeros:

- Alcachofas de la huerta con almejas en salsa verde.
- Menestra de verdura salteada con panceta ibérica.
- Ensalada de champiñones marinadas con guindilla.
- Espárragos trigueros con gambas.

Segundos:

- Caldeirada de rape con patatas troceadas y piquillo.
- Estofado de cordero con pimientos asados.
- Milhojas de lomo, tomate y espárragos y queso gratinado.
- Pulpo asado con patatas y chalotas.

Postre:

- Melón relleno de macedonia refrescante.
- Naranjas y piña quemadas con helado de pétalos de violeta.

Vino: Crianza D.O.C. Rioja o blanco Ribeiro gallego.

Pan, agua Cabreiroa y refresco: Incluido.

Café: No incluido.

Precio: 20 € (IVA incluido).

Dirección: General Iriarte 13-15

Teléfono: 941 147 094

N RESTAURANTE–MARISQUERÍA LOS LARES *(Lunes a domingo).*

Menú degustación:

- Crema de coliflor IGP de Calahorra con viruta de ibérico y aceite de perejil.
- Ensalada templada de verdes y vegetales con frutos secos y rizos de mar.
- Espárragos frescos con vinagreta de langostinos y huevo campero escalfado.
- Taco de bacalao sobre cama de cebolla confitada con salsa de pimiento de piquillo y crujiente de patata.

Postre: Tarta de peras de Rincón con reducción de vino tinto y frambuesa.

Vino: D.O.C. Rioja.

Agua, pan y café: Incluido.

Precio: 33 € (IVA incluido).

Dirección: San Antón 7

Teléfono: 941 133 122

ACTOS PRELIMINARES

Sábado 9

16:30 h.- Plaza del Raso. ***XI Concentración de Bandas Procesionales de la Cofradía de la Santa Vera Cruz.***

20:30 h.- Teatro Ideal. ***Concierto de la Fundación García Fajer.*** Entrada libre.

Domingo 10

22:00 h.- Teatro Ideal. ***Concierto melódico de la Banda de tambores y cornetas de la Cofradía de la Sta. Vera Cruz de Pradejón.***

Organiza: Asociación Santa Cecilia. Entrada 6 €. Socios y jubilados 4 €.

Lunes 11 a miércoles 13

14:00 h.- ***Promoción de las XV Jornadas Gastronómicas de la Verdura*** en los hoteles Barceló de:

- Lunes 11: Vitoria. Hotel Barceló Gasteiz.
- Martes 12: San Sebastián. Hotel Barceló Costa Vasca.
- Miércoles 13: Bilbao. Hotel Barceló Nervión.

Viernes 15

19:00 h.- Sala de Exposiciones de c/ Mayor, 24. ***Inauguración de la exposición “Benjamín de Tudela, un viajero en el tiempo”***, presentada por su autor D. Jesús Álava Sesma. Colabora: Red de Juderías de España, Caminos de Sefarad.

21:30 h.- Teatro Ideal. ***Musical “Rent” de Jonathan Larson.*** (Textos en castellano y música en direct). Compañía: Stonehenge. Entradas: Patio butacas y platea: 22 €; 1º Anfiteatro: 20 €; 2º Anfiteatro: 18 €.

Sábado 16

11:00 a 22:00 h.- **MERCAFORUM.** Organizado por Paso Viviente, (continúa el domingo 17 con el mismo horario).

18:00 h.- Sala de Exposiciones de c/ Mayor 24. ***Inauguración de la exposición y entrega de premios del XXII Concurso de dibujo sobre Semana Santa***, organizado por la Cofradía de la Sta. Vera Cruz.

Domingo 17

Comienzo de la ***Semana Santa Calagurritana. Declarada de Interés Turístico Regional.***

Martes 19

19:00 h.- Aula Municipal de Cocina. ***Presentación de los bares que integran la “Ruta de pinchos de verdura 2011 ”.***

Miércoles 20

12:30 h.- **Comercio y verduras:** Inauguración de los escaparates del comercio local decorados con motivo de las XV Jornadas Gastronómicas de la Verdura y cuyos protagonistas son los productos de denominación de origen y calidad riojanos.

Jueves 21

21:00 h.- Avda. de Valvanera. ***Escenificación de la Pasión.***

Sábado 23

11:00 a 21:00 h.- Paseo del Mercadal. ***Día del libro.*** Participan las librerías Caprichos, Cervantes y Arco Iris.



XV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

LUNES, 25 de Abril

20:00 h.- Centro Cultural Caja Rioja. ***Acto inaugural de las XV Jornada­s Gastronómicas de la Verdura.***

Conferencia inaugural ***“El sabor de la huerta”*** a cargo de **D. Darío Barrio**, chef del restaurante **dASSA BASSA** de Madrid. Moderador: D. Ventura Martínez, del restaurante “Chef Nino” de Calahorra.

Apertura de la ***exposición de los trabajos seleccionados en el IV concurso fotográfico sobre la Verdura***, organizado por el CITA. Al entrar a la sala se podrán adquirir los libros de cocina y gastronomía editados hasta el momento.

21:30 h.- Parador Nacional “Marco Fabio Quintiliano”. ***Cena inaugural*** ofrecida por los restaurantes participantes a organizadores y colaboradores.

MARTES, 26 de Abril

10:30 h.- Ayuntamiento. ***Presentación del Consejo Regulador de la Producción Ecológica de La Rioja***, a cargo del Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo D. Iñigo Nagore, el Alcalde D. Francisco Javier Pagola y el Presidente del Consejo Regulador de Productos Ecológicos de La Rioja D. Andrés Serrano.

12:00 h.- Fundación Hospital Calahorra. ***Inauguración del stand con verduras***, homenaje a nuestros productos hortofrutícolas y a estas XV Jornadas Gastronómicas de la Verdura, y de la ***Exposición fotográfica “Evolución del cultivo del champiñón en La Rioja”***, organizada por el CTICH. Durante toda la semana los menús del Hospital y de su cafetería tendrán a las verduras de Calahorra como protagonista.

10:00 a 13:30 h. y 16:00 a 20:30 h.- Carpa del Silo. ***EXPOSICIÓN MERCEDES BENZ AUTO OJA*** “Seguridad y Ecología”.

17:00 y 18:00 h.- Carpa del Silo. ***La aventura de la verdura con la abeja “Capi”*** para niños/as de 9 y 10 años. Dos turnos (máximo 50 niños por turno, según orden de llegada). Promueve: La Rioja Capital.

19:30 a 21:00 h.- Aula Municipal de Cocina (C/ Enramada 1) ***“Demostración de cocina con productos de calidad de La Rioja”*** para adultos. Inscripción gratuita previa en el teléfono 941 512 571 llamando entre las 8:00 y las 18:00 h. y organizado por la IGP Coliflor de Calahorra.

20:15 h.- Centro Cultural de Caja Rioja. ***Charla coloquio: “Embajadores de la Ciudad de la Verdura y su gastronomía”.***

Ponentes: