

Restaurante Posada de la Rubia

C/ Caldereros, 5 Tudela - Teléfono: 948-032460

Entrantes:

- Pimientos rellenos de berenjena, cebolla caramelizada y carne de angus.
- Croquetas de jamón ibérico y puerro, pimiento verde y calabacín.
- Alcachofas de la Mejana rellenas de setas y carne picada en tempura.
- Pochas frescas con fritada de verdura.
- Caracoles de monte con salsa ceriverana (cebolla, boletus y trufa)

Segundos de degustación:

- Bacalao a la riojana con pimientos tricolor.
- Cordero asado a la leña con patatas panaderas.
- Albóndigas de corzo con salsa de dos setas.
- Carrilleras ibéricas al vino tinto y trufa negra.

Sostres caseros alegir: tarta de queso con frutos rojos, cañas del Ebro rellenas de crema u otros)

Precio: 27€ (IVA incluido)

El menú incluye pan, vino rioja, agua, gaseosa y café.

Restaurante Remigio-Queiles

C/ Queiles Tudela, Tudela - Teléfono: 948 820 850

- Cogollos con anchoa y Bonito
- Pimientos del piquillo con papada.
- Pimientos del piquillo rellenos de centollo.
- Alcachofas fritas
- Alcachofas con jamón
- Espárragos Asados
- Cebollics estofadas a la tudelana y demi glace de cebolla
- Ajetes tiernos fritos

- Habitas baby salteadas con jamón y ajetes
- Guisante lagrima salteados con huevo
- Ravioli de espinacas, roquefort, piñones, pasas y crema de zanahorias
- Pochas de Tudela con su fritadica y piparras.
- Arroz de la huerta mínimo 2 pax.
- Arroz caldoso de Espárragos con huevos escalfados.

Restaurante Topero

Plaza de los Fueros,5 Tudela - Teléfono: 948 047 646

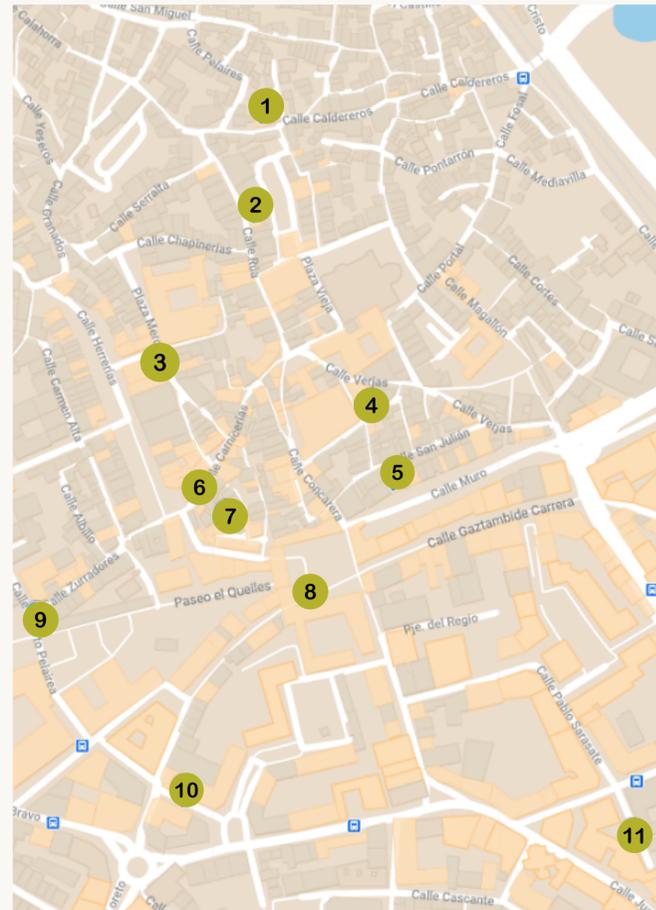
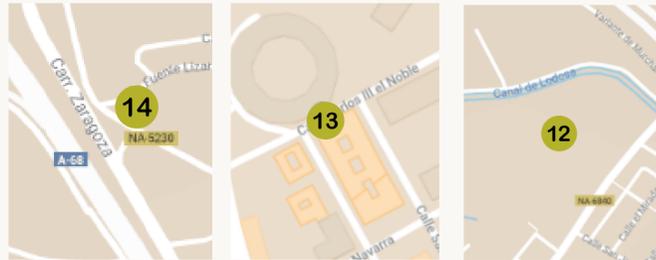
- Cogollos de grumillo con vinagreta de arenques, jengibre y espárrago osmotizado
- Cebollas estofadas con reducción de legumbre y glaseadas con caramelo de naranja
- Ajetes confitados con yema y manzana
- Tostada de migas con guisantes y ajoblanco
- Espárragos salteados con foie y su velouté
- Alcachofas fritas con crema de queso y lima
- Habas con taco de manitas y salsa de curry rojo
- Menestra tudelana de los cuatro ases

Precio: 35€ (IVA incluido)

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

Debido a la situación sanitaria actual consultar con antelación

ENCUENTRA TU MENÚ



Más información:

Oficina de turismo - Plaza de los Fueros, nº 5
Teléfono: 948848058
www.turismotudela.com



RESTAURANTES

1. Restaurante Posada de la Rubia
C/ Caldereros, 5 Tudela
2. Restaurante L&E
RC/ Carnicerías, 11 Tudela
3. Asador Casa Lola
Plaza Mercadal, 26B Tudela
4. Restaurante Mesón Julián
C/ Merced, 9 Tudela
5. Restaurante IRUÑA
C/ Muro, 11, Tudela
6. Restaurante Temporada
Avda Tudela, 30 Tudela
7. Restaurante Le Bistrot
C/ Fuente del Matadero, 3, Tudela
8. Restaurante Topero
Plaza de los Fueros, 5 Tudela
9. Restaurante Remigio - Queiles
C/ Queiles Tudela, Tudela
10. Restaurante Trinquete
C/ Trinquete, 1 BIS, Tudela
11. Restaurante Trentaitrés
C/ Pablo Sarasate, 7 Tudela
12. Restaurante Principe de Viana
C/ Mayor, 191-Bodega, Muchante
13. Restaurante LA PARRILLA
C/ Carlos III El Noble, Tudela
14. Restaurante Beethoven
Avda Tudela, 30



MENÚS DE VERDURA ABRIL - MAYO

Debido a la situación sanitaria actual consultar con antelación



Tudela y la Ribera de Navarra
16 de abril al 2 de mayo de 2021

#DisfrutaLasVerduras



Asador Casa Lola

Plaza Mercadal, 26B Tudela - Teléfono: 948 827 497

- Degustación de verduras, brasa y quesos
- Cogollo del grumillo y anchoa de Santoña
- Guisantes y almejas a la brasa
- Espárragos blancos a la brasa
- Cebollics estofadas con sidra
- Alcachofas fritas y cecina de vaca ahumada
- Chuleta extra de vaca vieja (350gr. Aprox. Maduración de entre 40 y 60 días)

- Lechuga blanca de Tudela y cebolla tierna
- Pimientos del cristal asados
- Carro de quesos y vino dulce

Precio: 60€ (IVA incluido)

Incluye un servicio de pan, agua o sidra de la Kupela. No incluye vino, refrescos ni café

Restaurante Beethoven

Avda Tudela, 30 - Teléfono: 948-825260

- Cebollitas (Las cebollas estofadas con diferentes vinos y vinagres)
- Guisantes (Salteados con unas mensillas de cordero lechal glaseadas con un jugo rustido de cordero)
- Habitas (Pasadas muy brevemente por el fuego, una yema de huevo frita y un poco de papada ibérica)
- Alcachofas(Esta vez las hacemos asadas, con Foie a la plancha y una Hoisin de Pedro Ximénez hecha por nosotros)
- Espárragos (Salteados en "vivo" y acompañada de una Mahonesa de Perrotxicos)

- Menestra (Tradición pura, menestra clásica de las 4 verduras reinas de primavera)
- Queso (Tarta cremosa de quesos navarros acompañada de membrillo con fruta de la pasión)

Precio: 47€ (10% de IVA incluido)

Bodega no incluida en el precio. Este Menú se servirá para mesa completa todos los días de la semana mediante reserva previa e irá cambiando conforme avance la temporada.

RESTAURANTE IRUÑA

C/ Muro, 11, Tudela - Teléfono: 948-821000

- Cogollo de Tudela con anchoa del Cantábrico.
- Espárragos blancos de Navarra con AOVE
- Cebollita tierna estofada a baja temperatura
- Penca rellena de foie y hongos
- Croqueta de borraja.
- Pimiento del piquillo relleno de verduras.
- Pochas de Tudela con fritada.

- Menestra de verduras Iruña.
- Postre casero a elegir.

Precio: 38€ (IVA incluido)

Para mesa completa. Disponible todos los días. El menú puede variar según disponibilidad de producto.

Restaurante Le Bistrot

C/ Fuente del Matadero, 3, Tudela - Tifono: 948-821384

- Alcachofas con jamón
- Alcachofas fritas con foie
- Cogollo, vinagreta de tomate, teriyaki y pesto rojo.
- Pimientos del Cristal con huevo a baja temperatura.
- Ensalada cardo rojo, achicoria y granada..

- Pochas de Tudela con fritada y piparras.
- Cebollica estofada y jugos reducidos.
- Ensalada de tomate con bonito,
- Borraja con patata.
- Espárragos salteados con huevo a baja temperatura.

Restaurante de Temporada

C/ Carnicerías, 25, Tudela - Teléfono: 948-041272

- Primeros individuales
- Cogollos de Tudela con sardina anchoada, brunoise de tomate y vinagreta de Módena
 - Espárragos asados con crujiente de pasta filo y pesto de cacahuetes
 - Bastones de borraja en tempura con alioli casero suave
 - Raviolis de alcachofas, setas y foie con salsa de cebolla y emulsión de piparras
- Segundos(a elegir uno)
- Wok de txipirones con verduras y albahaca

- Carré de cordero asado a baja temperatura con manzana y chilindrón antiguo
- Postres caseros a elegir entre varias opciones.
- Bodega Príncipe de Viana edición limitada blanco o tinto.

Precio: 49,50€ (IVA incluido)

Agua y pan incluidos. Bebidas (1 botella por cada 3 personas).

Mesón Julián

C/ Merced, 9 Tudela - Teléfono: 948 822 028

- Panna cotta de Cogollos, sardina triguero y vinagreta
- Espárragos blancos con aceite de arbequina
- Cebolletas estofadas con foie
- Hummus de guisantes, calamares y menta
- Alcachofas fritas, papada de cerdo y salsa de ostras
- Pochas guisadas con verduras y guindillas
- Torrija de brioche con helado

Precio: 41,50 € (IVA incluido)

Este menú sólo se servirá a mesa completa. Debido a la temporalidad de los productos, estos platos pueden ser cambiados o modificados sin previo aviso por parte del restaurante. Pan incluidos. Bebidas no incluidas. ebidas no incluidas.

Restaurante TRINQUETE

C/ Trinquete, 1 BIS, Tudela - Teléfono: 948-413105

- Cogollos del negro de Tudela (variedad muy antigua que rescatamos del olvido) Aliño de Manolo y algas atlánticas(frutos secos, algas)
- Cuajada de borraja Horneada en texturas Aceite koronaiki y sal de trufa negra (Gluten, lactosa)
- Hoja de acelga rellena de su penca o ajetes contra cebollas (según huerta) Crema de zamburiñas almendras activadas y otras verduras (gluten, lactosa, frutos secos, marisco)
- Alcachofas de primavera salteadas en wok
- Corazones de alcachofa salteados con aceite Arbosana y reducción de cava
- As en cuatro, De gustación de espárragos en cuatro variantes con emulsión de arbequina.(según huerta)
- Crudo en Carpacho, cocido sin agua, braseado, salteado
- La verdura hecha huevo
- Huevo de nuestras gallinas con trufa negra rallada sobre lecho de crema de hongos (lactosa)
- Botín de calabaza dulce asada, con sus pepitas (lactosa)

Precio: 49€ (IVA incluido)

Bebidas y cafés no incluidos. Solo mesas completas.



Restaurante L&ele

C/ Carnicerías, 11 Tudela - Teléfono: 948 410 328

- Alcachofa de Tudela confitadas con AOVE con foie fresco a la plancha
- Espárrago de Tudela en dos tiempos con cremita de trufa de primavera.
- Cebollitas tiernas estofadas al Chardonnay con germinado de cebolla y aceto
- Balsámico de Módena
- Pimiento del cristal rojo asado en leña con láminas de ajo fresco y AOVE.

- Tirabeques salteados al wok con emulsión de AOVE, soja y sésamos tostado.
- Pochas de Tudela con fritada y piparras encurtidas.
- Bimi salteado con salsa Thai

Cerrado domingo, lunes y martes, excepto domingos 18, 25 de Abril y 2 de mayo.

Restaurante LA PARRILLA

C/ CarlosIII El Noble, Tudela - Teléfono: 948822400

- Cogollos de Tudela con timbal de bacalao, tomate natural y ajo frito
- Espárragos de Tudela templados con dos salsas
- Cebolletas tiernas caramelizadas
- Menestra de verduras de Tudela
- Alcachofas de Tudela con cordero lechal en su jugo
- Postre, café
- Bodega: vinos Tinto crianza y Blanco Chardonnay Malón de Echaide. Agua mineral

Precio: 37€ (IVA incluido)

Restaurante Príncipe de Viana. José Aguado

C/ Mayor, 191-Bodega, Murchante

- Ensalada de nuestros campos
- Cebollics 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

Precio: 25€ (IVA no incluido)

Postres y bebidas no incluidas

Restaurante Trentaitrés

C/ Pablo Sarasate, 7 Tudela - Teléfono: 948 827 606

- Espárrago fresco con mahonesa de oliva verde y anchoas
- Duquesa de patata a la importancia con borrajas y quinoa roja crujiente
- Guiso de alcachofas con foie gras
- Habitas y guisantes con chipirones encebollados
- Pimientos del cristal, papada ibérica y yema de huevo
- Pochas de Tudela con piparras encurtidas
- Torrija de vainilla bourbon con helado de café blanco y negro

Precio: 45,50€ (IVA incluido)

Bebida no incluida
Se sirve todos los días.
Día de descanso los martes.