

- chofas fritas, setas y hongos
- Pochas de Tudela con codorniz estofada
- Postre: Torrija de vainilla bourbon con helado de nata doble y coulis de fresa

Precio: 64€ (IVA incluido).
Bebidas no incluidas.



Bares

BAR JOSE LUIS
Muro 23
948 820 091

Pinchos nuevos:

- Tartar de pimiento y crema de coliflor
- Vermut de verdura
- Otros pinchos de verdura habituales

Se sirven de jueves a lunes.
Descanso semanal: martes y miércoles.

BAR LA CATEDRAL
C/ Carnicerías 2 BAJO
Telf: 678320726
marcos@lacatedraltudela.com

- Cebollas estofadas al Chardonnay 18€
- Guisante temprano con papada 20€
- Alcachofas fritas con foie fresco 25€
- Alcachofas fritas con langostino 25€
- Espárragos guisados a la tudelana 18€

Día de descanso: lunes, martes, miércoles y jueves por la mañana.

MALKERIDA BAR (El lugar donde habitan los corazones de Tudela).
Tlfno: 658611765
C/ Horno del Pasaje, 2

- “Brote de Alcachofa” NOW: Profiterol hojaldrado salado en formato éclair,

Los menús se sirven a mesa completa. Se oferta todo el año con productos de temporada. No se comparte menú para dos personas. Esta casa dispone para los clientes que lo soliciten un menú de alérgenos. Abrimos todos los días al mediodía. Cerrado todas las noches excepto viernes y sábados.

- relleno de crema de alcachofa, con pistacho y jamón crujiente. Inspirado en la huerta navarra.
- “Flor de Tudela”: Empanadilla de alcachofa con boletus y trufa blanca. Un guiño a la joya de la huerta tudelana en su momento más noble.
 - “Nido Primavera!”: Hojaldre de bechamel, espinaca y triple queso. Cálido, cremoso y reconfortante.
 - “Borraja en Flor”: Croqueta de borraja. Homenaje a la verdura más humilde y querida de la ribera.

Horarios de descanso: lunes y martes si no son festivos

BAR MONCAYO
C/ Merced, 1 Tudela

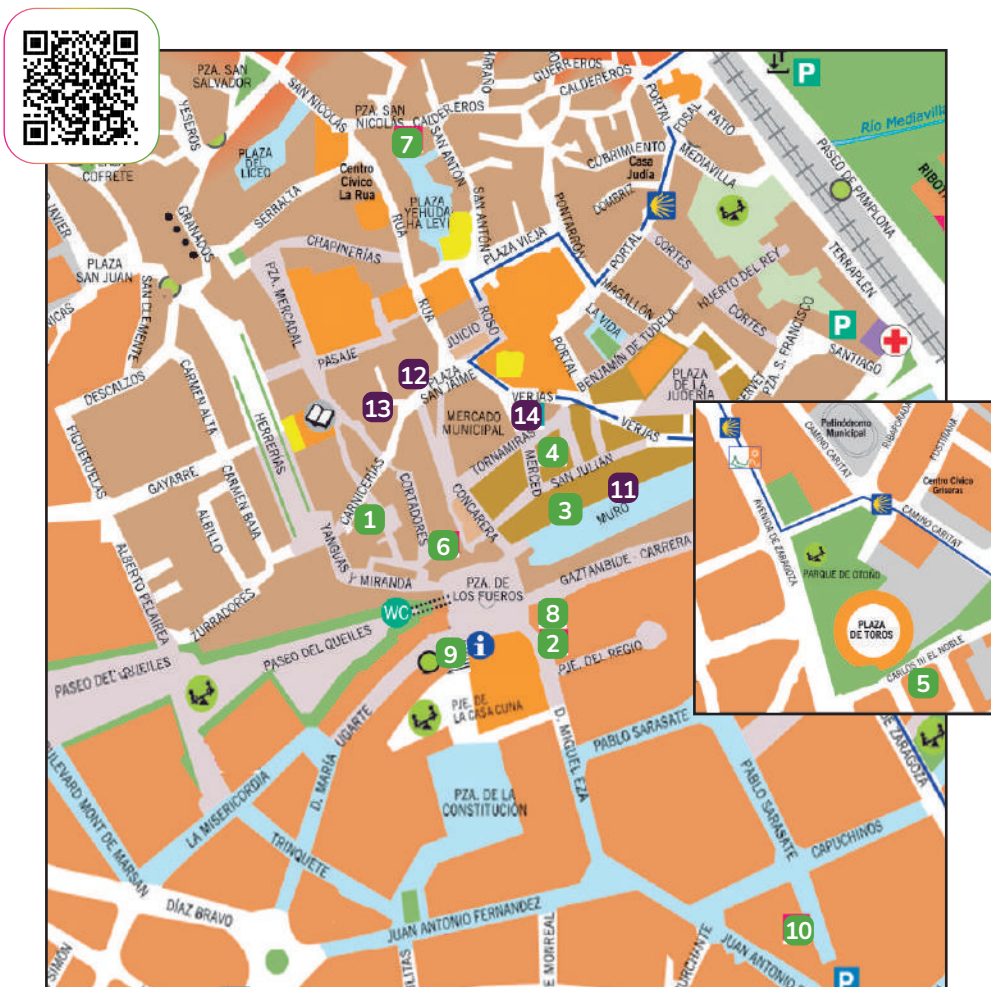
Pincho de Verdura-2026:

- Espárrago relleno con berberechos.

Otros pinchos habituales:

- Calabacín relleno, pimiento rojo, jamón de york y queso.
- Calabacín relleno de setas, gulas y gambas.
- Calabacín relleno, besamel, beicon, queso, espárrago, pechuga y jamón.
- Calabacín con queso de philadelphia, gamba salsa de pimiento, jamón y palomitas trituradas.

Días de descanso martes y miércoles.



1. RESTAURANTE “A TEMPERO”
C/ Carnicerías, 15
2. EL CHOKO DEL REMIGIO
Plaza de los fueros, 2
3. RESTAURANTE IRUÑA
C/ Muro, 11
4. MESÓN JULIÁN
C/ Merced, 9
5. RESTAURANTE LA PARRILLA
C/ Carlos III El Noble
6. RESTAURANTE PICHORRADICAS
CASA AITOR - C/ Cortadores, 11
7. RESTAURANTE POSADA DE LA RUBIA
C/ Caldereros, 5

8. RESTAURANTE REMIGIO
C/ Gaztambide, 4
9. RESTAURANTE TOPERO
Plaza de los fueros, 5
10. RESTAURANTE 33
C/ Capuchinos, 7
11. BAR JOSE LUIS
C/ Muro, 23
12. BAR LA CATEDRAL
C/ Carnicerías, 2
13. MALKERIDA BAR
C(Horno del Pasaje, 2
14. BAR MONCAYO
C/ Merced, 1

FIESTAS DE LA VERDURA



Tudela y la Ribera de Navarra

32.ª Edición - del 17 abril al 3 mayo



Restaurantes

RESTAURANTE “A TEMPERO”

Calle Carnicerías 15

Tlf. Reservas: 948 825 260 / 682 078 212

Cocina de Mercado

Abierto: Comidas de martes a domingo y cenas: jueves, viernes y sábado.

RESTAURANTE CHOKO DEL REMIGIO

Plaza de los Fueros. 1

info@hotelremigio.com

www.hotelremigio.com

Tlf.: 948 820 850

WhatsApp +34 695 20 32 40

Menú del Esplendor

- Melisa, habitas y menta
- Chia calabaza y naranja.
- Buñuelo espinaca roquefort.
- Miso de piquillo y wagyu
- Croqueta de boletus y quinoa.
- Ajete tierno
- Cogollo anguila
- Alcachofa pistacho eneldo
- Cebollica y queso azul
- Humus de tirabeque
- Guisante cococha
- Espárragos asados
- “Ajoarriero”
- Menestra carramurillo.
- Pochas con codorniz.
- Apio, menta y gin fizz
- Champiñón coliflor
- Petits four
- Pan y agua

Precio: 95€

De viernes a martes servicios de comida y cena.

Menú Síntesis

- Melisa menta y habitas
- Chia calabaza y naranja
- Wagyu de miso piquillo
- Buñuelo espinacas y roquefort
- Ajete tierno
- Cogollo anguila
- Alcachofa, pistacho y eneldo

- Cebollica tudelana y queso Roncal
- Espárragos asados
- Menestra carramurillo
- Coliflor y champiñón
- Pan y agua

Precio: 65€

Mediodía lunes martes y viernes Noches lunes, martes, viernes, sábado y domingo. Los menús se adaptan a vegetarianos e intolerancias, no para veganos.

RESTAURANTE IRUÑA

C/ Muro, 11, Tudela

Teléfono: 948 821 000 / 679 632 769

info@restauranteiruña.com

Menú Verduras Primavera 2026

Empezamos con...

- Cogollos de Tudela con Anchoas del Cantábrico
 - Cebollica estofada en blanco chardonnay
 - Espárragos Blancos de Navarra con AOV
 - Seguimos con...
 - Pochas de Tudela con Piparras encurtidas y Guindilla frita
- Y a continuación elegimos entre...
- Menestra de Verduras Iruña
 - Alcachofas con Jamón
 - Pimientos rellenos de Verduras
 - Lubina Salvaje al Orio (suplemento 20€)
 - Rabo de toro al vino tinto (Suplemento 10€)
 - Ternera Iruña (Suplemento 10€)

Postre

- Postres caseros a elegir

Precio: 45€, Pan celiaco suplemento 3€

Se sirve todos los días.

Menú disponibles hasta finales de mayo, según disponibilidad.

Para alérgenos e intolerancias, consultar con nuestro personal de sala.

Los platos pueden ser cambiados en función de la disponibilidad de la verdura.

Menú Jornadas Exaltación de la Verdura 2026

Menú degustación de verduras durante las

Fiestas de la Verdura

- Croqueta de borraja
- Pimientos del piquillo asados a la leña

con carpaccio de bacalao

- Espárragos blancos con ajos tiernos
- Alcachofas fritas
- Pochas de Tudela con guindilla frita y piparras encurtidas
- Cebolla estofada en chardonnay rellena de rabo de toro
- Menestra de verduras Iruña
- Postre casero a elegir

Precio: 65€

Pan celiaco suplemento 3€

Mesa completa y bajo reserva.

Los platos pueden ser cambiados en función de la disponibilidad de la verdura.

Descanso: lunes, salvo festivo.

MESON JULIÁN

C/ Merced, 9 Tudela

Teléfono: 948 822 028 / 615 670 565

info@mesonjulian.com

Menú de verduras 2026

- Cogollos, sardina, trigueros y vinagreta
- Gazpachuelo de espárragos blancos
- Cebollas guisadas con foie
- Guisantes, pato, caldo de jamón y maíz
- Alcachofa y papada ibérica
- Albóndigas de menestra de cordero
- Tartaleta de limón

Precio: 55€. IVA y pan incluidos.

*Este menú no incluye bebidas y sólo se servirá mesa completa.

Nota: Debido a la temporalidad de los productos, este menú puede ser cambiado o modificado sin previo aviso.

Descanso semanal: martes y miércoles.

Requisito: mesa completa y reserva anticipada, todos los días.

RESTAURANTE LA PARRILLA

C/ Carlos III El Noble, Tudela

Tlf.: 948 822 400 / WhatsApp: 629 410 062

info@laparrillahostal.es

Menú degustación verduras

Entrantes:

- Alcachofas fritas
- Cogollos de Tudela con ali-oli de anchoa

y tiras de piquillo

- Cebolletas tiernas estofadas en su jugo
- Espárragos blancos al natural con dos salsas

Plato principal:

- Menestra de verdura de Tudela.

Postre:

- Postre especial verduras (postre casero a elegir)
- Café

Precio: 40€ (no incluye bebida)

RESTAURANTE PICHORRADICAS CASA AITOR

c/ Cortadores nº11

Tlf.: 948 821 021

aitor1313@hotmail.com

MENÚ VERDURAS PRIMAVERA 2026

- Aperitivo
- Espárragos de Navarra asados con mayonesa de bogavante
- Cebolleta babosa de Tudela estofada con rosado de garnacha y migas crujientes
- Habitas de temporada salteadas con jamón confitado
- Alcachofas fritas con foie plancha y yema de huevo
- Menestra de las cuatro reinas
- Pochas de Tudela con fritada de pimientos y “langostinos de Ibarra”
- Postre: Coulant de calabaza con helado de Queso Idiazabal
- 1 pan, ½ litro de agua sin gas y café incluido (por persona)
- Resto de bebidas no incluidas

Precio: 50€ (IVA incluido).

Sólo para mesa completa. No se permite compartir menú.

El menú puede cambiar dependiendo de la disponibilidad de las verduras.

Descanso: domingo noche, lunes entero y martes noche.

RESTAURANTE POSADA DE LA RUBIA

C/ Caldereros, 5 Tudela

Tlf.: 948 032 460 / 693 401 123

Entrantes

- Pochas de Tudela con verduras.
- Croquetas de jamón, borraja y espinaca.
- Pimientos rellenos de carne de Angus, boletus y foie
- Alcachofas en tempura de carne de Angus, boletus, foie.
- Caracoles a la riojana

Segundos

- Bacalao a la riojana
- Carrillera ibérica al vino tinto
- Albóndigas de caza en su salsa de boletus
- Corderito asado al horno de leña

Postre degustación

- Variedad de postres caseros

El menú incluye pan y postre. Bebida no incluida. Precio: 35€ (IVA incluido).

Descanso semanal: martes y miércoles. (Posibilidad de abrir para grupos).

RESTAURANTE REMIGIO

Gaztambide 2

Tlf.: 948 820 850 / WhatsApp: 695 203 240

www.hotelremigio.com

Platos de Verdura a la carta

- Cogollos con anchoa y bonito
- Espárragos dos salsas
- Espárragos a la Tudelana
- Espárragos asados
- Cebollicas a la Tudelana
- Cebollicas en tempura
- Alcachofas con jamón
- Alcachofas con almejas
- Alcachofas brasa, panceta teriyaki, ajo negro y piñones
- Menestra 4 ases
- Ajetes tiernos fritos
- Canelones de acelga y setas
- Buñuelos de calabaza y queso azul
- Pimientos del piquillo y su pilpil
- Pochas traperas con fritadica.
- Opciones Veganas

RESTAURANTE TOPERO

Plaza de los Fueros, 5 Tudela

Teléfono: 948 047 646

jose@restaurantetopero.es

www.restaurantetopero.es

- ENSALADA DE COGOLLOS (Con vinagreta de teriyaki y rabanetas)
- CEBOLLETAS (A la brasa con tostada de morcilla Beasain y salsa de caramelo)
- AJETES (Falsa tortilla y ali oli de ajo asados)
- ESPARRAGOS (Cocido y marcado a la brasa con yema curada y aceite de oliva virgen extra)
- ALCAHOFAS (Fritas con crema de queso Larra y jengibre)
- GUIANTES (En tortero a la brasa con sopa de ajo, pan y jamón)
- HABAS (Salsa de pesto de su baina y manita a la plancha)
- MENESTRA (De los cuatro ases)
- POSTRE (Canutillos con crema pastelera de espárragos y chocolate caliente)

Precio: 50€

Se servirá a mesa completa.

Disponible todos los días, de mañana y noche (se servirá al medio día hasta las 15:00h y servicio de noche hasta las 22:00h).

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

Descanso semanal, los jueves enteros y las noches de domingo y lunes, excepto festivos o mesa previa reserva de 15 o más comensales.

RESTAURANTE 33

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

Teléfono: 948 827 606

restaurantetreintaitres@restaurantetreintaitres.com / www.restaurant33.com

Menú degustación de verduras

- Espárragos de Tudela con mahonesa de oliva verde y anchoa
- Duquesa de Patata a la importancia en salsa verde con borrajas y quinoa
- Menestra de las cuatro verduras reinas con aceite de jamón y jamón confitado
- Ravioli oriental relleno de puerro estofado en aceite de gambas con salsa de colágenos de pescado y extracto de gambas.
- Crema de hongos y foie fresco con alca-

