

# MERCADO DE ABASTOS

## TALLERES GASTRONÓMICOS

En la nueva cocina del Mercado de Abastos hasta completar aforo. De la misma manera se retransmitirán en directo, desde la página de Facebook del Ayuntamiento.

### **Lunes. 19 de Abril.**

11.00h Inauguración de la cocina del Mercado de Abastos. Organiza Comercio Ayuntamiento Tudela. Aitor Castellano Sainz de Murieta, del Restaurante De Temporada de Tudela cocinará una menestra de Tudela.

17.30h Aitor Castellano Sainz de Murieta del Restaurante De Temporada. Plato: raviolis de alcachofas, setas y foie con crema de cebolla y emulsión de piparras.

18.30h Juanjo Chueca Bayona. Cocinero Restaurante la Parrilla; Plato: Cordero lechal en su jugo con alcachofas.

### **Martes, 20 de Abril**

17.30.- Virgilio Martínez Gómez, del Restaurante Beethoven. Alcachofas salteadas con Papada, Cigala, Pedro Ximenez y toques cítricos.

18.30h Alberto Lamana Milagro. Bar/ Restaurante Le Bistrot: Espárrago, tierra de hongos y cigala frita.

### **Miércoles, 21 de Abril.**

17.30h Luis Salcedo Irala del Hostal Restaurante Remigio. Plato: Arroz caldoso de Espárragos con huevos Escalfados.

18.30h . Adriana Cordón y Elena Pérez de Restaurante Trinquete. Postres sin pecado, plato : "Mil hojas de borraja"

### **Jueves, 22**

17.30h José Aguado Sada, del Restaurante Topero. Plato: Tostada de migas con guisante y ajo blanco.