

TUDELA 2025-26



XIII EDICIÓN
INVERDURA

21 NOV / 28 FEB

UN TRIP GASTRONÓMICO
POR LA HISTORIA Y LA
COCINA DE LAS VERDURAS
DE INVIERNO DE TUDELA

#TUDELA CAPITAL DE LA VERDURA

COLABORA:



ORGANIZAN:



Federación
de sociedades
gastronómicas
"El Hortelano"

saboreatudela



#tudela es
capital

Tudela
AYUNTAMIENTO



COLABORAN

- Aceites Artajo
- Aceites Sandua
- Aceites Urzante
- Arroz El Alcaraván
- Asociación de Barmans de Navarra
- Bar La Catedral
- Bar Gayarre
- Bar Moncayo
- Bar La Malkerida
- Bodega Gran Feudo
- Bodegas Príncipe de Viana
- Caja Rural de Navarra
- Carrefour
- Chef Virgilio Martínez
- Codorniu, ARS Collecta
- Comparsa de Gigantes de Tudela
- Comunidad de Bardenas Reales
- Conservas Medrano
- Coro de Tudela Joaquin Gatzambide
- Elaborados Naturales
- Epel Tudela Cultura
- Escuela de Música-Conservatorio "Fernando Remacha"
- Escuela Municipal de Danzas de Tudela
- FECOGA
- Florette
- Fototuit Ribera
- Frutas y Hortalizas de Fontellas
- Frutas y Verduras Castel Ruiz
- Fundación María Forcada
- Gráficas J. Marín.
- Gelagri
- Movimiento Movember
- Museo de Tudela-Palacio Decanal
- Museo Muñoz Sola
- Orden del Volatin
- Peña Caldereros
- Peña La Jota
- Peña La Teba
- Peña Moskera
- Peña Revolvedera
- Restaurante Pichorradicas-Casa Aitor
- Restaurante Iruña
- Restaurante La Parrilla
- Restaurante El Choko del Remigio
- Restaurante Remigio
- Restaurante Topero
- Restaurante Treintaitrés
- SAT. Agorreta
- Sala 18 grados
- Sociedad Gastronómica El Portalón
- Sociedad Gastronómica Topero
- Concejalía de Festejos
- Concejalía de Desarrollo Urbano sostenible

ORGANIZAN

Tudela
AYUNTAMIENTO



#tudela.es
capital



Federación de sociedades
gastronómicas
"El Hortaleno"



COLABORA





Programa

5

Pinchos de
inverdura

13

Menús
inverdura

15



Programa



Programa

Desde el 21 de noviembre, restaurantes de Tudela contarán con un menú de verduras de invierno en sus restaurantes.

VI RETO FOTOTUIT RIBERA:

Tema: "INVERDURA, VERDURA DE INVERNO"

Hasta el 24 de noviembre, (Plazo para subir fotos al grupo facebook de Fototuit Ribera)

17_SEPTIEMBRE AL 18_ENERO

EXPOSICIÓN:

“PRESENCIA NAVARRA EN LA EXPOSICIÓN DEL TRAJE REGIONAL DE 1925. INDUMENTARIA NAVARRA, UN LEGADO VIVO”.

Lugar: Museo Muñoz Sola.

Horario: de miércoles a domingos de 10.30 a 13.30 y de miércoles a sábados de 16 a 19 horas. Entrada Libre. Organiza: EPEL Tudela-Cultura.

13_NOVIEMBRE AL 18_ENERO

EXPOSICIÓN:

“ELLAS”. AUTOR: JAN DIEZ.

Lugar: Museo Muñoz Sola.

Horario: de miércoles a domingos de 10.30 a 13.30 y de miércoles a sábados de 16 a 19 horas. Entrada Libre.

Organiza: EPEL Tudela-Cultura.

21_NOVIEMBRE

19:00 a 00:30 h.

EL SECRETO DE LA NOCHE  **INVERDURA.**

**EXPERIENCIA CULTURAL Y GASTRONÓMICA,
7 PASES, 7 EMOCIONES.**

Punto de encuentro: Pl. de los Fueros (letras de Tudela). Destino y chef sorpresa. Vive una experiencia única en un espacio sorprendente.

Precio: 70€. Venta de entradas en el SAC. Aforo limitado: 20 personas.

24 AL 26_NOVIEMBRE

VOTACIONES DEL

“VI RETO INVERDURAS” DE FOTOTUIT RIBERA en la Plaza Nueva. (Correspondiente al reto del mes de noviembre). Entrega de un premio (cena en un restaurante de la ciudad para dos personas) a la foto más votada.

Colabora: Fototuit Ribera. Se colocarán las fotos ganadoras en la cristalera de la Casa del Reloj.

VIERNES 28 NOVIEMBRE

11:00 h.

APERTURA DE LA EXPOSICIÓN:

FOTOS DEL “VI RETO INVERDURA” DE FOTOTUIT

RIBERA en las cristaleras de la Casa del Reloj.

(Correspondiente al reto del mes de noviembre). Entrega de un premio a la foto más votada.

Colabora: Fototuit Ribera

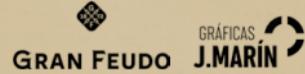
22:00 h.

CENA DE LA ELÁSTICA.

Lugar: Restaurante Remigio. Venta de tickets: Sede del Volatín a partir del día 13 de noviembre (lunes a viernes de 18 30 a 20 00).

Organiza, la Orden del Volatín. Plazas limitadas por aforo.

Colabora:



SÁBADO 29 NOVIEMBRE

11:30 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián.

Precio: 3 €. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

12:00 h. a 14:00 h.

FIESTA MOVEMBER

Venta de productos solidarios Movember Tudela, a favor de AECC.

Promueve: Movember Tudela.

Colabora: bar Josema & bar El Santo.

Movember Tudela, es un colectivo que promueve el movimiento a nivel mundial, cuya iniciativa es recaudar fondos para la investigación del cáncer de próstata.

17:00 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián.

Precio: 3 €. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

18:00 h.

TARDEO

Bar El Santo. Dj Pelos.

18:00 h.

PASACALLES. La Comparsa de Gigantes de Tudela recorrerá las calles Gayarre, Figueruelas, Descalzos, Plaza de San Juan y Herrerías. A continuación, recorrerá el Centro histórico de la Ciudad visitando las diferentes peñas donde se realizará la degustación popular de pinchos de verduras.

19:00h, a 21:30h

DEGUSTACIÓN POPULAR DE PINCHOS DE VERDURA DE INVIERNO EN LAS SOCIEDADES GASTRONÓMICAS:

- **Caldereros:** *Croquetas de espinaca, Tartaleta de alcachofas y Borraja con berberechos.*
- **Revolvedera:** *Buñuelos de alcachofas, Risotto de verduras, Pochas.*
- **La Teba:** *Tortilla de patata y verduras, Champis encebollados, Verduras guisadas con lomo.*
- **Moskera:** *Arroz Moskero, Croqueta Moskera y Borraja Moskera*
- **La Jota:** *Pimiento relleno, Croqueta de verdura y Sorpresa de alcachofa*

19:00h, a 21:30h

- **Peña Andatu:** *Pastel de brocoli y Capricho de Alcachofa..*

DOMINGO, 30_ NOVIEMBRE

11.30 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián.

Precio: 3 €. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

MARTES, 2_ DICIEMBRE

21:30 h.

CENA POPULAR DE INVERDURAS EN SOCIEDADES GASTRONÓMICAS

Lugar: Sociedad Gastronómica Portalón y Topero.

Precio: 30 €.

Reservas: T.: Portalón, (Carlos): 666325404 y T.: Topero: 654-869328.

Menú: Ensalada de escarola y codorniz escabechada, crema trufada de calabacín, cardo de Navarra con frutos secos, alcachofa de Tudela con su velouté, cordero de Navarra Reyno Gourmet al chilindrón, puré de la abuela con quesos D.O. Navarra. Vinos Bodegas Príncipe de Viana. Café y licores.

MIÉRCOLES, 3 _ DICIEMBRE

11:00 h.

TALLER INFANTIL: LA CESTA DE CAPERUCITA.

A través de una versión hortelana del cuento de Caperucita, los niños/as descubrirán las verduras de invierno mediante juegos sensoriales, dinámica de exploración y una actividad plástica final. Niños/as a partir de 6 años.
Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple. Taller Gratuito. Plazas limitadas. Inscripciones en turismo@tudela.es

12:00 h.

DÍA DE NAVARRA. Actuaciones de distintos colectivos. Coro de Tudela Joaquín Gaztambide, Escuela municipal de Danzas de Tudela, Banda de música de Tudela, Comparsa de Gigantes Perrinche y Grupo de Jotas Voces Riberas.

Organiza: Epel Tudela Cultura y concejalías de Turismo y Festejos.

JUEVES, 4 _ DICIEMBRE

19:00 h.

MUSICATA:

CATA DE VINO CON MÚSICA EN DIRECTO

Cata de 4 vinos de distintas bodegas y 2 pinchos.

Precio 18 €. Venta de entradas a partir del 14 de noviembre por WhatsApp y bizum en el teléfono: 687212112.

Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple. Enólogo: Pedro Bujanda. Pinchos elaborados por el bar Gayarre. Músico: Fernando Sánchez.

VIERNES, 5 _ DICIEMBRE

19:00 h.

COCTELERÍA Y TAPAS CON VERDURA

La actividad consiste en el servicio de dos cocteles con verduras y 3 pinchos elaborados por el Bar Gayarre.

Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple. Precio: 15 €.

Organiza: Ayuntamiento y la Asociación de Barmans de Navarra.

Venta de entradas en las oficinas del SAC del Ayuntamiento de Tudela, a partir del 14 de noviembre.

SÁBADO, 6_ DICIEMBRE

10:00 h.

VISITA GUIADA CATEDRAL DE TUDELA Y CLAUSTRO ROMÁNICO.

Precio: 7 €.

Reservas: Museo de Tudela 948402161. info@museodetudela.com

Organiza: Museo de Tudela. Plaza limitadas

11:30 h. / 17:00 h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián.

Precio: 3 €. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

DOMINGO, 7_ DICIEMBRE

11:30h.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD.

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián.

Precio: 3 €. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

18:00 h. a 20:00 h.

III FERÍA DE PRODUCTOS DE COFRADÍAS DE INVERDURA.

Lugar: Jardines de Bardenas Reales.

Organiza: Orden del Volatín.

Colabora: Bardenas Reales de Navarra. (Tickets para consumiciones en el propio evento).

Colabora:



SÁBADO, 17_ ENERO

11:00 h.

TALLER PARA ADULTOS Y NIÑOS: ACTIVIDAD FAMILIAR.

¿TIENEN PASAPORTE LOS ESPÁRRAGOS? ¿Y LA BORRAJA, LA ALCACHOFA O EL BRÓCOLI? VEN A CONOCER LA HISTORIA DE «EL ESPÁRRAGO PACO».

Un taller lleno de juego, humor, conciencia ecológica y verdura local.

Experimenta, juega, crea y descubre cómo influye lo que compramos en nuestra salud, en el vecindario y en el planeta.

Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple. Plazas limitadas.

Inscripciones: turismo@tudela.es. Gratuito.

12:30 h.

DEGUSTACIÓN DE VERDURAS en el mercado de abastos

Organiza: Ayuntamiento de Tudela y Orden del Volatín.

Colabora:



DOMINGO, 18 ENERO

10:30 h. a 12:00 h.

TALLER “PINTA TU TOTE BAG”, con estudio Tudela (Marta Diez y Carlos López). Taller dirigido a mayores de 10 años.

Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple.

Precio: 10.-€.

Inscripciones/bizum al WhatsApp tlfno: 639 037 420.

12:15h a 13:45 h.

TALLER “PINTA TU DELANTAL”

Con estudio Tudela (Marta Diez y Carlos López). Taller dirigido a mayores de 10 años.

Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple.

Precio: 10.-€.

Inscripciones/bizum al WhatsApp tlfno: 639 037 420.

VIERNES, 23 ENERO

20:30 h.

SABORES DE INVIERNO:

VINO Y VERDURA A PARES: TRES VINOS, TRES PINCHOS, MIL MATICES. Una cata para disfrutar del vino y las verduras de invierno de una forma diferente.

Apúntate en www.18grados.com

SÁBADO, 24 ENERO

12:30 h.

DEGUSTACIÓN DE VERDURAS en el mercado de abastos.

Organiza: Ayuntamiento de Tudela y Federación de Sociedades Gastro-nómicas.

Colabora:



JUEVES, 29 _ ENERO

19:30 h.

ACTO GASTRONÓMICO CON DISTINTOS RESTAURANTES.

Participan restaurantes de la ciudad.

Venta de entradas en los establecimientos participantes.

Lugar: Iglesia de San Nicolás,

Tudela Green Temple.

Mas información en RRSS @ turismotudela y en turismotudela.com.



VIERNES, 6 _ FEBRERO

19:00 h.

VIAJE DE INVIERNO

Actividad multidisciplinar en la que se mezclan momentos musicales poéticos y gastronómicos. Un evento que intenta conseguir la unidad estilística en la diversidad de forma de expresión. La estructura está basada en cuatro cuadros diferentes.

Tierra, Manto verde de la huerta, Agua, Personas. Cada uno de ellos tiene una preparación gastronómica propia, una evocación musical propia y un texto único. Uno de los platos elaborados se repartirá para el público.

Precio: 5 €. Aforo limitado 80 personas.

Lugar: Iglesia de San Nicolás, Tudela Green Temple. Venta de entradas en la Escuela de Música-Conservatorio "Fernando Remacha", en horario de lunes a viernes de 10 h. a 13h.

20 AL 22 _ FEBRERO

CONCURSO PINCHO

ESTABLECIMIENTOS DE TUDELA.

Mas información en RRSS

@turismotudela y en web turismotudela.com.

23 y 24 _ FEBRERO

IV CONCURSO NACIONAL DEL PINCHO DE VERDURAS

DE TUDELA

Mas información en RRSS

@turismotudela y en web turismotudela.com.

COLABORADORES DE LA FEDERACIÓN DE SOCIEDADES GASTRONÓMICAS





Pinchos de verdura

BAR LA CATEDRAL

C/ Carnicerías 2 BAJO - Telf. 678 320 726

- **Alcachofas fritas con foie.** Precio: 25€
- **Alcachofas fritas con langostinos.** Precio: 25€
- **Cogollos de Tudela con ventresca.** Precio: 18€
- **Cogollos de Tudela con anchoa.** Precio: 18€
- **Cebollitas estofadas a la tudelana.** Precio: 16€

BAR LA MALKERIDA

C/ horno del pasaje nº2 - Telf. 658 611 765

- **“Raíz y frescura”** — Hummus con apio fresco. (Refleja lo vegetal, lo natural y el equilibrio entre tierra y frescor)
- **“Flor del invierno”** — Empanadilla de alcachofa con boletus y trufa blanca. (Un guiño a la joya de la huerta tudelana y su temporada más noble)
- **“Abrazo de hojaldre”** — Hojaldre de bechamel, espinaca y triple queso. (Cálido, cremoso y reconfortante, como un abrazo en días fríos)
- **“Verde de alma”** — Croqueta de borraja. (Un homenaje a la verdura más humilde y querida de la ribera)

Abierto de miércoles a domingo.

BAR MONCAYO

C/ Merced, 1 bajo - Telf. 948 410 946

- Alcachofa rellena con chistorra, beicon y foie.
- Calabacín relleno de jamón de york, gamba, queso Philadelfia y salsa de pimiento.
- Espárragos trigueros con jamón york en tempura.
- Calabacín relleno de besamel, beicon, queso espárrago, pechuga y jamón.
- Calabacín, setas, gulas y gambas.

Días de descanso: martes y miércoles.



inverdura
Menús

PICHORRADICAS

-CASA AITOR-

C/ Cortadores, 11. Tudela

T. 948 82 10 21

Aperitivo

- Ensalada de cardo rojo con compota de manzana
Granny Smith y su alioli
- Pastel de calabaza con carpaccio de gambas y
mayonesa de bogavante
- Cogollo de Tudela a la plancha con cebolla
caramelizada, crujiente de panceta ibérica y vinagreta
de aceite balsámico
- Cebolleta babosa de Tudela estofada con rosado de
garnacha y migas crujientes
- Borraja salteada con vieiras y crema de marisco.
- Alcachofas fritas con foie plancha y yema de huevo
- Coulant de calabaza con helado de queso Idiazabal

Precio: 50€ (IVA incluido)

Incluye ½ L. agua sin gas, pan y café

(Bebidas no incluidas)

Se sirve de martes a Domingo.

Descanso semanal: Domingo noche, lunes entero y martes noche (excepto festivos). Disponible de noviembre a marzo.

El menú es a mesa completa y no se permite compartir menú.

IRUNA

C/ Muro, 11. Tudela

T. 948 82 10 00

info@restauranteiruna.com restauranteiruna.com

Empezamos con...

- Empezamos con...
- Cogollos de Tudela con anchoas
- Cebollica estofada en blanco chardonay
- Penca rellena de foie y setas

Seguimos con...

- Pochas de Tudela con piparras encurtidas y guindilla frita

Y a continuación elegimos entre...

- Menestra de Verduras Iruña
- Pimientos del piquillo rellenos de verdura
- Crep de borraja con gambas
- Huevos Alberto con pimientos del pico asados a la leña
- Rollitos de lenguado rellenos de marisco (Supl. 10€)
- ½ Lubina salvaje al Orio (Supl. 20€)
- Ternera Iruña (Supl. 10€)
- Rabo de toro al vino tinto (Supl. 10€)

Postres caseros a elegir

Precio: 40€ (Iva incluido)

(Bebidas no incluidas)

Suplemento pan de celiaco 3€. Para alérgenos e intolerancias, consultar con nuestro personal de sala. El menú podrá sufrir cambios en función de la disponibilidad del mercado. Cerramos los lunes por descanso semanal y domingos noche.

Disponible de martes a domingo.

Menú disponible hasta febrero de 2026.

EL CHOKO DEL REMIGIO

Plaza de los Fueros, 1. Tudela.

T. 948 820 850. Whassap: 695 203 240

info@hotelremigio.com · hotelremigio.com

MENÚ ENVERO

Melisa habitas
Chia calabaza naranja
Croqueta de boletus y quinoa
Achicoria, mostaza y polen

Cogollo anchoa
Espárrago blanco encurtido
coco, tonka y vainilla
Puerro vinagreta.
Cebollica queso azul
Borraja codium percebes
Hongo acelga piñones
Alcachofa pistacho albahaca
Ajo pollo
Pochas carabinero.
Tomatada
Apio, menta y gin fizz.
Coliflor champiñon.

Petit fours

Agua y pan

Precio: 95 € (Iva incluido)

Valido del 13 de octubre al 10 de diciembre del 2025.

MENÚ SÍNTESIS

Cogollo anchoa.
Croqueta boletus quinoa
Buñuelo calabaza

Espárrago en escabeche.
Puerros vinagreta.
Hongo acelga.
Huevo patata y pimiento cristal.
Pochas con almejas
Coliflor champiñon.

Petit fours

Agua y pan

Precio: 65 € (Iva incluido)

LA PARRILLA RESTAURANTE

C/ Carlos III El Noble, Tudela

Tfno.: 948 822 400

info@laparrilahostal.es

MENÚ DEGUSTACIÓN VERDURAS

- Ensalada de escarola, con granada y vinagreta de arándanos.
- Crujiente de verduras de invierno, en tempura.
- Borraja con patata, salteada con ajos tiernos
- Crema de calabaza, con crujiente de jamón de Teruel.
- Alcachofas fritas, con sal trufada.
- Cardo de la Ribera, con salsa de almendras

Postre:

- Torrija caramelizada, con helado de vainilla
- Café

Precio: 43 € (Iva incluido) No incluye bebida.

Mínimo dos personas.

Menú sujeto a cambios por ser productos de temporada.

Horario: de martes a domingo de 13:30h a 15:30h.

Descanso semanal el lunes.

REMIGIO

RESTAURANTE

Gaztambide, 2. Tudela

Reservas: 948 820 850. WhatsApp. 695203240

www.hotelremigio.com · info@hotelremigio.com

VERDURAS A LA CARTA

- Ensalada achicoria y escarola chutney de tomate feo de Tudela, queso azul y frutos secos
- Ensalada de cardo rojo.
- Alcachofa escabechada huevas de trucha.
- Cogollos anchoa y bonito.
- Ensalada de apio Waldorf.
- Tartare de remolacha, anchoa y frutos rojos.
- Puerros recién cocidos a la vinagreta
- Cebollitas estofadas a la tudelana
- Buñuelos de calabaza y queso azul
- Canelones de acelga y shitake
- Mil hojas de trufa melanosporum y pencas de acelga albardado con papada maskarada y cremita de sus hojas.
- Ravioli de espinacas, roquefort piñones y pasas con cremita de calabaza.
- Cardo blanco en salsa de almendras
- Pimiento del cristal con Papada.
- Borracha patata y berberechos
- Alcachofa con almejas
- Alcachofas con jamón
- Alcachofas brasa, papada y teriyaki
- Cardo con almendras
- Pochas Traperas de Moncayo con fritadica

Descanso semanal miércoles y jueves

TOPERO

RESTAURANTE

Plaza de los Fueros, 5. Tudela

Tlfno: 948-047646.

www.restaurantetopero.es

jose@restaurantetopero.es

MENÚ

- Ensalada de cardo rojo y achicoria, aliñado lo más natural y helado de yogurt.
- Cebolletas estofadas con morcilla Beasain
- Penca de acelga, milhojas con su hoja, frito al momento y salsa agridulce de manzana.
- Alcachofa, frita y acompañada con crema de queso y jengibre.
- Borraja cocida y salteada acompañada con arroz al horno y crema de hongos.
- Brócoli y coliflor, a la brasa, crema de calabaza y papada ibérica.
- Cardo guisado a lo tradicional, con su salsa y jamón.

Precio: 45,50 € (iva incluido)

No incluye bebidas.

Se servirá a mesa completa.

Disponible todos los días, de mañana y noche. Servicio del medio día hasta las 15:00h y servicio de noche hasta las 22:00h.

Día de descanso: el jueves, noches de domingo y lunes (excepto festivos o puentes)

Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia avise al personal de sala, el menú puede sufrir algún cambio.

TREINTA Y TRES

Capuchinos, 7. Tudela.
T. 948 827 606 / 948 916 072
restaurante33.com
restaurante33@restaurante33.com

- Crema de calabaza con pastel de coliflor y huevas de pez volador.
- Duquesa de Patata a la importancia en salsa verde con borrajas y quinoa.
- Berenjena confitada prensada con salsa de sólo tomate y albahaca.
- Ravioli oriental relleno de puerro estofado en aceite de gambas con salsa de colágenos de pescado y extracto de gambas.
- Crema de hongos y foie fresco con alcachofas fritas, setas y hongos.
- Pochas de Tudela con codorniz estofada.

Postre

- Torrija de vainilla bourbon con helado de nata doble y coulis de fresa

Precio: 62 € (IVA incluido) No incluye bebida.

Los menús se sirven a mesa completa. Cualquier plato de este menú podrá ser modificado por estar compuestos por productos de temporada.

Horario:

De Lunes a Domingo: de 13:30 h. a 16:30 h.

Viernes y Sábado noche 21:00 h.

Descanso semanal el martes.

El menú se ofrece todo el año.

Visitas Guiadas

De 11:30 h y a las 17:00 h

Todos los sábados de noviembre, diciembre, enero y febrero.

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD

Se visita Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3 €.

Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. En la visita se recorren las principales calles, sus edificios, historia, costumbres y tradiciones.

+información en: visitasguiadastudela@tudela.es

Todos los domingos de noviembre, diciembre, enero y febrero a las 11:30h

RUTA HISTÓRICA POR LA CIUDAD

Visita de Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián. Precio: 3.-€.

Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. En la visita se recorren las principales calles, sus edificios, historia, costumbres y tradiciones.

+información en: visitasguiadastudela@tudela.es

Visitas Free Tour: Ruta histórico artístico-divertida a diario

Reservas: 609 257 449, pedro.l.ultra@gmail.com



PROGRAMA

Museos y Edificios

OFICINA DE TURISMO

De lunes a jueves y domingo, de 10:00h a 14:00h

Viernes y sábado: de 10h a 14h y de 16h a 19h

Horario puente de diciembre

Lunes 1 de diciembre: de 10:00 a 14:00

Días: 2, 3, 4, 5, 6 y 7: de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00

Lunes 8: de 10:00 a 14:00

Plaza de los Feros, 5-6

T: 948 84 80 58

www.visitnavarra.es

MUSEO DE TUDELA

De lunes a viernes de 10:00-13:30 / 16:00-19:00

Sábados: de 10:00h a 13:30h.

Domingos: cerrado

Horario en el puente de diciembre

Días 1 y 2 de diciembre: 10:00-13:30 y 16:00-19:00

Día 3 de diciembre: 10:00-13:30

Días 4 y 5 de diciembre: 10:00-13:30 y 16:00-19:00

Sábado 6 de diciembre: 11:00-13:30

Domingo 7 y lunes 8 de diciembre: 10:00-13:30

MUSEO MUÑOZ SOLA

Miércoles, jueves, viernes y sábado de 10:30 a 13:30 y de 16:00 a 19:00h

Domingos y festivos de 10:30 a 13:30

CASA DEL ALMIRANTE

Lunes, domingo y festivos: 10:30 a 13:30

Martes a sábado: 10:30 a 13:30 y 17:30 a 20:30

Cerrado lunes, domingos y festivos por la tarde.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA HUERTA

Entrada Libre

Martes - Jueves: 16:00 a 20:00 h. (Viernes hasta 22:00 H.)

Sábados: 10:00 a 14:00 h.

Domingo cerrados. Del 1 al 8 de diciembre cerrado.

Del 3 al 8 de diciembre cerrado.

PALACIO DEL MARQUÉS DE SAN ADRIÁN

Abierto: sábados de 11:00 h. a 13:30 h. y de 17:30 h. a 20:00h

Domingos de 11:00 h. a 13:30 h.

PALACIO DEL MARQUÉS DE HUARTE

Abierto: sábados de 11:00 h. a 13:30 h. y de 17:30 h. a 20:00h

Domingos de 11:00 h. a 13:30 h.