

XII

SEMANA SANTA VERDE

JORNADAS DE LA VER DU RA

del 24 al 28
de marzo de 2016

ALFARO



degustaciones • catas • ruta de pinchos
visitas guiadas • actividades turísticas y culturales

Depósito Legal: LR-205-2016

Programa de Actos

con motivo de la XI Semana Santa Verde

VIERNES 18 DE MARZO: JORNADA INAUGURAL

La Jornada Inaugural tendrá lugar este viernes con la presencia del alfareño Cristóbal Castillo, cocinero en el Restaurante Echaurren de Ezcaray, galardonado con dos estrellas Michelin.

Acompañarán el acto Autoridades de la Comunidad Autónoma, la Alcaldesa, Yolanda Preciado y los propietarios de los establecimientos hosteleros que hacen posible que las jornadas sean una realidad.

Presentación de los pinchos de la Semana Santa Verde

Lugar: Palacio Abacial

Hora: 19,30 h.

MIÉRCOLES 23 DE MARZO

Presentación libro "Las aventuras del sabroso hidalgo D. Tomate de Alfaro"

Autor:

Antonio de Benito.
Entrega de cuentos a los niños alfareños

Lugar:

Centro Fundación
Caja Rioja – Bankia
Alfaro

Hora: 19 h.



Actividades turísticas en Semana Santa

Visitas guiadas "Alfaro al vuelo"

Los días 24, 25, 26 y 27 de marzo a las 11 de la mañana y también el sábado a las 17 h. visita guiada "Alfaro al vuelo"

- Visita al mirador de las cigüeñas
- Visita a la torre, conjuratorio y bóvedas
- Visita al Centro de Interpretación

Precio: 2 € persona (niños gratis hasta 12 años acompañados de un adulto)

Grupo mínimo: 10 personas

Recomendable reservar previamente en turismoalfaro@alfaro.es ó 941 180133

Tren turístico por Alfaro

Nuevas rutas en la Semana Santa Alfareña

Todos los días de Semana Santa Alfareña (del 24 al 28 de marzo ambos inclusive).

Horario del Tren:

Mañanas de 11 a 14,00 horas.

Tardes de 16 a 20,30 horas.

Precio: 2 € por persona

Ruta natural a la Reserva Natural de los Sotos y Ruta Urbana



Localización
en el mapa:

Sala museográfica Graccurreis, un repaso a la historia de Alfaro

Horario de Semana Santa: del 24 al 27 de marzo, de 10,30 a 14,00 y de 17,00 a 20,00

Visitas guiadas gratuitas todos los días de la Semana Santa (del 24 al 27 de marzo) a las 18 h.

Aforo limitado

Reservas en la Oficina de Turismo Municipal (941180133) o en turismoalfaro@alfaro.es

JUEVES 24 DE MARZO

Master Chef infantil de verduras

Premios a los mejores. Edades de 3 a 12 años

Lugar: Sala Fundación Caja Rioja. **Hora:** De 12 a 13,30 h.

Programa infantil: Hinchables

Lugar: Plaza España. **Horario:** de 17,00 a 20 h.

Master Class de cocina con David Baldrich

El afamado cocinero alfareño David Baldrich, restaurador de La Senda en Torrero (Zaragoza) nos muestra otra forma diferente de entender la cocina.

Lugar: Sala fundación Caja Rioja. **Hora:** 19,00 Horas.

Aforo limitado

VIERNES 25 DE MARZO

Via Crucis

Hora: 11 h. Salida de la Plaza España y subida a La Cruz.



Taller para realizar bálsamo medicinal de alcachofa, laurel y romero

La alfareña Noelia Calonge Moreno presenta este taller práctico para realizar un bálsamo apropiado para problemas de piel.

Organiza: Luar Natural. Jabonería y Cosmética.

Lugar: Sala Fundación Caja Rioja. **Hora:** De 11,00 a 13,00

Plazas limitadas. **Inscripciones** en la sala 15 €. Incluye todos los materiales y envases. El bálsamo realizado se lleva a casa.

Degustación de menestra de verduras



Hora: 12,30 horas. **Lugar:** Plaza España. **Patrocina:** Alcorioja.

Programa infantil: Hinchables

Horario: de 17 a 19,00 h. **Lugar:** Plaza España.

Cata y Maridaje de Cerveza

Cata de cuatro clases de cerveza acompañadas con algunos de mejores alimentos con los que maridan. Se procederá a explicar todos los procesos en la elaboración de los diferentes tipos de cerveza.

Las cervezas a catar son las siguientes:

- **Cerveza blanca:** König Ludwig – Acompañada de canapés de ahumados
- • **Cerveza rubia:** Alhambra Especial – Acompañada de montadito de foie
- • **Cerveza tostada:** Grimbergen – Acompañada de cazuelita de ternera
- • **Cerveza negra:** Mahou Negra – Acompañada de chocolate intenso

Precio: 4€.

Inscripciones en mpl.gestionyeventoslazaro@hotmail.com

Plazas limitadas. **Lugar:** Sala Fundación Caja Rioja

Hora: De 19,00 a 20,30.

Procesión del Santo Entierro

Hora: 21 h. Salida de San Miguel

Concentración de pasos en la Plaza España para finalizar.

SÁBADO 26 DE MARZO



Degustación de pochas

Lugar: Plaza España. **Horario:** 12,30 h. **Patrocina:** Alcorioja

Concurso popular canino

Inscripciones de 10 a 11,45 H.

Precio de Inscripción 5 € por participante

Categorías: Premio Galán (al más guapo)

Premio Glamurosa (a la más guapa)

Premio Pulgarcito (al más pequeño)

Premio Goliath (al más grande)

Premio Dúo dinámico (a la mejor pareja)

Premio Disfraz (al mejor disfraz)

Premio Enano más molón (perros menores de un año)

Premio Veterano (perros más de 6 años)

Premio Super-Can (demuestra sus habilidades)

Hora: 12 mañana concurso. Entrega de premios al finalizar.

Lugar: Plaza España.

Más información u.v.i.prioja@outlook.es

Organiza: U.V.I.P. Unidad Voluntaria de Intervención con Perros

Programa infantil: Hinchables

Lugar: Plaza España. **Horario:** de 17,00 a 20 h.

Sesión capital con Showcooking, cata, maridaje y espectáculo

Lugar: Sala de Exposiciones Centro Cultural Turístico y Medio Ambiental. **Hora:** 20,00 h. Precio 5 €

Aforo limitado. Inscripciones en Oficina de Turismo

DOMINGO 27 DE MARZO

Almuerzo degustación de tortilla de patata con chorizo "Espanta al Judas"

Reparto de Raciones a partir de las 10,30 h.

Precio: 1 €. **Lugar:** Plaza España

Quema de Judas en las calles

Hora de la Quema: a partir de las 12 h.

La Agrupación Musical Alfareña amenizará el Centro de la Ciudad al mediodía.

Programa infantil: Hinchables

Horario: de 17 a 20 h. **Lugar:** Plaza España

LUNES 28 DE MARZO

Taller de elaboración de jabón ecológico del aceite de oliva "Isul"

Cada uno de los participantes se llevará su propio jabón.

11,00 Punto de Encuentro Oficina de Turismo

12,00 Fin de la actividad

Precio: 5 € persona.

Inscripción previa en turismoalfaro@alfaro.es ó

941 180133 Plazas limitadas.

Master Chef infantil de frutas

Premios a los mejores. Edades de 3 a 12 años

Lugar: Sala Fundación Caja Rioja. **Hora:** De 12 a 13,30 h.

Programa infantil: Hinchables

Horario: de 17 a 20 h. **Lugar:** Plaza España

VISITAS GUIADAS A LAS BODEGAS Y ALMAZARAS ALFAREÑAS

“Bodegas y Viñedos Ilurce”

Ctra. De Grávalos km 23 Tfno: 941 180829

El jueves, viernes y sábado 24, 25 y 26 de marzo a las 12 de la mañana.

Del 28 de marzo al 3 de abril horario habitual de lunes a viernes de 10,00 a 13,00 y de 17,00 a 19,00. Sábados y domingos de 10,00 a 13,00.

Imprescindible avisar con antelación al [941180829](tel:941180829) ó info@ilurce.com

“Bodegas Burgo Viejo”

Lugar: C/ Concordia 8. **Tfno:** 941 183 405.

Las bodegas podrán visitarse éstos días.

Jueves 24 de marzo: de 9,30 a 13,30.

Sábado 26 de marzo: de 9,30 a 13,30.

Lunes 28 de marzo: de 9 a 13 y de 16 a 18,30.

“Almazara ecológica Isul”

Reserva previa de lunes a domingo de 10,00 a 13,00 y de 16,00 a 20,00. Hora a concertar llamando al [600 871792](tel:600871792) ó isul@isul.es



VI Concurso de Pinchos “Alcachofa de Plata”

El Ayuntamiento ha organizado 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. Se realizarán menciones especiales al pincho más innovador y a la buena elaboración obteniendo también sendas alcachofas de plata cedidas por José Riveres Joyeros.

Los premiados se indicarán oportunamente.



Pinchos



Asador San Roque

- **Nombre:** "La huerta de San Roque"
- **Ingredientes:** Crujiente hojaldre recién horneado, menestra de verduras en su salsa especial, cebollita de temporada en tempura y virutas de jamón ibérico.
- **Precio:** 3 € con vino crianza



Pub-Taberna Bronx

- **Nombre:** "Pincho Bronx"
- **Ingredientes:** Cebolla, puerros, ajos, perejil, cayena, pimentón, nata, champiñón, en una base de pan tostado artesanal.
- **Precio:** 3 € con vino crianza Rioja



Los Faroles

- **Nombre:** "Arcoiris de verduras"
- **Ingredientes:** Hecho con verduritas variadas.
- **Precio:** 3 € con vino crianza de Alfaró "Palacio del Burgo" o caña de cerveza



Cafetería Palacios

- **Nombre:** "Pastel dulce de cardo rojo"
- **Precio:** 2,5 € con café



Cafetería-Restaurante Crepúsculo

- **Nombre:** "Torrever"
- **Ingredientes:** Alcachofa fresca de Alfaro rebozada y rellena, montadita de jamón, pimiento rojo del pico sobre tostada de pan elaborado y tomate natural.
- **Precio:** 3 € con vino crianza de Alfaro



Capi's

- **Nombre:** "La Capota"
- **Ingredientes:** Mermelada casera de alcachofa sobre pan tostado con alcachofa en láminas frita, crema de foie y sal de jamón y nueces.
- **Precio:** 2,5 € con vino crianza o caña



Bar Los Nidos

- **Nombre:** "Risotto de verdura"
- **Ingredientes:** Arroz, alubia verde, guisantes, hongos y alcachofas.
- **Precio:** 2,50 € con vino



Bar El Cortijo

- **Nombre:** "Boom Santo"
- **Ingredientes:** Foie gras, verduritas de temporada acompañadas de setas y champiñón.
- **Precio:** 3 € con vino o caña





Café-Pub La Luna

- **Nombre:** "Brocheta de verduras con frutos del mar"
- **Ingredientes:** Calabacín, zanahoria, tomate cherry, pimiento verde y rojo, langostino y calamar en tempura.
- **Precio:** 2,5 € con vino



Bar Castillo

- **Nombre:** "Fajito de verduras"
- **Ingredientes:** Calabacín, queso, surimi y bacon.
- **Precio:** 2,5 € con vino



Cafetería Dalí

- **Nombre:** "Pincel de colores de Dalí"
- **Ingredientes:** Variedad de verduras, langostino y sepia a la plancha, y fruta.
- **Precio:** 3 € con vino crianza de Alfaro



Bar Cervantes

- **Nombre:** "Tapa Cervantina"
- **Ingredientes:** Pan tostado, pimiento, cebolla, tomate, calabacín, ajos frescos y hamburguesa alfareña de ternera con espinaca.
- **Precio:** 3 € con vino crianza de Alfaro



Casa Montini

- **Nombre:** "Delicia tricolor"
- **Ingredientes:** Hojaldre, pimientos rojo y verde, calabacín, bacon, tomate, gamba y semillas.
- **Precio:** 3 € con vino Montini



Bar Polaris

- **Nombre:** "Ábrete Sésamo"
- **Ingredientes:** Puerros, berenjenas, champiñón, trigueros, gambas, pasta brick y sésamo.
- **Precio:** 3 € con vino crianza



La Nueva Placeta

- **Nombre:** "Alcachofatonik"
- **Ingredientes:** Ginebra macerada con alcachofas y tónica kas.
- **Precio:** 4 €



Gato Negro

- **Nombre:** "Daiquiri de piña"
- **Ingredientes:** Piña y Ron.
- **Precio:** 5 €



Asador San Roque

"La huerta de San Roque"

1



Pub-Taberna Bronx

"Pincho Bronx"

2



Los Faroles

"Arcoíris de verduras"

3



Cafetería Palacios

"Pastel dulce de cardo rojo"

4



Caf.-Rest. Crepúsculo

"Torrever"

5



Capi's

"La Capota"

6



Bar Los Nidos

"Risotto de verdura"

7



Bar El Cortijo

"Boom Santo"

8



Café-Pub La Luna
"Brocheta de verduras con frutos del mar"

9



Bar Castillo
"Fajito de verduras"

10



Cafetería Dalí
"Pincel de colores de Dalí"

11



Bar Cervantes
"Tapa Cervantina"

12



Casa Montini
"Delicia Tricolor"

13



Bar Polaris
"Ábrete Sésamo"

14



La Nueva Placeta
"Alcachofatonik"

15



Gato Negro
"Daiquiri de piña"

16



Asador San Roque

Pincho especial de bienvenida



Entrantes:

Ensalada templada de bacalao
y
Menestra de verduras



Segundo plato a elegir:

Entrecot a la parrilla
Conejito a la brasa
Merluza al asador
Cocochoas de bacalao



Postre a elegir:

Tarta San Roque
Sorbete

30€
IVA incluido



Los Faroles

Entrante:

Cogollos de Alfaro con yemas
y langostinos



Primer plato a elegir:

Menestra de nuestra huerta
Pochas a la riojana



Segundo plato a elegir:

Chuletillas de cordero
Merluza gratinada al horno



Postre:

Torrijas Elías



Vinos Crianza de Alfaro, café y chupito

22€
IVA incluido



Restaurante Palacios

Menú degustación

Aperitivo:

Pochas de "Medialcampo" a
La Manera Tradicional



Primeros platos:

Cebollicas Tiernas de "El Fenojal"
en "Dos Texturas"

Menestra de "Verduras de Alfaro"
con Huevo Poché



Segundos platos a elegir:

Jarrete de Corderico de la tierra
al estilo "Monte Yerga"

Lomo de Bacalao con verduritas
crujientes y crema de Boletus



Postre:

Pastel Dulce de "Cardo caramelizado"
y crema de nada



Bebidas: Vino Rioja de Alfaro/
Gas/Agua/Cerveza

28€

IVA no incluido



Caf.-Res. Crepúsculo

Aperitivo:

Champiñón especial de la casa



Primer plato a elegir:

Menestra de verduras de la huerta de Alfaro

Ensalada especial de la casa

Revuelto de ajitos frescos con gambas



Segundo plato a elegir:

Chuletillas de cordero de la tierra con guarnición

Bacalao a la Riojajana

Entrecot de vaca con guarnición



Postre:

Especial de la casa



Vinos, gaseosa y agua mineral





Restaurante La Fonda

Primeros platos (a elegir entre 9, algunos de ellos...):

- Bocaditos de acelga rellenos de hongos y carne
- Pochas con alcachofas
- Ensalada de pulpo, habitas y champiñones
- Timbal de pisto, boquerones y foi
- Sartén de panaderas, huevo y cebolleta frita



Segundos platos (a elegir entre 9, algunos de ellos...)

- Carrilleras de ternera en salsa morena con guisantes
- Entrecot a la plancha con alioli de piquillo
- Confit de pato con reducción de pacharán
- Careta de cerdo en salsa de setas
- Merluza rellena de verduritas y gambas en salsa de mejillones
- Lubina al horno con vinagreta de apio y tomates confitados



Postres artesanos



Pan, bebidas y postre





Restaurante La Fonda

Menú degustación

3 centros a elegir (Centros iguales por mesa):

Jamón reserva bodega con ajetes fritos
Ensalada de habitas, bacon frito y queso fresco
Sartén de panaderas, huevo y pisto
Alcachofas en aceite con micuit de pato
Pochas con rabo de toro
Espárragos con aguacates y vinagreta de fresas
Crepes de berenjenas y piquillo con salsa de queso
Raviolis de calabacín rellenos de hongos y carne



Un segundo a elegir:

Solomillo a la plancha con zanahorias al jerez
Carrilleras de ternera al whisky con hongos
Sepia a la plancha con verduritas caramelizadas
Ventresca de bonito a la riojana



Postres artesanos



Pan, postre, vino o agua





Restaurante Las Cigüeñas

Primeros platos (a elegir entre 8, algunos de ellos...):

- Sartén de panaderas, huevo, ajetes y jamón
- Ensalada de queso azul, nueces y verduritas caramelizadas
- Pochas con calamares
- Milhojas de hojaldre con pisto y boquerones
- Crepes de borrajas con salsa verde y gulas



Segundos platos (a elegir entre 8, algunos de ellos...)

- Carrilleras al horno con puré de coliflor y ajo asado
- Entrecot a la plancha con mermelada de cebolla
- Solomillo de pato con hongos al yogur
- Rape a la pimienta con puré de piquillo
- Sepia a la plancha con puerros confitados
- Calamar relleno en salsa de calabacín y queso



Postres artesanos



Pan, postre, vinos y agua





Restaurante Las Cigüeñas

Menú degustación

3 centros a elegir (Centros iguales por mesa):

Flores de alcachofas de Las Cigüeñas
Ensalada de puerros, langostinos y piquillo
Pochas con kokochas de bacalao
Revuelto de habitas y pulpo
Piquillo relleno de codorniz escabechada
Jamón ibérico con pimientos de Guernica
Canelones de queso rellenos de berenjena sobre
tartar de tomate



Un segundo a elegir:

Solomillo a la plancha con ajetes fritos
Pollito de corral encebollado
Merluza al horno sobre espinacas salteadas
y crema de zanahorias
Bacalao con piquillo y hongos



Postres artesanos



Pan, postre, vino y agua

28€
IVA incluido

Fiesta de los Judas

Alfaro - La Rioja

Domingo

27

Marzo

2016

Fiesta
declarada
Bien
de
Interés
Cultural
y
Turístico



M.I. Ayuntamiento
de Alfaro



Más información:
Oficina de Turismo

Teléfono: 941 18 01 33
turismoalfaro@alfaro.es



Alfaro

La Rioja

degustaciones, catas, ruta de pinchos, visitas guiadas,
actividades turísticas y culturales



Organiza: M. I. Ayuntamiento de Alfaro

www.alfaro.es

