



# VIANA

## SEMANA GASTRONÓMICA ASTE GASTRONOMIKOA

*La succulenta mesa del Principe de Viana  
Vianako Printzearen mahai goxoa*

DEL 19 AL 22 DE OCTUBRE DE 2023 - 2023KO URRIAREN 19TIK 22RA



Ayuntamiento de VIANA  
VIANAKO Udala

# Programa

## JUEVES, 19 DE OCTUBRE

De 19.00 a 20.00 h en la Sala Navarro Villoslada.

**CHARLA Y DEMOSTRACIÓN CON EDORTA LAMO DEL RESTAURANTE ARREA! DE SANTA CRUZ DE CAMPEZO (Estrella Michelin 2023) “ALTA COCINA FURTIVA”.**

## VIERNES, 20 DE OCTUBRE

De 11.15 a 11.45 h – para escolares.

**“LOS MANJARES QUE DEGUSTABAN EL PRÍNCIPE DE VIANA Y SU CORTE”.**

De 20.30 a 22.00 h en Casco Antiguo.

- **PINCHO-POTE ANIMADO.**
- **ACTUACIÓN DEL GRUPO TURDION.**

## SÁBADO, 21 DE OCTUBRE

**DÍA DEL PINCHO EN LOS BARES PARTICIPANTES • MENÚS ESPECIALES EN LOS RESTAURANTES COLABORADORES DURANTE TODO EL DÍA**

12.00 h – en los Jardines de Serrat o Casa de Cultura en caso de mal tiempo.

**PASACALLES Y CONCIERTO INTERCAMBIO BANDA DE MÚSICA DE VIANA – BANDA DE MÚSICA DE LOS ARCOS.**

Organiza: Banda de música de Viana.

A las 20:00 h en la Casa de Cultura.

**CONCIERTO DE RAIMUNDO EL CANASTERO  
PROGRAMA GIRANDO POR NAVARRA.**

## DOMINGO, 22 DE OCTUBRE

**DÍA DEL PINCHO EN LOS BARES PARTICIPANTES • MENÚS ESPECIALES EN LOS RESTAURANTES COLABORADORES DURANTE TODO EL DÍA**

A las 11:30 h comienzo en Residencia de Ancianos.

**CONCENTRACIÓN DE GIGANTES CON LA PARTICIPACIÓN DE GIGANTES DE VIANA, LAZKAO, PUENTE LA REINA, TUDELA Y ROTXAPEA.**

Más de 20 gigantes y 5 grupos de gaiteros recorriendo las calles del Casco Antiguo de Viana durante toda la mañana.

# Jardueren egitaraua

## URRIAK 19, OSTEGUNA

19:00 – 20:00 Navarro Villoslada aretoan.

**SOLASALDIA ETA ERAKUSTALDIA EDORTA LAMOREKIN,  
SANTIKURUTZE KANPEZUKO ARREA! JATETXEKOA (Michelin Izarra 2023)  
“ALTA COCINA FURTIVA”.**

## URRIAK 20, OSTIRALA

11:15 – 11:45 – Eskolaumeentzat.

**“VIANAKO PRINTZEAK ETA HAREN GORTEAK DASTATZEN ZITUZTEN  
JANARI ONAK”.**

20:30 – 22:00 Alde Zaharrean.

- **PINTXO-POTE GIROTUA.**
- **TURDION TALDEAREN EMANALDIA.**

## URRIAK 21, LARUNBATA

**PINTXO EGUNA TABERNA PARTE-HARTZAILEETAN  
MENU BEREZIAK JATETXE LAGUNTZAILEETAN EGUN OSOAN**

12:00 Serrat Lorategian edo, eguraldi txarra egiten badu, Kultur Etxean.

**KARRIKADANTZA ETA KONTZERTUA: VIANAKO MUSIKA BANDAREN ETA  
LOS ARCOSKO MUSIKA BANDAREN ARTEKO TRUKEA**

Antolatzailea: Vianako Musika Banda.

20:00etan, Kultur Etxean.

**RAIMUNDO EL CANASTEROREN KONTZERTUA  
BIRA NAFARROAN BARNA PROGRAMA.**

## URRIAK 22, IGANDEA

**PINTXO EGUNA TABERNA PARTE-HARTZAILEETAN  
MENU BEREZIAK JATETXE LAGUNTZAILEETAN EGUN OSOAN**

11:30ean, hasiera Adinekoen Egoitzan.

**ERRALDOI BILKURA. VIANA, LAZKAO, GARES, TUTERA ETA  
ARROTXAPEKO ERRALDOIEK PARTE HARTUKO DUTE.**

20 erraldoi baino + eta 5 gaitari talde Vianako Alde Zaharreko karriketari  
barna, goiz osoan.

# Menús especiales

## DE LOS RESTAURANTES COLABORADORES

### SIDRERÍA ARMENDÁRIZ

- Aperitivo: – Morro de gorrín a la brasa.
- Entrantes a compartir: – Cecina de Vaca Frisona ahumada a la brasa.  
– Lecherillas de cordero sobre parmentier de patata trufada.  
– Pimientos a la brasa en su propio jugo.
- Plato Principal: – Rabo de toro guisado al vino tinto.
- Postre: – Tarta de chocolate con helado de vainilla.

*Marinado con Vino Blanco Homenaje y Marco Real 47 cuvee especial  
Incluye servicio de pan vianés, agua, café y chupito GLN (Grupo La Navarra)  
Precio: 50 euros (IVA incluido)*

### BAR RESTAURANTE EL BORDÓN

- Entrantes: – Croquetas de cocido de gallina con setas.  
– Piquillo relleno de morcilla acompañado con puré de manzana, nueces y pasas.  
– Salteado de boletus acompañado con crema de puerro y remolacha con su yema de huevo curada.
- Platos Principales: – Crujiente de cococha de bacalao sobre cama de pimientos.  
– Cabezada “Joselito” a baja temperatura marcada a plancha con sus verduras.
- Postre: – Helado sombra de higuera sobre culis de higo.

*Marinado con vinos de la bodega “Fernández de Pierola”  
Precio: 45 euros (IVA incluido)*

### BAR HOGAR DE JUBILADOS

- Entrante: – Embutido de la casa.
- Primer plato: – Huerta y mar.
- Segundo plato: – Guiso del bosque.
- Postre: – Árbol o pasto.

*Vino, agua y café  
Precio: 24 euros (IVA incluido)*

### HOTEL PALACIO DE PUJADAS

- Entrantes: – Croquetas de jamón ibérico.  
– Ensaladilla Rusa de langostinos y atún.  
– Cazuelita de pochas con almejas.
- Principal: – Merluza al horno sobre cama de patata panadera y emulsión de piparras.  
– Entrecot con su guarnición de patatas y pimientos del piquillo.
- Postres: – Milhojas de crema con chocolate caliente.  
– Nuestra tarta de queso cremosa.  
– Coulant de chocolate.

*Vino crianza, agua y café  
Precio: 36 euros (IVA incluido)*

## Pinchos especiales

### DE LOS BARES PARTICIPANTES

- “El Principito”  
GASTRO LUBORG
- “Anade Real”  
GASTROBAR SAN JUAN
- “El Bastón del Príncipe”  
BAR RESTAURANTE BORDÓN
- “Su Alteza Real”  
RESTAURANTE SIDRERÍA ARMENDÁRIZ
- “El Duende”  
BAR DE JUBILADO
- “El Príncipe”  
HOTEL PALACIO DE PUJADAS
- “Manjar Blanco”  
PUB RUTAS