

Cazuelica ganadora 2021
Estofado de manitas de cerdo con garbanzos
(apta para celiacos)
EL COLEGIO DE MÉDICOS CON ALEX MÚGICA



Vino recomendado
Príncipe de Viana Crianza 2017
Vino tinto 40% Tempranillo, 30% Merlot y 30% Cabernet Sauvignon. Vista: rojo cereza picota, de alta intensidad. Nariz: se aprecian elegantes notas de fruta roja, en especial cerezas, ensambladas a la perfección con matices de vainilla, cacao, canela y coco, procedentes de su paso por barrica. Boca: la fruta cobra protagonismo y unido a sus redondos taninos, hace que su paso sea equilibrado, complejo y agradable. Sobresaliente maridaje con embutidos, legumbres, carnes, caza y quesos.

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

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

- Sube una foto a Instagram con una o varias cazuelicas maridadas con alguno de los vinos D.O. Navarra recomendado por los establecimientos.
- Sigue a: [@vinosnavarra](#) / [@hostelerianavarra](#)
- Menciona tu foto con los hashtags:
#CazuelicayVino2022



Pamplona

- 1. BAR ALDAPA**
Carmen 13 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h. Cerrado lunes.
• Albóndigas veganas con salsa de champiñón
Alérgenos: sulfitos
Vino recomendado: Palacio de Sada Rosado 2021

2. MESÓN DE LA TORTILLA
Navarrería 12, bajo • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.
• Litiruelas con hongos
Alérgenos: sulfitos
Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2019

3. IRUÑAZARRA
Mercaderes 15, bajo • Degustaciones: de 10:00 a 16:00 h. y de 19:00 a 22:30 h.
• Olagarrotxo (previo aviso)
Alérgenos: gluten, sulfitos y crustáceos
Vino recomendado: Inurrieta Orchidea 2021

4. LA GALEA (Hotel Pompaelo)
Plaza Consistorial 3 • Degustaciones: de 12:00 a 21:00 h.
• Mami que manitas!
Vino recomendado: Castillo de Olite 1864 Tinto 2018

5. CAFÉ IRUÑA
Plaza del Castillo 44, bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:00 h. Jueves, viernes y sábado hasta las 23:00 h.
• Carrillera de cerdo al vino tinto con velo de pimienta de cristal
Alérgenos: gluten y sulfitos
Vino recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2018

6. GURE ETXEA
Plaza del Castillo 8 • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 23:00 h.
• Rocinante
Alérgenos: sulfitos
Vino recomendado: Marco Real 100% Garnacha 2018

- 7. BAR BAVIERA**
Plaza del Castillo 10, bajo • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:30 h. Lunes cerrado.
• Lasagna de cordero
Alérgenos: gluten
Vino recomendado: Olimpia Rosado 2021

8. RESTAURANTE EL TORREÓN DEL CASTILLO
Plaza del Castillo 18 • Degustaciones: de 13:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:00 h. Lunes cerrado.
• Lechezuelas y crujiente divino
Alérgenos: sulfitos, soja, sésamo y lácteos
Vino recomendado: Señorío de Sarriá Crianza 2018

9. FITERO
Estafeta 58 • Degustaciones: de 11:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 23:00 h. Lunes cerrado.
• Cocido Navarro
Vino recomendado: Albret Crianza 2018

10. BAR MONASTERIO
Espoz y Mina 11 • Degustaciones: de 12:00 a 15:30 h. y de 19:00 a 22:30 h. Domingos de 12:00 a 15:30 h. Lunes y martes cerrado.
• Rellenitas del Reino
Alérgenos: huevo
Vino recomendado: Guerinda Casalasierra Rosado 2021

11. EL PATIO DE LAS COMEDIAS
Comedias 12 • Degustaciones: de miércoles a domingo de 12:30 a 15:00 h. y de jueves a sábado de 19:00 a 22:00 h. Cerrado lunes y martes y las tardes de miércoles y domingo.
• Pochas con bacalao
Alérgenos: consultar
Vino recomendado: Vega del Castillo Rosado de Lágrima 2021

12. EZCABARTE CENTRO
Pozo Blanco 24-26 • Degustaciones: de 12:30 a 14:00 h y de 18:00 a 22:00 h.
• Jabal-seta
Vino recomendado: Piedemonte Cuatro Tierras Crianza 2018

- 13. BAR ULZAMA**
San Nicolás 12 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h. Lunes tarde cerrado.
• Solomillo de jabalí con rebozuelos, raíz de salsifí, chips de chirivía y caviar de pacharán y mora
Alérgenos: lácteos
Vino recomendado: Ledea Garnacha Tinto 2021

14. LA MANDARRA DE LA RAMOS
San Nicolás 9, bajo • Degustaciones: de 11:00 a 13:30 h. y de 20:00 a 22:30 h.
• Piericos al estilo de María Jesús
Alérgenos: sulfitos
Vino recomendado: Unsi Terrazas Tinto 2020

15. BASOKO TABERNA
San Nicolás 13 • Degustaciones: de 11:00 a 13:00 y de 19:00 h. a 23:00 h. Lunes cerrado.
• Callo Malayo
Alérgenos: sulfitos
Vino recomendado: Merak 2019

16. BASERRIBERRI
San Nicolás 32, bajo • Degustaciones: de 12:30 a 23:00h. Lunes y martes cerrado.
• Las migas del pastor y también del pescador
Alérgenos: gluten, pescado y marisco
Vino recomendado: Inmune 2020

17. KATUZARRA
San Nicolás 34-36 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 h. y de 19:00 a 23:00 h.
• Albóndiga de txuleta
Alérgenos: lácteos, huevo, cereales con gluten, soja y sulfitos
Vino recomendado: Alta Expresión Crianza 2018

18. BEARÁN BAR & ROOMS
San Nicolás 25 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 h. y de 19:00 a 22:30 h.
• Txipirones bravos con arroz y txistorra
Alérgenos: pescado
Vino recomendado: Albret La Loma Tinto 2020

- 19. BAR CASTILLO DE JAVIER**
San Nicolás 50-52 • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 20:30 a 22:00 h. Viernes y sábado hasta las 23:00 h.
• Cuto patoso
Alérgenos: gluten y huevo
Vino recomendado: Marqués de Valcarlos Tinto 2021

20. CASA PACO
Lindachiquia 20 (rincón de San Nicolás) • Degustaciones: de 11:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 23:00 h. Cerrado domingo tarde y lunes todo el día.
• Pataticas con chorizo
Vino recomendado: Albret El Balcón Crianza 2018

21. PIC NIC
San Nicolás 72 • Degustaciones: de 12:30 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde, lunes todo el día y martes por la mañana (apertura 19 h.).
• Entretiempo
Alérgenos: gluten (consultar otros)
Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2019

22. TAQUERÍA EL MARIACHI
San Gregorio 12, bajo • Degustaciones: de 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 22:00 horas.
• Oaxaca
Alérgenos: frutos secos
Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2021

23. BAR GORRITI
San Gregorio 14, bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:00 horas. Lunes y martes cerrado.
• La Gorriti
Alérgenos: consultar
Vino recomendado: Inurrieta Orchidea 2021

24. LA CUCHARA DE MARTÍN
Tacонера 1 (esquina Navas de Tolosa/Bosquecillo) • Degustaciones: de 12:00 a 14:30 h. y de 20:00 a 21:30 h. Domingos de 12:00 a 14:30 h. (se sirve sólo en la terraza). Lunes cerrado.
• Manitas en salsa Vizcaína
Alérgenos: huevo
Vino recomendado: Mimao 2019