



Bar San Juan
San Martín

Bar El Bordón

**Brocheta de gamba y fruta en
envoltura sobre cama de color**

Cafetería – Restaurante El Portillo
Tordo

Bar Restaurante El Villano
Bocado de otoño

Bar Txoko
Explosión de verduras

Taberna
Sabor a Gloria

El Barillo
Capricho de Mar y Tierra

Bar Nagual
Nagual

Restaurante Borgia
Flor de Valdearas

ORGANIZA:



AYUNTAMIENTO
DE VIANA

PATROCINAN:



Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad



COLABORAN



Palacio de Pujadas



tres tinajas



RESTAURANTE
BORGIA

EL BARILLO



Menú



Casa
Armendariz



café bar
SAN JUAN



Café Bar
BORDÓN

LA TABERNA



nagual



CAFE
TXOKO
BAR

EL VILLANO



horno de pan
ABADIA



Rubio
PANADERIA PASTELERIA



BODEGAS
ONDARRE

RIOJA VEGA



GRUPO
LA NAVARRA



Trujal Hacienda
Ortigosa



El Bordón
PRODUCTO ARTESANO
NATURAL DE NAVARRA

INFORMACIÓN: 948 446 302 · turismoycultura@viana.es

DL NA 1648-2013



XV semana gastronómica
SOMOS LO QUE COMEMOS
VIANA DEL 21 AL 27 DE OCTUBRE



PROGRAMA

Desde el Ayuntamiento 1 día al mes se realizan desayunos saludables en los centros educativos, en los meses de octubre, noviembre y diciembre

Del 21 al 24 de octubre

CURSO COCINA PARA ADULTOS

Por las tardes. En el Centro Joven de 18.00 a 20.30 horas. Plazas limitadas, reservas en la oficina de turismo. Precio 5 €

Miércoles 23 de octubre

De 10 a 14 H. **CHIQUI COCINA PARA ESCOLARES** en la Casa de Cultura

Jueves 24 de octubre

16.30 h. **LA ALIMENTACION EN OTOÑO.** A cargo de Nuria Nuñez, Terapeuta de medicina natural y colaboradora con Bar Nagual, en la Sala Navarro Villoslada

Viernes 25 de octubre

A la mañana **ACTIVIDAD DE SALUD Y MUJER** en la Plaza de los Fueros

19.30 **ESPECTÁCULO DE TEATRO "GORDA"** en la Casa de Cultura
Entrada 5 €

TAPA- POTE

Sábado 26 de octubre DÍA DEL PINCHO.

12.00 h. **TALLERES DE MAQUILLAJE, BISUTERIA, BROCHETAS DE FRUTA** dirigido a niños y niñas, en los bajos del

Ayuntamiento. Actividad gratuita

13.00 h. **MERIENDAS DE LA ABUELA** en el Horno de pan Abadia

18.00 h. **CATA DE MIEL**
Reservas en la Oficina de Turismo

19.30 h. **COROS DEL CAMINO. CORAL LIGUORI EN LA CASA DE CULTURA.**
Entrada gratuita

MENUS Y PINCHOS ESPECIALES
en bares y restaurantes

Domingo 27 de octubre DÍA DEL PINCHO.

Encuestación para la AECC Asociación Española Contra el Cáncer de Navarra.

Mercado de productos **NAVARRA GOURMET** en la Plaza de los Fueros durante la mañana

12.00 h. **TALLERES DE RECICLAJE, CARACTERIZACIÓN, MINI COCINA** dirigido a niños y niñas, en los bajos del Ayuntamiento. Actividad gratuita

13.00 H. Actuación del grupo de danzas **BAZANGO MUTILDANTZARI TALDEA.**

Durante la mañana actuación de la charanga **GAZTE BERRI**

MENUS Y PINCHOS ESPECIALES
en bares y restaurantes

DURANTE EL FIN DE SEMANA MENÚS ESPECIALES



ASADOR TRES TINAS

T: 948 646 039

ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota
Bloc de Paté con reduccion P.X.
y tosta de pasas

Croquetas de Jamón Ibérico
Tacos de Rape en tempura
con pimientos verdes

Gambas a la plancha

2º PLATO

Chuletón a la brasa

o

Pescado

POSTRE

Milhoja

Vino: Crianza o Cava
Cafés y Chupitos

Precio 42 € (IVA incluido)

RESTAURANTE BORGIA

T: 948 645 781

PRIMER PLATO

Ensalada de perdiz con pipas de
girasol y pera asada con vinagreta de
tomillo

SEGUNDO PLATO

Bacalao al pil pil

TERCER PLATO

Entrecot asado con salsa de níscalos

POSTRE

Tarta de arroz con leche sobre crema
de huevo

Vinos: tintos y blancos

Precio 36 € (IVA incluido)

ROYAL MENÚ

T: 948 646443 / 628 717923

APERITIVO

Pinchitos de pollo con ajo blanco

ENTRANTE

Jamon gran reserva con grisinis de
amapola y aceite de la tierra
(Hacienda Ortigosa)

PRIMERO

Ensalada templada de verduritas de
temporada y bogavante

SEGUNDO (a elegir)

Chuleton a la parrilla con su
guarnicion.

Magret de pato con puré de
manzana y Pedro Jimenez.
Lomos de merluza con salteado de
boletus y crujiente de jamón.

POSTRE

Degustación de nuestros postres
caseros

Agua, vino crianza café y chupito
Vino: crianza Señorío de Baros

El sábado después de la cena gran sesión de
baile para todos los asistentes (entrada incluida
en el precio) De no haber una cantidad de
reservas mínimas (a juicio de la empresa) se
cancelarán las cenas, previo aviso

Precio 35 € (IVA incluido)
Imprescindible reserva anticipada.

CASA ARMENDARIZ

T: 948 645 078

Chorizo a la sidra

ENTRANTES

Ensalada de queso de Burgos a la
plancha y jamón de pato con crema
de vinagre de módena.

Croqueta de espinaca y bacalao
Pimiento de Lodosa relleno de
txangurro con salsa americana

PRIMER PLATO

Sopa de ajo al estilo Armendariz

SEGUNDO PLATO

Carrilleras de cordero lechal en salsa
con trufa natural

POSTRE

Canutillos de piña natural relleno de
crema con coulis de frambuesa

Café y Txupito de Belasco o crematto
de Blanca de Navarra

Vinos: Marco Real colección privada
ó pequeñas producciones (syrah o
garnacha)

Precio 33 € (IVA incluido)

PALACIO PUJADAS

T: 948 646 464

PARA PICAR

Coctail de verduritas al oporto y
crujiente de jamon, ajo blando,
boletus y langostino crocante.

SEGUIMOS CON

Ensalada templada de bacalao y
crema de pimiento choricero

PARA CONTINUAR

Merluza al papillot con tomate y
patatas al pimentón

o

Solomillo de res con virutas de foie
o

Paletilla asada en su jugo con patatas
panadera

PARA TERMINAR

Macedonias de frutas gratinada

Agua y vino crianza

Precio 30 € (IVA incluido)

EL VILLANO

T: 948 090 025

ENTRANTES

Tartaleta de tofú y verduritas
Crema de calabaza, manzana y
jengibre
Ensalada verde con queso y nueces

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Merluza a la plancha con
verduras al wok
o
Pollo de corral asado con finas hierbas
y patatas

POSTRE

Flan de naranja

Vinos:
Crianza ½ botella por persona
Agua y pan

Precio 19,50 € (IVA incluido)

