

UDAZKENEKO MOKADUAK

XXVI. ASTEBURU GASTRONOMIKOA

Urriak 23, 24, 25

BOCADOS DE OTOÑO

XXVI FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO

23, 24, 25 de octubre

VIANA

DL NA 1713-2014





Ayuntamiento de VIANA
VIANAko Udala

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

Viernes 23 de octubre

De 11:15 a 11:45 h

Visitando los huertos urbanos de la mano de **Javier López Toledano "Pititi"**. *Actividad coordinada con los centros educativos.*

A las 19:30 h

En las Ruinas de San Pedro: Entrega de premios del **VII Concurso de Fotografía "CIUDAD DE VIANA".**

Sábado 24 de octubre

Día del pincho en los bares participantes. Menús especiales en los restaurantes colaboradores.

CONCIERTO – INTERCAMBIO BANDA DE MÚSICA DE VIANA Y BANDA DE MÚSICA DE SAN ASENSIO (LA RIOJA).

A las 12:00 **Desfile de las bandas** por el casco antiguo.

A las 12:30 **Concierto en los Jardines de Serrat.**
Entrada gratuita hasta completar aforo.
Organiza: Banda de música de Viana

A las 18.00 h En la Plaza de Los Fueros. Actuación de grupo de **Danzas Erentzun** y grupo de **Danzas de Viana con los Gaiteros de Estella**.

A las 19.30 h En sala anexa de San Pedro. **CONCIERTO DEL GRUPO NAVARRO BANDADA** dentro del programa de Gobierno de ***Navarra Girando por Navarra***.

Entradas 5€.
Venta en Viana.es y en la Oficina de Turismo.

Domingo 25 de octubre

Día del pincho en los bares participantes.
Menús especiales en los restaurantes colaboradores durante todo el día.

A las 11:30 Comenzando en la residencia de mayores.

CONCENTRACIÓN DE GIGANTES con la participación de Gigantes de Viana como comparsa anfitriona y las comparsas invitadas de las localidades de Buztintxuri, Lekunberri, Estella- Lizarra, Pasaia y Larraga.
26 gigantes y 7 grupos de gaiteros recorriendo las calles del Casco antiguo de Viana durante toda la mañana.

URRIAK 23, OSTIRALA

11:15etik 11:45era

Hiri baratzak bisitatzen **"PITITI", JAVIER LÓPEZ TOLEDANOren** eskutik.
Ikastetxeekin batera koordinatutako jarduera.

19:30ean

"VIANA HIRIA" VII. ARGAZKI LEHIAKETAREN SARI BANAKETA.

URRIAK 24, LARUNBATA

Pintxo eguna taberna parte-hartzaileetan. Menu bereziak taberna laguntzaileetan.

TRUKE KONTZERTUA: VIANAKO MUSIKA BANDA - SAN ASENSIOKO (LA RIOJA) MUSIKA BANDA.

12:00etan — **Banden desfilea** alde zaharrean barna.

12:30ean — **Kontzertua Serrat lorategietan.**
Sarrerak doan edukiera bete arte.
Antolatzailea: Vianako Musika Banda.

18:00etan — Foruen Plazan. **Erentzun Dantza** taldea eta **Vianako Dantza Taldearen Emanaldia, Lizarrako Gaitariekin Batera.**

19:30ean — San Pedro eliza hondatuaren aretoan. **BANDADA NAFAR TALDEAREN KONTZERTUA, Bira Nafarroan Barna Nafarroako Gobernuaren programaren barruan.**

Sarrerak: 5€
Txartelak salgai Viana.es eta turismo bulegoan.

URRIAK 25, IGANDEA

Pintxo eguna taberna parte-hartzaileetan.
Menu bereziak taberna laguntzaileetan egun osoan.

11:30ean — Eta hasiera Adinekoen Egoitzan.

ERRALDOI BILKURA. Parte-hartzaileak: Vianako erraldoiak (konpartsa anfitrioia) eta konpartsa gonbidatuak: Buztintxuri, Lekunberri, Estella-Lizarra, Pasaia eta Larraga.
26 erraldoi eta 7 gaitari talde Vianako Alde Zaharreko karriketan barna, goiz osoan zehar.

Restaurante EL Bordón

Reservas 948 64 64 74 | **60 €** IVA incl.

Aperitivo
Tostada de matrimonio sobre crema de piquillos.

Entrantes
• Puerros con virutas de torrezno, velos de papada ibérica y salsa de aguacate.
• Canelones de gambas con boletus sobre doble salsa de tinta de calamar y americana.

Plato principal a elegir
• Solomillo de ternera con sus piquillos.
Ó
• Bocaditos de merluza a la romana estilo Bordón.

Postre
Postre sorpresa + espumoso de Piérola.
Con vinos de Bodegas Piérola.

Restaurante Sidrería Casa Armendáriz

Reservas 948 64 50 78 | **60 €** IVA incl.

Entrantes a compartir
• Foigras de cerdo ibérico con mermelada de pera y piñones al natural.
• Revuelto de hongos Beltzas.
• Pimientos del cristal a la brasa con ventresca y anchoa.

Plato principal
Pluma de cerdo ibérico BEHER con salsa de castaña.

Postre
Queso, membrillo y nueces.

Maridado con Bodegas Marco Real.
Pan, agua, café y chupito de grupo La Navarra Incluido.

(Imprescincible reserva previa).

Hotel Palacio de Pujadas

Reservas: 948 64 64 64 | **45 €** IVA incl.

Bienvenida bocado de otoño
Cremoso de patata trufada, yema curada y crujiente de jamón.

Entrantes al centro
• Ensalada templada de temporada: calabaza asada, hojas tiernas, granada y vinagreta de frutos secos.
• El bosque: huevo a baja temperatura, crema de hongos, setas salteadas y migas crujientes.
• Del mar al otoño: vieira asada con crema suave de coliflor.

Principal a elegir
• Carrillera al vino tinto: parmentier de patata, chalotas glaseadas y reducción de su propio jugo.
ó
• Merluza asada: crema de apionabo, verduras de temporada y salsa ligera de sidra.

Postre otoño dulce
Chocolate, castaña, caramelo salado y helado de vainilla.

EL BORDÓN JATETXEA

Erreserbak: 948 64 64 74 | **60 €** IBEZa barne

APERITIBOA
Bikote txigorkia pikillo kremaren gainean.

HASIERAKOAK
• Porruak eta txintxorta txirbilak, lepape iberikoko beloak eta ahuakate saltsa.
• Ganba kaneloiak onddoekin bi saltsaren gainean: txipiroi tinta eta amerikarra.

PLATER NAGUSIA AUKERAN
• Txahal azpizuna pikilloekin.
Edo
• Legatz mokadutxoak erromatar erara, Bordon estiloan.

POSTREA
Ezusteko postrea + Piérola apartsua.
Bodegas Piérola upategietako ardoekin.

JATETXEA SIDRERÍA CASA ARMENDARIZ

Erreserbak: 948 64 50 78 | **60 €** BEZa barne

HASIERAKOAK, PARTEKATZEKO
• Txerri iberikoaren foie-grasa udare marmeladarekin eta pinazi naturalekin.
• Onddo beltzen nahaskia.
• Kristalezko piperrak txingarretan, mendrezka eta antxoarekin.

PLATER NAGUSIA
BEHER txerri iberikoaren luma gaztaina saltsarekin.

POSTREA
Gazta, irasagarra eta intxaurrak.

Marco Real upategiko ardoekin uztartua.
Ogia, ura, kafea eta La Navarra talde txupitoa barne.

(nahitaez erreserba egin behar da aurrez).

PALACIO DE PUJADAS HOTELA

Erreserbak: 948 64 64 64 | **45 €** IBEZa barne

ONGI ETORRIA UDAZKENEKO MOKADUA
Patata trufatu krematsua, gorringo ondua eta urdaiazpiko kurruskaria.

HASIERAKOAK ERDIGUNEAN
• Sasoiko entsalada epela. Kuia errea, hosto samurrak, granada eta fruitu lehorren ozpin-olioa.
• Basoa. Arrautza tenperatura apalean, onddo krema, perretxiko salteatuak eta ogi-mami kurruskariak.
• Itsasotik udazkenera. Bieira errea azalore krema leunarekin.

PLATER NAGUSIA AUKERAN
• Masaila ardo beltzetan. Patata parmentierra, tipulatx glasatuak eta haien zuku murrizketa.
Edo
• Legatza errea. Arbi-apio krema, sasoiko barazkiak eta sagardo saltsa arina.

POSTREA. UDAZKEN GOZOA
Txokolatea, gaztaina, gozoki gazia eta banilla-izozkia.

PINTXOS ESPECIALES

GASTRO BAR LUBORG
Croqueta de la vendimia.

RESTAURANTE EL BORDÓN
Contraste de otoño.

HOTEL PALACIO DE PUJADAS
Marea de otoño.

GASTROBAR SAN JUAN
Udazken goxoa.

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA ARMENDARIZ
Flor ibérica de otoño.

DUNAS
El duende del bosque.

BAR TXOKO
Secreto de Viana.

PINTXO BEREZIAK

GASTRO BAR LUBORG
Mahats-Bilketa Kroketa.

BORDÓN JATETXEA
Udazkeneko Kontrastea.

PALACIO DE PUJADAS HOTELA
Udazkeneko Marea.

SAN JUAN GASTROBARRA
Udazken goxoa.

CASA ARMENDARIZ SAGARDOTEGI JATETXEA
Udazkeneko lore iberikoa.

DUNAS
Basoko iratxoa.

TXOKO TABERNA
Vianako sekretua.

Ayuntamiento de VIANA
VIANAko Udala

www.viana.es

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

