



Las buenas formas en la mesa

Viana
22, 23 y 24 de octubre
de 2004

VI FIN DE SEMANA
GASTRONÓMICO

viernes 22 de octubre

- ~ Por la mañana **VISITA A LA FÁBRICA DE GALLETAS MARBÚ**. (Imprescindible apuntarse con antelación en la oficina de turismo. Abstenerse las personas que ya lo han visitado).
- 19.45 h** APERTURA DEL VI FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO.
- 20.00 h** MESA REDONDA: "PAUTAS PARA SER UN BUEN ANFITRIÓN" a cargo de Dña. Achen Jiménez del Restaurante Tubal de Tafalla y Dña. Meri G. Huergo de la Posada Mayor de Migueloa de Laguardia (Álava).
- ~ Degustación de embutidos El Bordón y vinos de las bodegas Rioja Vega, Ondarre, Marco Real y Viña Ijalba.

sábado 23 de octubre

- ~ **VISITA A LAS EMPRESAS**, los traslados se realizarán en autobús. Salida de La Solana a las 10,00 horas.
 - 10.00 h** Embutidos El Bordón. **11.00 h** Pacharán La Navarra.
 - 12.00 h** Bodegas Rioja Vega. **13.00 h** Bodegas Ondarre.
 - 13.00 h** Las meriendas de la abuela en la Panadería Abadía.
- 17.00 h** CURSO INTENSIVO DE CATA.
A cargo de D. JUAN CARLOS SANCHA, Enólogo-Gerente de las Bodegas Viña Ijalba y profesor de viticultura en la Universidad de La Rioja.
LUGAR: Ático de la Casa de Cultura. INSCRIPCIÓN: 3 euros (máximo 35 personas)
(Las plazas se cubrirán por riguroso orden de inscripción).
- 19.00 h** IV CONCURSO DE REPOSTERÍA. (Todos los postres presentados quedarán en la sala para ser degustados por el público asistente). Apuntarse con antelación en la oficina de turismo.
- 20.30 h** "EL PROTOCOLO Y SERVICIO DEL VINO EN EL RESTAURANTE"
A cargo de D. Jesús Flores Tellez Presidente de Someliers de España y Director de la revista "Vivir el vino"

domingo 24 de octubre

- ~ **DÍA DEL PINCHO** por los bares del Casco Antiguo con la animación de la charanga Miracueto.
Pincho y vino: 2 euros.
COLABORAN: Bar San Juan, Bar El Bordón, Bar Txoko, Bar García, Bar Pitu.
COLABORACIÓN ESPECIAL: LOS MAYORDOMOS DE CUEVAS para recaudar fondos para las obras de la Ermita de Cuevas y LOS AUROROS DE VIANA realizarán un pincho, a fin de conseguir fondos para el Día de los Auroros de Navarra del año 2006.
- 13.00 h** HOMENAJE A LA FAMILIA GONZÁLEZ-FERNÁNDEZ DE EMBUTIDOS EL BORDÓN en agradecimiento a su labor de promocionar Viana y sus productos.

En la casa de cultura, exposición de productos de Viana.

Menús especiales

Durante el fin de semana se servirán menús especiales en los restaurantes que se indican a continuación.

Además del menú el precio incluye una carta especial de vinos (Bodegas Ondarre, Marco Real, Rioja Vega y Viña Ijalba), café, pastas de Panadería Rubio y licores del Grupo La Navarra.

ASADOR TRES TINAS

[948 64 50 82]

Crujiente de chistorra de Embutidos el Bordón

Cecina con queso de cabra gratinado

Carpaccio de magret de pato y foi con vinagre de módena

Cazuelica de ajoarriero con caracolas

Tacos de Pixín con pimientos verdes

Carne a la brasa: conejo asado con alioli y costilla de cerdo ibérico

Arroz con leche o flan de queso caseros

Precio: 39 euros

RESTAURANTE BORGIA

[948 64 57 81]

APERITIVO

Milhojas de morcilla dulce con salsa de anacardo

MENU

Zamburiñas con salsa de queso de oveja y puerro asado

Alcachofas con foie gras sobre lecho de hierba del canónigo con vinagreta de romero

Bogavante asado con salsa de albahaca

Pularda asada con salsa de almendras y dos guarniciones

POSTRE

Sopa de naranja con cacao

Precio: 50 euros

HOTEL PALACIO DE PUJADAS

[948 64 64 64]

Tartaleta de picadillo de Embutidos El Bordón

Ensalada templada de bacalao en timbal con base de patata panadera

Rape con almejas en salsa ligera de txakoli y escalibada

Cordero lechal al horno de leña acompañado de hoja de roble

Mousse de yogurt con queso vetado y frutas del bosque

Precio: 36 euros + iva

RESTAURANTE SIDRERÍA

CASA ARMENDÁRIZ

[948 64 50 78]

Choricillo a la sidra

Ensalada de hongos y langostinos con alcachofa frita

Atadito de espárragos trigueros con salsa gratinados

1º PLATO

Sopa de ajo a estilo Armendáriz

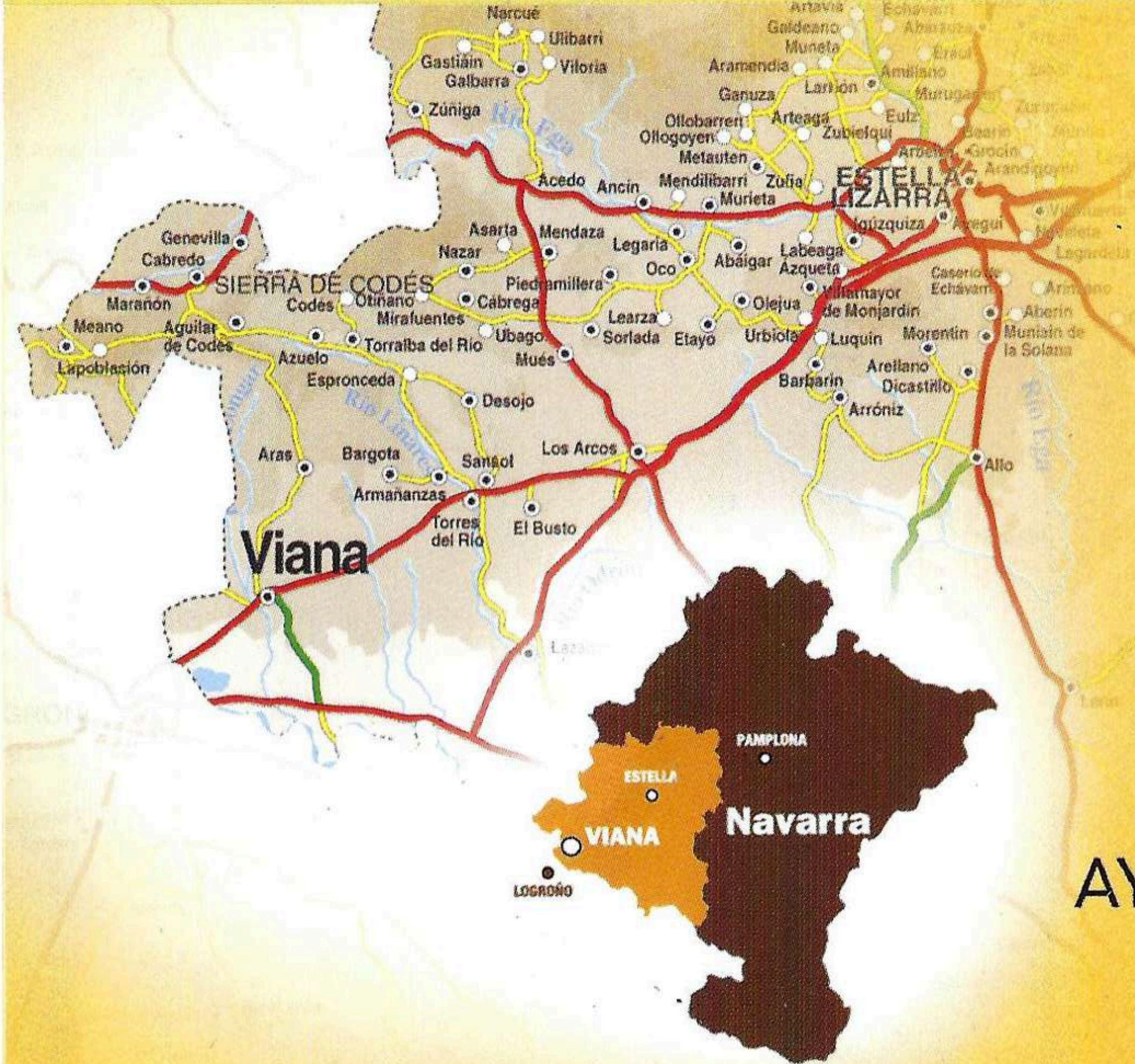
2º PLATO

Codillo de cerdo en su jugo

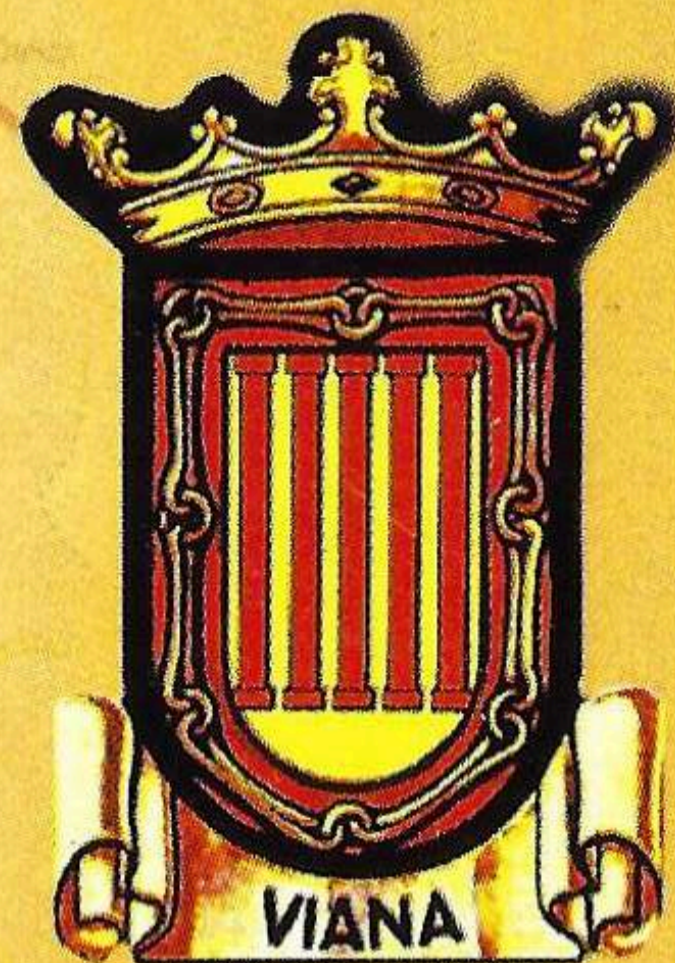
POSTRE

Charlota de melocotón con helado de zurracapote

Precio: 31 euros



ORGANIZA:



**AYUNTAMIENTO
de VIANA**

COLABORAN:



**Gobierno
de Navarra**



**Consortio
Turístico de
Tierra Estella**

Información e inscripciones:

**Oficina de Turismo y Cultura
Plaza de los Fueros, 1 / 31230 VIANA / Navarra
Tel. y Fax. 948 446 302
vianaturcul@hotmail.com**

