

2016na
Pamplona
Capital europea de la cultura
Europäischer Kulturhauptstadt
Europejskie Stolica Kultury
European capital of culture



xi semana del **PINCH09**

21 al 29 de marzo de 2009

**ASOCIACION
HOSTELERIA
N A V A R R A**

Premio al PINCHO POPULAR

Ya puedes votar
tu pincho favorito de este año



MANDA LA PALABRA¹
"PINCHO" AL

948 948 _ _ _

+ CÓDIGO PINCHO

Ejemplo: PINCHO al 948 948 053

ó entra en la web

www.hostelerianavarra.com¹

¹ Coste de un sms según operador sin coste adicional. Coste aproximado 0,15 euros. El sistema no admite más de 10 sms por móvil y no permitirá más de 10 votos desde la misma dirección IP.

**Y GANA 2 NOCHES
DE HOTEL + DESAYUNO
en Hoteles con Encanto²**



NOBLESDELREYNO

² Los 15.000 primeros sms y todos los e-mails participarán en un sorteo de tres lotes de dos noches de alojamiento con desayuno en hoteles con encanto www.noblesdelrey.com

PAMPLONA

1. BAR ASADOR ALMADÍA

Abejeras, 51 - 53 • Degustaciones: de 11 a 14,30 y de 20 a 23 h.

- 011** Alcachofa de Tudela rellena de cococha de merluza pil-pil en salsa de calamar
- 012** Lengua y carrillera de lechal de Navarra caramelizado a los cítricos

2. BAR OLARY

Plaza Félix Huarte, 7 • Degustaciones: de 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.

- 021** Lomo truchero
- 022** Jugosón de cerdo

3. BAR CHELSY

Iturrama, 20 • Degustaciones: 12,30 a 15 y de 19 a 23 h.

- 031** Pastelito de foie, manzana, Pedro Ximénez y cristal de naranja
- 032** Banderilla crujiente de chilindrón y menestra

4. CAFÉ. HOTEL TRYP SANCHO RAMÍREZ

Sancho Ramírez, 11 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 19,30 a 22,30 h.

- 041** El Planeta Toro
- 042** Bacalao con bikini de sabores

5. CAF. REST. OBAS

Irunlarrea, 6 • Degustaciones: de 12 a 16 y de 18,50 a 23 h. Domingo, cerrado.

- 051** Cesta de calabacín con habitas, crujiente de ibérico y espuma de espárragos trigueros
- 052** Milhojas de patata con rabo y morros de ternera de Navarra y hongos

6. CAFÉ. HOTEL ALBRET

Ermitagaña, 3 • Degustaciones: 11 a 15 y de 19 a 23 h.

- 061** Ajedrez de ibérico: Tocino fresco confitado, mano de cerdo deshuesada con costrón de pan, puré de orejones, salsa de Piquillos de Lodosa y reducción de Oporto
- 062** Mar y mar: Rape alangostado con gelatina de algas y mejillón con vinagreta de tomate y albahaca, pimentón, juliana de zanahoria y cava

7. CAF. DOÑA BLANCA (Hotel Blanca de Navarra)

Pío XII, 43 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 23 h.

- 071** Menestra de la huerta Navarra en tres tiempos
- 072** Lomo de conejo con Wellington de sésamo y ciruelas al Armagnac

8. CAF. EL PARQUE (Hotel Abba Reino de Navarra)

Acella, 1 • Degustaciones: De 13 a 15,30 h. y de 20 a 23h.

- 081** Milhojas de bacalao con alcachofa de Tudela y espárrago de Lodosa
- 082** Ravioli de txangurro con salsa de moscatel blanco

9. BAR DON PINCHO

Plaza Yamaguchi, 8 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 22,30 h.

- 091** Sabores del mar
- 092** Nuestro pil pil con verdura

10. BAR THE GALLIPOT

Ronda Ermitagaña, s/n • Degustaciones: de 12 a 16 h. y 19 a 24 h.

- 101** Vieira gratinada con Idiazábal sobre arroz negro
- 102** La cena del domingo

11. BAR CHARLOT

Avda. Sancho el Fuerte, 34

Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 23 h.

111 Lalín 2009

112 Delicias del Bidasoa

12. BAR GARRALDA

Martín Azpilicueta, 14 • Degustaciones: de lunes a viernes de 20 a 22 h. Sábados y domingos, de 12,30 a 14,30 h. y de 19,30 a 21,30 h.

Martes cerrado

121 Relámpago con rissoto de gambas y crujiente

122 Morro de ternera con mouse e ibérico sobre espuma de hongo

13. BAR TOKI ONA

La Asunción, 2 • Degustaciones: de 10 a 15 y de 18,30 a 22,30 h.

131 Brochetina de riñón de ternera de Navarra con queso de Idiazábal y salsa de hongos

132 Taco de salmón fresco con salsa de Leizaran

14. CAFET. REST. BELASTEGUI

Obispo Irurita, s/n • Degustaciones: de 11 a 15 y de 19 a 23 h.

141 Paleta de ciervo picada sobre sus tostas con salsa de chocolate

142 Flan de hongos en salsa de pimientos verdes del piquillo

15. BAR LETYANA

Travesía Bayona, 2 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 23 h.

151 Coulant de alcachofa de Tudela con bacalao

152 Pechuga de perdiz con salsa de mostaza y ciruela rellena

16. BAR REST. LEMANS

Monasterio de Urdax, s/n

Degustaciones: de domingo a jueves de 11 a 14,30 y de 19 a 23h; viernes y sábado de 11 a 14,30 y de 19 a 22,30h

161 R.T.E Lemans 2009

162 Pruébalo y disfrútalo

17. BAR LA FONDA

Avda. Bayona, 3 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 20 a 22,30 h.

171 Caramelo

172 Nube

18. OLIVA CAFÉ BAR

Monasterio de la Oliva, 5-7

Degustaciones: de 12 a 14,30 y de 19 a 22,30h

181 Parmentier de rabo de toro con puré trufado y cristal de patata

182 Ravioli de rape y gambas con compota de tomate y salsa de marisco

19. BAR REST. DODO CLUB

San Roque, 17 • Degustaciones: de 12 a 16 h. y de 19 a 23,30 h.

191 Atún rojo

192 Cerdo laqueado

PAMPLONA

21. BAR REST. REDÍN

Mercado, 5 (detrás del Ayuntamiento) • Degustaciones: de lunes a jueves de 11 a 16h; viernes y sábado de 11 a 16 y de 19,30 a 23h. Domingo cerrado.

- 211 Rissoto de espárragos de Navarra con suprema de bacalao
- 212 Deconstrucción de huevos fritos con patatas y chistorra de ajos frescos y cordero de Navarra

22. CERVECERÍA LA ESTAFETA

Estafeta, 54 • Degustaciones: 12 a 16 y 19,30 a 23 h.

- 221 Lomito de jabalí con bicrema de castañas, boletus y culí de tomate
- 222 Ensalada tibia de sepia con crema de ali oli y geleé de cítricos

23. CHEZ EVARISTO

Estafeta, 69 • Degustaciones: de 12 a 16 y de 19 a 23 h.

- 231 El huevo o la gallina
- 232 Fantasía de calamar

24. BAR LA GRANJA

Estafeta, 71 • Degustaciones: 11,30 a 15,30 h. y 19 a 23 h.

- 241 Ensalada de virutas de ternera de Navarra con ajo blanco y sus escamas de sangría
- 242 Sorpresa pato La Granja con salsa de cerezas y frutas de bosque

25. BAR FITERO

Estafeta, 58 • Degustaciones: de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.

- 251 Carpaccio vegetal a los frutos secos y delicias de mar
- 252 Sonrisas y lagrimas en época de crisis

26. BAR IZARRE

Juan de Labrit, 11 / Tejería, 18 • Degustaciones: de 12,30 a 15,30 h. y de 19,00 a 22,30h.

- 261 Alcachofa rellena de rape sobre cama de cebolla caramelizada con ibérico crujiente y fina besamel
- 262 Hojaldre relleno de cococha de bacalao en su pil-pil sobre salsa de Piquillos y ajos tiernos

27. BAR GURÍA

Trav. Espoz y Mina s/n • Degustaciones: de 11 a 15 y 19,30 a 23 h.

- 271 Brocheta de solomillo de vieira con tartar de algas y sus verduras
- 272 Flan de setas con tapenade de aceituna negra

28. BAR GAUCHO

Trav. Espoz y Mina, 7 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 22,30 h.

- 281 Delicia de pescado a baja temperatura entre cremas de huerta y monte
- 282 I+2A

29. CAFÉ NIZA

Duque de Ahumada, 2 • Degustaciones: de 11,30 a 16 h. y de 19 a 23 h.

- 291 Lechugas en la niebla
- 292 Snack trek

30. CERVECERÍA TROPICANA

Plaza del Castillo, 18 • Degustaciones: de 13 a 16 y de 20,30 a 23h.

- 301 Oriental
- 302 Navarrico

31. CASINO ESLAVA / DON HILARIÓN

Plaza del Castillo, 16 / Estafeta, 56 • Degustaciones: de 13 a 16 y de 19 a 23 h.

- 311 Sinfonía de sabores
- 312 Mi tierra

32. BAR KIOSKO

Plaza del Castillo, 14 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 22,30 h. Sábado 21 de 12 a 15h.

- 321 Roncal en crocante de sésamo, hilo de miel y dulce de Piquillo de Lodosa
- 322 Ternera de Navarra sobre patata asada al chardonnay y puré de ajo

33. BAR OKAPI

Plaza del Castillo, 11 / Estafeta, 46 • Degustaciones: de 11,30 a 16,30 y de 19 a 23 h.

- 331 Aromas de la tierra
- 332 Buen gusto

34. BAR BAVIERA

Plaza del Castillo, 10 • Degustaciones: de 12,30 a 15,30 y 19 a 23 h.

- 341 Jícara de champiñón
- 342 Abanico de jamón ibérico con laminados de hongo y foie y su hilos de ajete fresco

35. CAFÉ IRUÑA

Plaza del Castillo, 44 • Degustaciones: de 11 a 15 y de 18,30 a 22,30 h.

- 351 Cordero de Navarra confitado al aroma de romero con salsa agridulce de choricerros y compota de cebolla ahumada acompañado con teja de queso
- 352 Lámina de pulpo rellena de patatas panadera sobre mahonesa de pimentón con daditos de pan caramelizado al vino tinto

36. DOLCE VITA

Plaza del Castillo, 40 (Junto al Pasadizo de la Jacoba) • Degustaciones: de 11 a 14 y de 19 a 23 h.

- 361 Chipirón relleno de setas y foie, sobre crema suave de patata, caracoles a la Navarra y finas hierbas
- 362 Vieira en consomé de algas, aceite de sésamo y fideos oro

37. BAR BEARIN PLAZA

Plaza del Castillo, 32 • Degustaciones: de lunes a viernes de 11 a 16 y de 20 a 22; sábado y domingo de 11 a 16 y de 20 a 24h.

- 371 Juanma Montero: Brandada de bacalao con ibéricos de Pimientos de Lodosa y crujientes ibéricos
- 372 Bearin: Tonato de cerdo ibérico con salsa de atún al aroma de cominas

38. BAR REST DOM LLUÍS

San Nicolás, 1 • Degustación: de 11 a 15,30 y de 18,30 a 23,30 h.

- 381 Bienvenida de corona de piña natural con nuestra ensaladilla
- 382 Crujiente de jamoncito relleno en salsa cazadora y crocanti de verduras. Despedida con chupito Dom Lluís

39. BAR NOÉ

Comedias, 5 • Degustaciones: de lunes a viernes de 19 a 22,30 h., sábado de 12,30 a 15 y de 19 a 22,30 h. Domingo, cerrado.

- 391 Buñuelo de alcachofas con dos salsas
- 392 Taco de queso almendrado con salsa de hongos

40. BAR BURGALÉS

Comedias, 5 • Degustaciones: lunes a viernes, de 10 a 15 h. y de 19 a 23 h.; sábado y domingo, de 11,30 a 15 h. y de 19 a 23 h.

- 401 Papada de ibérico y crema de alubias rojas
- 402 Bombones: Morcilla y piñones con gelatina de Piquillo. Ibérico, foie y queso de cabra

41. BAR OTANO

San Nicolás, 5 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 18,30 a 23 h.

- 411 QuebrantahueS.O.S: Hueso roto relleno de tuétano y carrillera de ternera de Navarra con salsa de verduras
- 412 TuschaS.O.S: Trucha confitada en grasa de jamón ibérico sobre tosta de pimientos asados, rojos y verdes con su loncha de jamón crujiente

42. BAR LA MANDARRA DE LA RAMOS

San Nicolás, 9 • Degustaciones: de 12 a 16 y de 19 a 23 h.

- 421 Popeye
- 422 Olivia

43. BAR ULZAMA

San Nicolás, 12 • Degustaciones: lunes de 19 a 22,30h; de martes a domingo de 12,30 a 15,30 y de 19 a 22,30h.

- 431 Bomba navarrica: Puré duquesa con pulpa de chistorra y corazón fundante sobre veunté de chorriceros
- 432 El Tako Manolo: Taco de bacalao en tempura con salsa de chipirón y aceite, deshidratado de tomate y polvo de jamón

44. BAR REST. SAN NICOLÁS La Cocina Vasca

San Nicolás, 13 • Degustaciones: de 11,30 a 16,30 h. y de 19 a 23 h.

- 441 Goxua de cordero de Navarra con salsa de vino y mermelada de Piquillo de Lodosa
- 442 Raviolis de pescado con salsa acida de cava

45. BAR EL MARRANO

San Nicolás, 16 • Degustaciones: de lunes a vienes de 18 a 22,30 h. Sábado y domingo de 12 a 15 y de 18 a 22,30 h.

- 451 Estaca de frutos de la tierra con sorbo de bálsamo de marfil
- 452 Mofletes de nuestro nombre con salsa casera de Cris "la gorda"

46. BAR REST. BASERRI

San Nicolás, 32 • Degustaciones: de 12 a 16 y de 19 a 23 h. (viernes y sábados, hasta las 22)

- 461 Espárragos en nuestra tierra y aceite Abbae Queiles
- 462 Cubitos de cordero de Navarra al chilindrón

47. BAR IRU

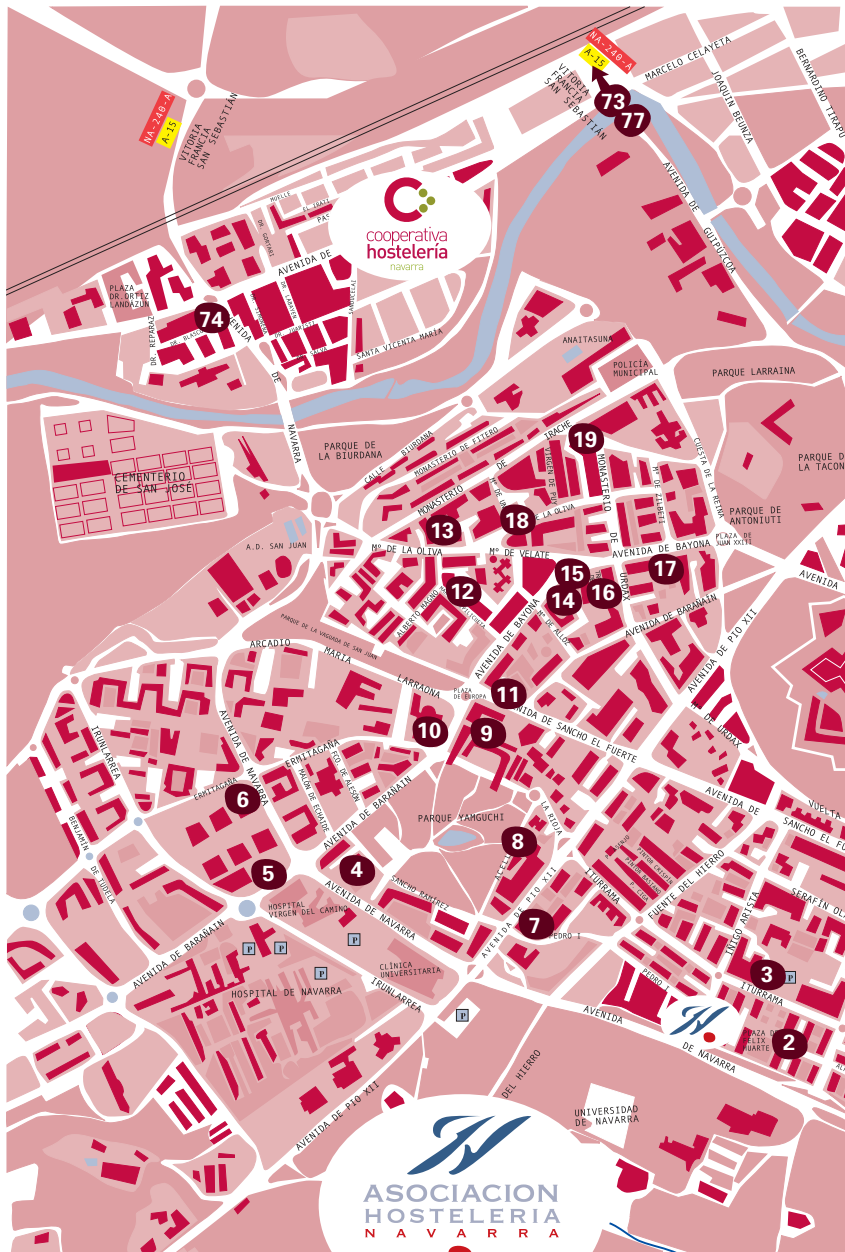
San Nicolás, 25 • Degustaciones: de 12 a 16 y de 19 a 24 h.

- 471 Delicias de ave en salsa de yogurt
- 472 El Capricho del Iru

48. BAR REST. LA CHISTERA

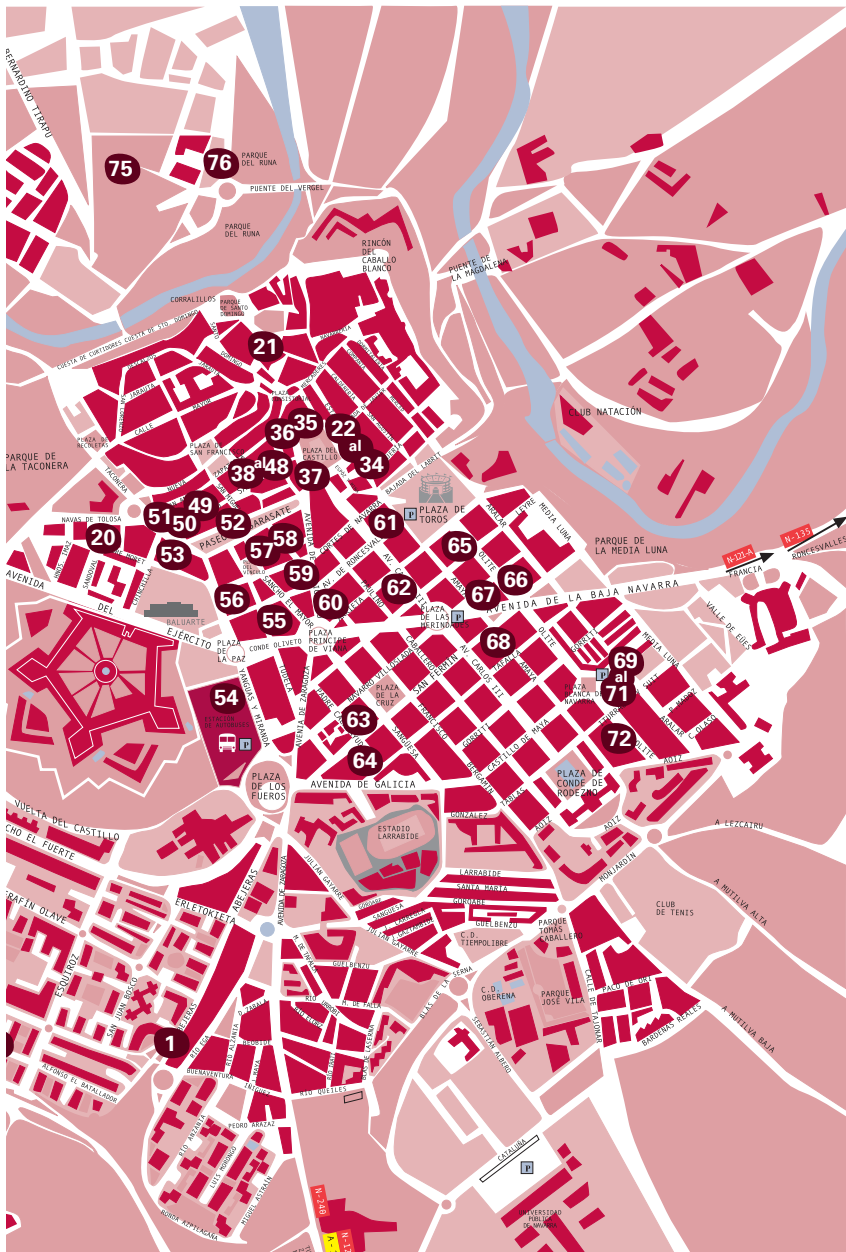
San Nicolás, 40 • Degustaciones: de 12 a 15,30 y de 20 a 23,30 h.

- 481 Tataki de salmón salvaje, sopa de manzana fugi y caviar de trucha
- 482 Milhojas de queso de cabra, foie micuit y mermelada de Piquillo de Lodosa



PAMPLONA

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Bar Asador Almadía | 39 | Bar Noé |
| 2 | Bar Olary | 40 | Bar Bungalés |
| 3 | Bar Chelsy | 41 | Bar Otano |
| 4 | Caf. Hotel Tryp Sancho Ramírez | 42 | Bar La Mandarra de la Ramos |
| 5 | Caf. Rest. Obas | 43 | Bar Ulzama |
| 6 | Caf. Hotel Albret | 44 | Bar Rest. San Nicolás. La Cocina Vasca |
| 7 | Caf. Doña Blanca (H. Blanca de Navarra) | 45 | Bar El Marrano |
| 8 | Caf. El Parque (H. Abba Reino de Navarra) | 46 | Bar Rest. Baserri |
| 9 | Bar Don Pincho | 47 | Bar Iru |
| 10 | Bar The Gallipot | 48 | Bar Rest. La Chistera |
| 11 | Bar Charlot | 49 | Bar Ona |
| 12 | Bar Garralda | 50 | Bar Anaitasuna |
| 13 | Bar Toki Ona | 51 | Bar El Espejo |
| 14 | Cafet. Rest. Belastegui | 52 | Ñam Restaurante&Café |
| 15 | Bar Letyana | 53 | Entre Tapas y Vinos |
| 16 | Bar Rest. Lemans | 54 | Cafetería Autobuses |
| 17 | Bar La Fonda | 55 | Cafetería Manterola |
| 18 | Oliva Café Bar | 56 | Cafetería El Corte Inglés |
| 19 | Bar Rest. Dodo Club | 57 | Cafetería Rest. Koppo |
| 20 | Bar Rest. Don Pablo | 58 | Bar La Antigua Farmacia. |
| 21 | Bar Rest. Redín | 59 | Parrilla Argentina |
| 22 | Cervecería La Estafeta | 60 | Cafetería de Hotel Yoldi |
| 23 | Chez Evaristo | 61 | Bar La Botería |
| 24 | Bar La Granja | 62 | Cafetería Kairos |
| 25 | Bar Fitero | 63 | Bar Rest. Casa Luis |
| 26 | Bar Izarre | 64 | Bar Rest. El Embrujo |
| 27 | Bar Guría | 65 | Bar Rest. Che |
| 28 | Bar Gaucho | 66 | Bar Asador El Dorado |
| 29 | Café Niza | 67 | Bar Rest. Carballino |
| 30 | Cervecería Tropicana | 68 | Bar California |
| 31 | Casino Eslava/Don Hilarión | 69 | Bar Rest. Aralar |
| 32 | Bar Kiosko | 70 | Taberna Melquiades |
| 33 | Bar Okapi | 71 | La Trastienda del Colmado |
| 34 | Bar Baviera | 72 | Bar Melbourne |
| 35 | Café Iruña | 73 | Bar Rest. Mattina |
| 36 | Dolce Vita | 74 | Bar Rest. La Bella Época |
| 37 | Bar Bearin Plaza | 75 | Bar Vinotera Devinos |
| 38 | Bar Rest Dom Lluís | 76 | Sidrería La Runa |
| | | 77 | Bar Rest. Novo Art |



- 78 **BARAÑAIN**
Bar los Porches
- BERRIOZAR**
- 79 Bar K + Da
- CIZUR MENOR**
La Parrillada
- ZIZUR MAYOR**
81 Restaurante Bar Casa Azcona
- BURLADA**
82 Bar Bogart
- HUARTE-PAMPLONA**
83 Bar Restaurante Ábaco
84 Bar Rest. Hotel Don Carlos
- ORCOYEN**
85 Cafetería La Artesa
- AOIZ**
86 Sidrería El Molino

- TAFALLA**
87 Bar Nuevo Hostaf
88 Bar Rafael
- MUNIAIN DE LA SOLANA**
89 Bar Rest. Solana
- TUDELA**
90 Bar José Luis
- CORTES**
91 Disco Bar Charly
- SOS DEL REY CATÓLICO**
92 Bar Rest. As Bruixas



PAMPLONA

49. BAR ONA

San Gregorio, 22 • Degustaciones: de 12,30 a 15 y de 19 a 22,30 h.

- 491** Cucurucho de queso relleno de trucha Navarra en matrimonio con la huerta Foral
- 492** Hola, soy doña Carmen Argentina y vengo a saludarles con mi amiga Provoleta

50. BAR ANAITASUNA

San Gregorio, 58 • Degustaciones: de 11,30 a 15,30 y de 19,30 a 23,30 h.

- 501** Basurde
- 502** Crema de lentejas con virutas de foie y aire de vinagre de Jérez

51. BAR EL ESPEJO

Ciudadela, 9 - 11 • Degustaciones: de 11 a 15 y de 19 a 22,30 h.

- 511** El Navarrico: Costilla de cordero con espárrago de Navarra y caldo de ternera con vino chardonay
- 512** Milhojas sorpresa: Salmón ahumado, pera en almíbar, patata cocida y roquefort

52. ÑAM RESTAURANTE&CAFÉ

Paseo Sarasate, 26 • Degustaciones: de 11 a 15 y de 19,15 a 21,15 h.

- 521** A Zipi Zape...
- 522** ... Les dan calabazas

53. ENTRE TAPAS Y VINOS

Marqués de Rozalejo, 4 • Degustaciones: de 11 a 16 y de 19 a 23 h.

- 531** Morcilla frita, crujiente de puerro y baño de Piquillos
- 532** Pincho Entre Vinos

54. CAFETERÍA AUTOBUSES

Yanguas y Miranda, 2 • Degustaciones: de 11 a 22,30 horas

- 541** Cebollita tierna al horno, rellena de bechamel de menestra de verduras de Navarra gratinada en salsa de Piquillo de Lodosa
- 542** Gambón frito al maíz con crema de tres quesos

55. CAFETERÍA MANTEROLA

Tudela, 5 • Degustaciones: de lunes a sábado de 12 a 21; domingo de 11 a 14h.

- 551** Alcachofa con chipirón y tapenade de anchoa
- 552** Cebiche de sardina

56. CAFETERÍA EL CORTE INGLÉS

Estella, 9 • Degustaciones: de 10 a 22 h. Domingos, cerrado.

- 561** Cremoso de mar y río: chip de sardina con huevas de trucha y canutillo de Idiazábal sobre mermelada de tomate
- 562** Eclipse taurino: rabo de toro al chocolate con pimienta negra sobre carpaccio de naranja amarga

57. CAFETERÍA REST. KOPPO

Plaza del Vínculo, 5 • Degustaciones: de 11 a 15,30 y de 18 a 22 h.

- 571** Cardo relleno de Ternera de Navarra
- 572** Coquetas de gallina con helado de Piquillos de Lodosa

58. BAR LA ANTIGUA FARMACIA

García Castañón, 2 • Degustaciones: de lunes a sábado: de 12,30 a 15 y de 20 a 22,30. Domingo cerrado.

- 581** Cogollicos de Tudela con anchoas
- 582** Queso Idiazábal, solomillo de pato y regaliz

PAMPLONA

59. PARRILLA ARGENTINA

García Castañón, 14 • Degustaciones: de 12 a 16 y de 19 a 23 h.

- 591 Gardel
- 592 Piazzolla

60. CAFETERÍA DE HOTEL YOLDI

Bergamín, 2 • Degustaciones: de 13 a 15 y de 20 a 22 h. Domingo cerrado.

- 601 Milhojas de patata confitada en aceite de ajo y trufa negra, salteado de boletus, huevo escalfado, crema de maíz y crujiente de jamón
- 602 Pimiento del Piquillo de Lodosa relleno de pato y manzana en salsa de hongos y foie sobre una base de cebolla en tempura

61. BAR LA BOTERÍA

Roncesvalles, 2 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 23h.

- 611 Bacalao ahumado sobre tosta de cebolla caramelizada con salsa de Piquillos y lagrima de kefir-bio
- 612 Molleja de pato confitada sobre mar de salmorejo, salsa de orejones y soja con txapela de tomate seco

62. CAFETERÍA KAIROS

Carlos III, 14 • Degustaciones: de 19 a 22 h. Domingo cerrado.

- 621 Palmeras de coco y bacalao
- 622 Cheeseburger de cordero de Navarra

63. BAR REST. CASA LUIS

Padre Calatayud, 11 • Degustaciones: de 12 a 16 y de 18 a 23:30 h. Domingos noches cerrado.

- 631 Variedad de espárragos laminados con crema fina de puerro y foie
- 632 Fusión de ternera y pollo en su propio jugo

64. BAR REST. EL EMBRUJO

Padre Calatayud, 16-18 • Degustaciones: de 12 a 24 h. Domingos hasta 23h.

- 641 Ensalada de bacalao confitado con palomitas de Pimiento de Piquillo de Lodosa y helado de espárrago
- 642 Cordero lechal de Navarra relleno falso huevo ahumado de Idiazábal

65. BAR REST. CHE

Olite, 8 • Degustaciones: de lunes a sábado 19 a 22 h.

- 651 Solomillo de cerdo asado sobre salsa de hongo beltza con nieve de Idiazábal
- 652 Tomate confitado con los pensamientos de una vieira cabreada

66. BAR ASADOR EL DORADO

Olite, 5 • Degustaciones: domingo a jueves de 12,30 a 15,30 y de 20 a 23,30h.; viernes y sábado de 12,30 a 15,30 y de 20 a 24h.

- 661 Champiñón macerado relleno de delicias de pato con reducción de Oporto
- 662 Milhojas de blimis con cous-cous, compota de cebolla, cocktail de hongos y virutas de ibérico

67. BAR REST. CARBALLINO

Teobaldos, 2 • Degustaciones: de 11 a 15 y de 19 a 22 h.

- 671 Pulpo roncalés
- 672 Crujientes de zorza y patata

68. BAR CALIFORNIA

Amaya, 18 • Degustaciones: de martes a domingo 12 a 16 y de 19 a 23 h.

- 681 La gallina turuleca
- 682 Desde Santurce a Bilbao

PAMPLONA

69. BAR REST. ARALAR

Castillo de Maya, 25 • Degustaciones: de domingo a jueves 13 a 15 y de 20 a 23h.; viernes y sábado: de 13 a 15 y de 20 a 22 h.

- 691** Suprema de ternera del Baztán con sus salsitas y su canesú
692 Verdes de Navarra con toque gallego

70. TABERNA MELQUIADES

Olite, 29 • Degustaciones: de martes a sábado de 12,30 a 15,30 y de 20,30 a 23,30 h.; domingo de 12,30 a 15,30 h.

- 701** La alcachofa de Tudela y la trufa blanca del Piamonte
702 Blochetas

71. LA TRASTIENDA DEL COLMADO

Iturralde y Suit, 24 • Degustaciones: de martes a sábado de 13 a 15 y de 19,30 a 22h. Domingo de 13 a 15 h. Lunes cerrado.

- 711** Taco de bacalao confitado con cama de mar, alioli de piquillo verde y vinagreta de txangurro
712 Bocado crujiente de Idiazábal con jarrete de cordero de Navarra, compota de manzana y toc de nueces

72. BAR MELBOURNE

Olite, 36 • Degustaciones: de 12,30 a 14 y de 20 a 22 horas. Domingo cerrado.

- 721** Balcachofa: Brocheta de bacalao y alcachofa
722 Cochino Melbourne: Taco de cochinitillo crujiente

73. BAR REST. MATTINA

Ventura Rodríguez, 40 • Degustaciones: de lunes a viernes de 12 a 15 h.;sábado y domingo de 12 a 16 y de 20 a 23 h.

- 731** Monte San Cristóbal 2069: Ajoarriero Mattina sobre huevo trufado de codorniz con teja salada de almendra y nevado con frutos de la ribera
732 Dulce placer: Crujiente de carrilleras de ternera en salsa de vainilla pura con fondo de manzanate

74. BAR REST. LA BELLA ÉPOCA

Avda. Navarra, 3 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 19,30 a 22,30 h.

- 741** Mar
742 Tierra y nieve

75. BAR VINOTERA DEVINOS

Paseo Aneliet, 11 • Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 21,30h. Lunes cerrado.

- 751** Sushy crujiente de arroz negro, ajetes y chipirones con crema de ajo
752 Timbal de berenjena Idiazábal y mouse de pato con pesto navarro (nueces, queso del Roncal y menta)

76. SIDRERÍA LA RUNA

Errotazar, 26 • Degustaciones: de domingo a miércoles, de 12 a 16 h. y jueves a sábado, de 12 a 16 y de 20 a 23 h.

- 761** Chipirón estilo La Runa
762 Brik de merluza con hongo

77. BAR REST. NOVO ART

María Moliner 2 (Nuevo Artica) • Degustaciones: lunes a viernes de 19 a 22,30 h., sábado y domingo de 12,30 a 15 y de 19 a 22,30 h.

- 771** Novo Art
772 Lasaña de chipirón de pasta fresca, gratinado Idiazábal y crema de kivi con algas

BARAÑAIN**78. BAR LOS PORCHES**

Lur Gorri, 18 • Degustaciones: de 11 a 15 h. y de 19 a 23 h. Lunes, cerrado.

- 781** El yo-yo
782 Tostadica cóctel naturaleza

BERRIOZAR**79. BAR K+DA**

Etxaburua, 3 • Degustaciones: de 12 a 16 y de 20 a 23 h.

- 791** K+Da
792 Da =

CIZUR MENOR**80. LA PARRILLADA**

Plaza Baltzarran, 20 • Degustaciones: de 11 a 15,30 y de 19 a 22h.

- 801** Sorpresa de mar sobre ola de moscatel
802 Pincho de La Parrillada

ZIZUR MAYOR**81. RESTAURANTE BAR CASA AZCONA**

Avda. Belascoain, 24 • Degustaciones: de martes a domingo de 12,30 a 16 y de 19,30 a 23h.

- 811** Bacalao confitado en falso aceite de plátano con nube bourbon-lima
812 Con el corazón en la mano

BURLADA**82. BAR BOGART**

Mayor, 37 bis • Degustaciones: de 11 a 14 y de 20 a 23 h.

- 821** Pimiento tropical de cordero de Navarra relleno
822 Gratín Bogart al melocotón

HUARTE-PAMPLONA**83. BAR RESTAURANTE ÁBACO**

Zubiarte s/n • Degustaciones: de martes a sábado de 11 a 14,30 y de 18,30 a 22h. Domingos de 11 a 14,30 h.

- 831** Tortilla de patata 2009
832 Coulant fluido de morcilla

84. BAR REST. HOTEL DON CARLOS

Dorraburu, 1 • Degustaciones: de lunes a viernes de 19 a 22,30 h. Sábados y domingos de 12 a 16 y de 19 a 23 h.

- 841** Nuestra sorpresa de pato
842 Brocheta de patorrillo navarro

ORCOYEN**85. CAFETERÍA LA ARTESA**

Paseo Saramago, 13 • Degustaciones: de lunes a domingo de 10 a 14 y de 18 a 20,30 h.; viernes y sábado hasta las 22 h.

- 851** Buen rollito
852 Cazón dos salsas

AOIZ

86. SIDRERÍA EL MOLINO

Bajada al Molino, s/n • Degustaciones: de lunes a jueves de 13 a 16 h., viernes a domingo de 11 a 16 y de 20 a 22 h.

- 861** Caramelizado de foie y sardinas
862 Puzzle de gorrín en texturas

TAFALLA

87. BAR NUEVO HOSTAF

Plaza de los Fueros, 1 • Degustaciones: viernes de 19 a 22 h.; sábado y domingo de 12,30 a 14,45 y de 19 a 22 h.

- 871** Armonía
872 Contraste

88. BAR RAFAEL

Severino Fernández, 1 • Degustaciones: viernes de 20 a 22 h, sábado y domingo de 12,30 a 14,30 y de 20 a 22 h.

- 881** Sopita de borraja y caracol relleno de chutney de bacalao y berenjena, crema de Idiazábal y esfera de tomate
882 Brocheta de solomillo de cuto, cherry y pimiento del padrón relleno de boletus con crema de calabaza, royal de Marco Real y chip de plátano

MUNIAIN DE LA SOLANA

89. BAR REST. SOLANA

Ctra. Aberin, 1 • Degustaciones: De 13 a 15 y de 19 a 22 h. Martes, cerrado.

- 891** Crujiente de manitas de cerco con su vizcaina
892 Ensalada templada de bacalao al pil-pil

TUDELA

90. BAR JOSÉ LUIS

Muro, 23 • Degustaciones: 12 a 15 y 19 a 22,30 h.

- 901** Brocheta de Tudela
902 Tempura de verduras con miel de caña

CORTES

91. DISCO BAR CHARLY

Lavadero, 26 • Degustaciones: Sábados 21 y 28: de 12,00 a 15,00 y de 19,00 a 21,30 h. Domingos 22 y 29: de 11,30 a 15,00 y de 18 a 22h.

- 911** Flor del mar
912 Crujiente de lechal con salsa agridulce

SOS DEL REY CATÓLICO

92. BAR REST. AS BRUIXAS

Fernando el Católico, 25 • Degustaciones: de domingo a jueves 13 a 15,30h, viernes y sábado de 13 a 15,30 y de 20 a 22,30 h.

- 921** Tostada de morcilla con queso del Roncal
922 Bocado de mejillón en tempura con salsa de Piquillo de Lodosa



proveedor oficial



cooperativa **hostelería**
navarra

colaboran



Universidad
de Navarra



Ayuntamiento de
Pamplona
Iruñeko Udala



Sociedad gastronómica gastronómia elkartea
GAZTELULEKU



organiza






MARCO REAL
CRIANZA 2005

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Merlot y Graciano*

NAVARRA
Denominación de Origen
Colección Privada

BODEGAS MARCO REAL
Alta, Vinosa, Especial

eideestudio.com

Degusta la pequeña
alta cocina Navarra
en compañía de
Marco Real
patrocinador
de la XI Semana
del Pincho 2009


**ASOCIACION
HOSTELERIA
NAVARRA**