

MENÚS ESPECIALES

RESTAURANTE BORGIA.- Tel. 948 64 57 81

Aperitivos

Tomate confitado con salsa de melaza y maíz frito
Anchoa marinada con crema de yogur y ajo y vinagreta de laurel

Primer Plato

Alcachofas de temporada sobre lecho de hierba del canónigo con vinagreta de tomillo y foie-grass

Segundo Plato

Atún rojo de almadraba con verduras asadas

Tercer Plato

Perdiz en escabeche suave

Postre

Pastel de fresas con salsa de frutas y crema de queso fresco
Vinos: Mayor de Ondarre y Reserva de Viña Ijalba

Precio 52 €



Organiza: Consorcio Turístico de Tierra Estella
y Ayuntamiento de Viana

Colabora: Carrefour - Las Cañas

MENÚS ESPECIALES

HOTEL PALACIO DE PUJADAS.- TEL. 948 64 64 64

Aperitivo de Embutidos El Bordón
Ensalada de Confit de pato
y Lasaña de txangurro

Segundo Plato

Bacalao Club Ranero
o
Cordero asado

Postre

Pudding de castañas con natillas
Café y pastas de Panadería Rubio
Chupito de licores del Grupo La Navarra
Vinos: Vino de Crianza de Marco Real
Chupito de licores del Grupo La Navarra
o
Vino de Crianza de Rioja Vega

Precio 25 € + IVA



**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA ARMENDÁRIZ.- TEL. 948 64 50 78**

Aperitivos

Chorizo de Embutidos El Bordón a la sidra
Croquetas de calamar en su tinta
Ensalada de pera con queso de cabra y membrillo

Primer Plato

Sopa de ajo al estilo Armendáriz

Segundo Plato

Pimientos verdes del piquillo
reellenos de rabo de buey al vino tinto

Postre

Milhojas de mousse de plátano con chocolate
y crema de ralladura de naranja
Café y pastas de Panadería Rubio
Licores del grupo La Navarra
Vinos: Blanco Homenaje Chardonnay
Rosado de Homenaje
Tinto reserva de Familia de Bodegas Marco Real

Precio 25 € (IVA incluido)



MENÚS ESPECIALES

ASADOR TRES TINAS.- TEL. 948 64 60 39

Entrantes

Chistorra de Embutidos El Bordón
Anchoas de Santoña en salazón
Riñones de cordero al jerez

Primer Plato

Ensalada de perdiz

Segundo Plato

Ajoarriero

Tercer Plato

Chuletillas de cordero de leche a la brasa

Postre

Tarta de chocolate blanco y negro
Vinos: Crianza Murice de Bodegas Viña Ijalba

Precio 40 € (IVA incluido)

RESTAURANTE OCA LAS CAÑAS.- TEL. 948 44 66 58

Primer Plato

Tabla de embutidos El Bordón
Bock micuit de foie con puré de manzana reineta, vinagre
balsámico de módena y tostas de pan con nueces
o

Ensalada templada de vainas verdes salteadas
con vinagreta de frutos secos y crujiente de jamón ibérico

Segundo Plato

Taco de atún con fritada navarra, aceite asiático
de pimentón y láminas de tocino ibérico
o

Confit de pato al horno con salsa de pasas y patatas panadera

Postre

Profiteroles reellenos de nata con chocolate
caliente y coulis de frambuesa y helado
Café y pastas artesanas de panadería Rubio
Licores del Grupo La Navarra

Vinos a elegir por el cliente entre:
Bodegas Ondarre, Bodegas Rioja Vega,
Bodegas Viña Ijalba, Marco Real y Homenaje.

Precio: 18 € + IVA

Viana, del 16 al 22 de octubre





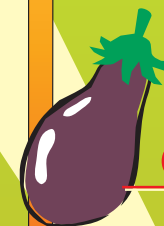
de lunes a jueves



EN LA CASA DE CULTURA EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS DE VIANA DURANTE TODA LA SEMANA

CURSO DE COCINA PARA ADULTOS

Imparte D. Jose Luis Aranguren Irigorri.
Por las mañanas de 10 a 12 horas.
Precio 3 €. Inscribirse en la Oficina de turismo.
Lugar: Casa de Cultura



de lunes a viernes



TALLER DE COCINA SALUDABLE PARA JÓVENES

Por las tardes de 18 a 20 horas.
Precio 3 €. Inscribirse en la Ciberteca.
Lugar: Casa de Cultura



viernes 20, octubre



TALLER DE CHIQUI COCINA PARA ESCOLARES

Imparte Angel Palacios y alumnos del IES Camino de la Calzada (La Rioja) en la Casa de la Cultura durante toda la mañana.

20:30 h. CONFERENCIA **"EL DEPORTE Y LA GASTRONOMÍA VAN DE LA MANO"** A CARGO DE D. MIGUEL ANGEL LOTINA, EXENTRENADOR DE OSASUNA, CELTA Y ESPAÑOL Y CÉSAR CRUCHAGA, CAPITÁN DE OSASUNA.

DEGUSTACIÓN DE PACHARÁN Y LICORES DEL GRUPO LA NAVARRA, GALLETAS MARBÚ Y PASTAS ARTESANAS.



sábado, día del pincho



12:30 h. III CONCURSO DE VERDURAS EN LA PLAZA DE LOS FUEROS.

13:00 h. DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS Y VINO. ANIMACIÓN MUSICAL.

19:30 h. VI CONCURSO DE POSTRES.

20:30 h. CONFERENCIA **"LA COCINA DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE FUTBOL"** A CARGO DE D. JAVIER ALBIZU, COCINERO DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE FÚTBOL.

21:30 h. CONCIERTO DE GAITAS "LUME DE VIQUEIRA".

00:30 h. DISCOTECA MÓVIL.



domingo, día del pincho

12:00 h. LLEGADA DE LA CONCENTRACIÓN DE MOTOS A LA CALLE SERAPIO URRRA.

12:30 h. EXHIBICIÓN DE ACROBACIAS EN MOTO.
Organiza: Motodub Adoberia. Colabora: Ayuntamiento de Viana.

13:00 h. HOMENAJE AL HOTEL PALACIO DE PUJADAS POR SU LABOR DE PROMOCIÓN DE VIANA Y SUS PRODUCTOS.

13:30 h. CONCIERTO DE GAITAS "LUME DE VIQUEIRA".

BARES COLABORADORES:
BAR EL BORDÓN
BAR SAN JUAN
BAR TXOKO
BAR EL BARILLO
BAR GARCÍA
BAR PITU
CAFETERIA EL PORTILLO
colaboración especial:
"COFRADÍA VIRGEN DE CUEVAS"

MENÚS ESPECIALES EN LOS RESTAURANTES.

