



101  
VIANA

XXII FSG

22-24/10/2021

Viana

# XXII FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO

VIANA, 22-24 OCTUBRE 2021



AYUNTAMIENTO DE VIANA  
VIANAKO UDALA





# XXII FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO

23-25/10/2021

VIANA, 22-24 OCTUBRE 2021

## Programa

### VIERNES 22

**18:00 Sala Navarro Villoslada.**  
Presentación del libro "Los cerdos te vigilan" de Mikel Chasco

#### **20:00 Ruinas de la Iglesia de San Pedro**

Concierto de "Monte del oso".  
Entradas a 5 € en [www.viana.es](http://www.viana.es) y en turismo. Ciclo Girando por Navarra/Bira Nafarroan Barna

#### **21:30 Plaza de los Fueros**

Toro de fuego

Pincho-pote

### SÁBADO 23

**13:00 Casco viejo**  
Ronda Navarro mejicana

**17:00 Residencia de ancianos y posterior pasacalles**  
Gaiteros de Viana

**18:30 Ruinas de San Pedro**  
Concierto de la Banda Municipal

**20:00 Plaza de los Fueros**  
Bailables con la Orquesta Vendetta

**21:30 Plaza de los Fueros**  
Toro de Fuego

**00:00-2:30 Plaza de los Fueros**  
Bailables con la Orquesta Vendetta

### DOMINGO 24

**12:30 h. Casco Antiguo**  
Actuación de la txaranga Gazte Berri y los Gigantes de Viana

Durante el fin de semana, pinchos y menús especiales en los establecimientos colaboradores



# Pinchos especiales

**SÁBADO Y DOMINGO AL MEDIODÍA --- PINCHO + VINO 3.00€**

## BARES PARTICIPANTES

### BAR CERVECERIA SAN JUAN

Pencas de acelga  
relleno de crema de  
anchoa con salsa de ajo  
blanco y yogurt

### BAR DUNAS Hoja de otoño agridulce

### BAR RESTAURANTE EL BORDÓN

Vieira con piquillos  
caramelizados sobre  
tostada de pan de  
cristal gratinada al  
horno

### BAR TXOKO Crepes de hongos

### CASA ARMENDARIZ

Pan brioche con escalope  
de foie y cebolla  
caramelizada

### GASTROBAR LUBORG

Canastillo de crema de  
hojas de alcachofa con  
salsa verde y almeja

### RESTAURANTE HOTEL PALACIO DE PUJADAS

Carrillera de cerdo ibérico  
con reducción de salsa de  
uvas

### PUB RUTAS PINCHO POSTRE



# XXII FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO

VIANA, 22-24 OCTUBRE 2021

## BAR RESTAURANTE EL BORDÓN

### Entrantes

Cama de piquillos caramelizados con anchoas del Cantábrico  
Carpaccio de boletus con parmesano y trufa  
Brochetta de pulpo con gamba sobre crema de puré

### Segundos

Pañuelico de rabo de toro relleno de piquillos acompañado en su salsa  
Merluza en salsa agripicante

### Postre

Yogurt Hierba luisa con chocolate menta de obrador Grate  
o  
Milhojas de la mariposa de oro

### Vinos

Crianza Pierola tinto  
Blanco Pago de Cirsus



**Reservas**

620995516 / 948646474

42 €





# XXII FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO

VIANA, 22-24 OCTUBRE 2021

## GASTROBAR LUBORG

### Aperitivo

Chupito de crema de marisco

### Entrantes

Ensalada templada de muslitos de codorniz y frutos secos  
y  
Cocochas de bacalao al pil pil

### Segundos

Dados de rape en salsa americana  
y  
Solomillo de Res a la salsa de pimienta negra

### Postre

Helado de Turrón y gajos de mandarina

Vino de crianza y café



**Reservas**

848992042

38 €





# XXII FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO

VIANA, 22-24 OCTUBRE 2021

## RESTAURANTE HOTEL PALACIO DE PUJADAS

### Aperitivo

Noki de mejillón natural con vinagreta

### Entrantes

Ensalada templada de laskas de bacalao atunado  
y  
Brick relleno de carne picada August

### Segundos

½ Lubina salvaje con salsa de marisco  
y  
¼ codillo asado con crema de champiñones

### Postre

Milhojas de crema, chocolate y nata y toques de uva

Vino de crianza y café



**Reservas**

948646464

35 €





# XXII FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO

VIANA, 22-24 OCTUBRE 2021

## RESTAURANTE SIDRERIA CASA ARMENDARIZ

### Entrantes

Nuestra croqueta de jamón

Ensalada Armendariz

Pimiento de cristal a la brasa con ventresca y anchoa

Revuelto de hongos

### Plato principal a elegir entre:

1/2 kg de chuletón o Presa ibérica brasa

Ventresca de atún o bacalao Sidrería

### Postre a elegir entre

Sorbete de limón

Hojaldrerrelleno de crema pastelera y chocolate caliente

### Vino de crianza y café



**Reservas**

948 645 078

50 €

