

Excursión gastronómica

CASTILLO DE OLITE – PALACIO REAL y MUSEO del VINO – (NAVARRA)



Presentación

Olite es una ciudad Navarra de calles empedradas, nobles caserones, galerías medievales, espléndidas iglesias y conventos que está presidida por un castillo singular y majestuoso, el Palacio Real, que domina la ciudad amurallada rodeada de campos de cultivo y viñedos.

El Palacio Real es la obra cumbre del rey Carlos III «el Noble» (1387-1425) que se erigió sobre unos restos arquitectónicos romanos siendo el emblema más representativo del viejo Reino de Navarra. Carlos III y su esposa doña Leonor que fueron los promotores de su construcción en el que se puede observar el derroche económico, la creatividad y el capricho que lo convirtió en uno de los palacios más espléndidos y lujosos de Europa en su época. De este castillo se decía «que tenía tantas habitaciones como días el año».

Podemos observar un castillo extravagante, de estilo gótico, a base de torres, estancias, galerías, jardines y patios construidos con materiales nobles y acabados con una profusa decoración. La influencia de la arquitectura francesa y de la decoración mudéjar son considerables y esta gran obra fue llevada a cabo por diferentes maestros artesanos que viajaron con los Reyes por Francia y Castilla para contemplar los palacios más espléndidos del momento. En 1925 se declaró Monumento Nacional desde 1925.

Nuestra actividad consistirá en una visita guiada al Palacio Real de Olite, un paseo por el núcleo urbano monumental e histórico: parador de turismo, tiendas de artesanía, bares y restaurantes que jalonan el centro y ofrecen pintxos y cazuelicas elaboradas con productos de denominación de origen propia, sanos y de kilómetro cero, que prestigian la gastronomía olitense y navarra que podemos acompañar con una gran variedad de diversos vinos de bodegas locales acogidas a la D.O. Navarra.

También visitaremos el museo del vino de Olite/Erriberri que es la capital del vino de Navarra. Aquí se encuentra el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, la antigua estación de viticultura e investigación enológica EVENA, el Museo del Vino y la Cofradía del Vino que forma parte de ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino).

Una vez finalizada esta visita nos acercaremos a comer al asador – sidrería Erri-Berri para degustar y disfrutar de un menú de comida tradicional que ofrece los mejores productos de temporada de la huerta, así como buenas carnes y pescados a la brasa. El asador-sidrería Erri-Berri está ubicado en una casa medieval del siglo XV, donde nació y vivió el músico y compositor olitense Jesús García Leoz, en cuyo honor lleva una placa con su nombre.

Características de la actividad*:

- Visita al Palacio real de Olite:
 - Visita guiada a museo: 1h
 - Precio: 6,60€ < 65 años / 5,00€ > 65 años.
- Visita al museo del vino Enozentrum:
 - Visita libre: 1h.
 - Precio: gratuito.
- Comida*: Asador-sidrería Erri-Berri
 - Precio menú: 25,00€ + bebida.

**Aviso de alergias con la inscripción a la actividad.*

Fechas y horarios de actividad:

- Fecha de salida: miércoles 21 de febrero de 2024
- Lugar de salida: Fundación Estadio Vital Fundazioa
- Hora de salida bus: 8:30h*
- Hora de regreso: 19:00h en la Fundación Estadio (horario aproximado)

**Nota: el viaje en autobús tiene una duración aproximada de ida de 1h40'.*

Material recomendado para participar en la actividad:

- Ropa adecuada a las condiciones meteorológicas presentes: ropa de abrigo y agua.
- Calzado adecuado: visita a museos y paseo por la ciudad.
- Gafas de sol, gorra y guantes.
- Protector solar y labial.
- Botiquín personal (esparadrapo, tiritas o “compeed”, vaselina, medicación personal, tintura de yodo, una venda pequeña...).

Otras recomendaciones:

- Teléfono móvil.
- D.N.I. o pasaporte.
- Ropa para el autobús. Contemplad la posibilidad de cambio de ropa en caso de agua...

Menú: 25,00€ + bebida.

PRIMEROS

Revuelto de hongo beltza. Con huevo campero ecológico de Ujué.

Ensalada de bacalao. Con pimiento morrón asado con salsa de mostaza, miel y albahaca.

Pochas a la Navarra. Alubias típicas de Navarra con verduras y piparras.

Tagliatelle. Con salsa de hongos.

Ensalada de tomate. Tomate fresco de Olite con ajo y aceite virgen extra Artajo.

SEGUNDOS

Secreto Ibérico. A la parrilla con patatas fritas, salsa tximitxurri y pimientos asados.

Cordero asado. Con panaderas y pimientos asados.

Entrecot de vaca a la brasa (supl. 3€). De vaca nacional con patatas fritas y pimientos asados.

Manitas de cerdo en su jugo.

Timbal de costilla. Costilla de cerdo deshuesada, pimientos del piquillo y patata panadera con jalapeños y salsa dulce de barbacoa, mostillo y vino rosado.

Carrillera de ternera. Guisada al vino tinto de Olite.

Bacalao a la brasa. Con guarnición.

POSTRES

Mousse de queso 'Irukolore'. Versión de casa de la típica de la tarta de queso con helado de galleta.

Cuajada. De leche de oveja con miel y nueces.

Tiramisú del Gran Cesare

Queso D.O Roncal. Con membrillo y nueces

Fruta del tiempo.

Café Frappé Erri Berri. Café frío con hielo picado, crema de leche y Baileys