

182 PINCHOS DE 91 BARES

LA SEMANA DEL PINCHO DE NAVARRA ALCANZA SU UNDÉCIMA EDICIÓN, Y LAS BARRAS DE 91 BARES Y RESTAURANTES OFERTAN YA AL CLIENTE UNA AMALGAMA DE APUESTAS CULINARIAS A PEQUEÑA ESCALA HASTA EL PRÓXIMO DOMINGO.

Y A está en marcha una nueva edición, y van once, de la Semana del Pincho de Navarra. Las barras de 91 bares y restaurantes muestran desde ayer, y hasta el próximo domingo, una amalgama de apuestas culinarias a pequeña escala que buscará atraer y convencer a la clientela, y sobre todo a los miembros del jurado del certamen, que más adelante premiarán los mejores pinchos. A dos por bar, cuestan 4,30 euros.

La cantidad de participantes, tras varios años al alza, ha decrecido respecto de la anterior edición, pasando de 102 a 91 (en el listado aparecen 92 porque el restaurante Don Pablo, que ocupaba el nº 20 y que ganó en 2008, se dio de baja). La Asociación de Hostelería de Navarra, que promueve la cita, no lo achaca a la crisis, "sino a que en la pasada edición hubo un número muy elevado de participantes".

Cinco grupos de jurados recorrerán los establecimientos para probar sus pinchos, y una decena de ellos, aproximadamente, pasarán a la final, que se celebrará el 1 de abril en el hotel Maisonnave. El día 2 se conocerán los ganadores.

Se concederán los siguientes premios: Oro, Plata, Bronce, Ayuntamiento de Pamplona a la mejor trayectoria, Gazteluleku, al mejor maridaje con Marco Real, al pincho más saludable y al pincho popular. Obtendrán diplomas todos los finalistas. Asimismo, habrá premios Reyno Gourmet a los mejores pinchos que empleen Pimiento del Piquillo de Lodosa, Espárrago de Navarra, Alcachofa de Tudela, Ternera de Navarra, Cordero de Navarra, Queso del Roncal y Queso Idiazábal. La asociación Ensanche Área Comercial, por su parte, premiará a través de un sorteo entre sus clientes con una cena al acertante del pincho ganador.



El bar restaurante Don Pablo se impuso el año pasado con el pincho 'Como un sushi templado de calamar begui aundi y aire de mar'.



1 Bar Asador Almadía

Pincho: Lengua y carrillera de lechal de Navarra caramelizado a los cítricos.
Horario degustación: de 11 a 14.30 y de 20 a 23 horas.

Cocinero: Pablo Tobía Díez.

Su otro pincho: Alcachofa de Tudela rellena de cococha de merluza pil-pil en salsa de calamar.



2 Bar Olary

Pincho: Lomo truchero.

Horario degustación: de 12 a 15 y de 20 a 23 horas.

Cocinera: Rosi Martín González.

Su otro pincho: Jugosón de cerdo.



3 Bar Chelsy

Pincho: Banderilla crujiente de chilindrón y menestra

Horario degustación: de 12.30 a 15 y de 19 a 23 horas.

Cocinero: Raúl Fernández Vecino.

Su otro pincho: Pastelito de foie, manzana, Pedro Ximénez y cristal de naranja.



4 Tryp Sancho Ramírez

Pincho: Bacalao con bikini de sabores.

Horario degustación: de 12 a 15 y de 19.30 a 22.30 horas.

Cocinero: Miguel Ángel Mateos.

Su otro pincho: El Planeta Toro.



5 Cafet. Rest. Obas

Pincho: Cesta de calabacín con habitas, crujiente de ibérico y espuma de espárragos trigueros.

Horario degustación: de 12 a 16 y de 18.50 a 23 horas. Domingos cerrado.

Cocinero: Pedro Amatria.

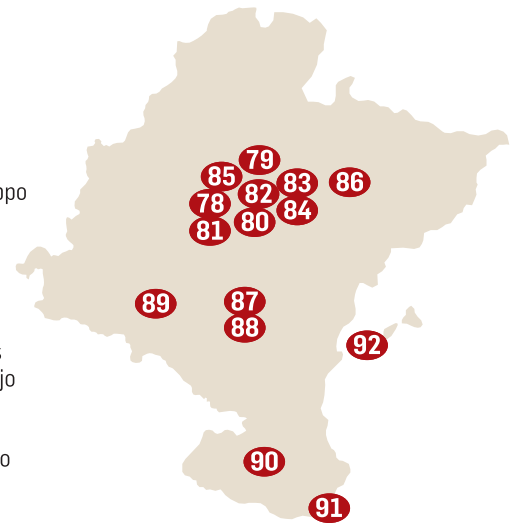
Su otro pincho: Milhojas de patata con rabo y morros de ternera de Navarra y hongos.

En Pamplona

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

Resto de Navarra

- 78 Bar los Porches (Barañáin)
- 79 Bar K + Da (Berriozar)
- 80 La Parrilada (Cizur Menor)
- 81 Bar Restaurante Casa Azcona (Zizur Mayor)
- 82 Bar Bogart (Burlada)
- 83 Bar Restaurante Ábaco Huarte
- 84 Bar Restaurante Hotel Don Carlos (Huarte)
- 85 Cafetería La Artesa (Orkoien)
- 86 Sidrería EL Molino (Aoiz)
- 87 Bar Nuevo Hostaf (Tafalla)
- 88 Bar Rafael (Tafalla)
- 89 Bar Restaurante Solana (Muniáin de la Solana)
- 90 Bar José Luis (Tudela)
- 91 Disco Bar Charly (Cortes)
- 92 Bar Restaurante As Bruixas (Sos del Rey Católico)



6 Cafet. Hotel Albret

Pincho: Ajedrez de ibérico: tocino fresco confitado, mano de cerdo deshuesada con costró de pan, puré de orejones, salsa de Piquillos y reducción de oporto.

Horario degustación: de 11 a 15 y de 19 a 23 h.

Cocinero: Ángel Jiménez Ziganda.

Su otro pincho: Mar y mar. Rape langostado con gelatina de algas y mejillón con vinagreta de tomate.



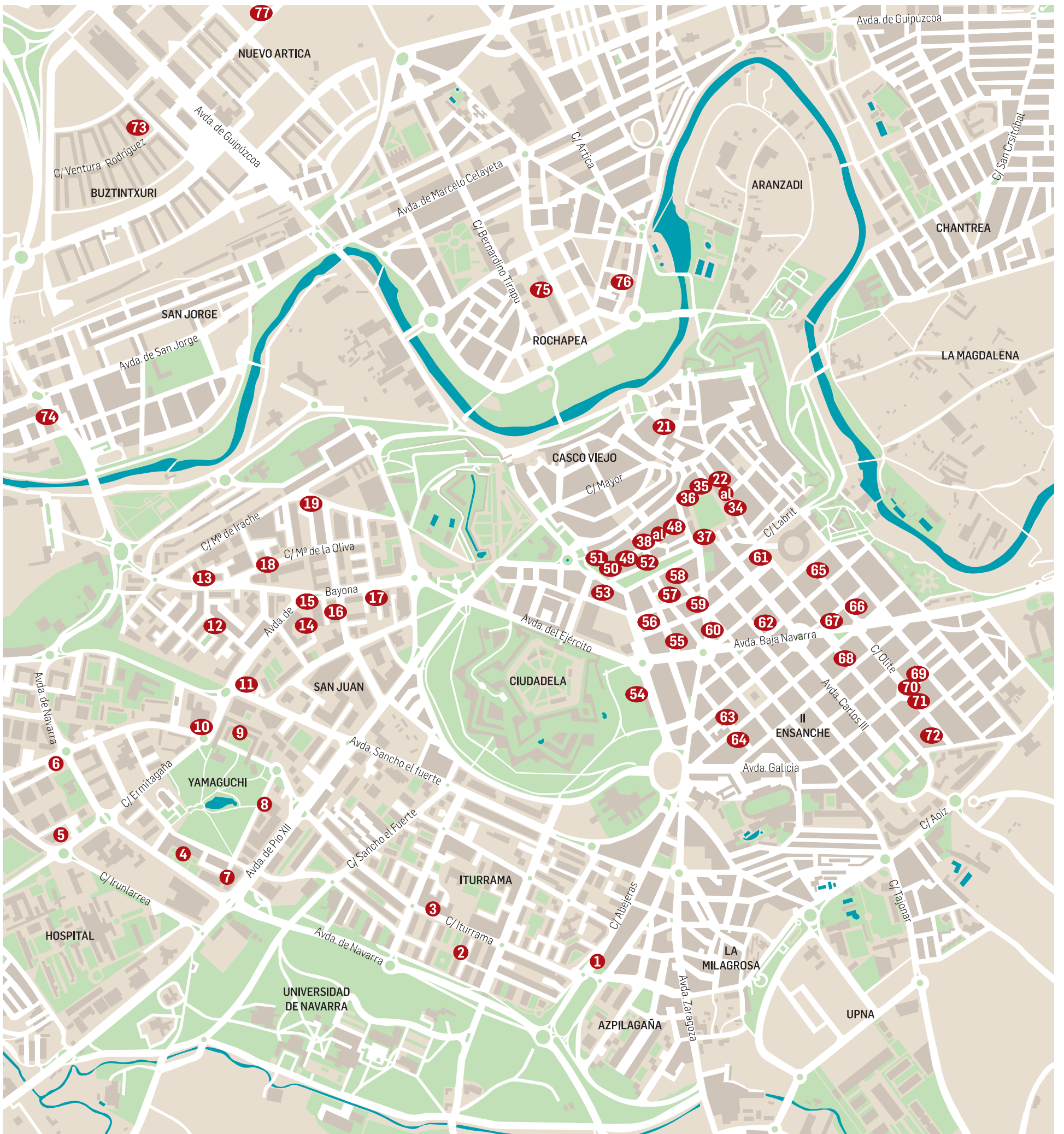
7 Cafet. Doña Blanca

Pincho: Menestra de la huerta Navarra en tres tiempos.

Horario degustación: de 12 a 15 y de 19 a 23 horas.

Cocinero: Koldo Aranguren Larra-mendi.

Su otro pincho: Lomo de conejo con Wellington de sésamo y ciruelas Ar-magnac.



8
Hotel Abba Reino de Navarra

Pincho: Milhojas de bacalao con alcachofa de Tudela y espárrago de Lodosa.
Horario degustación: de 13 a 15.30 y de 19 a 22.30 h.
Cocinero: equipo de cocina del hotel.
Su otro pincho: Ravioli de txangurro con salsa de bacalao



9
Bar Don Pincho

Pincho: Nuestro pil pil con verdura.
Horario degustación: de 12 a 15 y de 19 a 22.30 horas.
Cocinera: Conchi Tres.
Su otro pincho: Sabores del mar



10
Bar The Gallipot

Pincho: Vieira gratinada con Idiazabal sobre arroz negro.
Horario degustación: de 12 a 16 y de 19 a 24 horas.
Cocinero: Javier Azanza.
Su otro pincho: La cena del domingo.



11
Bar Charlot

Pincho: Delicias del Bidasoa.
Horario degustación: de 12 a 15 y de 19 a 23 horas.
Cocinera: Charo Alegría.
Su otro pincho: Lalín 2009.



12
Bar Garralda

Pincho: Relámpago con rissoto de gambas y crujiente.
Horario degustación: de lunes a viernes de 20 a 22; sábados y domingos de 12.30 a 14.30 y de 19.30 a 21.30 h. Martes cerrado.
Cocinero: Patxi Moreno Luzuriaga.
Su otro pincho: Morro de ternera con mouse e ibérico sobre espuma de hongo.



1 3

Bar Toki Ona

Pincho: Taco de salmón fresco con salsa de Leitzaran.

Horario degustación: de 10 a 15 y de 18.30 a 22.30 horas.

Cocinero: Miguel Lizarraga Iraola.

Su otro pincho: Brochetina de riñón de ternera de Navarra con queso Idiazábal y salsa de hongos.



1 4

Bar Rest. Belástegui

Pincho: Flan de hongos en salsa de pimientos verdes del piquillo.

Horario degustación: de 11 a 15 y de 19 a 23 horas.

Cocinero: Alberto Santos Pasteriza.

Su otro pincho: paleta de ciervo picada sobre sus tostas con salsa de chocolate.



1 5

Bar Letyana

Pincho: Coulant de alcachofa con bacalao.

Horario degustación: de 12 a 15 y de 19 a 23 horas.

Cocinero: Jaime Galzagorri

Su otro pincho: Pechuga de perdiz con salsa de mostaza y ciruela rellena.



1 6

Bar Rest. Lemans

Pincho: RTE Lemans 2009.

Horario degustación: de domingo a jueves de 11 a 14.30 y de 19 a 23 h.; viernes y sábado de 11 a 14.30 y de 19 a 22.30 horas.

Cocinero: José Manuel Vinacua.

Su otro pincho: Pruéballo y disfrútalo.



1 7

Bar La Fonda

Pincho: Caramelo

Horario degustación: de 12 a 15 y de 20 a 22.30 h.

Cocineras: Olga Cardona y Judith Alonso.

Su otro pincho: Nube



1 8

Oliva Café Bar

Pincho: Parmentier de rabo de toro con puré trufado y cristal de patata.

Horario degustación: de 12.00 a 14.30 y de 19.00 a 22.30 horas.

Cocinero: Javier Ayestarán.

Su otro pincho: Ravioli de rape y gambas con compota de tomate y salsa de marisco.



1 9


Bar Rest. Dodo Club

Pincho: Atún Rojo

Horario degustación: De 12 a 16 y de 19 a 23.30 horas

Cocinero: Javier Azanza

Su otro pincho: Cerdo Laqueado



FOTOS: JORGE NAGORE, JAVIER SESMA, CALLEJA, JOSÉ ANTONIO GOÑI, JOSÉ CARLOS CORDOVILLA, DAVID ARTIGAS, MONTXO A.G., BLANCA ALDANONDO, ALBERTO GALDONA, ASER VIDONDO, SHEYLA MUÑOZ Y CEDIDAS.

TEXTOS: NOELIA GORBEA, CRISTINA GANUZA, GOIZEDER LAMARIANO, SHEYLA MUÑOZ Y ASER VIDONDO.



2 1

Bar Rest. Redín

Pincho: Rissoto de espárragos de Navarra con suprema de bacalao

Horario degustación: De lunes a jueves de 11 a 16; viernes y sábado de 11 a 16 y de 19.30 a 23 horas

Cocinero: José Lara

Su otro pincho: Deconstrucción de huevos fritos con patatas y chistorra de ajos frescos y cordero de Navarra



2 2

La Estafeta

Pincho: Ensalada tibía de sepia con crema de ali oli y geleé de cítricos

Horario degustación: De 12 a 16 y de 19.30 a 23 horas.

Cocinera: María Altadill

Su otro pincho: Lomito de jabalí con bicrema de castañas, boletus y culí de tomate



2 3

Chez Evaristo

Pincho: El huevo o la gallina

Horario degustación: De 12 a 16 y de 19 a 23 horas

Cocinero: Juan Martín Lacunza

Su otro pincho: Fantasía de calamar



2 4

Bar La Granja

Pincho: Sorpresa de pato La Granja con salsa de cerezas y frutas del bosque

Horario degustación: De 11.30 a 15.30 y de 19 a 23 horas

Cocinera: Inma Mendioroz

Su otro pincho: Ensalada de virutas de ternera de Navarra con ajo blanco y sus escamas de sangría



2 5

Bar Fitero

Pincho: Carpaccio vegetal a los frutos secos y delicias de mar

Horario degustación: De 12 a 15 y de 19 a 23 horas

Cocinera: Esther Azqueta

Su otro pincho: Sonrisas y lágrimas en época de crisis



2 6

Bar Izarre

Pincho: Alcachofa rellena de rape sobre cama de cebolla caramelizada con ibérico crujiente y fina besamel

Horario degustación: De 12.30 a 15.30 y de 19 a 22.30 horas

Cocinera: Arantxa Goikoetxea

Su otro pincho: Hojaldre relleno de cococha de bacalao en su pil-pil sobre salsa de Piquillos y ajos tiernos



2 7

Bar Guría

Pincho: Brocheta de solomillo de vieira con tartar de algas y sus verduras

Horario degustación: De 11 a 15 y de 19.30 a 23 horas

Cocinera: Bella Kulakoskaia

Su otro pincho: Flan de setas con tapenade de aceituna negra



2 8

Bar Gaucho

Pincho: Delicia de pescado a baja temperatura entre cremas de huer-ta y monte

Horario degustación: De 12 a 15 y de 19 a 22.30 horas

Cocineros: Jesús Ansa y Alicia Serrano

Su otro pincho: I+2A



2 9

Café Niza

Pincho: Lechugas en la niebla

Horario degustación: De 11.30 a 16 y de 19 a 23 horas

Cocinero: Iñaki Rodaballo

Su otro pincho: Snack trek



3 0

Tropicana

Pincho: Oriental

Horario degustación: De 13 a 16 y de 20.30 a 23 horas

Cocinera: María Cirpaci

Su otro pincho: Navarrico



3 1

Casino Eslava

Pincho: Sinfonía de sabores

Horario degustación: De 13 a 16 y de 19 a 23 horas.

Cocinera: Sandra Martín

Su otro pincho: Mi tierra



3 2

Bar Kiosko

Pincho: Ternera de Navarra sobre patata asada al chardonnay y puré de ajo

Horario degustación: De 12 a 15 y de 19 a 22.30 horas. El sábado 21, de 12 a 15 horas

Cocinera: Virginia Marín
Su otro pincho: Roncal en crocante de sésamo, hilo de miel y dulce de piquillo de Lodosa



3 3

Bar Okapi

Pincho: Buen gusto

Horario degustación: De 11.30 a 16.30 y de 19 a 23 horas

Cocinero: Antonio Teruel Mina

Su otro pincho: Aromas de la tierra



3 4

Bar Baviera

Pincho: Jícara de champiñón

Horario degustación: De 12.30 a 15.30 y de 19 a 23 horas

Cocinera: Margarita Mugiro

Su otro pincho: Abanico de jamón ibérico con laminados de hongo y foie y sus hilos de ajete fresco



3 5

Café Iruña

Pincho: Lámina de pulpo rellena de patatas panadera sobre mahonesa de pimentón con daditos de pan caramelizado al vino tinto

Horario: De 11 a 15 y de 18.30 a 22.30

Cocineros: Equipo de cocina

Su otro pincho: Cordero de Navarra confitado al aroma de romero con salsa agrídulce de chorriceros y compota de cebolla ahumada acompañada con teja de queso



3 6

Dolce Vita

Pincho: Chipirón relleno de setas y foie sobre una crema suave de patata, caracoles a la Navarra y finas hierbas

Horario degustación: De 11 a 14 y de 19 a 23 horas

Cocinera: Salvador Cánovas

Su otro pincho: Vieira en consomé de algas, aceite de sésamo y fideos de oro



3 7

Bar Bearin Plaza

Pincho: Juanma Montero: Brandada de bacalao con ibéricos de Pimientos de Lodosa y crujientes ibéricos.

Horario degustación: De 11 a 16 y de 20 a 22. Sábado y domingo de 11 a 16 y de 20 a 24.

Cocinero: Juan Manuel Montero Antolín.

Su otro pincho: Bearin: Tonato de cerdo ibérico con salsa de atún al aroma de cominas.



3 8

Bar Rest. Dom Lluís

Pincho: Crujiente de jamoncito relleno en salsa cazadora y crocanti de verduras. Despedida con chupito Dom Lluís.

Horario degustación: De 11 a 15.30 y de 18.30 a 23.30 horas.

Cocinera: Itziar Martín Torices.

Su otro pincho: Bienvenida de corona de piña natural con nuestra ensaladilla.



3 9

Bar Noé

Pincho: Buñuelo de alcachofas con dos salsas.

Horario degustación: De lunes a viernes, de 19 a 22.30 horas. Sábado de 12.30 a 15 y de 19 a 22.30. Domingo, cerrado.

Cocinera: M^ª Cruz Apecetxea Iribarren.

Su otro pincho: Taco de queso almendrado con salsa de hongos.



4 0

Bar Burgalés

Pincho: Bombones: Morcilla y piñones con gelatina de Piquillo. Ibérico, foie y queso de cabra.

Horario degustación: De lunes a viernes, de 10 a 15 y de 19 a 23 horas. Sábado y domingo, de 11.30 a 15 y de 19 a 23 horas.

Cocinera: Marian Eserverri García.

Su otro pincho: Papada de ibérico y crema de alubias rojas.



4 1

Bar Otano

Pincho: QuebrantahuesS.O.S: Hueso roto relleno de tuétano y carrillera de ternera de Navarra con salsa de verduras.

Horario: De 12 a 15 y de 18.30 a 23 h.

Cocineros: Juan Flamarique Roncal y Manolo Aguilar Anguita.

Otro: TuschaS.O.S: Trucha confitada en grasa de jamón ibérico sobre tosta de pimientos asados, rojos y verdes con su loncha de jamón crujiente.



4 2

Bar La Mandarra de la Ramos

Pincho: Popeye.

Horario degustación: De 12 a 16 y de 19 a 23 horas.

Cocinera: Fabiola Gurpegui Goicoechea.

Su otro pincho: Olivia.



4 3

Bar Ulzama

Pincho: El Tako Manolo: Taco de bacalao en tempura con salsa de chipirón y aceite, deshidratado de tomate y polvo de jamón.

Horario: Lunes de 19 a 22.30. Resto: de 12.30 a 15.30 y de 19 a 22.30.

Cocineros: Manuel Sánchez Nicolette y Cartota Medina Valladárez.

Otro: Bomba navarrica: puré duquesa con pulpa de chistorra y corazón fundante de veuté de chorriceros.



4 4

La Cocina Vasca

Pincho: Goxua de cordero de Navarra con salsa de vino y mermelada de Piquillo de Lodosa.

Horario degustación: De 11.30 a 16.30 y de 19 a 23 horas.

Cocinero: Miguel Brau Echandi.

Su otro pincho: Raviolis de pescado con salsa ácida de cava.



4 5

Bar El Marrano

Pincho: Estaca de frutos de la tierra con sorbo de bálsamo de marfil.

Horario degustación: De lunes a viernes de 18 a 22.30 horas. Sábado y domingo, de 12 a 15 y de 18 a 22.30 horas.

Cocinera: Julia Apóstol.

Su otro pincho: Mofletes de nuestro nombre con salsa casera de Cris "la gorda".



4 6

Bar Rest. Baserri

Pincho: Espárragos de nuestra tierra y aceite Abbae Queiles.

Horario degustación: De 12 a 16 y de 19 a 23 horas. Viernes y sábado, hasta las 22 horas.

Cocinero: Ernesto Darío Aller.

Su otro pincho: Cubitos de cordero de Navarra al chilindrón.



4 7

Bar Iru

Pincho: Delicias de ave en salsa de yogurt.

Horario degustación: De 12 a 16 y de 19 a 24 horas.

Cocinero: Javier Azanza Ezpeleta.

Su otro pincho: El capricho del Iru.



4 8

Bar Rest. La Chistera

Pincho: Milhojas de queso de cabra, foie micuit y mermelada de Piquillo de Lodosa.

Horario degustación: De 12 a 15.30 y de 20 a 23.30 horas.

Cocinera: Victoria Muñoz del Orbe.

Su otro pincho: Tataki de salmón salvaje, sopa de manzana fugi y caviar de trucha.



4 9

Bar Ona

Pincho: Cucurucho de queso relleno de trucha Navarra en matrimonio con la huerta Foral.

Horario degustación: De 12.30 a 15 y de 19 a 22.30 horas.

Cocinero: Ariel Sdrech.

Su otro pincho: Hola soy doña Carmen Argentina y vengo a saludarles con mi amiga Provoleta.



5 0

Bar Anaitasuna

Pincho: Basurde.

Horario degustación: De 11.30 a 15.30 y de 19.30 a 23.30 horas.

Cocineros: M^ª Pilar López Martínez de Lizarrondo e Igor Echepare.

Su otro pincho: Crema de lentejas con virutas de foie y aire de vinagre de Jerez.



5 1

Bar El Espejo

Pincho: Milhojas sorpresa: salmón ahumado, pera en almíbar, patata cocida y roquefort.

Horario degustación: De 11 a 15 y de 19 a 22.30 horas.

Cocinera: M^ª Ángeles Zambrano Blanca.

Su otro pincho: El Navarrico: costilla de cordero con espárrago de Navarra y caldo de ternera con vino chardonay.



5 2

Ñam Rest.&Café

Pincho: A Zipi y Zape...

Horario degustación: De 11 a 15 y de 19.15 a 21.15 horas.

Cocineros: Carlos Berisa y Wilson Sánchez González.

Su otro pincho: ...Les dan calabazas.



Entre Tapas y Vinos

Pincho: Morcilla frita, crujiente de puerro y baño de Piquillos.

Horario degustación: De 11 a 16 y de 19 a 23 horas.

Cocinera: Isabel Garcés Díez.

Su otro pincho: Pincho Entre Vinos.



Cafetería Autobuses

Pincho: Cebollita tierna al horno, rellena de bechamel de menestra de verduras de Navarra gratinada en salsa de Piquillo de Lodosa.

Horario degustación: De 11 a 22.30 horas.

Cocinera: Juani Mallenco Vargas.
Su otro pincho: Gambón frito al maíz con crema de tres quesos.



Cafetería Manterola

Pincho: Alcachofa con chipirón y tapenade de anchoa.

Horario degustación: de lunes a sábado, de 12 a 21 horas. Domingo, de 11 a 14 horas.

Cocinero: Jon Arriola Aracil.

Su otro pincho: Cebiche de sardina.



El Corte Inglés

Pincho: Cremoso de mar y río: Chip de sardina con huevas de trucha y canutillo de Idiazábal sobre mermelada de tomate.

Horario degustación: de lunes a sábado, de 10 a 22 h. Domingo, cerrado.

Cocinero: Andrés Peña Pascaarán.

Su otro pincho: Eclipse taurino: Rabo de toro al chocolate con pimienta negra sobre carpaccio de naranja amarga.



Cafetería Koppo

Pincho: Croquetas de gallina con helado de Piquillos de Lodosa.

Horario degustación: de 11 a 15.30 horas por la mañana y de 18 a 22 horas durante las tardes.

Cocinero: Alberto Goñi Gracia.

Su otro pincho: Cardo relleno de Ternera de Navarra.



La Antigua Farmacia

Pincho: Queso Idiazábal, solomillo de pato y regaliz.

Horario degustación: de lunes a sábado, de 12.30 a 15 horas y de 20 a 22.30 horas. Domingo, cerrado.

Cocinera: Natalia Ecay Arróniz.

Su otro pincho: Cogollicos de Tudela con anchoas.



Parrilla Argentina

Pincho: Piazzolla.

Horario degustación: de 12 a 16 horas durante las mañanas, y de 19 a 23 horas durante las tardes y las noches.

Cocinero: Miguel Martínez Basabilbaso.

Su otro pincho: Gardel.



Cafetería Hotel Yoldi

Pincho: Milhojas de patata confitada en aceite de ajo y trufa negra, salteado de boletus, huevo escalfado, crema de maíz y crujiente de jamón.

Horario: de 13 a 15 y de 20 a 22 horas. Domingo, cerrado.

Cocineras: Idoya Goñi Foncillas y Esther Ibarrola Erro.

Su otro pincho: Pimiento del Piquillo relleno de pato, manzana, salsa de hongos y foie con cebolla en tempura.



Bar La Botería

Pincho: Molleja de pato confitada sobre mar de salmorejo, salsa de orejones y soja con txapela de tomate seco.

Horario degustación: de 12 a 15 y de 19 a 23 horas.

Cocinero: Henry Alvarado Intriago.

Su otro pincho: Bacalao ahumado sobre tosta de cebolla caramelizada con salsa de Piquillos y lágrima de kefir-bio.



Cafetería Kairos

Pincho: Cheeseburger de cordero de Navarra.

Horario degustación: de lunes a sábado, de 19 a 22 horas. Domingo, cerrado.

Cocinero: Matías Giocoli Montero.

Su otro pincho: Palmeras de coco y bacalao.



Bar Casa Luis

Pincho: Variedad de espárragos laminados con crema fina de puerro y foie.

Horario degustación: de lunes a sábado, de 12 a 16 horas por las mañanas y de 18 a 23.30 horas durante las tardes. Domingo, cerrado.

Cocinera: Camino Amador Jiménez.

Su otro pincho: Fusión de ternera y pollo en su propio jugo.



Bar El Embrujado

Pincho: Cordero lechal de Navarra relleno de falso huevo ahumado de Idiazábal.

Horario degustación: de 12 a 24 horas. Domingo, hasta las 23 horas.

Cocinera: Daniela Avellaneda Flores.

Su otro pincho: Ensalada de bacalao confitado con palomitas de Pimiento de Piquillo de Lodosa y helado de espárrago.



Bar restaurante Che

Pincho: Tomate confitado con pensamientos de una vieira cabreada.

Horario degustación: de lunes a sábado, de 19 a 22 horas.

Cocinero: Henry Alvarado Intriago.

Su otro pincho: Solomillo de cerdo asado sobre salsa de hongo beltza con nieve de Idiazábal.



Bar asador El Dorado

Pincho: Champiñón macerado relleno de delicias de pato con reducción de Oporto.

Horario degustación: de 12.30 a 15.30 y de 20 a 23.30. Viernes y sábado, de 12.30 a 15.30 y de 20 a 24.

Cocinero: Maiko Villacorta Tafur.

Su otro pincho: Milhojas de blimis con cous-cous, compota de cebolla, cocktail de hongos y virutas de ibérico.



Bar Carballino

Pincho: Crujientes de zorra y patata.

Horario degustación: de 11 a 15 horas durante las mañanas y de 19 a 22 horas durante las tardes y noches.

Cocinera: Carmen Ferro Castro.

Su otro pincho: Pulpo roncalés.



Bar California

Pincho: Desde Santurce a Bilbao.

Horario degustación: martes a domingo, de 12 a 16 y de 19 a 23 horas.

Cocineros: Francisco Javier Sánchez Vicente y Maite Sánchez Hernández.

Su otro pincho: La gallina turuleca.



Restaurante Aralar

Pincho: Suprema de ternera del Baztan con sus salsitas y su canesú.

Horario degustación: domingo a jueves, de 13 a 15 y de 20 a 23. Viernes y sábado, de 13 a 15 y de 20 a 22 horas.

Cocinera: Chelo González Irigoyen.

Su otro pincho: Verdes de Navarra con toque gallego.



Taberna Melquiades

Pincho: Brochetas.

Horario degustación: de martes a sábado, de 12.30 a 15.30 y de 20.30 a 23.30 horas. Domingo, de 12.30 a 15.30 horas.

Cocinero: Imanol Eguizábal Sanz.

Su otro pincho: La alcachofa de Tudela y la trufa blanca del Plamonte.



La Trastienda

Pincho: Bocado crujiente de Idiazábal con jarrete de cordero de Navarra, compota de manzana y toc de nueces.

Horario degustación: de martes a sábado, de 13 a 15 y de 19.30 a 22 horas. Domingo, de 13 a 15 horas.

Cocinero: Aritz Ona Iturriza.

Su otro pincho: Taco de bacalao confitado con cama de mar, alioli de piquillo verde y vinagreta de txangurro.



Bar Melbourne

Pincho: Balcachofa: Brocheta de bacalao y alcachofa.

Horario degustación: de 12.30 a 14 y de 20 a 22 horas. Domingo, cerrado.

Cocinera: Marisol Juango Fitero.

Su otro pincho: Cochino Melbourne: Taco de cochillino crujiente.



Bar Rest. Mattina

Pincho: Monte San Cristóbal 2069: Ajoarriero sobre huevo trufado de codorniz con teja salada de almendra y nevado con frutos de la ribera.
Horario: de lunes a viernes, de 12.00 a 15.00; sábado y domingo, de 12.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.00 horas.
Cocinero: Chema Ochoa Pascual.
Su otro pincho: Dulce placer: Crujiente de carrilleras de ternera en salsa de vainilla y fondo de manzanate.



Rest. La Bella Época

Pincho: Mar.
Horario degustación: de 12.00 a 15.00 y de 19.30 a 22.30 horas.
Cocinero: Lorenzo Pedreño.
Su otro pincho: Tierra y nieve.



Vinoteca Devinos

Pincho: Timbal de berenjena Idiazábal y mouse de pato con pesto navarro (nueces, queso de Roncal y menta).
Horario degustación: de 12.00 a 15.00 y de 19.00 a 21.30 horas. Lunes, cerrado.
Cocinero: Gabriel Fernández.
Su otro pincho: Sushy crujiente de arroz negro, ajetes y chipirones con crema de ajo.



Sidrería La Runa

Pincho: Chipirón estilo La Runa.
Horario degustación: de domingo a miércoles, de 12.00 a 16.00 horas; de jueves a sábado, de 12.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.00 horas.
Cocinero: Daniel Gutiérrez.
Su otro pincho: Brik de merluza con hongo.



Bar Rest. Novo Art

Pincho: Novo Art.
Horario degustación: de lunes a viernes, de 19.00 a 22.30 horas. Sábado y domingo, de 12.30 a 15.00 y de 19.00 a 22.30 horas.
Cocinero: Josean Martínez Mensán.
Su otro pincho: Lasaña de chipirón de pasta fresca, gratinado Idiazábal y crema de kiwi con algas.



Bar Los Porches

Pincho: El yo-yo.
Horario degustación: de 11.00 a 15.00 y de 19.00 a 23.00 horas. Lunes, cerrado.
Cocinera: Paqui Ramírez Casillas.
Su otro pincho: Tostadica cóctel naturaleza.



Bar K + Da

Pincho: K+Da.
Horario degustación: de 12.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.00 horas.
Cocinero: Eneko Vizcay.
Su otro pincho: Da =



La Parrillada

Pincho: Sorpresa de mar sobre ola de moscatel.
Horario degustación: de 11.00 a 15.30 y de 19.00 a 22.00 horas.
Cocinero: Fran Serrano.
Su otro pincho: Pincho de La Parrillada.



Rest. Casa Azcona

Pincho: Con el corazón en la mano.
Horario degustación: de martes a domingo, de 12.30 a 16.00 y de 19.30 a 23.00 horas.
Cocineros: David Puertas y Ulises Mejía.
Su otro pincho: Bacalao confitado en falso aceite de plátano con nube bourbon-lima.



Bar Bogart

Pincho: Pimiento tropical relleno de cordero de Navarra.
Horario degustación: de 11.00 a 14.00 y de 20.00 a 23.00 horas.
Cocinera: Paula Andrea Trochez Foronda.
Su otro pincho: Gratín Bogart al melocotón.



Bar Rest. Ábaco

Pincho: Coulant fluido de morcilla.
Horario degustación: de martes a sábado, de 11.00 a 14.30, y de 18.30 a 22.00 horas. Domingos de 11.00 a 14.30 horas.
Cocinero: Jesús Ángel Íñigo.
Su otro pincho: Tortilla de patata 2009.



Hotel Don Carlos

Pincho: Nuestra sorpresa de pato.
Horario degustación: de lunes a viernes, de 19.00 a 22.30 horas. Sábados y domingos, de 12.00 a 16.00 y de 19.00 a 23.00 horas.
Cocineros: José Luis Avelino y Gustavo Tellechea.
Su otro pincho: Brocheta de patorrillo navarro.



Cafetería La Artesa

Pincho: Cazón dos salsas.
Horario degustación: de lunes a domingo, de 10.00 a 14.00 y de 18.00 a 20.30 horas. Viernes y sábado, hasta las 22.00 horas.
Cocinera: Angelines Zabalegui.
Su otro pincho: Buen rollito.



Sidrería El Molino

Pincho: Caramelizado de foie y sardinas.
Horario degustación: de lunes a jueves, de 13.00 a 16.00 horas, y de viernes a domingo de 11.00 a 16.00 y de 20.00 a 22.00 horas.
Cocinero: Óscar Sicilia Muñoz.
Su otro pincho: Puzzle de gorrín en texturas.



Bar Nuevo Hostaf

Pincho: Armonía.
Horario degustación: viernes, de 19.00 a 22.00 horas; sábado y domingo, de 12.30 a 14.45 y de 19.00 a 22.00 horas.
Cocineros: equipo de cocina.
Su otro pincho: Contraste.



Bar Rafael

Pincho: Sopita de borraja y caracol relleno de bacalao y berenjena, crema de Idiazábal y esfera de tomate.
Horario: viernes de 20.00 a 22.00; sábado y domingos de 12.30 a 14.30 y de 20.00 a 22.00.
Cocina: Lorena León y Ana del Río.
El otro: Brocheta de solomillo de cuto, cherry y pimiento del padrón relleno de boletus con crema de calabaza, royal de Marco Real y chip de plátano.



Bar Rest. Solana

Pincho: Crujiente de manitas de cerdo con su vizcaína.
Horario degustación: De 13.00 a 15.00 y de 19.00 a 22.00 horas. Martes, cerrado.
Cocinero: Carmelo Sevilla.
Su otro pincho: Ensalada templada de bacalao al pil-pil.



Bar José Luis

Pincho: Tempura de verduras con miel de caña.
Horario degustación: de 12.00 a 15.00 y de 19.00 a 22.30 horas.
Cocinero: Javier Riega Jiménez.
Su otro pincho: Brocheta de Tudela.



Disco Bar Charly

Pincho: Flor del mar.
Horario degustación: sábados 21 y 28, de 12.00 a 15.00 y de 19.00 a 21.30 horas. Domingos 22 y 29, de 11.30 a 15.00 y de 18.00 a 22.00.
Cocinera: Blanca Aguirre Arrondo.
Su otro pincho: Crujiente de lechal con salsa agridulce.



Bar Rest. As Bruixas

Pincho: Tostada de morcilla con queso del Roncal.
Horario degustación: de domingo a jueves, de 13.00 a 15.30 horas, y viernes y sábado, de 13.00 a 15.30 y de 20.00 a 22.30 horas.
Cocinera: Visi Domínguez Bueno.
Su otro pincho: Bocado de mejillón en tempura con salsa de Piquillo de Lodosa.