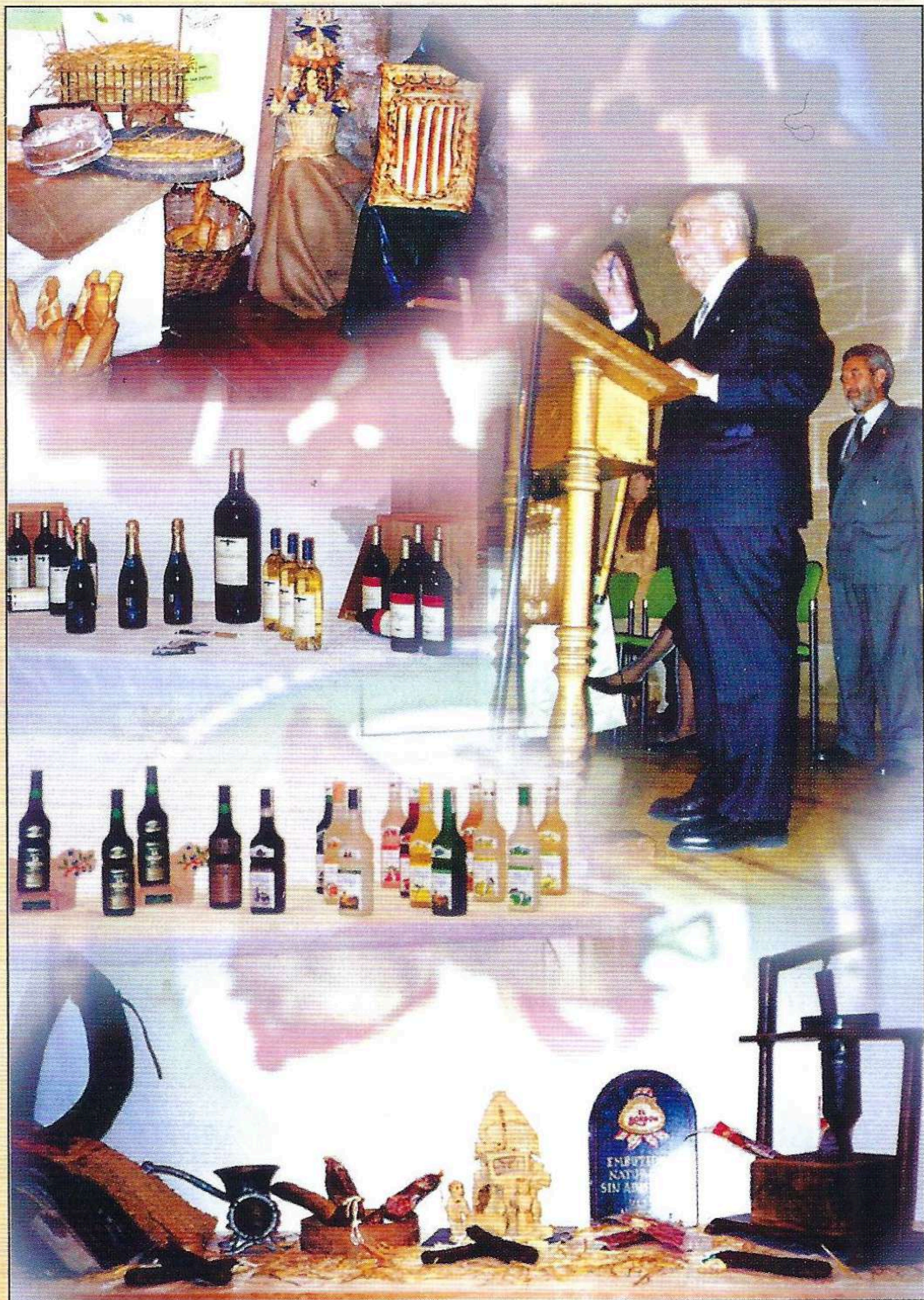


# IV Fin de Semana Gastronómico



**GASTRONOMÍA Y SALUD**

**VIANA**

**31 de Octubre al 3 de Noviembre - 2002**



## SABADO 2 NOVIEMBRE

*De 12 a 14 h. y de 18 a 20 h.-* Exposición de productos en la Casa de Cultura de Viana

Visita a las empresas con servicio gratuito de autobús. Salida de la Solana a las 10'00 h.

*10,00 h.-* Embutidos El Bordón

*11,30 h.-* Destilerías La Navarra

*13,00 h.-* Panadería Abadía "LAS MERIENDAS DE LA ABUELA"

NOTA: GALLETAS MARBÚ NO SE VISITA POR MOTIVO DE LAS OBRAS DE AMPLIACIÓN.

MENUS ESPECIALES EN LOS  
RESTAURANTES COLABORADORES

## DOMINGO 3 NOVIEMBRE

### DIA DEL PINCHO

Colaboran:

**Bar San Juan**

**Bar EL Bordón**

**Bar Txoko**

**Bar García**

**Bar Pitu**

**Bar New Orleans**



Animación musical a cargo de la Charanga Miracueto

*13,00 h.-* Breve **Conferencia sobre Postres Caseros**, a cargo de Dña. EVA ARGUIÑANO.

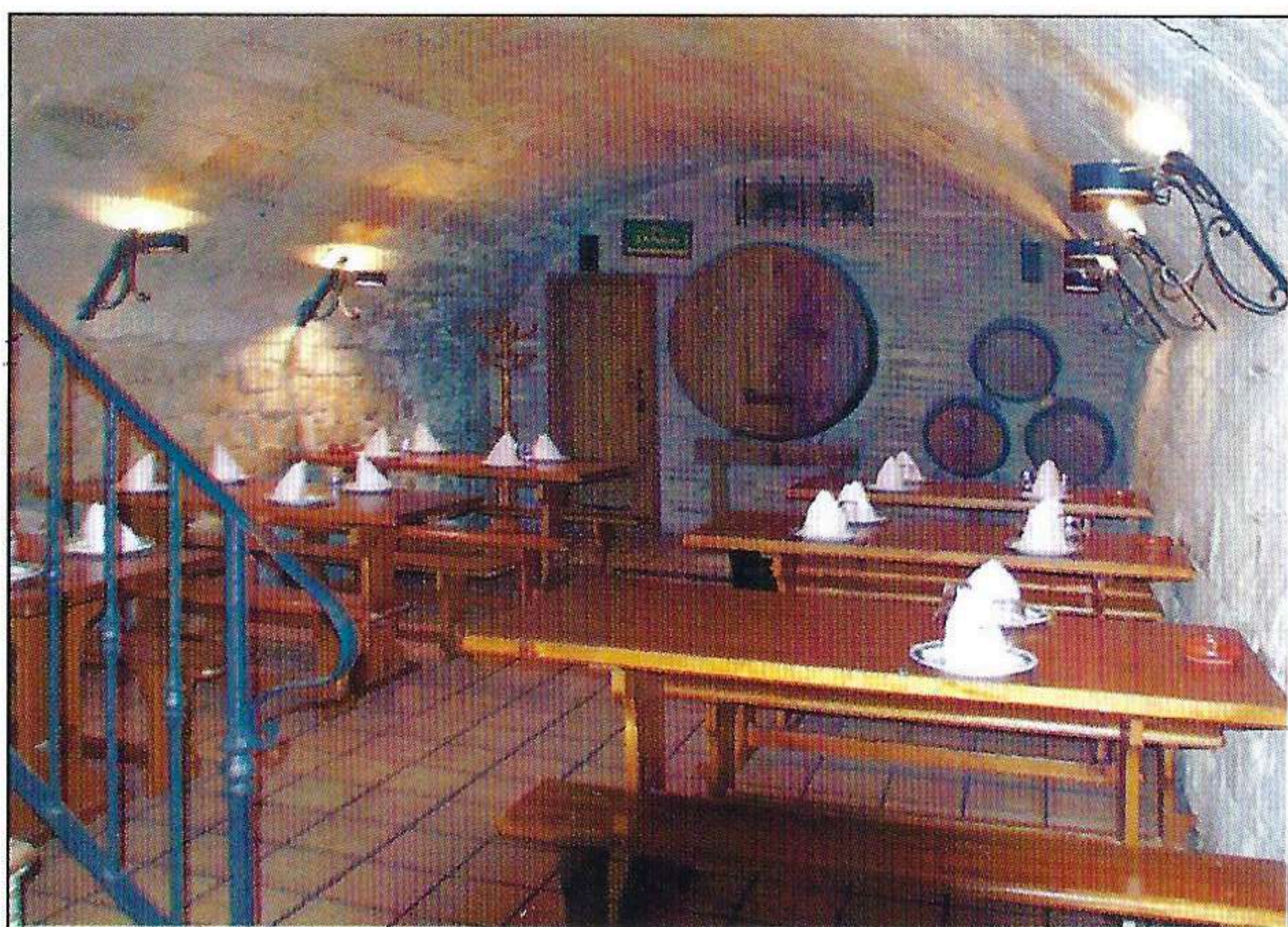
A continuación HOMENAJE A LA FAMILIA ABADÍA Y A LA FAMILIA RUBIO POR SU LABOR DE PROMOCIÓN DE VIANA Y DE SUS PRODUCTOS.



Entrantes de Embutidos El Bordón - Vinos:

## CASA ARMENDÁRIZ

Tfnos.: 948 64 50 78 - 948 44 63 45



Chorizo a la sidra

Ensalada de lecherillas y piñones

Bolsitas rellenas con salsa de frambuesa

Sopa de ajo

Lomo de bacalao sobre salsa de puerros y  
almendra frita

Solomillo de ciervo con salsa a la cazadora

Delicia Armendáriz

Vinos, café y licores

**Precio: 34,00 euros**



Además del menú que aparece

Crianza Homenaje y Reserva de Ondarre - Pas

## RESTAURANTE BORGIA

Tfno.: 948 64 57 81



Entrantes De Embutidos El Bordón

Almejas en salsa verde

Fondo de verduras con vieira y champiñón  
confitado

Cardo con vinagreta de sésamo y morro de  
ternera

Lomo de Lubina con salsa de algas y anís

Pato asado napado con salsa de manzana y  
rábano, cocido en crema de queso

Ensalada de frutas

Vinos, café y licores

**Precio 48,00 euros**



PECIALES

a continuación el precio incluye:

tas Artesanas de Panadería Rubio en el café -

## HOSTAL SAN PEDRO

Tfnos.: 948 64 59 27 - 948 64 62 21



Canapés de mousse de oca

Espárragos vinagreta

Ensalada de salmón ahumado

Rodajas de merluza holandés

Solomillo Berichonne

Piña fresca con licor de avellana

Vinos, café y licores

**Precio: 32,00 euros**



Pacharán y Licores de Destilerías La Navarra

## RESTAURANTE TRES TINAS

Tfno.: 948 64 60 39



Endibias con pimiento del piquillo y  
anchoa

Revuelto de morcilla

Puerros a la vinagreta de modena

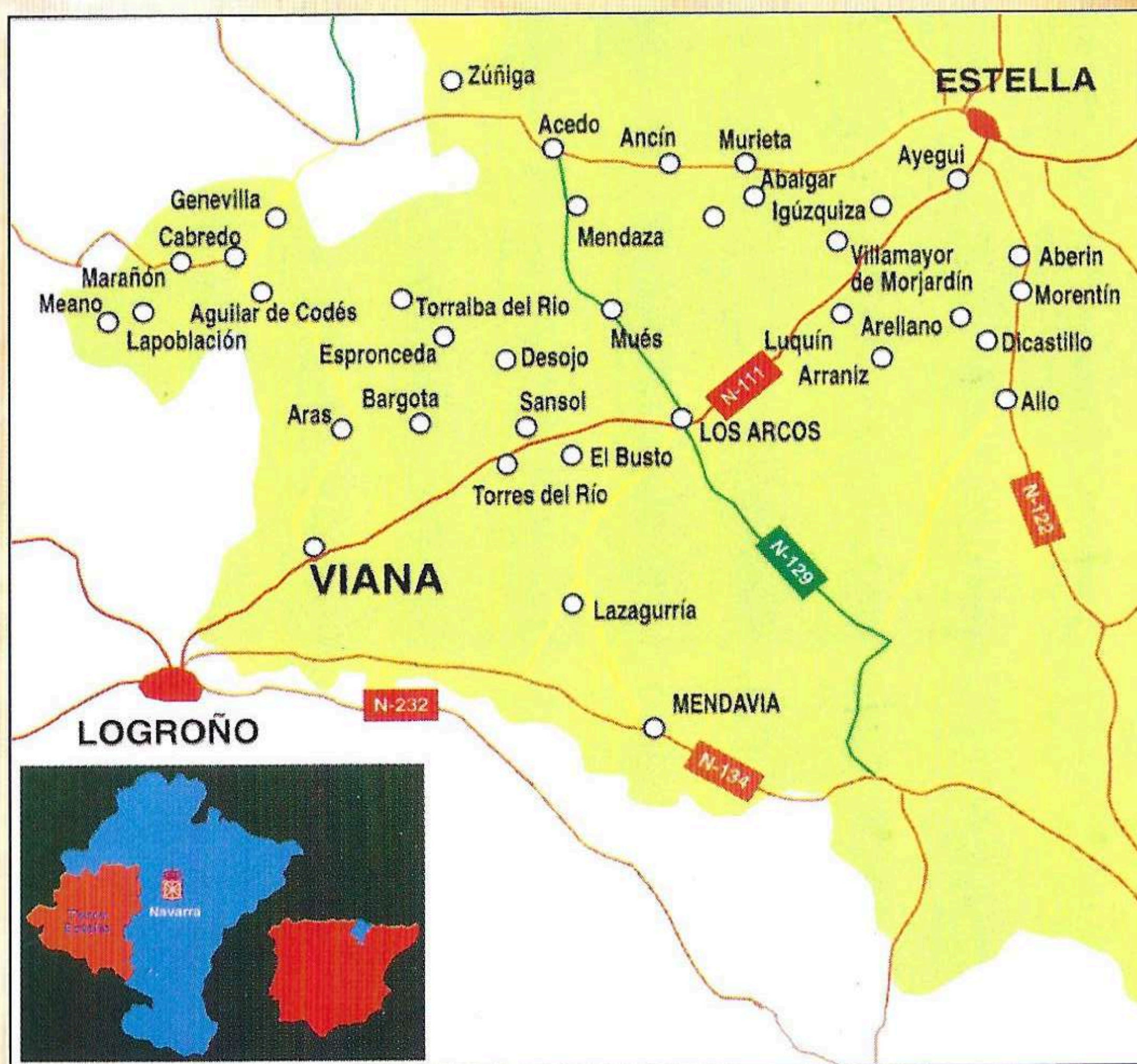
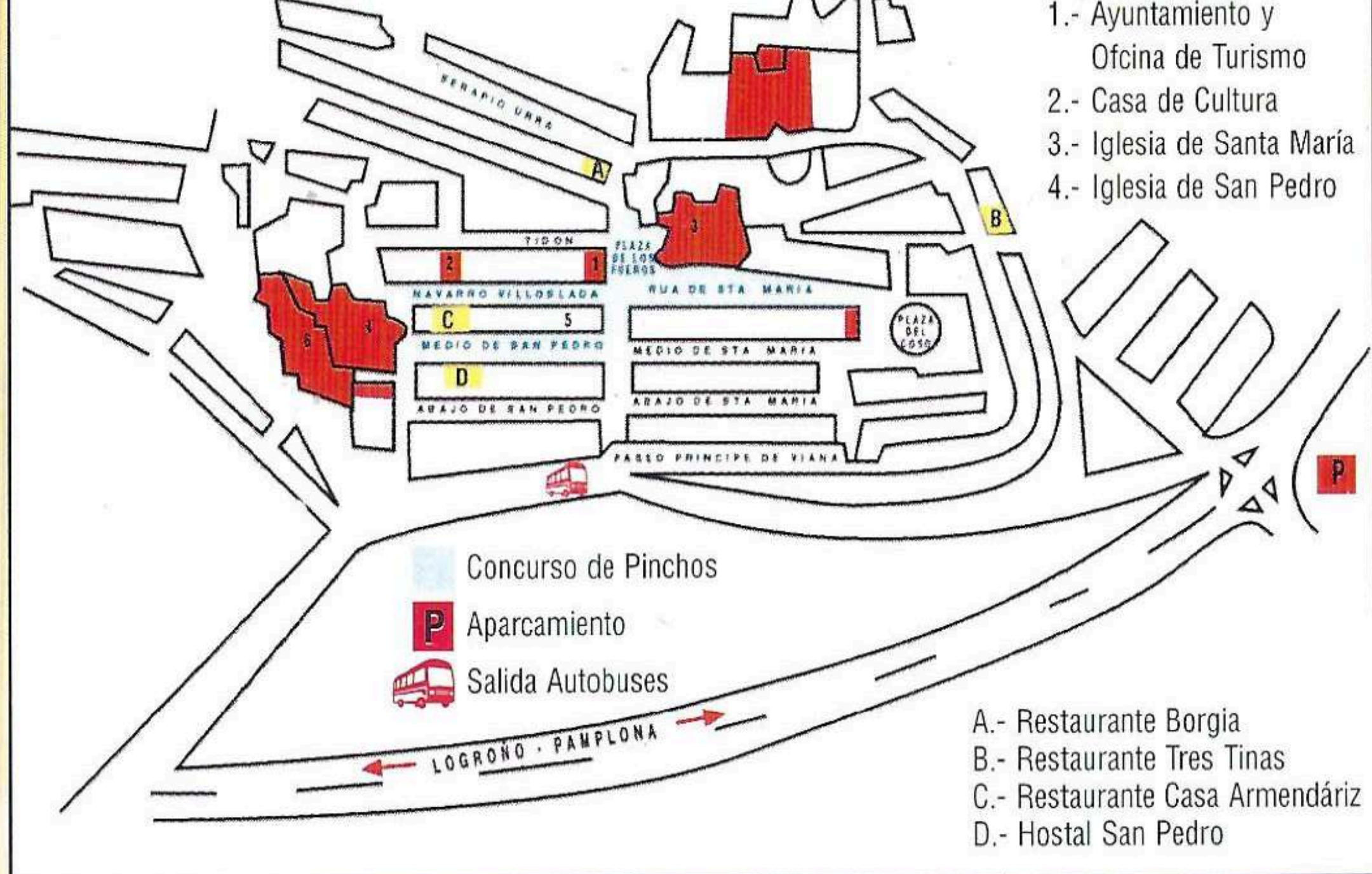
Abadejo rebozado con pimientos verdes fritos

Chuleta de vaca a la brasa

Hojaldre con chocolate caliente

**Precio: 34,00 euros**





**Gobierno de Navarra**  
Departamento de Industria  
Comercio, Turismo y Trabajo



**AYUNTAMIENTO  
DE VIANA**



**Consorcio  
Turístico de  
Tierra Estella**

**INFORMACIÓN: TELS.: 948 64 50 07 - 948 44 63 02**