

Durante los meses de diciembre y enero los restaurantes contarán con un menú de verduras en sus restaurantes.

Para reservas en cada restaurante

- **Treintaitrés** (948-827606)
- **Sent Sovi** (948-413748)
- **Trinquete** (948-413105)
- **Remigio** (948-820850)
- **Beethoven** (948-825260)
- **Restaurante Alcazaba** (Ac Ciudad de Tudela) (948-402440/628-946745)
- **Restaurante Príncipe de Viana** (606-360081 / 670-353155)
- **Pichorradicás Casa Ignacio** (948-948-821021)

Para visualizar los menús, www.tudela.es

www.navarragastronomia.com

Facebook -- [arvrestaurantestudela](https://www.facebook.com/arvrestaurantestudela)

PROGRAMA

31 de Octubre

20.00h Palacio Marqués del Almirante.

Presentación de Inverdura, organiza, Ayuntamiento de Tudela, Federación de Sociedades Gastronómicas el Hortelano y Asociación de restaurantes de la verdura tudelana.

23 de Noviembre

20.00 h. Lugar Plaza San Jaime.

El Pregón Homenaje a la boina y la elástica tudelana por el grupo Traslapiente. Pregonero; Fermin Aguado Pérez.

Chiquiteo por Centro histórico con pinchos de chistorra gratuito.

Actuación de los gaiteros de Tudela.

Cena popular en Caldereros, Portalón, Andatú. Precio 20.-€ Tfno: (609-517976)

Del 19 de Noviembre al 10 de Diciembre

Lugar Centro Cultural Castel Ruiz. Colabora Consorcio Eder. Horario de 19.00h a 21.00h. (De lunes a viernes).

Exposición fotográfica "Malampo", "Memorias del Siglo XX".

28 de Noviembre

17h a 18h Cibercentro de Tudela.

Charla informativa sobre el manejo de Foursquare.

30 de Noviembre

21.30 h Cena popular de las verduras de invierno en las Sociedades Gastronómicas; Menú, Ensalada cardo rojo, achicoria, apio y cogollos, borraja con patata, brocoli, cardo con almendras, ternera de Navarra, arroz con leche, aceites Urzante. Precio; 25.-€

La Intemperie, la Tafurería (reservas 665675374 y 609517976) y el Pico (677/532587).

22.00 Cena armonía de verduras de invierno. Restaurante Remigio. Reservas (948-820850). (Precio 36.-€). Mas información web, www.tudela.es

1 de Diciembre

19.30 a 22.00h Degustación popular de pinchos de verdura de invierno.

Sociedades gastronómicas y Peñas participantes: Andatú (ensalada cardo rojo, achicoria, apio y cogollo), Revolvedera (alcachofa), Caldereros (borraja y brocoli), Portalón (acelga y coliflor) y Athletic (cardo).

19.30 Ronda musical por las calles de Tudela con los Joteros de Tudela y el grupo Asociación Cultural Águilas de Tudela del Duero.

19.30 Salida de la Comparsa de Gigantes de Tudela por las calles del Centro Histórico.

2 de Diciembre

De 10.00 h a 20.00 h ¡Nos vamos de excursión!

Organiza la Asociación de Restaurantes de la Verdura Tudelana y colabora Fundación Dédalo y Aceites Artajo. Inscripción: Fundación Dédalo.

Nº de plazas: 50 .

Precio: 25 € incluye autobús, 8 miniplatos en los distintos restaurantes participantes, visita en plena cosecha, cata de aceite en rama en el trujal de Aceites Artajo y comida popular.

Check-in: en Foursquare a la llegada de cada restaurante y trujal se le servirá gratis un vino, cerveza o agua.

11.00 h Ronda musical por las calles de Tudela con los Joteros de Tudela y el grupo Asociación Cultural Águilas de Tudela del Duero.

4 de Diciembre

19.30h En la sala 18 grados

Maridaje de tres vinos con pinchos elaborados con verduras de temporada.

Precio: 12.-€. Apuntarse: www.18grados.es, Tfno: 948-823399

5 de Diciembre

19.30h En la sala 18 grados

Maridaje de tres vinos con pinchos elaborados con verduras de temporada.

Precio: 12.-€. Apuntarse: www.18grados.es, Tfno: 948-823399

6, 7 y 8 de Diciembre

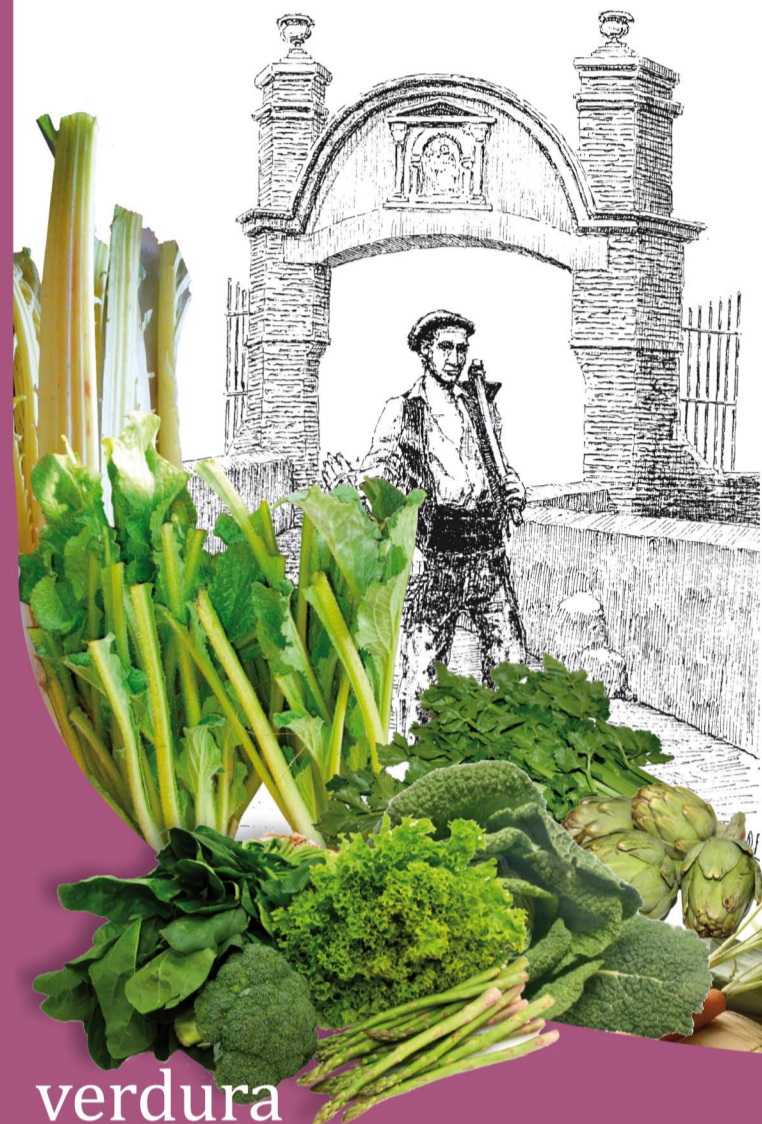
19.30h a 22.00h Mercado de Abastos, Túnel verde de platos en miniatura.

Restaurantes participantes: **Treintaitrés, Sent Sovi, Trinquete, Remigio, Beethoven, Alcazaba-Maher, Restaurante Príncipe de Viana y Pichorradicás.** Colabora: cerveza Ambar y Gran Feudo.

Por 15 €/bono (4 miniplatos + 2 bebidas + degustación de aceite con tostadas)

Venta anticipada de bonos a partir del 15 de Noviembre en los establecimientos participantes y el mismo día se venderán los sobrantes en el Mercado de Abastos.

inVerdura
TUDELA



verdura
de invierno
Tudela 2012

