

## En primavera, rosados y verduras

Durante el mes de abril, los Restaurantes del Reyno ofrecen unos singulares menús elaborados con las verduras de primavera y maridados Rosado D.O. Navarra

**07 de abril de 2015.-** La Asociación de [Restaurantes del Reyno](#) y la [D.O. Navarra](#), presentan la quinta edición de las **Jornadas Gastronómicas “En primavera, rosados y verduras”**. Esta iniciativa, esperada cada primavera por los amantes de la buena gastronomía, consiste en la elaboración de un menú confeccionado con verduras de primavera y maridados con rosado de Navarra, a un precio único y cerrado.

De forma conjunta, los chefs más destacados hacen una propuesta gastronómica que consiste en ofrecer un menú donde la verdura de temporada es la protagonista indiscutible buscando que maride con el Rosado de Navarra. El menú se compone de un aperitivo del chef, tres raciones, postre, rosado, agua y café al precio final de 48 euros.

Los Restaurantes del Reyno continúan con su propósito de utilizar productos de temporada y de la tierra, respetando las estaciones y lo autóctono. Con la llegada del mes de **abril** sorprenden a sus clientes con unos atractivos menús de temporada donde la presencia de huerta se encuentra en todos sus platos. Es ahora, en primavera, cuando las verduras se encuentran en su plenitud con los [Espárragos de Navarra](#), [Alcachofas de Tudela](#), **habitas** y **guisantes**, **borrajas**, etc..., que hacen las delicias de los cocineros por las muchas posibilidades de las mismas y su gran versatilidad. La cocina actual de calidad debe respetar los productos de la tierra, tratarlos con cariño y respetar temporalidad de los mismos para así crear una cocina racional y llena de posibilidades.

Estas propuestas gastronómicas maridan a la perfección con el rosado Navarra. En primavera, los rosados de Navarra ofrecen toda su frescura y acompañan a la perfección a los mejores platos de verdura de nuestra tierra. La calidad de estos vinos no ha hecho sino mejorar, y su elaboración es cada vez más esmerada. La variedad Garnacha, sola o acompañada por otras uvas tintas como la Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot, a través del selecto sistema de sangrado de mostos, da lugar a vinos de sugerente color, de rico aroma afrutado y fresco paladar.

**NAVARRA**  
EL VALOR DE LO  
**AUTÉNTICO**

