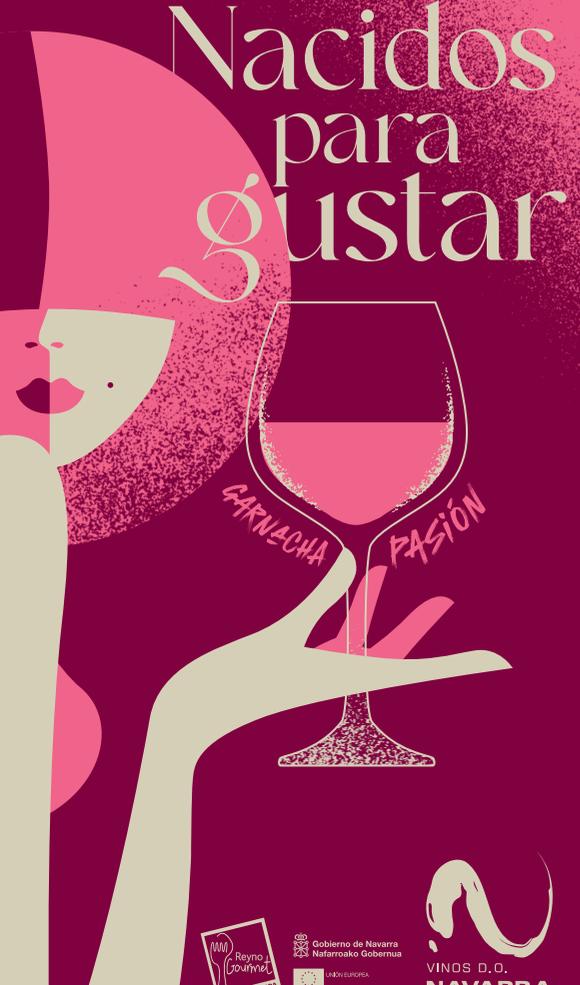




22 Semana de la CAZUELICA y EL VINO D.O. NAVARRA
 KAZOLATXOAREN ETA JD ARDOAREN 22. ASTEA
 del 6 al 15 de octubre 2023 Urriaren 6tik - 15ERA

VIÑOS 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 rellena da 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



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 IRUKIA ! 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**


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 IRUKIA ! 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



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

1. Sube una foto con una o varias cazuelicas maridadas con vinos D.O. Navarra
2. Sigue a: [@vinosnavarra](#) / [@hostelerianavarra](#)
3. Menciona tu foto con los hashtags:
#CazuelicayVino2023 #NacidosParaGustar

CATEGORÍA TWITTER

1. Sube una foto con una o varias cazuelicas maridadas con vinos D.O. Navarra
2. Añade texto alternativo con la descripción de la imagen para que sea más accesible.
3. 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: altramuç

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

Selecciónada 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, cacahuètes, 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, cacahuètes,

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: altramuç

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

