

# 24 Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra

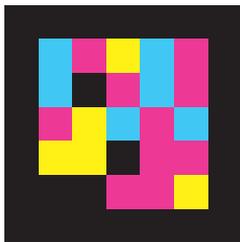
Nafarroako kazolatxoaren  
eta JD ardoaren 24. astea

ASOCIACIÓN  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO  
NAVARRA



Del 3 al 12  
de octubre  
de 2025

Urriaren  
martxoaren  
3TIK - 12RA



DL NA 1496-2014

Web oficial



Cazuelica Ganadora 2024  
Akari Gastroteka  
"Qué latxa!!"



[www.semanadelacazuelica.com](http://www.semanadelacazuelica.com) | [#CazuelicayVino2025](https://twitter.com/CazuelicayVino2025)

Reyno de  
Navarra



Nafarroako  
Erresuma



pamplona  
iruña



Síguenos en las redes  
#CazuelicayVino2025

 /semanadelacazuelica  /hostnavarra

 /hostelerianavarra

[www.semanadelacazuelica.com](http://www.semanadelacazuelica.com)

[www.hostelerianavarra.com](http://www.hostelerianavarra.com)

[www.navarragastronomia.com](http://www.navarragastronomia.com)

Organiza

**ASOCIACIÓN  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO**  
N A V A R R A



Patrocina



Proveedor Oficial

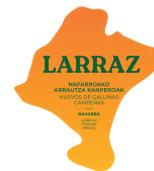


\*Materiales impresos sobre soportes ecológicos y tintas de origen vegetal

# Colaboran



## Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra



Lurauto Navarra



Reyno de Navarra  Nafarroako Erresuma

Subvencionado por Gobierno de Navarra -Nafarroako Gobernua [www.visitnavarra.es](http://www.visitnavarra.es)

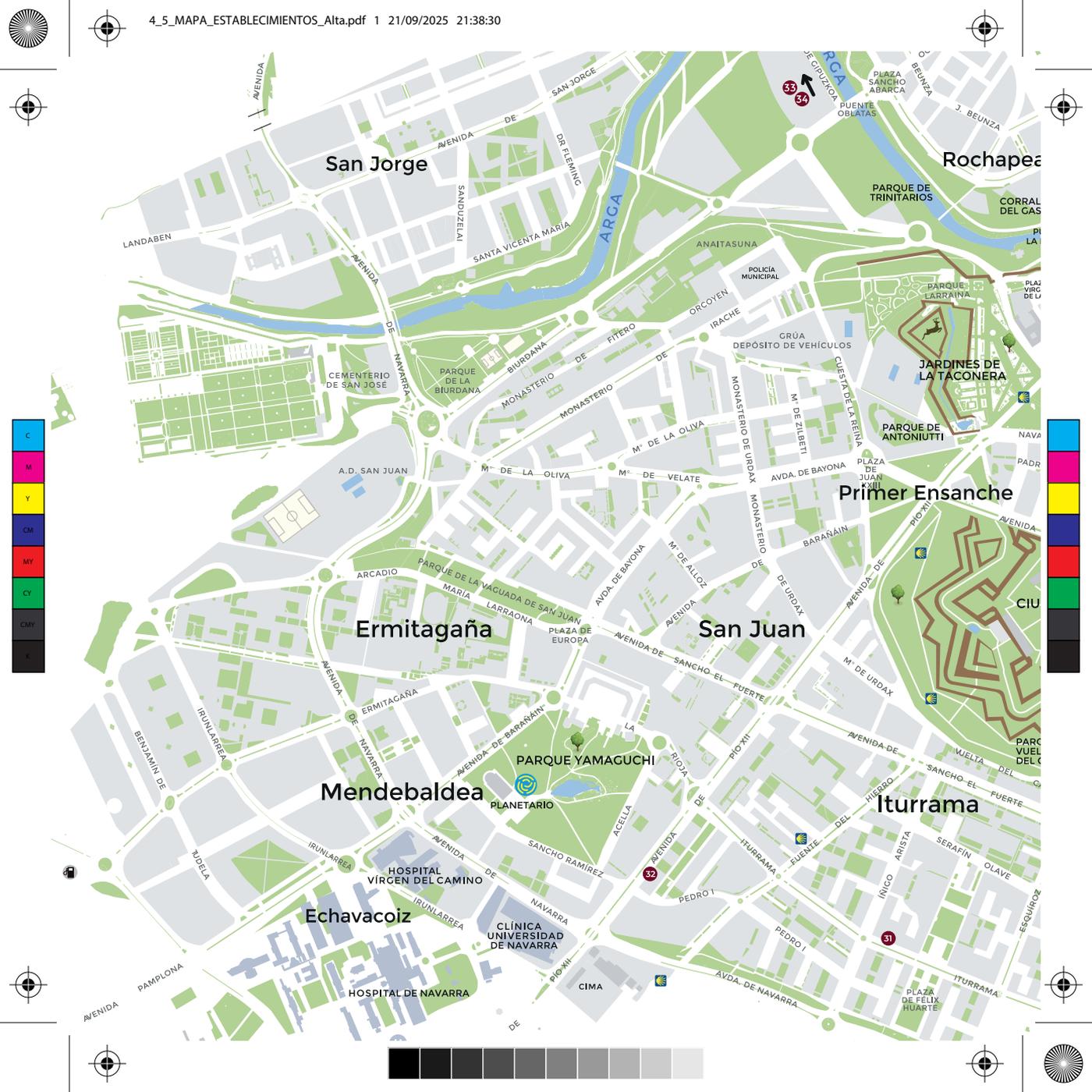
 pamplona iruña

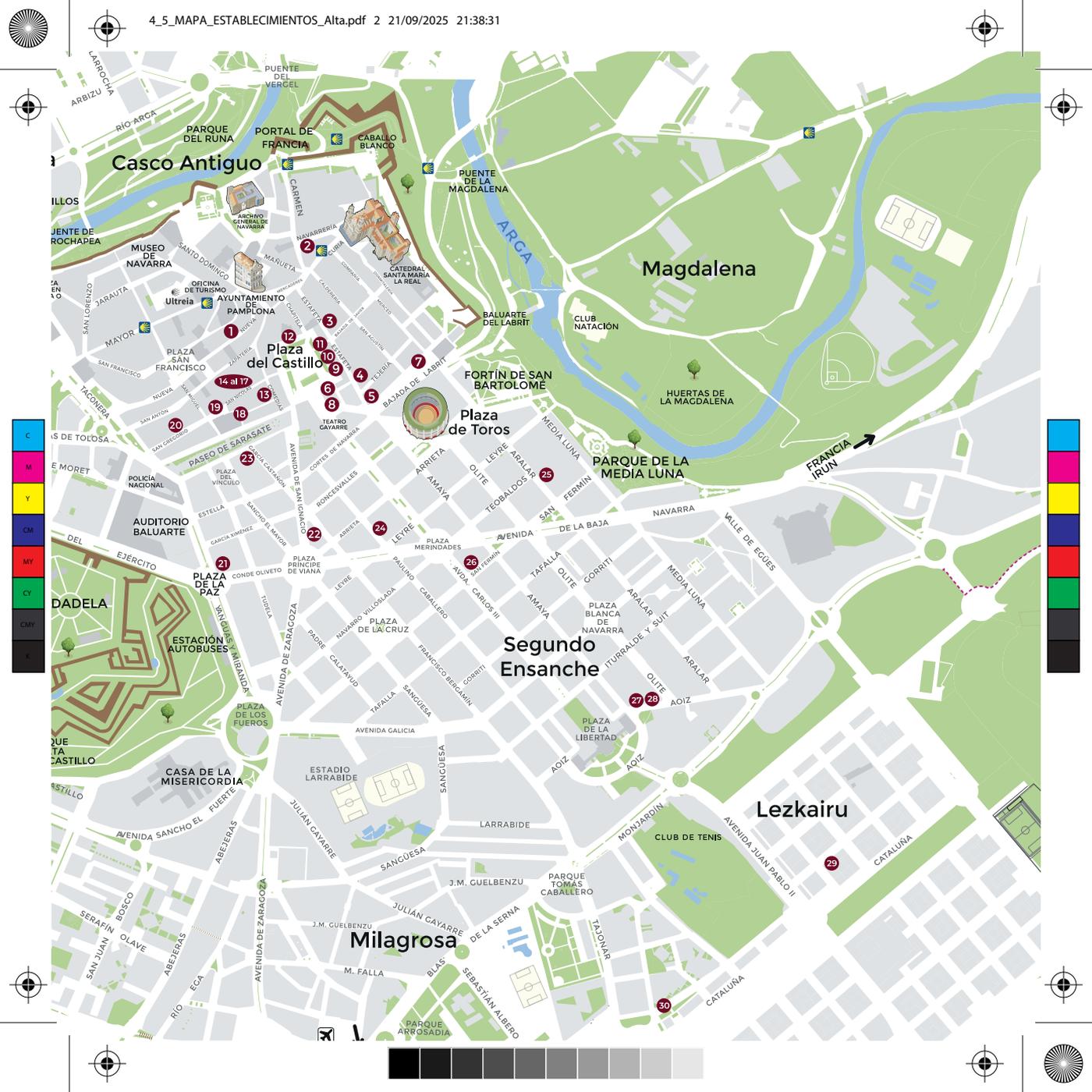
Proyecto desarrollado en colaboración con Ayuntamiento de Pamplona - Iruñeko Udalaren laguntzarekin [www.pamplona.es/turismo](http://www.pamplona.es/turismo)

Hazte con la Pamplona-Iruña Card, la tarjeta turística oficial de la ciudad de Pamplona-Iruña [www.pamplona.es/turismo/pic](http://www.pamplona.es/turismo/pic)



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





- C
- M
- Y
- CM
- MY
- CY
- CMY

- Grayscale legend showing a gradient from black to white.

## Localidades navarras que participan



**SIN GLUTEN**  
Apto para  
personas  
con celiacía

Consulta todos los  
establecimientos  
en la web:

[www.semanadelacazuelica.com](http://www.semanadelacazuelica.com)



NaviLens GO App Accessible QR Code

Google Maps de  
establecimientos  
participantes

**ASOCIACIÓN  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO  
N A V A R R A**



**CaixaBank**



# Pamplona

## 1. Caravinagre

Nueva 20 · Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y 20:00 a 22:30 h.

Cerrado lunes.

• **CarríTxerri** 

Alérgenos: soja, lácteos, apio y sulfitos

Vino recomendado: Ochoa Crianza Origen 2021

## 2. Mesón de la Tortilla

Navarrería 12 Bajo · Degustaciones de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:30 h.

• **Albóndigas de cordero y berenjena**

Alérgenos: gluten, huevo y sulfitos

Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2022

## 3. Mesón Pirineo

Estafeta 41 · Degustaciones: lunes, martes, jueves y viernes de 12:00 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h. Sábado de 12:00 a 23:00 h. y domingos de 12:00 a 15:30 h. Cerrado domingo tarde y miércoles.

• **Pochas con codorniz** 

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Albret El Balcón 2021

## 4. Bar La Granja

Estafeta 71 · Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:30h.

• **Recuerdos de la "ABUELA"**

Alérgenos: gluten, huevos y lácteos

Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2022

## 5. Cervecería Txirrintxa

Estafeta 87 · Degustaciones: de 11:30 a 14:00 h. y de 18:30 a 22:00 h.

### • Cazonzuela

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado y lácteos

Vino recomendado: Abbatia Blanco 2024

## 6. Bar Txoko

Plaza Castillo 20 · Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:00h. El sábado la cazuelica se servirá solo en barra.

### • Cazuelica Ausarta

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2021

## 7. Café con Sal

Juan de Labrit 29 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 martes, miércoles y domingo. De 12:00 a 14:00 h. y de 19:30 a 21:30 h. de jueves a sábado. Cerrado lunes.

### • Érase unas bonitas pochás

Alérgenos: pescado, sulfitos

Vino recomendado: Hoya de los lobos chardonnay 2024

## 8. Bar Monasterio

Espoz y Mina 11 · Degustaciones: de 11:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:30 h. Sábado de 11:00 a 23:00 h. Cerrado lunes.

### • Jabata!!! (previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, frutos secos y sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Pequeñas Producciones Garnacha 2021

## 9. La Tasca de Don José

Plaza del Castillo 12 · Degustaciones: de 12:00 a 22:30 h.

- **Meloso de carrilleras con texturas de boniatos** 

Alérgenos: lácteos y sulfitos

Vino recomendado: Mimao Garnacha Tinta 2023

## 10. Bar Baviera

Plaza del Castillo 10 Bajo · Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado lunes.

- **Lengua guisada**

Alérgenos: gluten, huevos, cacahuètes, soja, lácteos, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos y altramuz

Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2022

## 11. New Gure Etxea

Pza. Castillo 8 · Degustaciones: de 12:00 a 14:30 h. y de 19:00 a 22:00 h.

- **Manitas rellenas de rabo de toro** 

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Corazón de Malón 2024

## 12. Café Iruña

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

Sábados mediodía de 12:00 a 14:00 h.

- **Ciervo estofado con frutos de otoño**

Alérgenos: gluten y sulfitos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2021

### 13. La Comedia

Comedias 13 · de 12:00 a 14:30 h. y de 19:00 a 22:00 h.  
Cerrado domingo tarde y lunes.

• **Babalú desmechado** 

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Vega del Castillo Crianza 2022

### 14. Bar Ulzama

San Nicolás 12 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:30 h.

• **To'lo'sana** 

Alérgenos: pescado, soja, lácteos, mostaza y sulfitos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Garnacha 2022

### 15. Casa Otano

San Nicolás 5 · Degustaciones: de 13:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 23:00 h.  
Cerrado domingo noche y lunes.

• **Los callos del Otano** 

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Crianza Colección Privada 2020

### 16. La Mandarra de la Ramos

San Nicolás 9 Bajo · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:30 h.

• **Bacalao Pilpirriero** 

Alérgenos: pescado

Vino recomendado: Piedemonte Blanc de Noir 2024

### 17. Baserriberri

San Nicolás 32 Bajo · Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h y de 19:30 a 22:30 h.

• **toKte los potros** 

Alérgenos: huevos y lácteos

Vino recomendado: Ozu by Otazu Premium Cuvée 2022

## 18. Casa Paco

Lindachiquía 20 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h.  
Cerrado domingo tarde y lunes.

• **Callo paco fusión** 

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Marco Real Colección Privada 2020

## 19. Haziaberri

San Nicolás 72 · Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h.

• **Zopacos de ajo**

Alérgenos: gluten, huevos y soja

Vino recomendado: Otazu Chardonnay 2024

## 20. Bar Ona

San Gregorio 22 · Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde y lunes.

• **Manitas de cerdo en salsa de hongos**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos y sulfitos

Vino recomendado: Palacio de Sada Cuvée Especial 2021

## 21. Geltoki

Avda. Conde Oliveto 6 (antigua estación autobuses) · Degustaciones de lunes a jueves de 11:30 a 14:30 h.; viernes y sábado de 11:30 a 14:30 h. y de 19:00 a 22:30 h. Cerrado domingo.

• **Albóndigas de basurde, calabaza asada, setas de temporada y tierra de castañas** 

Alérgenos: huevos, frutos secos, mostaza y sulfitos

Vino recomendado: Lezaun Tempranillo 2024

## 22. 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 tarde.

• **Cazeyoldi de conejo con verduras** 

Alérgenos: lácteos, mostaza y sulfitos

Vino recomendado: Castillo Monjardín Chardonnay 2024

## 23. La Antigua Farmacia

García Castañón 2 · Degustaciones de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 23:00 h.

• **Entre humo y trago**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten y sulfitos

Vino recomendado: Entrega Garnacha Roble 2022

## 24. La Huerta de Chicha

Paulino Caballero 15 · Degustaciones de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:30 h. Domingo noche no se sirve la cazuelica.

• **Callos made in La Chicha** 

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: El Piano 2021

## 25. Gosaria

Plaza Salesianos 8 · Degustaciones de 09:00 a 22:00, domingo de 09:00 a 15:00 h.

• **Sferika**

Alérgenos: gluten, huevos, pescado y lácteos

Vino recomendado: Casilla del Guapo Sauvignon Blanc 2024

## 26. Ducal

Avda. Carlos III 39 · Degustaciones de 10:00 a 13:00 h. y de 19:00 a 22:00 h.

• **Albóndigas de la abuela**

Alérgenos: gluten, huevos y lácteos

Vino recomendado: Reino de Altuzarra Crianza 2020

## 27. La Barra del Goloso

Aoiz 12 · Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:30 h..  
Cerrado domingo tarde y martes.

• **El Marranico veloz** 

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Casalasierra Guerinda 2024

## 28. La Modelo

Aoiz 10 · Degustaciones: de martes a viernes de 18:00 a 22:00 h.,  
sábado de 13:00 a 15:00 h. y 18:00 a 22:00 h. Cerrado domingo y lunes.

• **Mar a la madrileña** 

Alérgenos: pescado y sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Rosé Blush 2023

## 29. Akari Gastroteka

Av. Cataluña 8 · Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y 19:00 a 21:00 h.  
Cerrado domingo.

• **Betizu** 

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: El Chaparral 2022

## 30. Kardamomum

Avda. Cataluña 20 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a  
21:00 h. Cerrado lunes y martes.

• **Vacuno y Vainilla** 

Alérgenos: lácteos, apio y sulfitos

Vino recomendado: El Piano 2021

### 31. Ispa Neo Taberna

Iturrama 22 bajo · Degustaciones: de lunes a jueves de 13:00 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:45 h. Viernes a domingo de 13:00 a 14:30 h. y de 19:15 a 21:30 h.

- **Creмосa de Bigotes** 

Alérgenos: sin información

Vino recomendado: Inmácula 2019

### 32. Cuatroytres Bar Rest. (Hotel Blanca de Navarra)

Avda. Pio XII 43 · Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:00 h.

- **Ponte La Careta** 

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Piedemonte Crianza Garnacha Old Wines 2021

### 33. Snob Cocktail & Food

Paseo Buztintxuri 14 Bajo · Degustaciones: miércoles y jueves de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:30 h., viernes de 13:00 a 21:30 h., sábado de 12:00 a 21:30 h. y domingo de 12:00 a 22:00 h. Cerrado lunes y martes.

- **Ecosistema Betizu by Domiña**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, apio y sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Pequeñas Producciones Syrah 2023

### 34. Ceniza Urban Grill

Pº de Buztintxuri 12 · Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado martes y miércoles.

- **¿Cual es tu cau-cau? MARRANO**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten y lácteos

Vino recomendado: Marco Real Sauvignon Blanc 2022

## Ayegui

### 35. Camping Iratxe Kanpina

Avda. Prado de Irache 14 · Degustaciones: de 11:00 a 15:30 h.

• **Pocha de Valdega con acelgas y manita de cerdo estilo Abuela Dora**

Alérgenos: gluten y huevos

Vino recomendado: Irache Rosado 2024

## Burlada

### 36. El Secreto de Ripa

Av. Erripagaina 35 · Degustaciones: de 12:00 a 14:30 h. y 18:30 a 21:30 h.

Cerrado lunes.

• **Caldereta de aquí** 

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: El Máximo 2022

## Larraza

### 37. Casa Perico

Ctra. Berbinzana 12 · Degustaciones: de 11:00 a 15:00 h. Cerrado lunes.

• **Patorrillo, champiñones, tosta de pan de vino** 

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2021

## Mutilva

### 38. La Hacienda de Mutilva Rest.

Camino Labiano 47 · Degustaciones de 13:00 a 16:00 h. y 20:00 a 22:30 h. Cerrado lunes.

• **Estofado de calabaza, hongos y manitas de cerdo** 

Alérgenos: frutos secos, sulfito y altramuz

Vino recomendado: Mucho Bueno Crianza 2022

## Olite

### 39. Casa Zanito Restaurante

Rúa Mayor 10 · Degustaciones viernes de 19:30 a 23:30 h., sábados de 13:00 a 16:30 h. y de 19:30 a 23:30 h. y domingos de 13:00 a 16:30 h.

• **Zanirriero** 

Alérgenos: huevos y pescado

Vino recomendado: El Arrebol de la Carra Cabra 2023

## Tafalla

### 40. Beratxa Hotel Restaurante

Escuelas Pías 9 · Degustaciones de 12:00 a 14:00 h. y 20:00 a 22:00 h.  
Cerrado domingo tarde.

• **Manitas confitadas rellenas de hongos y foie** 

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Marco Real Rosé Blush 2023

## Villamayor de Monjardín

### 41. Castillo de Monjardín Restaurante

Villa Rellenada s/n · Degustaciones de 12:00 a 14:00 h. Cerrado lunes, martes y miércoles.

• **Marmitako al vino** 

Alérgenos: pescado

Vino recomendado: Castillo Monjardín Chardonnay 2024

# Showcooking online

Retransmisión en directo para aficionados a la cocina

 @hostelerianavarra

El **lunes 6 de octubre a las 19:00 horas** tendrá lugar un **ShowCooking** online en directo con algunos de los establecimientos que obtuvieron galardones o quedaron finalistas en la edición de 2024 de la Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra.

Los cocineros y cocineras elaborarán sus cazuelicas desde el **Akari Gastroteka** (Avda. Cataluña 8 de Pamplona), evento que será retransmitido en directo desde el perfil de Instagram de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra:  
**@hostelerianavarra**

## Horario del ShowCooking

### 19:00 h. | BRONCE | HOTEL YOLDI

Por su cazuelica: Cazeyoldi de conejo con verduras (apta para celíacos)  
Vino recomendado: Castillo Monjardín Chardonnay 2024

### 19:10 h. | PLATA | CAMPING IRATXE

Por su cazuelica: Pocha de Valdega con acelgas y manita de cerdo estilo abuela Dora  
Vino recomendado: Irache Rosado 2024

### 19:20 h. | ORO | AKARI GASTROTEKA

Por su cazuelica: Betizu (apta para celíacos)  
Vino recomendado: El Chaparral 2022

## 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:** miércoles 8 de octubre

**Hora:** de 20:00 a 21:30 h.

**Lugar:** Hotel Pamplona Catedral (c/ Dos de Mayo 4 - Pamplona)

**Precio:** 22€ (incluye picoteo, cazuelica y copa de regalo)

**Inscripciones:** por Whatsapp 687 212 112 (12€ Bizum - 10€ in situ)

### 24 Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra

(del 3 al 12 de octubre de 2025)



## Ruta bloguera

El día **7 de octubre** se convocará a un grupo de personas para realizar una ruta de bares y así degustar juntos las cazuelicas maridadas con el vino D.O. Navarra en un ambiente divertido y amigable.

El objetivo es promocionar y difundir en blogs y redes sociales las cazuelicas y su maridaje con Vinos D.O. Navarra que ofrece cada establecimiento.

\* **Acción piloto de accesibilidad universal**



## Concurso en Instagram que premia la accesibilidad

Las personas participantes podrán unirse compartiendo sus fotos a través de sus reels o historias que publiquen durante “la Cazuelica”. La mejor historia o reel será premiado con un **lote de 6 botellas de vinos D.O. Navarra**.

El premio se entregará el jueves 16 de octubre de 2025, coincidiendo con la final de “la Cazuelica”.

Los requisitos para participar son:

### Categoría Instagram

Sube un reel o storie compartiendo tu ruta más top de la **#CazuelicayVino2025** y entra en el sorteo de un fantástico lote de vinos D.O. Navarra.

2. Sigue a: [@vinosnavarra](#) / [@hostelerianavarra](#)
3. Te recomendamos locutar y/o subtítular el reel o historia que publiques para que sea más accesible 



## Entrega de galardones de la Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra 2025

**Cuándo:** jueves 16 de octubre a las 13.00 horas

**Dónde:** Cooperativa de Hostelería de Navarra  
(Polígono Iturrondo, 6, 31600 Burlada)

Este evento contará con bucles de inducción magnética  y con interpretación en lengua de signos 

## Web App Semana de la Cazuelica 2025

La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, en colaboración con Pamplonews, lanza la **web app oficial de la Semana de la Cazuelica y el vino D.O. Navarra**, para que disfrutes de cada bocado y de cada vino.

- No hace falta instalar nada, solo entra y empieza a explorar
- Lista de cazuelicas con foto, ingredientes y establecimientos participantes
- Audios de los chefs, contando la elaboración de las cazuelicas
- Mapa interactivo para no perderte ningún bar
- Marca las que has probado para seguir tu ruta gastronómica
- Comparte tus favoritos por WhatsApp

Accede ahora, ponte al día de la ruta de cazuelicas que puedes hacer.



## Concurso “Las fotikos de Pamplonews”

Participa en el **concurso de fotografía de la Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra 2025**, organizada por la **Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra**, la **D.O. Navarra** y **Pamplonews**.

No hace falta instalar nada; solo entra usando el QR, envía tus fotos por WhatsApp y vota tus favoritas.

¡La imagen más votada se lleva el premio!

- Accede usando el QR
- Manda tus fotos por WhatsApp y participa en el concurso
- Vota las fotikos/imágenes que más te gusten y ayuda a elegir al ganador
- Ranking en vivo con las fotos más votadas.
- Comparte tus favoritas en WhatsApp y anima a tus amigos a participar

¡Captura el mejor bocado y conviértete en el ganador de las Fotikos de la Semana de la Cazuelica de Navarra!





Visita Navarra | Gobierno de Navarra

## Navarra, Otro Turismo

Navarra es una de las comunidades autónomas españolas con mejores indicadores de calidad de vida. **NAVARRA ES GASTRONOMÍA. NAVARRA ES TIERRA DE CONTRASTES, NATURALEZA EMOCIONANTE.**

Reyno de  
**Navarra**  **Nafarroa**<sub>ko</sub>  
Erresuma

Subvencionado por Gobierno de Navarra -  
Nafarroako Gobernua  
[www.visitnavarra.es](http://www.visitnavarra.es)

Visita Pamplona | Ayuntamiento de Pamplona

## Pamplona es mucho más

Pamplona es gastronomía, historia, cultura, tradiciones, murallas renacentistas, parques, casco antiguo, San Fermín, Camino de Santiago

 **pamplona**  
**iruña**

Proyecto desarrollado en colaboración con Ayuntamiento de Pamplona -  
Iruñeko Udalaren laguntzarekin  
[www.pamplona.es/turismo](http://www.pamplona.es/turismo)

VINOS D.O. NAVARRA

# Nacidos para gustar

GARNACHA PASIÓN



VINOS D.O. NAVARRA

La D.O. Navarra recomienda un consumo responsable



Gobierno de Navarra Nafarroako Gobernua



UNIÓN EUROPEA

Protección Geográfica de los Vinos de Navarra (D.O. Navarra) Cuenca de producción de vinos de Navarra

