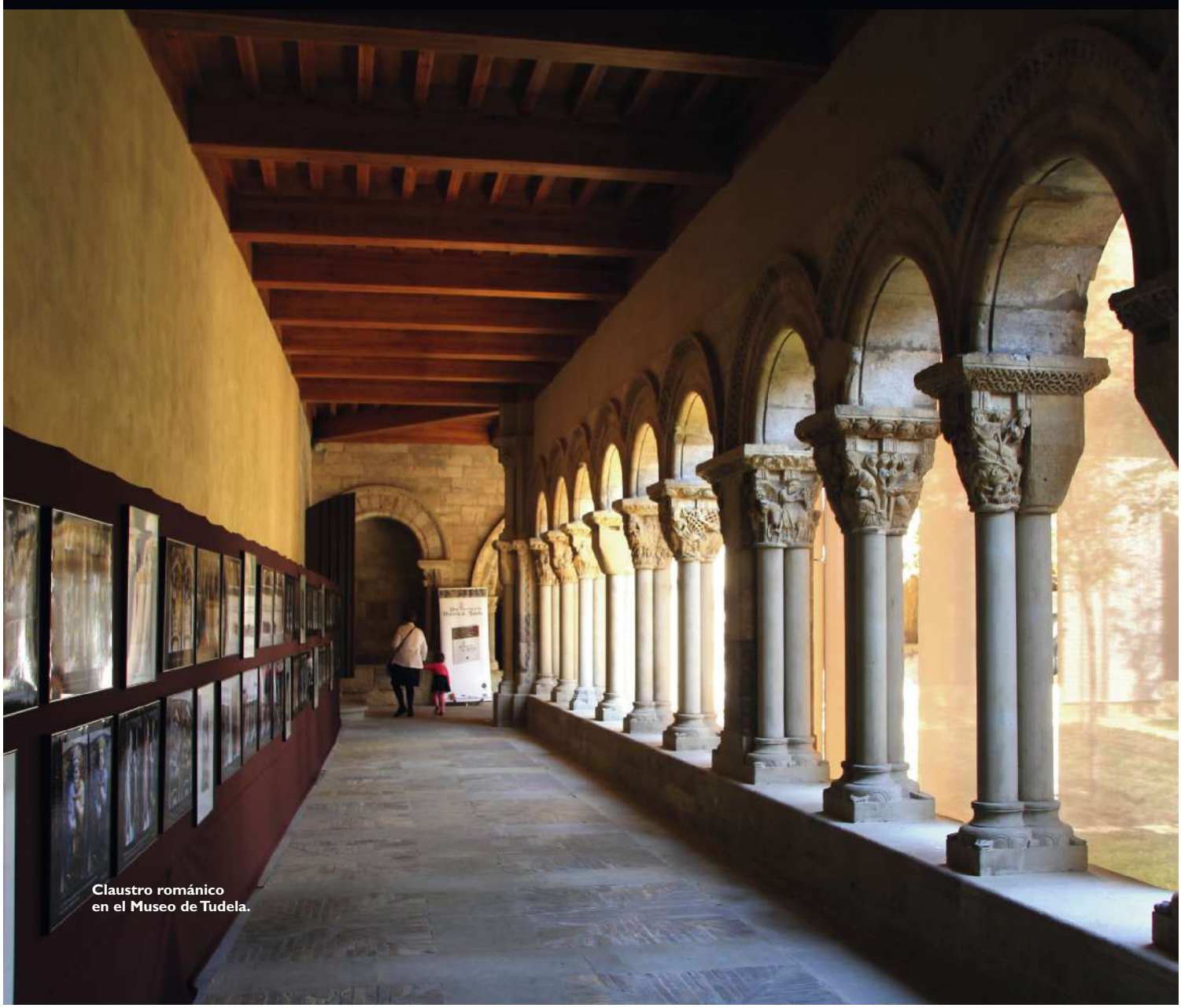
de tapas

TUDELA

Poteo por la capital de la Ribera Navarra

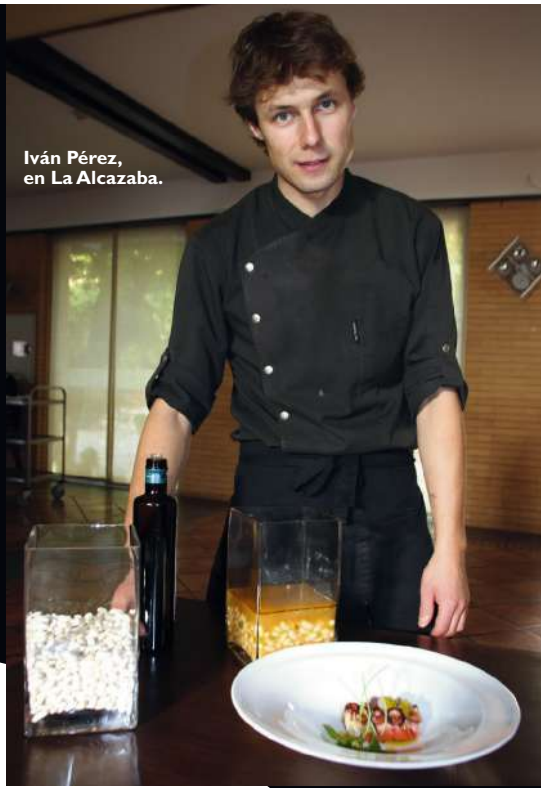
En las mesas tudelanas reina la verdura pero ¿y en las barras de sus bares y tabernas? Bienvenidos al reino del frito con una consorte de postín: la bechamel. En cuadraditos o en croquetas. Enmascarada en jugosos pimientos o en bombas, la popular salsa arrasa en Tudela.

Texto y Fotos: Pepo Paz Saz



Claustro románico en el Museo de Tudela.

Exterior de La Catedral.



Iván Pérez, en La Alcazaba.

PLAZA DE LOS FUEROS

Los orígenes del picoteo

Si, como afirma Juan Mari Arzak, en esto de las barras nacionales primero fue la banderilla y luego todo lo demás (y aunque la afirmación desmonte la leyenda urbana de que el tapeo comenzó en tiempos de Alfonso X el Sabio), el viajero que se acerque a Tudela estará volando a los orígenes del picoteo. Con sus pros y sus contras.

Puede que sea también un debate artificial: si la clientela está hecha al frito y la banderilla ¿qué fue antes? ¿El tabernero o el comensal? ¿El tentempié o la voluntad de tomarlo?

Así que en Tudela, capital de la Ribera Navarra del Ebro (por sus hechuras de ciudad y por su variedad de barras y propuestas culinarias), los *foodies* encontrarán lo mejorcito de un tapeo que entiende mucho del producto local.

Un picoteo que recorre los tres pilares del manual del buen hacer de la cocina en un bocado: banderilla, frito y pincho. Y que se organiza en torno al producto propio, una despensa en la que no faltan la alcachofa, el espárrago o la borraja, pero tampoco los encurtidos marineros ni los vinos de la tierra o los aceites de oliva virgen extra que se obtienen en los trujales.

En Tudela hay, pues, pinchos de barra que se exponen a la manera pamplonesa: protegidos por vitrinas de cristal, cada uno con su etiqueta. Y también, banderillas y fritos que se sirven a la antigua usanza: una voz a la cocina, para que los fritos salgan de la sartén a la barra, bien calentitos, o sabiamente presentados con la destreza del camarero para aceitar al momento banderillas y toreras. ▶

L&ELE. *Mr. Tuétano* (3,50 €).

EL PATIO DEL REMIGIO. Flor de calabacín en tempura (2,50 €).

DEVINOS POR LA RIBERA BAJA

La comarca de la Ribera Baja es una de las cinco zonas de producción que abarca la D. O. Navarra, con unas 11.500 ha de viñedos. En Cascante, a 10 km de Tudela por la N-121C (dirección Tarazona) abre la **Bodega Malón de Echaide** (☎ 677 11 36 24), fundada por cooperativistas en 1951. A primeros de diciembre presentan los vinos de la nueva cosecha y organizan, con los bares del pueblo, el Malón Pincho. Además, visitas guiadas con degustación (8 €) de lunes a sábado, a las 11 h.

Prueba la bechamel en todas sus formas: bombas,

En Tudela se sale de pinchos con la cuadrilla los sábados de 12 h a 15.30 h, y desde las 20 h y hasta las 22.30 h, por la tardenoche. Y los domingos por la mañana. El resto de la semana los bares sobreviven con sus barras más o menos despejadas.

La participación en la Semana del Pincho de Navarra de algunos históricos de Tudela es ya una norma. Y en abril de 2016 irán por la 28ª edición. A esto se le suma, desde mayo de 2014, un concurso de pinchos tudelanos y varias iniciativas para revitalizar el consumo como la del *pinchopote* en el centro o la ruta que organizan cuatro locales de Sancho el Fuerte.

Te proponemos comenzar por un clásico: el bar **José Luis** (Muro, 23), entre la bulliciosa plaza de los Fueros y la orilla derecha del Ebro, en una larga calle longitudinal ideal para tapear. José Luis Riega y Mª Jesús Jiménez lo abrieron hace 32 años y hoy sus hijos, Lupe y Javier, comandan la nave. Las especialidades son las de toda la vida: bechamel y verduras. Las ideó hace décadas la madre y siguen arrasando entre su nutrida clientela.

La lista de galardones obtenidos es extensa: en la primera Feria del Pincho de Navarra, en 1997, tuvo diploma especial. Y su *Fajico de la Ribera*, con calabacín, panceta, gamba y queso (1,70 €), ganó la mención honorífica a la mejor propuesta en la II Feria del Pincho navarro.

Entre sus pinchos –1,50 € en barra y a 1,70 €, en terraza– están los de huevo con bechamel, penca de acelga con gamba y bechamel o el pimiento de bechamel y pescado, o la croqueta de bechamel (sin tropiezos, la favorita de los más pequeños), croqueta de roquefort y espinacas, y bola de carne con pimientos. También el bacalao rebozado (1,70 €), croqueta de borra-

BAR JOSÉ LUIS. Brocheta de verduras con gambas (2 €).

Interior de Carmen y Gloria.

IRUÑA. Banderilla de escabeche (2 €, con un pote).

Guadalupe Riega, en el Bar José Luis.

ja trufada (2 €), verduras en tempura con miel de caña (2 €), crujiente de crema de hongos con gambas (2 €) o el minibocata de calamar con mayonesa de ajo, lascas de queso y paté de oliva (1,80 €). Otros muy demandados son la parrillada de verduras a la brasa con crema amarga (2,50 €), y la brocheta de verduras con gambas (2 €).

LA FAMILIA Y UNO MÁS

Junto al bar José Luis encontrarás **Casa Alberto** (Muro, 27). Aquí, prueba el pincho de foie (2,50 €), ostra (2 €) y las raciones de pimientos de cristal recién asados (8 €), mejillones (4 €) o pulpo a la gallega (12 €).

Antes de arribar al bullicio de la plaza de los Fueros no dejes de hacer una parada en la exigua barra de otra de las instituciones gastronómicas de la ciudad, el **Iruña** (Muro, 11): los martes y jueves ofertan su pincho-pote particular (a 2 €). ▶

Paseo El Queiles, cerca de la plaza de los Fueros.

5 visitas imprescindibles

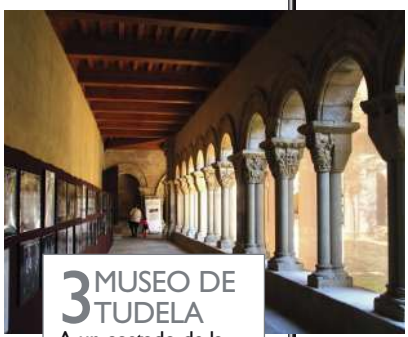
La segunda ciudad en dimensiones del territorio foral acumula un importante patrimonio monumental testigo de sus 1.200 años de historia. Estratégicamente situada a orillas del Ebro y perteneciente a la Red de Juderías de España, la proximidad del desierto de las Bardenas Reales completa su oferta.

1 PLAZA DE LOS FUEROS

Funciona como plaza Mayor y fue construida en el siglo XVII fuera del recinto medieval amurallado, sobre el cauce del río Queiles. Sirvió de plaza de toros y destacan las fachadas decoradas de sus casas.

2 BARDENAS REALES

A las puertas de Tudela y declaradas Parque Natural (en 1999) y Reserva de la Biosfera por la Unesco (en 2000), son un extenso territorio semidesértico con una gran variedad.



3 MUSEO DE TUDELA

A un costado de la catedral, en el antiguo Palacio Decanal, el deán Don Pedro de Villalón lo amplió para que alojara a pontífices y reyes.

5 CATEDRAL

La joya de Tudela se erigió sobre el solar que ocupaba la Mezquita Mayor y está declarada Monumento Nacional desde 1884. Destacan la portada principal o *Puerta del Juicio*.

4 EL BOCAL

El Canal Imperial de Aragón comienza en territorio foral navarro. El Bocal fue declarado Bien de Interés Cultural en 2004 y pasear hasta el roble centenario es una delicia.

PRODUCTO DE PROXIMIDAD

Si te van las verduras, el **Mercado de Abastos** (Concarera, s/n), de lunes a sábado, de 8 a 21 h, es un paraíso del verde y sus derivados, desde la judía de la Manteca al tomate feo de Tudela o la pocha trapera del Moncayo. Si buscas buen producto navarro acércate a **Carmen y Gloria** (Yanguas y Miranda, 7) y sus conservas de espárrago navarro, pimiento, alcachofa, pochas y menestra. Además, gran selección de vinos, ibéricos, aceites y queso del Roncal e Idiazábal.

Anímate con sabores autóctonos, como el tomate

La plaza mide el pulso de la vida urbana en el centro de Tudela, en especial a mediodía y a la caída de la tarde, sus terrazas y soportales se ponen a tope. El bar **Aragón** (en el nº 2) ofrece un variado surtido con una buena presentación.

En el nº 12 de la misma calle te encontrarás con el **Strauss Concept** y sus pinchos morunos de sepia con setas y pimiento rojo (7,60 €) o el de solomillo con bacon y cebolla caramelizada (8,90 €).

Doblando el vértice encontrarás un interesante local: el **Quei Plaza** (en el nº 8). Aquí te esperan propuestas calientes y muy sabrosas, como la penca rellena de York y queso, alcachofa y mousse de pato, milhojas de tomate, foie y queso de cabra, o el pimiento piquillo relleno de bacalao y hongos (todos a 2 €), entre otros. Además, la tostada de foie (2,50 €) y los fritos (1,80 €) completan la oferta.

Luis Salcedo Irala está al frente de los fogones del restaurante del hostal Remigio (Gaztambide-Carrera, 4), ubicado en una calle paralela a Muro que también desemboca en el zócalo de los Fueros. En la edición 2015 de la Semana del Pincho de Navarra regresó a casa con dos galardones: la plata del concurso, con su chicharro escabechado y, además, con el Premio al Pincho Más Saludable. La familia regenta el establecimiento desde hace 50 años, con su hermano Juan en la sala.

PREMIOS A PARES

La propuesta del restaurante, en un comedor con aires clásicos, no se aleja del recetario tradicional navarro pero con una puesta al día y sin olvidar el solar: cocina de temporada con productos de la huerta tudelana elaborados respetando todas sus cualidades sensoriales. Además, cuentan

QUEI PLAZA. Pincho de foie frito (2,50 €).

EL PATIO DEL REMIGIO. Berenjena a la yema con néctar de pimiento asado (2,20 €).

Txistularis en la plaza de los Fueros.

feo de Tudela o la pocha trapera del Moncayo

con un rincón, **El Patio del Remigio**, donde trabajan pinchos y cazuelitas.

Salcedo cursó hace dos años un master en el Basque Culinary Center donostiarra en técnica y producto y, sin duda, eso se nota en sus propuestas de cocina en miniatura que no son sino una adaptación por temporada de la carta principal del restaurante: para el Concurso de Pinchos de Euskalerría 2015 presenta el *Huevo Punky*: una yema envuelta en patata con tierra de chistorra (4,50 €).

De su carta de pinchos destaca el milhojas de foie con piña y queso fresco de cabra con vinagreta de piñones y vainilla (3,50 €), anchoa con tomate, pesto y ajos encurtidos (3,50 €), flor de calabacín en tempura –rellena de mini calabacín y queso– con salsa de pepitas de calabaza y tomate asado con chiles y tierra de kikos (2,50 €), careta de cochinillo, chirivía –especie de zanahoria– y frutos rojos (4 €), berenjena a la yema con néctar de pimiento asado (2,20 €) o cebollita estofada a la tudelana con fondo oscuro de laurel y pimienta (1,80 €)

Entre las cazuelitas encontrarás caracoles a la tudelana (7 €), enrollado de chistorra a la parrilla (6 €), callos a la madrileña (8,50 €) y ensalada de tomate feo de Tudela con anchoas y bonito (7 €).

EL PATIO DEL REMIGIO. *Huevo Punky* (4,50 €).

Mercado de Abastos en la calle Concarera.

ORO LÍQUIDO Y SALUDABLE

Allá por el año 1820 ya existía una almazara y bodega Artajo en la calle Herrerías de Tudela. Y en 1998 serían Dolores Artajo (en la foto), hija del último propietario, y Francisco Urzaiz quienes retoman el proyecto aceitero con una plantación principal de arbequina que hoy alcanza las 200.000 ha. Elaboran aceites de extracción en frío, aromas frutados y baja acidez. En el moderno edificio, obra del arquitecto Manolo Blasco, organizan visitas, catas y jornadas de la cosecha a mediados de noviembre. Más info: **Trujal Artajo** (Fontellas, Autovía A 68, Km 102. ☎ 948 38 62 25 y *www.artajo.es*).

EL PATIO DEL REMIGIO. Cebollita estofada a la tudelana (1,80 €).

UNIVERSO EN VERDE

Ricardo Gil y Mª del Pilar Vicente llevan tiempo siendo dos de los grandes animadores de la cocina tudelana y, por extensión, de la navarra. Gil, tercera generación en los fogones, ha sido uno de los chefs que desde hace años ha investigado el universo hortícola. Fruto de ello es la carta del **Treintaitrés** (Pablo Sarasate, 7), repleta de frescas propuestas y sabores sorprendentes a partir de la tradición, como la crema de borrajas frescas, corona de alcachofas con foie-gras, láminas de patata confitadas en aceite de codillo de jamón con borrajas o pisto de verduras de la Ribera con huevo escalfado. Precio medio: 50 €.

SAN JAIME Y HERRERÍAS

Ambiente en torno a

La parte vieja de Tudela pivota en torno a la catedral y unas calles donde la vida sigue los biorritmos de la urbe. La Tudela más antigua se tiende desde el Ebro hasta la calle San Francisco Javier, al oeste, y la de Zaragoza, al sur, a los pies del cerro del castillo y la torre Monreal.

Comienza en la calle Carnicerías, en **L & ele** (nº 11). El buen hacer de Lola Gil desde los fogones y el don de gentes de sus hijos, Laura y Javier Guirao, han transformado el horizonte tudelano.

Abrieron hace once años y, en 2012, apostaron por un gastrobar donde todo se elaborara al momento con producto de temporada. Hoy es una sensación culinaria de Tudela, con una carta de tapas y vinos que cambia casi semanalmente.

Empieza por la papa arrugada con mojo picón (1,50 €) o cebollita tierna de Tudela estofada al Chardonnay (2,50 €). Luego, la penca de acelga rellena de foie fresco, reducción al vino tinto y almendra (3,50 €), *Mr. Tuétano* –tuétano de carne de La Finca con costra de cebollino, ajo y avellana (3,50 €)–, pimiento rojo del cristal asado a leña (3,90 €), coquinas con cebollino, almendras laminadas y aceite de oliva virgen extra (12 €/ración), tataki de atún rojo del Estrecho (3,90 €), mejillón fresco *all'arrabiata* (2,90 €), falso risotto con crema de boletus, parmesano y aceite de trufa (4,50 €), huevo frito de corral con tartufata de trufa blanca y foie (4,90 €), crujiente de manita de cerdo ibérico y puré de patata con trufa (4,50 €) o mini hamburguesa de calamar con alioli de cebollino (3,90 €).

SABORES DE LA PARTE VIEJA

A un paso de la plaza Vieja está el bar **Isidro** (Roso, 13), afamado por sus cazuelitas y raciones. Las tienes de callos de ternera y ajoarriero, entre otras.

En **La Fuente** (Pza. S. Jaime, 3) pide calabacín rebozado con jamón y rulo de queso de cabra (1,50 €), cuadradito (bechamel con jamón y queso) con gamba rebozada (1,50 €), gildas de anchoa o boquerón (1,50 €) y mejillón tigre (a 1,50 €). Y, en **Rancho Grande** (Rúa, 1), otro clásico, alpargata de jamón (4,50 €), bola de carne con piquillo (1,60 €) y gordilla (4 €).

Uno de los últimos, desde noviembre de 2014, es **La Catedral** (Carnicerías, 2), con Marcos Milagro. El pincho estrella es pastel de *txangurro* (1,70 €) pero también el de anchoa de Santoña sobre brie caramelizado y tomate macerado en aceite (1,70 €).

TREINTAITRÉS. Láminas de patatas confitadas (13,24 €).

Marcos Milagro, al frente de La Catedral.

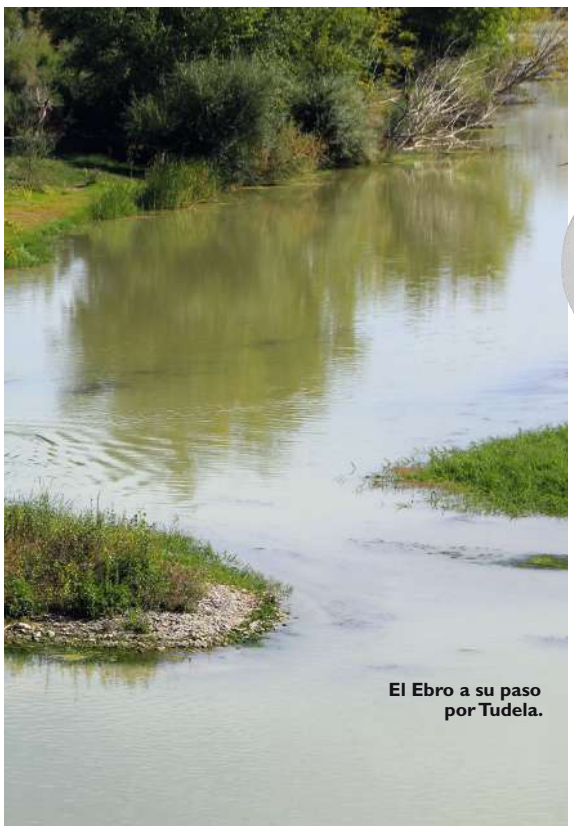
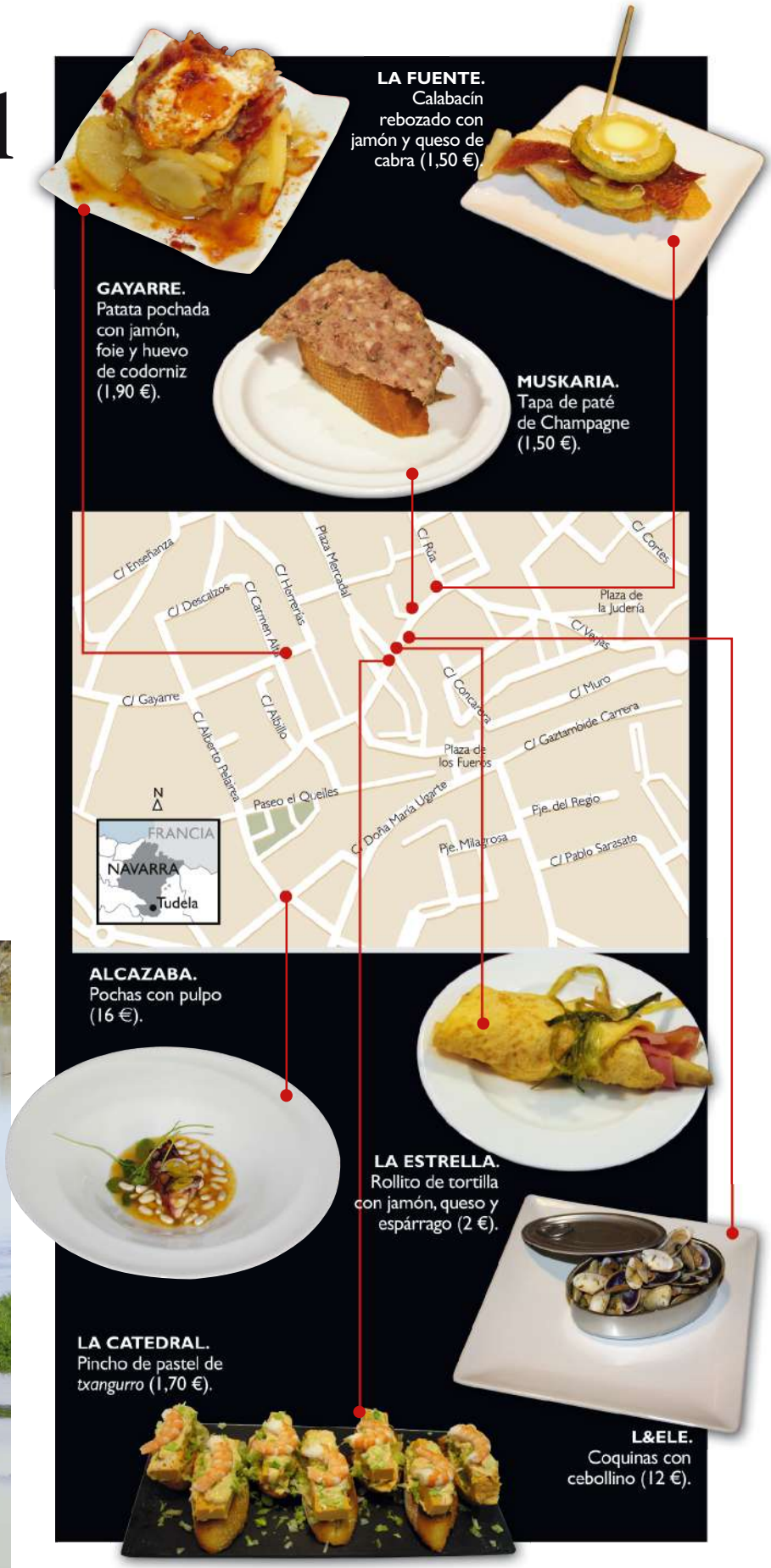
Terraza en la plaza de Ha Levi.

la catedral

Más adelante, entre Carnicerías y Leache está el **Muskaria**: con su paté de Champagne (1,50 €) o sus quesos.

En **La Estrella** (Carnicerías, 12) prueba el rollito de tortilla con jamón, queso y espárrago atados con ajos tiernos (2 €), discos rellenos de calabacín y queso de cabra (2 €) o crepe relleno de ensaladilla de lechuga (1,50 €). Rodolfo Milagro, *Ruety*, lleva 15 años en **Le Bistrot** (Fuente del Matadero, 3), otro clásico. Todos sus pinchos cuestan 1,60 € y ofrecen siete tipos de fritos elaborados al momento.

Casa Lola (Mercadal, 2), en la transición hacia Herrerías, tiene pinchos como migas con verduras (2 €), huevo con bechamel de atún y piquillos (1,80 €) y croquetas de chipirón (1,80 €) o boletus (1,50 €). En Herrerías, para en **Gayarre** (Gayarre, 2) y pide patata pochada con jamón, foie y huevo de codorniz, calabacín con bechamel de brie con arándanos y Oporto o pimiento relleno de bacalao (1,90 €). Y en el restaurante **Alcazaba** (Misericordia, s/n): Iván Pérez, del grupo Maher de Citruénigo, comanda una cocina actual con producto ribereño. Entre sus entrantes para compartir las pochas D.O. de Navarra o el tomate feo con queso de cabra gratinado (menú: 29 €).



El Ebro a su paso por Tudela.