

Cazuelica ganadora 2018

Carrillera de estofado de ternera de Navarra (apta para celíacos)

LE PETIT COMITÉ



Vino recomendado

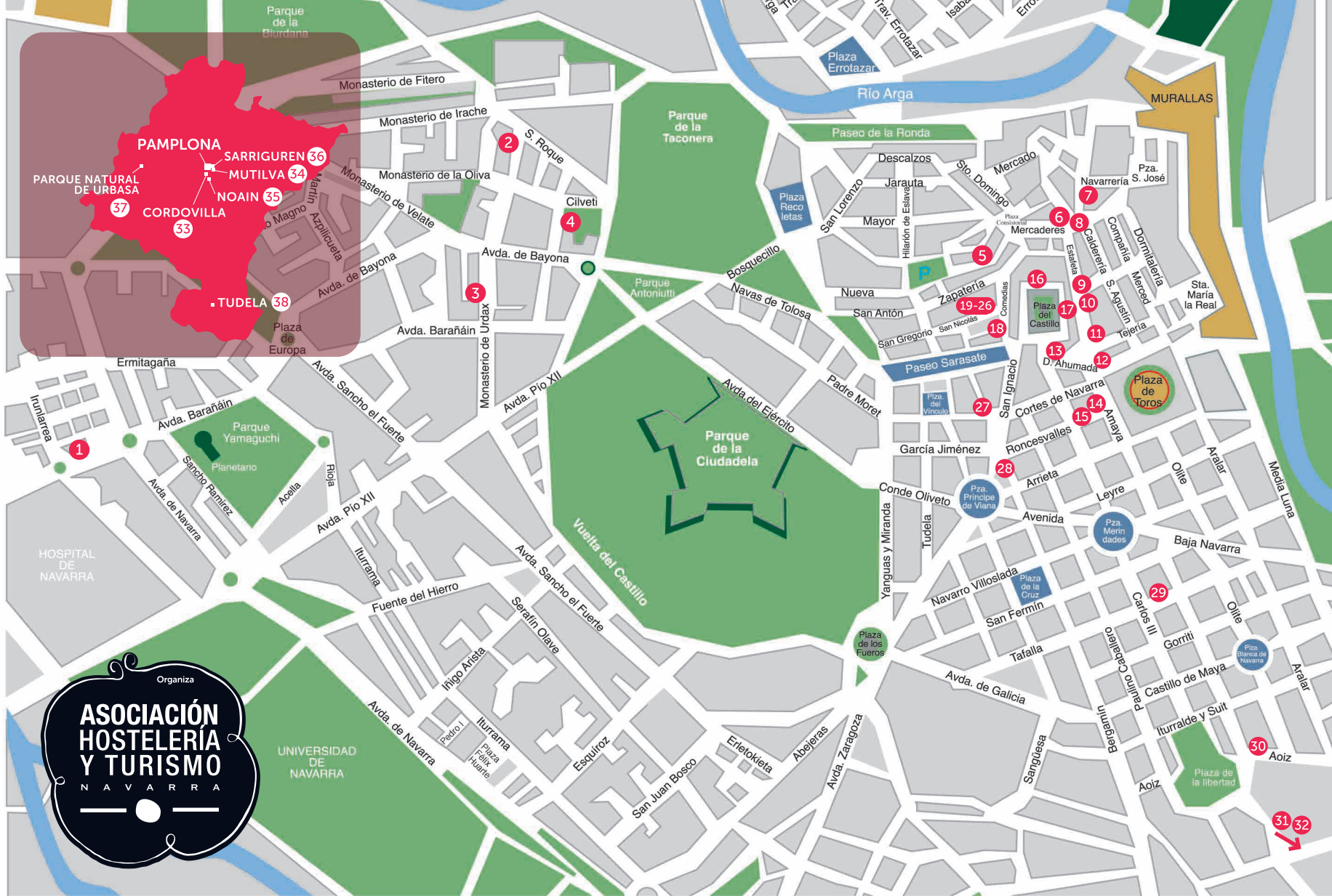
Príncipe de Viana Edición Limitada Tinto 2014

Vino tinto elaborado con Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. Permanece en barrica de roble durante 14 meses. Intenso rojo rubí. Sorprende su explosiva fruta, roja y negra; distinguiéndose notas de cerezas, ciruelas, fresas silvestres y arándanos. Elegantes notas de madera, suaves tostados, matices de vainilla y coco, afloran con igual intensidad entre la fruta, aportando al conjunto una complejidad única. Amplio en el paladar, redondo y de buena estructura.

PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO DE INSTAGRAM Y GANA UN LOTE DE VINOS D.O. NAVARRA

(Lote de 6 botellas de Vinos D.O. Navarra)

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. Sigue a: [@vinosnavarra](#) / [@hostelerianavarra](#)
3. Menciona tu foto con los hashtags: [#CazuelicayVino19](#) - [#IgersPamplona](#)



Pamplona

1. CAFETERÍA RESTAURANTE OBAS

Irunlarrea 6 • Degustaciones: de 12:00 a 15:30 y de 19:30 a 23:00 h. Domingo cerrado.

- Cordero con majada de pimiento choricero y almendras

Vino recomendado: Despistao Tinto 2018

2. EL RONQUEO

Monasterio de Urdax, 49 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:30 h. Lunes cerrado.

- Callos de atún

Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2016

3. LEMANS BAR RESTAURANTE

Monasterio de Urdax s/n, frente al nº 22 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:30 a 21:30 h. Martes cerrado.

- Estofado al vino con especias y chocolate ☒

Vino recomendado: Malón de Echaide Tinto Roble Garnacha 2017

4. LE PETIT COMITE

Monasterio Yarte 1 bajo trasera • Degustaciones: 12:30 a 15:15 y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado domingo, lunes todo el día y martes por la tarde.

- Codillazo ☒

Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Limitada 2015

5. CARAVINAGRE BAR-GOURMET-CAFÉ

Nueva 20 bajo (Hotel Maisonnave) • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 20:30 a 23:00 h. Cerrado lunes todo el día y domingos noche.

- Alubias negras con todos sus sacramentos

Vino recomendado: Ochoa Tinto Crianza Tempranillo 2015

6. LAJUANA GASTROBAR

Mercaderes 31 • Degustaciones: de martes a viernes de 19:00 a 23:00 h. Sábado y domingo de 12:00 a 15:30 h. y de 19:00 a 23:00 h. Lunes cerrado.

- Qué morro! Qué callo!

Vino recomendado: Viña Zorzal Garnacha Blanca 2017

7. EL MESÓN DE LA TORTILLA

Navarrería 12, bajo • Degustaciones de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 h.

- Txerriaren Ametsa ☒

Vino recomendado: Palacio de Sada Crianza 2015

8. QWERTY

Mercaderes 18 • Degustaciones: lunes a sábados de 12:00 a 14:30 h. y de 20:00 a 22:00 h. Domingos de 12:00 a 14:30 h. Cerrado domingo tarde.

- Carrilleras de cerdo al vino tinto, cristal de patata y sus verduras ☒

Vino recomendado: Nekeas La Fuente 2015

9. YA FALTA MENOS

Estafeta, 36 • Degustaciones: de 12:00 a 14:30 y de 19:30 a 22:30 h.

- Bardena y Mejana ☒

Vino recomendado: Emergente Crianza 2016

10. BAR ZANPA

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

- Parmentier de hongos huevo escalfado y trufa ☒

Vino recomendado: Pago de Cirsus Chardonnay 2018

11. TABERNA COCOTTE

Estafeta 81 • Degustaciones: de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h. Lunes, martes y domingo noche cerrado.

- Morros y callos ☒

Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2016

12. CERVECERÍA TXIRRINTXA

Juan de Labrit 1 • Degustaciones: de 11:00 a 14:00 y de 18:00 a 22:00 h.

- Algarriero ☒ (previo aviso)

Vino recomendado: Emilio Valerio La Merced 2016

13. BAR MONASTERIO

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

- MONASTXIPI 75 ☒

Vino recomendado: Gran Feudo Chardonnay 2018

14. RONCESVALLES BARES Y PINTXOS

Av. Roncesvalles 2 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 22:00 h. Domingo noche cerrado.

- Lentejas tricolor ecológicas estofadas con codorniz guisada ☒

Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Limitada 2015

15. RESTAURANTE LA OLLA

Av. Roncesvalles 2 • Degustaciones: de 12:00 a 00:00 h.

- La cazuela de la Olla 2019

Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Limitada 2015

16. 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.

- Cocochas de bacalao confitadas en tempura con pil pil y salsa verde

Vino recomendado: Príncipe de Viana Chardonnay 2018

17. BAR BAVIERA

Plaza del Castillo 10 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 23:00h. Lunes cerrado.

- Txipikallos con esponja

Vino recomendado: Ochoa Tinto Crianza 2016

18. EL PATIO DE LAS COMEDIAS

Comedias 12 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h.

Por la tarde: de lunes a jueves de 19:00 a 22:00 h.

Viernes y sábado de 19:00 a 22:30 h. Cerrado domingo noche.

- Albóndigas de cordero al chilindrón ☒

Vino recomendado: Vega del Castillo Tinto Crianza 2016

19. BAR ULZAMA

San Nicolás 12 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h. Lunes tarde cerrado.

- Paloma golosa ☒

Vino Recomendado: Príncipe de Viana Roble Tempranillo 2018

20. CASA OTANO

San Nicolás 5 • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:00 a 22:45 h. Domingo de 13:30 a 15:30 h. y de 19:00 a 22:30 h.

- Spaguetti - Txerri- Wester: guiso de cerdo con fideos y tosta de pan de Ujué

Vino Recomendado: Piedemonte Gamma Tinto 2017

21. LA MANDARRA DE LA RAMOS

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

- Calderete en las eretas ☒

Vino Recomendado: Iñaki Núñez Tinto Garnacha 2015

22. BASOKO TABERNA

San Nicolás 13 • Degustaciones: de 11:00 a 14:00 y de 19:30 a 22:30 h. Lunes cerrado.

- Las Pelotas del Basoko

Vino Recomendado: Vega del Castillo Tinto Crianza 2016

23. BASERRIBERRI

San Nicolás 32 bajo • Degustaciones: de martes a jueves de 13:00 a 15:30 h. y de viernes a domingo de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 23:00 h. Lunes cerrado.

- Txipirones Kun y linGus de ternera ☒

Vino Recomendado: Viña Anitz Primicia 2016

24. KATUZARRA

San Nicolás 34 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 23:00 h.

- Callos de bacalao ☒ (previo aviso)

Vino Recomendado: Otazu Chardonnay 2018