

- 14 La Pedrera.** Pza. Europa, junto a C. Comercial ARCCA.
(Degustaciones 12:30 a 15:00h. y de 19:30 a 22:00h.)
- Fideuá de hongos.
- Lentejas con foie.
- Paté caliente de carne de caza.
- 15 Cafetería Venezuela.** Paseo del Mercadal, 27.
(Degustaciones: 13:00 a 15:00h. y 20:00 a 23:00h.)
- Callos con garbanzos.
- Huevo frito con su picadillo de chorizo.
- Atún con fritada.
- 16 Café-Cervecería The Swing.** Mártires, 7.
Cerrado domingo de 15:00 a 18:00h.
(Degustaciones: 12:00 a 14:30h. y 19:00 a 22:00h.)
- Delicias del mar.
- El costillar.
- El bacaladito.
- 17 Asador Calagurris.** Pasaje Díaz, s/n.
(Degustaciones: 12:00 a 16:00h. y 20:00 a 23:00h.)
- Ensalada de perdiz escabechada.
- Manitas de cerdo.
- Caparronas riojanas.
- 18 Bar La Tacita de Juan.** Mártires 1.
Cerrado: miércoles tarde.
(Degustaciones: 13:00 a 15:00h. y 20:00 a 22:30h.)
- Sopas ahogadas.
- Costilla de ibérico con pisto.
- Chipirones encebollados.
- 19 Bar Salamanca.** Santiago el Viejo, 4.
(Degustaciones: 12:00 a 15:00h. y 20:00h a 23:00h.)
- Revuelto de setas.
- Callos de ternera.
- Oreja de cerdo guisada.
- 20 Bar Andalucía.** Santiago, 3.
Miércoles cerrado.
(Degustaciones: 12:00 a 15:00h. y 19:00 a 22:00h.)
- Caprichos de ibérico.
- Vieiras al albariño.
- Paraíso campero con huevito frito.
- 21 Café-Bar Abadía.** Plaza del Raso, 6.
(Degustación: 12:00 a 15:00h. y 19:00 a 23:00h.)
- Porrusalda con migas de bacalao y picatostes.
- Alcachofas con cordero.
- Solomillo de cerdo a la pimienta verde con patatitas paja.
- 22 Restaurante Los Lares.** San Antón, 7
(Degustaciones: 12:00 a 15:00h. y 19:30 a 22:30h.)
- Ajoarriero.
- Ragout de ciervo con setas.
- Champiñones de Calahorra al Ribeiro.



**Inicio de las jornadas
el día 2 por la tarde**

ACTIVIDADES DURANTE LAS III JORNADAS DE LA CAZUELILLA

VIERNES DÍA 2

TEATRO IDEAL.

19:30h. "Festival Áncora".

Entrada libre hasta completar el aforo.

SÁBADO DÍA 3

FUERTES GOURMET

C/ Travesía Paletillas, 3.

12:30 a 13:30h. Cata comentada de vinos "Bodegas Sierra Cantabria" con degustación de embutidos "Alejandro".

Más información: 941 13 11 14

TEATRO IDEAL.

20:00h. Gala "6º Aniversario Fundación García Fajer".

Actuación de la orquesta de cuerda "Civitas Musicae".

Entrada 10 €.

Gratuito con carnet "Civitas Musicae".

DOMINGO DÍA 4

VISITA GUIADA POR LA CIUDAD

10:30h. Plaza de la Catedral.

Duración: 2h. 30' aprox.

Recorrido: Catedral, Barrio de la judería, San Francisco, Mayor y Plaza del Raso.

GRATUITA, excepto la entrada a los templos.

LUNES DÍA 5

SHOW COOKING: "El vino y el puchero". Horario de 20:00h. a 22:00h. en Escuela de Cocina "La Gran Manzana" - C/Teatro, 17, bajo.

Precio: 18€/ persona.

Inscripción en tfno. 941 131 881 (Plazas limitadas)

MARTES DÍA 6

VISITA GUIADA POR LA CIUDAD

10:30h. Porches del Ayuntamiento.

Duración: 2h. 30' aprox.

Recorrido: Zona del Mercadal, C/Mártires y C/Grande, Pza. del Raso, zona de San Francisco, barrio de la Judería, Catedral, Mediavilla y Mercadal.

GRATUITA, excepto la entrada a los templos.

MIÉRCOLES DÍA 7

VISITA GUIADA AL MUSEO DE LA VERDURA

18:00h. En el Museo, C/ Cuesta de la Catedral, 5.

Duración: 1h. 30' aprox.

PRECIOS: Adultos: 3€ – Menos de 14 años y mayores de 65: 50% dto. –

Gpos +15 pax.: 20% dto. – Carnet joven: 10% dto.

Descuentos no acumulables.

JUEVES DÍA 8

VISITA GUIADA AL MUSEO DE ROMANIZACIÓN

12:00h. En el Museo.

C/ Angel Oliván, 8

Duración: 1h. 30' aprox.

Gratuito.

Colaboran:

Bares y Restaurantes de la ruta, Fuertes Gourmet, La Gran Manzana y Cuerpo Municipal de Voluntarios Turístico-Culturales.

Organiza:


Calahorra
Ayuntamiento

III JORNADAS DE LA CAZUELILLA 2 AL 8 DE DICIEMBRE 2011




Calahorra
Ayuntamiento

1 Fundación Hospital Calahorra – Mediterránea de Catering.

Ctra. Logroño s/nº.
(Degustaciones: 10:30 a 12:00h.)

Viernes 2 de diciembre:
- Setas con salsa de almendras.
- Champiñón al horno con jamón.

2 Carnicerías Cayo Sáenz. Gral. Gallarza, 28.

También en Plaza de Abastos puesto nº 8.
Cerrado: Sábado tarde y festivos.
(Degustaciones: 9:00 a 14:00h. y 17:00 a 20:30 h.)
- Patorrillo a la riojana.
- Patitas de cerdo en salsa de almendra.
- Orejas en salsa verde.

3 Café Romantino. Gral. Gallarza, 24

(Degustaciones: 12:00 a 15:00h y 19:00 a 22:00h.)
- Cazuelilla de bogavante con setas.
- Cazuelilla de garbanzos con foie.

4 La Despensa (carnicería y platos precocinados). Gallarza, 22.

Cerrado: Sábado tarde y festivos.
(Degustaciones: 9:00 a 13:30h. y 17:00 a 20:30h.)
- Cazuelilla de pajarillos con caracoles.
- Codillo de cerdo con queso gratinado.
- Delicias de pollo con puré de manzana.

5 Rte. Ciudad de Calahorra. Maestro Falla, 1.

(Degustaciones: 11:30 a 15:30h. y de 19:30 a 23:00h.)
- Pimientos asados a la leña con huevo escalfado.
- Patatas a la reina.
- Rabo de toro.

6 Café-Bar Rioja. Paletillas 1.

Cerrado Miércoles tarde.
(Degustaciones: 12:00 a 15:00h. y 19:00 a 22:30h.)
- Manitas de cerdo.
- Fritada con huevo poché.
- Alcachofas con jamón.

7 El Sueño de Baco. Paletillas, 3

(Degustaciones: 12:00 a 15:00h. y 18:30 a 20:30h.)
- Callos con garbanzos.
- Calamares en su tinta con techo de arroz.
- Monjetas con longaniza.

8 D'Tapas. Padre Lucas, 2

(Degustaciones: 13:00 a 15:00h. y 20:00 a 23:00h.)
- Migas con huevo Roner.
- Caracoles con fritada.
- Ajoarriero.
Disponibles también en Rest. Chef Nino.

9 Bar La Comedia. Pza. Montecompatri, 1.

(Degustaciones: 13:00 a 15:00h. y 20:00 a 23:30h.)
- Carrilleras con aroma de chocolate.
- Salteado de espárragos con ajetes frescos y jamón.
- Taquitos de atún escaldados con fritada.

10 Restaural. Plaza Montecompatri, 6.

(Degustaciones: 12:00 a 15:00h. y 19:00 a 22:30h.)
- Goulash al estilo Greta.
- Caracoles con jamón.
- Pochas con fritada.

11 Parador Nacional de Turismo Marco Fabio Quintiliano.

Paseo del Mercadal s/n.
(Menú degustación: almuerzos y cenas)
- Haciendo paladar: Sopón de cebolla al Queso gratinado, Caracoles a la riojana, Salteado de Setas y Hongos.
- Empezamos con: Guiso de calamares en su tinta.
- Finalizamos con: Piquillos rellenos de carne.
- Postre: Arroz con leche al caramelo.
- Bebidas: Agua mineral, vino tinto joven Dunviro 2010 y café.
Precio: 32€ (IVA incluido)

12 Hostal Gala. Avda. Estación 7.

(Degustaciones: 12:30 a 15:30h. y 20:00 a 22:30h.)
- Carrillera ibérica con hongos y emulsión de castañas.
- Pulpo a la marinera con almejas.
- Callos de bacalao estilo Gala.

13 Café Central (C. Comercial ARCCA). Paseo del Mercadal, 46

(Degustaciones: 9:30 a 23:30h.)
- Lomo con caracoles.
- Espárragos trigueros.
- Alubias blancas con chorizo.

