

DEL 27 DE MARZO AL
6 DE ABRIL DE 2026
ALFARO

XX SEMANA SANTA VERDE

DEGUSTACIONES. CATAS, RUTA DE PINCHOS.
VISITAS GUIADAS, ACTIVIDADES
TURISTICAS Y CULTURALES

**JORNADAS DE
LA VERDURA**

Colaboran:



Asociación Profesional de
Productores de Hortalizas y Huesos
La Rioja - Navarra - Aragón



La Rioja



Organiza:



**Ayuntamiento
de Alfaro**

SHOWCOOKING

JORNADA INAUGURAL SEMANA SANTA VERDE 2026

Juan Pozuelo

Reconocido chef y presentador en Canal Cocina

Actividad: Charla y elaboración en directo de pinchos con productos hortícolas locales.

Fecha y Hora: Viernes 27 de marzo de 2026 a las 19:30 h.

Lugar: Sala de exposiciones del Centro Cultural.

Entrada: Libre hasta completar aforo



CATA DE CERVEZA

"DE LA MALTA AL BOCADO" 2026

Mahou San Miguel

Dirigida por la sumiller Patricia Cano.

Fecha: 1 de abril de 2026.

Hora: 20:00 horas.

Duración: Una hora y media.

Precio: 15 €/adulto.

Lugar: Sala de Exposiciones centro Cultural, Turístico y Medio Ambiental.

Actividad: De la malta al bocado

Aforo máximo: 50 personas.

Inscripciones en:

alfarocultura.sacatuentrada.es

IMPORTANTE:

- Ante intolerancias o alergias alimentarias ponerse en contacto con la sumiller, por correo electrónico (cano@desafiodebandas.com) o en el teléfono 625513989



**MAHOU
SANMIGUEL**

JUEVES - 2 / ABRIL (JUEVES SANTO)

PARQUE INFANTIL DE HINCHABLES + 2 TALLERES

INFANTILES COMPLEMENTARIOS DIARIOS.

11:30h - 14:00h | 17:00h - 20:00h

Lugar: Pabellón del Colegio Público.

“Dibujos Animados”

Multiobstáculos Lunnis

Peque Tobogán Minions

Multijuegos Pitufos

Super Tobogán Simpsons

Combo The Lego

Taller Caretas Patrulla Canina

Taller Medallas Patrulla Canina

Precio: 2€

TREN TURÍSTICO

11:30h - 14:00h | 16:30h - 19:30h

Salida: Plaza de España

TALLER “MASTERCHEF: HAMBURGUESAS DE VERDURAS”

11:30h

Taller “Masterchef: Hamburguesas de verduras”.

Lugar: Sala de exposiciones del Centro Cultural.

Inscripciones: directamente en la Sala ese día hasta completar aforo.

MISA DE LA CENA DEL SEÑOR

18:30h

Lugar: El Burgo

RESERVA SANTÍSIMO EN MONUMENTO

19:30h

Lugar: El Burgo

CATA DE VINO

ILURCE POR VARIEDADES 2026

Bodegas Ilurce

Fecha: 2 de abril de 2026.

Hora: 19:30 horas.

Duración: Una hora y media.

Precio: 20 €/adulto.

Lugar: Sala de Exposiciones centro Cultural, Turístico y Medio Ambiental.

Actividad: ILURCE por variedades.

Aforo máximo: 50 personas.

Inscripciones en:

alfarocultura.sacatuentrada.es

IMPORTANTE:

- Ante intolerancias o alergias alimentarias ponerse en contacto con la sumiller, por correo electrónico (cano@desafiodebandas.com) o en el teléfono 625513989

iLURCE

b o d e g a s y v i ñ e d o s

CUSTODIA DEL MONUMENTO

20:00 h - 22:00 h

Lugar: El Burgo

HORA SANTA

22:00 h

Lugar: El Burgo

VIERNES - 3 / ABRIL (VIERNES SANTO)

VIACRUCIS

11:30h

Lugar: San Miguel

PARQUE INFANTIL DE HINCHABLES + 2 TALLERES

INFANTILES COMPLEMENTARIOS DIARIOS.

11:30h - 14:00h | 17:00h - 20:00h

Lugar: Pabellón del Colegio Público.

“Nos vamos de viaje” - Peque Hinchable Tren Thomas

Tobogán infantil Tren - Circuito Challenger

Multijuegos Galeón Pirata - Tobogán Titanic

Taller Balsas Piratas - Taller Hama Beads

Precio: 2€

TREN TURÍSTICO.

11:30h - 14:00h | 16:30h - 19:30h

Salida: Plaza España

DEGUSTACIÓN GRATUITA DE MENESTRA

12:00 h

Lugar: Plaza España.

CATA DE VINO

SABORES DE RIOJA 2026

Bodegas Campoameno

a cargo de **Jose Antonio Romeo**

Fecha: 3 de abril de 2026.

Hora: 12:30 horas.

Duración: Una hora y media.

Precio: 20 €/adulto.

Lugar: Sala de Exposiciones centro Cultural, Turístico y Medio Ambiental.

Actividad: Sabores de Rioja 2026

Aforo máximo: 50 personas.

Inscripciones en:

lfarocultura.sacatuentrada.es

IMPORTANTE:

- Ante intolerancias o alergias alimentarias ponerse en contacto con la sumiller, por correo electrónico (cano@desafiodebandas.com) o en el teléfono 625513989



B O D E G A S

Campoameno®

SHOWCOOKING

SHOWCOOKING A CARGO DE JOSE IGNACIO GORDO

Jose Ignacio Gordo

Reconocido chef del restaurante Aromas de Rioja de Calahorra

Actividad: Charla y elaboración en directo de pinchos con productos hortícolas locales.

Fecha y Hora: Viernes 3 de abril a las 19:30 h.

Lugar: Sala de exposiciones del Centro Cultural.

Precio: 15€

Inscripciones en:

alfarocultura.sacatuentrada.es



SANTOS OFICIOS

18:30 h

Lugar: San Miguel

PROCESIÓN DEL SANTO ENTIERRO

21:00 h

Lugar: Salida de San Miguel

SÁBADO - 4 / ABRIL

PARQUE INFANTIL DE HINCHABLES + 2 TALLERES INFANTILES COMPLEMENTARIOS DIARIOS.

11:30h - 14:00h | 17:00h - 20:00h

Lugar: Pabellón del Colegio Público.

“Aventura en la selva”

Peque Circuito La Granja

Tobogán infantil Safari

Circuito Palmeras

Super Tobogán Welcome

Extra Grande Safari Park

Taller Animales Pinzas madera

Taller Animales Palos de helado

Precio: 2€

TREN TURÍSTICO.

11:30h - 14:00h | 16:30h - 19:30h

Salida: Plaza España

VIGILIA PASCUAL

21:00h

Lugar: El Burgo

SHOWCOOKING A CARGO DE JOSE IGNACIO GORDO 2026

Jose Ignacio Gordo

Reconocido chef del restaurante Aromas de Rioja de Calahorra

Actividad: Charla y elaboración en directo de pinchos con productos hortícolas locales.

Fecha y Hora: Sábado 4 de abril a las 12:30 h.

Lugar: Sala de exposiciones del Centro Cultural.

Precio: 15€

Inscripciones en:

alfarocultura.sacatuentrada.es



CATA DE VINO

TIERRA DE VINOS: DEL OESTE AL ESTE 2026

Bodegas Heracleio Alfaro

Fecha: Sábado 4 de abril de 2026

Hora: 18:00 horas.

Duración: Una hora y media

Precio: 20 €/adulto.

Lugar: Sala de Exposiciones centro Cultural, Turístico y Medio Ambiental.

Actividad: Tierra de vinos: Del oeste al este 2026.

Aforo máximo: 50 personas.

Inscripciones en:

alfarocultura.sacatuentrada.es

IMPORTANTE:

- Ante intolerancias o alergias alimentarias ponerse en contacto con la sumiller, por correo electrónico (cano@desafiodebandas.com) o en el teléfono 625513989



"BURBUJAS RIOJANAS" 2026

Patricia Cano

Fecha: Sábado 4 de abril de 2026

Hora: 20:00 horas.

Duración: Una hora y media

Precio: 15 €/adulto.

Lugar: Sala de Exposiciones centro Cultural, Turístico y Medio Ambiental.

Actividad: Burbujas riojanas 2026

Aforo máximo: 50 personas.

Inscripciones en:

alfarocultura.sacatuentrada.es

IMPORTANTE:

- Ante intolerancias o alergias alimentarias ponerse en contacto con la sumiller, por correo electrónico (cano@desafiodebandas.com) o en el teléfono 625513989

CATA DE CAVA

DOMINGO - 5 / ABRIL

DOMINGO DE PASCUA

10:00 h

Lugar: San Miguel

PARQUE INFANTIL DE HINCHABLES + 2 TALLERES INFANTILES COMPLEMENTARIOS DIARIOS.

11:30h - 14:00h | 17:00h - 20:00h

Lugar: Pabellón del Colegio Público.

“Waipout Park”

Peque Pista Pirata

Rocódromo Hinchable

Lucha Gladiadores

Circuito Salto Bolas

Extra Grande Camuflaje

Taller Chapas Emojis

Taller Globos Varilla Emojis

Precio: 2€

TREN TURÍSTICO.

11:30h - 14:00h | 16:30h - 19:30h

Salida: Plaza España

ACTIVIDAD GASTRONÓMICA POPULAR

11:00 h

Degustación de bocadillos de tortilla de chorizo

Precio: 2€

Lugar: Plaza España

DOMINGO DE PASCUA

12:30 h

Lugar: El Burgo

DOMINGO DE PASCUA

20:00 h

Lugar: San Miguel

LUNES - 6 / ABRIL

PARQUE INFANTIL DE HINCHABLES + 2 TALLERES INFANTILES COMPLEMENTARIOS DIARIOS.

11:30h - 14:00h | 17:00h - 20:00h

Lugar: Pabellón del Colegio Público.

“Parque Deportivo”

Combo Canastas

Circuito Multideporte

Tabla Surf Mecánica

Multiestadio Hinchable

Diana Hinchable

Taller Medallas Olímpicas

Taller Botellas Sal de colores

Precio: 2€

TREN TURÍSTICO.

11:30h - 14:00h | 16:30h - 19:30h

Salida: Plaza España

TALLER “KIT DE CULTIVO DE CHAMPIÑONES”

11:30h

Taller “Kit de Cultivo de champiñones” con la colaboración de Asochamp. Inscripciones: directamente en la Sala ese día hasta completar aforo.

Lugar: Sala de exposiciones del Centro Cultural.



Asociación Profesional de
Productores de Sustratos y Hongos
La Rioja - Navarra - Aragón

VISITAS ENOTURÍSTICAS

JUEVES 2, VIERNES 3 Y SABADO 4 DE ABRIL

Fechas y horarios: Días 2, 3 y 4 de abril a las 12:00 horas.

Precio: 15 € por persona.

Visita a las instalaciones de la bodega, explicación del proceso de elaboración y degustación de tres vinos.

Reservar obligatoriamente y con antelación en info@ilurce.com o 941180829.
BODEGAS Y VIÑEDOS ILURCE
Crtra. de Alfaro a Grávalos (LR289), Km. 23 (A 1 kilómetro del centro de Alfaro)
26540 ALFARO

ILURCE
bodegas y viñedos

EBRO, UNA HISTORIA DE [CON]VIVENCIA

Lunes 6 de abril

10:30 h

Lugar: **Aparcamiento de la Reserva Natural de los Sotos de Alfaro (en la Azucarera)**

- Tipo de actividad: Paseo interpretativo por el Soto del Estajao
- Descripción:
Paseo interpretativo por la Reserva Natural de los Sotos de Alfaro, un paraje único en La Rioja, donde el Ebro y su dinámica cambiante tienen una nueva oportunidad. Aves, cultivos y poblaciones están expectantes para el nuevo diálogo con el río.
- Actividad dirigida a público adulto
- Aforo: 25 personas
- Reserva: <https://pasea.larioja.org/actividades>

MINI RUTA INTERPRETATIVA: UN PASEO ENTRE CIGÜEÑAS

Domingo 12 de abril

11:00 h

Lugar: **Centro de Interpretación de Sotos de Alfaro y sus Cigüeñas**

- Tipo de actividad: Paseo interpretativo urbano
- Descripción:
¡Alfaro ya tiene sus cigüeñas!

Esta ave migratoria ya está en tierras riojanas y desde el Centro de Interpretación de Sotos de Alfaro te proponemos esta mini ruta por la vida del ave más emblemática de esta ciudad ribereña.

Iniciamos en el Centro de Interpretación, donde a través de una visita guiada entenderemos por qué las cigüeñas y otras aves, nos visitan todos los años: la Reserva Natural Sotos de Alfaro. Bosque de ribera, fuente de alimentación de muchos seres vivos.

Posteriormente visitaremos una de las colonias más numerosas de cigüeña blanca europea en este continente, para observar muy de cerca los hábitos de vida de esta hermosa ave y su vinculación con la población de Alfaro.

- Aforo: 25 personas
- Reserva: Para realizar tu reserva, llama al Centro de Interpretación, 941 18 29 99, en su horario de apertura: miércoles a domingo, de 9:00 a 14:00 h. Los lunes y martes, en el mismo horario, puedes contactar al teléfono 608 33 93 19.



SÁBADO 4 Y DOMINGO 5 DE ABRIL

EXPOSICIÓN Y QUEMA DE JUDAS

EXPOSICIÓN de JUDAS en las calles Tudela, Trasmuro y Plaza España, desde el sábado por la tarde hasta la hora de la quema el domingo.

HORARIO DE QUEMA:

12:00 h Quema de judas Plaza Chica.

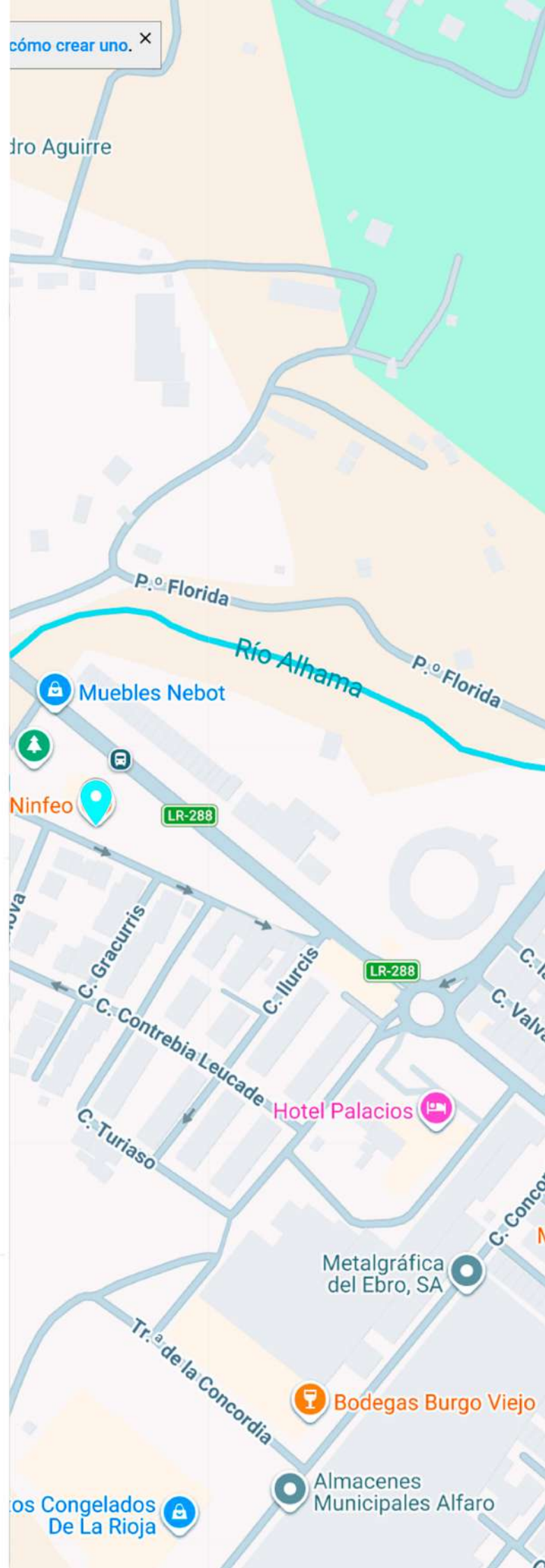
12:30 h Quema de judas calle Trasmuro.

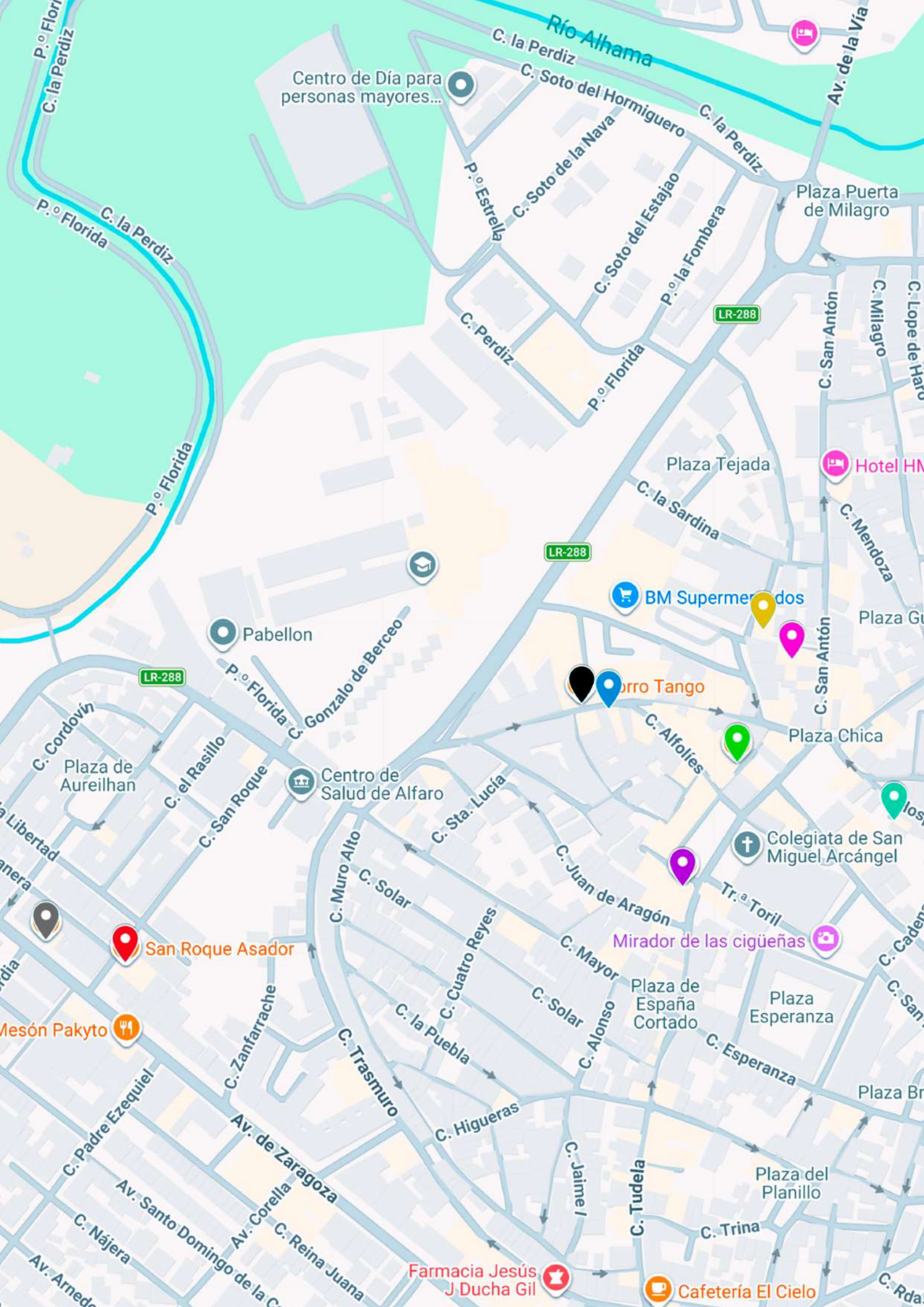
13:00 h Quema de judas Cuatro Esquinas y a continuación calle Tudela.

14:00 h Quema de judas Hogar Jubilado.

LA AGRUPACIÓN MUSICAL ALFAREÑA REALIZARÁ UN RECORRIDO POR EL CENTRO DE LA CIUDAD EL DOMINGO A MEDIODÍA

-  San Roque Asador
-  Bar Capi's
-  Bar El Cortijo
-  Bar Kpues
-  Bar Casa Montini
-  Casino La Unión
-  Morro Tango
-  Restaurante Graccurrís
-  Cafetería Ninfeo
-  Taberna Pub Bronx





XV CONCURSO DE PINCHOS ALCACHOFA DE PLATA



El Ayuntamiento organiza una vez más el concurso de pinchos en el que participarán todos los establecimientos del folleto.

El jurado compuesto por personal del mundo de la gastronomía concederá la "Alcachofa de Plata", cedida por José Riveres Joyeros, al mejor pincho de las jornadas.

Los premiados se indicarán oportunamente.

RUTA GASTRONÓMICA



**PINCHO
GANADOR
2025**

NINFEO GASTROBAR

DELICIA DE BORRAJA

Ingredientes: Borraja ,Patata, Crujientes de alubia Roja y Galleta de tomate

Precio: 3€ el pincho



BAR CAPI ´S

BOCADO DE ACELGA MARINA

Ingredientes: Penca de acelga rellena de tocineta y enharinada con una salsa de gamba y langostino troceado

Precio: 3€ el pincho



BAR EL CORTIJO

ALCACHOFAS TRES TEXTURAS

Ingredientes: Alcachofas confitadas sobre una base de crema de Alcachofas y salsa de burrata, acompañado de crujiente de alcachofas y pan

Precio: 3€ el pincho



BAR K-PUES

TIMBAL DE VERDURAS

Ingredientes: Base crujiente con patata asada, zanahoria, cebolla, calabacín rebozado, crema de champiñones, queso crema y pimiento rojo caramelizado.

Precio: 3€ el pincho



CASA MONTINI

LA MINI DE LA HUERTA

Mini burger en pan brioche, carne de ternera y boletus con salsa de berenjena asada, pimientos asados y cebolla morada encurtida acompañada de crujiente de verduras.

Precio: 3€ el pincho



CASINO LA UNION

RUSO DE LA HUERTA

Sobre una base de salsa elaborada con verduras locales, presentamos una delicada mil hojas de patata coronada con un cremoso suave de trufa.

Precio: 3€ el pincho



MORRO TANGO

PIMIENTORRIJA

Ingredientes: pimientos, jugo de pimientos, pan brioche, nata, azúcar y huevo. Alérgenos: gluten, huevo y lácteos.

Precio: 3€ el pincho



TABERNA PUB BRONX

LA SAETA VERDE

Una bechamel de pimientos rojos y verdes asados, acelga tierna y cebolla confitada, con un delicado punto dulce-salado y queso semicurado de oveja y queso cerrato

Precio: 3€ el pincho

MENÚ

SEMANA SANTA



ENTRANTES

ESPÁRRAGO FRESCO

MENESTRA DE VERDURAS

PRINCIPAL A ELEGIR

MERLUZA AL ORIO ESTILO ASADOR SAN ROQUE
CARRILLERA CON SU JUGO, CREMOSO DE PATATAS
CONEJITO A LA BRASA. ESPECIALIDAD DE LA CASA
ENTRECOT A LA PLANCHA CON PATATAS
COCOCHAS EN SALSA

POSTRE A ELEGIR

DECONSTRUCCIÓN DEL CHEESECAKE
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

BODEGA

TINTO CRIANZA, ROSADO Y BLANCO D.O. RIOJA
CERVEZA, AGUA, REFRESCOS.

40 € IVA INCLUIDO

RESTAURANTE ASADOR SAN ROQUE

RESTAURANTE GRACURRIS

MENÚ SEMANA SANTA VERDE 2026

Aperitivo de la casa

ENTRANTE

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE

PRIMEROS A ELEGIR

ENSALADA CON PULPO y LANGOSTINOS, CEBOLLITAS ESTOFADAS Y VINAGRETA DE MANGO

POCHAS A LA MANERA TRADICIONAL

ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS DE ALFARO CON VIRUTAS DE JAMÓN EN FONDO DE CARNE

TOMATE CON BERENJENA, SALMÓN, ALGA WAKAME, AGUACATE, LANGOSTINO, HELADO DE ESPÁRRAGO Y PER-

LAS DE ALGA ROJA

RISOTO DE BOLETUS

TATAKY DE ATÚN CON ALGA, TERIYAKI, BOLITAS DE MANGO Y HELADO DE PIQUILLOS

FAJICOS DE CALABACÍN RELLENOS DE CARNE CON ESPÁRRAGO TRIGUERO

CANELON DE POLLO CON HONGOS, FOIE Y ALCACHOFAS FRITAS

OREJA DE CERDO EN TEMPURA CON MAYONESA DE PIPARRAS EN SALSA DE PIQUILLOS

SEGUNDOS A ELEGIR

CONFIT DE PATO EN SALSA DE MANZANA

ENTRECOT DE VACA A LA PARRILLA

MAGRET DE PATO AL OPORTO

PESCADO DEL DÍA

PLUMA IBÉRICA A LA PARRILLA

TERRINA DE MANITAS CRUJIENTES DESHUESADAS

RODABALLO AL HORNO CON VERDURITAS

CARRÉ DE COCHINILLO ASADO CON PATATAS PANADERA

HAMBURGUESA DE BUEY CON MAYONES KIMCHIE

CHULETA DE VACA A LA PARRILLA 600GR (SUP 18,00€)

SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE HONGOS (SUP 15,00€)

MANITAS RELLENAS DE BOLETUS (SUP 9,00€)

POSTRES A ELEGIR

TARTA DE QUESO CON CRUMBLE Y HELADO

SOPA DE MANGO CON HELADO Y FRUTOS ROJOS

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE BAILEYS

TIRAMISÚ DE LA CASA

GOXUA

COULANT DE PISTACHO (10 MINUTOS)

ARROZ CON LECHE CARAMELIZADO CON HELADO

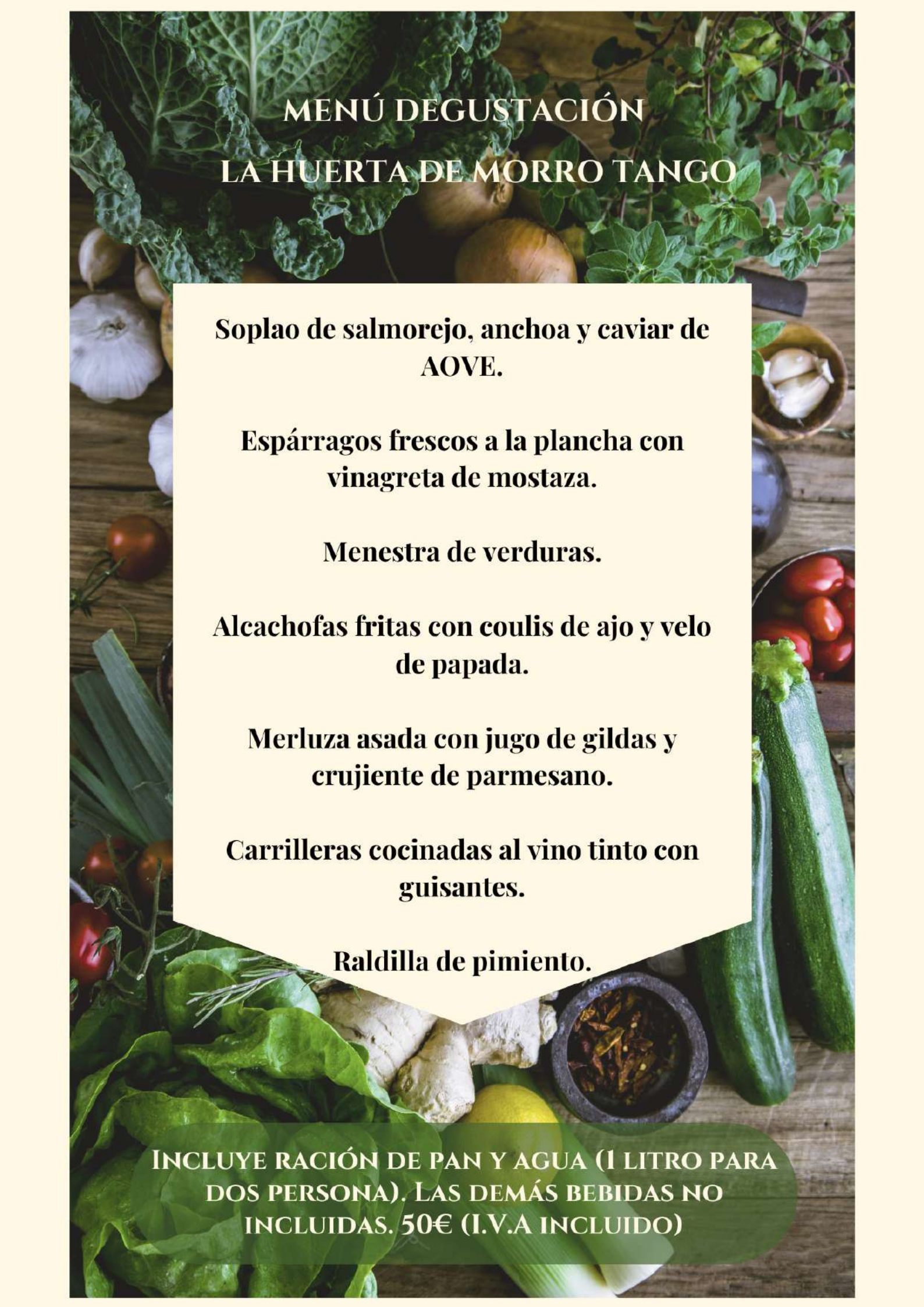
TOBLERONE DE MASCARPONE

TEJAS DE TOLOSA CON HELADO Y CHOCOLATE

AGUA, TINTO RIOJA CRIANZA, CAFÉ

42€IVA INCLUIDO

*EL DÍA DE LOS JUDAS PUEDE HABER CAMBIOS EN EL MENÚ



MENÚ DEGUSTACIÓN LA HUERTA DE MORRO TANGO

Soplao de salmorejo, anchoa y caviar de AOVE.

Espárragos frescos a la plancha con vinagreta de mostaza.

Menestra de verduras.

Alcachofas fritas con coulis de ajo y velo de papada.

Merluza asada con jugo de gildas y crujiente de parmesano.

Carrilleras cocinadas al vino tinto con guisantes.

Raldilla de pimiento.

INCLUYE RACIÓN DE PAN Y AGUA (1 LITRO PARA DOS PERSONA). LAS DEMÁS BEBIDAS NO INCLUIDAS. 50€ (I.V.A INCLUIDO)

CONTIGO DONDE ESTÉS



LO IMPORTANTE, PARA NOSOTROS, ERES TÚ

Estamos en **Calle Tudela, 11, 26540**. Tfn: **941126045**

