



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.

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