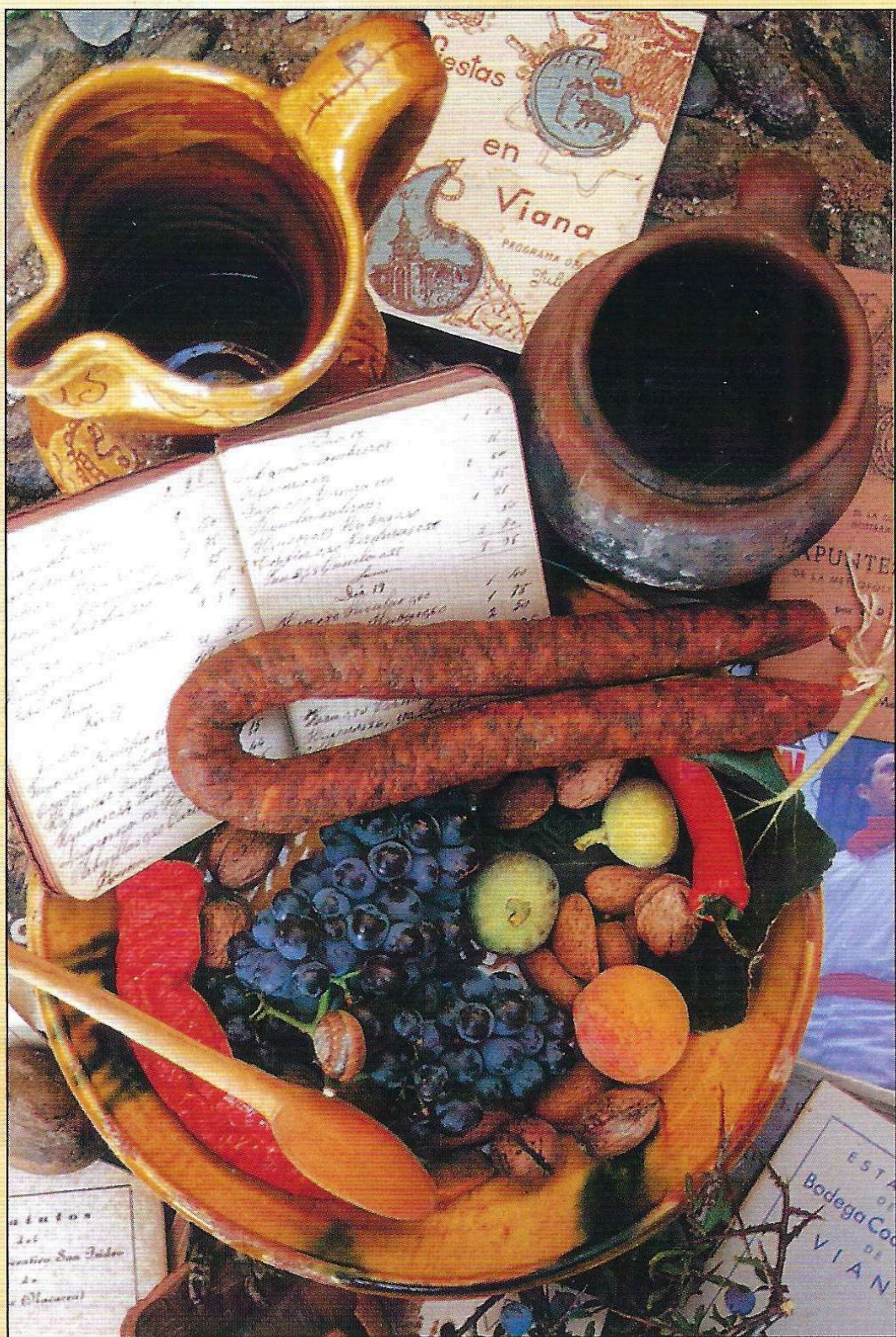


III Fin de Semana Gastronómico



VIANA

31 de Octubre al 3 de Noviembre

PROGRAMA

MIERCOLES, 31 DE OCTUBRE

Visita a la fábrica de Galletas Marbú. Imprescindible preinscripción en la Oficina de Turismo de Viana.

1 DE NOVIEMBRE AL 3 DE DICIEMBRE

12,00 a 14,00 y de 18,00 a 20,00 h.- "EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS" en la Casa de Cultura de Viana.

VIERNES, 2 DE NOVIEMBRE

20,00 h.- Conferencia "EL COMERCIO DE LOS ARRIEROS Y CARBONEROS EN VIANA" a cargo de **D. Félix Cariñanos**. Tras la conferencia degustación de Embutidos El Bordón y de Vinos Ondarre.

A continuación "I CONCURSO POPULAR DE REPOSTERÍA".

MENUS ESPECIALES EN LOS RESTAURANTES

SABADO. 3 DE NOVIEMBRE

20,00 h.- Conferencia sobre "CÓMO NACE UNA GALLETA" a cargo de **D. Chema Fernández Tricio** del departamento de I+D de Nabisco, Galletas Marbú.

Tras la conferencia degustación de pastas y galletas de Panadería Rubio, Panadería Abadía, Galletas Marbú y licores del Grupo La Navarra.

MENUS ESPECIALES EN LOS RESTAURANTES

DOMINGO 4 DE NOVIEMBRE

DIA DEL PINCHO.- Los bares del casco antiguo preparan pinchos especiales durante la mañana. Animación musical con Gaiteros y Fanfarres.

13,00 h.- HOMENAJE A LA FAMILIA SAN JUAN, fundadores de Galletas Marbú. por su labor de promoción de Viana y sus productos.

MENUS ESPECIALES EN LOS RESTAURANTES

Hostal San Pedro

Cogollo de Tudela con ahumados

Jamón ibérico de bellotas

1/2 docena de Gambas a la plancha

Calamares fritos

Besugo a la Vizcaina o

Solomillo a la pimienta verde con Panaché de
verduras

Postre: Copa Melva

Precio: 4.500 ptas

Restaurante Casa Armendáriz

Capaccio de solomillo con virutas de Idiazábal

Ensalada de Bacalao macerado en aceite

“Homenaje”

Bolitas de hongos y trufas

Sopa de ajo al estilo “Armendáriz”

Solomillo con Foie napado con salsa de

Oporto y pasas de Corinto

Crujientes con semillas de sésamo, dulce
de leche y nata

Precio: 5.100 ptas

MENÚS ESPECIALES

Así del menú que aparece a continuación el precio in

Entrantes de Embutidos El Bordón

Vinos: Crianza Homenaje y Reserva de Ondarre

Pastas Artesanas de Panadería Rubio en el café

Pacharán La Navarra

Licores Blanca de Navarra

Restaurante Instalaciones Príncipe de Viana (AQUA VIANA)

Entrantes

Deliciosa selección de embutidos de Navarra

Pimientos del piquillo de Mendavia con anchoas de Santoña
en aceite de oliva

Revuelto de espárragos trigueros de Lodosa y setas
cultivadas

Cogollos de Tudela con anchoas, bañados en batido de
aceite de oliva virgen y vinagre puro de vino, acompañados
de tomates diminutos y ajo molido.

Platos Principales

Pimientos rellenos de bacalao y rellenos de carne
con salsas de la casa.

Kokotxas de merluza en jugo verde con almejas
marineras.

Postre: Canutillos calientes con chocolate negro
fundido acompañado de dados de leche frita.

Vinos Navarros Café y Licores

Precio: 4.325 ptas.

luye:

Restaurante Tres Tinajas

Sangrecilla encebollada

Lecherillas fritas

Migas de Pastor

Chicharro a la Parrilla

Presa de cerdo ibérico a la brasa

Flan de queso casero

Precio: 5.000 ptas

Restaurante Borgia

Brocheta de riñones con verduras asadas y
aromatizadas con soja

Pequeña sopa de puerros con ostras servida
en su propia concha

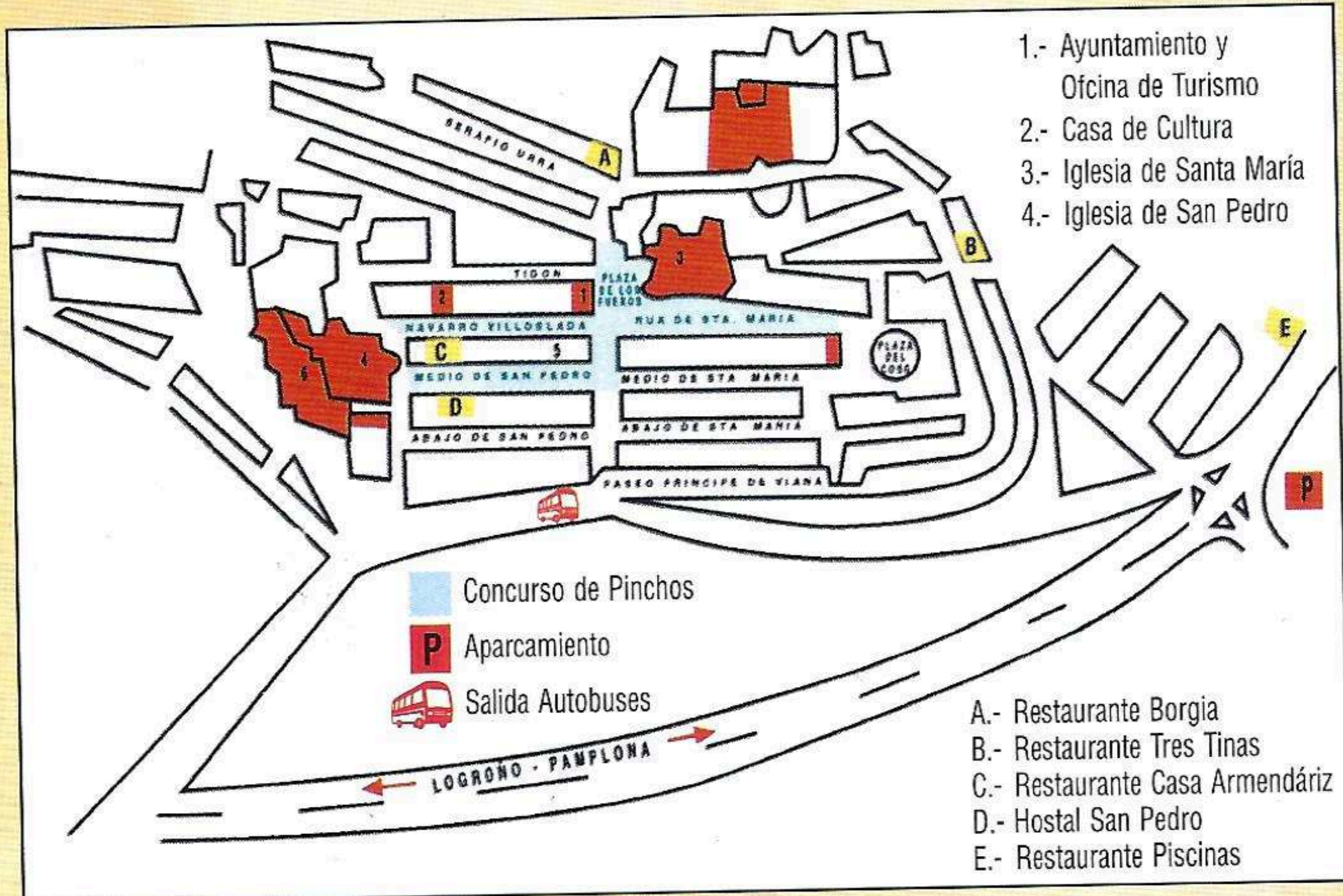
Ensalada templada de alcachofa con foi-grass
aromatizada con tomillo y servida sobre lecho
de hierba del canónigo.

Lomo de dorada asada con pequeña salsa de
curry sobre alga Tai

Silla de cordero de leche asada con pimientos
rojos y verdes aromatizado con ajo

Plátano asado con crema de naranja

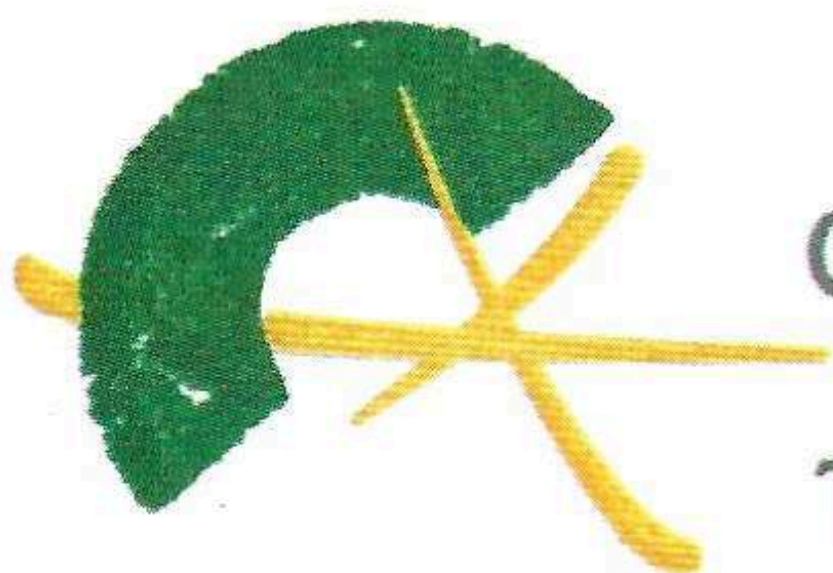
Precio: 7.000 ptas



Gobierno de Navarra
 Departamento de Industria
 Comercio, Turismo y Trabajo



**AYUNTAMIENTO
 DE VIANA**



**Consortio
 Turístico de
 Tierra Estella**