

RUTAS DE PINCHOS

TAPAS ROUTES

NAVARRA NAVARRE

www.navarragastronomia.com
www.navarratapas.com



BRUT BARROCO

El juego de la
Seducción

BRUT BARROCO

MARAVILLOSAEMENTE COMPLEJO

RUTAS DE PINCHOS TAPAS ROUTES

GUÍA NAVARRA
GUIDE TO NAVARRE
12/13

Edita: Asociación
de Turismo de Navarra
C/ Pedro I, nº1-1º
31007 Pamplona
info@hostelerianavarra.com
www.hostelerianavarra.com

Depósito Legal:
NA1591/2007
Coordinación:
Ana Irurita Arenal
Diseño: eideestudio.com
Pincho portada: H. Rest. Remigio



Ayuntamiento de
Pamplona
Iruñeko Udala



Gobierno
de Navarra



RUTAS DE PINCHOS TAPAS ROUTES



¿DÓNDE PODEMOS COMER BUENOS PINCHOS? WHERE CAN WE GET SOME GOOD PINCHOS TAPAS TO EAT?

La Semana del Pincho ha convertido Navarra en un referente de calidad en este tipo de gastronomía que se sirve en la barra del bar. El objetivo de la presente guía es dar respuesta a esta demanda. La Asociación de Hostelería ha asumido el reto de su edición para ofrecer una buena oferta de establecimientos y pinchos de forma que el amante de la gastronomía en pequeño formato pueda elegir o trazar una ruta de pinchos como alternativa a una comida o cena. La Guía ordena los bares por zonas y proximidad para hacer fácil la ruta. La información del establecimiento es suficientemente orientativa, destacando, entre otros datos, los horarios en que se sirven los pinchos y las especialidades de la casa. The Pincho Week, Navarre has become a benchmark for this type of bar cuisine. This present guide, published by the Asociación de Hostelería, is in response to this demand. Its aim is to offer a good selection of bars serving pinchos, to allow enthusiasts of this miniature cuisine to select a pinchos route as an alternative to lunch or an evening meal. The Guide presents the bars by zones and proximity, for easy route planning, and, for further guidance, it also indicates the times at which pinchos are served and the specialities of each particular bar or cafeteria.

PINCHOS DE NAVARRA LA ALTA COCINA LLEGA AL BAR

PINCHOS FROM NAVARRE HAUTE CUISINE COMES TO THE BAR

En la Navarra costumbrista, ir de chiquiteo y de banderillas arranca de viejos tiempos cuando al bar se le llamaba taberna y a partir de que varios clientes comenzaran a practicar la sana costumbre de ir de un establecimiento a otro llevando en el paseo la charla y la amistad. Hoy los bares y cafeterías navarros mantienen esta tradición, con aquel vino y aquellas banderillas, espectacularmente mejoradas por la calidad gastronómica y con una clara evolución. En la zona norte se ha ido imponiendo la palabra “pincho” a lo que en Navarra era “banderilla”, como se mantiene en el centro y sur de España la palabra “tapa”. La evolución del nombre no ha sido tan trascendente como la propia evolución de su concepto gastronómico. Aquellos pinchos sencillos y sabrosos han ido convirtiéndose en sofisticados platos de alta cocina en miniatura. Y lo mejor de todo es que se está popularizando esta alta cocina tanto entre los profesionales de la hostelería como en los clientes. A long-standing custom in Navarre is the chiquiteo (bar-hopping with small drinks (chiquitos) of wine etc. and banderillas (bite sized food on a cocktail stick – named after the barbed darts used during the bullfight). This custom started when the bar was called a tavern and when groups of friends started to practice

the healthy custom of going from one bar to another, chatting along the way. Today bars and cafeterias in Navarre still maintain this tradition of serving wine and banderillas, but now with some spectacular improvements as far as the quality of the cuisine and innovations are concerned. In the northern part of Spain the word "pincho" has gradually replaced what used to be called the "banderilla" in Navarre, whilst in the centre and south of Spain the word "tapa" is still maintained. However, this name change is of minor importance in comparison to the tremendous evolution experienced by this culinary concept. Those simple, tasty pinchos have gradually developed into sophisticated dishes, miniature creations of high cuisine. And, best of all, this cuisine is becoming more and more popular amongst catering professionals and customers alike.

Jorge Sauleda Parés



ÍNDICE INDEX

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE

BISTROT CATEDRAL	10	BAVIERA	17
LA COCINA DE ÁLEX MÚGICA	11	CAFÉ IRUÑA	18
FITERO	12	DOM LLUIS	19
GAUCHO	13	OTANO	20
TXOKO	14	LA MADARRA DE LA RAMOS	21
KIOSKO	15	LA CHISTERA	22
OKAPI	16	MUSEO	24

ENSANCHES / MODERN DISTRICTS

EL CORTE INGLÉS	28	EL BURLADERO	32
MANTEROLA	29	CALIFORNIA	33
LA MESA DE MIKEL CEBERIO	30	EL MERCA'0	34
LA BOTERIA	31		

BARRIOS / OTHER DISTRICTS

CHELSY	38	LETYANA	41
OBAS	39	NOVOART	42
CENTRAL	40		

OTRAS ZONAS / OTHER ZONES

CASA AZCONA	46	ORIENTAL	49
JOSÉ LUÍS	47	EL PILAR	50
EL PATIO	48		

CASCO ANTIGUO CENTRE ZONE

1. BISTROT
2. LA COCINA DE ÁLEX MÚGICA
3. FITERO
4. GAUCHO
5. TXOKO
6. KIOSKO
7. OKAPI
8. BAVIERA
9. CAFÉ IRUÑA
10. DOM LLUIS
11. OTANO
12. LA MANDARRA DE LA RAMOS
13. LA CHISTERA
14. MUSEO





1. BISTROT CATEDRAL

Navarrería, 20

T. 948 210 152

www.bistrotcatedral.com

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



⌚ De 12 a 16 h y de 20 a 24 h

From midday to 4 pm and from 8 pm to midnight

€ 1,50 / 3,90 euros

Bristrot heterodoxo y contemporáneo situado frente a la Catedral de Pamplona donde se fusionan gastronomía, música, proyecciones, publicaciones, conciertos acústicos, DJs, espacio wi-fi y una exquisita terraza en el lugar más emblemático de la ciudad.

Especialidad

- Ceviche de atún rojo sobre crema de aguacate.
- Taco de presa ibérica y manzana caramelizada.

Otras ofertas

Ensaladas, mejillones al vapor, anchoas frescas, croqueta casera de gallina y puerro, tabla de quesos, pincho de rissotto, tostadas variadas, magret a la plancha, pastel de txangurro y dulce: la copa de queso cremosa.

Excelente selección de vinos de diversas variedades y denominaciones a buen precio.

A heterodox and contemporary bistro right opposite the Pamplona Cathedral. A place that is the fusion of good cuisine, music, video projections, journals, live concerts, DJs, Wi-Fi area and an exquisite terrace, set in the most characteristic part of the city.

Signature pinchos

- Ceviche of red tuna on cream of avocado.
- Cube of succulent Iberian pork with caramelised apple.

Also available

Salads, steamed mussels, fresh anchovies, homemade chicken & leek croquettes, cheese platter, small serving of risotto, toasted bread with a variety of toppings, griddled magret, sea-spider pudding, and a sweet: the creamy cheese cup.

Excellent selection of reasonably priced wines, with a range of varieties and designations of origin.

2. LA COCINA DE ÁLEX MÚGICA

Estafeta, 24

T. 948 510 125

www.alexmugica.com

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



⌚ De 13 a 15 h y de 20 a 22.30 h

From 1 pm to 3 pm and from 8 pm to 11.30 pm

€ 1,80 / 2,50 euros

La Cocina de Álex Múgica es un restaurante bar donde se pueden degustar pinchos elaborados al momento en un espacio acogedor ubicado en el pleno centro de Pamplona y en el corazón de la calle Estafeta. Galardonado con el tercer premio de la XIII Semana del Pincho de Navarra 2011.

Especialidad

- Antxoa y txangurro, menuda lata! Tercer premio XIII Semana del Pincho de Navarra.
- Huevo, jamón y tomate.

Otras ofertas

Menú de Álex Múgica con el recetario de las legendarias Pocholas por 25 euros.

La Cocina de Álex Múgica is a restaurant bar offering pinchos cooked to order in a welcoming atmosphere. It is located right in the centre of Pamplona, in the middle of the famous street of Estafeta. Awarded the third prize in the 13th Pincho Week of Navarre 2011.

Signature pinchos

- Anchovy and sea-spider. What a tin! Third prize, 13th Pincho Week of Navarre.
- Egg, ham and tomato.

Also available

Menu by Álex Múgica with the recipes of the legendary Pocholas, for 25 Euros.

3. FITERO



Bar

Estafeta, 58

T. 948 222 006

www.barfitero.es

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



De 8.30 a 24 h

From 8.30 am to 24 pm

1,50 / 3,50 euros

Establishment located at the corner of Estafeta street and Espoz y Mina, since 1956 the Luis family, now in its third generation, run this bar specialised in pinchos, which are served both at the bar and at the tables indoors or on its pleasant terrace on the corner of this characteristic street. They prepare their own miniature cuisine based on the natural produce of this land.

Especialidad

- Tostada de Pimiento del Piquillo con atún rojo y vinagreta de frutos silvestres.
- Tacos de bacalao en tempura con piperrada.

Otras ofertas

Extensive menu of pinchos, raciones, bocadillos and specialities in croquettes and elaboration with Navarrese products.

Located on the corner made by the Estafeta street and Espoz y Mina, this bar run by the Luis family since 1956 and now in its third generation, specialises in pinchos, which can be served at the bar, or at the tables indoors or on its pleasant terrace on the corner of this characteristic street. This home-made miniature cuisine is based on the natural produce of this land.

Signature pinchos

- Toasted bread topped with Piquillo peppers and red tuna, served with a wild berry vinaigrette.
- Tempura fried cubes of cod with piperrada.

Also available

An extensive selection of pinchos, shared platters, sandwiches. Another of the bar's specialities are croquettes and food prepared with produce from Navarre.

4. GAUCHO

Bar

Travesía Espóz y Mina, 7

T. 948 225 073

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



De 12 a 15 h y de 19 a 23 h

From midday to 3 pm and from 7 pm to 11 pm

1,80 / 3,00 euros

Agradable local en el corazón de Pamplona que cuenta con una esmerada atención al público. Elabóran pinchos de autor. Han obtenido numerosos premios en diferentes ediciones de la Semana del Pincho, sin ir más lejos el segundo premio en las ediciones correspondientes a los años 2007, 2008, 2009 y tercer premio en el año 2010.

Especialidad

- Caramelo crujiente de espinacas y gambas.
- Tosta de anguila ahumada con tomate natural en dos texturas.

Otras ofertas

Destaca la gran variedad de pinchos para todos los gustos. Fritos de gamba y pimiento y tostadicas de foie.

A pleasant bar in the heart of Pamplona, noted for its excellent service. The signature pinchos created here have received a number of awards over the years in the various Pincho Week contests. Just by way of example, the Gaucho was awarded second prize in the Pincho Week 2007, 2008, 2009 and third prize in 2010 contest.

Signature pinchos

- Crispy spinach and prawn caramel.
- Smoked eel on toasted bread with fresh tomato in two textures.

Also available

The Gaucho is noted for its wide range of pinchos, to suit all tastes. Prawn or pepper fritters and fresh foie on toasted bread.

5. TXOKO

Bar

Plaza del Castillo, 20

T. 948 222 012

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



⌚ Todo el día

All day

€ 1,80 / 3,50 euros

Punto de encuentro de los pamploneses en pleno centro de la ciudad, la Plaza del Castillo, cocina muy cuidada y amplia terraza.

Especialidad

- Bacalao con hongos beltza.
- Patata rellena de gambas.

Otras ofertas

Frito de gamba, croqueta de queso brie con salsa de arándanos. Tostadas variadas (foie, salmón, champis y cheddar, huevo y queso del Roncal...).

Podrá disfrutar de originales cócteles y gran variedad de gin tonics siempre en buena compañía.

A meeting point for the people from Pamplona in the Plaza del Castillo main square, right in the city centre, offering fine cuisine and a spacious terrace.

Signature pinchos

- Cod with black porcini mushrooms.
- Potato filled with prawns.

Also available

Prawn fritter, Brie cheese croquette with cranberry sauce. Toasted bread with a variety of toppings (fresh foie, salmon, mushrooms&cheddar, egg and Roncal cheese).

You can enjoy our original cocktails and an extensive variety of gin tonics, always in good company.

6. KIOSKO

Bar

Plaza del Castillo, 14

T. 948 220 342

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE

 Todo el día

All day

 1,80 / 3,50 euros

En un lugar privilegiado con exquisita decoración y buena atención al cliente. Terraza. Cocina muy cuidada con productos de la tierra.

Especialidad

- Tomate de rulo de cabra a la plancha.
- Pimiento verde relleno de setas y gambas.

Otras ofertas

El frito de pimiento es el más emblemático. Platos combinados, variedad de sándwich y de tostadas. Se organizan lunch para bodas, bautizos, celebraciones de empresas,... Disponen de menú del día. Gin tonic corner con gran variedad de gin tonics.



Set in a privileged spot, with an exquisite décor and offering excellent customer service. Fine cuisine based on local produce.

Signature pinchos

- Tomato with griddled goat's cheese roulade.
- Green pepper stuffed with mushrooms and prawns.

Also available

The bar is renowned for its pepper fritters, and also offers mixed platters, a selection of sandwiches and toasted bread. Midday receptions organised for weddings, christenings, business celebrations,... Menu of the day available. Gin tonic corner with an extensive variety of gin tonics.

7. OKAPI

Bar

Plaza del Castillo, 11

T. 948 211 572

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



⌚ De 11 a 23 h

From 11 am to 11 pm

€ 1,80 / 3,50 euros

Bar restaurante en el centro de Pamplona, al que se accede desde la Plaza del Castillo y calle Estafeta. Su ubicación te hace disfrutar tanto del ambiente relajado de terraza en la Plaza del Castillo como del bullicio del Casco Antiguo en la Estafeta.

Especialidad

- Pincho de foie con puré de manzana y cebolla caramelizada.
- Brocheta de langostino con bacon y vinagreta de verduras.

Otras ofertas

Gran variedad de pinchos y fritos como el de jamón, jamón y queso y pimiento.

Bar restaurant in the centre of Pamplona, with access from the Plaza del Castillo square, on the one side, and the famous Estafeta street on the other, so that you can either enjoy the relaxed atmosphere of the terrace in the square or the noise and bustle of the Old Part of the city, on the Estafeta side.

Signature pinchos

- Pincho of foie with apple compote and caramelised onion.
- King prawn and bacon kebab with vegetable vinaigrette.

Also available

Large selection of pinchos and fritters, such as mountain ham, ham & cheese, and peppers.

8. BAVIERA

Bar

Plaza del Castillo, 10

T. 948 222 048

www.barbaviera.com

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



L De 11 a 15.30 h y de 19 a 23 h

From 11 am to 3.30 pm and from 7 pm to 11 pm

€ 1,20 / 4,00 euros

Pequeño local emblemático justo en el centro de Pamplona. Fabulosa terraza y de atención exquisita. Buena carta de vinos. Ha obtenido numerosos premios y reconocimientos en el certamen de la Semana del Pincho (Primer premio, premio del jurado, premio Ayuntamiento de Pamplona a la trayectoria, finalista en numerosas ediciones,...)

Especialidad

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

Otras ofertas

Famosos en la ciudad por sus fritos de pimiento y de huevo. Disponen de menú, variados platos combinados y carta de la mejor cocina tradicional y de temporada navarra.

A small, characteristic bar right in the centre of Pamplona. Wonderful terrace and exquisite service. Winner of a number of awards and recognitions in the Pincho week contest (First prize, Panel award, Pamplona City Council award for the best track record, finalist in a number of contests ...). Extensive wine list available.

Signature pinchos

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

Also available

Famous in Pamplona for its pepper and egg fritters. Set menu, a number of mixed platters and an à la carte menu with the best traditional and seasonal cuisine in Navarre.

9. CAFÉ IRUÑA

Bar

Plaza del Castillo, 44

T. 948 222 064

www.cafeiruna.com

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



De 11 a 15 h y de 18 a 22 h. Sábados hasta las 23 h

From 11 am to 3 pm and from 6 to 10 pm or until 11 pm on Saturdays

1,80 / 2,50 euros

Emblemático Café del s.XIX, de obligada visita en Pamplona, en la que tienen cabida todo tipo de público, ideas y costumbres. El Café Iruña se caracteriza por su variedad de pinchos y tapas de la barra así como por los menús del día, todo acompañado por la cerveza de tipo natural, que hace la delicia de la clientela. Su cocina es casera y de temporada. Establecimiento que se distingue por su formidable terraza, amplia carta y buen servicio.

Especialidad

- Brick de morcilla, manzana y pasas.
- Lasañita de setas, patatas panaderas y jamón.

Otras ofertas

Pinchos variados, fritos y croquetas caseras. La especialidad de la casa son las rabas. Menú del día a 13,50 euros y menú de cenas los sábados a 22 euros.

A characteristic 19th century Coffee Shop, which is a must-visit in Pamplona, welcoming all types of people, ideas and customs. Café Iruña is noted for its wide range of tapas served at the bar, in addition to its set menus, all accompanied by natural beer and ales, all much appreciated by the bar's clientele.

Signature pinchos

- Brick pastry filled with black pudding, apples and raisins
- Small lasagne with mushrooms, oven-baked potatoes and ham.

Also available

A selection of home-made tapas, fritters and croquettes. Specialising in squid goujons. Set menu 13.50 Euros and evening meal on Saturdays at 22 Euros.

10. DOM LLUIS

Bar Restaurante

San Nicolás, 1
T. 948 221 731

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



L De 9 a 16 h y de 18.30 a 23.30 h

From 9 to 4 and from 6.30 pm to 11.30 pm

€ 1,50 / 2,50 euros

Establecimiento en pleno Casco Antiguo dedicado en especial a la elaboración de pinchos y menús.

Especialidad

- Frito de alcachofa rellena de jamón con salsa verde y nueces.
- Canelón de espárrago triguero con salsa de hongos.

Otras ofertas

Fritos y brochetas, cinco variedades en tostadas de jamón ibérico además de la especialidad en bocatas rotos y planchados a 2,50 euros. Disponen de menú diario para comidas y cenas. Menú especial fin de semana.

Set in the heart of the Old Part of the city, this bar specialises in pinchos, tapas and menus.

Signature pinchos

- Fritter of artichoke filled with cured ham, with parsley sauce and walnuts.
- Green asparagus cannelloni drizzled with mushroom sauce.

Also available

Fritters and kebabs, five varieties of toasted bread with Iberian cured ham, in addition to griddled open sandwiches at 2.50 Euros. Menu of the day for lunches and evening meals. Special weekend menu.

11. OTANO

Bar Restaurante

San Nicolás, 5

T. 948 222 638 / 948 227 036

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



⌚ De 9.30 a 15.45 h y de 18.30 de 23 h

From 9.30 am to 3.45 pm and from 6.30 pm to 11 pm

€ 1,80 / 3,00 euros

Situado en pleno Casco Antiguo. La familia Juanco Goñi es la propietaria y gestora desde 1934. Reformado por segunda vez en 1995, conserva la entrada original de piedra con ventanas medievales, así como el muro del fondo de piedra y ladrillo de 1912. Amplia gama de pinchos con más de treinta diferentes y quince mesas para degustarlos.

Especialidad

- Manitas de cerdo, deshuesadas a la plancha en su salsa con foie fresco a la plancha (3 euros).
- Basiano (homenaje al afamado pintor navarro). Base de tostada de pan con lecho de pisto con un picadillo de surtido de ibéricos y queso gratinado con una pizca de orégano (2,50 euros).
- Hamburguesa de rabo de ternera, premiada en la XIV Semana del Pincho.

Located in the heart of the old city centre. The Juanco Goñi family have owned and run this bar since 1934. Refurbished for the second time in 1995, the bar still maintains the old stone entrance with medieval windows, in addition to a stone and brick rear wall dating back to 1912. Fifteen tables to sit down and enjoy an extensive selection of more than thirty different tapas.

Signature pinchos

- Griddled pork trotters (off the bone) in sauce with griddled fresh foie (3 Euros).
- Basiano (homage to the famous Navarre-born painter). Toasted bread base on a bed of ratatouille, with chopped Iberian cured pork and gratinated cheese sprinkled with a pinch of oregano (2.50 Euros).
- Veal tail hamburger, an award-winning tapa in the 15th Pincho Week.

12. LA MANDARRA DE LA RAMOS

Bar

San Nicolás, 9

T. 948 212 654

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



De lunes a viernes de 10 a 23 h. Sábado y domingo de 11 a 23 h

Monday to Friday from 10 am to 11 pm. Saturday and Sunday from 11am to 11pm

2,00 / 3,00 euros

Bonitamente decorado, en piedra, madera y forja en el centro de Pamplona, con ambiente puramente sanferminero. Acogedor, cálido y amplio, con una variada barra de pinchos, disponen de un buen menú del día y de una amplia carta de picoteo.

Especialidad

- Revuelto de hongos sobre tostada de jamón ibérico de bellota.
- Berenjena con bacon, pimientos verde, queso y jamón de bellota y pimentón dulce.

Otras ofertas

Fritos caseros grandes y deliciosos, pulpo a la gallega, jamón ibérico de bellota D.O. Los Pedroches, vinos D.O. Navarra,... Disponen de menú del día, fin de semana, tostadas, raciones, cazuelicas, platos combinados y postres caseros.

Featuring a beautiful décor in wood, stonework and wrought iron, this centrally-located bar has a purely San Fermín ambiance. Warm, welcoming and spacious with an extensive selection of tapas, a good set menu and a wide selection of appetizers and snacks.

Signature pinchos

- Scrambled egg and mushrooms on toasted bread with acorn-fed Iberian ham.
- Aubergine with bacon, green peppers, cheese and acorn-fed ham, sprinkled with sweet paprika.

Also available

Delicious home-made fritters, Galician-style octopus, Designation of Origin Los Pedroches acorn-fed Iberian ham, D.O. wines from Navarre.... Set menu and weekend menu available, toasted bread with toppings, platters, earthenware dishes, mixed platters and home-made desserts.

13. LA CHISTERA

Bar Restaurante

San Nicolás, 42

T. 948 210 512

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



⌚ De 12 a 16 h y de 20 a 23.30 h

From midday to 4 pm and from 8 pm to 11.30 pm

€ 1,80 / 3,00 euros

En el centro del Casco Antiguo, cuenta con una decoración extraordinaria, réplica del atrio de la Iglesia de San Nicolás.

Especialidad

- Foie fresco sobre tosta de uvas.
- Croqueta de chipirón.

Otras ofertas

Además, entre sus otras especialidades, se encuentra la cazuela de rabo de toro.

In the centre of the Old Part of the city, featuring an extraordinary décor – a replica of the porch of the church of St Nicolás.

Signature pinchos

- Fresh foie gras on grape toasted bread.
- Baby squid croquette.

Also available

The bar's other specialities include bull tail stew.



Descárgate gratis la APP HOSTELERÍA NAVARRA

Tu guía de Bares, Restaurantes, Hoteles,
Campings, Casas Rurales,
Eventos gastronómicos... de Navarra.



www.visitnavarra.info

 ASOCIACION
HOSTELERIA
NAVARRA

14. MUSEO

Bar

San Gregorio, 46-48

T. 948 222 050

CASCO ANTIGUO / CENTRE ZONE



De 9.30 a 23 h

From 9.30 am to 10.30 pm

1,50 / 2,50 euros

Establecimiento amplio y cómodo. Dispone de seis mesas, variedad de vinos y una amplia carta de bocadillos y pinchos.

Especialidad

- Frito de huevo.
- Frito de pimiento.

Otras ofertas

Pinchos como el de calabacín con crema de verduras y salmón, o la lasaña de Pimiento de Piquillo de Lodosa con hongos y queso fundido y el salteado de hongo beltza y seta shitake.

Spacious and comfortable bar. Six tables, a variety of wines and an ample selection of sandwiches and pinchos.

Signature pinchos

- Egg fritter.
- Pepper fritter.

Also available

Pinchos such as courgette with cream of vegetables and salmon, or Losoda-grown Piquillo peppers with mushrooms and melted cheese, or sautéed black boletus and shitake mushrooms.

¿Dónde podemos comer otros buenos pinchos en el Casco Antiguo?

Where can we get another good pinchos in Centre Zone?

SALON BAR TATTINGER

Zapatería, 53

BAR REST. ANSOLEAGA 33

Ansoleaga, 33

BAR EL VALLADO

Plaza del Ayuntamiento, 2

BAR REST. IRUÑAZARRA

Mercaderes, 15

REST. NIRE ETXEA / MI CASA

Mercaderes, 16

QWERTY

Mercaderes, 18

BAR REST. REDÍN

Mercado, 5

MESÓN PIRINEO

Estafeta, 41

CHEZ BELAGUA

Estafeta, 49 – 51

CERVECERÍA LA ESTAFETA

Estafeta, 54

DON HILARION

Estafeta, 56

CHEZ EVARISTO

Estafeta, 69

Bar La Granja

Estafeta, 71

BAR ADOQUÍN DE LA ESTAFETA

Estafeta, 81

REST. EL CHUPINAZO

Estafeta, 85

BAR GURIA

Trav. Espoz y Mina, s/n

BAR MÔ

Espoz y Mina, 11

CAFÉ NIZA

Duque de Ahumada, 2

CERVECERÍA TROPICANA

Plaza del Castillo, 18

CASINO ESLAVA

Plaza del Castillo, 16

WINDSOR PUB/ WINDSOR TABERN

Plaza del Castillo, 3 / Estafeta, 30

DOLCE VITA

Plaza del Castillo, 40

Bar Burgalés

Comedias, 5

BAR LA COMEDIA

Comedias, 13

BAR SAN NICOLÁS La Cocina Vasca

San Nicolás, 13

BAR EL MARRANO

San Nicolás, 16

Bar Rest. Baserri

San Nicolás, 32

BAR ONA

San Gregorio, 22

BAR ANAITASUNA

San Gregorio, 58

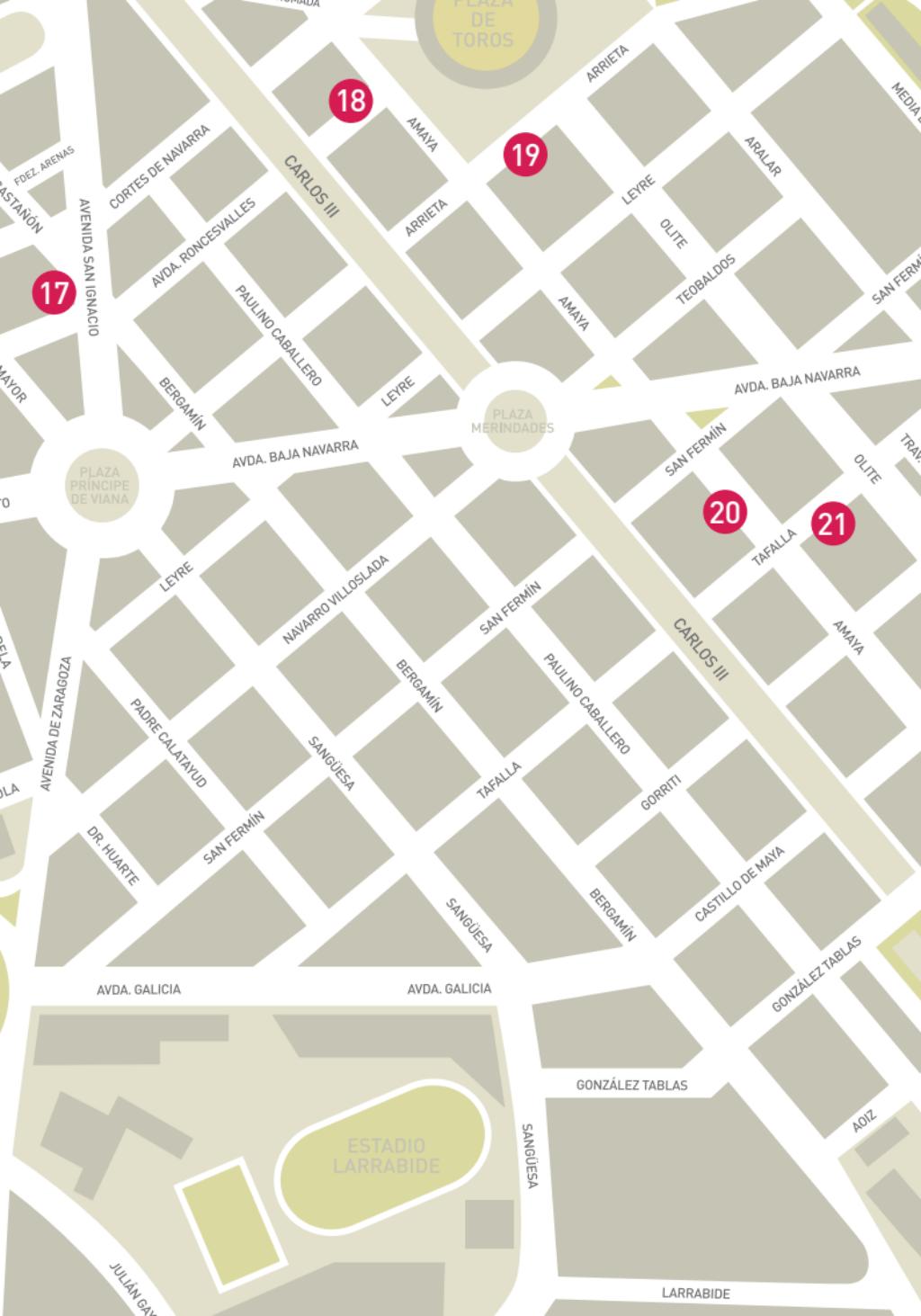
BAR EL ESPEJO

Ciudadela, 9 -11

ENSANCHES MODERN DISTRICTS

15. EL CORTE INGLÉS
16. MANTEROLA
17. LA MESA DE MIKEL CEBERIO
18. LA BOTERÍA
19. EL BURLADERO
20. CALIFORNIA
21. EL MERCA'O





15. EL CORTE INGLÉS

Cafetería Restaurante

Estella, 9

T. 948 202 000

ENSANCHES / MODERN DISTRICTS



De 10 a 22 h. Domingo cerrado

From 10 am to 10 pm. Sunday closed

1,95 / 2,50 euros

Amplia cafetería, con capacidad para 120 comensales. Cuenta con una cómoda barra para disfrutar de buenos pinchos y deliciosas raciones, con un servicio esmerado y profesional, desde donde se puede disfrutar de unas magníficas vistas de la ciudad. Dispone de Wi-Fi gratuito.

Especialidad

- Amplia selección de panecillos tradicionales de la tierra: ajoarriero, chistorra, jamón, bacón,...
- Surtido de tortillas rellenas: vegetal, jamón y queso, jamón con pimiento.

Otras ofertas

Dispone de gran variedad de menús en cafetería y amplia carta de fritos, sándwiches, hamburguesas y deliciosos postres. Cuenta con menú infantil.

El restaurante con un aforo de 44 comensales y un reservado para disfrutar de celebraciones o reuniones con la máxima comodidad.

Spacious cafeteria seating up to 120 persons, and an extensive bar to enjoy good tapas and delicious shared platters. Offering a friendly, attentive and professional service and some magnificent views of the city. Free Wi-Fi.

Signature pinchos

- An extensive selection of bread rolls filled with traditional food from Navarre: salt cod cooked in a tomato and pepper sauce; fresh garlic sausage; mountain ham; bacon ...
- A selection of filled omelettes: salad; ham and cheese; ham and peppers.

Also available

An extensive selection of menus are available in the cafeteria and a wide range of fritters, sandwiches, hamburgers and delicious desserts. A kids menu is also available.

Restaurant to seat 44 guests and a private dining room for celebrations and meetings.

16. MANTEROLA

Cafetería

Tudela, 5

T. 948 222 236 - 948 223 174

ENSANCHES / MODERN DISTRICTS

 De 10 a 21 h

From 10 am to 9 pm

 1,50 / 2,20 euros

Su decoración parisina de los años veinte, hacen de la Cafetería Manterola un lugar agradable y acogedor donde poder relajarse.

Especialidad

- Mini baguette de tortilla de bacalao con pimiento verde.
- Tortilla vegetal.
- Salmón ahumado con queso fresco.
- Jamón ibérico con queso brie y piperrada.

Otras ofertas

Disponen de lunes a sábado de un menú del día bien elaborado. Además cuentan con servicio de catering (canapés, mini dulces, bandejas de ibéricos, empanadas, tortillas,...)



With its twenties Parisian-style décor, the Manterola Cafeteria is a pleasant and welcoming place to relax.

Signature pinchos

- Mini baguette of cod & green pepper tortilla.
- Vegetable tortilla.
- Smoked salmon with fromage frais.
- Iberian mountain ham with Brie cheese and Piperrada (cooked tomato sauce with peppers).

Also available

From Monday to Saturday there is an extensive menu of the day. In addition to a catering service (canapés, mini-sweets, trays of Iberian cured produce, savoury pasties, omelettes...)

17. LA MESA DE MIKEL CEBERIO

Bar Restaurante

García Castaño, 14

T. 948 224 053

ENSANCHES / MODERN DISTRICTS



De 10 a 22 h

From 10 am to 10 pm

1,20 / 2,50 euros

Establecimiento agradable, amplio y luminoso, debido a su fachada acristalada, que se encuentra ubicado en plena zona comercial del centro de la ciudad. Extensa barra de pinchos.

Especialidad

- Empanadilla de carrillera de ternera de Navarra y hongos sobre cama de queso de Roncal.
- Brandada de bacalao y txangurro con pil pil de Piquillos.

Otras ofertas

Fritos variados como el de boletus, cabrales, croqueta de jamón, rabas..., además de un gran abanico de canapés y pinchos que satisfarán al cliente más exigente. Disponen en su restaurante de menú del día, menú chuleton de La Mesa a 25 euros y carta.

A pleasant, spacious and bright bar, with its glass façade, located in the heart of the commercial area of the city. Extensive range of pinchos.

Signature pinchos

- Patty of Navarre-raised veal and mushrooms on a bed of Roncal cheese.
- Cod and sea-spider brandade with red peppers in sizzling oil.

Also available

A variety of pinchos, such as black porcini mushrooms, Cabrales cheese, ham croquettes, goujons of squid... and also a wide range of canapés and pinchos to satisfy even the most demanding customers. The restaurant offers a set menu, and a T-bone steak menu for 25 euros, and also an à la carte menu.

18. LA BOTERÍA

Bar

Roncesvalles, 2

T. 948 225 118

ENSANCHES / MODERN DISTRICTS



L De 8 a 16 h y de 18 a 24 h

From 8 am to 4 pm and from 6 pm to midnight

€ 2,00 / 4,50 euros

Pequeño taller de pinchos, raciones y platos de temporada, bodega renovada continuamente con el fin de dar a conocer la amplia cultura del vino. Terraza todo el año y un lugar con encanto donde el servicio está muy bien cuidado. Ofrecen asesoramiento en el maridaje de pinchos y tienen a disposición de clientes productos gourmet.

Especialidad

- Tomate seco con pimiento rojo, queso de cabra y vinagreta de miel.
- Jamón ibérico picadito con nueces.

This bar specialises in pinchos & tapas, platters and seasonal dishes. Constantly changing wine list, directed at promoting wine culture. Terrace all year round offering a select wine list to accompany its delicious, fine food. Advice on how to combine pinchos and tapas which drinks to serve them with. Gourmet pruduce is also available to customers.

Signature pinchos

- Dried tomato with red pepper, goat's cheese and honey vinaigrette.
- Diced Iberian cured ham with walnuts.

19. MESÓN EL BURLADERO

Bar

Arrieta, 9

T. 948 228 034

ENSANCHES / MODERN DISTRICTS



(L) De 9 a 15.30 h y de 20 a 23 h

From 9 am to 3,30 pm and from 8 pm to 11 pm

€ 2,00 / 2,80 euros

Establishment of tauromachic atmosphere, opposite the Bull Ring. It distinguishes itself by its traditional and seasonal cuisine. Excellent selection of wines, with a range of varieties and designations of origin.

Especialidad

- Brocheta de hongo beltza con jamón ibérico.
- Foie fresco a la plancha en salsa de Oporto.

Otras ofertas

Especialidad en productos ibéricos, tostadas, ... Disponen de menú del día, fin de semana y carta.

A bar with a bullfighting ambiance, located opposite the Bull Ring. The Burladero is highly noted for its traditional and seasonal cuisine. Excellent selection of wines, with a range of varieties and designations of origin.

Signature pinchos

- Black porcini mushroom and Iberian ham kebab
- Griddled fresh foie gras in Port sauce.

Also available

Specialising in Iberian pork products, toasted bread with toppings, etc. Set menu, weekend menu and à la carte menu.

20. CALIFORNIA “EL CALI”

Bar

Amaya, 18
T. 948 232 112

ENSANCHES / MODERN DISTRICTS

 De 10 a 16 h y de 19 a 23 h

From 10 am to 4 pm and from 7 pm to 11 pm

 1,70 / 2,50 euros



Situado en el céntrico II Ensanche, este local clásico de Pamplona, con más de 50 años de actividad, se ha sabido adaptar a los tiempos reformándolo pero manteniendo su espíritu.

Especialidad

- Frito de anchoa fresca macerada.
- Manitas de cerdo.

Otras ofertas

Cazuelicas y pinchos de ajoarriero, manitas, menudicos, morros, pisto y pulpo. Fritos de gamba con calabacín, calamar, croqueta y jamón y queso.

Centrally located in the district immediately adjoining the old city centre, this classic Pamplona bar, which was founded more than 50 years ago, has known how to renovate and adapt to the times whilst still conserving its character and spirit.

Signature pinchos

- Fresh marinated anchovy fritter.
- Pork trotters.

Also available

Small terracotta dish servings, tapas and pinchos of salt cod in tomato & pepper sauce, trotters, sweetbreads, snout, ratatouille and octopus. Fritters of prawn & courgette, squid, croquette, ham & cheese.

21. EL MERCA'O



Lounge Bar Restaurante

Tafalla, 7

T. 948 292 588

www.elmercao.com

ENSANCHES / MODERN DISTRICTS



⌚ Desde las 10.30 h. Domingos y festivos desde las 13.00 h.

From 10.30 am, and from 1 onwards on Sundays and bank holidays.

€ 1,60 / 7,00 euros (raciones) (platters)

Moderno restaurante, ubicado dentro del Mercado de Abastos del Ensanche pamplonés. Fusiona el producto navarro de temporada con diferentes cocinas del mundo. Dispone de una amplia carta de vinos a la que presta una atención especial. Ofrece una rica muestra de pinchos y tapas.

Especialidad

- Rollito vietnamita con salsa de soja.
- Pan de cereales con mozzarella, tomate y anchoas.

Otras ofertas

Carta de raciones así como diferentes menús y una completa carta en el restaurante.

A modern restaurant located in the market in the district immediately adjoining the old city centre of Pamplona, combining seasonal Navarre produce with different cuisines from around the world. The restaurant has an extensive wine list and offers excellent service. Offers a wide range of pinchos, to suit all tastes.

Signature pinchos

- Vietnamese roll with soy sauce.
- Whole grain bread with Mozzarella, tomato and anchovies.

Also available

A list of shared platters, as well as other menus and a complete à la carte menu in the restaurant.

¿Dónde podemos comer otros buenos pinchos en los Ensanches?

Where can we get another good pinchos in Modern Districts?

ÑAM RESTAURANTE&CAFÉ
Paseo Sarasate, 26

CAF. REST. KOPPO
Pza del Vinculo, 5

BAR LA ANTIGUA FARMACIA
García Castañón, 2

LA BARRA DEL MELBOURNE
San Ignacio,8

REST. LA OLLA
Roncesvalles, 2

**RONCESVALLES
VINOS Y PINCHOS**
Roncesvalles, 2

LA MAR SALADA
Leyre, 12

BAR REST. CASA LUIS
Padre Calatayud,11

BAR REST. EL EMBRUJO
Padre Calatayud, 16-18

BAR REST. CHE
Olite, 8

BAR DUCAL
Carlos III, 39

BAR VERDURI HALL
Olite, 22

TABERNA DE MELQUIADES
Olite,29

LA TRASTIENDA DEL COLMADO
Iturrealde y Suit, 24

EL GOLOSO BARRA BRAVA
Aoiz, 12

BAR MELBOURNE
Olite, 36

BAR REST. ARALAR
Castillo de Maya, 25

BARRIOS OTHER DISTRICTS

- 22. CHELSY
- 23. OBAS
- 24. CENTRAL
- 25. LETYANA
- 26. NOVOART



26

25

24

22



 ASOCIACION
HOSTELERIA
NAVARRA

22. CHELSY

Iturrama

Bar

Iturrama, 20

T. 948 252 830

BARRIOS / OTHER DISTRICTS



⌚ De 11 a 15.30 h y de 19 a 23.30 h

From 11 am to 3.30 pm and from 7 pm to 11.30 pm

€ 1,60 / 3,00 euros

Establecimiento con gran dedicación al pincho. Cuenta con una extensa barra con esta especialidad en la que se puede encontrar desde pato, chanfurro, bacalao, crêpes, hasta jamón ibérico. Galardonado con los primeros premios de la Semana del Pincho de Navarra 2011 y 2012, además de otro primer premio en la Semana de la Cazuelica 2007 y seleccionado para el Campeonato de España a la mejor barra de pinchos en San Sebastián.

Especialidad

- Espárrago triguero agridulce.
- Chelsy Energy Bar (Pincho ganador de la XIV Semana del Pincho 2012).

Otras ofertas

Dispone de carta de platos combinados y bocadillos, así como dos menús de pinchos que van desde 11,20 a 15,30 euros.

A bar renowned for its pincho cuisine, featuring a long countertop displaying with an extensive selection of pinchos ranging from duck, sea spider, cod, crepes, to Iberian cured ham. The Chelsy was awarded the first prize in the Navarre Pincho Week 2011 and 2012, and the first prize in the Cazuelica week 2007 contest and was selected to participate in the Spanish Championship for the best pinchos bar, held in San Sebastian.

Signature pinchos

- Sweet & sour green asparagus.
- Chelsy Energy Bar (The winning pincho of the 14th Pincho week Contest 2012).

Also available

Menu of mixed platters and sandwiches, in addition to two pinchos menus priced from 11.20 to 15.30 euros.

23. OBAS

Mendebaldea

Cafetería Restaurante

Irunlarrea, 6

T. 948 272 731

BARRIOS / OTHER DISTRICTS



De 8 a 24 h

From 8 am to 12 pm

1,60 / 3,00 euros

Establecimiento con decoración de vanguardia, junto a centros hospitalarios. Servicio de cafetería y restaurante. Amplia terraza.

Especialidad

- Manitas de cerdo rellenas de hongos.
- Calabacín relleno de bacalao y queso.
- Tosta de foie a la plancha.

Otras ofertas

Amplia variedad de pinchos y fritos caseros. Propuestas gastronómicas de tipo tradicional e innovadoras.

The OBAS features an avant-garde décor, located close to the hospital area. Cafeteria and restaurant. Spacious terrace.

Signature pinchos

- Pork trotters stuffed with wild mushrooms.
- Courgette stuffed with salt cod and cheese.
- Toasted bread with griddled fresh foie.

Also available

An extensive selection of home-made fritters and pinchos. Traditional and innovative fine cuisine.

24. CENTRAL

Yamaguchi

Bar

Plaza Yamaguchi, 6

T. 948 269 720

BARRIOS / OTHER DISTRICTS



⌚ De 10 a 23 h

From 10 am to 11 pm

€ 1,70 / 2,50 euros

Establishment located in the center of the modern Plaza Yamaguchi. Extraordinary terrace to be enjoyed all year round. Specialising in Bellota mountain ham, pinchos & tapas, fritters, squid goujons, octopus, French bread sandwiches, sliced bread sandwiches, home-made French toast, etc. A place to enjoy the very best atmosphere when meeting up with friends. Free Wi-Fi available.

Especialidad

- Frito de pimiento.
- Montadito de jamón de bellota en pan con tomate natural y aceite de oliva virgen extra.

Otras ofertas

Raciones de rabas del Cantábrico, patatas a la brava, pulpo a la Gallega, torrijas caseras, oferta variada de desayunos, además de gran variedad de vino y cervezas... Propuestas gastronómicas de tipo tradicional e innovadoras.

This bar is located in the centre of the modern Yamguchi Square. Featuring an extraordinary terrace to be enjoyed all year round. Specialising in Bellota mountain ham, pinchos & tapas, fritters, squid goujons, octopus, French bread sandwiches, sliced bread sandwiches, home-made French toast, etc. A place to enjoy the very best atmosphere when meeting up with friends. Free WI-FI available.

Signature pinchos

- Pepper fritter.
- Bread smeared with fresh tomato and extra virgin olive oil, topped with prime quality Bellota ham.

Also available

Servings of squid goujons from the Bay of Biscay, spicy potatoes, Galician-style octopus, home-made French toast, an extensive breakfast menu, in addition to a large variety of wines and beers.

25. LETYANA

San Juan

Bar

Travesía Bayona, 2
T. 948 255 045

BARRIOS / OTHER DISTRICTS

 De 10 a 15 h y de 19 a 23 h

From 10 am to 3 pm and from 7 pm to 11 pm

 1,80 / 2,90 euros

Sorprendente establecimiento de tapas. Disponen de una barra repleta de suculentos pinchos, buscando siempre la originalidad. En la entreplanta existe un pequeño comedor tipo balcón donde se ofrece menús degustación de pinchos.

Especialidad

- Medallón de solomillo con foie y salsa de Oporto.
- Medallón de rape relleno de txangurro sobre tinta de calamar con mantequilla de cigalas.

Otras ofertas

Degustaciones de pinchos en el comedor y otras de carácter mensual de pinchos y vinos en la barra a buen precio.



A surprising tapas bar with a countertop full of succulent pinchos and tapas, always seeking originality. There is a small, balcony-type dining area on the upper floor, offering pincho degustation menus.

Signature pinchos

- Medallions of sirloin with fresh foie and Port sauce.
- Monkfish round stuffed with sea spider on squid ink with crayfish butter.

Also available

Pincho degustation in the dining room and other monthly pincho and wine tastings at the bar at a reasonable price.

26. NOVOART

Nuevo Artica

Bar Restaurante

Maria Moliner, 2

T. 948 074 827

www.novoart.es

BARRIOS / OTHER DISTRICTS



L L-V de 9.30 a 14 h, S-D de 11.30 a 14.30 y todos los días 19 a 23 h

M-F from 9.30 am to 2 pm, S-S from 11.30 am to 2.30 pm and every day from 7 pm to 11 pm

€ 1,50 / 2,50 euros

Ubicado en el barrio de Nuevo Artica de Pamplona, ofrece una decoración moderna y una carta imaginativa basada en una fusión de comida tradicional y de autor.

Especialidad

- Crep de pescado y marisco y foie.
- Semáforo de vieira. Finalista de la XIII Semana del Pincho 2011.

Otras ofertas

Disponen de diferentes menús: Entre semana a 12,50 euros, fin de semana a 22 euros. Además ofrecen carta de ensaladas, picoteos, baguettes y carta de pinchos y de fritos.

Located in the Nuevo Artica district of Pamplona, this bar restaurant features a modern décor and an imaginative menu, based on the fusion of traditional and signature cuisine.

Signature pinchos

- Crêpe stuffed with fish, shellfish and fresh foie.
- Scallop traffic light. Finalist in the 13th Pincho Week 2011.

Also available

Different menus: Weekdays: 12.50 Euros. Weekend 22 Euros. There are also menus for salads, snacks, baguettes and a pinchos, tapas and fritters menu.



¿Dónde podemos comer otros buenos pinchos en los Barrios?

Where can we get another good pinchos in Other Districts?

LA CHAMPANERÍA

Iturrama, 19

CERVECERÍA ARKUPE

Iturrama, 30

LA PIEDRA

BIRRERIA-TRATORIA

Pza. Félix Huarte, 5

COMANDA&CAFÉ

Sancho el Fuerte, 6-7

BARRICA DEL SANCHO

Sancho Ramirez, 11

CAF. HOTEL ALBRET

Ermitagaña, 3

CAF. DOÑA BLANCA

(Hotel Blanca de Navarra)

Pio XII,43

CAF. EL PARQUE

(H.Abb Reino de Navarra)

Acella, 1

BAR THE GALLIPOT

Ronda de Ermitagaña, s/n

REST. LOS ALFARES

Avda. Sancho el Fuerte, 32

BAR CHARLOT

Avda. Sancho el Fuerte, 34

Bar Rest. Lemans

Monasterio de Urdax, s/n

CAFETERÍA HOLY

Travesia Bayona 1, trasera

BAR LA FONDA

Avda. Bayona, 3

SIDRERÍA AUZMENDI

Joaquín Beunza, 17

TAMARÁN

Canal, 25

OTRAS ZONAS OTHER ZONES

- 27. CASA AZCONA
Zizur Mayor
- 28. JOSÉ LUÍS
Tudela
- 29. EL PATIO
Tudela
- 30. ORIENTAL
Villafranca
- 31. EL PILAR
Sangüesa

PAÍS VASCO

LA RIOJA

CASTILLA

FRANCIA

PAMPLONA

ZIZUR MAYOR

SANGÜESA

VILLAFRANCA

ARAGÓN

TUDELA

27. CASA AZCONA

Zizur Mayor

Bar Restaurante

Avda. Belascoain, 24

T. 948 287 662

OTRAS ZONAS / OTHER ZONES



⌚ De 11 a 15.30 h y de 20.30 a 22.30 h

From 11 am to 3.30 pm and 8.30 pm to 10.30 pm

€ 1,60 / 3,50 euros

Disfruta de sus numerosas especialidades en el ambiente cálido y acogedor de su bar cafetería en su agradable terraza.

Especialidad

- Brocheta de langostinos con vinagreta de frutos secos.
- Variedad de fritos caseros.

Otras ofertas

Menú del día, bocadillos, raciones, cazuelicas, platos combinados y postres caseros.

Enjoy a wide variety of specialities in a warm and welcoming atmosphere in the bar cafeteria or on the pleasant terrace.

Signature pinchos

- King prawn kebab with dried fruit vinaigrette.
- Selection of home-made fritters.

Also available

Set menu, sandwiches, platters, earthenware dishes, mixed platters and home-made desserts.



28. JOSÉ LUÍS

Tudela

Bar

Muro, 23

T. 948 820 091

www.barjoseluis.com

OTRAS ZONAS / OTHER ZONES



De 12 a 15 h y de 19 a 22.30 h

From midday to 3 pm and from 7 pm to 10.30 pm

1,30 / 2,50 euros

Emblemático establecimiento con una larga tradición en pinchos; siendo su especialidad aquellos elaborados con verduras. Ubicado en el centro de Tudela junto a la Plaza de los Feros.

Especialidad

- Brocheta de verduras.
- Fajito de calabacín.

Otras ofertas

Gran variedad de fritos y de cazuelicas típicas de la Ribera Navarra.

An emblematic bar with a long-standing tradition in pinchos, specialising in vegetable creations. Located in the centre of Tudela, next to the Plaza de los Feros square.

Signature pinchos

- Vegetable kebab.
- Courgette fajita.

Also available

Large selection of fritters and typical cazuelicas – terracotta dish servings – made with produce from the south of Navarre.

29. “EL PATIO” REMIGIO Tudela

Hostal Rest. Remigio

Gaztambide, 4 T. 948 820 850

www.hostalremigio.com

OTRAS ZONAS / OTHER ZONES



De 20 a 22 h. (excepto miércoles y domingo)

From 8 pm to 10 pm (except on Wednesdays and Sundays)

2,00 / 3,00 euros

Establishment that characterizes by the respect for the product of the season and the Ribera garden. In the interior patio of the restaurant, in spring and summer, diners can enjoy an extensive selection of pinchos. There are also food pairings of miniature cuisine with wines, oils, and gin tonic tastings. All information available on the web.

Especialidad

- Viva México!!!
- Piruleta de morcilla de cebolla y mijo crujiente con pura de manzana.

Otras ofertas

Fritters and seasonal pinchos, with particular emphasis on the vegetables from the market gardens around Tudela.

A restaurant which is renowned for its use of seasonal produce, particularly from the southern market gardens of Navarre. In the interior patio of the restaurant, in spring and summer, diners can enjoy an extensive selection of pinchos and tapas. There are also food pairings of miniature cuisine with wines, oils, and gin tonic tastings. Details available on the web site.

Signature pinchos

- Viva México!!!
- Lollipop with onion black pudding and crispy millet, with apple purée.

Also available

Fritters and seasonal pinchos, with particular emphasis on the vegetables from the market gardens around Tudela.

30. ORIENTAL

Villafranca

Bar Cafetería

Plaza Calahorra, 4

T. 948 845 081

OTRAS ZONAS / OTHER ZONES

 De 8.30 a 23 h

From 8.30 am to 11 pm

 1,30 euros

Establishment traditional located in the center of Villafranca, next to the Ermita de la Virgen del Portal, construction of the XVII century. Ideal place to start any activity, whether tourism or professional.

Especialidad

- Tosta de huevo de codorniz, con viñetas de jamón y láminas de Piquillo.
- Pincho de verano: boquerón, tomate y cebolla.

Otras ofertas

Además de los tradicionales pinchos caseros, tortilla de patatas, banderillas, bocadillos variados, almuerzos,...



A traditional bar located in the centre of Villafranca, alongside the 17th century Hermitage of the Virgen del Portal. The ideal place for making a stop along the way, for tourist or business activities.

Signature pinchos

- Toasted bread topped with quail's egg, with mountain ham shavings and wafer thin Piquillo peppers.
- Summer pincho: anchovy, tomato and onion.

Also available

Traditional home-made pinchos and tapas, such as potato omelettes, Banderillas (bite sized food on cocktail sticks) a selection of French-bread sandwiches, lunches etc...

32. EL PILAR

Sangüesa

Bar

Mayor, 87
T. 948 870 027

OTRAS ZONAS / OTHER ZONES



De 8.30 a 15.30 h y de 17.30 a 23.30 h

From 8.30 am to 3.30 pm and from 5.30 pm to 11.30 pm

1,20 / 1,50 euros

Establishment renovated and expanded in summer 2006. Peaceful, welcoming atmosphere, with a terrace for summer use. The family have run the bar since 1947.

Especialidad

- Montadito de salmón y Piquillo de Lodosa con huevo escalfado de codorniz.
- Cestita de hojaldre con hongo beltza.

Otras ofertas

Pinchos fríos y calientes. Fritos variados, carta de platos combinados, bocadillos y variedad de postres. Raciones de jamón ibérico, pulpo, revueltos de hongo beltza,... Platos típicos de la casa: manitas de cerdo, patas de cordero, callos, menudicos y perdiz. Disponen de bollería, tostadas, chocolate y zumos naturales de frutas tropicales.

The bar was renovated and extended in the summer of 2006. A peaceful, welcoming atmosphere, with a terrace for summer use. The family have run the bar since 1947.

Signature pinchos

- Salmon and Lodosa-grown Piquillo pepper sandwich with poached quail's egg.
- Flaky pastry basket with black boletus mushrooms.

Also available

Hot and cold pinchos. Selection of fritters, mixed platters, sandwiches and a selection of desserts. Servings of Iberian cured ham, octopus, scrambled eggs with black boletus mushrooms, etc. Typical dishes: pork trotters, legs of lambs, tripe, sweetbread and partridge. Pastries, toasted bread, hot chocolate and fresh tropical fruit juice.

www.turismodepamplona.es



Ayuntamiento de
Pamplona
Iruñeko Udala

Pamplona
me gusta!

¿Dónde podemos comer otros buenos pinchos en Otras Zonas?

¿Where can we get another good pinchos in Other Zones?

Huarte-Pamplona
BAR REST. ÁBACO
Zubiarte s/n

Huarte-Pamplona
BAR HOTEL DON CARLOS
Dorraburu, 1

Olloqui
BAR OSPEL
Avda Roncesvalles, s/n

Beriaín
BAR REST HOTEL ALAIZ
Ctra Zaragoza Km.9

Tafalla
BAR NUEVO HOSTAF
Pza. de los Fueros, 1

Larraga
REST. CASA PERICO
Ctra. Berbinzana, 12

Corella
CAFÉ ES3
Plaza España, 5

Sangüesa
BAR CAF. HOTEL YAMAGUCHI
Ctra. Javier

Alsasua
BAR LEZEA
Sto. Cristo Otadia, 1

Sos del Rey Católico
BAR REST. AS BRUIXAS
Fernando el Católico, 25

Vinos D.O. Navarra

tu propio
estilo...

www.navarrawine.com



WINE MODERATION
www.drinkaware.es
El vino sólo se disfruta con moderación

...de vino



CAFÉ CIUDADELA



cooperativa **hostelería** navarra
avda. san jorge, 65-67 pamplona www.coope.com