

SABADO 23 DE OCTUBRE

Entre las 10.00 Y las 19.00 horas.

AIKE-MARATON SOLIDARIO DE CICLISMO CIUDAD DE VIANA

Circuito cerrado: LA SOLANA-CRUCÉ COOPERATIVA-VARIANTE-ENCAJONADO 1365 mts.

Cada vuelta que des a un circuito cerrado conseguirás fondos para el proyecto de "Sierra Leona"

Organiza e informa Aike

De 10.00 a 14.00 horas.

EXPOSICIÓN Y VENTA DE CONSERVAS

EN LA CASA DE CULTURA DURANTE TODA LA MAÑANA

DIA DEL PINCHO

Por los bares del Casco Antiguo.

Con animación musical de la Charanga Gazte Berri.

13.00 horas. "LAS MERIENDAS DE LA ABUELA"

EN EL HORNO DE LA PANADERIA ABADIA

17.30 a 18.00 horas. EN LA CASA DE CULTURA "XI CONCURSO DE POSTRES"

Apuntarse con antelación en la Oficina de Turismo.

18.45 horas. VISITAS TEATRALIZADAS NOCTURNAS EN SAN PEDRO

San Pedro por los Siglos...

A cargo de la compañía Sapo producciones
Precio 3 €

19.00 horas **CATA DE CONSERVAS**

en la Casa de Cultura

20.00 H. "Conferencia en Navarro Villoslada" LAS VIRTUDES DE LOS ALIMENTOS EN CONSERVA

a cargo de D. Cayo Martínez, de conservas Viuda de Cayo de Mendavia

DOMINGO 24 DE OCTUBRE

DIA DEL PINCHO

Por los bares del Casco Antiguo.

De 13.00 a 13.30 horas.

DESFILE DE MODA OTOÑO INVIERNO A CARGO DE ZHANÉ MODA

En las ruinas de la iglesia de San Pedro

13.30 horas. ACTUACION DEL GRUPO DE DANZAS MUTHIKO ALAIK DE PAMPLONA

Por el casco antiguo.

Información: Tfno: 948 446 302 · turismoycultura@viana.es



VIANA DEL 18 AL 24 DE OCTUBRE DE 2010



DE MARTES 19 A JUEVES 21 DE OCTUBRE

CURSO DE COCINA PARA ADULTOS.

A cargo de Jose Luis Aranguren
www.aprendeacocinar.es

La conservación de los alimentos.

Ahumados, vinagretas, mermeladas, pasas, confituras....

En el Centro Joven de de 9.30 a 12.00 horas.

Precio 3 €

Información e inscripciones del curso en el 012

VIERNES 22 DE OCTUBRE

TALLER DE CHIQUI COCINA

PARA ESCOLARES DE 3º, 4º 5º Y 6º.

En el Centro Joven durante toda la mañana
Imparten el curso: Zarándula gestión cultural.

De 10 a 14 horas. EXPOSICIÓN Y VENTA DE CONSERVAS

EN LA CASA DE CULTURA DURANTE TODA LA MAÑANA

EXCURSION: VISITA A LA CONSERVERA VIUDA DE CAYO (MENDAVIA)

16.00 horas. SALIDA DE LA SOLANA

Imprescindible apuntarse con antelación en la Oficina de Turismo.

18.45 horas. VISITAS TEATRALIZADAS NOCTURNAS EN SAN PEDRO

San Pedro por los Siglos...

A cargo de la compañía Sapo producciones
Precio 3 €



Durante
el Fin de Semana

Menús
Especiales

BORGIA

VIERNES Y SABADO NOCHE
CENA DE PINCHOS EN BODEGA

Pincho de anchoa marinada con pisto de verduras.
Bonito con tomate asado y pan de anchoa en salazón.

Costilla de cerdo asada con hongos.
Langostino con puerros y su salsa.

Vino de crianza
24 € iva incluido

MENU ESPECIAL RESTURANTE

Aperitivo

Anchoas marinada con salsa de yogurt y ajo

Primer plato

Hojaldre de puerro con cola de cigala y
bechamel de almendra

Segundo plato

Corvina asada con salsa de algas y naranja

Tercer plato

Tournedó asado con verduras

Postre

Requesón con dulce de melón

Precio: 50 €.
i.v.a. incluido
Tfno: 948 645 781

Asador Tres Tinajas

Aperitivo

Croquetas de jamón ibérico.
"Telaraña" de puerros a la vinagreta.

Pastel de pescado.
Volován de boletus edulis y salmón.

Primer plato

Pimientos del piquillo
reellenos de calamares en su tinta

Segundo plato

Carrilleras de ternera al vino tinto

Postre

Tartaleta de crema y uvas

Vinos:

Crianza Rioja

Cafés y chupitos

Precio: 40 €
i.v.a. incluido
Tfno: 948 646 039

Casa Armendáriz

Aperitivo

Choricillo a la sidra.
Ensalada de queso de cabra y pera.
Pastel de hongos con vinagreta.
Brandada de Bacalao con pan de pasas.

Primer plato

Sopa de ajo al estilo Armendáriz

Segundo plato

Carrilleras de cordero con trufa

Postre

Helado de galleta Maria con frutos secos y salsa
de chocolate al patxaran

Vinos

Rosa Brut
Homenaje colección privada
Homenaje Rosado

Cafés y chupitos

Precio: 36 €
i.v.a. incluido
Tfno: 948 645 078

Palacio de Pujadas

Centro de mesa

Espárragos rellenos de crema de cigalas.
Alcachofas en tempura con reducción de ibérico.
Piquillo confitado sobre crema de guisantes.
Volovant de crema de borraja.
Setas salteadas y crema de nécoras.
Tartar de ahumados sobre mezclún y manzana
con vinagreta de frutos secos.

Segundo a elegir

Lubina salvaje con confitura de tomate



Solomillo de buey y salsa de hongos

Postre

Pudding de frutas en almíbar
con escarchado de chocolate
y almendras

Bodega

Marco real crianza
Rosado altanza
Agua mineral
Café

Precio: 40 €
i.v.a. incluido
Tfno: 948 646 464

Sierra de Ibar

Aperitivo

Tostada con anchoa
y pimientos del Padrón,
regada con salsa de módena.

Brocheta de gamba
con piña caramelizada
a la plancha.

Pimientos
reellenos de bacalao.

Plato principal

Entrecot de ternera con guarnición

Postre

Melocotón en Almibar
con helado de turrón.

Vinos

Crianza Rioja Vega

Café

(el bar de las piscinas)
Precio: 26 €.
i.v.a. incluido
Tfno: 608 722 283

Los bares que participan
en el **Día del Pincho** son:

BAR SAN JUAN
BAR EL BORDÓN
CAFETERIA EL PORTILLO
KIYO'S BAR
BAR PITU
BAR TXOKO
CAFETERIA BAR KUSSU
TABERNA
DUNAS CAFÉ

Colaboran:

GRUPO LA NAVARRA, BODEGAS ONDARRE,
BODEGAS RIOJA VEGA, PANADERIA RUBIO Y
PANADERÍA ABADÍA

