


















## RESTAURANTES DE GASTRONOMÍA NAVARRA EN TUDELA CENTRO Y CASCO VIEJO

Nombre	Categoría	Dirección	Tipo de Cocina	Observaciones
<b>Remigio (1)</b> 	 	Gaztambide, 4 Tfno.: 948 820 850 WhatsApp: 695 203 240 <a href="http://www.hotelremigio.com">www.hotelremigio.com</a> <a href="mailto:info@hotelremigio.com">info@hotelremigio.com</a>	Cocina navarra tradicional especialidad en verduras frescas de temporada. Especialidad en arroces. Pescados y carnes a la parrilla.	Menú del día (L-V): 25 €. Menú Degustación de verduras ( <b>CHOKO</b> del Remigio): necesario Reserva previa. Cambia según temporada. Elaboración de Menús personalizados. Ofertan platos aptos para <b>celiacos, intolerantes a la lactosa y veganos</b> . Disponen de <b>terraza</b> Servicio de catering con <u>recogida en local</u> . Capacidad: 100 personas (3 comedores) Cerrado: miércoles todo el día, jueves y domingo noche.
<b>Restaurante 33 (2)</b> 	 	Capuchinos, 7, Trasversal Tfno.: 948 827 606 <a href="mailto:restaurante33@restaurante33.com">restaurante33@restaurante33.com</a> <a href="http://www.restaurante33.com">www.restaurante33.com</a>	Tradicional autóctona autor. Destacada selección de bodega dirigida por sumiller galardonado. Rabo de toro relleno de verduras, cocina de creación. Especialistas en verdura, tienen menú degustación de verduras. Helados y repostería de elaboración propia.	Precio medio: 55-65 euros. Ofertan menú del día (L-V), menú degustación, menú business, carta y platos aptos para personas con intolerancias. Terraza no operativa todo el año. Abierto al medio día lunes a domingo. Abierto noches de viernes y sábado. Vacaciones 20/1 a 05/02, 10 días en julio y 10 días en septiembre. Capacidad: 105 pax repartidos en diferentes comedores. * Cuentan con restaurante en Zaragoza "Casa Lac" y "Origen desde 1952" y en Madrid "La huerta de Tudela"
<b>Iruña (3)</b>	 	Muro, 11 Tfno.: 948 821 000 <a href="mailto:info@restauranteiruna.com">info@restauranteiruna.com</a> <a href="http://www.restauranteiruna.com">www.restauranteiruna.com</a>	Restaurante con más antigüedad en Tudela. Con más de 80 platos para su elección en el que las verduras de Tudela son nuestra referencia y tienen su papel principal en un local con más de 100 plazas de ocupación.	Menú del día L-V: 20€ Menú fin de semana: 35€ (solo en comedor) Menú Degustación de Verduras: 40€ (en terraza) Cerrado: Lunes (Día) y domingo noche. Capacidad: 200 pax. Servicio de <u>recogida en local</u> . Disponen de <b>terraza</b> .
<b>Pichorradicas (4)</b>		Cortadores, 11 Tfno.: 948 821 021 / 696 274 829	Cocina tradicional. Especialidad en verduras de temporada. Producto fresco de proximidad. Productos elaborados en el restaurante excepto helados artesanos. Postres caseros. Bodega especializada en vinos de varias D.O.	Menú diario 25€. Fin de semana 35€. Menú degustación de verduras 40€* I.V.A. incluido. Capacidad: 45 pax (dos comedores separados) Comida apta para <b>vegetarianos, veganos, celíacos</b> y personas con <b>alergias</b> alimenticias. Cerrado: Domingo noche, Lunes entero y Martes noche.
<b>L&amp;Ele (5)</b>		Carnicerías, 11 Tfno.: 948 410 328 656 189 118 "L&L at home" <a href="mailto:lauraeles@hotmail.com">lauraeles@hotmail.com</a>	Tradicional basada en verduras de la tierra fusionada con cocina mediterránea. Productos de Km 0 y especialidades llegadas de Huelva y Cádiz.	Capacidad: 25 pax Servicio: miércoles a sábado, comida y cena. Cerrado: lunes, martes y domingos. <b>Gastrobar:</b> Tapas y raciones. Servicio de recogida en local.
<b>Enriqueta</b>		Hotel Santa Ana, C/Rua, 27 Tfno.: 948 410 328 / 656 189 118 <a href="mailto:lauraeles@hotmail.com">lauraeles@hotmail.com</a>	Tradicional basada en verduras de la tierra fusionada con cocina mediterránea. Productos de Km 0 y especialidades llegadas de Huelva y Cádiz.	Capacidad: 60 pax Servicio: miércoles a sábado, comida y cena. Cerrado: lunes, martes y domingos. <b>Gastrobar:</b> Tapas y raciones. Servicio de recogida en local.
<b>Posada de la Rubia (6)</b>		Caldereros, 5 Tfno.: 948 032 460 <a href="mailto:laposadalarubia@gmail.com">laposadalarubia@gmail.com</a> <a href="http://www.larubiaposada.weebly.com">www.larubiaposada.weebly.com</a>	Tradicional con platos ancestrales. Productos de Km 0. Comedor en Bodega del siglo XVI con calado de piedra y ladrillo.	Menú del día L-V: 20€. Degustación 27€ *(IVA incluido) Fin de semana: 27€. Degustación 35€* Capacidad: 50 pax. Platos aptos para <b>veganos, vegetarianos</b> , personas con <b>alergias e intolerancias</b> . Se recomienda avisar. <b>Abierto solo al medio día.</b> Martes descanso semanal.
<b>Mesón Julián (7)</b>		Merced, 9 Tfno.: 948 822 028 <a href="http://www.mesonjulian.com">www.mesonjulian.com</a> <a href="mailto:info@mesonjulian.com">info@mesonjulian.com</a>	Casera-Actual.	Carta. Comidas: lunes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo. Cenas: viernes y sábado Cerrado: MARTES. Capacidad: 40 pax Admisión mascotas consultar.
<b>Topero (?)</b>		Plaza de los Fueros, 5 Tfno.: 948 047 646 <a href="mailto:jose@restaurantetopero.es">jose@restaurantetopero.es</a> <a href="http://www.restaurantetopero.es">www.restaurantetopero.es</a>	Tradicional autóctona de autor. Menú degustación verduras todo el año, producto fresco, postres caseros y amplia bodega.	Menú ejecutivo semanal 25€. Fin de semana 35€. Menú degustación de verduras 45€. *(IVA incluido) Capacidad: 75 personas. Cerrado cenas lunes y domingo. Jueves todo el día. Comida apta para <b>celiacos, vegetarianos y veganos</b> .

### RESTAURANTES EN ALOJAMIENTOS CON COMEDOR

Nombre	Categoría	Dirección	Tipo de Cocina	Observaciones
<b>La Alcazaba</b> (Hotel AC Ciudad de Tudela) (10)		Misericordia, s/n Tfno.: 948 402 445 / 948 402 440 <a href="mailto:events@mahercatering.com">events@mahercatering.com</a>	Combinación entre los extraordinarios productos de la zona y los platos más sofisticados, cocina creativa con toques innovadores.	De lunes a sábado <b>cenar</b> de 20:00 a 23:00, servicio de carta. Domingo cerrado. Se elaboran menús personalizados concertados previamente. En horario de comidas actualmente cerrado. Capacidad: 60 pax. Salones hasta 200 pax. Ubicado en el hotel AC, estilo minimalista.
<b>Aire de Bardenas</b> (Hotel Aire) (11)		Ctra. Ejea, km. 1.5 Tfno.: 948 116 666 <a href="http://www.airedebardenas.com">www.airedebardenas.com</a> <a href="mailto:info@hotelaire.com">info@hotelaire.com</a>	Cocina Tradicional Renovada. Especialidad: verduras de la Ribera de Navarra. Cuenta con Huerta propia. Consultar servicio transporte gratuito.	Menú degustación de verduras de temporada 38,5 € + IVA (no incluye bebida). Disponen de <b>terraza</b> . Ofertan platos aptos para <b>celiacos</b> . Capacidad 2 salones de 45 y 60 pax respectivamente. Almuerzos privados, eventos. Servicio a la carta.
<b>La Parrilla</b> (Hostal La Parrilla) (12)	Hostal	Carlos III, 6 Tfno.: 948 822 400 <a href="mailto:info@laparrillahostal.es">info@laparrillahostal.es</a> <a href="http://www.laparrillahostal.es">www.laparrillahostal.es</a>	Cocina Tradicional. Especial cordero asado y verduras de temporada. Parrillada de marisco.	Menú del día (*IVA incluido): *13 € de martes a viernes, *18€ festivos y fines de semana. Menú "Vintage" *26€, "El Homenaje" *36€ Menú verduras: *44€, Parrillada de marisco (2 pax) 79€ Disponen de <b>terraza</b> . Servicio de recogida en local. Cerrado Domingo noche y lunes todo el día. Vacaciones: 1-16/08 y 24/12-8/1 (excepto 24/12 y 31/12 para llevar y 25/12 y 01/01 en local Capacidad: 250 pax
<b>Santamaría</b> (Hotel Santamaría) (13)		San Marcial, 14 Tfno.: 948 821 200 <a href="mailto:info@hotelsantamaria.net">info@hotelsantamaria.net</a> <a href="http://www.hotelsantamaria.net">www.hotelsantamaria.net</a>	Cocina casera: amplio surtido platos combinados y raciones.	Cocina abierta al mediodía sábados, domingos y festivos, y para cenas viernes, sábados y vísperas de festivos. Cafetería con pinchos caseros y tostas de martes a domingos. Disponen de <b>terraza</b> . <b>Cerrado</b> Lunes por la tarde. Capacidad: 62 pax + servicio de terraza. Servicio de desayunos para huéspedes todos los días.

### RESTAURANTES GASTRONOMÍA NAVARRA EN POLÍGONOS TUDELA

Nombre	Categoría	Dirección	Tipo de Cocina	Observaciones
<b>A Queimada</b> (8)		Polígono La Barrena Tfno.: 948 403 457 <a href="mailto:restauranteaqueimada@gmail.com">restauranteaqueimada@gmail.com</a> <a href="http://www.restauranteaqueimada.es">www.restauranteaqueimada.es</a>	Cocina mediterránea, española, con toques de cocina gallega.	Almuerzos, comidas. Abierto desde las 09:30h. Menú diario L-V: 15€. Menú fin de semana: 24€ Menú especial: 34€. Disponen de <b>terraza</b> . Cerrado domingos. Capacidad: 100. Servicio de recogida en local L-S.
<b>Eurocam</b> (9)		Pol. Industrial Las Labradas, manzana 12. Tfno.: 948 412 377 <a href="mailto:mocebe@hotmail.com">mocebe@hotmail.com</a>	Casera.	Capacidad: 200 pax. (2 salones). Almuerzos. Menú del día de L-S: 10 € Dom y Fest: Cerrado al mediodía y noche.
<b>Valcarce</b> (?)		A-68 Salida 86 Polígono Montes de Cierzo, Gasolinera Valcarce <a href="mailto:tudela@grupovalcarce.com">tudela@grupovalcarce.com</a>	Casera- Tradicional	Capacidad: 110 pax (2 salones) Abierto 24 horas Almuerzos. Comida para llevar Menú del día L-V: 13€ Menú fin de semana: 14,95€ Menú especial bajo petición Disponen de <b>terraza</b> exterior y <b>terraza</b> cubierta Necesaria reserva previa para grupos

### RESTAURANTES COCINA INTERNACIONAL EN TUDELA

Nombre	Categoría	Dirección	Tipo de Cocina	Observaciones
<b>Burger King Tudela</b> (14)		La Barrena, calle E S/N Tfno: 948 403 340 <a href="mailto:martalosantos@hambar.com">martalosantos@hambar.com</a> <a href="http://www.burgerking.es">www.burgerking.es</a>	Cocina rápida Especialidad: hamburguesa y pollo.	Restaurante accesible. Ofertan platos aptos para <b>celiacos</b> . Servicio de <b>recogida en local</b> , desde vehículo o Servicio a domicilio: Lunes a Domingo, de 12:00 a 22:30.
<b>Domino's Pizza</b> (15)		Plaza Europa S/N 948 171 971 <a href="mailto:T002835@alsea.net">T002835@alsea.net</a>	Cocina rápida Especialidad pizza	Ofertan platos aptos para <b>celiacos</b> . Servicio de recogida <b>en local</b> y de servicio a domicilio de lunes a jueves, de 13:00 a 24:00, viernes y sábados, de 13:00 hasta las 24:30. Disponen de <b>terraza</b>
<b>Gran Siglo</b> (16)		Avenida Del Barrio, 8-10 bajo 948 403 155	Internacional, Oriental Platos elaborados con recetas típicas de cocina china	Ofertan platos aptos para <b>celiacos</b> . Servicio de recogida en local y Servicio a domicilio de Martes a Domingo, de 12:00 a 16:00 y de 19:30 a 22:30
<b>Pekin</b> (17)		Calle Juan Antonio Fernandez 53 948 412 072	Cocina rápida Especialidad comida china	Servicio de <b>recogida en local</b> y Servicio a domicilio de *Lunes a Domingo, de 12:00 a 16:00 y de 19:30 a 22:30

OFICINA DE TURISMO  
Plaza de los Fueros 5-6 Tudela 31500  
TFNO: 948 84 80 58  
[oit.tudela@navarra.es](mailto:oit.tudela@navarra.es)

				Excepto miércoles mañana, cerrado descanso semanal
<b>Telepizza (18)</b>		Calle Aranaz y Vides 5 948 826 899 <a href="http://www.telepizza.es">www.telepizza.es</a>	Cocina rápida Especialidad pizza	Ofertan platos aptos para celíacos. Servicio de <u>recogida en local</u> y Servicio <u>a domicilio</u> de lunes a domingo, de 13:00 a 22:30.