



Julienne Chang
Düsseldorf
 Chef de cocina
 Vino preferido:
 Crianza D.O. Navarra

"He visitado los 5 continentes y he probado miles de sabores. Rara vez encuentro algo como aquello que descubrí en Navarra".

26. BASERRIBERRI

San Nicolás 32 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 23:00 h. Lunes cerrado.

- Pupu la gallina punky

Vino recomendado: Piedemonte Cuatro Tierras Crianza 2014

27. BAR RESTAURANTE KATUZARRA

San Nicolás 34-36 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 h.

- Cordero de Navarra al chilindrón con alcachofas al vapor en tempura
- Vino recomendado: Beramendi 3F Tinto Roble 2015

28. BEARÁN BAR & ROOMS

San Nicolás 25 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 h.

- Garbanzos con callos y txistorra

Vino recomendado: Príncipe de Viana Tinto Roble Garnacha 2015

29. BAR CASTILLO DE JAVIER

San Nicolás 50-52 • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 23:00 h.

- Menestra de chilindrón con Navarricos

Vino recomendado: Fortius Tinto 2014

30. BAR LA ANTIGUA FARMACIA

García Castañón 2 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 20:00 a 23:00 h.

- La gallina de los huevos de oro

Vino recomendado: Los bohemios 2015

31. BAR NEVADA

García Castañón 14 bajo • Degustaciones de 12:00 a 15:00 y de 19:30 a 22:30 h.

- Ciervo a la cazuela

Vino recomendado: Señorío de Sarria Crianza 2013

32. TASKABAR D´IVAN

Conde Oliveto 3 Bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 19:30 a 22:30 h. Domingo cerrado.

- Rabo D´Ivan

Vino recomendado: Guerinda El Máximo 2014

33. EL EMBRUJO RESTAURANTE

Padre Calatayud 16-18 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

- Marmitako Embrujo

Vino recomendado: Piedemonte Rosado 2016

34. BAR LA BOTERÍA

Avda. Roncesvalles 2 • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:00 a 23:00h. Domingos cerrado.

- BTR bacalao al "APIOarriero"

Vino recomendado: Palacio de Sada Rosado 2016

35. CHESTER GASTRO BAR

Olite 8 • Degustaciones: de 12:30 a 15:00 y de 19:00 a 22:00h. Martes y Domingos cerrado.

- Crepinette de toro de lidia

Vino recomendado: Pago de Cirsus Oak Aged 2014

36. RESTAURANTE ARGILEKU

Olite 5 • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 23:00 h. Domingo tarde y lunes cerrado.

- Timbal de carrillera ibérica Argileku

Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Limitada Tinto 2013

37. EL COLMADO

Iturralde y Suit 24 • Degustaciones: de 13:30 a 15:30 y de 19:30 a 23:00 h. Domingo noche y lunes cerrado.

- Patatas a la importancia

Vino recomendado: Marco Real Homenaje Rosado 2016

38. LA BARRA DEL GOLOSO

Aoiz 12 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h. Domingos tarde cerrado.

- Toma mondongo

Vino recomendado: Guerinda Tres Partes Tinto 2015

39. BAR REX

Plaza de la Libertad s/n • Degustaciones: de 13:00 a 14:30 y de 19:00 a 21:30 h. Domingo noche y lunes cerrado

- CaZuela Mayor

Vino recomendado: Viña Zorzal Graciano 2015

Huarte

40. DON CARLOS

Dorraburu 1 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

- Sopa de cebolla versionada con puntalette, ajo asado, yema de coral y panceta confitada
- Vino recomendado: La Huella de Aitana 2016

Zizur Mayor

41. HOTEL CASA AZCONA

Avd. Belascoáin 24 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 20:30 a 22:00 h.

- Albóndigas de jabalí al toque de chocolate
- Vino recomendado: Castillo de Monjardín Deyo 2014

Sarriguren

42. BAR RESTAURANTE HARAN

Bardenas Reales 5 bajo • Degustaciones de 11:00 a 14:30 y de 20:30 a 22:30 h.

- Carry me

Vino recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2013

Gorraiz

43. RESTAURANTE LA VERANDA "Hotel Castillo de Gorraiz"

Avda. Egúés 78 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:30 a 21:00 h.

- Garbanzos con langostinos, ali-oli de erizo y tortita de camarones

Vino recomendado: Inurrieta Orchidea 2016

Olite

44. RESTAURANTE MERINDAD DE OLITE "WINE-BAR"

Rúa de la Judería 11 • Degustaciones: De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

- Las migas del Merindad

Vino recomendado: La Huella de Aitana 2016

Arantza

45. ARANTZA HOTELA

Aientsa Auzoa 10 • Degustaciones de 18:00 a 20:30. Martes cerrado.

- Kokotxas de merluza al pil-pil

Vino recomendado: Ochoa Rosado Lágrima 2016

Igantzi

46. IRRISARRILAND-TABERNA JOLASTOKI

Barrio Irisarri 1 • Degustaciones: Viernes de 13:00 a 15:00, sábado de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h. Domingo de 13:00 a 15:00 h. De lunes a jueves cerrado.

- Cazuelica de paloma con sopa de castañas

Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2014



APTO PARA CELÍACOS

¿QUIERES CONSEGUIR UN LOTE DE 6 BOTELLAS DE VINOS D.O. NAVARRA?

¡Participa en nuestro Concurso de Instagram!

1. Sube una foto a Instagram con una o varias cazuelicas maridadas con alguno de los vinos D.O. Navarra recomendado por los establecimientos.

2. Etiqueta la foto con los 3 hashtags:

#CazuelicayVino17 - #IgersPamplona - #IgersNavarra.



Organiza

ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO NAVARRA

40 años 1977-2017

Patrocina

Proveedor oficial

Colaboran



Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra



www.turismo.navarra.es
www.turismodepamplona.es

2,30€

PRECIO DE LA CAZUELICA
 (Vino recomendado no incluido)



Accede a la web oficial "SEMANA DE LA CAZUELICA Y EL VINO DE NAVARRA"

Y SÍGUENOS EN LAS REDES



#CazuelicayVino17
www.semanadelacazuelica.com
www.hostelerianavarra.com
www.navarragastronomia.com

Cazuelica ganadora 2016 Gastrobar Las Migas



Receta: Cazuelica Carrillera de ternera

Ingredientes

Carrillera de ternera (1 kg), vino tinto (½ l), Oporto (½ l).
Verdura: cebolla, zanahoria, puerro, ajo y perejil.
Sal. Pimienta. Perfume de vainilla.

Ingredientes canutillo

Patata cocida (200 gr.), agua de cocción de la patata (100 gr.), espárragos trigueros (2), zanahoria (50 gr.), calabacín (30 gr.), patata panadera (100 gr.).

Elaboración

Limpiar y sazonar las carrilleras.
Dorarlas en una soté con aceite.
Una vez doradas, añadir las verduras cortadas en mirepoix rehogando todo junto. Mojar con el vino y el oporto, reducir 2/3 partes.
Perfumar con la vainilla y mojar con fondo oscuro o consomé hasta cubrir. Dejar que se haga y retirar del fuego.
Pasar y triturar el fondo del cocimiento. Ponerlo a punto con un poco de roux.

Elaboración del canutillo

Escaldar las verduras al dente y reservar.
Meter en la termomix la patata cocida con el agua de la cocción, triturar muy fino y extender en un silpat.
Dejar secar como un crujiente, cortar en rectángulos y enrollarlos en canutillos.
Freír a 120°. Sacar y reservar.

Presentación

Cortar la carrillera en lonchas y salsear. Introducir en la cazuelica con un fondo de patatas panaderas.

Presentación del canutillo

Calentar las verduritas e introducirlas en el canutillo. Colocar en la cazuelica.

Vino recomendado

Señorío de Sarriá Crianza
Color rojo picota oscuro. Aroma a frutos rojos con fondo de vainilla, torrefactos y notas balsámicas. Buena expresión frutal en boca, con equilibrada acidez y buen recorrido. Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Crianza de un año en barrica de roble americano.

Pamplona

1. MARISQUERÍA ITURRAMA

Iturrama 19 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h.

- **Cazuelica de puntalette con chistorra**

Vino recomendado: Castillo de Javier Rosado Lágrima 2016

2. GASTROBAR LAS MIGAS

Iturrama 20 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h. Martes cerrado.

- **Pochas con callos y morros**

Vino recomendado: Príncipe de Viana Tinto Crianza 2015

3. LA BARRICA DEL SANCHO (HOTEL SANCHO RAMÍREZ)

Sancho Ramírez 11 • Degustaciones: de 11:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h.

- **Ajoarriero de la barrica** ☒

Vino recomendado: Alzania Camino del Soto Blanco 2015

4. CAFETERÍA RESTAURANTE OBAS

Irunlarrea 6 • Degustaciones: de 11:00 a 15:30 y de 19:00 a 23:00 h. Domingo cerrado.

- **Tripotxas con manitas de cordero** ☒

Vino recomendado: Chivite Finca de Villatuerta Selección Especial 2014

5. BAR HOLY

Monasterio de Urdax, frente al nº 24 • Degustaciones: de 12:30 a 15:00 y de 19:30 a 22:00 h. Lunes cerrado.

- **Cazuelica de bonito** ☒ previo aviso en barra

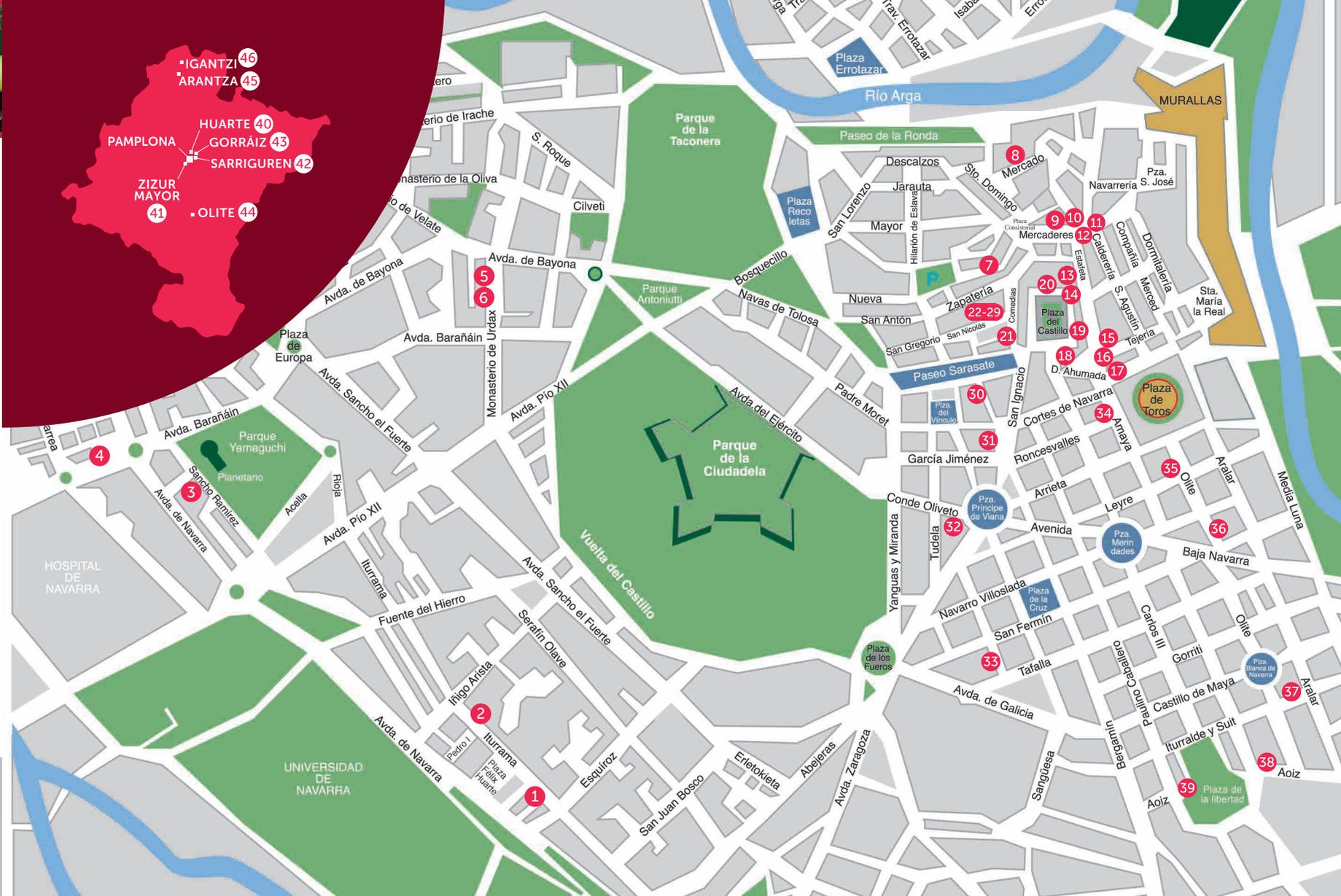
Vino recomendado: Piedemonte Blanco Chardonnay 2016

6. BAR RESTAURANTE LEMANS

Monasterio de Urdax s/n, frente al nº 22 • Degustaciones: de 12:30 a 14:30 y de 20:00 a 22:30 h. Martes tarde cerrado.

- **Champiñón al horno relleno de verduritas y rabo estofado** ☒

Vino recomendado: Príncipe Viana Tinto Roble Tempranillo 2014



7. CARAVINAGRE BAR-GOURMET-CAFÉ

Nueva 20 bajo • Degustaciones: de 11:30 a 15:30 y de 20:00 a 23:00 h. Domingo noche y lunes cerrado.

- **Pochas con codorniz** ☒

Vino recomendado: Viña Aliaga Garnacha Vieja 2016

8. RESTAURANTE EL REDIN

Mercado 5 • Degustaciones: De lunes a domingo de 12:00 a 15:30 y viernes y sábado de 19:30 a 23:00 h.

- **Albóndigas de gallina en pepitoria** ☒ previo aviso en barra

Vino recomendado: Baluarte Tinto Roble 2015

9. BAR RESTAURANTE IRUÑAZARRA

Mercaderes 15 • Degustaciones: de 12:00 a 15:30 y de 17:00 a 23:00 h.

- **Pochas de Otoño** ☒

Vino recomendado: Castillo de Monjardín El Cerezo Blanco Chardonnay 2016

10. LAJUANA GASTROBAR

Mercaderes 31 • Degustaciones: jueves y viernes de 19:00 a 23:00 h. Sábados de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 h. Domingos de 12:00 a 16:00 h. Lunes, martes y miércoles cerrado.

- **A por hongos por el morro!!!** ☒

Vino recomendado: Marqués de Valcarlos Tinto Crianza 2014

11. RESTAURACIÓN QWERTY

Mercaderes 18 • Degustaciones: de 12:00 a 14:30 y de 20:00 a 22:00 h. excepto domingo tarde.

- **C7** ☒

Vino recomendado: Nekeas Tinto 2013

12. RESTAURANTE NIRE ETXEA / MI CASA

Mercaderes 14-16 • Degustaciones: de 11:00 a 15:00 y de 19:30 a 23:00 h.

- **Coradica** ☒ excepto tosta de pan)

Vino recomendado: Cámara Alta Reserva 2010

13. LA COCINA DE ÁLEX MÚGICA

Estafeta 24 • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:00 a 23:30 h. Domingo noche y lunes cerrado.

- **Albóndigas de cordero**

Vino recomendado: Marqués de Valcarlos Tinto Roble 2015

14. BAR RESTAURANTE ZANPA

Estafeta 48 • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 22:30 h.

- **Urdax** ☒

Vino recomendado: Pagos de Aráiz Tinto Roble 2015

15. TABERNA COCOTTE

Estafeta 81 • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 23:30 h.

- **Vaya morro**

Vino recomendado: Alconde Selección Tinto Roble 2015

16. BAR EL CHUPINAZO

Estafeta 85 • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:30 h. Domingo cerrado.

- **Callos, morros y patas con sangrecilla**

Vino recomendado: Piedemonte Cuatro Tierras Crianza 2014

17. CERVECERÍA TXIRRINTXA

Estafeta 87 • Degustaciones: de 11:00 a 15:00 y de 20:00 a 23:30 h.

- **Ciervo del medieval con teja de malta y miel** ☒

Vino recomendado: Emilio Valerio Abbatia 2014

18. BAR MONASTERIO

Espoz y Mina 11 bajo • Degustaciones: de 12:00 a 15:30 y de 19:00 a 22:00. Lunes cerrado.

- **Pochas Monas** ☒

Vino recomendado: Viña Zorzal Garnacha Blanca 2016

19. LA TASCA DE DON JOSÉ

Pza. del Castillo 12 • Degustaciones: de 12:30 a 14:00 y de 19:30 a 21:30 h.

- **Callos a la Mexi-Navarra** ☒

Vino Recomendado: Gran Feudo Reserva 2011

20. CAFÉ IRUÑA

Plaza del Castillo 44 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:00 h. Jueves, viernes y sábado hasta las 23:00 h.

- **Albóndigas de jabalí estofadas con patata emulsionada con aceite de oliva de Arbequina y setas de temporada**

Vino Recomendado: Príncipe de Viana Edición Limitada Tinto 2013

21. EL PATIO DE LAS COMEDIAS

Comedias 12 • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:00 h. Jueves, viernes y sábados hasta las 23:00 h. Domingo tarde cerrado.

- **Morros de ternera con sus avíos** ☒

Vino recomendado: Vega del Castillo Blanco Chardonnay 2016

22. BAR ULZAMA

San Nicolás 12 • Degustaciones: de 12:30 a 15:00 y de 19:30 a 22:30 h.

- **Del Valle de Ulzama** ☒

Vino recomendado: Príncipe de Viana Tempranillo Roble 2016

23. BAR OTANO

San Nicolás 5 • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:00 a 22:30 h.

- **Trotando por las praderas de Abodi (albóndigas de potro ecológico)**

Vino recomendado: Valdelares Tinto Joven 2016

24. BAR LA MANDARRA DE LA RAMOS

San Nicolás 9 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 h.

- **Paticas de cordero con sangrecilla**

Vino recomendado: Sarriá de Sarriá Tinto Roble Garnacha 2015

25. BASOKO TABERNA

San Nicolás 13 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 h. Lunes cerrado.

- **Vinotauro** ☒

Vino recomendado: Nekeas La Fuente 2014