

RUTA DE PINCHOS

Los pinchos se servirán en los días y horas señaladas.

- Bar Chiqui**
(Lunes a domingo de 11 a 16:30 h.)
– Tarta de verduras.
– La flor de Calahorra.
– Barquito de verduras.
- Heladería Andrés Sirvent**
(Lunes a domingo de 17 a 24 h.)
– Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- La Taberna de la Frasquita**
(Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19 a 21:30 h. Cerrado: Domingo tarde)
– Coliflor con crema de calabaza y reducción de Pedro Ximénez.
– La macetita de la Frasquita.
- Viridiana**
(Martes a jueves de 19:30 a 22:30 h. Viernes y sábado de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22 h.)
– Anchoa con jardinera.
– Gazpacho con buñuelo de bacalao.
- Bar-Restaurante Ciudad de Calahorra**
(Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19:30 a 23 h.)
– Timbal de verduras con peinetas de queso.
– Crujiente de bacon, huevo de codorniz con verduras sobre base de patata picantona suave.
- Café Rioja**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.)
– La Rioja y el mar.
– Con frutas y verduras.
- El Sueño de Baco**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 21 h.)
– Empanada de la huerta.
– Bomba de setas, trigueros y gambas.
- “D’Tapas” Chef Nino**
(Lunes a domingo de 13 a 15 h. y de 19:30 a 23 h.)
– Todo Blanco (Purrusalda de bacalao).
– Ceviche de espárrago fresco y encurtidos.
- Café La Comedia**
(Lunes a domingo de 13 a 15:30 h. y de 20 a 23:30 h. Cerrado: Martes)
– Pisto con huevo escalfado y lascas de atún “en conserva”.
– Pan de cristal con escalibada y boquerón.
- Restaural**
(Lunes a domingo de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h.)
– Fajita de verduras.
– Hot dog.
- Telepizza**
(Lunes a domingo de 13 a 24 h.)
– Pízza de la huerta.
– Pízza florentina.
- Cafetería Venezia**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
– Rollito de espárragos.
– Fajita de verdura.
- Café Central «ARCCA»**
(Lunes a domingo de 10 a 21 h.)
– Tostada de champiñón con ajos frescos.
– Saquito de verduras con foie.
- Heladería Andrés Sirvent «ARCCA»**
(Lunes a domingo de 17 a 24 h.)
– Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- Cafetería-Cervecería The Swing**
(Lunes a domingo: 12 a 14:30 h. y de 19:30 h. a cierre. Cerrado: Domingo y festivos de 15 a 18 h.)
– Pincho Maribel.
– Pincho 2014.
- Bar Las Vegas**
(Martes a domingo de 12:30 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
– Brandada de coliflor sobre tartar de tomate.
– Bizcocho de guisantes con rabo de toro y crema de calabaza.
- Café-Bar La Abadía**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.)
– Fajita de verduras con pollo.
– Seta a la plancha con bacon y queso sobre tosta de pisto.
- Restaurante-Marisquería Los Lares**
(Lunes a Domingo de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h. Cerrado: Martes)
– Crujiente de calabacín con ibéricos.
– Cuajada de verduras.

RESTAURANTES

- Hostal Gala Café-Restaurante
- Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra
- La Taberna de la Frasquita
- Restaurante Chef Nino
- Restaurante-Marisquería Los Lares
- Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano
- Restaurante Casa Mateo
- Restaurante La Dama de Calahorra
- Restaurante La Taberna de la Cuarta Esquina
- Restaurante Mercadal 21
- Restaurante Pizzería Va Presto

DE COPAS

- Café-concierto La Comedia**
(Lunes a domingo de 17 a 19 h. y de 23:30 a 2 h. Cerrado: Martes)
– Bloody Mary a La Comedia.
– Daikiri de fresas.

PANADERÍAS

- Panadería La Villareja**
(Martes a viernes de 8:30 a 14 h. y de 17 a 20 h., sábado, domingo y festivos de 8:30 a 14 h.)
– Pan de maíz y girasoles.
– Pan de tomate y cebolla.
– Pan de pimiento del piquillo.
– Gran surtido de hojaldres rellenos de verduras.

PARA LLEVAR Y PRECOCINADOS

- Carnicería Cayo Sáenz**
(Martes a viernes de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h., sábado de 9 a 14 h.)
Todos los productos son de elaboración propia.
– Productos frescos:
• Brocheta de verdura.
• Hamburguesa de verdura.
– Precocinados:
• Pechuga de pollo con crema de verdura.
• Rusos de verdura con hongos.
• Croqueta de verdura con pan de cereal.
– Cocinados:
• Cordero con alcachofas.
• Ternera a la jardinera.
• Pechaditos de verdura.
• Empanada de carne con salteado de verdura.



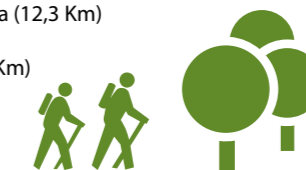
NATURALEZA Y VERDURAS

SENDEROS DE LA VERDURA

www.ayto-calahorra.es

Casi 100 Km de senderos naturales admirando la huerta calagurritana y sus productos.

- Sendero de Calahorra (50,6 Km)
- Sendero de Campo Bajo (13,65 Km)
- Sendero de Murillo de Calahorra (12,3 Km)
- Sendero del Cidacos (12 Km)
- Sendero de Pico La Mesa (6,46 Km)



VIA VERDE DEL CIDACOS

Vía que recorre el antiguo trazado del ferrocarril de vía estrecha entre Calahorra y Arnedillo con un total de 34 Km.

SENDA NATURAL “LA DEGOLLADA”

El sendero atraviesa el entorno de las Balsas de “La Degollada” que están situadas en las estribaciones del monte de Los Agudos. Es un importante lugar de descanso para las aves acuáticas y la zona de pinar de “La Degollada”. Hoy en día es la mayor mancha forestal del Valle del Ebro en La Rioja.

MUSEO DE LA VERDURA

Cuesta de la Catedral 5
museodelaverdura@ayto-calahorra.es
www.ayto-calahorra.es
Tfno: 941 14 74 23

Horario del Museo: Jueves a sábado de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h.
Domingos y festivos: 11 a 14 h.
Del 14 al 27 de abril: Lunes a sábado: de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h.
Domingos y festivos: 11 a 14 h.

Entradas: 3 €
Descuentos (no acumulativos):
Grupos (a partir de 15 personas):
– General: 20%
– Escolares y 3ª Edad (a partir de 65 años): 50%
– Hasta 14 años (individual o en grupo): 50%
– Carnet Joven: 10%

DÓNDE COMPRAR

Todos los comercios estarán presentes el fin de semana en la Carpa.

- Frutas y Verduras “Roberto Vázquez”**
(Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17:30 a 21 h.)
Productos: Verduras y hortalizas, fruta, conserva.
Dirección: Cavas 31 Teléfono: 941 148 226 – 645 875 038
- Plaza de Abastos de Calahorra**
(Lunes a viernes y mañanas de sábados 9 a 14 h. y de 17 a 20 h.)
Productos: Frutas y verduras, encurtidos, panadería, carnicería, pescadería, etc.
Dirección: Plaza del Raso s/n Teléfono: 941 131 338
- Selección de Frutas y Verduras “Mónica”**
(Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20 h.)
Productos: Diversidad de frutas y verduras, directamente del agricultor. Conservas riojanas.
Dirección: Julio César 2 bajo Teléfono: 941 148 170
- Conservas Virto**
(Lunes a viernes de 9 a 13 h. y de 16 a 19 h.)
Productos: Conservas vegetales y legumbre en conserva.
Dirección: Ctra. Murillo s/n (frente a la residencia de ancianos “La Concepción”) Teléfono: 941 145 429
- Conservas Serrano**
(Lunes a viernes de 9 a 13 h. y de 15 a 19 h.)
Productos: Conservas vegetales, espárragos D.O., pimientos, etc.
Dirección: Camino de la Ribera s/n Teléfono: 941 130 386
- Frutería La Despensa - Bustamante**
(Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h. Cerrado: Sábados tarde, domingos y festivos)
Productos: Frutas y verduras seleccionadas de nuestra huerta y nacionales.
Dirección: Gallarza 22 Teléfono: 941 042 010 – 667 388 711
- Cooperativa Agrícola El Raso**
(Lunes a sábado de 8 a 14 h. y de 16 a 19:30 h.)
Producto: Fruta, verdura y hortaliza.
Dirección: Pol. Viacampo s/n Teléfono: 941 131 077 – 941 131 173
- Con-Sentidos**
(Lunes a domingo de 10 a 14 h. y de 17 a 22 h.)
Producto: Palomitas con sabores a ajo, a cardo, campesinas, con tomate y ketchup, dulces y gominolas con sabor a verduras, encurtidos, etc.
Dirección: Travesía Paletillas 2 bajo Teléfono: 941 147 275
- Sociedad Cooperativa Santos Mártires**
(Lunes a sábado de 8 a 13 h. y de 15 a 19 h.)
Producto: Aceite de Oliva virgen extra.
Dirección: Barrio de la Estación s/n. Teléfono: 941 131 798
- Frutas y Verduras “León”**
(Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h. Cerrado: lunes 21)
Producto: Fruta y verdura.
Dirección: Avda. de los Ángeles 2 Teléfono: 688 455 430



XIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA CALAHORRA
21 AL 27 DE ABRIL DE 2014
MENÚS DE LAS VERDURAS
RUTA DE PINCHOS
CASA DE VINOS Y ACEITE
MERCADO
COMERCIO



Organiza:



Colaboran:



Educación, Cultura y Turismo
Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



- Agricultores y conserveros del Mercado de la Verdura
- Alimentos de La Rioja “La Rioja Capital”
- Archivo Municipal
- Asfocal
- Asociación de comerciantes “Calahorra, Ciudad Comercial”
- Asociación de comerciantes “Plaza de Abastos”
- Asociación de Personas Mayores
- Asociación “Pasaje Bebricio 39. Centro de ocio y negocio”
- Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón de La Rioja
- Asociación “Tiene Tela”
- Bambas Victoria
- Bodega Castillo de Maetiera
- Bodega Dunviuro
- Bodega Viñedos del Carmen
- Catedral de Calahorra
- Centros de enseñanza de Calahorra
- Centro de Formación Profesional “La Planilla”
- Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA)
- Centro Riojano de Madrid
- Cooking Team
- Cooperativa Hortofrutícola El Raso
- Consejo Regulador de Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER)
- Club Calagurris Atlético
- CRDOP Aceite de La Rioja
- Cuerpo Municipal de voluntarios turístico-culturales
- Escuela Superior de Diseño de La Rioja (Esdiñ)
- Establecimientos reseñados
- Fundación Hospital Calahorra
- Grupo de teatro y coro del IES Valle del Cidacos
- Grupo de Danzas Coletores de Calahorra
- Grupo Scout Nuestra Señora de Guadalupe
- Helados Sirvent
- Parador Nacional “Marco Fabio Quintiliano”
- Pastelería Flor y Nata
- Peñaclara
- Tahona Mi Pan
- Trujal “Los Santos Mártires”

