



22 Semana de la CAZUELICA y EL VINO
 KAZOLATXOAREN ETARREN 22. ASTEA
 del 6 al 15 de octubre 2023 Urriaren 6tik - 15era

VINOS D.O. NAVARRA
Nacidos para gustar



La D.O. Navarra recomienda un consumo responsable

26. LA HUERTA DE CHICHA
 Paulino Caballero 15 • Degustaciones de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:00 h.

• La corraliza de Chicha
 Alérgenos: gluten, huevos, frutos secos y sulfitos
 Vino recomendado: Cepa por cepa 2022

27. LA BARRA DEL GOLOSO
 Aoiz 12 • Degustaciones: de 13:15 a 15:00 y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado martes y domingo tarde.

• Balcalao (X) previo aviso
 Alérgenos: gluten, huevos, pescado y frutos secos
 Vino recomendado: Aroa Larrosa 2022

28. ISPA NEO TABERNA
 Iturruma 22 bajo (Barrio Iturruma) • Degustaciones: de 12:30 a 16:00 y de 19:00 a 22:45 h.

• Capricho beltza (X)
 Alérgenos: huevos, soja, lácteos, frutos secos y apio
 Vino recomendado: Príncipe de Viana Selección Especial 2021

29. LE PETIT COMITÉ
 Monasterio Yarte 1 bajo trasera (Barrio San Juan) • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h. Cerrado domingo noche, lunes y martes.

• Automáticamente (X)
 Alérgenos: lácteos
 Vino recomendado: Catulo Tinto Orgánico 2021

30. TAMARÁN
 Canal 25 bajo (Barrio Chantrea) • Degustaciones: de 19:30 a 22:30 h. Cerrado lunes y martes.

• Cazuela a Tamarán (X)
 Alérgenos: pescado, apio, cacahute y crustáceos
 Vino recomendado: Aroa Jauna 2019

31. SIDRERÍA AUZMENDI
 Joaquín Beunza 17 bis (Barrio Rochapea) • Degustaciones: de martes a domingo de 13:00 a 15:30 h. y jueves, viernes y sábado de 20:30 a 22:30 h. Cerrado lunes y las noches de martes, miércoles y domingo.

• Cazuelica de buey del pirineo Navarro (X)
 Alérgenos: gluten
 Vino recomendado: Masusta 2020

Arre
32. ASADOR YERRI
 Avda. Irún 8 • Degustaciones de 12:00 a 14:00 y de 18:00 a 20:00 h. Cerrado martes.

• Codorniz chocolate y nabo (X)
 Alérgenos: lácteos
 Vino recomendado: Inurrieta Mimao Tinto 2021

Ayegui
33. CAMPING IRATXE
 Avda. Prado de Iratxe 14 • Degustaciones de 12:00 a 15:00 h. Viernes y sábado de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 21:00 h. Domingo de 11:00 a 15:00 h.

• Cazuelica de pochas de Valdega con chip de manitas de ministro con hongo beltza y langostino de Ibarra (X)
 Alérgenos: altramuz
 Vino recomendado: Irache Crianza 2019

Larraga
34. CASA PERICO
 Ctra. Berbinzana 12 • Degustaciones de 12:30 a 15:30 h. Cerrado lunes y martes.

• Taco de bacalao gratinado con alioli de miel sobre crema de ajoarriero al carbón (X)
 Alérgenos: huevos, pescado, lácteos y sésamo
 Vino recomendado: 60 Noches Chardonnay 2022

Mutilva
35. LA HACIENDA DE MUTILVA (Rest.-Asador)
 Camino Labiano 47 • Degustaciones de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 22:00 h. Domingo y lunes de 12:00 a 16:00 h.

• Marmitako de atún (X)
 Alérgenos: huevos, pescado y soja
 Vino recomendado: Príncipe de Viana Cabernet Sauvignon 2022

Villamayor de Monjardín
36. REST. BODEGA CASTILLO DE MONJARDÍN
 Viña rellenada sn • Degustaciones de 11:00 a 16:00 h. Cerrado de lunes a jueves.

• Morrocotuda (X)
 Alérgenos: apio
 Vino recomendado: Deyo Merlot de Autor 2018

Zizur Mayor
37. CASA AZCONA (Hotel-Rest.)
 Av. Belascoain 24 • Degustaciones de 11:00 a 14:00 y de 20:00 a 23:00 h.

• Chilindrón Azcona a lo Maritxu (X)
 Alérgenos: sulfitos
 Vino recomendado: La Huella de Aitana 2022

Organiza
**ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
NAVARRA**

APTO PARA CELÍACOS

CONSULTA LOS PARTICIPANTES




VISITA PAMPLONA
PAMPLONA ES MUCHO MÁS
 AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA

Pamplona es el lugar ideal para disfrutar de la gastronomía navarra y al mismo tiempo conocer la historia, la cultura y las tradiciones de la región mediante un paseo por sus murallas renacentistas, sus tranquilos parques y su alegre casco antiguo. Descubre una ciudad acogedora con una fuerte identidad, marcada por sus célebres fiestas de San Fermín y por el paso del Camino de Santiago.

PAMPLONA ! ES MUCHO MÁS
 TURISMO TURISMOA **IRUÑA ! ASKOZ GEHIAGO DA**
 www.pamplona.es/turismo
 En colaboración con Ayuntamiento de Pamplona



Reyno de Navarra
Nafarroako Erresuma

VISITA NAVARRA
 www.visitnavarra.es

Subvencionado por Gobierno de Navarra/Nafarroako Gobernua

Organiza
**ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
NAVARRA**


Patrocina Proveedor oficial Colaboran



*Materiales impresos sobre soportes ecológicos y tintas de origen vegetal

Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra



Reyno de Navarra **Nafarroako Erresuma**

Subvencionado por Gobierno de Navarra -Nafarroako Gobernua
 www.visitnavarra.es

PAMPLONA ! ES MUCHO MÁS
 TURISMO TURISMOA **IRUÑA ! ASKOZ GEHIAGO DA**

Proyecto desarrollado en colaboración con Ayuntamiento de Pamplona
 www.pamplona.es/turismo

Descarga la App Pamplona - Iruña y disfruta de todas sus ventajas y de nuestra ciudad



Hazte con la Pamplona-Iruña Card, la tarjeta turística oficial de la ciudad de Pamplona-Iruña
 www.pamplona.es/turismo/pic

SÍGUENOS EN LAS REDES



#CazuelicayVino2023
 www.semanadelacazuelica.com
 www.hostelerianavarra.com
 www.navarragastronomia.com

DI. MA. 1846-2023



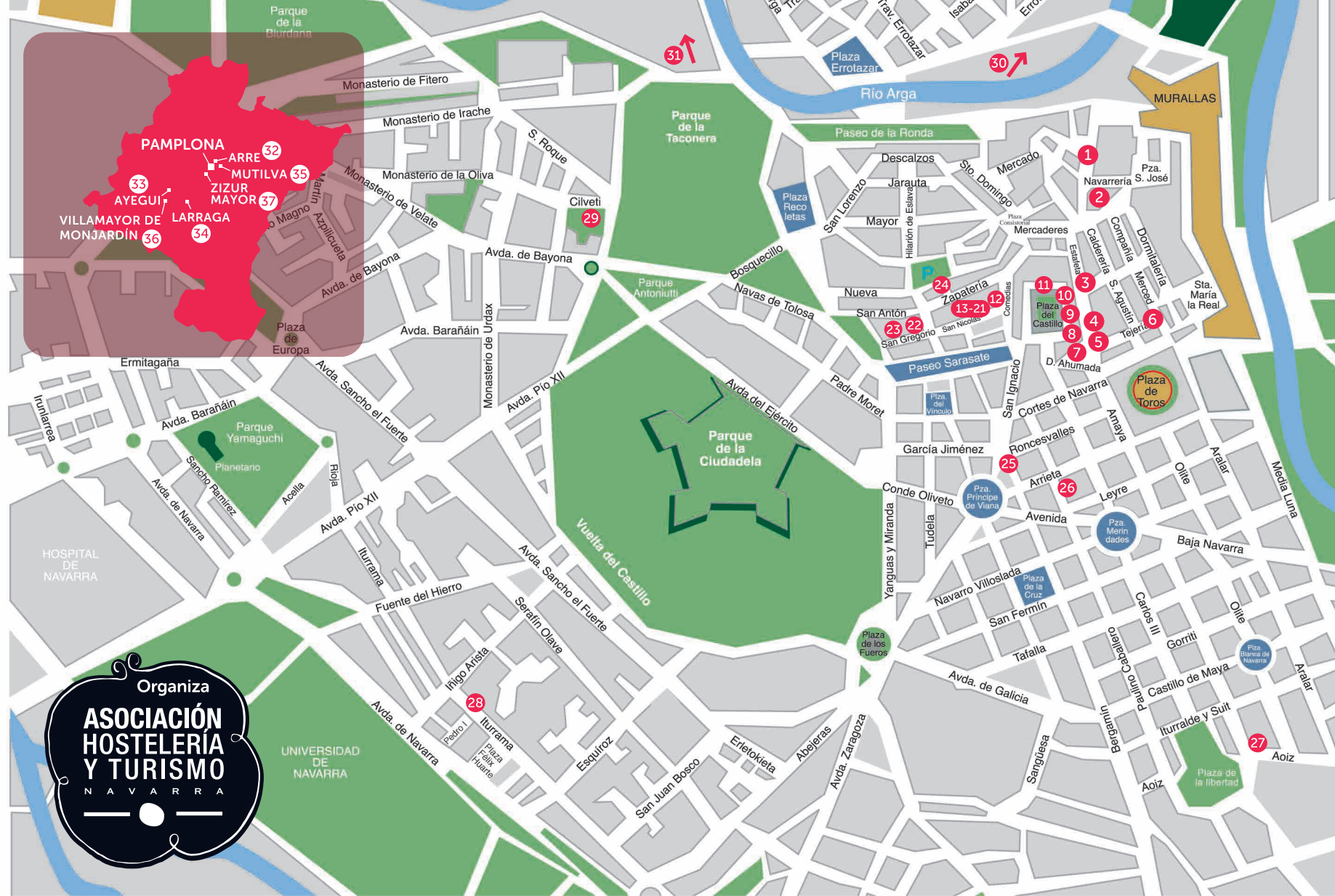
MUSICATA CON VINOS DE LA D.O. NAVARRA

Cata de 4 vinos + Cazuelica y música de saxo en directo.

Instructor de cata: Pedro Bujanda
 Músico saxofonista: Fernando Sánchez
 Día: martes 10 de octubre
 Hora: de 20:00 a 21:30 horas
 Lugar: Hotel Pamplona Catedral
 (c/ Dos de Mayo, 4 - Pamplona)
 Precio: 21 €
 Inscripciones: por Whatsapp (687 212 112)

GANAR UN LOTE DE VINOS D.O. NAVARRA CON LOS CONCURSOS DE FOTOGRAFÍA

- CATEGORÍA INSTAGRAM**
- Sube una foto con una o varias cazuelicas maridadas con vinos D.O. Navarra
 - Sigue a: @vinosnavarra / @hostelerianavarra
 - Menciona tu foto con los hashtags: #CazuelicayVino2023 #NacidosParaGustar
- CATEGORÍA TWITTER**
- Sube una foto con una o varias cazuelicas maridadas con vinos D.O. Navarra
 - Añade texto alternativo con la descripción de la imagen para que sea más accesible.
 - Menciona tu foto con los hashtags: #CazuelicayVino2023 #NacidosParaGustar



Pamplona

- 1. BAR ALDAPA**
 Aldapa 1 • Degustaciones: de 11:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado martes.
 • Habitas con boletus ☒
 Alérgenos: altramuz
 Vino recomendado: Deyo Merlot de Autor 2018
- 2. MESÓN DE LA TORTILLA**
 Navarrería 12 bajo • Degustaciones de 11:00 a 13:30 y de 19:00 a 22:00 h.
 • Carrilleras de potro
 Alérgenos: gluten y sulfitos
 Vino recomendado: Castillo de Monjardín Crianza 2019
- 3. MESÓN PIRINEO**
 Estafeta 41 • Degustaciones: de 11:00 a 17:00 y de 19:00 a 23:00 h. Cerrado miércoles.
 • Callos, morros y patas receta de la tía Ana
 Alérgenos: gluten
 Vino recomendado: Malón de Echaide Tinto Roble Crianza 2021
- 4. MONTAGU SANDWICH**
 Estafeta 85 • Degustaciones: de 12:30 a 16:00 y de 18:00 a 23:00 h.
 • Guiso de carrilleras con crema de piña asada ☒
 Vino recomendado: Malón de Echaide Crianza 2020
- 5. CERVECERÍA TXIRRINTXA**
 Estafeta 87 • Degustaciones: de 11:00 a 14:00 y de 18:30 a 22:30 h.
 • Marinero con poché ☒
 Alérgenos: crustáceos, huevos y pescado
 Vino recomendado: Usarán 2016
- 6. CAFÉ CON SAL**
 Juan de Labrit, 29 • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h. Sábado de 12:00 a 14:30 y de 19:00 a 21:30 h. Domingo de 12:00 a 15:00 h. Cerrado lunes.
 • Bonito viaje ☒
 Alérgenos: crustáceos, pescado, lácteos y sulfitos
 Vino recomendado: Gran Feudo Chardonnay 2022

- 7. BAR MONASTERIO**
 Espoz y Mina 11 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:30 a 22:30 h. Domingo de 12:00 a 15:00 h. Cerrado lunes y martes.
 • Vísperas y pimiento poco alimento ☒
 Alérgenos: soja y lácteos
 Vino recomendado: Viña Zorzal Garnacha 2020
- 8. RESTAURANTE EL TORREÓN DEL CASTILLO**
 Plaza del Castillo 18 • Degustaciones: de 13:00 a 16:00 y de 19:30 a 22:30 h. Cerrado lunes.
 • Beso de vaca ☒(previo aviso)
 Alérgenos: gluten
 Vino Recomendado: Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada 2021
- 9. BAR BAVIERA**
 Plaza del Castillo 10 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h.
 • Ropa vieja y fina
 Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, frutos secos, apio, mostaza y sésamo
 Vino Recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2020
- 10. GURE ETXEA**
 Pza. Castillo 8 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h.
 • Jabarro ☒
 Alérgenos: lácteos y sulfitos
 Vino recomendado: 8ª La Foto de 1938 Crianza 2020
- 11. CAFÉ IRUÑA**
 Plaza del Castillo 44 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h. Jueves, viernes y sábado hasta las 23:00 h. Sábados mediodía de 12:00 a la 14:00 h.
 • Manitas trompeteras
 Alérgenos: gluten, huevos, cacahuets, lácteos, frutos secos y sulfitos
 Vino Recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2019
- 12. ESCALERICA CENTRO**
 Pozo Blanco 24-26 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 17:00 a 23:00 h. Cerrado lunes.
 • Manita a las hierbas finas ☒
 Alérgenos: crustáceos, soja, lácteos y apio
 Vino recomendado: Otazu Cuvee 2020

- 13. BAR ULZAMA**
 San Nicolás 12 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:30 h. Cerrado lunes.
 • Venado con castañas, salsa de foie, hongos y chocolate blanco ☒
 Alérgenos: lácteos, frutos secos y sulfitos
 Vino recomendado: Txiki Garnacha 2021
- 14. LA MANDARRA DE LA RAMOS**
 San Nicolás 9 bajo • Degustaciones: de 11:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:00 h.
 • Conejo de la Ribera con Navarricos ☒
 Alérgenos: sulfitos
 Vino recomendado: Palacio de Sada Rosado 2022
- 15. BASOKO TABERNA**
 San Nicolás 13 • Degustaciones: de 11:30 a 14:00 y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado las tardes de domingo, lunes y martes.
 • Caldereta de costilla ☒
 Alérgenos: sulfitos
 Vino recomendado: Merak 2020
- 16. BASERRIBERRI**
 San Nicolás 32 bajo • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 23:00 h. Cerrado lunes todo el día y martes por la mañana.
 • A la sopa boba
 Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, cacahuets, frutos secos y moluscos
 Vino recomendado: Otazu Chardonnay 2022
- 17. KATUZARRA**
 San Nicolás 34-36 • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h.
 • Cazu-skrei ☒(previo aviso)
 Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado y moluscos
 Vino recomendado: Viña Zorzal Chardonnay 2014
- 18. BEARÁN BAR & ROOMS**
 San Nicolás 25 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 h.
 • Albóndigas de ternera de Navarra y berenjena ☒
 Alérgenos: frutos secos
 Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Limitada 2019

- 19. LA VIEJA IRUÑA**
 San Nicolás 40 • Degustaciones: de 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:00 h.
 • Manitas ☒
 Alérgenos: altramuz
 Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Limitada 2019
- 20. BAR CASTILLO DE JAVIER**
 San Nicolás 50-52 • Degustaciones: de 12:30 a 15:00 y de 20:30 a 22:00 h.
 • Cordero al chilindrón ☒
 Alérgenos: sulfitos
 Vino recomendado: Marqués de Valcarlos Tinto Roble 2020
- 21. CASA PACO**
 Rincón de San Nicolás 1 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00 h. Cerrado domingo y lunes por la tarde.
 • Caza paco! Ragoût de ciervo a la bordelesa de plata y plomo ... ☒(previo aviso)
 Alérgenos: gluten, huevos y sulfitos
 Vino recomendado: Marco Real Colección Privada Tinto 2019
- 22. TAQUERÍA EL MARIACHI**
 San Gregorio 12 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 22:00 h. Cerrado lunes.
 • Pipian ☒
 Alérgenos: frutos secos
 Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2022
- 23. BAR GORRITI**
 San Gregorio 14 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado lunes y martes
 • Mini Ajiaco ☒
 Alérgenos: lácteos
 Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2022
- 24. LA CREPA**
 Pza. Consejo 2 • Degustaciones: de 08:00 a 22:00 h. Cerrado lunes.
 • Dulce de calabaza (cazuelica dulce) ☒
 Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2022
- 25. BAR REST. HOTEL YOLDI**
 Av. San Ignacio 11 • Degustaciones: de 11:30 a 14:00 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado domingo a la tarde.
 • Guiso de ternera al estilo Don Marcos ☒
 Alérgenos: sulfitos
 Vino recomendado: Deyo Merlot de Autor 2018