

Visita la web
 Visita ezazu webean
 Visit the website · Visitez le site web
www.navarratapas.com



Síguenos en las redes

Sare sozialetan jarraitu
 Follow us on · Suivez-nous sur

asociacionhostelerianavarra

hostnavarra

hostelerianavarra

hostnavarra

Hostelerianavarra-AEHN

#PinchosNavarra

www.navarragastronomia.com
www.navarratapas.com
www.hostelerianavarra.com



**ASOCIACIÓN
 HOSTELERÍA
 NAVARRA**

Edita: Asociación de
 Turismo de Navarra
 C/ Pedro I, nº1-1º
 31007 Pamplona

DL NA 89-2015
 LG NA 89-2015
 Coordinación: Plúka Unzu
 Diseño: eidestudio.com

info@hostelerianavarra.com

www.hostelerianavarra.com

www.turismodepamplona.es
www.turismo.navarra.es

PAMPLONA · IRUÑA

CASCO ANTIGUO

Alde Zaharra · Old quarter
 Vieille ville

1 LOS BURGOS DE IRUÑA

Navarrería 14, bajo · T 948 211 638
 www.losburgosdeiruna.com

🕒 De 12:00 a 15:00 h y de 20:00 a 23:00 h
 12:00etatik 15etara eta 20:00etatik 23:00etara
 From 12am to 3:00 pm and from 8:00 pm to 11:30pm
 De 12:00 à 15:00 h et de 20:00 à 23:00 h
 € 1,80 / 2,80

Especialidades

- Ensaladilla de salmón
- Brocheta de pulpo, langostino en vinagreta sobre patata
- Calabacín, jamón york y crema de quesos

Especialitatea

- Izokin-entsaladilla
- Olagarroa eta otarrainkia broxetan, patataren gainean eta ozpinetan
- Kalabazina, urdaiazpiko egosia eta gazten krema

Signature Pinchos

- Salmon salad
- Octopus kebab, king prawns in vinaigrette sauce on a bed of potatoes
- Courgette, boiled ham and cream of cheese.

Spécialités

- Salade de saumon
- Brochette de poulpe, grosses crevettes vinaigrette sur pomme de terre
- Courgette, jambon d'York et crème de fromages

2 IRUÑAZARRA Bar Restaurante

Mercaderes 15 · T 948 225 167
 www.irunazarra.com

🕒 De 10:00 a 23:30 h · 10:00etatik 23:30era
 From 10:00 am to 11:30pm · De 10:00 h à 23:30h
 € 2,50 / 4

Especialidades

- No me comas la oreja (oreja de cerdo en tempura)
- Yema de espárrago con su crema, huevo a baja temperatura y crujiente de ibérico
- Milhojas de berenjena, rellena de bechamel con jamón

Especialitatea

- Ez belarria berotu niri (txerri-belarria tenpuran)
- Zainzuri-begia bere kremarekin, arrautza temperatura baxuan eta iberiko-kurruksakia
- Alberjina-hostopila, bexamelez eta urdaiazpizko betea

Signature Pinchos

- Don't nibble my ear (tempura-fried pig's ear)
- Asparagus tips with cream, slow-cooked boiled eggs and crispy Iberian ham
- Aubergine flaky pastry, filled with béchamel sauce with ham

Spécialités

- Ne me mords pas l'oreille (oreille de porc en tempura)
- Asperges à la crème, œuf à basse température et croustillant d'ibérique
- Millefeuilles d'aubergines, jambon et béchamel

3 LA COCINA DE ALEX MÚGICA Gastrobar

Estafeta 24 · T 948 510 125
 www.lacocinadealexmugica.com

🕒 De 13:00 a15:30 h y de 19:00 a 23:00 h. Domingo tarde y lunes cerrado
 13:00etatik 15:30era eta 19:00etatik 23:00etara. Igande arratsaldean eta astelehenean itxita
 From 13:00 am to 3:30 pm and from 7:00 pm to 11:00 pm. Sunday afternoon and Monday closed
 De 13:00 h à 15:30 h et de 19:00 h à 23:00 h. Fermé le dimanche après-midi et le lundi
 € 1,80 / 3,10

Especialidades

- Markalao (Campeón X Campeonato de Pintxos Euskal Herria)
- Huevo, hongos, foie y espuma de patata
- Antxoa con txangurro, menuda lata!! Bronze XIII Semana del Pincho de Navarra

Especialitatea

- Markalao (Euskal Herriko X. Pintxo Lehiaketako irabazlea)
- Arrautza, ondoako, foiea eta patata-aparra.
- Antxoa eta txangurroa, hau lata! Brontzea Nafarroako pin-txoaren XIII. astean

Signature Pinchos

- Markalao (salt cod, potatoes & plankton) [Winner of the 10th Pincho Championship of the Basque Country]
- Eggs, mushrooms, foie gras and potato foam.
- Anchovy and sea-spider. What a tin! Third prize, 13th Pincho Week of Navarre.

Spécialités

- Markalao (Champion Xe Championnat de Tapas Euskal Herria)
- Oeuf, champignons, foie et espuma de pomme de terre.
- Anchois et crabe, quelle boîte !! Bronze XIIIe Semaine de la Tapa de Navarre.

4 CHEZ BELAGUA

Estafeta 49-51 · T 948 210 970
 www.chezbelagua.com

🕒 Desde las 9:00 h hasta el cierre · 9:00etatik itxi arte
 From 9:00 am until closing · De 9:00 jusqu'à la fermeture
 € 1,60 / 3

Especialidades

- Pincho de chuletón de vaca, con patata y pimiento
- Pincho de foie, con manzana caramelizada y calabacín
- Pincho de bacalao al horno, con suave alioli y pimiento piquillo

Especialitatea

- Behi-txuletoiaren pintxoa, patata eta piperrarekin
- Foie-pintxoa, sagar karamelizatu eta kalabazinarekin
- Bakailao-pintxoa, labean egina, alioli suabe eta pikillo piperrarekin

Signature Pinchos

- Beef chop pincho, with potatoes and peppers
- Fresh foie pincho, with caramelised apple and courgette
- Oven-baked cod pincho, with smooth garlic sauce and piquillo peppers

Spécialités

- Brochette de bœuf, pommes de terre et poivron
- Brochette de foie, pomme caramélisée et courgette
- Brochette de morue au four, alioli doux et poivron piquillo

5 FITERO Bar

Estafeta 58 · T 948 222 006
 www.barfitero.com

🕒 De 9:00 a 23:00 h · 09:00etatik 23:00etara
 From 9:00 am to 11:00 pm · De 9:00 h à 23:00 h
 € 1,50 / 3,50

Especialidades

- Huevo escalfado con espárragos y trufa
- Puding de mejillón
- Tosta de bacalao con crujiente de algas y perlas de piquillo

Especialitatea

- Ur irakinetan egindako arrautza, zainzuriekin eta boiurureakin
- Muskulu-pudinga
- Bakailao-txigorkia, alga-kurruksariarekin eta pikillo-perlekien

Signature Pinchos

- Poached egg with asparagus and truffe
- Musset mousse
- Toasted bread topped with salt cod with crispy seaweed and piquillo pepper pearls

Spécialités

- Oeuf poché aux asperges et truffe
- Pudding de moules
- Toast à la morue, croustillant d'algues et perles de poivron piquillo

6 TABERNA COCOTTE

Estafeta 81 · T 948 591 072
 www.tabernacocotte.com

🕒 De 11:00 a 23:00 h · 11:00etatik 23:00etara
 From 11:00 am to 11:00 pm · De 11:00 à 23:00h
 € 1,50 / 3,50

Especialidades

- Txangurro con ali-oli gratinado
- Tostada de pluma ibérica con hongos
- Taco de manitas con salsa vizcaína

Especialitatea

- Txangurrua alioliarekin, gainerrea
- Luma iberikoaren txigorkia ondookien
- Txerri-hanken zatia Bizkaiko saltsarekin

Signature Pinchos

- Spider crab with gratin of garlic sauce
- Toasted bread topped with iberian feather loin, with mushrooms
- Pork trotter pincho with Vizcaya-style sauce

Spécialités

- Crabe à l'ailoi gratiné
- Toast de porc ibérique aux cèpes
- Pavé de pieds de porc, sauce biscayenne

7 GAUCHO Bar

Travesía Espoz y Mina 7 · T 948 225 073
 www.cafebargaucho.com

🕒 De 7:00 a 23:00 h. Cocina continua
 7:00etatik 23:00etara. Etengabeko sukaldlea
 From 7:00 am to 11:00 pm. Food served all day
 De 7:00 à 23:00h. Cuisine ouverte toute la journée
 € 2 / 3,50

Especialidades

- Tostadica de foie de pato de Navarra a la plancha
- Anguila ahumada con tomate natural en dos texturas y aceite de oliva virgen
- Anchoa del cantabrico en dos texturas con salmorejo

Especialitatea

- Nafarroako ahate-foiea, plantxan egina, ogi txigorluan
- Aingira ketua tomate naturalarekin, bi testuratan, eta oliba-olio birgina
- Kantauriko antxoa, bi testuratan, salmorejoarekin

Signature Pinchos

- Toasted bread topped with grilled duck foie gras from Navarre
- Smoked eel, fresh tomato in two textures and virgin olive oil
- Anchovy from the Bay of Biscay, in two textures, with tomato purée

Spécialités

- Millefeuilles d'artichaut, filet et foie
- Anguille fumée, sauce tomate deux textures et huile d'olive vierge
- Anchois cantabrique en deux textures et salmorejo



8 TXOKO Bar

Plaza del castillo 20 · T 948 222 012

🕒 Todo el día · Egun guztia · All day · Toute la journée
 € 1,80 / 3,50

Especialidades

- Volcán de morcilla con yema de huevo trufado, cocido a baja temperatura y salsa de pimientos del piquillo

Especialitatea

- Odolki-sumendia arrautza trufatuaren gorringoarekin, su apa-lean egosia, eta pikillo-piperrren saltsa

Signature Pinchos

- Black pudding volcano with truffled egg yolk, cooked on a low heat, and piquillo pepper sauce

Spécialités

- Volcan de boudin et jaune d'œuf truffé cuit à basse tempé- rature, sauce aux poivrons Piquillo

9 KIOSKO Bar

Plaza del castillo 14 · T 948 220 342

🕒 Todo el día · Egun guztia · All day · Toute la journée
 € 1,80 / 3,50

Especialidades

- Champiñón relleno de foie cubierto de fina salsa de ali-oli y reducción de vinagre de Módena

Especialitatea

- Barrengorria, foiez betea, ali-oli saltsa fin batez estalia, eta Modenako ozpinaren erredukzioa

Signature Pinchos

- Mushroom stuffed with fresh foie gras, drizzled with a fine alioli sauce and Modern vinegar reduction

Spécialités

- Champignon farci au foie recouvert de fine sauce ailoli et ré- duction de vinaigre de Modène

10 BAVIERA

Plaza del castillo 10 · T 948 222 048
 www.barbaviera.com

🕒 11:00 a 15:30 h y de 19:00 a 23:00 h
 11:00etatik 15:30era eta 19:00etatik 23:00etara
 From 11:00 am to 3:30 pm and from 7:00 pm to 11:00 pm
 De 11:00 h à 15:30 h et de 19:00 h à 23:00 h
 € 1,20 / 4

Especialidades

- Milhojas de alcachofa, solomillo y foie
- Crujiente de carrillera de cerdo ibérico macerada en canela sobre una salsa de melocotón agridulce

Especialitatea

- Alkaxofa, azpizun eta foieren miltorria
- Txerri iberikoko masaila, kanelatan mazeratua melokotoi gazi-gezaeren saltsaren gainean, kurrukskari eran

Signature Pinchos

- Artichoke, sirloin and fresh foie flaky pastry
- Crispy Iberian pork cheeks macerated in cinnamon on a bed of sweet and sour peach sauce

Spécialités

- Toast de foie de canard navarrais grillé
- Anguille fumée, sauce tomate deux textures et huile d'olive vierge
- Anchois cantabrique en deux textures et salmorejo

13 EL PATIO DE LAS COMEDIAS Bar Restaurante

Comedias 12 · T 948 213 346

www.patiocomedias.com

🕒 De 10:30 a 23:00 h · 10:30etik 23:00etara
 From 10:30 am to 11:00 pm · De 10:30 h à 23 h
 € 1,70 / 2,90

Especialidades

- Mini hamburguesa de vaca
- Atún rojo con crujiente de pistacho
- Piruleta de queso

Especialitatea

- Behi-hanburgesa tipia
- Atun gorria pistaxo-kurruksariarekin
- Gazta-piruleta

Signature Pinchos

- Mini beef hamburger
- Red tuna with crispy pistachio
- Cheese lollypop

Spécialités

- Mini hamburger de bœuf
- Thon rouge et croustillant à la pistache
- Sucette au fromage

14 OTANO Bar Restaurante

San Nicolás 5 · T 948 222 638

www.casootano.com

🕒 De 11:30 a 16:00 h y de 19:00 de 23:00 h
 11:30etik 16:00etara eta 19:00etatik 23:00etara
 From 11:30 am to 4:00 pm and from 7:00 pm to 11:00 pm
 De 11:30 h à 16:00 h et de 19:00 à 23:00 h
 € 1,90 / 3,80

Especialidades

- Brocheta de verduras de la huerta Navarra a la plancha con salsa de queso parmesano
- Basiano: Baguette con lecho de pisto de verduras, surtido de ibéricos con queso gratinado y orégano
- Manitas de cerdo deshuesadas a la plancha en su salsa, con foie fresco

Especialitatea

- Nafarroako baratzeko produktuak plantxan eginak eta broxetan, Parmako gaztaren saltsarekin
- Basiano: berdura-pistoaren ohatzea, iberiko-sorta, gazta gainerre eta oreganoarekin, baguettean
- Txerri-hanka hezurgabetuak, plantxan, bere saltsan eta foie freskoarekin

Signature Pinchos

- Griddled kebab of Navarra-grown vegetables served with Parmesan cheese sauce

- Basiano: Baguette with a bed of vegetable ratatouille, selection of Iberian cured meats
- Griddled, deboned pork trotters in their sauce, with fresh foie

Spécialités

- Brochette de légumes du potager de Navarre à la plancha, sauce au parmesan
- Basiano : Baguette sur lit de ratatouille, assortiment d'ibéri- ques, fromage gratiné et origan
- Pieds de porc désossés en sauce et foie frais

Especialitatea

- Barazki-pistoa, ur irakinetan egindako arrautza, lasto-patakat eta urdaiazpikoa

- Hegaluze-enganadilla tomate fritjtuarekin

- Onddo-bilkariak brie-gaztarekin

Signature Pinchos

- Vegetable ratatouille, poached egg, straw potatoes and ham
- Bonito patty with fried tomato
- Wild mushroom roll with brie cheese

Spécialités

- Ratatouille de légumes, œuf poché, frites paille et jambon
- Chausson au thon et sauce tomate
- Rouleau au cèpes et fromage brie

PINCHOS TRADICIONALES, VANGUARDISTAS, DE TEMPORADA...

TAPAS TRADITIONAL, CONTEMPORARY, IN SEASON...

15 BASERRI BERRI

San Nicolás 32 · T 948 222 021

www.baserriberri.com

🕒 De 12:00 a 15:30 h y de 19:00 a 22:45 h
 12:00etatik 15:30era eta 19:00etatik 22:45etara
 From 12:00 pm to 3:30 pm and from 7 pm to 10:45 pm
 De 12:00 à 15:30 h et de 19:00 à 22:45 h
 € 2 / 3,5

Especialidades

- Albarito-k kua kua (nuestra versión de pato a la naranja)
- Ceviche
- Croquetas boom!

Especialitatea

- Albarito-k kua kua (ahatea laranja-saltsan gure modular)
- Ceviche
- Boom krocketak !

Signature Pinchos

- Albarito-k kua kua (our version of duck à l'orange)
- Ceviche
- Boom croquettes!

Spécialités

- Albarito-k kua kua (notre version de du canard à l'orange)
- Ceviche
- Croquettes boom !

16 BEARÁN Bar

San Nicolás 25 · T 948 223 428

🕒 De 12:00 a 16:00 h y de 18:30 a 23:

COLABORADORES OFICIALES
ASOCIACIÓN HOSTELERÍA NAVARRA



PAMPLONA - IRUÑA

ENSANCHES
 Zabalgunek
 Zone adjoining the old quarter
 Nouveaux Quartiers

18 EL MIRADOR DE LA CIUDADELA Cafetería El Corte Inglés

Estelta 9 - T 948 202 000
 ☎ De 10:00 a 22:00 h. Domingo cerrado
 10:00etatik 22:00etara. Igandea ibxita
 From 10:00 am to 10:00 pm. Sunday closed
 De 10:00 h à 22:00 h. Fermé le dimanche
 € 1,85 / 3,10

- Especialidades**
- Tosta de bacon con queso de cabra templado y cebolla caramelizada
 - Pastel vegetal con salmón ahumado y aguacate
 - Mini barrita rústica con jamón ibérico y pimienta verde o tomate rallado natural

- Espezialitatea**
- Hirugihar-bixigorkia, ahuntz-gazta epel eta tipula karameliza-tuarekin
 - Pastel begetala izokin ketu eta ahuakataarekin
 - Baserniko barra tipia, urdaiazpiko iberikoarekin eta piper ber-dearekin edo tomate arraspatu naturalarekin

- Signature Pinchos**
- Toasted bread topped with bacon, warm goat's cheese and caramelised onion
 - Vegetable pudding with smoked salmon and aubergine
 - Mini country-style roll with iberian ham and green peppers or grated fresh tomato

- Spécialités**
- Toast au bacon, fromage de chèvre chaud et oignons caramélisés
 - Pudding végétal au saumon fumé et avocat
 - Mini baguette rustique au jambon ibérique et poivron vert ou tomate râpée naturelle

19 MANTEROLA Cafetería

Tudeta 5 - T 948 222 236 - 948 223 174
 ☎ De 10:00 a 21:00 h - 10:00etatik 21:00etara
 From 10:00 am to 9:00 pm - de 10:00 à 21:00 h
 € 1,50 / 2,20

- Especialidades**
- Sandwich vegetal tostado con mantequilla
 - Tortilla vegetal
 - Salmón ahumado con queso fresco
 - Jamón ibérico con queso brie y piperrada

- Espezialitatea**
- Sandwich begetal txigortua gurinarekin
 - Tortilla begetala
 - Izokin ketua gazta freskoarekin
 - Urdaiazpiko iberikoa brie-gaztarekin eta piperradarekin

- Signature Pinchos**
- Vegetable sandwich, toasted with butter
 - Vegetable tortilla
 - Smoked salmon with fromage frais
 - Iberian mountain ham with Brie cheese and Piperrada (cooked tomato sauce with peppers)

- Spécialités**
- Club sandwich grillé au beurre
 - Omelette aux légumes
 - Saumon fumé au fromage frais
 - Jambon ibérique au fromage brie et piperade

20 YOLDI Cafetería Hotel

Bergamin 2 - T 948 224 800
 www.hotelyoldi.com
 ☎ De 8:00 a 15:00 h y de 18:00 a 22:30 h
 08:00etatik 15:00etara eta 18:00etatik 22:30etara
 From 8:00 am to 3:00 pm and from 6:00 pm to 10:30 pm
 De 8:00 à 15:00 h et de 18:00 à 22:30 h
 € 2 / 4

- Especialidades**
- Frito de huevo relleno de atún
 - Brocheta de huevo duro con langostino y vinagreta
 - Timbal de bacalao con patata panadera y piperrada

- Espezialitatea**
- Arrautza-frijitua, atunez betea
 - Arrautza egosiaren broxeta, otarrainxka eta ozpin-olioarekin
 - Bakailao-tinbala, panadera patata eta piperradarekin

- Signature Pinchos**
- Tuna filled egg fritter
 - Boiled egg kebab with king prawn and vinaigrette sauce
 - Cod timbale with oven baked potato slices and piperade

- Spécialités**
- Friture d'œuf farci au thon
 - Brochette d'œuf dur, grosse crevette et vinaigrette
 - Timbale de morue, pomme de terre boulangère et piperade

21 LA BOTERÍA Bar

Roncesvalles 2 - T 948 225 118
 www.barlaboteria.com
 ☎ De 8:00 a 16:00 h y de 18:00 a 24:00 h
 08:00etatik 16:00etara eta 18:00etatik 24:00etara
 From 8:00 am to 4:00 pm and from 6:00 pm to 12:00 pm
 De 8:00 à 16:00 h et de 18:00 à 24:00 h
 € 2 / 4,5

- Especialidades**
- Montadito de pavo braseado con puerro fresco y crema de champiñón
 - Jamón ibérico picadito con nueces

- Espezialitatea**
- Ogitarteko tipia, indiolarra txingarretan egina, porru freskoarekin eta barrengorri-kremarekin
 - Urdaiazpiko iberiko xehatua inxaurrekin

- Signature Pinchos**
- Diced Iberian cured ham with walnuts
 - Mini open-sandwich of braised turkey with fresh

- Spécialités**
- Dinde brassée aux pousses de poireaux et crème aux champignons
 - Jambon ibérique aux noix

22 MESÓN EL BURLADERO Bar Restaurante

Arrieta 9 - T 948 228 034
 ☎ De 9:00 a 15:30 h y de 20:00 a 23:00 h
 09:00etatik 15:30era eta 20:00etatik 23:00etara
 From 9:00 am to 3:30 pm and from 8:00 pm to 11:00 pm
 De 9:00 à 15:30 h et de 20:00 à 23:00 h
 € 2 / 2,8

- Especialidades**
- Brocheta de hongo beltxa con jamón ibérico
 - Manita de cerdo deshuesada
 - Mini-hamburguesa de buey con gorgonzola

- Espezialitatea**
- Onddo beltxa eta urdaiazpiko iberikoa, broxetan
 - Txerri-hanka hezugabetuak
 - Idi-hanburgesa tipia gorgonzolarekin

- Signature Pinchos**
- Black porcini mushroom and Iberian ham kebab
 - Deboned pork trotter
 - Mini beef hamburgers with gorgonzola cheese

- Spécialités**
- Brochette de cèpe noir au jambon ibérique
 - Pied de porc déossé
 - Mini burger de boeuf au gorgonzola

23 EL MERCA ´O Bar Restaurante

Tafalla 7 (Mercado del Ensanche) - T 948 292 588
 www.elmercao.com
 ☎ De 10:30 a 22:30 h - 10:30etik 22:30era
 From 10:30am to 10:30pm - De 10:30 à 22:30 h
 € 1,80 / 11 (las raciones - errazioak - platters - la ration)

- Especialidades**
- Rollitos vietnamitas
 - Tempura de verduras y langostinos
 - Calamares en tempura

- Espezialitatea**
- Bilkari vietnamdarra
 - Berdurak eta otarrainxkak, tenpuran
 - Txipiroiak tenpuran

- Signature Pinchos**
- Vietnamese roll
 - Tempura-fried vegetables and king prawns
 - Tempura-fried squid

- Spécialités**
- Rouleau vietnamien
 - Tempura de légumes et grosses crevettes
 - Calmars en tempura

24 MOKA Bar

Tafalla 16 - T 948 232 112
 ☎ De 10:30 a 22:30 h. Domingo tarde y lunes cerrado - 10:30etik 22:30era. Igande arratsaldean eta astelehe-nean ibxita - From 10:30 am to 10:30 pm. Sunday evening and Monday closed - De 10:30 h à 22:30 h. Fermé le dimanche après-midi et le lundi
 € 1,70 / 4,50

- Especialidades**
- Manitas de cerdo
 - Revuelto de setas con huevo roto
 - Frito de bacalao

- Espezialitatea**
- Txerri-hankak
 - Zizak eta arrautza lehurtuak nahastuta
 - Bakailao-frijitua

- Signature Pinchos**
- Pork trotters
 - Scrambled egg and mushrooms with a broken egg
 - Salt cod fritter

- Spécialités**
- Pieds de porc
 - Chantrelles et oeuf cassé
 - Friture de morue

PAMPLONA - IRUÑA

BARRIOS
 Auzoa
 Zones
 Quartiers

ITURRAMA

25 CHELSY Bar
 Iturrama 20 - T 948 252 830

☎ De 11:00 a 15:30 h y de 19:00 a 23:30 h
 11:00etatik 15:30era eta 19:00etatik 23:30era
 From 11:00 am to 3:30 pm and from 7:00 pm to 11:30 pm
 De 11:00 à 15:30 h et de 19:00 à 23:30 h
 € 1,60 / 3

- Especialidades**
- Espárrago triguero agridulce
 - Tortilla de patata
 - Croquetas de ibérico

- Espezialitatea**
- Gari-zainzuri gazi-geza
 - Patata-tortilla
 - Iberiko-kroketa

- Signature Pinchos**
- Sweet & sour green asparagus
 - Potato omelette
 - Iberian ham croquettes

- Spécialités**
- Asperge sauvage aigre-douce
 - Omelette aux pommes de terre
 - Croquettes au jambon ibérique

MENDEBALDEA

26 OBAS Cafetería Restaurante
 Iruntarra 6 - T 948 272 731

☎ De 8:00 a 24:00 h - 08:00etatik 24:00etara
 From 8:00 am to 12:00 am - De 8:00 à 24:00 h
 € 1,60 / 3

- Especialidades**
- Manitas de cerdo rellenas de hongos
 - Calabacin relleno de bacalao y queso
 - Tosta de foie a la plancha

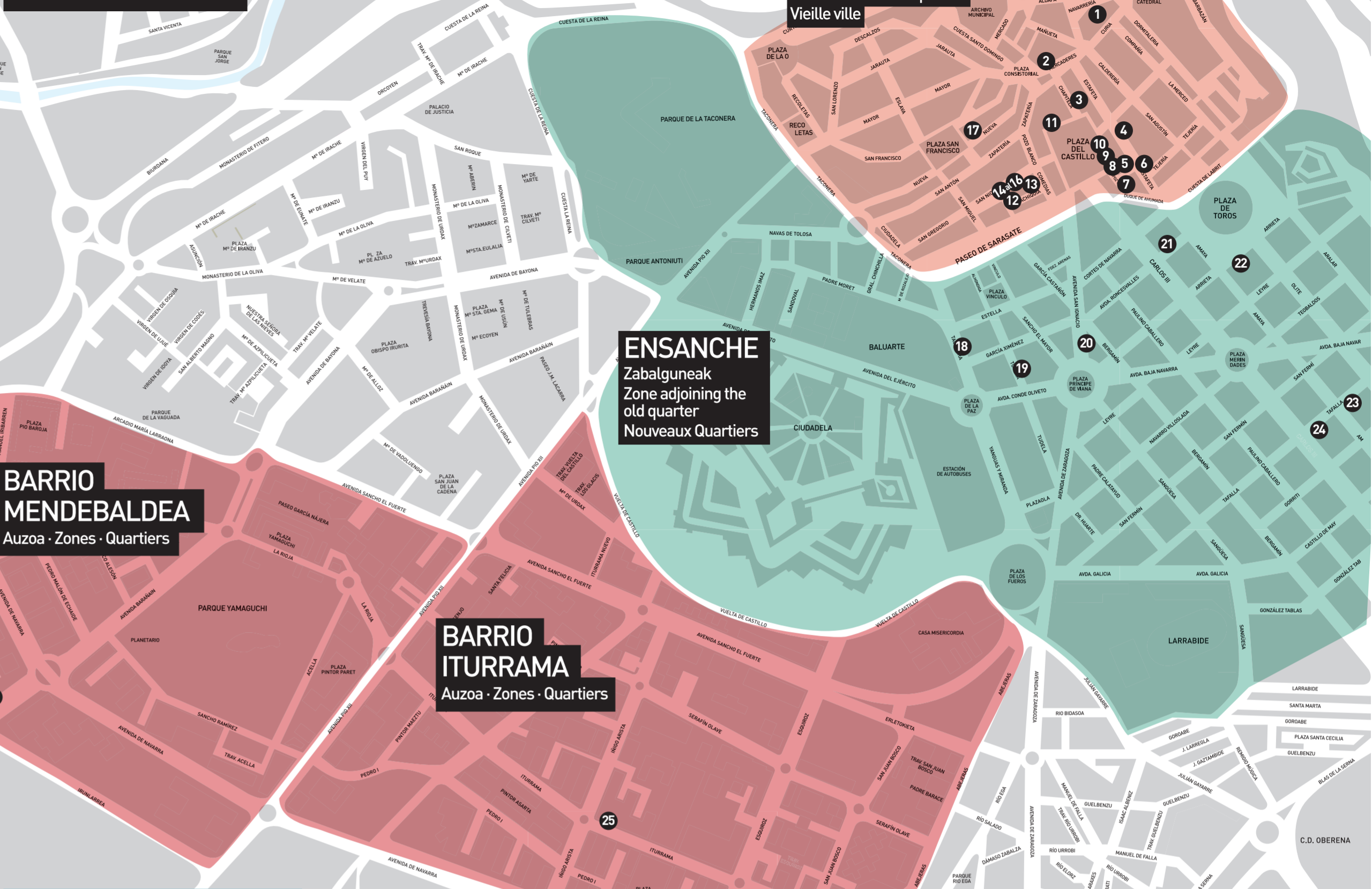
- Espezialitatea**
- Txerri-hankak onddoz beteak
 - Kalabazina, bakailaoz eta gaztax betea
 - Foiea, plantxan egina, ogi txigortuan

- Signature Pinchos**
- Pork trotters stuffed with wild mushrooms
 - Courgette stuffed with salt cod and cheese
 - Toasted bread with grilled fresh foie

- Spécialités**
- Pieds de porc farcis aux champignons
 - Courgette farcie à la morue et au fromage
 - Toast de foie grillé



MAPA PAMPLONA



NAVARRA - NAFARROA

OTRAS LOCALIDADES
 Beste alde batzuk
 Other zones
 Dans les alentours

SANGÜESA

28 EL PILAR Bar

Mayor 87 - T 948 870 027
 ☎ De 8:30 a 15:30 h y de 17:30 a 23:30 h
 08:30etik 15:30era eta 17:30etik 23:30era
 From 8:30 am to 3:30 pm and from 5:30 pm to 11:30 pm
 De 8:30 à 15:30 h et de 17:30 à 23:30 h
 € 1,20 / 1,80

- Especialidades**
- Montadito de salmón y Piquillo de Lodosa con huevo escalfado de codorniz
 - Champiñón del Pilar
 - Tartelita de ajarniero

- Espezialitatea**
- Ogitarteko tipia: izokina eta Lodosako pikilloa ur irakinetan egindako galeper-arrautzarekin
 - Filareko barrengorria
 - Ajoarniero-tartaleta

- Signature Pinchos**
- Salmon and Lodosa-grown Piquillo pepper sandwich with poached quail's egg
 - Pilar-style mushrooms
 - Small tart filled with cod in a tomato and pepper sauce

- Spécialités**
- Saumon, poivron Piquillo de Lodosa et œuf de caille poché
 - Champignon du Pilar
 - Tartelette à l'ajorniero

TUDELA

29 JOSÉ LUIS Bar

Muro 23 - T 948 820 091
 www.barjoseluis.com
 ☎ De 12:00 a 15:00 h y de 19:00 a 23:00 h
 12:00etatik 15:00etara eta 19:00etatik 23:00etara
 From 12:00 am to 3:00 pm and from 7:00 pm to 11:00 pm
 De 12:00 à 15:00 h et de 19:00 à 23:00 h
 € 1,60 / 2,50

- Especialidades**
- Croqueta de borraja con trufa
 - Verduras en tempura con miel de caña
 - Huevo con bechamel

- Espezialitatea**
- Kroketa, borraja eta trufarena
 - Berdurak tenpuran, kanabera-eziarekin
 - Arrautza bexamelarekin

- Signature Pinchos**
- Borage croquette with truffle
 - Tempura-fried vegetables with cane honey
 - Egg with bechamel

- Spécialités**
- Croquette de bourrache à la truffe
 - Légumes en tempura au miel de canne
 - Oeuf à la béchamel



VILLAFRANCA

30 ORIENTAL Bar Cafetería

Plaza Calahorra 10 - T 948 845 081
 ☎ De 7:30 a 23:00 h - 07:30etik 23:00etara
 From 7:30 am to 11:00 pm - De 7:30 à 23:00 h
 € 1,50 / 2

- Especialidades**
- Tortilla de patata y calabacin con verduras de la huerta
 - Bocadito de chistorra con huevo frito

- Espezialitatea**
- Patata- eta kalabazin-tortilla baratzeoko berdurekin
 - Mokadu tipia: txistorra arrautza frijiturekin

- Signature Pinchos**
- Potato and courgette omelette with locally-grown vegetables
 - Bite-size chistorra sandwich with fried egg

- Spécialités**
- Omelette aux pommes de terre, courgette et légumes primeurs
 - Bouchée de chistorra et oeuf frit