

R

RESTAURANTES DE NAVARRA

NAFARROAKO JATETXEAK • RESTAURANTS OF NAVARRE

www.restaurantesnavarra.com

ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO

N A V A R R A

Reyno de
Navarra



Nafarroa_{ko}
Erresuma

www.visitnavarra.es

Subvencionado por
Gobierno de Navarra -
Nafarroako Gobernua

PAMPLONA
IRUKA

ES MUCHO MÁS
ASKOZ GEHIAGO DA

www.pamplona.es/turismo

Con la colaboración
del Ayuntamiento de Pamplona.

INFORMACIÓN TURÍSTICA | INFORMAZIO TURISTIKOA | TOURIST INFORMATION

<https://www.visitnavarra.es/>

www.pamplona.es/turismo

T. (+34) 848 420 420

ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO

N A V A R R A



Asociación de
Restaurantes
de Navarra

Guía de Restaurantes de Navarra

Nafarroako jatetxeen gida

Restaurants of navarre guide

Edita | Editatzen du | Edit:

Asociación de Restaurantes de Navarra

Coordina | Koordinatzen du | Coordinates:

Piluka Unzu

Diseño | Diseinatzen du | Design:

Zas Comunicación

Fotografías: Ceditas por los establecimientos asociados
y de archivo de la propia asociación.

Argazkiak: Elkarrearen establezimenduek emandakoak
eta beraren artxibokoak.

Photographs: Provided by associated establishments and
archives of the association itself.

27ª Edición – 2023.

27. edizioa – 2023

27 edition – 2023

DL NA 979-1994

Asociación de Hostelería

C/ Pedro I, 1-1º 31007 Pamplona

T. 948 268 412

info@hostelerianavarra.com

www.hostelerianavarra.com



ES MUCHO MÁS
ASKOZ GEHIAGO DA

Con la colaboración del Ayuntamiento de Pamplona

www.pamplona.es/turismo

Reyno de
Navarra



Nafarroako
Erresuma

VISITA
NAVARRA

www.visitnavarra.es

Subvencionado por
Gobierno de Navarra/
Nafarroako Gobernua

Los precios facilitados por los propios establecimientos para 2023/2024 son
indicativos, incluyen IVA y tienen un carácter provisional al estar sujetos a
cambios si el establecimiento lo decide.

Prezioak establezimenduek berek adierazitakoak dira aldi honetako: 2023/2024.
Prezioak beza bame dira eta aldaketak izan ditzakete jatetxeak erabakitzen badu.

The prices shown have been provided by the restaurants themselves
for 2023 and 2024, include VAT and are for guidance purposes only, being subject
to change without notice.



VISITA PAMPLONA

PAMPLONA ES MUCHO MÁS

Pamplona es el lugar ideal para disfrutar de la **gastronomía** navarra y al mismo tiempo conocer la **historia**, la **cultura** y las **tradiciones** de la región mediante un paseo por sus **murallas renacentistas**, sus tranquilos **parques** y su alegre **casco antiguo**. Descubre una ciudad acogedora con una fuerte identidad, marcada por sus célebres fiestas de **San Fermín** y por el paso del **Camino de Santiago**.

Pamplona is the ideal place to enjoy the regional cuisine of Navarre while learning more about the history, culture and traditions of this region by taking a walk along its city walls, which date back to Renaissance times, or a stroll through its peaceful parks and vibrant old quarter. Explore this welcoming city, with its strong sense of identity, marked by its world-famous San Fermin fiestas and by the Way of St James, which crosses through Pamplona.

Iruña leku ezin hobea da Nafarroako gastronomiaz gozatzeko eta, aldi berean, erregioko historia, kultura eta tradizioak ezagutzeko. Pasieran ibili Errenazimentuko harresietan, parke lasaietan eta alde zahar girotuan barrena. Deskubritu hiri abegitsu bat, nortasun handikoa, San Fermin festa famatuek eta Donejakue bideak ezaugarritua.

PAMPLONA ! **ES MUCHO MÁS**
TURISMO TURISMO IRUÑA **ASKOZ GEHIAGO DA**

Con la colaboración del Ayuntamiento de Pamplona
www.pamplona.es/turismo

Descarga la App
Pamplona - Iruña
y disfruta de todas
sus ventajas y de
nuestra ciudad



Hazte con la Pamplona-Iruña Card,
la tarjeta turística oficial
de la ciudad de Pamplona-Iruña
www.pamplona.es/turismo/pic





VISITA NAVARRA | VISIT NAVARRE | NAFARROA BISITATU

NAVARRA: EL PEQUEÑO REINO EN EL QUE NO FALTA DE NADA

NAVARRA: THE SMALL KINGDOM THAT OFFERS SOMETHING FOR
EVERYONE | NAFARROA: EZER FALTA EZ DEN ERRESUMA TXIKIA



IRUÑA



LA HISTORIA DE UN REYNO
THE HISTORY OF A KINGDOM
ERRESUMA BATEN HISTORIA



TURISMO TRANQUILO
SLOW TOURISM
TURISMO LASAIA



NATURALEZA QUE EMOCIONA
STUNNING NATURE
EMOZIONATZEN DUEN NATURA

Reyno de
Navarra



Nafarroa_{ko}
Erresuma

**VISITA
NAVARRA**

www.visitnavarra.es

Subvencionado por
Gobierno de Navarra/
Nafarroako Gobernua

Food&Drinks



Con Food&Drinks, nos adaptamos
a tu negocio de restauración

Hoy en día, adaptarse es fundamental para mejorar cualquier actividad y encontrar nuevas oportunidades. Por eso, **CaixaBank lanza Food&Drinks**, una solución integral para bares, cafeterías y restaurantes, con ventajas financieras y no financieras.

Además, tendrás a tu disposición **el TPV Tablet y las herramientas digitales CaixaBank Order&Go, que te permitirán digitalizar la carta, los pedidos y los pagos de tus clientes*, desde el establecimiento o desde sus casas.**

Descubre todo el universo Food&Drinks en **CaixaBank.es**



 **CaixaBank**
Negocios

* Servicios de medios de pago comercializados a través de CaixaBank, S.A., agente de Comercia Global Payments Entidad de Medios de Pago, S.L., con NIF B-65466997 e inscrita en el Registro Oficial de Entidades del Banco de España con el código 6802. El sistema de protección de fondos de clientes usuarios de servicios de pago elegido por Comercia Global Payments es el depósito en una cuenta separada abierta en CaixaBank, S.A. NRI: 3682-2021/09681



Pamplona es una ciudad cómoda, acogedora, moderna, verde, segura y con una amplia oferta gastronómica basada en el producto local. Destaca por sus servicios sanitarios y compromiso por la salud y bienestar de sus habitantes y visitantes. Su recinto amurallado, salpicado de parques y jardines, en la que se vislumbra la huella del Camino de Santiago y San Fermín, cuenta con una amplia oferta cultural, en la que destacan los festivales de gran calidad y de pequeño formato dirigidos a los amantes del arte. Su localización en el centro de Navarra y su cercanía a otros lugares como Donostia, Bilbao o el País Vasco francés, hacen de Pamplona un lugar ideal para planificar las vacaciones o una escapada.

Pamplona is a city that is easy to get around, a city that is welcoming, contemporary, green and safe, and one that also boasts a wide variety of restaurants and bars, based on local produce. The city is noted for its healthcare services and commitment to the health and wellbeing of its inhabitants and visitors. The Way of St James and the San Fermin festival have both left their mark on its walled city centre, which is dotted with parks and gardens. Pamplona offers a wide range of cultural events, with particular mention of the high-quality, small-scale festivals directed at art lovers. Its exceptional location in the centre of Navarre and its closeness to other places such as San Sebastian, Bilbao and the French Basque Country, make Pamplona an ideal base for your holidays or a getaway.

Iruña Iruña hiri eroso da, abegitsua, modernoa, berdea, segurua, eta tokiko produktuan oinarritutako eskaintza gastronomiko zabala du. Osasun-zerbitzuengatik eta biztanleen zein bisitarien osasun- eta ongizate-konpromisoagatik nabarmentzen da. Bere eremu harresituak parkeak eta lorategiak ditu tarteka, eta Donejakue bidearen eta San Ferminen arrastoa erakusten du. Kultur eskaintza zabala du, gainera, formatu txikiko jaialdiak, kalitate handikoak, nabarmentzen direlarik artea maite dutenentzat. Nafarroako erdialdean egonik, Donostiatik, Bilbotik edo Iparraldetik gertu, besteak beste, leku ezin hobea da Iruña oporrak edo eskapada bat planifikatzeko.



MARCO REAL

BODEGAS

DISFRUTA NUESTRA BODEGA

ÚNICA EN OLITE CON
VIÑEDOS PROPIOS ALREDEDOR

CONOCE NUESTRA SALA DE LOS AROMAS

DISFRUTA DE VISITAS GUIADAS Y RECORRIDOS POR LA BODEGA,
CATAS, GASTRONOMIA Y LA MÁS COMPLETA CARTA DE VINOS.

RESERVE AQUI



  
@BodegasMarcoReal

www.bodegasmarcoreal.com

la DIECIOCHO
SETENTA

Lo que empezó
siendo una
PRODUCCIÓN
LIMITADA
de barriles...

210 ml

18/70
la RUBIA
62°

18/70 recomienda el consumo responsable

#ActuaPorElClima

HOSTELERÍA #Por ElClima

La hostelería se mueve contra el cambio climático

Si eres hostelero, únete a **Hostelería #PorElClima** y actúa por un entorno mejor. Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate: <https://hosteleriaporelclima.es>

Partner nacional:



Impulsado por:





Consigue que todos tus clientes
quieran postre.



Unilever
Food
Solutions



FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.

DISTRIBUIDOR OFICIAL NAVARRA



PAMPLONA
948 188 588

PEDIDOS
AHORA
.COM

TUDELA
948 820 382



TABERNA

Desde 1897

DESCUBRE LA
**BARRA
RÚSTICA**

Miga alveolada, corteza crujiente
y ligeramente enharinada





¿Te gusta conducir?

Lurauto

Pasión por lo que hacemos



Lurauto, tu Concesionario BMW en Navarra

Lurauto Navarra

Pol.Taluntxe II-Calle E-8
31110, Noain
948 368 009

www.lurauto.com



Soluciones informáticas
para Hostelería y Restauración

Proveedor Oficial de Ágora en Navarra,
el software de TPV más sólido del mercado



Distribuidor Oficial de TPVs Concord,
Terminales de alto rendimiento para hostelería



Partners oficiales de Cashlogy,
máquina de gestión de efectivo.



Av. Sancho el Fuerte nº 21 bajo
31007 Pamplona (Navarra)
Tfno: 948 17 42 42
www.ayerdi.net



EKOGRAS
www.ekogras.es



948 46 71 94
616 31 53 38

• **KUDEATZAILE BAIMENDUAK** landare-olio erabilia biltzeko eta kudeatzeko.

• Landare-olio erabilia birziklatzen bete-betean jarduteko gaitasuna duen talde egituratu baten **ESPERIENTZIA ETA PROFESIONALITASUNA**.

• **6.000 BEZERO** baino gehiago izatea da gure aurkezpen-gutunik onena.

• **30 URTEKO ESPERIENTZIA** olio erabilia kudeatzeko irtenbideak ematen.

• Seriotasuna eta **INGURUMENAREKIKO** errespetuaren bermea

• **GIZARTE-ERANTZUNKIZUNA:** birziklapena pertsona bakoitzaren jarreratik sortzen da. Ekograsek konpromisoa hartzen du pertsonekin, interes sozialeko hainbat kolektibo eta elkarterekin lankidetzan.

• **KOMUNIKAZIOA ETA SENTZIBILIZAZIOA:** erabilitako landare-olioaren birzuiklapenari buruzko informazioa eta sustapena.

• **GESTORES AUTORIZADOS** para la recogida y gestión de aceite vegetal usado.

• **EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD** de un equipo estructurado y con capacidad de respuesta dedicado de lleno al reciclaje de aceite vegetal usado.

• Más de **6.000 CLIENTES** es nuestra mejor carta de presentación.

• **30 AÑOS DE EXPERIENCIA** aportando soluciones para la gestión del aceite usado.

• Seriedad y garantía de respeto hacia el **MEDIO AMBIENTE**.

• **RESPONSABILIDAD SOCIAL:** el reciclaje nace de la actitud de cada persona. Ekogras se compromete con las personas colaborando con diferentes colectivos y asociaciones de interés social.

• **COMUNICACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN:** información y promoción del reciclaje de aceite vegetal usado.





Soluciones integrales de:

- Videovigilancia
- Alarmas
- WIFI
- Voz y datos



Asesoramiento gratuito

948198101

Pol. Plazaola, manzana F, nave 1.

31195 Aizoain

www.conatel.biz

ÍNDICE DE RESTAURANTES

JATETXEEN AURKIBIDEA

INDEX OF RESTAURANTS

ABLITAS

- 1** Bodega Pago de Cirsus
Hotel & Restaurante

ACEDO

- 2** Camping Acedo

ALMÁNDOZ

- 3** Beola

AOIZ

- 4** Beti Jai

ARRAITZ-ORKIN

- 5** Hotel Juan Simón

AURITZ-BURGUETE

- 6** Hotel Loizu

AURIZBERRI/ESPINAL

- 7** Restaurante Baratzte
(Camping Urrobi 3*)

AYEGUI

- 8** Camping Iratxe
9 Restaurante Irache – bar
Kirol

BARÍNDANO

- 10** Casa Faustina

BERRIOPLANO

- 11** Restaurante Pamplona el
Toro Hotel&Spa

CASCANTE

- 12** El Lechuguero

CASTEJÓN

- 13** Restaurante buffet el
Villa de Castejón

CIZUR MENOR

14 Asador Martintxo

CORELLA

15 El Crucero

ELIZONDO

16 Asador Garzain (Hotel Baztán 3*)

ESQUÍROZ

17 Asador Maya

ESTELLA-LIZARRA

18 Camping Lizarra

19 Richard

20 Hotel Yerri

ETXALAR

21 Venta de Etxalar

FONTELLAS

22 Beethoven

GORRÁIZ (VALLE DE EGÜÉS)

23 Palacio Castillo de Gorraiz

HUARTE

24 Restaurante Hotel Don Carlos

JAVIER

25 Hotel el Mesón

LEGASA

26 Restaurante Arotxa jatetxea

LESAKA

27 Kasino Lesaka

LUMBIER

28 Hotel Iru-Bide

MARCALAIN

29 Casa Arteta

MENDIGORRÍA

30 Camping el Molino

OCHAGAVÍA

31 Asador Kixkia

OLAVE

32 Hostal Lorentxo

OLITE

33 Gambarte Jatetxea

34 Merindad de Olite "Enoteca – Winebar"

PAMPLONA

35 Alhambra

Hotel Alma Pamplona

36 Restaurante Alma

37 Restaurante La Biblioteca

38 Auzmendi

39 Baserriberry

40 Café Iruña

41 Casa Manolo

42 Cuatroytres (Hotel Blanca de Navarra)

43 El Colegio

44 El Mercao

45 El Mesón de la Tortilla

46 Europa

47 Iruña Mendebaldea

48 Katuzarra

49 La Huerta de Chicha

50 La Mandarra de la Ramos

51 La Mar Salada

52 Moka Gastrobar

53 Obas

54 Pil-pil

55 Verduarte

TAFALLA

56 Hostal Tafalla

57 Túbai

TUDELA

58 Iruña

59 Restaurante Remigio

60 Remigio Choko

61 Topero

62 Treintaitres

VILLAVA

63 Amatxi (Hotel Villava 3*)

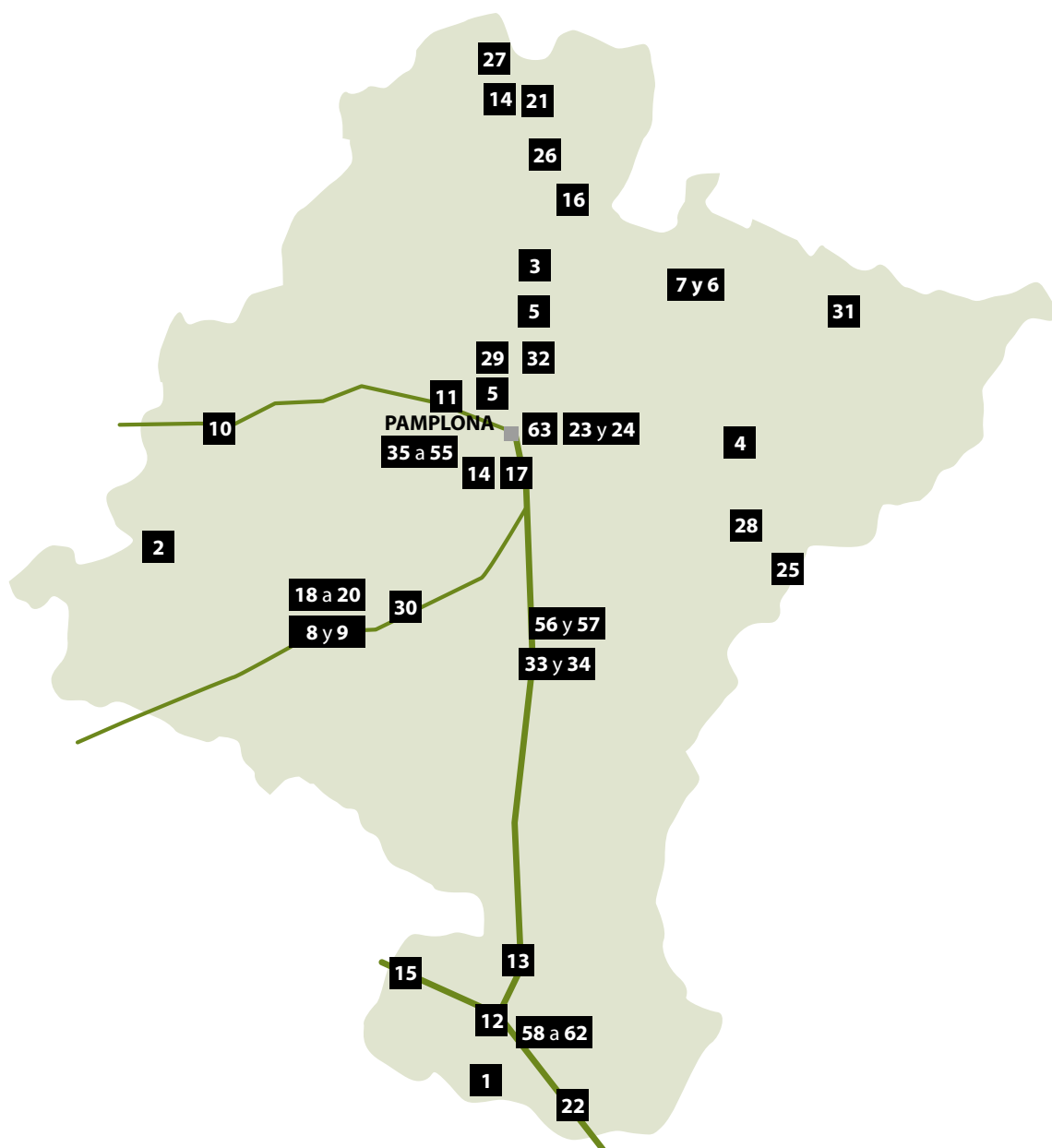
38





NAVARRA · NAFARROA

NAVARRRE



1 BODEGA PAGO DE CIRSUS (Hotel & Restaurante)



Bodega Pago de Cirsus con su Hotel y Restaurante, ofrece entre viñedos y vistas espectaculares el disfrute de platos tradicionales renovados, mayormente elaborados con productos ecológicos, de temporada y proximidad. Su director gastronómico Pedro Larumbe es el encargado de la confección de menús, supervisión de banquetes y eventos, así como la carta de diario, garantizando los sabores típicos de nuestra tierra navarra. Todos los platos son maridados con las diferentes opciones de vinos que de la Bodega con DOP Bolandín

Pago de Cirsus upategiak, hotel eta jatetxearekin, plater tradizional berrituak eskaintzen ditu mahasti artean eta paisaia ikusgarrien erdian. Nagusiki, produktu ekologikoak, garaikoak eta gertukoak erabiltzen dituzte platerak egiteko. Pedro Larumbe da zuzendari gastronomikoa: menuak prestatzen ditu, oturuntzak eta ekitaldiak gainbegiratzeko ditu eta eguneroko karta antolatzen du. Lan horretan, gure nafar lurraldeko zapore tipikoak ziurtatzen ditu. Plater guztiak uztartzen dira Bolandín JDBa duten upategiko ardo aukerekin.

Pago de Cirsus Winery with its Hotel and Restaurant, stands between vineyards and offers some awesome views. Guests can enjoy renewed traditional dishes, mostly made with organic, seasonal and local produce. Pedro Larumbe, its Gastronomic Director, is responsible for preparing the menus, supervising banquets and events, as well as the set weekday menu, guaranteeing the typical flavours of our land of Navarre. All the dishes are paired with the different wine options produced by the Winery under the Pago Bolandín Designation of Origin.



Ctra. de Ablitas a Ribaforada Km 5
T. 948 386 427
repcion.hotel@pagodecirsus.com
www.pagodecirsus.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

80€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

100

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

domingo noche y lunes /
lgande gauean eta astelehenean.
Galdetu noiz dituzten oporrak.
Sunday evening and Monday
Vacaciones consultar / Holidays: consult

ACEDO

2 CAMPING ACEDO



En Tierra Estella entre las sierras de Lokiz y Codés, en la vía verde del antiguo trazado del ferrocarril vasco- navarro, se disfruta de una cocina tradicional navarra y platos combinados. Amplio parque infantil y cómodo parking. Menú del día de lunes a viernes a 14 euros. Precio medio de la carta 30 euros.

Nafarroako sukaldaritza tradizionalaz eta plater konbinatuez gozatzeko parada dago Estellerrian, Lokiz eta Kodes mendilerroen artean, Vasco- Navarro trenbide zaharraren bide berdean. Haurrentzako parke handia eta aparkaleku erosoa dituzte. Astelehenetik ostiralera bitarteko menua 14 eurokoa da. Eta kartaren batez besteko prezioa, 30 eurokoa.

Set in Tierra Estella, in the central area of Navarre, between the Sierras of Lokiz and Codes, on the greenway of the former Basque - Navarre railway. Offering traditional cuisine and mixed platters. Spacious children's play area and convenient parking facilities. Set menu 14 Euros from Monday to Friday. Average cost per person 30 Euros.



Ctra. Los Arcos s/n

T. 948 521351

info@campingacedo.com

www.campingacedo.com

**Cocina tradicional navarra /
Nafarroako sukaldaritza tradizionala
/ Cooking traditional Navarre**

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

14 - 30 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

100

3 BEOLA



El Restaurante Beola es un establecimiento de larga tradición gastronómica y cuya especialidad de la casa son el pato y sus derivados, especialmente el foie. Destaca el rape con crema de hongos así como el abanico de magret al foie y salsa de ciruela. Además, tienen una amplia variedad de ensaladas, repostería y helados caseros. Disponen de menú entre semana a 19 euros y de fin de semana a 34 euros, con bebidas incluidas.

Beola jatetxeak tradizio gastronomiko luzea du, eta etxeko espezialitatea ahatea eta haren deribatuak dira; bereziki, foiea. Nabarmentzekoak dira zapoa onddo-kremaekin eta magreta foiearekin eta aran-saltsarekin. Entsalada, gozoki eta etxeko izozki ugari ere badituzte. Asteazken zehar menua 19 euroan ematen dute, eta asteburukoak, 34 euroan, edariak barne.

The Beola Restaurant has a long-standing tradition for fine cuisine, specialising in duck-based, and fresh foie gras. Keynote dishes are monkfish with cream of mushrooms, in addition to duck breast with fresh foie in prune sauce. There is also a wide selection of salads, home-made ice-creams and desserts. Midweek menu for 19 Euros and a weekend menu for 34 Euros, drinks included.

Mayor, s/n · T. 948 585300
beola@beola.com
www.beola.com

**Cocina tradicional /
Sukaldaritza tradizionala /
Cooking Traditional**

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
40 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
150 carta / kartarekin / carte

250 banquetes / oturuntzetan / banquets

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Lunes y martes / Astelehena eta asteartean /
Monday and Tuesday

Enero / Urtarrilean / January



AOIZ

4 BETI JAI



Restaurante que cuida la calidad conjugando los platos tradicionales con otros innovadores de alta cocina. Dispone de un comedor con capacidad para 150 personas, sumando un total de 325 plazas, ideal para banquetes. Carta muy cuidada, en la que se da prioridad a los platos de temporada. Nuevo servicio de salón de baile para banquetes con capacidad para 200-250 personas. Los fines de semana y festivos disponen de parque infantil con cuidadora y menú fin de semana de 32€ (bebidas no incluidas). Elaboran menús según necesidad.

Jatetxe honetan, kalitatea zaintzen dute, eta plater tradizionalak eta goi-sukaldaritzako plater berritzaileak batzen dituzte. Janlekuan, 150 mahaikide ere sartzen dira, eta guztira, 325 mahaikide: ezin hobea oturuntzetarako. Karta arreta handiz zaintzen dute, eta lehenasuna ematen diete sasoiko plateriei. Oturuntzetarako dantza-areto berria dute, 200-250 lagunentzat. Asteburu eta jaiegunetan, haurrentzako parke bat dago, zaintzaile batekin. Asteburuko menuaren prezioa 32 euro da (edariak ez daude barnean). Menuak beharren arabera ere prestatzen dituzte.

A restaurant serving fine quality cuisine, with traditional dishes and innovative signature dishes. A 150-seat dining room has recently been extended and reformed to seat 325 guests, ideal for banquets and receptions. The carefully prepared menu gives priority to seasonal dishes. New dance room for banquets and receptions with a capacity for 200 - 250 persons. At weekends and on bank holidays there is a supervised children's play area and a weekend menu €32 (drinks not included). . Bespoke menus can also be provided.

Santa Ageda, 2
T. 948 336052 Fax: 948 336753
info@beti-jai.com
www.beti-jai.com

**Tradicional navarra e innovadora /
Sukaldaritza tradizionala,
berritasunekin / Traditional
Navarre and innovative**

PRECIO / PREZIOA / PRICE: 40 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
325

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

De domingo a jueves noche /

Igandetik ostegun gauera arte/

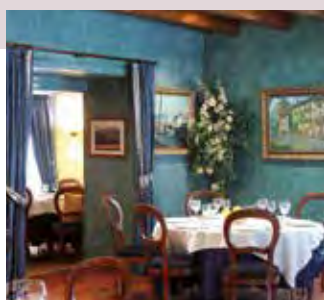
from sunday to thursday night

Fines de semana de la 2ª quincena agosto

/ Abuztuko bigarren hamabostaldiko

asteburuetan / Weekends during the 2nd

fortnight in August



5 HOTEL JUAN SIMÓN



Verduras de temporada, fritos variados, pimientos del Piquillo rellenos de rape y gambas, merluza a la vasca, cordero asado, caza en temporada. Postres caseros como la cuajada, canutillos rellenos de crema y tarta de yema tostada.

Garaian garaiko barazkiak, askotariko frijituak, zapoz eta ganbaz beteriko pikillo-piperrak, legatza euskal erara, arkume errea eta, sasoia bada, ehizakiak. Etxeko postreak dituzte, esate baterako, mamia, kremaz beteriko tututxoak eta gorringo txigortuzko tarta.

Seasonal vegetables, a selection of fritters, sweet red Piquillo peppers stuffed with monkfish and prawns, Basque-style hake, roast lamb, seasonal game, home-made desserts such as junket, cream horns and toasted egg yolk tart.

Ventas de Arraiz - C/ Asunción, 11
T. 948 305052 Fax: 948 306613
info@hotelrestaurantejuansimon.com
www.restaurantejuansimon.com

**Cocina casera /
Etxeko sukaldaritz /
Traditional home cooking**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

40-45€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

80

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Miércoles / asteazkenean / wednesdays



AURITZ-BURGUETE

6 HOTEL LOIZU



Restaurante recomendado por su excelente cocina en un hotel confortable y de encanto. Platos elaborados con materia prima de calidad, muy cuidados. Comedor con salida al jardín. Salón social con vistas al monte. Disponen de un menú para peregrinos a 15 euros. Parking. Wifi gratuita.

Jatetxe hau gomendagarria da sukaldaritz bikaina eskaintzen dutelako hotel eroso eta xarmagarri batean. Platerak kalitate oneko lehengaiekin egiten dituzte, oso modu zainduan. Janlekutik lorategira irten daiteke zuzenean. Areto soziala mendiari begira dago. Erromesentzako menu bat dute 15 euroren truke. Aparkalekua dago. Doako wifi dago.

Restaurant recommended for its excellent cuisine. Located in a pleasant Hotel of Charm. All dishes are carefully prepared with the finest produce. Dining room opens onto the gardens. Lounge with views of the hills. Pilgrims menu available for 15 Euros. Car parking facilities. Wifi free.

San Nicolás 13
T. 948 760008
reservas@loizu.com
www.loizu.com

**Cocina navarra /
Nafarroako sukaldaritz /
Navarre-style cuisine.**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

17,50- 35 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

160

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

15 dic. al 15 mar.

Abenduaren 15etik martxoaren 15era
bitarte.

15th dec. to 15th mar.



7 RESTAURANTE BARATZE (Camping Urrobi 3*)



Situado entre los bosques del Iratí y Soragain, en un entorno privilegiado con un clima atlántico que es ideal para un hábitat lleno de fauna y flora. En el restaurante del camping, además de este excepcional entorno, podrá disfrutar de una buena cocina e innumerables servicios. Cuenta con parque infantil y zona de actividades al aire libre, perfecto para disfrutar de la tranquilidad y comodidad en un entorno inmejorable para toda la familia. En el restaurante la cocina esta basada en productos locales y de influencia de la cocina vasca y francesa, con un protagonismo de productos marítimos, de pato y queso.

Iratí eta Soragain basoen artean dago, hau da, klima atlantikoko ingurune zoragarri batean: ezin hobea habitata faunaz eta floraz gainezka egoteko. Kanpineko jatetxean, ingurune ikusgarri horretaz ez ezik, sukaldaritzan onaz eta zerbitzu askoz gozatu ahalko duzu. Haurrentzako parkea eta aire zabaleko jarduerak egiteko gune bat dago: primerakoa da lasai eta eroso egoteko, familia osoarentzako ingurune hobezin batean. Jatetxean, sukaldaritzaren oinarriak bertako produktuak, euskal sukaldaritzan eta sukaldaritzan frantsesa dira. Itsas produktuak, ahatekiak eta gazta dira protagonista.

Located between the forests of Iratí and Soragain, in an exceptionally beautiful setting featuring a wealth of flora and fauna, thanks to its mild Atlantic climate. Guests can relax at the campsite restaurant, enjoy the views, the good cuisine and friendly service. There is a playground and area for open air activities. This is the perfect place for all the family to enjoy peace and comfort in some exceptional surroundings. The Basque and French-style cuisine is based on local-grown produce, with seafood, duck and cheese being an important part of the menu.

Ctra. N-135 Pamplona-Valcarlos, Km. 42
T. 948 760200- 672 486 121
restaurant@restaurantebaratze.com
www.restaurantebaratze.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 16€/26€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 126

Abierto de abril a noviembre
(Abierto el resto del año fines de semana)/
Apiriletik azarora bitarte zabalik (urtearen gainerakoan, asteburuan zabalik).
/ Open April to November
(Open at weekends during the rest of the year)



AYEGUI

8 CAMPING IRATXE



Restaurante, bar y cafetería con menú de comida tradicional cien por cien casera. Menú del día, menús concertados, también para llevar, consultar en web. También disponen de amplia carta de platos combinados, pizzas variadas, gran surtido de bocatas y amplia carta de pintxos y raciones. Local amplio con dos terrazas exteriores. Parque infantil interior. Abierto desde las 9 de la mañana con desayunos y almuerzos.

Jatetxea, taberna eta kafetegia. Jaki tradizionalaz egindako menua, dena etxekoa. Eguneko menua, menu adostuak eta etxera eramatekoak. Begiratu webgunean. Halaber, plater konbinatuak, askotariko pizzen eta bokaten karta luzea dute. Pintxoak eta errazioen karta ere badute. Lokala handia da, eta kanpoan bi terraza dituzte. Barruan, haurrentzako parkea dago. Goizeko 9etan zabaltzen dute, gosariak eta hamaiketakoak eskaintzeko.

Restaurant, bar and cafeteria serving traditional cuisine, one hundred percent home made. Set menú, Set menu available, to order or to take-away (check Web) There is also an extensive menu of mixed platters, a variety of pizzas, an excellent selection of sandwiches and an extensive menu of tapas and shared platters. Spacious premises with two outdoor terraces Indoor playground. Open from 9 am serving breakfasts and snacks.

Avda. Prado de Irache 14
T. 948 55 55 55 – Fax: 948 55 67 31
info@campingiratxe.com
www.campingiratxe.com

**Tradicional Navarra /
Nafarroako sukaldaritzan tradizionala
/ Navarre cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
de 12 a 19 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 200



9 RESTAURANTE IRACHE – BAR KIROL



Nuestro restaurante está ubicado en pleno Camino de Santiago, en el Complejo Turístico Irache, rodeado de naturaleza. Disponemos de un salón de 180 plazas, sin barreras arquitectónicas para cualquier tipo de celebración. En temporada de verano abrimos nuestra terraza, con zona de comedor, zona lúdica y chill-out, con una oferta de picoteo, ensaladas, pescados, carne y gran variedad de platos combinados, además de paella y calderetas. El bar abre de Semana Santa hasta el domingo después del día del Pilar. Para grupos y celebraciones abierto de marzo a noviembre, ambos inclusive.

Gure jatetxea Donejakue bidean bertan dago, Iratxe gune turistikoan, naturaz inguratuta. Janlekuan 180 mahaikide sartzen dira, oztopo arkitektonikorik gabe edozein ospakizun mota antolatzeko. Udan, terraza zabaltzen dugu: jateko gunea, jolas gunea eta chill outa daude. Zizka-mizka, entsaladak, arraina, haragia eta plater konbinatu asko eskaintzen ditugu, baita paella eta kalderetak ere. Taberna Aste Santuan zabaltzen da, Pilare egunaren osteko igandera arte. Taldeentzako ekitaldiak eta ospakizunak antolatzeko, martxotik azarora arte zabalik, biak barne.

Our restaurant is located right on the Way of St James, in the Irache Tourist Resort, in the heart of the countryside. Our wheelchair-friendly dining room has a seating capacity for 180 guests, for all types of celebrations. Our terraces are open during the summer season, with a dining area, play area and chill out with an offer of snacks, salads, fish, meat and a great variety of combined dishes, as well as paella and calderetas. The bar is open from Easter until the Sunday after the day of the Pilar. For groups and celebrations open from March to November inclusive.



Avda. Prado de Irache, 4
T. 626 79 75 97

(+info) restauranteirache@gmail.com

www.restauranteirachebarkiroi.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
desde 25€
25 eurotik aurrera
since 25€

BARÍNDANO

10 CASA FAUSTINA



Menú degustación y repostería de elaboración propia. Abierto: Fines de semana y festivos. En agosto: permanece todos los días abierto, excepto lunes y martes. Permitidos perros

Dastatzeko menua eta bertan egindako gozokiak. Zabalik: asteburu eta jaiegunetan. Abuztuak: egunero zabalik, astelehen eta asteartean izan ezik. Txakurrak sar daitezke.

Degustation menu and home-made desserts. Open: Weekends and bank holidays. In August: it is open every day, except Monday and Tuesday. Dogs allowed



Magdalena, 58
T. 948 539493
Fax: 948 53 91 50
www.casafaustina.es

**Cocina tradicional y casera /
Sukaldaritza tradizionala eta etxekoa /
Traditional, home cooking**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
28 € adultos/ helduek /adults –
13 € niños/ haurrek/ children
(bebidas no incluidas)/
(edariak ez daude barnean)/
(Drinks not included)

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
80

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Navidades / Gabonetan / Christmas

11 RESTAURANTE PAMPLONA EL TORO Hotel&Spa



Uno de los hoteles más emblemáticos y con más historia de Pamplona. Emplazado en un edificio de cuatro siglos de historia y gran valor artístico y cultural, visitar el hotel, además de una grata experiencia gastronómica, es sentir la historia de la ciudad. Su cocina ensalza la gastronomía local basándose en el producto de temporada. En un marco íntimo y relajado, es el lugar perfecto para disfrutar de la buena gastronomía.

Iruñeko hotelik entzutetsuenetako eta historiari luzeena dutenetako bat. Hotela dagoen eraikina duela lau mende egin zuten, eta balio artistiko eta kultural handia du. Beraz, esperientzia gastronomiko atsegin bat ez ezik, hotelera joatea hiriaren historia sentitzea ere bada. Lantzen duten sukaldaritzak tokiko gastronomia goraitpatzen du, eta garaian garaiko produktuan oinarritzen da. Gune goxo eta lasaia da, ezin hobea gastronomia onarekin ongi pasatzeko.

One of the most emblematic and historic hotels in Pamplona. Housed in a building of great artistic and cultural interest with four centuries of history, to visit the hotel is not just a pleasant gastronomic experience; it is to feel the history of the city. The cuisine is a celebration of local gastronomy based on seasonal products. The intimate and relaxed setting makes it the perfect place to enjoy good food.



Ctra. de Guipúzcoa, km. 5
T. 948 302211

reservas@hotelpamplonaeltoro.com
www.hotelpamplonaeltoro.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

30€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

200

CASCANTE

12 EL LECHUGUERO



En el centro de la villa romana de Cascante, con más de cincuenta años de experiencia, en este acogedor restaurante disfrutarán de la elaboración de unos platos basados en la cocina tradicional con pequeños toques de autor y en los productos típicos de la zona conocidos por su gran calidad. Su carta compuesta por verduras como borrajas, cardo, espárragos, alcachofas, variedad de carnes (solomillo al foie con salsa española, canguro con salsa de setas y cebollitas glaseadas) pescados (lomo de bacalao con tomate natural y trigueros, rodaballo con hongos...) y postres caseros. En temporada disponen de un menú degustación de verduras. Disponemos de agradables habitaciones

Cascante erromatar villaren erdigunean, berrogeita hamar urtetik gorako eskarmentua dute jatetxe eroso honetan. Sukaldaritzak tradizionalean oinarritutako platerak eskaintzen dituzte, egileen sormenezko ukituekin. Bertako ohiko produktuak darabiltzate, oso kalitate onekoak. Kartan, barazkiak (borraja, kardua, zainzuriak, orburuak...), haragia (azpizuna foiearekin eta espainiar saltsarekin, kangurua perretxiko saltsarekin eta tipulabotratzoa tomate naturalarekin eta gari-zainzuriarekin, erreboiloa onddoekin...) eta etxeko postreak eskaintzen dituzte. Sasoiari, barazkiak dastatzeko menua dago. Logela atseginak ditugu.

Located right in the centre of the Roman town of Cascante, this warm and welcoming restaurant has more than fifty years' experience in serving traditional cuisine, with some innovative twists. The cuisine is based on typical, local-grown produce, well-known for its excellent quality. The menu includes vegetables such as borage, cardoon, asparagus, artichokes, a good selection of meat dishes (sirloin with fresh foie served with Spanish sauce; kangaroo with sauce and glazed onions), fish dishes (cod loins with fresh tomato and green asparagus, turbot with wild mushrooms...), and also home-made desserts. In season, a vegetable degustation menu is available. Nice rooms



Romero, 8
T. 948 850052

info@ellechugero.com
www.ellechugero.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

Menú 16 € - Carta 40€

Menua 16 € eta karta 40 €

Menu 16 € and carte 40 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

110

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Viernes (excepto festivos y puentes) y

Domingos tarde /

Ostiralean (jaiegunetan eta zubietan izan ezik) eta igande arratsaldean. /

Friday (except holidays, bank holidays) and Sunday evenings

CASTEJÓN

13 Restaurante buffet EL VILLA DE CASTEJÓN



Gran buffet donde podrás elegir cuánto quieras y comer lo que quieras: paella, marisco, carne a la parrilla, verduras salteadas, ensalada, pizza... Además de las sugerencias diarias del chef, dispone de una gran oferta de productos frescos para cocinar al momento y al gusto de cada cliente. Para culminar, un gran buffet de postres con fuente de chocolate. Cuenta con varias zonas de comedor acogedores y vanguardistas y un salón privado, parking gratuito y zona de juego infantil.

Buffet oparo honetan, erabaki ahalko duzu zenbat jan eta zer jan: paella, itsaskiak, haragia parrillan, barazki salteatuak, entsalada, pizza... Chefak egunero egiten dituen iradokizunez gain, bat-batean eta nahierara egin daitezkeen produktu freskoen eskaintza handia dago. Ondo amaitzeko, postreen buffet itzela dago, txokolatzeko iturria eta guzti. Janlekuan, zenbait gune eroso eta abangoardista daude. Halaber, areto pribatua, doako aparkalekua eta haurrentzako jolas-gunea daude.

Extensive buffet where you can choose what and how much you want to eat: paella, seafood, griddled meat, sautéed vegetables, salads, pizzas, and a whole lot more. As well as the Chef's daily specials, there is a wide range of fresh produce prepared to order, to suit the taste of each guest. To round off the meal, enjoy an extensive dessert buffet with a chocolate fountain. The dining room is divided into a number of inviting, avant-garde areas and there is also a private lounge, free car park and children's play area.



Ctra. N-232, Km. 83,4
T. 948 842012
elvilla@eventshotels.com
www.elvillacastejon.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

Desde 16€

16 eurotik aurrera

Since 16€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

300

CIZUR MENOR

14 ASADOR SIDRERÍA MARTINTXO



Pone a disposición de su clientela una cocina tradicional de asador basada en una excelente materia prima y la maestría que nos dan más de 40 años al frente de las brasas. Chuletones de carne de vacuno mayor, corderos y cabritos de producción propia, pescados y mariscos. Llegados directamente de los mejores puertos y contacto directo con los y las proveedoras. Son famosas también nuestras verduras de temporada, algunas de ellas de nuestra propia huerta. El restaurante dispone además de viñedos, olivares, bodega y trujal propios.

Erretegietako sukaldaritza tradizionala eskaintzen diegu bezeroei, sekulako lehengaietan eta txingarren aurrean igaro ditugun 40 urte luze hauek emandako trebezian oinarrituta. Behi-txuleetak, gure ekoizpeneko arkumeak eta antxumeak, eta porturik onenetatik iritsitako itsaskiak dituzu eskura, zuzeneko harremana dugun hornitzaileek ekarrita. Garaian garaiko gure barazkiak ere ospetsuak dira. Batzuk gure baratzeokoak dira, gainera. Jatetxean, halaber, mahasiak, olibadiak, bodega eta olio-errota ditugu.

Carvery and Cider House offers its guests traditional cuisine based on excellent raw materials and the experience of more than 40 years cooking on embers.

T-bone steaks, lamb and goat, all own-reared, fish and shellfish brought directly from the best ports and direct contact with suppliers. We are famed for our seasonal vegetables, some of which are from our own vegetable garden. The restaurant also has vineyards, olive groves, own winery and oil press.



Irunbidea, 1,
T. 948 18 00 20
lasidreria@martintxo.com
www.martintxo.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

Precio medio 50 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

350 pax

HORARIOS / ORDUTEGIA / OPENING HOURS:

Abierto mediodía de lunes a domingo
(13:30 – 16:00)
y noches de jueves a sábado (20:30 – 23:00) /
Egurdian zabalik, astelehenetik igandera bitarte (13:30-16:00), eta gauetz, ostegunetik larunbatera arte (20:30-23:00) /
Open for lunch from Monday to Sunday (1:30 p.m. to 4:00 p.m.) and nights from Thursday to Saturday (8:30 p.m. to 11:00 p.m.)

15 EL CRUCERO



Un local caracterizado por una exquisita comida tradicional, basada en los productos autóctonos de la tierra y de temporada. Destaca los asados: cochinillos y cabrito, la caza, las setas y hongos sin olvidar las verduras de la Ribera que son las protagonistas indiscutibles de su carta. Menú del día a 13,50 euros, menú de fin de semana a 20,00 euros (Iva incluido).

Jatetxe honen ezaugarri bereizgarria sukaldaritza tradizional aparta da, bertako eta garaiko produktuk dituena oinarri. Erreaki dira nagusi: txerrikumea eta antxumea, ehizakia, perretxikoak eta onddoak. Ez dira ahaztekoak Erriberako barazkiak, kartako protagonistak baitira, zalantzarik gabe. Eguneko menua 13,50 euroan ematen dute, eta asteburukoa, 20,00 euroan (BEZA barne).

A restaurant noted for its exquisite traditional cuisine, based on local-grown, seasonal produce. Emphasis is on game, roasted meats: suckling pig and kid, wild mushrooms and, of course, the vegetables grown in La Ribera, which have pride of place on the menu. Set menu costs 13.50 Euros, Weekend menu costs 20,00 VAT included.



Mayor, 1
T. 948 781683
reservas@elcruccorella.com
www.elcruccorella.com

**Cocina de temporada /
Garaian garaiko sukaldaritza/
Seasonal cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
34 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
55

ELIZONDO

16 ASADOR GARZAIN
(Hotel Baztán 3*)



Nuestra cocina se caracteriza por dar un toque singular y contemporáneo a los platos de siempre. La rica gastronomía de la zona se conjuga con las aportaciones de la cocina de autor renovada según los productos de Temporada. Amplio comedor principal en el que disfrutar de nuestra carta, menús especiales y menú del día. Así mismo encontrará en nuestras instalaciones el marco ideal para la celebración de comidas de empresa, eventos, bodas, etc.. Aparcamiento privado, terraza, jardines y parque infantil. Disponen de "menú del hotel" a 22 €

Gure sukaldaritzaren ezaugarri nagusia da ukitu berezia eta garaikidea ematen diegula betiko plateriei. Hemengo gastronomia joria egile-sukaldaritza berrituaren ekarpenekin batzen da, garaian garaiko produktuen arabera. Karta, menu bereziak edo eguneko menua aukeratu daitezke gure janleku nagusi handian. Era berean, gure instalazioak leku ezin hobea dira enpresa bazkariak, ekitaldiak, ezkontzak eta beste ospakizun batzuk antolatzeko. Aparkaleku pribatua, terraza, lorategiak eta haurrentzako parkea daude. Hoteleko menua 22 euroan ematen da.

The cuisine is noted for its unique, contemporary twist to traditional dishes. The rich gastronomy of the area goes hand in hand with signature cuisine, offering a menu that is regularly updated to embrace seasonal produce. The spacious main dining room offers an à la carte menu, special menus and also a set menu. Our facilities are the ideal setting for all types of celebrations and events,... Private car park, terrace, gardens and children's playground. They have a "hotel menu" at € 22.



Ctra. Francia, Km. 56
T. 948 580050 Fax: 948 452323
info@hotelbaltan.com
www.hotelbaltan.com

**Cocina tradicional y asador /
Sukaldaritza tradizionala eta erretegia
/ Traditional cuisine and carvery**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
30-35 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
250
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Diciembre a febrero /
Abendutik otsailera bitarte /
December to February

17 ASADOR MAYA



Especialistas en carnes y pescados a la brasa desde 1977. Disponemos de zona infantil, parking propio y amplias terrazas cubiertas y al aire libre. Locales para todo tipo de celebraciones. Y también gran cervecería irlandesa "Iris Pub Eskiroz", ¡¡posiblemente la mayor de Pamplona y comarca!!

Txingarretan erretako haragi eta arrainetan espezialistak 1977tik hona. Haurrentzako gunea, aparkalekuak eta terrazak ditugu, estaliak eta aire zabalekoak. Ospakizun guztietarako aretoak daude. Eta Irish Pub Eskiroz, irlandar garagardotegi ederra ere bai: ziur asko, Iruñeko eta inguruko handiena!!

Specialists in char-grilled meat and fish since 1977. Kids' play area, private car park and spacious outdoor and covered terraces. Function rooms for all types of celebrations. And also the "Irish Pub Eskiroz", possibly the largest Irish beer bar in Pamplona and surrounding area!!



Ctra. de Salinas 20
T. y Fax: 948 31 73 39
www.asadormaya.com

Tradicional, vasco-navarra / Euskal eta nafar sukaldaritza tradizionala.

/ Traditional Basque - Navarre

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 30 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

170
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
del 1 al 15 de agosto /
abuztuaren 1etik 15era arte /
from 1st to 15th august

ESTELLA-LIZARRA

18 CAMPING LIZARRA



Situado en Estella, capital de la Merindad, en el Camino de Santiago, a un kilómetro del centro de la ciudad. Menús especiales grupos consultar precios. Mediodía y noche se sirven platos combinados, sándwich, hamburguesas, raciones, bocadillos...

Donejakue bidean dago, Lizarran, merindadeko hiriburuan, erdigunetik kilometro batera. Taldeentzako menu bereziak eskaintzen dira. Galdetu prezioak. Eguerdian eta gauetan, plater konbinatuak, sandwichak, hanburgesak, errazioak, ogitartekoak... eskaintzen dituzte.

Located in Estella, the main town in the area, right on the Way of St James, and at just 1 km from the town centre. Special group menus consult prices. Mixed platters, sandwiches, hamburgers, shared platters, French-bread sandwiches, etc., served in midday and evening.



Ordoiz, s/n
T. 948 551733
info@campinglizarra.com
www.campinglizarra.com

Cocina tradicional navarra / Nafarroako sukaldaritza tradizionala / Cooking traditional Navarre

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 15-30 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

100 Interior / barruan, 100 / indoor
200 exterior / kanpoan 200 / outdoor
CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Consultar períodos de cierre por temporada/
Galdetu noiz ixten duten sasoi bakoitzean
/ Consult closing periods by season

ESTELLA-LIZARRA

19 RICHARD



Espárragos rellenos, endivias con marisco. Salpicón de rape con cigalitas, delicias de bacalao. Mousse de queso con frambuesa y helado de miel. Menú del día a 15,50€. Menú de la casa a 32€. Disponen de una agradable terraza para el disfrute de sus clientes.

Zainzuri beteak, endibiai itsaskiekin. Zapo-salpikoa zigalatxoekin, bakailao-gutiziak. Gazta-mousse mugurdiekin eta ezti-izozkiarekin. Eguneko menua, 15,50 euroan. Etxeko menua, 32 euroan. Terraza atsegin dute, bezeroen gozamenerako.

Stuffed asparagus, endives with shellfish. Diced monkfish and baby langoustine salad, cod delight. Cheese mousse with raspberries, honey ice-cream. Set menu costs 15,50€. Menu of the House: 32€. Pleasant terrace available for the use of guests.



Yerri, 10
T. 948 551316
info@barrestauranterichard.com
www.barrestauranterichard.com

**Cocina regional y de autor /
Eskualdeko sukaldaritza
eta egile-sukaldaritza /
Regional and signature cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 50€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
60

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Noches y Primera quincena de septiembre /
Gauetan, eta iraileko lehen hamabostaldia /
Nights and First fortnight in September

ESTELLA-LIZARRA

20 HOTEL YERRI



Cocina típica de la zona con productos frescos y de temporada. Menestra de verduras, pochas, Piquillos de Lodosa - Ajoarriero, pescados frescos del Cantábrico - Gorrín, cordero chilindrón, manos de cerdo - Delicias de la casa, cuajada, queso Urbasa. Restaurante con todos los servicios del hotel: Bar, parking subterráneo, etc.

Bertako ohiko sukaldaritza, produktu freskoekin eta garaian garaikoekin. Barazki-menestra, potxak, Lodosako pikilloak. Ajoarrieroa, Kantauri itsasoko arrain freskoa. Txerrikumea, arkumea txilindronean, txerri-hankak. Etxeko gutiziak, mamia, Urbasako gazta. Jatetxean hoteleko zerbitzu guztiak eskaintzen dira: taberna, lurpeko aparkalekua, etab.

Mixed vegetables, fresh white haricot beans, sweet red Lodosa-grown piquillo peppers, Ajoarriero (flaked salt cod in tomato and pepper sauce), freshly-caught fish from the Bay of Biscay, suckling pig, lamb in pepper sauce, pork trotters. Homemade desserts, junket, Urbasa cheese. Restaurant offering all the hotel services: Bar, underground car park, etc.



Avda. Yerri, 35 (a 90 mts. Plaza de Toros)
T. 948 546034 Fax: 948 555081
hotelyerri@hotelyerri.es
www.hotelyerri.es

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
20-40 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
65

21 VENTA DE ETXALAR



Restaurante situado en un paraje de gran encanto y en un cruce de caminos en plena zona de montaña. Cocina tradicional y casera con predominio de productos navarros. Exquisita verdura de temporada, caza, pescados y carnes a la parrilla de carbón. Menú del día de lunes a viernes mediodía, llamar para consultar precios. Temporada alta del 1 de julio al 31 de agosto, Semana Santa y puentes anuales. Fácil aparcamiento con capacidad para 200 vehículos. Especialistas en bodas, comuniones, reuniones de empresa y todo tipo de celebraciones, menús adaptados para alérgicos e intolerantes (bajo petición).

Jatetxea xarma handiko bazter batean dago, mendiko bidegurutze batean. Sukaldaritzaren tradizioa eta etxekoa, nafar produktuekin batez ere. Garaian garaiko barazki apartak, ehizakiak, arraina eta haragia ikatz-parrillan. Eguneko menua astelehenetik ostiralera, eguerdian. Deitu prezioak galdetzeko. Goi-denboraldia uztailaren 1etik abuztuaren 31 arte, Aste Santuan eta zubietan. Aparkaleku osoa, 200 ibilgailurako. Espezialistak ezkontza, jaunartze, enpresa-bilera eta ospakizun mota guztietan. Menuak alergiko eta intoleranteentzat egokitzen dira (aurrez eskatu behar da).

This restaurant is set in a charming spot, at a crossroads in the heart of the mountain area. Traditional home-cooking with predominantly Navarre-grown produce. Exquisite game and chargrilled fish and meat. Set menu from Monday to Friday noon, call to check prices. High season: Easter, annual long weekends and from 1st July to 31st August. Convenient car parking facilities for 200 vehicles. Specialists in weddings, business meetings and all kinds of celebrations, adapted Allergy and food intolerance (on request) menus.



Ctra. Pamplona-Irún, Km. 60
T. 948 635000 Fax: 948 635263
info@etxalar.com
www.etxalar.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

35 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
120 + 300

FONTELLAS

22 BEETHOVEN



Espárragos blancos de Navarra asados en papillote con un ajoblanco de piñones y lima. Como una lasaña de alcachofas "la Blanca de Tudela", panceta Ibérica, ajo negro y toques cítricos. Lasaña de anchoas en un escabeche frío con sus verduras salteadas. Gallo frito con una mantequilla de fruta de la pasión y demiglace verde. Guiso actualizado de manitas y cigalas. Raviolis caramelizados de piña colada, cremoso de chocolate. "Lemon Pie" El restaurante cuenta con aparcamiento propio y jardín privado.

Nafarroako zainzuri zuriak, papillote eran erreak, pinazi eta limarekin egindako baratxuri zuriko zopaz lagunduta. Tuterako orburu zuriz egindako lasagna, hirugihar iberikoa, baratxuri beltza eta ukitu zitrikoak. Antxoa lasagna-eskabetxe hotzean, barazki salteatuekin. Oilar frijitua, pasio-frutaren gurinarekin eta demiglace berdearekin. Txerri-hanka eta zigalaz egindako gisatu eguneratua. Piña coladazko ravioli karamelizatua, txokolatetzko krema. Lemon piea. Aparkalekua eta lorategi pribatua daude.

Navarra's white asparagus roasted in papillote with pine nuts's white garlic and lime. Like an artichoke lasagna "The Tudela's White", Iberian pork belly, black garlic and citrics touches. Anchovies lasagna marinade of oil, vinegar and bay leaves with sautéed vegetables. Fried cock with fruit butter and green glaze. pork trotters and crayfish Update Stew. Pineapple and chocolate cream's caramelized ravioli "Lemon Pie". Private park and garden



Avda, Tudela, 30 (a 3 km de Tudela)
T. 948 825260
restaurant@rtebeethoven.com
www.rtebeethoven.com

**Cocina regional y de autor /
Eskualdeko eta egile sukaldaritzaren
Regional and signatura cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 40-45 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
60 + 280

ABIERTO / ZABALIK / OPEN
de lunes a domingo a mediodía. Noches con reserva previa. Vacaciones consultar. /
astelehenetik igande eguerdira arte. Gaez,
aurretik erreserbatu behar da.
Galdetu noiz dituzten oporrak /
At midday from Sunday to Wednesday. At nights
only previous reservation. Holidays Check it

23 PALACIO CASTILLO DE GORRAIZ



La base de su cocina son los productos de temporada. Cocotte de huevo de caserío a 62° con hongos de Ultzama y espuma de patata trufada. Delicia de cordero lechal D.O. Navarra asado, quinoa y crema de calabaza. Cheesecake de albaricoque, hueso de cereza de Milagro y helado de piel de limón.

Lantzen duten sukaldaritzaren oinarria sasoiko produktuak dira. Baserriko arrautzen cocottea 62º-an, Ultzamako onddoekin eta patata trufatuzko apararekin. Nafarroako jatorri-deiturako arkume errearen gutiziak, kinoarekin eta kalabaza-kremarekin. Cheesecakea abrikotekin, Milagroko gerezi-hezurrekin eta limoi-azalezko izozkiarekin.

The cuisine is based on seasonal produce. Free-range eggs baked at 62° with wild mushrooms from the Ultzama valley and truffle potato foam. Roast D.O. Navarra suckling lamb delicacy, quinoa and cream of butternut squash



Avda. de Egüés, 78
T. 948 337330
restaurante@castillodegorraiz.com
www.castillodegorraiz.com

Cocina tradicional navarra renovada / Nafarroako sukaldaritza tradizional berritua / Traditional Navarre cuisine with a fresh spin

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
50€-90€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
90-800

HUARTE

24 RESTAURANTE HOTEL DON CARLOS



Cocina basada en el respeto hacia el producto. El Restaurante Hotel Don Carlos fusiona tradición y vanguardia, en una propuesta gastronómica coherente que refleja las raíces y los sabores de la tierra navarra. Priorizan el producto de proximidad y de temporada, y lo sirven con cariño en un ambiente familiar y unas instalaciones rodeadas de jardines. Disponen de una carta de vinos excelente que es un referente en la Comunidad y de una fantástica terraza, ideal para relajarse.

Jatetxe honetako sukaldaritzaren oinarria produktuekiko errespetua da. Don Carlos jatetxe eta hotelean tradizioa eta abangoardia fusionatzen dituzte: haien proposamen gastronomiko koherenteak Nafarroako sustraiak eta zaporeak islatzen ditu. Gertuko eta garaiko produktuak lehenesten dituzte, eta maitasunez zerbitzatzen dute dena, familia-giroan, lorategiz inguraturiko instalazioetan. Ardoen karta bikaina da, erreferentea lurralde osoan. Terraza ederra ere badute, erlaxatzeko aparta.

Cuisine based on respect for the product. The Don Carlos Hotel Restaurant combines traditional and avant-garde cuisine in a culinary proposal that is consistent and reflects the roots and flavours of Navarre. The emphasis is put on local and seasonal produce, that is lovingly served in a casual atmosphere, in facilities surrounded by gardens. The restaurant offers an excellent wine list that is among the best in Navarre, and a fantastic terrace, the ideal place to relax and unwind.



Dorraburu, 1
T. 948 330077
infohotel@hdoncarlos.com
www.hdoncarlos.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
38-100 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
75 / 500

25 HOTEL EL MESÓN



Restaurante con capacidad para 120 personas donde puedes degustar una carta de producto típico de nuestra tierra, además de menús de temporada. Acércate sólo/a o acompañado/a, en grupo o a disfrutar de tu celebración familiar. Para ello te ofrecemos una amplia oferta de menús para adaptarnos a tus necesidades. En nuestro bar con sus amplias terrazas, podrás probar nuestros pinchos, raciones, bocadillos o platos combinados. Somos especialistas en menús para grupos.

Jatetxe honetan, 120 mahaikide sartzen dira. Gure lurraldeko ohiko produktuen karta dastatu dezakezu, eta sasoiko menuak ere bai. Etorri zure kabuz edo norbaitekin, taldean edo familia-ospakizunak egitera. Horretarako, menu-eskaintza zabala daukazu eskura, zure beharretara egokitzeko. Tabernan, terraza handietan, pintxoak, errazioak, ogitarteak eta plater konbinatuak probatu ditzakezu. Taldeentzako menuetan espezialistak gara.

Restaurant with a seating capacity of 120 where guests can enjoy a menu based on typical regional produce, as well as seasonal menus. Whether you're by yourself, accompanied, in a group or you'd like to enjoy a family celebration, we offer an extensive range of menus so that you can choose just the right one for you. Our bar features spacious terraces where you can enjoy our tapas, shared platters, sandwiches and mixed platters. We specialise in menus for groups.

Paseo de la Abadía, 14
T. 948 884035
info@hotelmeson.com
www.hotelmeson.com

**Gastronomía tradicional Navarra /
Nafarroako gastronomia tradizionala /
Navarre-style cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 18-45 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
100-175

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

15 dic. al 15 feb. /

Abenduaren 15etik otsailaren 15era bitarte /
15th dec. to 15th feb.



LEGASA

26 RESTAURANTE AROTXA JATETXEA



Considerado por muchos como uno de los mejores asadores de chuleta, también puede probar su tarta de manzana caliente y su torrija. Situado en un entorno tranquilo a 3 km. del Señorío de Bertiz. Un comedor acogedor y parking privado. Disponen de baños adaptados a personas con discapacidad.

Askoren iritziz, txuleta-erretegirik onenetako bat da hau. Horrez gain, sagar-tarta beroa eta torrada ere probatu ditzakezu. Leku lasai batean dago, Bertizetik hiru kilometro. Janlekua eroso da, eta aparkalekua, pribatua. Desgaitasun bat duten pertsonentzat egokitutako komunak dituzte.

Considered by many to be one of the best carveries for steak. Guests can also try the hot apple pie and Spanish-style French toast. Located in a peaceful setting, 3 km from the Señorío de Bertiz nature park. Cosy dining room and private car park. Toilets adapted for people with disabilities.

Santa Catalina 34
T. 948 456 100
arotxa@arotxa.com
www.arotxa.com

**Cocina tradicional cuidando
mucho la calidad / Sukaldaritza
tradizionala, kalitatea asko zainduz. /
Fine quality, traditional cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
45-50 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
70

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Martes y las noches de domingo a viernes/
Asteartean eta igandetik ostiralera bitarteko
gauean / Tuesdays and Sunday to Friday
nights



27 KASINO LESAKA



Alubias, verdura, tortillas navarras (bajo pedido). Merluza, croquetas caseras. Ternera lechal y cordero, caza en temporada. Postres caseros. Menú del día a 14 euros. De octubre a junio incluido cerrado por las noches, salvo fin de semana

Babarrunak, barazkiak, nafar tortillak (aurrez eskatu behar dira). Legatza, etxeko kroketak. Txekorrak eta arkumea, eta ehizakiak, sasoiak. Etxeko postreak. Eguneke menua 14 euroan. Gauez itxita urritik ekainera bitarte, asteburuan izan ezik.

Beans, vegetables, Navarre-style omelettes (to order). Hake. Milk fed veal and lamb, game in season. Home-made desserts. Set menu at 14 Euros. From October to June included closed at night, except weekends



Plaza Vieja, 23
T. 948 637287 / 948 637152
eskolaberenea@gmail.com

Cocina tradicional / Sukaldaritza tradizionala / Traditional cuisine

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
35-40 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
100-120

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Lunes noche / astelehen gauean /
Monday evenings

LUMBIER

28 HOTEL IRU-BIDE



Local agradable con una cocina muy interesante. Menú del día a 22 euros y de fin de semana a 37 euros (iva incluido con bebidas aparte) con verduras de temporada. Pescados y carnes de primera calidad. Caza en temporada. Postres caseros. Lugar ideal para comidas de empresa y reuniones. Comedores privados.

Leku atsegina da, eta oso sukaldaritza interesgarria lantzen dute. Eguneke menua 22 euroan ematen dute, eta asteburukoa, 37 euroan (BEZa barne, edariak ez), garaiko barazkiekin. Kalitate goreneko arraina eta haragia. Sasoiak, ehizakiak. Etxeko postreak. Leku bikaina da enpresa-bazkariak eta -bilerak egiteko. Janleku pribatuak.

A pleasant restaurant serving some very interesting dishes. Set menu 22 Euros and Weekend menu 37 Euros (VAT include, no drinks) with seasonal vegetables. Fine quality fish and meat. Game in season. Home-made desserts.

The ideal place for business lunches, meetings and banquets. Private dining rooms.



Bijués, s/n
T. y Fax: 948 880435
info@hotelirubide.com
www.hotelirubide.com

Cocina tradicional con innovaciones / Sukaldaritza tradizionala, berritasunekin / Traditional cuisine with innovative twists

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 22-37 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 100

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Navidad / Gabonetan / Christmas

29 RESTAURANTE CASA ARTETA



Restaurante Casa Arteta es un local con una cocina tradicional de carnes y pescados frescos que incorpora a su carta un buen número de productos de temporada (hongos, perretxikos, espárragos, alcachofas etc). Un lugar tranquilo a 10 kilómetros de Pamplona para celebrar reuniones familiares y pequeños eventos (bautizos, cumpleaños). Destaca también su carta de postres caseros.

Casa Arteta jatetxeko sukaldaritza tradizionala da, haragi eta arrain freskoekin. Garaian garaiko produktu asko ere badituzte kartan: ondoak, perretxikoak, zainzuriak, orburuak... Txoko lasai bat lruñetik 10 kilometrora, familia-bilerak eta ekitaldi txikiak egiteko (bataioak, urtebetetzeak...).
Etxeko postreen karta ere nabarmendu behar da.

Casa Arteta restaurant serves traditional cuisine based on fresh meat and fish, while the menu includes a large number of seasonal produce (wild mushrooms, St George's mushrooms, asparagus, artichokes, etc.).

A peaceful spot that is just 10 kilometres from Pamplona, ideal for holding family get-togethers and small events (christenings, birthdays).

Particular mention should also be made of its of home-made dessert menú



C/ San Miguel, s/n
T. 948 302 307
restaurantecasaarteta@gmail.com
www.restaurantecasaarteta.es

PRECIO/PREZIOA / PRIZE

50 – 60 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

60

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

martes y miércoles, excepto festivos /
astearte eta asteazkenean, jaiegunetan
izan ezik / tuesdays and wednesdays,
except holidays

MENDIGORRÍA

30 CAMPING EL MOLINO



Alubias rojas de Puente la Reina, mariscada, asados, pescados frescos. Cuajada, helados, postres caseros, quesos de la región. El Camping El Molino cuenta con la ISO 14001.

Gareseko babarrun gorriak, itsaski-jana, errekiak, arrain freskoa. Mamia, izozkia, etxeko postreak, eskualdeko gaztak.
El Molino kanpinak ISO 14001 ziurtagiria du.

Puente la Reina-grown red kidney beans, mixed shellfish dish, roasts, fresh fish. Junket, ice-creams, home-made desserts, regional cheeses.

The El Molino camp site is certified to ISO 14001



Mendigorría
T. 948 340604 Fax: 948 340082
info@campingelmolino.com
www.campingelmolino.com

**Cocina regional casera /
Eskualdeko etxeko sukaldaritza /
Regional home-cooking**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE

24 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

200

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Lunes / astelehenean / Mondays
Diciembre / abenduan / December

31 ASADOR KIXKIA



Este establecimiento es el lugar idóneo para disfrutar del ambiente rural que dispensa una decoración típica de sidrería tradicional en la que destacan la piedra y la madera. Cuidan especialmente la materia prima y tanto la carne como el pescado son de primera calidad. La especialidad de la casa es el chuletón y las carnes a la parrilla. Disponen de carta y de menú de sidrería. El comensal puede servirse la sidra natural directamente desde las barricas. Dispone de un amplio parking a las puertas del asador facilitando su acceso.

Jatetxe hau primerako leku bat da landaz goatzeko: sagardotegi tradizionalak apainketa dauka, eta, hartan, harria eta egurra dira nagusi. Lehengaiak bereziki zaintzen dituzte, eta nola haragia hala arraina bikainak dira. Etxeko espezialitatea txuleta eta parrillan erretako haragia dira. Karta eta sagardotegiko menua eskaintzen dituzte. Mahaikideek upeletatik zuzenean hartu dezakete sagardo naturala. Aparkaleku handi bat dago erretegiaren sarreran, hara joatea errazteko.

This restaurant is the ideal place to enjoy the rural atmosphere of a traditional cider house, with its typical stone and wood décor. Particular care is taken to serve only the finest quality meat and fish. The speciality dishes are charcoalgrilled beef steaks and other cuts of meat. An à la carte and cider menu are both available and guests can serve their own cider directly from the barrels. A spacious car park is located right alongside the carvery, for the convenience of our guests.



Urrutia nº 59. · T. 948 890517
kixkia2000@yahoo.es
www.kixkia.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 29-45 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 180

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
de lunes a jueves en invierno /
astelehenetik ostegunera, neguan /
mondays to thursdays in winter.

ABIERTO / ZABALIK / OPEN:
todos los fines de semana del año, los puentes
y en verano todos los días /
urteko asteburu guztietan, zubietan eta, udan,
egunero / weekends all year round, long bank
holidays and every day in summer

OLAVE

32 HOSTAL LORENTXO



Especialidad en carnes a la brasa y asados. Platos de temporada. Postres caseros. Menú del día 15 euros; menú Lorentxo 27 euros. Abiertos desde las 6 de la mañana hasta las 22:30h, cocina abierta ininterrumpidamente.

Espezialitatea txingarretan erretako haragia eta errekiak dira. Sasoiko platerak. Etxeko postreak. Eguneko menua, 15 euroan, eta Lorentxo menua, 27 euroan. Zabaliak goizeko 6etatik 22:30era arte. Sukaldea zabaliak dago etenik gabe.

Specialising in charcoal-grilled and roasted meat. Seasonal dishes. Home-made desserts. Set menu 15 Euros; Saturday and bank holiday menu lorentxo 27 Euros. Open from 6 a.m. to 10:30 p.m. Food served all day.



Ctra. Irún, Km. 11
T. 948 332486
administracion@hostalorentxo.com
www.hostalorentxo.com

**Cocina tradicional de la zona /
Eskualdeko sukaldaritza tradizionala /
Traditional local cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
33 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 150

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
1 de Enero y 25 de Diciembre /
urtarrilaren 1ean eta abenduaren 25ean /
1st January and 25th December

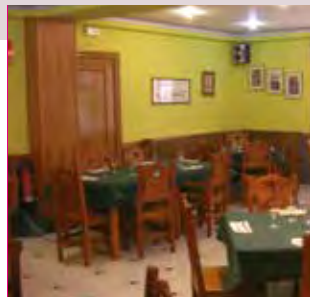
33 GAMBARTE JATETXEA



Atractivo menú de fin de semana. También del día y menú infantil. Interesante para banquetes y grupos. Dos comedores independientes para 65 personas cada uno.

Asteburuko menu erakargarria. Eguneko menua eta haurrentzako menua ere badaude. Interesgarria oturuntzak egiteko, eta taldeentzat. Bi janleku daude, eta bakoitzean 65 mahaikide sartzen dira.

Attractive weekend menu. Also set menu and children's menu. Interesting for banquets and groups. Two separate dining rooms for 65 guests each.



Rua del Seco, 15
T. 948 740139
restaurantegambarte@gmail.com
<https://restaurante-gambarte.negocio.site/>

Cocina navarra / Nafarroako sukaldaritza / Navarre cuisine

PRECIO / PREZIOA / PRICE: 25- 30 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 130

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Miércoles / asteazkenean / wednesday

ABIERTO / ZABALIK / OPEN:

De lunes a domingo de 13 a 17:30h./ astelehenetik igandera, 13:00etatik 17:30era bitarte. / From Monday to Sunday from 1:00 p.m. to 5:30 p.m

34 MERINDAD DE OLITE
“Enoteca – Winebar”

Espacio temático dedicado al vino en el que conviven Restaurante, Enoteca y Winebar, donde el aficionado al vino, disfrutará de una experiencia gastronómica y enológica degustando la mejor selección de vinos de Navarra y una sección dedicada a caprichos Nacionales. Restaurante innovador donde disfrutar de la mejor cocina moderna y amplia selección de vinos de Navarra por copas. Menú degustación 35€. En el Winebar podrás realizar catas eligiendo entre una amplia gama de tintos, rosados y blancos por copas. Además, puedes disfrutar de catas de aceite y queso. Espléndida Enoteca, con gran selección de vinos de bodegas de Navarra y productos gourmet.

Ardoari eskainitako espazio bat da: jatetxea, enoteka eta winebarra aldi berean. Hala, ardozaleek esperientzia gastronomikoaz eta enologikoaz gozatuko dute, Nafarroako ardorik onenak eta gutizia nazionalak dastatzeko. Jatetxe berritzaile honetan, sukaldaritza modernorik onena eta Nafarroako ardo ugari eskuratu daitezke, kopakadaz kopakada. Dastatzeko menua, 35€. Winebarrean, era askotako ardo beltz, gorri eta zurien kopakadak dastatu ahalko dituzu. Gainera, olio eta gazta ere dastatzeko aukera dago. Enoteka ederra da, eta Nafarroako upategietako ardo asko eta gourmet produktuak biltzen ditu.

A thematic space dedicated to wine, grouping together the Restaurant, Wine Shop and Wine Bar. Wine enthusiasts are offered the opportunity to enjoy a unique food and wine-tasting experience with the best selection of wines from Navarra and other good Spanish wines. An innovative style of restaurant, enjoy the very best contemporary cuisine, set tasting menu 35€ our Wine bar offers you the possibility of enjoying wine tastings and degustations, choosing between a wide range of wines. Tasting olive oil and cheese. With a splendid Wine shop featuring an extensive selection of wines from the main wineries in Navarra, as well as other gourmet products



Rua de la Judería, 11
T. 948 740735
info@restaurantemerindaddeolite.com
www.restaurantemerindaddeolite.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
30-40€

35 ALHAMBRA



Situado en pleno centro de Pamplona. El Restaurante Alhambra es un clásico de la alta cocina de Pamplona. Con los hermanos Iñaki y Esther Idoate al frente y secundados por el equipo del chef Javier Díaz, mantienen en constante evolución su cocina que sorprende con la elaboración y combinación de ingredientes en sus platos. Un espacio en el que se respira calidez por su excelente servicio. Entre sus propuestas destacamos los menús maridaje. Imprescindible visitarlo. CERRADO: Miércoles noche y domingo todo el día. Semana Santa y 15 días en Agosto

Iruñeko erdigunean bertan dago. Alhambra jatetxea Iruñeko goidukaldaritzaren klasiko bat da. Iñaki eta Esther Idoate anai-arrebek gidatzen dute, eta Javier Díaz chefaren taldea dute atzean. Haien sukaldaritzak une oro ari da aldatzen, eta harridura sortzen du platerak prestatzeko moduarekin eta osagaien konbinazioarekin. Epeltasuna dario jatetxeari, zerbitzua sekulakoa baita. Haien proposamenen artean, uztartzeko menuak azpimarratu behar dira. Joan beharra dago. ITXITA: Asteazken gauean eta igandean egun osoa. Aste Santua, eta 15 egun abuztuan.

Located right in the centre of Pamplona. The Alhambra Restaurant has a long-standing reputation for haute cuisine in Pamplona, Run by Iñaki Idoate and his sister Esther, with the support of the team led by chef Javier Díaz, the cuisine is constantly evolving, to produce some surprising ways of preparing and combining the ingredients in its dishes. This is a restaurant that conveys warmth and friendliness, due to its excellent service. Particular mention should be given to its pairing menus. A must-visit. CLOSED: Wednesday nights and all day Sunday. Easter and 15 days in August



Bergamin, 7
T. 948 245007 / 948 242866
Fax: 948 240919
info@restaurantalhambra.es
www.restaurantalhambra.es

**Cocina de producto /
Produktuari begirako sukaldaritzak /
Product cuisine**
PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
69 €
CAPACIDAD / MAHAIDEAK / CAPACITY:
140

PAMPLONA

36 RESTAURANTE ALMA (Hotel Alma Pamplona 5*)



La propuesta del restaurante Alma (un Sol Repsol 2022), la más 'casual' del hotel Alma, se basa en reinterpretar la cocina navarra bajo tres grandes ejes: guisos tradicionales, verdura de la ribera y brasa, para construir un espacio ligado a la esencia tradicional navarra. En este espacio, el chef Leandro Gil retoma las técnicas de la cocina tradicional como el asado en brasa, con el toque justo de renovación y basándose siempre en productos de cercanía y primera calidad.

Alma jatetxearen proposamena (Repsol eguzki bat 2022an) Alma hoteleko informalena da, eta Nafarroako sukaldaritzak berrinterpretatzea du oinarri, hiru ardatz hauetan oinarrituta: gisatu tradizionalak, Erriberako barazkiak eta txingarrak. Era horretan, Nafarroako sukaldaritzak tradizionalarekin lotutako espazio bat eraiki dute. Espazio horretan, Leandro Gil chefak sukaldaritzak tradizionalaren teknikak berreskuratzen ditu, eta berritzeko ukitu doiak eman dizkio. Halaxe jokatu du, esate baterako, txingarretan erretzearekin. Edonola ere, oinarria beti dira gertuko produktu apertak.

The menu proposed by the Alma restaurant (one Repsol Sun 2022), the most "casual" restaurant of the Alma Hotel, is based on reinterpreting Navarre cuisine following three main lines: traditional dishes; vegetables from the Ribera in the south of Navarra; and char-grilled food, to build a space related to the traditional essence of Navarra. In this space, chef Leandro Gil goes back to traditional culinary techniques such as roasting in wood-fired ovens, with just the right innovative touch and always based on top quality local produce.



Beloso Bajo, 11
T. 948 293 380
restaurant@almapamplona.com
www.almapamplona.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
Desde 35 € /
35 eurotik aurrera /
Since 35€

37 RESTAURANTE LA BIBLIOTECA (Hotel Alma Pamplona 5*)



La Biblioteca (una estrella Michelin 2019 y dos Soles Repsol 2022) está concebido para la experiencia más personalizada al recibir solo diez comensales. Su filosofía se basa en representar la huerta y la botánica de Navarra, con una visión moderna pero muy respetuosa con la tradición culinaria de la región. El deseo de Leandro Gil ha sido trasladar el entorno que le rodea, en una búsqueda de ingredientes silvestres y endémicos, redescubriéndolos y transformándolos para crear una experiencia sorprendente e innovadora.

La Biblioteca (Michelin izar bat 2019an eta bi Repsol eguzki 2022an) esperientziarik pertsonalizatuena eskaintzeko pentsatuta dago, hamar mahaikide soilik sartzen dira eta. Haren filosofia Nafarroako baratzea eta botanika adieraztea da ikuspegi moderno batekin, zeinak, aldi berean, bertako sukaldaritzaren tradizioa erabat errespetatzen duen. Leandro Gil-ek ingurua islatu nahi izan du, basa-osagai endemikoak bilatuz, eta berraurkitu eta eraldatu egin ditu, esperientzia harrigarria eta berritzailea sortzeko.

La Biblioteca (one Michelin star 2019 and two Repsol Suns 2022) is designed for a more personalised experience, as there is only room for ten diners. Its philosophy is based on portraying the market gardens and plants and herbs in Navarra, with a modern outlook yet still respecting the culinary tradition of the region. Chef Leandro Gil aims to source the wild and native ingredients in the surrounding area in order to rediscover and transform them to create a surprising and innovative experience.



Beloso Bajo, 11
T. 948 293 380
restaurant@almapamplona.com
www.almapamplona.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
Dos Menús 75€ - 85€ /
Bi menu, 75 eurokoa eta 85 eurokoa /
Two Menus 75€ - 85€

38 SIDRERÍA AUZMENDI



Tipica sidrería vasca. Parrilla para carnes y pescados a la brasa. Buen ambiente entorno a las kupelas donde se puede degustar la sidra del año. Disponen de carta y menú de sidrería, así como una amplia carta de vinos. En el bar amplia oferta de pintxos, tapas, raciones, bocatas.

Ohiko euskal sagardotegia. Parrilla, haragia eta arraina txingarretan erretzeko. Giro ona urteko sagardoak upelen artean dastatzeko. Karta eta sagardotegiko menua dute, eta ardoen karta zabala ere bai. Tabernan, pintxo, tapa, errazio eta ogitarteko mardoa.

Typical Basque cider house. Char-grilled meat and fish. Good atmosphere around the barrels serving this year's cider. A la carte menu and cider house menu available, as well as an extensive wine list. The bar offers a good selection of tapas, small servings, sandwiches ,...



Joaquín Beunza, 17 bis
(junto al puente de las Oblatas)
(Oblatas zubiaren ondoan)
(next to the Oblatas bridge)
T. 948 384670 – 659 247696
info@sidreriaauzmendi.com
www.sidreriaauzmendi.com

**Sidrería-asador /
Sagardotegia eta erretegia / Cider house
and carvery**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

40-50 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

200

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Lunes y noches de martes y domingos /
astelehenean, eta astearte eta igandeko
gauean / Mondays and at night from tuesday
to sunday

39 BASERRIBERRI



Un restaurante-bar gastronómico en el que disfrutar de una cocina de raíz y creativa. En su barra de pinchos, premiada en multitud de ocasiones, encontrarás maravillosos y originales pinchos. Su restaurante lleno de sorpresas te hará vivir una experiencia única, a través de sus diferentes y atrevidos menús.

Sustraiei begirako sormenezko sukaldaritzaz gozatu daitekeen jatetxe eta taberna gastronomikoa. Pintxoen barrak sari ugari jaso ditu, eta, hartan, pintxo bikainak eta originalak aurkituko dituzu. Sorpresaz beteta dago: esperientzia paregabea biziko duzu menu ausart eta desberdinekin.

A gastronomic restaurant-bar to enjoy creative roots cuisine. In its pintxo bar, the subject of numerous awards, you will find some of the most wonderful and original bites. The restaurant, full of surprises, offers a unique experience through its different and daring menus.



San Nicolás, 32

T. 848 980 700

restaurantebaserriberrri@gmail.com

www.baserriberrri.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

40-60 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

- Comedor: 40 pax
- Comedor privado: 25pax
- Janlekua: 40 pax.
- Janleku pribatua: 25 pax
- Dining room: 40
- Private dining room: 25

PAMPLONA

40 CAFÉ IRUÑA



Visitar el Café Iruña con su ambiente y decoración únicos, típicos de los cafés de finales del siglo XIX, es una experiencia que nadie debe perderse. El visitante encontrará un concepto gastronómico basado en la cocina tradicional y en el producto de temporada con un menú y una gran variedad de platos, raciones y pinchos que se pueden degustar tanto en el Salón como en su excelente Terraza, una de las mejores de la ciudad. Merece la pena visitar el Rincón de Hemingway, espacio que en su día era muy frecuentado por el escritor. Menú diario, fin de semana y carta platos, raciones y pinchos. El salón principal es ideal para celebraciones familiares, de amigos o empresa.

XIX. mendearen amaierako kafe-etxeen giroa eta apainketa paregabea daude Café Iruñan, eta, beraz, inork galdu behar ez duen esperientzia bat da bertara joatea. Bisitariak topatuko duen kontzeptu gastronomikoa sukaldaritzaz tradizionalean eta garaian garaiko produktuan oinarrituta dago. Zehazki, menua eskaintzen du, eta era askotako plater, errazio eta pintxoak ere bai. Aretoan bertan edo terrazan dastatu daitezke, hiriko onenetako bat da eta. Hemingway txokoa ikustea merezi du: bere garaian, idazlea maiz joaten zen. Eguneko menua, asteburuko menua eta karta, platerak, errazioak eta pintxoak. Areto nagusia familiako, lagunarteko edo enpresako ospakizunak egiteko proposa da.

A visit to the Café Iruña with its unique ambience and décor, typical of coffee shops of the late 19th century, is an experience that is not to be missed. Visitors will find a culinary concept that is based on traditional cuisine and seasonal produce with a menu and a large variety of dishes, shared platters and tapas that can be eaten either indoors in the Saloon or outdoors on its excellent Terrace, one of the best in the city. Hemingway's Corner is a must-see, being the spot that was often frequented by this writer. The main room is ideal for holding celebrations. Set weekday menu, weekend menu, list of dishes, shared platters and tapas.



Café Iruña - Plaza del Castillo (Pamplona)

Plaza del Castillo, 44

T. 948 222064

info@cafeiruna.com

www.cafeiruna.com

Cocina casera y de temporada / Etxeko eta sasoiko sukaldaritzaz / Home-style, seasonal cuisine

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

23-30€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

140

41 CASA MANOLO



Restaurante situado en el centro de Pamplona, destaca por su cocina regional y tradicional, base de este establecimiento de gran arraigo en la ciudad. Ambiente acogedor y tranquilo, en pleno centro de la ciudad, dispone de amplios comedores y menús flexibles para grupos.

Iruñeko erdigunean dago, eta eskualdeko sukaldaritza tradizionala dela-eta nabarmetzen da; izan ere, hori da hirian ondo errotuta dagoen jatetxe honen oinarria. Giroa erosoa eta lasaia da, erdigunean bertan. Janlekuak handiak dira eta taldeentzako menu malguak eskaintzen dituzte.

Located in the Pamplona city centre, this longstanding, well-established restaurant is noted for its traditional, regional cuisine. Offering a warm, welcoming and peaceful atmosphere, in the heart of the city, with spacious dining rooms and flexible menus for groups.

García Castañón, 12-1º T. 948 225102
casamanolorestaurante@gmail.com
www.restaurantecasamanolo.com

Cocina tradicional / Sukaldaritza tradizionala / Traditional cuisine

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 26/40/60 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 168

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Domingo noche y lunes todo el día
igande gauean eta astelehena egun osoa

Sunday evening and Mondays all day.

Vacaciones/ Oporrak /Holidays:

Consultar/ Galdetu/ Consult



42 BAR RESTAURANTE CUATROYTRES (Hotel Blanca de Navarra 4*)



Nuestra propuesta se basa en un trabajo en equipo para crear una variada oferta gastronómica, tradicional y creativa, basada en producto de temporada. Menús adaptados sus necesidades, con comida sana, equilibrada y preparada al momento. Amplio espacio, donde disfrutar del descanso o la conversación y una variada oferta de pinchos y tostadas. Carta amplia de producto de temporada y calidad elaborada por nuestro equipo de cocina, al momento, también menú del día. Además, podrá disponer de nuestros salones privados para Comuniones, encuentros de amigos o empresa, con menús a su medida.

Gure proposamenaren funtsa talde-lana da, garaian garaiko produktueta oinarrituta dagoen askotariko eskaintza gastronomikoa, tradizionala eta sormenezkoa eratzeko. Menuak zure beharretara egokitzen dira: jakiak osasungarriak dira, orekatuak, eta bat-batean prestatzen dira. Lekua handia da, atsedenez edo solasaldiaz gozatzeko modukoa, pintxo eta tostaden eskaintza handiarekin batera. Garaiko eta kalitate oneko produktuen karta luzea da. Gure sukaldari-taldeak berehala prestatzen du dena, baita eguneko menua ere. Gainera, areto pribatuak zure eskura daude, jaunartzeak edo lagunarteko zein enpresako bilerak egiteko. Menuak zure neurrira egingo ditugu.

Our approach is based on teamwork works to create an extensive menu sourced range of gastronomy from seasonal produce. Customs are changing and our cuisine has adapted to offer healthy, balanced and freshly prepared food. A spacious area to relax and enjoy chatting to friends, whilst savouring our extensive selection of tapas and toasted bread with topping. Extensive menu of seasonal and quality products prepared by our kitchen team. A set menu is also available. We also offer our private function rooms for first communions, get-togethers with friends, or business meetings, with bespoke menus

Avda. Pio XII, 43
T. 948 171010
reservas@hotelblancadenavarra.com
www.hotelblancadenavarra.com

Cocina casera y de temporada / Etxeko eta sasoioko sukaldaritza / Home-style, seasonal cuisine

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

30 - 50 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

25-180



PAMPLONA

43 EL COLEGIO



Ubicado en un emblemático edificio de Pamplona y tras la incorporación del Chef Alex Múgica desde el año 2021 y el apoyo incondicional de todo el equipo del restaurante, ofrece una cocina de fusión, entre tradicional y de autor, en un marco incomparable de salones y terraza para satisfacer todo tipo de celebraciones, tanto de congresos, como de bodas, comuniones, carta y menú del día, con el objetivo único de buscar la máxima satisfacción del cliente.
CERRADO: Domingo y Lunes

Iruñeko eraikin entzutetsu batean dago. Álex Múgica chefa 2021ean iritsi zen, eta, jatetxeko talde osoaren babes erabatekoarekin, fusio-sukaldaritzaren eskaintzen du, sukaldaritzaren tradizionala eta egile-sukaldaritzaren uztartuz. Aretoak eta terraza paregabeko agertokia dira ezein ospakizunetarako: biltzarrek, ezkontzak, jaunartzeak... Karta eta eguneko menua daude. Eta helburu bakarra bezeroak gogobeterekin egotea da.
ITXITA astelehen eta igandean

In 2021, Chef Alex Mugica joined this restaurant located in an iconic building in Pamplona and, with the unconditional support of the entire team, he offers a fusion cuisine that is a combination of traditional and signature cuisine, in a unique setting of dining rooms and a terrace to cater for all kinds of celebrations, such as congresses, weddings, communions, à la carte and set menu, all directed at seeking the maximum satisfaction of our guests.
CLOSED: Sunday and Monday

Avda. Baja Navarra, 47
T. 948226364
restaurante@
elcolegiocongresosyrestaurantes.com
www.elcolegiocongresosyrestaurantes.com

**Cocina de temporada y autor /
Garaia garaiko sukaldaritzaren eta
egile-sukaldaritzaren
Seasonal and signature cuisine**
PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 30-50 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
180 + 40 + 35



PAMPLONA

44 EL MERCAO



Situado en el Mercado del Ensanche pamplonés, este bar y restaurante busca fusionar el buen producto navarro con el sabor del mediterráneo y la imaginación oriental; de la mano del chef Jorge Otxoa, dando paso a una cocina saludable, diferente y atractiva. Con la distinción Bib Gourmand de la Guía Michelin. Ganador de la XXII Semana del Pincho 2022. Disponen de comedores privados con capacidad para 40 y 50 personas. Menú del día a 30 euros.

Iruñeko Zabalguneko merkatuan dago nafar produktu bikainak, Mediterraneoaren zaporeak eta ekialdeko irudimena batu nahi dituen taberna eta jatetxe hau. Jorge Otxoa chefaren eskutik, sukaldaritzaren osasungarria, desberdina eta erakargarria eskaintzen dute. Michelin gidaren Bib Gourmand saria eman diote. Pintxoaren 2022ko XXII. Asteleko irabazlea izan zen. Janleku pribatuak daude 40 eta 50 lagunentzat. Eguneko menua 30 euroan.

Located in the Mercado (market) in the Ensanche (city extension) of Pamplona, this bar and restaurant combines fine produce from Navarra with the flavour of the Mediterranean and eastern imagination, by chef Jorge Otxoa, to offer a cuisine that is healthy, different and attractive. Awarded the Michelin Guide "Bib Gourmand" distinction. Winner of the 22nd Pincho (tapa) Week 2022. Private dining rooms are available, seating 40 and 50 diners. Set menu at €30.

Tafalla, 7-9
T. 948 292 588 Fax: 948 150 429
info@elmercao.com
www.elmercao.com

**Cocina de fusión /
Fusio-sukaldaritzaren / Fusion cuisine**
PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
40 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
150
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Domingo noche / igande gauetan /
sunday evenings



45 EL MESÓN DE LA TORTILLA



Nuestra original y cuidada decoración y sus rincones característicos, hacen de nuestro local un lugar cálido y acogedor en el que disfrutar de la gastronomía tradicional navarra con un toque personal. Disponemos de alternativas para veganos. Cuidamos de cada detalle para que disfrutes de tu paso por el Mesón de la Tortilla, un local con mucho encanto en pleno casco antiguo de la ciudad referente por su excelente relación calidad-precio.

Gure apainketa originala da, zaindu egiten dugu, eta txoko bakoitzak bere bereizgarriak ditu. Emaizta leku epel eta eroso bat da, ukitu pertsonala daraman nafar gastronomia tradizionalaz gozatzeko modukoa. Beganoentzako aukerak ditugu. Xehetasun guztiak zaintzen ditugu, El Mesón de la Tortilla etortzea gozamen hutsa izateko. Xarma handiko leku hau hiriko alde zaharrean bertan dago, eta erreferentzia bat da kalitatea-prezioa erlazio bikainagatik.

Our original and elegant décor and its characteristic corners, ensure that our establishment is warm and welcoming, a place in which you can enjoy traditional Navarra cuisine with a personal twist. Alternatives for vegans are available. We take care of every little detail, to make sure that you enjoy your visit to the Mesón de la Tortilla, a charming place noted for its excellent value for money, set in the heart of the old quarter of Pamplona.



Navarrería, 12 Bajo
T. 948 222 272
tortilla@mesontortilla.es
www.mesontortilla.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
17,50€ - 23,50€
CAPACIDAD/MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
65

46 EUROPA



Situado en el corazón de Pamplona, junto a la calle Estafeta y la plaza del Castillo, el restaurante Europa posee una estrella Michelin y un sol Repsol. De la mano de su chef, Pilar Idoate, y su equipo, ofrece una propuesta de cocina de raíz puesta al día con toques de vanguardia con productos de proximidad desde la base de los sabores de la gastronomía navarra. Esta oferta gastronómica se plasma en una cuidada carta que se renueva cada temporada, así como su selección de vinos.

Iruñeko erdigunean dago Europa jatetxea, Estafeta kalearen eta Gazteluko plazaren ondoan. Zehazki, Michelin izar bat eta Repsol eguzki bat ditu. Pilar Idoate chefaren eta haren taldearen eskutik, jatetxeak sustraiei begirako sukaldaritzak eguneratuak proposatzen du, abangoardiazko ukituekin. Gertuko produktuak erabiltzen dituzte, Nafarroako gastronomiaren zaporeetan oinarrituta. Eskaintza gastronomiko horren isla ardura handia jartzen zaion karta da, denboraldiz denboraldi berritzen dena, ardoen eskaintza bezala.

Ideally located in the centre of Pamplona, next to the Calle Estafeta street and Plaza del Castillo square, the Europa Restaurant boasts one Michelin star and one Repsol sun. Guided by its chef, Pilar Idoate and her team, the Europa offers a heritage menu updated with innovative twists based on locally-sourced produce and the flavours of Navarra cuisine. The exquisite à la carte menu is renewed each season, as well as its wine list.



Espoz y Mina, 11
T. 948 221800 Fax: 948 229235
europa@hreuropa.com
www.hreuropa.com

**Cocina de estrella /
Izardun sukaldaritzak /
Starred cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
73 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
200
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Lunes y martes noche,
domingo todo el día.
Astelehen eta astearte gauean,
eta igande osoa.
Monday and Tuesday evenings,
sunday all day

47 IRUÑA MENDEBALDEA BAR RESTAURANTE



Situado en la zona de hospitales encontramos el Bar – Restaurante Iruña Mendebalde, donde se puede disfrutar de una amplia barra de pinchos o de una comida informal con raciones, tostadas, bocadillos o platos combinados. En su interior se encuentra el acogedor restaurante “El Rincón” donde podemos disfrutar de una comida más formal con un menú diario, de lunes a domingo, basado en recetas tradicionales, platos locales y de temporada. Una excelente relación calidad – precio en un entorno agradable y acogedor. Su amplia terraza nos ofrece un confortable espacio donde desayunar, tomar un aperitivo, picotear, comer o cenar.

Ospitaleen inguru berean dago Iruña Mendebalde taberna eta jatetxea. Pintxoan barra oparoa eskaintzen dute, baita otordu informalak egiteko aukera ere, errazio, tostada, ogitarteko eta plater konbinatuekin. Barruan, El Rincón jatetxe erosoa dago. Otrdu formalagoak eskaintzen dituzte han: eguneko menua dago astelehenetik igandera bitarte, errezeta tradizioaletan oinarrituta, eta bertako eta sasoioko platerak ere bai. Kalitatea-prezioa erlazio aparta, leku atsegin eta erosoa batean. Terraza handia aukera ederra da gosaltzeko, aperitibo hartzeko, mokaduak jateko, bazkaldu edo afaltzeko.

The Iruña Mendebalde Bar-Restaurant is located in the hospitals area. At the bar, guests can enjoy an extensive selection of tapas or an informal meal with shared platters, toasted bread with toppings, baguette sandwiches and mixed platters. Its warm and welcoming restaurant “El Rincón” is to be found inside, where you can enjoy a more formal meal with a set weekday menu offering traditional, local and seasonal dishes. Excellent value for money in a pleasant and welcoming atmosphere. Its large terrace is a comfortable spot to enjoy breakfast, an appetizer, a snack, lunch or dinner.



Irunlarrea, 6

T. 948 175536

info@cafeiruna.com

www.irunamendebalde.com

**Cocina casera y de temporada/
Ettxeko eta sasoiuko sukaldaritzak/
Home-made, seasonal cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

16,50-20 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

100

PAMPLONA

48 KATUZARRA



Local super bonito en el centro de Pamplona, asador con brasas de encina y con una carne “Premium”, del mejor distribuidor “Discarlux”. Ven a probar el mejor pulpo, zamburiñas, pincho de foie a la brasa, costillas de cordero y pescados frescos todo en nuestras brasas de encina. Menús de temporada de cocina tradicional Navarra y con productos de temporada. Una gran carta de vinos D.O. Navarros y otras denominaciones. Además, podéis disfrutar en barra, nuestra oferta de Barrabras: chuleton de kilo, más botella de vino de Otazu cuvée por 60,00€. Se sirve solamente en barra. Te esperamos!

Lokal eder-eder hau Iruñeko erdigunean dago. Artezko txingarrak erabiltzen dituzte erretegi honetan, eta haragi aparta, hornitzaile onenak eramana: Discarlux. Etorri gurera, eta dastatu olagarrikik hobereena, zamburiñak, txingarretan egindako foie-pintxoak, arkume-saiheskia eta arrain freskoa, dena gure artezko txingarretan prestatua. Nafarroako sukaldaritzak tradizioaleko sasoioko menuak, garaian garaiko produktuekin. Sekulako ardo-karta dute. Nafarroako jatorri-deiturakoak eta beste deitura batzuetakoak. Horrez gain, Barrabras eskaintza aukeratu dezakezu barran: kilo bateko txuleta eta botila bat Otazuko cuvée ardo, 60,00 euroan. Barran soilik hartu daiteke. Zain gaituzu!

A really nice place in the centre of Pamplona. This carvery serves “Premium” quality meat roasted on oak wood embers. The meat is supplied by “Discarlux”, the very best distributor. Come and try the best octopus, small scallops, char-grilled foie tapa, lamb chops and fresh fish, all grilled over oak wood embers. Seasonal menus with traditional Navarra cuisine and seasonal produce. Extensive list of D.O. Navarra wines and other designations of origin. What is more, at the bar, you can enjoy our Barrabras offer: one-kilo steak, plus Otazu cuvée wine for €60,00. Only served at the bar. We will wait for you!



San Nicolás, 34 - 36 bajo

T. 948 224634

www.katuzarra.es

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

Menú del día 27,50€ de lunes a viernes no festivos, Menú parrilla 52,50€/ Eguneako menua, 27,50 euro, jaiegunak ez diren astelehenetik ostiralera bitarte.

Parrillako menua, 52,50 euro /

Menu of the day €27,50 from Monday to Friday (not bank holidays), Grill menu €52,50

ABIERTO / ZABALIK / OPEN:

de 12:00 a 00:00 ininterrumpido / 12:00etatik 00:00etara, etenik gabe / From 12am to 12pm food served all day

49 LA HUERTA DE CHICHA



En LA HUERTA DE CHICHA te ofrecemos una cuidada cocina tradicional de temporada con un toque de innovación, siempre poniendo el objetivo en hábitos de comida saludables. Elaboramos nuestros menús con los mejores ingredientes de la huerta navarra y productos de calidad de temporada, todo ello servido con gran cariño en un local que te sorprenderá.

LA HUERTA DE CHICHA, sasoiko sukaldaritza zaindua eskaintzen dizugu, berrikuntza-ukitu batekin. Helburua elikadura-ohitura osasungarriak dira beti. Gure menuak nafar baratzeo osagairik onenekin eta garaian garaiko kalitate oneko produktuekin egiten ditugu. Eta hori guztia maitasun osoz, zur eta lur utziko zaituen lokal batean.

LA HUERTA DE CHICHA offers you fine traditional, seasonal cuisine with an innovative twist, always focussed on healthy eating habits. We prepare our menus with the finest ingredients of the Navarra market gardens and high quality seasonal produce, all served with love and care in a place that is set to surprise you



Paulino Caballero, 15 Bajo
T. 948 229 134
info@lahuertadechicha.es
www.lahuertadechicha.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
23,50 – 32€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
70

50 LA MANDARRA DE LA RAMOS



Especialidad en pinchos, raciones, tostadas, ensaladas, cazuelicas, postres caseros y jamón Ibérico de bellota. En el casco antiguo de Pamplona, referente de la fiesta sanferminera, con el encierro de Pamplona y el “Chupinazo” fotografiado en el suelo de su comedor. Cada quincena promociona un vino de una determinada bodega. Además, disponen una amplia carta de vinos de otras D.O., así como cerveza de bodega Ambar. Menú de lunes a viernes a 17,50, y en los dos nuevos comedores un menú especial o de fin de semana de 32 euros. Abierto todo el día.

Hauek ditugu espezialitate: pintxoak, errazioak, tostadak, entsaladak, kazolatxoak, etxeko postreak eta ezkur-urdaiazpiko iberikoa. Iruñeko alde zaharrean, sanferminetako erreferentzia, eta entzierroa eta txupinazoa janlekuko lurzoruan, argazkitan. Hamabostaldi bakoitzean, upategi jakin bateko ardo bat sustatzen du. Horrez gain, beste jatorri-deitura batzuetako ardoen karta luzea dute, eta Ambar bodegako garagardoa. Astelehenetik ostiralera bitarteko menua, 17,50 euroan, eta bi janleku berrietan, menu berezia edo asteburukoa, 32 euroan. Zabalik egun osoa.

Specialising in Tapas, platters, toasted bread with toppings, salads, traditional food, home-made desserts and acorn-fed Iberian designation of origin mountain ham. Located in the heart of the old city centre of Pamplona, famous for its San Fermin fiestas, with the Pamplona bull-running and the “Chupinazo” photographed on the dining room floor. Every fortnight a brand of wine is promoted from a specific winery. An extensive wine list with wines from many designations of origin is also available, in addition to beer from the Ambar brewery and Naparbier, the 100% natural Navarre beer par excellence. Menu from Monday to Friday at 17,50 Euros, whilst a special or weekend menu at 32 Euros is served in the two new dining rooms. Open all day.



San Nicolás, 9
T. 948 212 654
lamandarra@lamandarradelaramos.com
www.lamandarradelaramos.com

De temporada y tradicional Navarra / Nafarroako sasoiko sukaldaritza tradizionala. / Seasonal, traditional Navarre-style cuisine
PRECIO / PREZIOA / PRICE:
17,50/32 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
120

51 LA MAR SALADA



En La Mar Salada descubrirás sus diferentes arroces, pescados, mariscos y cazuelitas tradicionales en un moderno restaurante. Su decoración juega estéticamente con el minimalismo y la elegancia a la vez que transmite un aire joven. Destaca la gran variedad de arroces y el amplio abanico de exquisitos platos elaborados con gran dedicación a la vez que el cliente disfruta de su excelente servicio. Disponen de diferentes reservados especiales, para reuniones, celebraciones familiares, etc.

La Mar Saladan, askotariko arrozak, arraina, itsaskiak eta kazolatxo tradizionalak aurkituko dituzu, jatetxe moderno batean. Apainketa minimalismoarekin eta dotoreziarekin jolasten da, eta, aldi berean, eite gaztea transmititzen du. Aipatzekoak dira era askotako arrozak eta arreta handiz egindako plater bikainen eskaintza handia. Bezeroek, gainera, zerbitzu aparta jasotzen dute. Toki bereziak dituzte bileretarako, familia-ospakizunetarako...

The Mar Salada is noted for its selection of rice dishes, fish, seafood and traditional "cazuelitas" (small servings in earthenware dishes), in a contemporary restaurant featuring an elegant yet minimalist décor, directed at young people. It is noted for an extensive selection of rice dishes and a wide range of exquisite, carefully prepared dishes whilst guests can also enjoy its excellent service. A number of different sized rooms are available for meetings, family celebrations, etc.



Leyre, 12
T. 948 224514
info@restaurantelamarsalada.com
www.restaurantelamarsalada.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 23-50 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 120
CERRADO / ITXITA / CLOSED: Martes, miércoles, jueves y domingo noche y lunes todo el día / astearte, asteazken, ostegun eta igande gauean, eta astelehena egun osoa / Tuesday, Wednesday, Thursday and Sunday evening and Mondays all day.

PAMPLONA

52 GASTROBAR MOKA



Local clásico situado en el centro de Pamplona desde 1950, cocina tradicional con toques innovadores, diferentes menús; goloso, del mar, degustación, saludable, variada carta de pinchos y raciones en un ambiente desenfadado hace del Moka un rincón de Pamplona donde disfrutar de una experiencia diferente.

Lokal klasiko hau Iruñeko erdigunean dago 1950etik gaurdaino. Sukaldaritza tradizionala lantzen dute, ukitu berritzaileekin. Menu hauek dituzte: gozozaleena, itsasoko produktuena, dastatzeko menua, menu osasungarria eta pintxoan eta errazioen askotariko karta. Hori guztia giro informal batean eskaintzen da, eta, era horretan, bestelako esperientzia bat bizi daitekeen Iruñeko txoko bat da Moka.

A traditional bar located in the centre of Pamplona and operating since 1950. Traditional cuisine with innovative twists, a range of menus: gourmet, seafood, degustation, healthy, varied menu of tapas and portions in a relaxed ambience. The Moka is a place in Pamplona where you can enjoy a different experience.



Tafalla, 16
T. 948 232112
gastrobarmoka@gmail.com
www.gastrobarmoka.com

Cocina de temporada / Garaian garaiko sukaldaritza / Seasonal cuisine
PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 18-25 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 30
CERRADO / ITXITA / CLOSED: Domingos tarde y lunes / Igande arratsaldean eta astelehenean / Sundays afternoon and Mondays

PAMPLONA

53 OBAS



En Obas con los tres ambientes diferentes de restaurante, salón Urbasa y terraza podrá disfrutar de nuestra amplia carta, platos de temporada y menú especial. Con su servicio de cocina permanente, se puede disfrutar a cualquier hora del día de una amplia oferta de platos, pinchos, aperitivos, baguettes, sándwiches y raciones tanto en su cafetería como en su salón Urbasa y terraza. Horario de 08.30 a 24.00 horas de lunes a sábados.

Obasen, karta luzea, sasoiko platerak eta menu berezia hautatu daitezke, jate txeko hiru giroetan, Urbasa aretoan eta terrazan. Sukaldaritzako zerbitzuak ez du etenik, eta, beraz, edozein ordutan gozatu dezakezu gure askotariko platerak, aperitiboak, baguetteak, sandwichak eta errazioak, kafetegian, Urbasa aretoan eta terrazan. Ordutegia: 08:30etik 24:00etara, astelehenetik larunbatera arte.

Obas, with its restaurant, Urbasa room and terrace, all forming three different settings, allows you to enjoy its extensive à la carte menu, seasonal dishes and special menu. With all-day cuisine, a wide selection of dishes, tapas, appetizers, baguettes, sandwiches and shared platters are available at any time of day in its cafeteria, Urbasa room and terrace. Open from 08.30 to 24.00 hours, Monday to Saturday.



Irunlarrea, 6
T. 948 272731

**Tradicional navarra
con destellos creativos /
Nafarroako sukaldaritzak
tradizionala distira sortzaileekin /
Traditional Navarre
cuisine with creative twists**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

35-45 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

110

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Domingo / Igandea / Sundays

PAMPLONA

54 SIDRERÍA PIL-PIL



Cocina vasca elaborada con productos de temporada. Especialidad en pescados y carnes. Bacalao al pil pil y solomillo al foie. Ensalada de bogavante. Menú pil- pil todos los días de la semana 30€, menú fin de semana y festivos 33€ y menú sidrería 38,50 euros (iva incluido). También disponemos de menús especiales para grupos. Repostería casera. Frente a la Clínica Universitaria de Navarra.

Euskal sukaldaritzak, garaian garaiko produktuekin. Espezialitatea arraina eta haragia dira. Bakailaoa pil-pilean eta azpizuna foiearekin. Abakando-entsalada. Pil-pil menua aste osoan, 30 euroan. Asteburuko eta jaiegunetako menua, 33 euroan. Eta sagardotegiko menua, 38,50 euroan. BEZa sartuta dago. Taldeentzako menu bereziak ere prestatzen ditugu. Etxeko gozokiak. Nafarroako Unibertsitate Klinikaren parean.

Basque cuisine using seasonal produce. Specialising in fish and meat dishes. Salt cod cooked in sizzling oil (pil pil), sirloin with foie gras. Lobster salad. Pil pil menu 30€ every day, weekend and public holidays menu 33 and cider house menu 38,50 Euros (Vat Included). We also offer special menus for groups. Home-made desserts. Opposite the University Clinic of Navarre.



Trav. Acella 3-5
T. 948 17 14 95 y 948 19 01 51
Fax. 948 19 01 51
info@sidrieriapilpil.com
www.sidrieriapilpil.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

40 €

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Domingo. Agosto consultar/
Igandean. Abuztuan, galdetu/
Sunday. August consult

55 VERDUARTE



En el corazón de Pamplona encontrarás la frescura y autenticidad de la huerta navarra. En este restaurante la verdura es la protagonista, pura autenticidad, puro sabor. Producto de Km 0 recogido de la huerta cada mañana. Una auténtica experiencia para tu paladar. No se puede visitar Navarra y no probar la mejor verdura del mundo.

Nafarroako baratzearen freskotasuna eta autentikotasuna topatuko dituzu Iruñeko erdigunean. Jatetxe honetan, barazkiak dira protagonistak: autentikotasun erabatekoa, zapore erabatekoa. Goizik goiz baratzean bildutako produktuak, zero kilometrokoak. Sekulako esperientzia dastamenerako. Ezin da Nafarroara joan eta munduko barazkirik onenak ez probatu.

In the heart of Pamplona, discover the freshness and authenticity of the market gardens of Navarra. In this restaurant, vegetables are the star of the show, pure authenticity, pure flavour. 0 Km produce, picked each morning in the market gardens. A real experience for your taste buds. No visit to Navarra is complete without sampling the best vegetables in the world.



Plaza Del Baluarte, s/n Planta 2
T. 680 454 876
<https://verduarte.com/>

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
65€

TAFALLA

56 HOSTAL TAFALLA



Situado entre Tafalla y Olite, y en el cruce con la carretera Madrid. Tiene en la actualidad un comedor dedicado al self-service, con una amplia gama de excelentes preparaciones que llevan la marca inequívoca de la casa.

Tafalla eta Erriberri artean dago, Madrilera doan errepidearekiko bidegurutzean. Gaur egun, self-servicerako janleku bat dago: etxeko marka berdingabea darie prestatzen dituzten plater ugariei.

Located between Tafalla and Olite, at the crossroads with the road to Madrid. There is currently a self-service dining room, offering a wide range of excellent dishes bearing the unmistakable mark of the house.



Ctra. Zaragoza, 38
T. 948 700300 Fax: 948 703052
info@hostaltafalla.com
www.hostaltafalla.com

Cocina navarra / Nafarroako sukaldaritza / Navarre cuisine

PRECIO MENÚ: 13€ de lunes a viernes y 18€ fin de semana y festivos/

MENUAREN PREZIOA: astelehenetik ostiralera bitarte, 13 euro, eta asteburu eta jaiegunetan, 18 euro.

MENU PRICE: 13€ from Monday to Friday and 18 on weekends and Bank holidays

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 120
CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Viernes, sábado y Domingos a partir de las 17:00h. / Ostiral, larunbat eta igandean, 17:00etatik aurrera / Fridays, Saturday and Sundays from 17:00 hours onwards

Navidad / Gabonetan / Christmas.

TAFALLA

57 TÚBAL



Hermoso restaurante en el centro de Tafalla, en la plaza del Ayuntamiento. Comenzó como un pequeño bar en 1942, pero en 1994 se llevó a cabo una espectacular remodelación que lo convirtió en lo que es hoy. Ofrece cocina tradicional navarra y platos modernos, destacando los productos de temporada de la zona. La verdura es protagonista en primavera e invierno con un menú degustación. Amplia selección de vinos en la bodega. En la planta baja hay una tienda gourmet con productos gastronómicos y la carta de vinos. También ofrecen comida para llevar.

Jatetxe eder hau Tafallako erdigunean dago, udaletxeko plazan. Taberna txiki baten modura hasi zen 1942an, baina birmoldaketa handi bat egin zuten 1994an, gaur egun den bezalakoa izateko. Nafarroako sukaldaritza tradizionala eta plater modernoak eskaintzen dituzte, eta nabarmentzekoak dira garaiko bertako produktuak. Barazkiak protagonistak dira udaberri eta neguan, dastatzeko menuarekin. Bodegan, ardo-aukera asko daude. Beheko solairuan, gourmet denda, produktu gastronomikoak eta ardoen karta eskaintzen dituzte. Eramateko janaria ere badago.

A beautiful restaurant in the centre of Tafalla, on the square which is home to the Town Hall. The premises started out as a small bar in 1942 but underwent a spectacular refurbishment in 1994 that made it what it is today. The restaurant serves traditional Navarrese cuisine and modern dishes with a focus on local, seasonal products. Vegetables take centre stage in spring and winter with a tasting menu. Wide selection of wines in the cellar. On the ground floor, there is a gourmet shop with gastronomic products and the wine list for sale. Takeaway meals also available.



Plaza de Navarra, 2
T. 948 700852 Fax: 948 700050
tubal@restaurantetubal.com
www.restaurantetubal.com

**Cocina navarra tradicional y actualizada
/ Nafarroako sukaldaritza
tradizionala eta eguneratua /
Traditional and modern day Navarrese
cuisine**

MENU PRECIO / PREZIOA / PRICE:
32,50€ – 52,50€ – 63€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
150 / 380
Vacaciones consultar /
Galdetu noiz dituzten oporrak / Holidays consult

TUDELA

58 RESTAURANTE IRUÑA



Ubicado en pleno dentro de Tudela, se ha consagrado como uno de los referentes de la gastronomía ribera. Se caracteriza por su cocina tradicional y de calidad, convirtiendo a las verduras en sus mejores embajadoras, utilizando siempre la mejor materia prima directamente de la huerta tudelana. Con más de 75 años de trayectoria, hoy en día sigue esforzándose por ofrecer lo mejor de nuestra gastronomía en un ambiente acogedor, brindando a sus clientes una experiencia inolvidable.

Tuterako erdigunean bertan dago, eta Erriberako gastronomiako erreferentzia bihurtu da. Kalitate oneko sukaldaritza tradizionala du bereizgarri, eta barazkiak ditu adierazlerik handiena. Izan ere, Tuterako baratzeko lehengairik onenak darabiltzate beti. Jatetxearen ibilbideak 75 urte luze jo ditu jada, eta, orain, ahaleginean jarraitzen dute gure gastronomiaren mamia eskaintzeko giro eroso batean, bezeroek ez dezaten esperientzia hura ahaztu.

Located in the heart of Tudela, Restaurante Iruña has established itself as a pacesetter of local gastronomy in Navarre's Ribera region. Known for top-quality, traditional cuisine, vegetables are its leading ambassadors, always using the finest ingredients brought directly from Tudela's vegetable gardens. With a history spanning more than 75 years, it continues to strive to offer the best of our cuisine in a welcoming atmosphere, providing customers with an unforgettable experience.



Muro, 11
T. 948 821 000
info@restauranteiruna.com
www.restauranteiruna.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
40-45€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
180

59 RESTAURANTE REMIGIO



Restaurante Remigio se caracteriza por aportar un toque singular y contemporáneo a la cocina de siempre. Platos que pueden disfrutarse tanto en su comedor principal, en el nuevo Choko o en el Patio durante los meses de verano. En su amplio salón principal podemos disfrutar de una estupenda carta basada siempre en productos del entorno, menús especiales y menú del día elaborados principalmente con verduras de la zona. Cuenta también con una amplia variedad de carnes, pescados y mariscos, además de una exquisita carta de postres y vinos.

Remigio jatetxearen ezaugarri nagusia da ukitu berezia eta garaikidea ematen diola betiko sukaldaritzari. Eta plater guztiak janleku nagusian, Choko berrian edo patioan hartu daitezke, udako hilabeteetan. Areto nagusi handian, inguruko produktuetan oinarritzen duten karta bikaina dugu eskura, baita menu bereziak eta eguneko menuak ere, bertako barazkiekin egindakoak batik bat. Haragi, arrain eta itsaki ugari ere eskaintzen dituzte, eta postreen eta ardoen karta on-ona.

Remigio Restaurant is characterized by providing a unique and contemporary touch to traditional cuisine. Dishes that can be enjoyed in the main dining room, in the new Choko or in the Patio during the summer months. In its spacious main hall we can enjoy a wonderful menu always based on local products, special menus and menu of the day made mainly with vegetables from the area. It also has a wide variety of meat, fish and seafood, as well as an exquisite dessert and wine menu.



Gaztambide - Carrera, 4
(Junto a la Plaza de los Fueros)
T. 948 820850
info@hotelremigio.com
www.hotelremigio.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 35-45 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 70

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Miércoles (todo el día),
jueves y domingo noche /
asteazkenean (egun osoa),
eta ostegun eta igande gauean /
Wednesday (all day),
Thursday and Sunday (night)

TUDELA

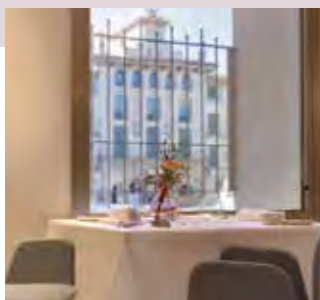
60 REMIGIO CHOKO



Un exclusivo espacio ubicado en la Plaza de los Fueros, donde disfrutar de nuestra gastronomía en un ambiente único y acogedor. Ofrecemos un Menú Degustación de Verduras elaborado con el mejor producto de nuestra huerta, que varía dependiendo del momento óptimo para su recolección. Según la época del año podrás encontrar diferentes menús: 'Hielo', 'Esplendor' o 'Envero'. Siempre bajo reserva. Cerrado del 15 de junio a primeros de septiembre y del 15 de diciembre al 1 de febrero.

Gure gastronomiaz gozatu dezakezu giro paregabe eta eroso batean, Foru plazan dagoen toki eskusiboa honetan. Barazkiak dastatzeko menua eskaintzen dugu, gure baratzeiko produkturik onenekin, eta aldatu egiten da barazkiak biltzeko unerik egokiena zein den kontuan hartuta. Urtaoroaren arabera, menu hauek daude: Hielo, Esplendor eta Envero. Erreserbatu egin behar da beti. Ekainaren 15etik irailaren hasierara arte itxita, eta abenduaren 15etik otsailaren 1era ere bai.

An exclusive space in the Plaza de los Fueros where you can enjoy our cuisine in a unique and welcoming atmosphere. We offer a Vegetable Tasting Menu made with the best products from our vegetable gardens which varies depending on the optimal time for harvesting. Depending on the time of year, you can find different menus: 'Ice', 'Splendour' or 'Veraison'. Booking required. Closed from 15 June to early September and from 15 December to 1 February.



En la Plaza de los Fueros
T. 948 82 08 50
info@hotelremigio.com
www.hotelremigio.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
desde 75 € / 75 €tik aurrera / from 75 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 14

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Miércoles (todo el día)
y jueves y domingo noche /
asteazkenean (egun osoa),
eta ostegun eta igande gauean /
Wednesday (all day) and Thursday and
Sunday evenings

61 TOPERO



El Chef José Aguado al mando del Restaurante Topero, refleja con maestría todo lo aprendido desde sus inicios, creando platos que conjugan sabores a la perfección. En ella se pueden degustar desde grandes platos de comida Navarra y Vasca hasta creaciones propias con el producto estrella de su cocina, la verdura, siempre en su punto, de temporada y ensamblando diferentes ingredientes con una destreza digna de los grandes cocineros.

Topero jatetxearen burua da José Aguado chefa, eta trebezia handiz erakusten du zer ikasi duen lanean hasi zenetik gaurdaino: sortzen dituen plateretan, zaporeek ezin hobeki egiten dute bat. Nafar eta euskal sukaldaritzako plater apartak dastatu daitezke, baita sormenezko lan propioak ere, sukaldeko produktu izarrarekin: barazkiekin, hain zuzen ere. Beren puntuan eginak beti, garaian garaiko barazkiak erabiltzen dituzte, eta osagaiak sukaldaririk handienek bezain trebeki batzen.

Chef José Aguado, heading the Topero Restaurant, puts all his expertise into the creation of dishes that combine flavours to perfection.

The extensive menu ranges from traditional Navarra and Basque cuisine to signature dishes based on the star product of his cuisine, namely vegetables, always cooked to perfection, and assembling different ingredients with a skill worthy of the great chefs.



Plaza de los Fueros, 5
T. 948 047 646
reservas@restaurantetopero.es
www.restaurantetopero.es

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
25,50-40€

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Domingo y lunes noche,
jueves todo el día.

Igande eta astelehen gauean,
eta ostegunean egun osoa.
Sunday and Monday night,
Thursday all day.

62 TREINTAITRES



El restaurante Treintaitrés es el primer proyecto de Ricardo Gil y María Pilar Vicente en Tudela, siendo ellos la tercera generación de una familia de hosteleros. Pioneros creando el primer Menú Degustación de Verduras de España, su filosofía es respetar al máximo todos los sabores que nos brinda la tierra de la Ribera de Navarra. Cuenta con cuatro establecimientos distribuidos entre Tudela, Madrid y Zaragoza. Precios menús (iva incluido sin bebida): Diario 30 euros, Degustación verduras 49€ euros, Bussines 47€ euros. Dos comedores y terraza exterior climatizada abierta según disponibilidad.

Treintaitrés jatetxea Ricardo Gilen eta María Pilar Vicenteren lehenbiziko proiektua da Tuteran, eta ostalari-familia bateko hirugarren belaunaldia dira haiek. Aitzindariak izan ziren barazkiak dastatzeko Espainiako lehen menua sortzen, eta haien filosofia da Nafarroako Erriberako lurak oparitzen dizkizun zapore guztiak ahalik eta neurririk handienean errespetatzea. Lau jatetxe dituzte guztira, Tuteran, Madrilén eta Zaragozan. Menuen prezioak (BEZa barne, edaririk gabe): egunekoa, 30 euro; barazkiak dastatzekoa, 49 euro; eta bussines menua, 47 euro. Bi janleku eta kanpoko terraza klimatizatu, egoeraren arabera zabaltzen dena.

The Treintaitrés restaurant is the first venture of Ricardo Gil and Maria Pilar Vicente in Tudela, both of whom are the third generation of a family in the hospitality business. Pioneering the creation of the first Vegetable Degustation Menu in Spain, their philosophy is to show the maximum respect for all the flavours offered by the land of La Ribera in southern Navarra. It has a total of four restaurants, distributed between Tudela, Madrid and Zaragoza. Menu prices (VAT included, beverage not included): Set weekday menu €30, Vegetable degustation €49, Business €47. Two dining rooms and air-conditioned outdoor terrace, open according to availability.



Capuchinos, 7 bajo
(frente a la iglesia y
parking de Capuchinos)
T. 948 827606
restaurante33@restaurante33.com
www.restaurante33.com

**Cocina regional y de temporada /
Eskualdeko eta sasoioko sukaldaritz /
Regional and seasonal**
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
50-40-35

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Martes y las noches
de domingo a jueves.

Asteartean eta
igandetik ostegunera bitarteko gauean.
Tuesday and nights
from Sunday to Thursday



Ofrece al cliente el renovado encanto de la tradición familiar, la perfecta fusión de la tradición de la cocina Navarra con un toque de creatividad. Dispone de amplios y acogedores salones modulares con capacidad hasta de 300 personas donde se puede celebrar cualquier tipo de evento. Los menús de eventos son muy cuidados y el menú diario, de lunes a domingo, da prioridad a los platos de temporada. Existe la posibilidad de crear un menú adaptado a las necesidades del comensal.

Familia-tradizioaren xarma berritua eskaintzen die bezeroei: Nafarroako tradizioaren eta sormenezko ukituen arteko fusio perfektua. Aretu modular handiak eta erosoak daude, eta 300 mahaikide ere egon daitezke. Edozein ekitaldi-mota egiteko aukera dago. Ekitaldietako menuak asko zaintzen dira, eta astelehenetik igandera bitarte eskaintzen den menuan sasoiko platerai ematen zaie lehentasuna. Menuak egokitu daitezke beharren arabera.

The Amatxi Restaurant offers guests the updated charm of home cooking, serving dishes which are a perfect blend between traditional Navarre cuisine with a twist of creativity. Its spacious, welcoming dining rooms are modular, with a capacity for up to 300 guests, enabling all types of events to be held. Event menus are meticulously prepared, whilst the set menu, served from Monday to Sunday, gives pride of place to seasonal dishes. Bespoke menus can be created to suit any special requirements

Avda. Pamplona, s/n
T. 948 33 36 76 – 621 270 998
recep@hotelvillava.com
www.hotelvillava.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
16-60 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
250

Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra EVENTOS GASTRONÓMICOS 2024

ene/feb

Jornadas Gastronómicas de las Verduras de Invierno

febrero

Pincho Solidario

marzo

Semana del Pincho de Navarra

mayo

Jornadas Gastronómicas de las Verduras de Primavera

junio

Semana de la Tortilla de Navarra

octubre

Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra

noviembre

Nuevo evento

**ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO**
N A V A R R A

hostelerianavarra.com
navarragastronomia.com



PAMPLONA ES MURALLAS La Ciudadela de Pamplona constituye uno de los complejos militares renacentistas más interesantes y mejor conservados de Europa. **PAMPLONA ES SAN FERMÍN** Las fiestas de San Fermín se celebran todos los años del 6 al 14 de julio. Son unas fiestas de fama mundial en las que Pamplona se transforma en un gran lienzo en blanco y rojo en el que la gente es la protagonista. **PAMPLONA ES CAMINO** Situada en el Camino de Santiago, Pamplona es la primera ciudad en el peregrinaje desde Roncesvalles. **PAMPLONA ES GASTRONOMÍA** Pamplona ofrece un sabor de antaño, con un recetario tradicional salpicado de la nueva cocina. ¡No olvide probar nuestros pinchos! **PAMPLONA ES VERDE** Pamplona está repleta de zonas verdes y árboles. Visite los Jardines de la Taconera, la Media Luna, el Parque Yamaguchi o el Paseo del Arga. **PAMPLONA ES CULTURA** Pamplona es una explosión de cultura de la mano de Baluarte, el Teatro Gayarre, el Navarra Arena, sus exposiciones, sus Civivox, sus concursos, su arte urbano, sus bibliotecas...

PAMPLONA IS CITY WALLS The Citadel of Pamplona is one of the most interesting and best preserved Renaissance military complexes in Europe. **PAMPLONA IS SAN FERMÍN** The San Fermín fiestas are held every year from the 6th to 14th of July. These are world-famous fiestas in which Pamplona becomes a sea of red and white, an event in which the people are the stars. **PAMPLONA IS THE WAY** Located on the Way of St James, Pamplona is the first city on the pilgrimage route from Roncesvalles to Santiago. **PAMPLONA IS GASTRONOMY.** Pamplona offers a taste of the past, with traditional dishes combined with new cuisine. Remember to try our tapas! **PAMPLONA IS GREEN** Pamplona is packed with green areas and trees. Visit the Gardens of the Taconera, the Media Luna, the Yamaguchi Park and the Paseo del Arga riverside walk. **PAMPLONA IS CULTURE** Pamplona is an explosion of culture, as can be seen by the Baluarte congress centre and auditorium, the Gayarre Theatre, the Navarra Arena multi-purpose pavilion, its exhibitions, its Civivox network of cultural centers, its contests, urban art, and libraries.

IRUÑA HARRESIAK DA Iruñeko Zitudadela Europako gune militar errenazentista interesgarrienetako eta hobekien kontserbatuetako bat da. **IRUÑA SANFERMINAK DA** Sanferminak urtero ospatzen dira uztailaren 6tik 14ra. Mundu osoan ezagunak diren festa horietan Iruña zuriz eta gorriz janzten da, jendea protagonista dela. **IRUÑA BIDEA DA** Donejakue bidean dago Iruña, eta erromesek Orreagatik topatzen duten lehen hiria da. **IRUÑA GASTRONOMIA DA** Iruñeak antzinako zaporea eskaintzen du, sukaldaritza berriaren ukitua duen errezeta-multzo tradizional baten eskutik. Ez ahaztu gure pintxoak probatzea! **IRUÑA BERDEA DA** Iruña berdegunez eta zuhaitzez beteta dago. Bisita itzazu Taconerako eta Media Lunako lorategiak, Yamaguchi parkea edo Argaren ibai-parkea. **IRUÑA KULTURA DA** Iruñeari kultura dario: Baluarte, Gayarre antzokia, Nafarroa Arena, erakusketa-guneak, Civivox zentroak, lehiaketak, hiri-arteak, liburutegiak...



ALOJAMIENTOS

ACCOMMODATIONS | OSTATUAK



SAN FERMÍN



TRADICIONES QUE PERDURAN

EVER-LASTING TRADITIONS
IRAUNTEN DUTEN TRADIZIOAK



CAMINO DE SANTIAGO

THE WAY OF ST JAMES
DONEJAKUE BIDEA

**VISITA
NAVARRA**

www.visitnavarra.es

Subvencionado por
Gobierno de Navarra/
Nafarroako Gobernua

Reyno de
Navarra



Nafarroa_{ko}
Erresuma

OTROS RESTAURANTES ASOCIADOS

ELKARTEKO BESTE JATETXEAK · OTHER RESTAURANTS HOTELS

ABERIN
PROPIEDAD ARINZANO
CTRA. NA-132 KM 3.1 948 55.52.85

AIZOAIN
CAFÉ BILLARES JOLASTOKI
POL. IND. PLAZAOLA, E-3
948 35.19.60

ALTSASU/ALSASUA
BAR AKELARRE
PLAZA ZUMALACARREGUI, 7
948 56.33.74

ANDOSILLA
BAR JUBILADOS
SIERRA CODES, 3
646 436909

REST. SAN MIGUEL
RAMON Y CAJAL, 140
948 67.41.02

ARBIZU
CAMPING ARBIZU
UTZU PARAJEA, KM 15
848 470922

ARGUEDAS
REST. EL TRIGUILLO
POLIGONO INDUSTRIAL
948 83.03.49

SENDA VIVA
CTRA. YUGO, S/N
948 08.81.00

HOTEL CAMINO DE LAS BARDENAS
PZA. DE LA NORIA, 4
948 83.05.17

ARIZKUN
ASADOR ORDOKI
POLIGONO ORDOKI S/N
948 45.31.65

ARRAITZ-ORKIN
HOTEL VENTA ULZAMA
PUERTO DE VELATE
948 30.51.38

ARRE
ASADOR YERRI
AVDA. IRÚN, 8
722 298 148

ARTAZA
**CAMPING ARTAZA
UREDERRA**
CTRA. ARTAZA, KM1
948 53.95.51
AURITZ/BURGUETE

HOSTAL BURGUETE
UNICA, 51
948 76.00.05

REST. TXIKI - POLIT
AVDA. RONCESVALLES, 52
948 76.00.19

AURIZBERRI/ESPINAL
HOSTAL RURAL HAIZEA
CTRA. RONCESVALLES, Nº 2
948 76.03.79

AZAGRA
ASADOR EL GAUCHO
Señorio Albarracín, 11
948 496144

BAKAIKU
KOTXKO TABERNA
BIDE BERRIALDE S/N
948 56.26.07

BERA
HOTEL CHURRUT
PZA. DE LOS FUEROS, 2
948 62.55.40

REST. VENTA GORA
ALTO DE IBARDIN
948 63.07.29

BERRIOZAR
BAR K + DA
ETXABURUA, 3
948 21.54.82

BAR REST. MACARA
AUZALOR, 2 BAJO
948 59.76.96

BURLADA
BAR BODEGA ESLAVA
HILARION ESLAVA, 3
628 948004

CAFET. HOTEL BURLADA
LA FUENTE, 2
948 13.13.00

CASA JACINTO
POL. MUGAZURI, PARC. C-11
948 14.02.09

CADREITA
REST. MARISOL
AVDA. DE NAVARRA, S/N
948 83.60.52

CAMPANAS
REST. CASA TERE
AVENIDA ZARAGOZA 12
948 36.00.20

CAPARROSO
REST. CASA DOMINGO
CRTA. NACIONAL 121, KM. 56
948 73.00.27

CARCAR
VILLA DE CARCAR
POL. IND. EL MALLATON, C/A Nº1
948 67.41.06

CARCASTILLO
BAR REST. DEPORTIVO
AVDA. ARAGON, 2
948 71.50.99

CERVECERÍA NUEVO SIGLO
AVENIDA ARAGON, 3
948 71.51.03

CASEDA
REST. IMPERIO BAR
PZA. ORIENTE, 2
948 87.90.62

CINTRUENIGO
HOTEL ALHAMA
VARIANTE N-113 KM. 95
948 81.27.74

HOTEL REST. MAHER
RIBERA, 19
948 811150

CIZUR MENOR
BAR REST. LA PARRI
PZA. BALTXARRAN 2
948 28.02.30

CORDOVILLA
ASADOR ERRELEKU
SAN COSME Y SAN DAMIAN
948 23.21.66

ÑAM LA MOREA
HIPERMERCADO E.LECLERCL13
948 15.36.87

CORELLA
BAR EL VASCO
JOSE LUIS DE ARRESE, 49
639 154155

REST. CERVECERÍA BOHEMIA
TAJADAS, 26
619 894774

CORTES
DISCO BAR CHARLY
LAVADERO 26
948 81.08.18

DANTXARINEA
REST. LAPITXURI
DANCHARINEA, 31
948 59.90.93

REST. OIHANA
DANCHARINEA, 5
948 47 88 81

VENTA PACO
CASA PACO
948 59.90.13

DONEZTEBE/ SANTESTEBAN
HOSTAL REST.CASA SANTAMARIA
MAYOR, 28
948 45.00.43

ELGORRIAGA
BALNEARIO ELGORRIAGA
DISEMINADOS, S/N
948 45.60.45

ELIZONDO
REST. SANTXOTENA
PEDRO AXULAR, 4 BAJO
948 58.02.97

ERRATZU
CAMPING BAZTAN
CTRA. FRANCIA S/N
948 45.31.33

ESTELLA-LIZARRA
REST. CASA CARMEN
LA RUA, 33
948 55 47 23

HOTEL TXIMISTA
ZALDU, 15
948 55.58.70

REST. NAVARRA
GUSTAVO DE MAEZTU, 16
948 55.00.40

ETXARRI ARANAZ
CAMPING ETXARRI
Paraje Denbolintxulo, sn
948 46.05.37

EUGI
HOSTAL QUINTO REAL
CTRA. FRANCIA KM.27
948 30.40.44

EULATE
BAR ALAI TABERNA
COPALACIO ALTO,Nº 2
948 54.39.41

EUSA
CAMPING EZCABA
CTRA. IRUN, KM.7
948 33.03.15

EZCAROZ
CASAS DE IRATI
ROCHAPEA, 16
669649251

FALCES
CASINO DE FALCES
PLAZA DE LOS FUEROS, 7
619264446

FITERO
BALNEARIO BAÑOS DE FITERO
EXTRAMUROS S/N
948 77.61.00

HOTEL BECQUER Y PALAFOX
EXTRAMUROS S/N
948 77.61.00

GARRALDA
HERRIKO OSTATUA
PZA. ANTONIO AROSTEGUI, 1
948 37.40.56

ERROTABERRI TABERNA
PZA. ANTONIO AROSTEGUI, 1
948 37.40.56

GERENDIAIN
REST. AITONA
SAN LORENZO S/N
948 30.54.11

GOIZUETA
OXEGUARDA JATETXEA
MAYOR, 34 BAJO
948 51.40.19

CAMPING ISKIBI
NA-4150, KM 18
948 514019

GORRAIZ
REST. GOLF GORRAIZ
URB. CASTILLO DE GORRAIZ
948 33.72.70

GORRITI
REST. PAGOZELAI
A-15 KILOMETRO 134
948 60.46.46

HUARTE
REST. ARETA
POL. HUARTE, NAVE A 27
948 51.77.60

IGANTZI
IRRISARRI LAND (PALACIO YRISARRI)
Bº IRISARRI, 1
948 92.89.22

IMARCOAIN
AREAS DE SERVICIO IMARCOAIN
AP-15 KM. 78 CIUDAD DEL TRANSPORTE
948 31.73.51

IRURITA
REST. OLARI
PEDRO MARIA HUALDE, S/N
948 45.22.54

IRURTZUN
PENSION MACHAIN
DOS HERMANAS, 40
948 50.00.03

ISABA
CAMPING ASOLAZE
CTRA. FRANCIA KM 39,5
948 89.30.34

HOSTAL LOLA
MENDIGATXA, 17
948 89.30.12

JAVIER
HOTEL XABIER
PLAZA DEL SANTO
948 88.40.06

LACAR
ASADOR BODEGAS LEZAUN
EGUIARTE S/N
948 54.13.39

LARRAGA
REST. CASA PERICO
CTRA. BERBINZANA, 12
948 71.12.46

HOTEL VILLA DE LARRAGA
CTRA. BERBINZANA, 12
948 71.12.46

LEKUNBERRI
CAMPING ARALAR
PLAZAOLA,9
948 50.40.11

HOTEL AYESTARAN I y II
ARALAR, 27
948 50.41.27

ASADOR EPELETA
CTRA. SAN SEBASTIAN S/N
948 50.43.57

MASKARADA
ARALAR, 66
948 50.42.36

LERATE
CAMPING ARITZALEKU
SAN PEDRO S/N
948 39.50.64

LERIN
REST. LA CADENA
CTRA. ESTELLA, 28
948 53.01.10

LESACA
ASADOR KOXKONTA
BARRIO DE OTSANGO, 18
948 62.75.03

LIÉDNA
HOSTAL LATORRE
CTRA. JACA, S/N.
948 870 610

LOS ARCOS
COMPLEJO VILLA DE LOS ARCOS
CTRA. NA-129, KM. 14,6
948 64.00.02

MONASTERIO DE LEYRE
HOSPEDERÍA DE LEYRE
948 884 100

MUGIRO
REST. VENTA MUGUIRO
CTRA. SAN SEBASTIAN, KM. 32
948 50.41.02

MURIETA
HOSTAL ETAYO
CTRA. MURIETA 37
948 53.40.39

MURUZABAL
REST. LOS NOGALES
SAN ROQUE, 13
948 34.40.71

MUTILVA
REST. LA HACIENDA
CAMINO LABIANO, 47
948 23.55.79

ASADOR MUTILOA
PI MUTILVA BAJA C/O, 42
948 15.26.50

NOAIN
REST. ELARRE
POL. ARGIDE 1 BAJO
948 31.70.72

HOTEL IBIS STYLES PAMPLONA NOAIN
P.I. TALLUNTXE, C/REAL S/N
948 31.66.10

IRAIPE IZAGA HOSTAL
P.I. NOAIN - ESQUIROZ C/O, 8
948 31.63.04

OCHAGAVIA
HOSTAL AUÑAMENDI
PLAZA GURPIDE, 1
948 89.01.89

CAMPING OSATE
CRTA. SALAZAR, S/N
948 89.01.84
OLAZTI-OLAZAGUTIA

CAMPING URBASA
PARQUE NATURAL DE URBASA
948 39.52.23

OLITE
REST. CASA DEL PREBOSTE
RUA MIRAPIES, 8
948 71.22.50

CAMPING DE OLITE
CTRA NA 115 - KM 2,3
948 74.10.14

PARADOR DE TURISMO DE OLITE
PZA. TEOBALDOS, 2
948 74.00.00

OLLOKI
CASA DE LA JOSEFA
(ANTIGUO OSPEL)
AVDA. RONCESVALLES, S/N.
948 33.06.20

ORKOIEN
HOTEL ANDIA
POL. IPERTEGUI
948 32.50.75

ORONZ
HOSTAL SALAZAR
MAYOR S/N
948 89.00.53

PAMPLONA
**BAR REST. AGRUPACION
DEPORTIVA SAN JUAN**
AVDA. DE SANCHO EL FUERTE, S/N
948 22.06.33

AKARI GASTROTEKA
AVDA. CATALUÑA 8 P2
948 57.07.36

HOTEL ALBRET
ERMITAGANA, 3
948 17.22.33

ALE'S BEER LEZKAIRU
PLAZA LAKUONDO, 3
848 413347

RESTAURANTE ANTONENEA
SAN ANTON 48
948 10.44.45

BAR ARTIBERRI
LEONOR DE AQUITANIA, 18 BAJO
948 13.61.67

CAFET. AUTOBUSES REST.
YANGUAS Y MIRANDA, 2
948 22.54.82

AYRES DEL SOTO BY LA VIEJA IRUÑA
MANUEL GONZÁLEZ LOPEZ, 3
948 230 639

BAR BAVIERA
PLAZA DEL CASTILLO 10
948 22.20.48

BASOKO TABERNA
SAN NICOLAS, 13
948 04.60.68

BAZTAN CERVECERIA IRISH PUB
NUEVA, 125
948 57.10.45

CERVECERIA BAVAROS
MONASTERIO AZUELO 1
948 26.85.00

BEARAN BAR & ROOMS
SAN NICOLÁS, 25
948 22.34.28

HAMBURGUESERIA BI SISTERS
TRAVESIA ACELLA 2
689 17 47 64

CAFÉ CON SAL
JUAN DE LABRIT, 29
670 690 437

CAFE NIZA
DUQUE AHUMADA, 2
948 22.00.55

ASADOR CASA ANGEL
ABEJERAS, 43
948 59.10.72

BAR REST. CASA OTANO
SAN NICOLAS, 5
948 22.50.95

CASA PACO
LINDACHIQUÍA, 20 BAJO
948 598 074

BAR CATACHU REST.
LINDACHIQUÍA, 16 BAJO
948 226028

CHESTER & PISCO
OLITE, 8
948 21.25.99

BAR DUCAL
AVDA. CARLOS III, 39 BAJO
948 24.50.14

EL FOGON ERRANTE
(Catering&Take Away)
SAN BLAS, 2 BAJO
615015502

EL ESCONDITE
PZA. AIZAGERRIA, 1
948 570518

TAQUERIA EL MARIACHI
SAN GREGORIO, 12
655 160 195

EL MONO CHARLIE
PZA. FELIX HUARTE, 7
661034659

REST. EL MOSQUITO
TRAV. SAN ALBERTO MAGNO, 3
948 25.50.26

EL PATIO DE LAS COMEDIAS TABERNA

COMEDIAS, 12
948 21.33.46

EL PASAJE DE LA JACOBÁ

ZAPATERIA 19 BAJO
848 478 795

BAR REST. EL REDIN

MERCADO, 5-BAJO
948 22.21.82

EL TINGLADO

SAN NICOLAS, 4 BAJO
948 10.87.87

REST. EL TRUJAL

SAN FERMIN, 55
948 24.39.15

REST. ENEKORRI

TUDELA 14-BAJO
948 23.07.98

ERRE JOTA

PRINCIPE DE VIANA, 1
948 22.20.97

ASADOR ERRETEGIA

ESTAFETA, 53
948243 027

EZCABARTE CENTRO

POZO BLANCO, 24-26
948 22.49.33

CAFET. EZKABA

PASEO DE DONANTES DE SANGRE, 5
948 14.97.82

GRANIER

SAN FERMIN, 49
948 23.36.86

GURE ETXEA

PLAZA DEL CASTILLO, 8 BAJO
948 22.51.08

GASTRO CLUB INDARA

YANGUAS Y MIRANDA, 2
948 77.44.28

HOTEL IRUÑA PARK

ARCADIO MARIA LARRAONA, 1
948 19.71.19

IRUÑAZARRA

MERCADERES, 15
948 22.51.67

MARISQUERIA ITURRAMA

ITURRAMA, 19
948 27.96.05

CAFE-BAR LA ANTIGUA FARMACIA

GARCIA CASTAÑON, 2
948 21.09.68

LA BANKADA

CASTILLO DE MAYA, 25 BAJO
948 50.59.16

LA BARRA DEL GOLOSO

AOIZ, 12 BAJO
948 04.64.81

RESTAURANTE LA CAPILLA

(Pamplona Catedral Hotel)
Dos de Mayo, 4
948 226688

BAR LA COMEDIA

COMEDIAS, 13
948 22.48.63

LA CUCHARA DE MARTIN

TACONERA, 1
948 33.20.33

LA FOGONETA

BERGAMIN, 31
948 23.94.89

BAR LA GRANJA

ESTAFETA, 71 BAJO
848 451988

LAMUDITA

AVDA. RONCESVALLES, 11
948 48.81.16

RESTAURANTE LA OLLA

AVD.RONCESVALLES 2 BAJO
948 22.95.58

LA PIEDRA BIRRERIA- TRATORIA

PZA. FELIX HUARTE, 5 BAJO
948 19.92.15

REST. LA PIEMONTESA

GARCIA CASTAÑON, 1
948 22.15.27

SIDRERÍA LA RUNA BAR

ERROTAZAR, 26
948 13.65.45

LA TERRAZA BY CARLOS RODRIGUEZ

PLAZA BALUARTE, SN
948 06.60.51

LA VIEJA IRUÑA

SAN NICOLÁS, 40-42
948 59.66.65

HOTEL REST. LANDABEN

POL. IND. LANDABEN, S/N
948 18.82.71

BAR LOS BURGOS DE IRUÑA

NAVARRERIA 14, BAJO
948 21.16.38

CERVECERIA LOUISSIANA

PEDRO ALEJANDRIA, 1
948 38.26.91

CERVECERIA MANNEKEN BEER

IÑIGO ARISTA, 9 BAJO
948 25.81.04

BAR REST. +58 SABOR

MARCELO CELAYETA, 70
747 778 664

CAFETERIA MENDEBALDEA

IRUNLARREA, 5 – BAJO
948 27.42.63

ASADOR MAITAGARRI

MERCADERES, 16
948 72.23.03

REST. MESON EL BURLADERO

EMILIO ARRIETA, 9
948 22.80.34

BAR MOCHUELO

GUELBEZU, 48
948 23.50.09

REST.MUSEO UNIVERSIDAD DE NAVARRA

CAMPUS UNIVERSITARIO S/N
948 30.29.12

NOREA

POZO BLANCO, 16
667 72 56 21

BAR REST. NOVO ART

MARIA MOLINER, 2
948 07.48.27

NUEVO ANAITA

CIUDADELA, 13
848 463111

REST. ÑAM (Sarasate)

PASEO SARASATE, 26
948 22.05.49

ASADOR OLAVERRI

SANTA MARTA 4
948 23.53.95

SOTO DEL PRIOR

SAN NICOLAS, 72B
948 59.15.20

REX CASA DE COMIDAS

PZA. DE LA LIBERTAD, S/N
948 23.10.28

RODERO

EMILIO ARRIETA, 3
948 228 035

CAFETERIA RUMBOS

AVDA. PIO XII, 34
948 252240

HOTEL SANCHO RAMIREZ

SANCHO RAMIREZ, 11
948 27.17.12

CERVECERIA SHAMROCK

PZA. FELIX HUARTE, 3
948 199550

TGB - THE GOOD BURGUER

AVDA. PIO XII, 41
948 59.03.40

CERVECERIA THE HOUSE BEER

PEDRO ALEJANDRIA, 3 BAJO
948 06.70.80

THE OLYMPUS BEER

Mº IRACHE, 58
948 78.37.39

TORREON DEL CASTILLO

PZA. CASTILLO, 18
948 722244

CERVECERIA TXIRRINTXA

JUAN DE LABRIT, 1
948 77.42.44

BAR TXOKO DEL SADAR

TAJONAR, S/N
948 24.44.87

UABISABI

ITURRALDE Y SUIT, 24
948 235125

VEINTINUEVE 29

ACELLA, 2
848456804

VIVA SAN FERMIN

CALCETEROS 4 BAJO
948 77.48.04

BAR ULZAMA

SAN NICOLAS, 12
948 78.89.08

REST. USLAER

TRAV. TOMAS DE BURGUI, 15 BAJO
948 12.21.06

VULCANU'S

IRUNLARREA 13B
948 06.16.00

CAFET. YANGUAS

YANGÜAS Y MIRANDA, 21
948 237348

HOTEL YOLDI

SAN IGNACIO, 11
948 22.48.00

ZANPA

ESTAFETA, 48
948 48.48.48

PERALTA

HOTEL ATALAYA
DABAN, 11
948 71.30.52

REST. VENTA DE ARLAS

CTRA TAFALLA-PERALTA, KM.18
948 750127

PUENTE LA REINA

BAR RESTAURANTE GARES
PASEO DE LOS FUEROS 38
948 34.00.77

BAR-RESTAURANTE LA TORRETA

MAYOR, 64
948 34.00.61

RIBAFORADA

CAFÉ ZONA CENTRO
CABALLEROS TEMPLARIOS 2
948 86.45.02

SANGÜESA**HOTEL YAMAGUCHI**

CTRA. JAVIER, S/N.
948 87.01.27

SANSOAIN

COTO VALDORBA
STA. MARÍA DE SANSOAIN, 17
948 72 10 21

SARASATE

BAR REST. SARASATE
CTRA. SAN SEBASTIAN KM. 15
848 46 30 18

TAFALLA**HOTEL HOLA TAFALLA**

JAVIER OSES, 4
948 70.44.05

BAR LOS PORCHES DE LA PLAZA

PZA. DE NAVARRA, 2
948 70.07.16

TORRALBA DEL RIO**SANTUARIO NTRA. SEÑORA DE CODES**

SANTUARIO DE CODES
948 37.89.14

TUDELA**AIRE DE BARDENAS**

CRTA. EJE, KM 5
948 11.66.66

RESTAURANTE ÁRIDO

RUA, 27
603 768 350

REST. ALCAZABA

MISERICORDIA S/N
948 40.24.40

REST. CASA LOLA

PLAZA MERCADAL, 26 B
948 82.74.97

HOTEL REST. LA PARRILLA

CARLOS III EL NOBLE, 6
948 82.24.00

LE BISTROT

FUENTE DEL MATADERO, 3
948 82.13.84

CERVECERÍA NUMBER SIXTY

AVDA. ZARAGOZA, 60
948 410 802

UJUE**MESON LAS TORRES**

PZA. SANTA MARÍA, 3
948 739 052

URDÁNIZ**MOLINO DE URDÁNIZ**

ASKONDO, 15
948 304 109

URDAZUBI/ URDAX**REST. INDIANOA - BAITA**

SAN SALVADOR
948 59.90.21

REST. LA KOSKA

SAN SALVADOR, 3
948 59.90.42

URIZ**HOTEL TORRE DE URIZ**

SAN SATURNINO, 3
948 415220

VIANA**BAR REST. EL BORDON**

SANTA MARÍA, 6
948 64.64.74

VILLAFRANCA**CAMPING BARDENAS**

CTRA. NA 660 PK 13,4
948 84.61.91

HOSTAL EL CORZO

CTRA. PAMPLONA, S/N.
948 84.52.40

VILLAMAYOR MONJARDIN**CASTILLO DE MONJARDIN**

VILLA RELLANADA, S/N
948 24.23.63

VILLATUERTA**RESTAURANTE EL MIRADOR**

POL IND. SAN MIGUEL, 16
948 54.11.80

ZIZUR MAYOR**HOTEL CASA AZCONA**

AVDA. BELASCOAIN, 24
948 28.76.62

ZUBIRI**RESTAURANTE GAU-TXORI-HOSTAL****RURAL**

CARRETERA GENERAL, S/N
948 304076

ZUDAIRE**IBAISEK**

SAN ANTON, 55
948 53 90 06

ZUGARRAMURDI**RESTAURANTE AZKETA**

BAHITIKO KARRIKA 2
948 59.90.22

ZURUCUAIN**AROA JATETXEA**

APALAZ, 13
948 92.18.67

WEBS DE PRODUCTOS TURÍSTICOS



Gastronomía

Gastronomía Navarra | navarragastronomia.com
Semana del Pincho | semanadelpincho.es
Semana de la Cazuelica | semanadelacazuelica.com
Restaurantes Navarra | restaurantesnavarra.com
Vermuteando | vermuteando.com
Jornadas Verduras Navarra | verdurasnavarra.com
Semana de la Tortilla | tortillanavarra.com
Travelwine | travelwine.es
Zaldicook | zaldicook.com



Turismo

Visita Navarra | visitnavarra.info
Hostelería Navarra | hostelerianavarra.com
Navarra Health Tourism | navarrahealthtourism.com
Navarra en familia | navarraenfamilia.com
San Fermín | sanfermines.net
Camino de Santiago | caminosantiago.com
Espectáculos Pamplona | espectaculospamplona.com
Experiencias de motor | navarider.com
Experiencias a caballo | navarraecuestre.com



Alojamientos

Campings Navarra | campingsnavarra.com
Hoteles Pamplona | hotelespamplona.com
Hoteles Tudela | hotelestudela.com



Naturaleza

En bicicleta por Navarra | navarrabicicleta.com

VINOS D.O. NAVARRA

Nacidos para gustar



GARNACHA

PASIÓN



La D.O. Navarra recomienda
un consumo responsable



VINOS D.O.
NAVARRA

ALIMENTACIÓN de CALIDAD



*"La satisfacción del cliente
es nuestra satisfacción"*

Productos frescos

Carnes selectas

Caza mayor y menor

Delicatessen

Pol. Ind. Comarca 2. Calle A. Nº 45.
31191 Esparza de Galar (Navarra)
Tlf 00 34 948 14 98 47 – Fax 00 34 948 13 34 14
pirineos@pirineos-exdim.com

www.pirineos-exdim.com

A TODOS LOS QUE JUGÁIS A LA ONCE

BIEN JUGADO



Vendedores ONCE, puntos de venta autorizados y www.juegosonce.es

+18. JUEGA RESPONSABLEMENTE

“Cocinar con alimentos ecológicos
no tiene nada que ver:
se consiguen sabores genuinos
y olores de verdad.

—
GOIZA ISIEGAS

EKOchef de los alimentos ecológicos de Navarra

**EL FUTURO
ES ECOLÓGICO**
aurrera goaz!

**CPAEN
NNPEK**
ESPECIOZAKIA



INOX AMEDIDA

☎ 629 25 52 77

WWW.INOXAMEDIDA.COM

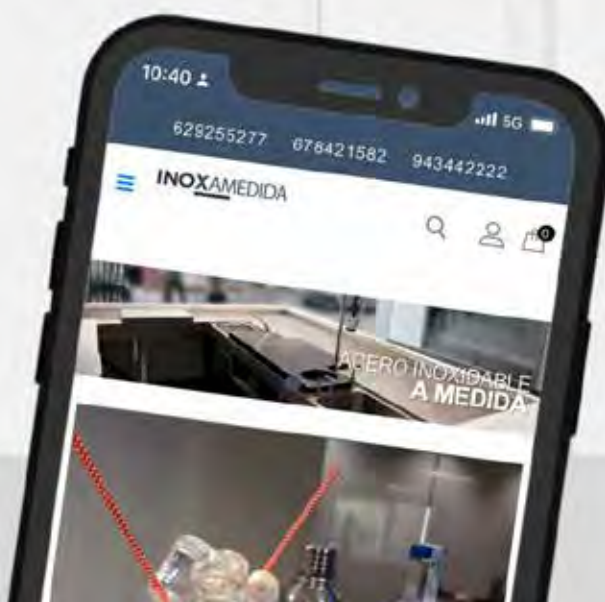
¡CONSULTANOS!

Referencias a medida y
estandarizados de muebles de
acero inoxidable.

**SECTOR
HOSTELERO
ALIMENTARIO**



Mobiliario en acero inoxidable





Encuentra en Repsol la energía que tu negocio necesita



Inventemos el futuro

En Repsol contamos con todas las **soluciones energéticas** para adaptarnos a las necesidades específicas de tu negocio, y ofrecerte productos y servicios personalizados.



Luz



Gas natural:

Obtén una tarifa especial para ahorrar en los suministros de tu negocio.



Autoconsumo:

Maximiza el ahorro en tu factura de la luz generando tu propia energía solar.



Movilidad eléctrica:

Instala puntos de recarga y ofrece una tarifa especial para recarga de vehículos eléctricos.



Comunidad Repsol HORECA Sostenible:

Ayudamos al sector hostelero en su proceso de transformación hacia modelos energéticos más eficientes y sostenibles.



Gas butano y propano:

Una energía eficiente y rentable que cubre todas tus necesidades energéticas: cocina, agua caliente y calefacción.

Descubre más en **repsol.es**
Contacta con tu comercial:
Tlf. ☎ 620 872 810 / 618 598 669

**Conoce más
sobre HORECA
sostenible**
escaneando este QR



L'INSTANT TAITTINGER



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Réserve



CAFÉ
CIUDADELA



TOSTADERO PROPIO

maestros
desde 1950

nuestro café

cooperativa **hostelería navarra**

www.coope.com

