



X SEMANA DE LA  
**cazuelica**  
Y EL **VINO** DE NAVARRA



7 al 15 de octubre de 2011



ASOCIACION  
HOSTELERIA  
N A V A R R A

La presente edición de La Semana de la Cazuelica y su maridaje con el Vino de Navarra permite que cada establecimiento participante puede optar a los galardones que se establecen en el Concurso a las mejores cazuelicas.

El establecimiento aconseja un vino navarro para maridar su cazuelica sin que dicho vino esté incluido en el precio de la degustación.

[ Precio de la cazuelica: 2 euros ]

---

## PAMPLONA

---

### 1. Bar Chelsy

Iturrama, 20

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

- Manitas y hongos 2011
- Marmitako

*Vino recomendado: Artazuri "garnacha"*

---

### 2. Cervecería Manneken Beer

Iñigo Arista, 9

Degustaciones: dom a jue: 19 a 22h y viernes y sábados: 19 a 22,30h

- Cazuela de ciervo a la cerveza negra

*Vino recomendado: Inurrieta Norte roble 2008*

---

### 3. Caf. Rest. Obas

Irunlarrea, 6

Degustaciones: de 12 a 16h y de 19,30 a 23h. Domingo, cerrado

- Guiso de carrillera ibérica con melocotón natural al vino tinto

*Vino recomendado: Aroa Jauna tinto crianza 2006*

---

### 4. Don Pincho Bar

Plaza Yamuguchi, 8

Degustaciones: de 12 a 15h y de 19,30 a 22,30h

- Animal con fruta

*Vino recomendado: Señorío de Sarriá tinto crianza*

---

### 5. Bar Charlot

Sancho el Fuerte, 34

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

- Manitas deshuesadas con salsa suave de hongos y toque de piquillo

*Vino recomendado: Tinto crianza Príncipe de Viana*

- Bacalado sobre pisto y polvo de Idiazábal

*Vino recomendado: Chardonnay Príncipe de Viana*

---

### 6. Bar Letyana

Travesía Bayona, 2

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

- Rabo de cordero lechal con verduritas en salsa de chilindrón

*Vino recomendado: Javier Asensio tinto crianza 2008*

---

### 7. Bar Holy

Travesía Bayona, 1 trasera

Degustaciones: de 12,30 a 15h y de 19,30 a 22,30h. Lunes cerrado

- Buñuelo de bacalao con almejas en salsa verde

*Vino recomendado: Chardonnay de Príncipe de Viana*

---

### 8. La Cocina de Álex Múgica

Estafeta, 24

Degustaciones: de 13 a 15h y de 20 a 22,30h. Cerrado domingo y lunes noche

- Fideuá de callos y hongos

*Vino recomendado:*

*Vino tinto Reverte de Crianzas y Viñedos R. Reverte*

---

### 9. Chez Evaristo

Estafeta, 69

Degustaciones: De 11 a 16h y de 19 a 23h

- Rape sobre sopa de ajo

*Vino recomendado: Gran Irache tinto crianza*

---

---

## PAMPLONA

---

### 10. Chez Belagua

Estafeta, 49-51

Degustaciones: de 12 a 15,30h y de 19 a 23h

- Atún escabechado con manzana

*Vino recomendado: Chardonnay Castillo Irache*

---

### 11. Bar Cervecería La Estafeta

Estafeta, 54

Degustaciones: De 12 a 16h y de 19 a 23h

- Ajoarriero a la Navarra

*Vino recomendado: Tinto Marqués de Valcarlos*

---

### 12. Bar Fitero

Estafeta, 58

Degustaciones: De domingo a jueves 12 a 15h y de 19 a 23h;  
de viernes y sábados de 12 a 15h y de 19 a 24h

- Carrillera de ternera de Navarra a los tres gustos

*Vino recomendado:*

*Tinto tempranillo de Bodegas Marqués de Valcarlos*

---

### 13. Adoquín de la Estafeta

Estafeta, 81

Degustaciones: Degustaciones: de 12 a 15,30h y de 19 a 23h

- Marmitaco de atún “de la pescadería de Andoni”

*Vino recomendado: Blanco Gran Feudo Chardonnay sobre lías*

---

### 14. Bar La Granja

Estafeta, 71

Degustaciones: de 13 a 15,30h y de 19,30 a 23h

- Fusión de patorrillo y txuri beltz

*Vino recomendado: Príncipe de Viana tinto crianza*

---

### 15. Cervecería Tropicana

Plaza del Castillo, 18

Degustaciones: de 13 a 16h y de 19 a 24h

- Estofado de toro en salsa de castaña
- Pochas de Navarra con bacalao y crema de marisco

*Vino recomendado: Orvalaiz crianza 2008*

---

### 16. Bar Okapi / Rest. Mi Casa

Plaza del Castillo, 11 y Calle Estafeta, 46 / Mercaderes, 14-16

Degustaciones: de 13 a 16h y de 19 a 23h

- Bacalao confitado al pil pil con espinacas y jugo de pimientos asados

*Vino recomendado: Monjardín blanco*

- Tocino confitado a baja temperatura con morcilla de Navarra, jugo de berza y alubias

*Vino recomendado: Inurrieta 400*

---

### 17. Bar Baviera

Plaza del Castillo, 10

Degustaciones: de 12,30 a 15,30h y de 19 a 23h

- Chipirones rellenos en su tinta

*Vino recomendado: Príncipe de Viana blanco, tinto y rosado*

---

## 18. Bar Gure Etxea

Plaza del Castillo, 8

Degustaciones: de 13,30 a 16,30h y de 19 a 23,30h

- Pollo teriyaky con verduritas y arroz

*Vino recomendado: Marco Real tinto crianza*

---

## 19. Café Iruña

Plaza del Castillo, 44

Degustaciones: de 11 a 14h y de 16 a 21,30h, de lunes a jueves y domingo, viernes y sábado hasta las 23h

- Morritos de ternera de Navarra en salsa con cebolla confitada

*Vino Recomendado:*

*Gran Feudo tinto reserva de Bodegas Chivite*

---

## 20. Bar Burgalés

Comedias, 5

Degustaciones: De 11,30 a 15h y de 19 a 23h

- Bacalao en salsa verde con almejas y crujientes de la huerta
- Presa ibérica con salsa de frutos rojos y bastones de calabacín caramelizados

*Vino recomendado: Castillo de Javier tinto reserva 2005*

---

## 21. Bar Otxano

San Nicolás, 5

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

- Milhojas de aguja con hongos y virutas de foie a la salsa de Oporto

*Vino recomendado: Pago de Cirsus*

---

## 22. Bar La Mandarra de la Ramos

San Nicolás, 9

Degustaciones: de 12 a 16h y de 19 a 23h

- Morricos de cerdo con taquitos de jamón y morcilla
- Callicos de ternera con fritada y tocínico fresco

*Vino recomendado:*

*Cuadernavía tinto especial cosecha ecológica*

---

## 23. Bar San Nicolás Cocina Vasca

San Nicolás, 13

Degustaciones: de 12 a 16h y de 19 a 23h

- Lechezuelas con hongos y borraja
- Carrilleras estofadas con salsa de vino y PX

*Vino recomendado:*

*Marco Real crianza 2008 colección privada*

---

## 24. Bar Rest. Baserri

San Nicolás, 32

Degustaciones: de 12 a 16h y de 19 a 24h

- Albondigas de gallina con salsa de naranja

*Vino recomendado:*

*Tinto Odipus tempranillo maceración carbónica*

---



## Establecimientos participantes:

### PAMPLONA

- 1 Bar Chelsy
- 2 Cerv. Manneken Beer
- 3 Caf. Rest. Obas
- 4 Don Pincho Bar
- 5 Bar Charlot
- 6 Bar Letyana
- 7 Bar Holy
- 8 La Cocina de Álex Múgica
- 9 Chez Evaristo
- 10 Chez Belagua
- 11 Cerv. La Estafeta
- 12 Bar Fitero
- 13 Adoquín de la Estafeta
- 14 Bar La Granja
- 15 Cervecería Tropicana
- 16 Bar Okapi / Rest. Mi Casa
- 17 Bar Baviera
- 18 Bar Gure Etxea
- 19 Café Iruña
- 20 Bar Burgalés
- 21 Bar Otano
- 22 La Mandarra de la Ramos

- 23 Bar Rest. San Nicolás
- 24 Bar Rest. Baserri
- 25 Bar Rest. La Chistera
- 26 La Barra del Melbourne
- 27 Bar Rest. La Olla
- 28 Bar Botería
- 29 Rest. Roncesvalles/  
El Chupinazo
- 30 La Trastienda del Colmado
- 31 El Goloso Barra Brava
- 32 Sidrería Auzmendi

### ZIZUR MAYOR

- 33 Bar Casa Azcona

### ORICAIN

- 34 Asador Ezcabarte

### VILLAVA

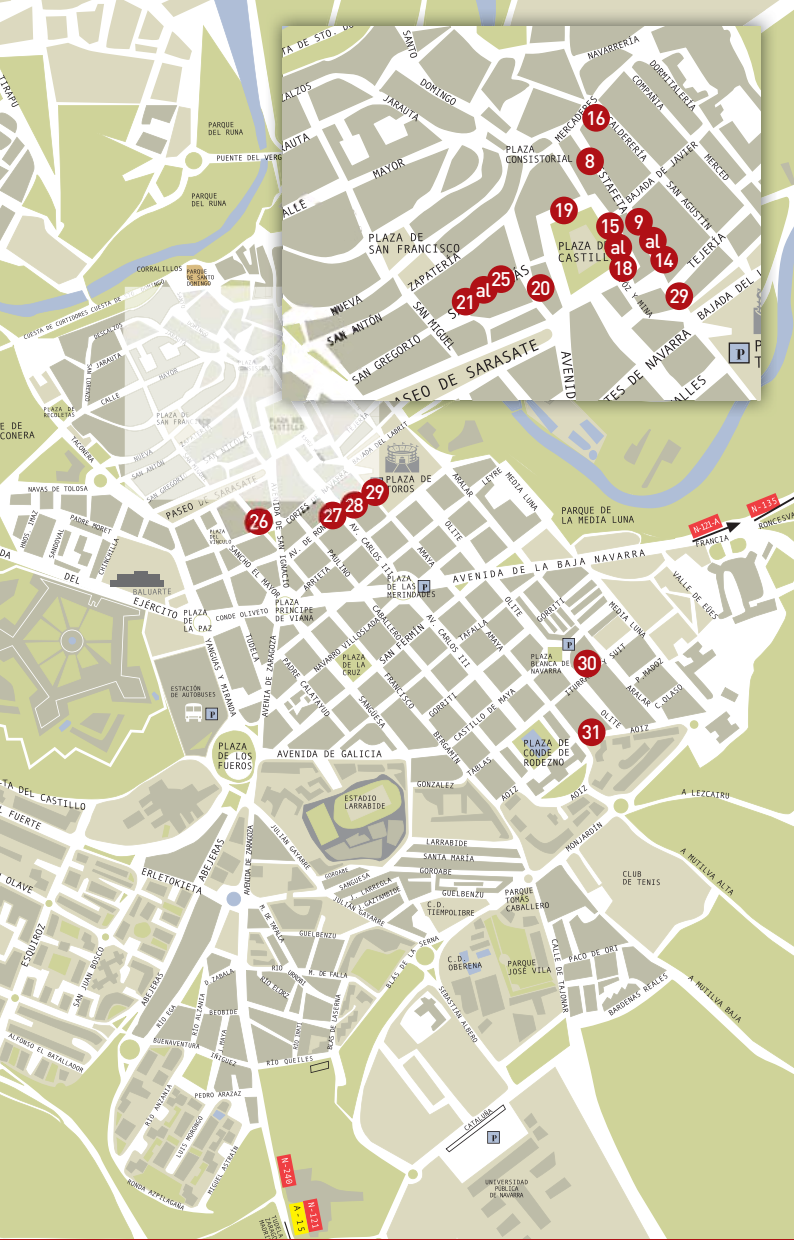
- 35 Rest. Amatxi

### LÁCAR

- 36 Bodegas Lezaun

### SOS DEL REY CATÓLICO

- 37 Hostal As Bruixas



### 25. Bar Rest. La Chistera

San Nicolás, 40

Degustaciones: de 12 a 16h y de 20 a 24h

- Albóndigas de ternera de Navarra en salsa de choco de la bahía de Cádiz
- Chipirones rellenos de mermelada de cebolleta, lascas de foie y emulsión de queso roncal

*Vino recomendado: Castillo de Enériz crianza*

---

### 26. La Barra del Melbourne

San Ignacio, 8

Degustaciones: de 13 a 15h y de 19,30 a 22,30h;  
domingos de 13 a 15h

- Hinojillones

*Vino recomendado:*

*Valdelares Rosado Merlot 2010 de Cárcar*

---

### 27. Bar Rest. La Olla

Avda. Roncesvalles, 2

Degustaciones: de domingo a jueves de 13 a 15h y de 19,30 a 23;  
viernes y sábados de 13 a 15h y de 19 a 23h

- Albóndigas de verdura con crema de calabaza

*Vino recomendado: Príncipe de Viana tinto crianza*

- Venas de ternera a nuestro estilo

*Vino recomendado:*

*Albret tinto crianza de Bodegas Príncipe de Viana*

---

### 28. Bar Botería

Avda. Roncesvalles, 2

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

- Un toque de canela: Carrillera en escabeche a la canela con patatitas parisien

*Vino recomendado:*

*Viña Zorzal Graciano de bodega Vinícola Corellana*

---

### 29. Rest. Roncesvalles / Bar El Chupinazo

Avda. Roncesvalles, 2 / Estafeta, 85

Degustaciones: de 11 a 16h y de 19 a 23,30h

- Migas de pastor navarras

*Vino recomendado: Tinto Albret de Bodegas Príncipe de Viana*

---

### 30. La Trastienda del Colmado

Iturralde y Suit, 24

Degustaciones: de 13 a 15h y de 20,30 a 23h

- Huevos al aceite de trufa sobre piquillos con crujiente de jamón

*Vino recomendado: 1423 de Bodegas Príncipe de Viana*

---

### 31. El Goloso Barra Brava

Aoiz, 12

Degustaciones: de 20 a 21,30h

- Dados de carrillera guisados con crujiente de cebolla, sobre crema de patata aromatizada con aceite de finas hierbas y aceite de azafrán

*Vino recomendado: Inurrieta 400 tinto*

---

---

## PAMPLONA

---

### 32. Sidrería Auzmendi

Joaquín Beunza, 17

Degustaciones: de 10 a 17h y de 20 a 23,30h. Lunes cerrado

- Migas con bacalao

*Vino recomendado: Inmacula de Bodegas Tandem*

---

## ZIZUR MAYOR

---

### 33. Rest. Bar Casa Azcona

Avda. Belascoain, 24

Degustaciones: de 11 a 15h y de 20,30 a 22,30h

- Pavo con mostaza a los dos chocolates

*Vino recomendado:*

*Príncipe de Viana blanco Chardonnay fermentado en barrica*

---

## ORICAIN

---

### 34. Asador Ezcabarte

Ctra. Irún, km 7

Degustaciones: de martes a domingo de 9,30 a 16,30h y de 19 a 23,30h; lunes de 9,30 a 16,30h

- Brick de pisto con bacalao frito y huevo escalfado
- Brocheta de solomillo de ciervo sobre concasé de tomate y crema de rulo de cabra

*Vino recomendado: Gran Irache tinto crianza*

---

## VILLAVA

---

### 35. Rest. Amatxi (Hotel Villava)

Ctra. Pamplona – Irún km. 4

Degustaciones: de 11 a 16h y de 20 a 23h

- Manitas de cerdo al estilo Amatxi

*Vino recomendado: Otazu tinto crianza 2007*

- Carrilleras de ternera en salsa de vino blanco

*Vino recomendado: Señorío Sarria tinto crianza 2006*

---

## LÁCAR

---

### 36. Asador Bodegas Lezaun

Eguiarte, s/n

Degustaciones: Viernes, de 20 a 22h; Sábado: de 13 a 14h y de 20 a 21,30 horas; domingo: de 13 a 14h

- Pochas con ajo blanco

*Vino recomendado: Lezaun Gazaga 2009*

---

## SOS DEL REY CATÓLICO

---

### 37. Hostal As Bruixas

Fernando el Católico, 25

Degustaciones: de 13 a 15h y de 20 a 22h. Cerrado: miércoles noche y jueves todo el día

- Revuelto de morcilla con espinacas

*Vino recomendado: Palacio de Sada Crianza*

---

---

# Ganador de la Semana de la Cazuelica 2010

## El Goloso Barra Brava

*Ravioli de morcilla,  
sobre crema de calbotes*



### ELABORACIÓN

*Primero se cocinan los calbotes a la manera tradicional. Una vez estén tiernos se elabora una crema ligera con ellos. A continuación se escalda una hoja de berza, que nos servirá de ravioli. Se asa la morcilla, y se rellena con un poquito el ravioli, haciendo una bolita.*

### PRESENTACIÓN

*Sobre una cazuelica o un plato alargado ponemos la crema de calbotes, bien caliente, se pone el ravioli frito, que previamente se ha freído con aceite virgen extra de Arróniz. Se decora con sal de jamón ibérico (jamón ibérico, deshidratado en el horno y molido) y con una reducción de aceite de Arróniz y con piparras de Tafalla.*

### VINO RECOMENDADO

**Volandera 2009  
de Bodegas La Calandria**

*Vino tinto de maceración carbónica de racimos enteros de viñedos viejos de garnacha. De color cereza y borde violáceo. En nariz tiene aromas de fruta roja, fresco, balsámico y con notas de hierbas de monte. En boca es frutoso, estructurado y con buena acidez. Vino vivo, alegre, fresco de trago largo ideal para el poteo.*



[www.navarragastronomia.com](http://www.navarragastronomia.com)



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



*C/ Pedro I, 1 -1º 31007 Pamplona  
Tel. 948 268 412*

**[www.hostelerianavarra.com](http://www.hostelerianavarra.com)  
[www.semanadelacazuelica.com](http://www.semanadelacazuelica.com)**

organiza

---



patrocina

---



proveedor oficial

---



colaboran

---



[www.turismo.navarra.es](http://www.turismo.navarra.es)

