



xii semana del **PINCH10** 17 al 25 de abril de 2010

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

Premio al PINCHO POPULAR

Ya puedes votar
tu pincho favorito de este año



MANDA LA PALABRA¹
"PINCHO" AL

948 948 _ _ _
+ CÓDIGO PINCHO

Ejemplo: PINCHO al 948 948 063

ó entra en la web

www.hostelerianavarra.com¹

¹ Coste de un sms según operador sin coste adicional. Coste aproximado 0,15 euros. El sistema no admite más de 10 sms por móvil y no permitirá más de 10 votos desde la misma dirección IP.

Y GANA 3 CENAS² EN LOS
REST. DEL REYNO
PARA DOS PERSONAS

RESTAURANTES
del Reyno
NAVARRA

² Los 15.000 primeros sms y todos los e-mails participarán en un sorteo de tres comidas o cenas degustación en el Restaurante del Reyno que elija. www.restaurantesdelreyno.com.

Y síguenos en...



facebook.com/semanadelpincho
www.semanadelpincho.es
www.navarratapas.com

CÓDIGO
PINCHO

PAMPLONA

1. LA CHAMPANERÍA

Iturrama, 19 • Degustaciones: de 12 a 15h y de 19,30 a 23h. Lunes cerrado.

- 011 Picaflores: Taco de ternera guisada con ligero picante
- 012 Cigala Champa: Cigala rellena de marisco a la plancha

2. BAR OLARY

Plaza Félix Huarte, 7 • Degustaciones: de 12 a 15h y de 20 a 23h.

- 021 Carpaccio fish: Salmón ahumado relleno de anchoa fresca, espinacas con una salsa de vino blanco.
- 022 Sao mai: relleno de magret de pato, horchata con salsa de naranja

3. BAR CHELSY

Iturrama, 20 • Degustaciones: 12,30 a 15h y de 19 a 23h.

- 031 Alcachofa de Tudela con pulpo y emulsión de arbequina de Navarra "La Maja" con almendras y sal de jamón
- 032 Viera y texturas de mar

4. COMANDA&CAFÉ

Sancho el Fuerte, 67 • Degustaciones: de 11,30 a 15,30h y de 20 a 22, 30h.
Cerrado domingo tarde.

- 041 Coman...: Hojaldre relleno de romescu con foie, espárragos trigueros, crujiente de ibérico y espuma de Jabugo
- 042 ...Y punto: Croqueta de codorniz escabechada con higos acompañado de su jugo

5. CAF. HOTEL TRYP SANCHO RAMÍREZ

Sancho Ramírez, 11 • Degustaciones: de 11 a 15h y de 19,30 a 22,30h.

- 051 Sabores de mi tierra
- 052 Torrija de pichón estofado

6. CAF. REST. OBAS

Irunlarrea, 6 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 19,30 a 23h. Domingo, cerrado.

- 061 ¡Bolsa sorpresa!: Sopa de ajo instantánea con queso del Roncal y contrapuntos
- 062 Guirlache de liebre y aromáticos

7. CAF. HOTEL ALBRET

Ermitagaña, 3 • Degustaciones: 11 a 15h y de 18,30 a 22,30h.

- 071 Aroma de leña y manzanas
- 072 Emulsión de bacalao confitado con sorpresa de vieira

8. LA FACULTAD

Pío XII, 26 • Degustaciones: de 12 a 15h y de 20 a 23h.

- 081 Taco Navarro: Delicias de Navarra en cofre
- 082 Terra mar: Deliciosa combinación de verduras de Navarra con gambas y mahonesa tropical

9. CAF. DOÑA BLANCA (H. BLANCA DE NAVARRA)

Pío XII, 43 • Degustaciones: de 12 a 15h y de 19 a 23h.

- 091 Espárrago de Navarra al dente e Ibérico con cremoso de setas de primavera
- 092 Lasaña tibia de pimientos del Piquillo de Lodosa y manitas con vinagreta de maíz

PAMPLONA

10. CAF. EL PARQUE (H. ABBA REINO DE NAVARRA)

Acella, 1 • Degustaciones: De 13 a 15,30h. y de 20 a 23h.

- 101 Torrija de habitas con espárrago de Navarra, su crujiente de jamón y aceite de limón
- 102 Cuto Divino

11. BAR DON PINCHO

Plaza Yamaguchi, 8 • Degustaciones: de 12 a 15h y de 19 a 22,30h. Lunes, cerrado.

- 111 Barquita de champiñón con ajoarriero, langostino y crema de marisco
- 112 Solomillo regado con queso del Roncal y torrija de verdura

12. BAR THE GALLIPOT

Ronda Ermitagaña s/n. • Degustaciones: de 12 a 16h y 19 a 24h.

- 121 Pollito de corral
- 122 El tarro de las esencias

13. BAR GARRALDA

Martín Azpilicueta, 14 • Degustaciones: de lunes a viernes de 12 a 14h y de 20 a 22h. Sábados y domingos, de 12,30 a 14,30h y de 19,30 a 21,30h. Martes, cerrado.

- 131 Pato en texturas
- 132 Besito fresco de ternera

14. CAF. REST. BELASTEGUI

Obispo Irurita, s/n • Degustaciones: de 11 a 16h y de 18,30 a 23h.

- 141 Multicolor: Manitas de cerdo, setas, pimientos del piquillo y una txiki tortilla de camarones, jamón Ibérico y puerro
- 142 Jaula del mar: Pulpo, gambas y piña sobre una capa de fideos fritos con una suave crema de patata y sésamo

15. BAR LETYANA

Travesía Bayona, 2 • Degustaciones: de 12 a 15h y de 19 a 23h.

- 151 Pesca submarina
- 152 Turrón de gorrín

16. BAR REST. LEMANS

Monasterio de Urdax, s/n • Degustaciones: de domingo a jueves de 11 a 14,30h y de 19 a 23h; viernes y sábado de 11 a 14,30h y de 19 a 22,30h.

- 161 R.T.E Lemans 2010
- 162 Pruébalo y disfrútalo

17. BAR LA FONDA

Avda. Bayona, 3 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 19,30 a 22,30 h.

- 171 Suprema de morcilla
- 172 Gazpacho de melón

18. OLIVA CAFÉ BAR

Mº de La Oliva, 5-7 • Degustaciones: de lunes a jueves de 12 a 14,30h y de 19,30 a 23,30h, viernes y sábado de 12 a 14,30h y de 19,30 a 22h, domingo de 11 a 14,30h y de 19 a 23,30h.

- 181 Crujiente de bacalao con vinagreta de frutos secos
- 182 Ravioli de rape y gambas con salsa de naranja

19. BAR REST. DODO CLUB

San Roque, 17 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 19 a 23,30h.

- 191 Huevo (algo diferente)
- 192 Ternera

PAMPLONA

20. CAF. 7 DEL SIETE (HOTEL PALACIO GUENDULAIN)

Zapatería, 53 • Degustaciones: Domingo a jueves de 10 a 23h. Viernes y sábado de 10 a 24h.

- 201 Panceta glaseada con gel de legumbres
- 202 Brownie de chocolate y especias

21. BAR REST. REDÍN

Mercado, 5 (detrás del Ayuntamiento) • Degustaciones: de lunes a jueves de 11 a 15,30h; viernes y sábado de 11 a 15,30h y de 19,30 a 23h. Domingo, cerrado.

- 211 Croqueta de arroz sobre sopa de tomate y albahaca
- 212 Bombón de alcachofa de Tudela con tapón de jengibre y naranja

22. BISTROT

Navarrería, 20 • Degustaciones: de 13 a 15h y de 19,30 a 23h.

- 221 Tosta de BloodyMar
- 222 Made in Navarra

23. LA COCINA DE ALEX MÚGICA

Estafeta, 24 • Degustaciones: de 13 a 15h y de 19,30 a 22,30h. Cerrado el domingo todo el día y lunes noche.

- 231 Huevo y bacalao con tomate
- 232 Torrija de espárragos con txangurro

24. MESÓN PIRINEO

Estafeta, 41 • Degustaciones: de 12,30 a 15,30h y de 19 a 23h.

- 241 Cojo y lamo: Emulsión de foie con maíz y reducción de Martini sobre brocheta de pan
- 242 El oro y el moro: A modo de pincho moruno, cubos de cordero al chilindrón con pera, aire de pimienta, pisto crudo y salsa dorada

25. CERVECERÍA LA ESTAFETA

Estafeta, 54 • Degustaciones: 12 a 15,30h y 19,30 a 23h.

- 251 Brocheta de champiñón relleno de foie con cebolla caramelizada al aroma del Himalaya
- 252 Esferas de bacalao sobre mar de txuri-beltz

26. DON HILARIÓN

Estafeta, 56 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 20 a 23h.

- 261 Brocheta Pecten Jacobaeus
- 262 Cheese Berry Fusion

27. CHEZ EVARISTO

Estafeta, 69 • Degustaciones: de 12 a 16h, de lunes a jueves de 19 a 23h, viernes y sábado de 19 a 24h y domingo de 19 a 23,30h.

- 271 Palomitas de bacalao
- 272 Texturas de pato: Cuatro maneras de degustar pato

28. BAR LA GRANJA

Estafeta, 71 • Degustaciones: 12 a 15,30h y 19,30 a 23h.

- 281 Solomillo relleno al aroma de Calvados
- 282 Rollito de mar con gambas y almendras

29. BAR FITERO

Estafeta, 58 • Degustaciones: de 12 a 15 h y de 19 a 23h.

- 291 Bombón de manzana con delicias de foie
- 292 Brocheta de chipironcitos encebollados al ali-oli de aceite de Navarra "Artajo" con piquillos

PAMPLONA

30. BAR GURÍA

Trav. Espoz y Mina, s/n • Degustaciones: de 12 a 15h y 19 a 23h.

- 301 Crujiente de alcachofa y hongos
302 Sorpresa de escorпора con trigueros

31. BAR GAUCHO

Trav. Espoz y Mina, 7 • Degustaciones: de 12 a 15h y de 19 a 22,30h.

- 311 Aromas de la tierra
312 Texturas del Gaucho

32. BAR MONASTERIO

Espoz y Mina, 11 • Degustaciones: de 12 a 15h y de 19 a 23h.

- 321 Carpe Diem
322 En dos palabras... Im...

33. CAFÉ NIZA

Duque de Ahumada, 2 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 19,30 a 23h.

- 331 Crepúsculo: Cilindro de pasta y pulpo
332 Coconut: Risotto liquido con leche de menta

34. BAR TXOKO

Plaza del Castillo, 20 • Degustaciones: de 11 a 15,30h y de 19 a 23h.

- 341 Mini hamburguesa de mero con brotes de cebolla, salsa chardonnay en pan de aceitunas, ajo y orégano
342 Croquetas cremosas de jamón con leche y mantequilla del caserío

35. CERVECERÍA TROPICANA

Plaza del Castillo, 18 • Degustaciones: de 19 a 24h.

- 351 Tropi: Bitoke de ternera de Navarra con queso de Idiazábal y pimientos del Piquillo al aroma de aceite de Navarra "Artajo"
352 Gure: Corazón de alcachofa de Navarra rellena de queso de cabra, pasas y nueces al Pedro Ximénez

36. CASINO ESLAVA

Plaza del Castillo, 16 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 20a 23 h.

- 361 Fábula ibérica
362 Oveja que bala...

37. BAR KIOSKO

Plaza del Castillo, 14 • Degustaciones: de 11 a 15,30h y de 19 a 23h.

- 371 Pirámide de arroz negro con calamares sobre base de piña
372 Oblea de cebolla caramelizada con tres texturas de parmesano

38. BAR OKAPI

Plaza del Castillo, 11 y Estafeta, 46 • Degustaciones: de 11,30 a 16,30h y de 19 a 23h.

- 381 Corderito Pachá: Medallones de cordero lechal de Navarra con salsa de pacharán y productos de la tierra
382 Tripalca: Arroz cremoso con tripillas de bacalao, alcachofa de Tudela y queso crujiente de Idiazábal

39. BAR BAVIERA

Plaza del Castillo, 10 • Degustaciones: de 12,30 a 15,30h y 19 a 23h.

- 391 Bacalao dos salsas
392 Piruleta de solomillo

PAMPLONA

40. BAR GURE ETXEA

Plaza del Castillo, 8 • Degustaciones: de lunes a jueves de 13 a 16h y de 19,30 a 22,30h. Viernes y sábado de 13 a 15h y de 19 a 21,30h.

- 401 Gyozas: Empanadillas japonesas de arroz rellenas de carne picada y verduritas con salsa tonkantsu
402 Raviolis Gure: Ravioli de calabacín al horno relleno de falda de ternera con salsa de Oporto

41. WINDSOR PUB / WINDSOR TABERN

Plz. del Castillo, 3 / Estafeta, 30 • Degustaciones: de 12 a 14,30h y de 19 a 22h.

- 411 Delicia del norte
412 Mitylus Windsorprovincialis

42. CAFÉ IRUÑA

Plaza del Castillo, 44 • Degustaciones: de 11 a 15h y de 18,30 a 22,30h.

- 421 Ensalada de bacalao con pimientos del Piquillo, cebolla confitada, vinagre de manzana geleé y aceite de Navarra "La Maja"
422 Suprema de ternera de Navarra en su jugo, sobre mousse de setas y hongos con verduritas salteadas

43. DOLCE VITA

Plaza del Castillo, 40 (junto al Pasadizo de la Jacoba) • Degustaciones: de 11 a 14,30h y de 19 a 23h.

- 431 Rocombole de ternera
432 Nuggets de gambas

44. BAR REST DOM LLUÍS

San Nicolás, 1 • Degustación: de 11,30 a 15,30h y de 18 a 23,30h.

- 441 Ceviche de bacalao al estilo navarro
442 Delicias crujientes con pastel especiado de verdura de invierno, queso de Idiazábal y galleta de vino tinto

45. BAR NOÉ

Comedias, 5 • Degustaciones: de lunes a viernes de 19 a 22,30h, sábado de 12,30 a 15h y de 19 a 22,30h. Domingo, cerrado.

- 451 Almuerzo al cubo
452 Rollito mejicano

46. BAR BURGALÉS

Comedias, 5 • Degustaciones: entre semana 11 a 15h y de 19 a 23h, fin de semana de 12 a 15h y de 19 a 23h.

- 461 Falso sándwich de carpaccio de magret de pato cubierto con salsa de hongos y crujientes de patata y puerro
462 Crema de queso Idiazábal con pirulí de langostino

47. BAR OTANO

San Nicolás, 5 • Degustaciones: de 12,30 a 15,30h y de 18,30 a 23,30h.

- 471 Sopica del peregrino: Sopa de espárragos con vieira y trigueros en plancha con rocío de Piquillo
472 Takiko Otano: Takiko de presa confitada en agua templada, con manzana, lamina de hongo y empanadito de Idiazábal en salsa de membrillo

48. BAR LA MANDARRA DE LA RAMOS

San Nicolás, 9 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 19 a 23h.

- 481 Zarata
482 Zaborra



PAMPLONA

- 1 La Champanería
- 2 Bar Olary
- 3 Bar Chelsy
- 4 Comanda&Café
- 5 Caf. H. Tryp Sancho Ramírez
- 6 Caf. Rest. Obas
- 7 Cafet. Hotel Albret
- 8 La Facultad
- 9 Cafetería Doña Blanca
- 10 Cafetería El Parque
- 11 Bar Don Pincho
- 12 Bar The Gallipot
- 13 Bar Garralda
- 14 Cafet. Rest. Belastegui
- 15 Bar Letyana
- 16 Bar Rest. Lemans
- 17 Bar La Fonda
- 18 Oliva Café Bar
- 19 Bar Rest. Dodo Club
- 20 Cafetería 7 del siete
- 21 Bar Rest. Redín
- 22 Bistrot
- 23 La Cocina de Alex Múgica
- 24 Mesón Pirineo
- 25 Cervecería La Estafeta
- 26 Don Hilarión
- 27 Chez Evaristo
- 28 Bar La Granja
- 29 Bar Fitero
- 30 Bar Guría
- 31 Bar Gaucho
- 32 Bar Monasterio
- 33 Café Niza
- 34 Bar Txoko
- 35 Cervecería Tropicana
- 36 Casino Eslava
- 37 Bar Kíosko
- 38 Bar Okapi
- 39 Bar Baviera
- 40 Bar Gure Etxea
- 41 Windsor Pub / Windsor Tabern
- 42 Café Iruña
- 43 Dolce Vita
- 44 Bar Rest Dom Lluís
- 45 Bar Noé
- 46 Bar Burgalés
- 47 Bar Otano
- 48 Bar La Mandarra de la Ramos
- 49 Bar Rest. San Nicolás
- 50 Bar El Marrano
- 51 Bar Rest. Baserri
- 52 Bar Iru
- 53 Bar Rest. La Chistera
- 54 Bar Museo
- 55 Bar Anaitasuna
- 56 Bar El Espejo
- 57 Nam Restaurant&Café
- 58 Entrevinos y más
- 59 Cafetería Manterola
- 60 Cafetería El Corte Inglés
- 61 Cafetería Bruselas- Kairos
- 62 Cafetería Rest. Koppo
- 63 Bar La Antigua Farmacia
- 64 Parrilla Argentina
- 65 Cafetería de Hotel Yoldi
- 66 Bar La Botería
- 67 Bar Ruedo
- 68 La Mar Salada
- 69 Bar Rest. Casa Luis

- 70 Bar Rest. El Embrujo
- 71 Bar Rest. Che
- 72 Bar California
- 73 Rest. El Merca'ó
- 74 Bar Rest. Aralar
- 75 Taberna Melquiades
- 76 La Trastienda del Colmado
- 77 Bar Melbourne
- 78 Bar Vinoteca Devinos
- 79 Bar Rest. Novo Art

BERRIOZAR

- 80 Bar Rest. Kaleberri

ZIZUR MAYOR

- 81 Rest. Bar Casa Azcona

HUARTE-PAMPLONA

- 82 Bar Restaurante Ábaco
- 83 Bar Rest. Hotel Don Carlos

TAFALLA

- 84 Bar Nuevo Hostaf
- 85 Bar Rafael
- 86 Bar Rest. Alcorce

LARRAGA

- 87 Rest. Casa Perico

TUDELA

- 88 Bar José Luis

CORTES

- 89 Disco Bar Charly

SANGÜESA

- 90 Bar Caf. H. Yamaguchi

SOS DEL REY CATÓLICO

- 91 Bar Rest. As Bruixas



PIANO

PAMPLONA

49. BAR REST. SAN NICOLÁS LA COCINA VASCA

San Nicolás, 13 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 19 a 23h.

- 491 Irlandés de txangurro
492 Huevos con hongos versión 2.0

50. BAR EL MARRANO

San Nicolás, 16 • Degustaciones: de 11 a 14h y de 18 a 23h.

- 501 Nueva gerencia
502 Ven a conocernos

51. BAR REST. BASERRI

San Nicolás, 32 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 19 a 23h. Viernes y sábados, hasta las 22h.

- 511 Alcachofas animadas de ayer y de hoy, presentada en emulsión de aceite de Navarra "Abbae Queiles" (Apto para celíacos previo aviso)
512 Cofre de esturión caramelizado a la menta (Apto para celíacos)

52. BAR IRU

San Nicolás, 25 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 19 a 24h.

- 521 Crema de calabaza con foie bañada en gelatina de Pedro Ximénez y lluvia de Idiazábal
522 Delicias de txangurro en crema de piquillo de Lodosa

53. BAR REST. LA CHISTERA

San Nicolás, 40 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 20 a 24h.

- 531 Canelón de cecina de foie, membrillo de reineta Regil con Idiazábal
532 Trufa de queso de Roncal con pistacho y mermelada de piquillo

54. BAR MUSEO

San Gregorio, 48 • Degustaciones: de 12 a 15h y de 19 a 23h.

- 541 Capricho de foie y hongos caramelizados con mango
542 Kinoa y humus con polvo de jamón

55. BAR ANAITASUNA

San Gregorio, 58 • Degustaciones: de 11,30 a 15,30h y de 19 a 23,30h.

- 551 Atún sobre tosta de arroz con cebolla caramelizada y tomate caramelizado
552 Huevos con patatas y chistorra

56. BAR EL ESPEJO

Ciudadela, 9 - 11 • Degustaciones: de 11 a 15,30h y de 19 a 22,30h.

- 561 Bocado delicioso de canutillo cremoso de Ibérico
562 Almeja sobre nido de arroz negro

57. ÑAM RESTAURANTE&CAFÉ

Paseo Sarasate, 26 • Degustaciones: de 11 a 14h y de 19 a 21h.

- 571 El copetín
572 Nuestras láminas

58. ENTREVINOS Y MÁS

Marqués de Rozalejo, 4 • Degustaciones: domingo a jueves de 10 a 14h y de 20 a 22h. Viernes y sábado de 11 a 15h y de 20 a 23h.

- 581 Un pincho entrevinos
582 Sorpresa de mar y más

PAMPLONA

59. CAFETERÍA MANTEROLA

Tudela, 5 • Degustaciones: de lunes a viernes, 12 a 16h y de 18 a 21h; sábado de 12 a 16h y de 18 a 20h, domingo de 12 a 14,30h.

- 591 Timbal de berenjena con ternera de Navarra e Idiazábal
582 Tosta de bacalao ahumado con mousse de huevo y tapenade

60. CAFETERÍA EL CORTE INGLÉS

Estella, 9 • Degustaciones: de 12 a 14h y de 17 a 21h. Domingo, cerrado.

- 601 Al pan bacón y al vino foie
602 Sabores

61. CAF. BRUSELAS - KAIROS

Yanguas y Miranda, 17 • Degustaciones: de 12 a 14h y de 19 a 21,30h.

- 611 Culaf de panaché de verduras de Navarra
612 Brocheta de ajoarriero con sal de jamón

62. CAF. REST. KOPPO

Plaza del Vínculo, 5 • Degustaciones: de 11 a 15,30h y de 18 a 22h.

- 621 Carpaccio marino
622 Cebollica montañesa

63. BAR LA ANTIGUA FARMACIA

García Castañón, 2 • Degustaciones: de lunes a sábado: de 12,30 a 15h y de 20 a 22,30h. Domingo, cerrado.

- 631 Flor del Roncal
632 Frito de Pimiento de Piquillo de Lodosa escondido

64. PARRILLA ARGENTINA

García Castañón, 14 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 19 a 23h.

- 641 Palermo viejo: Enrollado de calabacín enrollado de txaka sobre laminas de queso de Roncal con base de pan tostado y adorno de anchoa
642 Mar del Plata: Lamina de solomillo argentino, patata panadera del Pirineo y Pimiento del Piquillo de Lodosa en reducción de salsa de Pedro Ximénez

65. CAFETERÍA DE HOTEL YOLDI

Bergamín, 2 • Degustaciones: de 13 a 15h y de 20 a 22h. Domingo, cerrado.

- 651 Salteado de hongos y setas con trigueros, yema escalfada y salsa holandesa
652 Entre sardina marinada en cítricos, puré de guacamole con salsa de melaza de tomate, mayonesa de limón y ralladura de mojama

66. BAR LA BOTERÍA

Roncesvalles, 2 • Degustaciones: de 12 a 15h y de 19 a 23h.

- 661 Martini a las 3
662 Matrioska

67. BAR RUEDO

Olite, 4 • Degustaciones: de 10,30 a 16h y de 18,30 a 23h. Lunes, cerrado.

- 671 Chupito de cebolla caramelizada y muselina de shiitake
672 Ruedo relleno de carrillera de ternera al chocolate y reducción de salsa de ciruelas

PAMPLONA

68. LA MAR SALADA

Leyre, 12 • Degustaciones: de 12 a 15,30h y de 20 a 23h. Domingo tarde, cerrado.

- 681 Ovni
682 Guetaria

69. BAR REST. CASA LUIS

Padre Calatayud, 11 • Degustaciones: de 12 a 16h y de 18,30 a 23,30h. Lunes cerrado.

- 691 Arroz cremoso de espinaca y crujientes de tocina ibérica
692 Cintas de begi-aundi con vinagreta de foie y frutos secos

70. BAR REST. EL EMBRUJO

Padre Calatayud, 16-18 • Degustaciones: de 12 a 24h.

- 701 Bolita cremosa de hígado de pichón, ahumado con sarmiento sobre fondo de pistacho, cacao y foie
702 Recreación de migas de pastor

71. BAR REST. CHE

Olite, 8 • Degustaciones: de lunes a sábado 19 a 22h.

- 711 Secreto del "Cosmo"
712 AlcaCHEfa

72. BAR CALIFORNIA

Amaya, 18 • Degustaciones: de martes a sábado de 11,30 a 15h y de 19 a 22,30h. Domingo de 11,30 a 15h.

- 721 Wasabi: Timbal de frutos de la tierra con frutos del mar sobre lecho de gazpacho verde
722 Bocatti di Cardenali: Lechezuelas de cordero de Navarra al jengibre con manzana y piñones asados

73. REST. EL MERCA'O

Tafalla, 5-7 • Degustaciones: de 13 a 15h y de 20 a 22,30h.

- 731 Tosta crujiente de alcachofas y jamón
732 Troco de calamar y atún, crema de patata y nube de lima

74. BAR REST. ARALAR

Castillo de Maya, 25 • Degustaciones: de domingo a jueves 13 a 15h y de 20 a 23h.; viernes y sábado: de 13 a 15h y de 20 a 22h.

- 741 San Gotardo
742 Meloso baztanés

75. TABERNA MELQUIADES

Olite, 29 • Degustaciones: de 12,30 a 15,30h y de 20,30 a 23,30h.; domingo noche y lunes cerrado.

- 751 Torrija de hongos con crema fría de almendras
752 Rollito de bacalao con membrillo y salsa de naranja sanguina

76. LA TRASTIENDA DEL COLMADO

Iturralde y Suit, 24 • Degustaciones: de martes a domingo de 13 a 15h, de martes a jueves de 20 a 22h, viernes y sábado de 20 a 23h.

- 761 Cubo de atún rojo al carbón con mojo de jengibre
762 Helado de foie con pasas al moscatel y compota de manzana a la vainilla

77. BAR MELBOURNE

Olite, 36 • Degustaciones: de 12,30 a 14h y de 20 a 22h. Domingo cerrado

- 771 Frito 10
772 Variación nº1 para morro y escalibada

PAMPLONA

78. BAR VINOTECA DEVINOS

Paseo Anelier, 11 • Degustaciones: de lunes a viernes de 19 a 22h. Sábado y domingo de 12,30 a 15h y de 19,30 a 22h.

- 781 Mejillones bravos tocados por la hierba de Luisa
782 Capuccino de foie con espárrago de Navarra

79. BAR REST. NOVO ART

María Moliner, 2 (Nuevo Artica) • Degustaciones: de lunes a viernes de 19 a 23h, sábados y domingo de 12,30 a 15h y de 19 a 23h.

- 791 Sokatira: Marea negra versus tierra brava

BERRIOZAR

80. BAR REST. KALEBERRI

Kaleberri, 10 • Degustaciones: de domingo a jueves de 10 a 16,30h y de 20 a 22,30h, viernes y sábado de 10 a 16,30h y de 20 a 24h.

- 801 Kattagorri: Pimiento del Piquillo relleno de morcilla, hongo beltza y jamón sobre crema de puerros
802 Kaleberri: Canutillo de ajoarriero

ZIZUR MAYOR

81. REST. BAR CASA AZCONA

Alda. Belascoain, 24 • Degustaciones: de martes a domingo de 12 a 16h y de 20 a 22,30h. Lunes, cerrado.

- 811 Lentejas con sus sacramentos en texturas
812 Explosión de mar

HUARTE-PAMPLONA

82. BAR REST. ÁBACO

Zubiarte, s/n • Degustaciones: de martes a viernes de 12,30 a 14h. y de 18,30 a 21,30h. Sábados de 12,30 a 14h y de 18,30 a 21h. Domingos de 12 a 14h.

- 821 Sorpresa boniato
822 Ábaco 2010

83. BAR REST. HOTEL DON CARLOS

Dorraburu, 1 • Degustaciones: de lunes a viernes de 10,30 a 16h y de 19,30 a 22,30h.

- 831 Txistorra y huevo: la costrada Navarra
832 Hamaiketako de bonito e Idiazábal

TAFALLA

84. BAR NUEVO HOSTAF

Plaza de los Fueros, 1 • Degustaciones: viernes de 19 a 22h; sábado y domingo de 12,15 a 14,45h y de 19 a 22h.

- 841 Piscalabis
842 Dentellada

85. BAR RAFAEL

Severino Fernández, 1 • Degustaciones: de lunes a viernes de 19 a 22h, sábado y domingos de 12,30 a 14,30h y de 19 a 22h.

- 851 Va de mar
852 Nuestro guiso

TAFALLA

86. BAR REST. ALCORCE

Sansomain, 5 • Degustaciones: de lunes a jueves de 9 a 15h, viernes de 9 a 21h y sábado y domingo de 10 a 21h.

861 La dehesa lodosana: Rabo de toro con salsa de pimiento de piquillo de Lodosa, crema de patata con foie, reducción de zumo de zanahoria y manzana, pincelada de mango, papel de patata morada y puré de castañas

862 Mar del Roncal: Taco de bacalao confitado de queso de Roncal, polvo de lima, aros de tinta y remolacha, cenizas de queso, cola de cigala frita con pan de gamba y ravioli de remolacha relleno de queso

LARRAGA

87. REST. CASA PERICO

Ctra. Berbinzana, 12 • Degustaciones: de 12 a 15,30h y de 19,30 a 22,30h.

871 Delicias de la huerta del Reyno: alcachofa fresca de Navarra y yema de espárrago rellena de marisco, crocante y salsa de espinaca

872 Creps de perdiz escabechada, hongo beltza y pimientos del cristal braseados y con chupito de consomé de perdiz roja

TUDELA

88. BAR JOSÉ LUIS

Muro, 23 • Degustaciones: 12 a 15h y 19 a 22,30h.

881 Timbal de patata con alcachofa y espárragos

882 Fajo de panceta con queso, gamba y calabacín

CORTES

89. DISCO BAR CHARLY

Lavadero, 26 • Degustaciones: sábado de 12 a 15h y de 19 a 21,30h y domingo de 11,30 a 15h y de 18 a 22h.

891 Piensa lo que quieras

892 Milhojas sorpresa

SANGÜESA

90. BAR CAF. HOTEL YAMAGUCHI

Ctra. Javier • Degustaciones: viernes, sábado y domingo de 12 a 14,30h y de 19,30 a 21,30h.

901 Buñuelo de perrechicos y manitas de cerdo en tempura de pochas de Sangüesa

902 Canelón de cordero lechal de Navarra encebollado con papada ibérica y escamas de queso del Roncal

SOS DEL REY CATÓLICO

91. BAR REST. AS BRUIXAS

Fernando el Católico, 25 • Degustaciones: de 12,30 a 15,30h y de 20 a 22,30h.

911 Terrina de gallina en pepitoria con queso de Roncal

912 Espárragos frescos con mahonesa de cecina



proveedor oficial



colaboran



organiza





Degusta la pequeña
alta cocina Navarra
en compañía de
Marco Real
patrocinador
de la XII Semana
del Pincho 2010