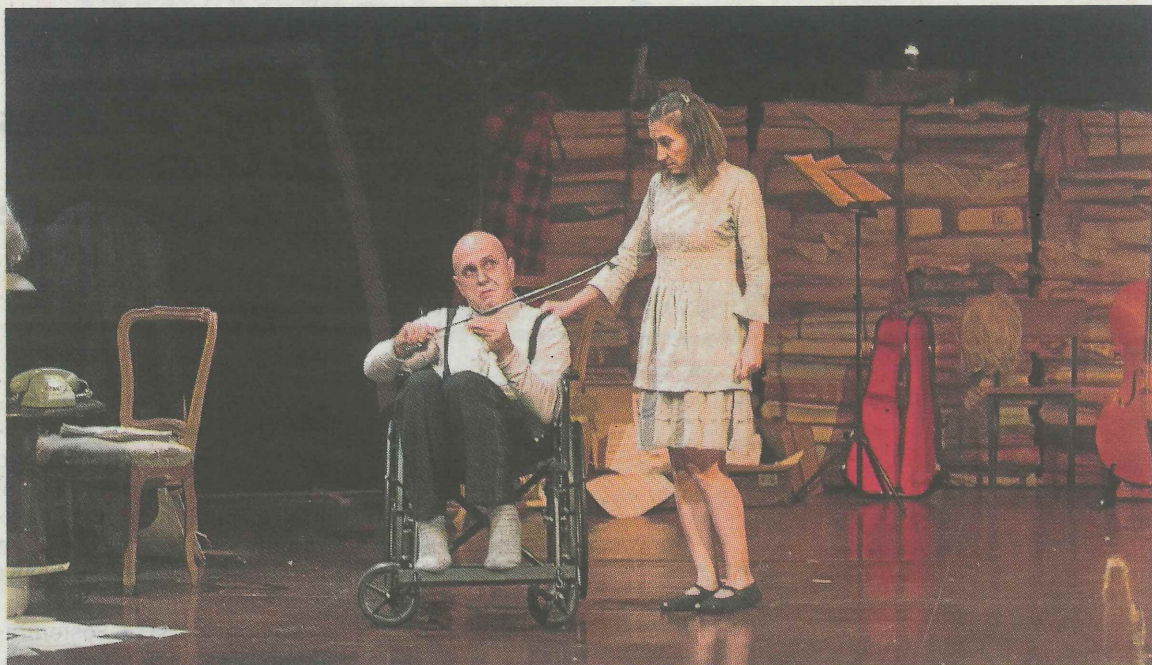


Un momento de la obra, en el que uno de los protagonistas, Johann, habla con su hija. **DONÉZAR**

El Teatro Bretón se llena para presenciar una apología del feísmo en el Garnacha de Rioja

HARO

El público jarrero sigue fiel en la tercera jornada del certamen nacional, ayer con gran presencia de jóvenes en las butacas

M. CARO

El Teatro Bretón de Haro albergó anoche la segunda función del certamen nacional Garnacha de Rioja. El registro cambió, pero el público volvió a cumplir con las tablas ya que, a pesar de la pandemia, de nuevo prácticamente cubrió las plazas disponibles, gran parte de ellos, jóvenes.

En esta ocasión la obra 'Cuarteto', de Contraste Teatro y dirigida por Eduardo Rovner, supuso un giro en cuanto al contenido. Fue una obra de corte dramático salpicada de un humor negro, bien interpretada, pero marcada por un tinte oscuro, angustioso, bien transmitido al espectador, que en ocasiones no sabía si reír o llorar.

A través de unos personajes sobredimensionados, transmitiendo dramatismo en estado puro, el espectador tenía la sensación de estar presenciando una apología del feísmo.

Este oscurantismo tenía momentos de claridad cuando un violonchelo esbozaba acordes o fragmentos de piezas de Beethoven enmarcando momentos de diálogo. La puesta en escena oscura y cenicienta hacía partícipe al espectador hasta hacer que se acostumbrase al horror como parte de lo cotidiano.

Esta tarde un capítulo histórico

Esta tarde a las 20.30 continúa el certamen en su fase aficionada con la tercera obra. Es el turno de 'Cantando bajo las balas', del grupo valenciano Stres de Quatre, en la que se representará la lucha dialéctica entre dos hombres en un momento decisivo en la historia de España.

EN BREVE

MÚSICA

Kutxi Romero actuará en el teatro Bretón

M.C. El Teatro Bretón de los Herreros de Haro acogerá el próximo 13 de noviembre a las 20.30 horas la actuación de Kutxi Romero, líder del reconocido grupo navarro de rock Marea, quien presentará sus grandes éxitos en formato acústico. En el show que ofrecerá en el Bretón jarrero el próximo mes, lleva como artista invitado a su amigo y gran artista, Razkin, cantante de La Fuga.

¡Hemos vuelto!

¿Dónde comemos hoy?

Para anunciarte en esta sección llama al
941 27 05 55

LA RIOJA**Mesón Jabugo®****24,90 €**
IVA INCLUIDO

MENÚ SELECCIÓN "Sabores de Otoño"

A elegir entre:
12 PRIMEROS / 12 SEGUNDOS
y 12 POSTRES CASEROS
Solo válido a mediodía

www.mesonjabugo.com

Reservas 616 494 975

C/ Alfonso VI, 1 y C/ San Agustín, 2 - LOGROÑO

La Parrilla Riojana

DISPONEMOS DE ESPACIOS RESERVADOS

MENÚ PARRILLA Y BRASAS **29€**
IVA INCL.

Quesuco fresco con tostas
Asado en nuestras parrilla con brasas de encina
Chorizo y salchichón de pueblo
Morcilla riojana con arroz - Morras crujientes
Costilla tostada - Chuletillas de cordero
Todo ello acompañado de patatas fritas caseras y ensalada
Postre

MENÚ CHULETÓN **39€**
IVA INCL.

Quesuco fresco
Tomates de Logroño con ventresca
Chorizo y morcilla a la parrilla
Revuelto de hongos frescos
Chuletón de vaca premium a la brasa con patatas fritas caseras
Postre

C/ Laurel, 17. 941 21 16 04

Mesón Rocio

ABIERTO DE 7,30 H. A 00,00 H.
Vara de Rey, 55. Logroño.
Reservas: 941 250182

PRECIOS MENÚS IVA INCLUIDO

MENÚ DEL DÍA

De Lunes a Viernes:
Bar 12€.
Comedor 14 €
Menú Sábados
y Festivos: 15 €.
Menús Especiales
desde 17 €

MENÚ ESTRELLA

para dos personas:
Ensalada ilustrada,
chuletón a la brasa.
Postre casero, pan,
vino Rioja o agua.

19,90 €/por persona

Campo de Golf La Grajera
Logroño 941 740715
www.el19.es

**ABIERTOS
HAZ TU
RESERVA**

LUNES CERRADO

Menú Fin de Semana**29****Menú Grupos Desde****35****De martes a viernes Menú Ejecutivo****20**

Bebidas no incluidas en los menús Servicio de cafetería.
Presupuestamos todo tipo de banquetes y eventos

**Mesón Jabugo®**

JUEVES
Día de la OSTRAS
te comes 4 y pagas sólo 3

Ostras "Daniel Sorlut"**club de
suscriptores****LA RIOJA****¡OFERTA!**

Para octubre
a compartir para 2 personas

CHULETÓN MADURADO
(1,5 Kg. aprox.)

Ensalada de la casa +
gambones + botella de crianza
40 euros por persona

Reservas: 941 24 69 02
Avda. de la Playa, 3.

**LA PARRILLA
DEL COLMADO**

**NUEVO MENÚ DE
TEMPORADA
LA PARRILLA**

MEDIODÍA
DE MARTES A VIERNES
NO FESTIVOS

25,90 €
IVA inc.

Reservas: 941 89 19 67
C/ Rep. Argentina 8, Logroño

PARA COMPARTIR

Crema de patatas a la riojana con crujiente de chorizo.
Ensalada de escabeche de pollo con granada.
Carpaccio de lomo adobado "Alejandro" con
lascas de manchego y frutos secos.
Pochas con setas y hongos.

SEGUNDOS

Bacalao a la parrilla.
Tataki de atún con guacamole y soja.
Taco de atún con alga wakame y mahonesa de wasabi.
Crêpe de merluza y gambas con crujiente de puerro.
Secreto de Duroc a la parrilla con guarnición.
Entrecot de añejo con pimientos de Tricio.
Carrilleras de ibérico con crema de patata trufada.

Pan, vino crianza D.O. Ca. Rioja (1/2 botella por persona) y agua
Postre o café

MENÚ PARA MESA COMPLETA