

Día del Pincho

PINCHO + VINO CRIANZA O RESERVA

2,80 €

Dunas Café
ANTXON

Palacio de Pujadas
PIEL DE OTOÑO

San Juan
BARQUETA LATINA

Rua
LA RUA Y LA ABUELA

Nagual
ARENQUE MARINADO EN ALBACA

Txoko
AROMAS DE OTOÑO

Batzoki
SERRANITO

Hogar del Jubilado
SOLOMILLO A LAS FINAS HIERBAS

Longar
SARTENICA DE TRUJAL

Borgia
TEMPURA DE GAMBAS CON VERDURAS MARINADAS EN
ENELDO Y LIMA

Restaurante Borgia

948 645 781

APERITIVO

Zamburiñas
con salsa de tomillo.

PRIMER PLATO

Tomata asada rosa
con verduras de temporada
maceradas en estragón

SEGUNDO PLATO

Bogavante con
salsa de albahaca

TERCER PLATO

Carrilleras de ternera
con salsa de naranja
y salvia

POSTRE

Charlota de melocotón
de Calanda y su salsa

Vinos
Blanco y tinto crianza

Precio: 44.00 €
IVA INCLUIDO

Asador Tres Cinas

948 646 039

ENTRANTES

Ensalada de tomata
con aceite de orégano

-

Carpaccio de pulpo
con pimentón

-

Brick de hongos

SEGUNDO PLATO

Medallones de rape
con sofrito de ajo y perejil

TERCER PLATO

Conejo asado
al aroma de tomillo
y ali-oli

POSTRE

Tarta con helado
de hierba buena

Vinos y café

Precio: 42.00 €
IVA INCLUIDO

Sidrería Casa Armendariz

948 645 078

APERITIVO

Chorizo a la sidra
Vinos: Moscato de melocotón
o Vermouth Molteni

ENTRANTES

Ensalada templada
de bonito fresco

-

Mejillones a la marinera

-

Pimiento del piquillo rellenos
de gambas con Jengibre

Vinos: Viña del Sophie (Blanco Rueda)
o Rosado Homenaje (Navarra)

PRIMER PLATO

Sopa de ajo al estilo Armendáriz

SEGUNDO PLATO

Rabo de buey con salsa
de almendras y pasas

Vinos: Pequeñas producciones
de Garnacha o Syrah

POSTRE

Leche frita con helado de
yogurt con hierba luisa

Vino: Blanco roto (dulce)

Café y licores
(Pacharán Belasco, Crematto
o Licor de Hierbas Altavilla)

Precio: 36.00 €
IVA NO INCLUIDO

Restaurante Palacio Lujadas

948 646 464

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tartar de bonito

-

Ensalada marinera
con mostaza
a la antigua

PRIMER PLATO

Hojaldre de bacalao
ajoarriero

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Rodaballo al horno
o

Codillo asado
a la pimienta verde
con hongos

POSTRE

Crema de arroz con leche
y helado de canela

Vino crianza, agua y café

Precio: 34.00 €
IVA INCLUIDO

... y durante el fin de semana

menús especiales en nuestros restaurantes

Programa de actividades

Lunes a miércoles de 16,30 a 18,00 horas

TALLER "CÓMO CREAR TU JARDÍN AROMÁTICO EN CASA"

Impartido por **ESPACIOS VERDES**

Cultivo y recolección de las principales plantas medicinales. El objetivo del curso es aprender a reconocer y cultivar diferentes tipos de plantas aromáticas, medicinales y culinarias, que se encuentran en el hábitat.

Inscripciones en la oficina de turismo. Precio 2 €

Martes 18 de de octubre

TXIKI COCINA "AROMAS DE LA NATURALEZA EN LA COCINA"

a cargo del equipo de "EL TXOKO DE JUAN CARLOS" dirigido a la comunidad educativa, 5º y 6º del Colegio Ricardo Campano y de Erentzun ikastola

Viernes 21 de octubre,

A las 10.00 h. salida de la Solana

VISITA A LAS INSTALACIONES DE JOSENEA EN LUMBIER

PRECIO 5 €. (Incluye Bus + entrada) Incripciones en la oficina de turismo

A las 19.30 H, en la Sala Navarro Villoslada

EXHIBICION DEL DOCUMENTAL NAVARRO "HIJOS DE LA TIERRA"

Ganador del Goya 2016 al mejor cortometraje documental

20.00 H.

PINCHO -POTE

Sábado 22 de octubre

DÍA DEL PINCHO pincho + vino 2.80 €

Menús especiales en los restaurantes colaboradores durante todo el día

MENUS Y PINCHOS ESPECIALES

Los establecimientos de hostelería se comprometen a elaborar pinchos y menús especiales con plantas aromáticas como eje común que se servirán en sus establecimientos para celebrar la XVIII edición de la semana gastronómica

Información: 948 446 302 turismoycultura@viana.es

11: 00 H. en la Plaza de los Fueros.

VENTA DE PLANTAS AROMÁTICAS A CARGO DE ESPACIOS VERDES

12: 00 H. en la Plaza de los Fueros.

En caso de mal tiempo sería en la Casa Añoa
CONCURSO DE POSTRES PARA MENORES DE 18 AÑOS

Bases en la oficina de turismo

13.00 H

LAS MERIENDAS DE LA ABUELA EN EL HORNO DE PAN ABADIA

18:00 H. en las Ruinas de San pedro

Actuación de teatro

CHEF CHOF CHOF a cargo de TROKOLO
Programa Napae Activa 2016

19.00 h en la bodega del albergue de peregrinos
CATA DE INFUSIONES a cargo de JOSENEA.

Precio 2 €

00.30 H En la Casa de Cultura

CABARET "LA DIVA ES UNA TOMBOLA"
Precio 6 €. Venta de entradas en la Oficina de Turismo. Programa Napae Activa 2016

Domingo 25 de octubre

DÍA DEL PINCHO pincho + vino 2.80 €

Menús especiales en los restaurantes colaboradores

11.30 H Salida de la Residencia de ancianos

III CONCENTRACIÓN DE GIGANTES POR EL CASCO ANTIGUO.

COLABORAN:

RESTAURANTE
BORGIA



Casa
Armendariz

HOTEL
Palacio Pujadas

DunaS
café

Hogar
del
Tubifado

PUB
LONGAR

CAFE
TXOKO
BAR

magual

café bar
SAN JUAN

LA RUA BATZOKI



GRUPO
LA
NAVARRA

Trujal Hacienda
Ortigosa



RIOJA OVEGA



ORGANIZA:



AYUNTAMIENTO
DE VIANA

PATROCINA:



Reyno de
Navarra

DL NA 1713-2014

VIANA, Del 17 al 23 de octubre
XVIII SEMANA GASTRONÓMICA

Plantas aromáticas en la cocina