

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

- Del 3 al 12 de octubre de 2025

Establecimientos Participantes 2025

1. CARAVINAGRE

Nueva, 20 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y 20:00 a 22:30 horas. Cerrado lunes.

- CarriTxerri (apta para celíacos)

Alérgenos: Soja, lácteos, apio, sulfitos

Vino recomendado: Ochoa Crianza Origen 2021

2. MESÓN DE LA TORTILLA

Navarrería 12, bajo • Degustaciones de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:30h.

- Albóndigas de cordero y berenjena

Alérgenos: gluten, huevo, sulfitos

Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2022

3. MESÓN PIRINEO

Estafeta, 41 • Degustaciones: lunes, martes, jueves y viernes de 12:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30; sábado de 12:00 a 23:00 y domingos de 12:00 a 15:30 horas. Cerrado domingo tarde y miércoles.

- Pochas con codorniz (apta para celíacos)

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, lácteos

Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2022

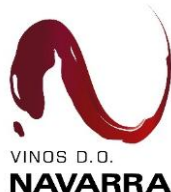
5. CERVECERÍA TXIRRINTXA

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

- Cazonzuela

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, 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. Sábados la cazuelica se servirá sólo en barra.

- Cazuelica Ausarta (**apta para celíacos**)

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 y de 19:30 a 21:30 horas de jueves a sábado. Cerrado lunes.

- Érase unas bonitas pochas (**apta para celíacos**)

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 y de 19:00 a 22:30 h., sábado de 11:00 a 23:00 horas. Cerrado lunes.

- Jabata!!! (**apta para celíacos, previo aviso**)

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

Vino recomendado: Marco Real Pequeñas Producciones Garnacha 2021

9. LA TASCA DE DON JOSE

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

- Meloso de carrilleras con texturas de boniatos (**apta para celíacos**)

Alérgenos: lácteos, sulfitos

Vino Recomendado: Mimao Garnacha Tinta 2023

10. BAR BAVIERA

Plaza del Castillo 10 bajo • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:00 horas. Cerrado lunes

- Lengua guisada

Alérgenos: gluten, huevos, cacahuetes, soja, lácteos, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuiz

Vino Recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2022

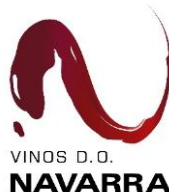
11. NEW GURE ETXEA

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

- Manitas rellenas de rabo de toro (**apta para celíacos**)

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Corazón de Malón 2024



12. CAFÉ IRUÑA

Plaza del Castillo 44 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30; jueves, viernes y sábado hasta las 23:00. Sábados mediodía de 12:00 a 14:00 horas.

- Ciervo estofado con frutos de otoño

Alérgenos: gluten, sulfitos

Vino Recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2021

13. LA COMEDIA

Comedias, 13 • Degustaciones: de 12:00 a 14:30 y de 19:00 a 22:00 horas. Cerrado domingo tarde y lunes.

- Babalu desmechado (**apta para celíacos**)

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Vega del Castillo Crianza 2022

14. BAR ULZAMA

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

- To'lo'sana (**apta para celíacos**)

Alérgenos: pescado, soja, lácteos, mostaza, sulfitos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Garnacha 2022

15. CASA OTANO

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

- Los callos del Otano (**apta para celíacos**)

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 y de 19:00 a 22:30 h.

- Bacalao Pilpirriero (**apta para celíacos**)

Alérgenos: Pescado

Vino recomendado: Piedemonte Blanc de Noir 2024

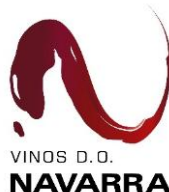
17. BASERRIBERRI

San Nicolás 32 bajo • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 horas

- toKte los potros (**apta para celíacos**)

Alérgenos: huevos, 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 horas. Cerrado domingo tarde y lunes.

- Callo paco fusión **(apta para celíacos)**

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Marco Real Colección Privada 2020

19. HAZIABERRI

San Nicolás, 72 • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 horas

- Zopacos de ajo

Alérgenos: Gluten, huevos, soja

Vino recomendado: Otazu Chardonnay 2024

20. BAR ONA

San Gregorio, 72 • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 horas. Cerrado domingo tarde y lunes

- Manitas de cerdo en salsa de hongos **(apta para celíacos, previo aviso)**

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos

Vino recomendado: Palacio de Sada Cuvée Especial 2021

21. GELTOKI

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

- Albóndigas de basurde, calabaza asada, setas de temporada y tierra de castañas **(Apto para celíacos)**

Alérgenos: huevos, frutos secos, mostaza, 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 **(apta para celíacos)**

Alérgenos: lácteos, mostaza, sulfitos

Vino recomendado: Castillo Monjardín Chardonnay 2024

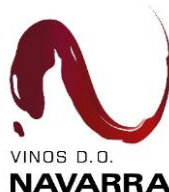
23. LA ANTIGUA FARMACIA

García Castañón, 2 • Degustaciones de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 23:00 horas.

- Entre humo y trago **(apta para celíacos, previo aviso)**

Alérgenos: gluten, sulfitos

Vino recomendado: Entrega Garnacha Roble 2022



24. LA HUERTA DE CHICHA

Paulino Caballero 15 • Degustaciones de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:30 horas.

Domingo noche no se sirve la cazuelica.

- Callos made in La Chicha (**apta para celíacos**)

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 horas.

- Sferika

Alérgenos: gluten, huevos, pescado, lácteos

Vino recomendado: Casilla del Guapo Sauvignon Blanc 2024

26. DUCAL

Avda. Carlos III, 39 • Degustaciones de 10:00 a 13:00 y de 19:00 a 22:00 horas.

- Albóndigas de la abuela

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

Vino recomendado: Reino de Altuzarra Crianza 2020

27. LA BARRA DEL GOLOSO

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

- El Marranico veloz (**apta para celíacos**)

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Casalsierra Guerinda 2024

28. LA MODELO

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

- Mar a la madrileña (**apta para celíacos**)

Alérgenos: pescado, sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Rosé Blush 2023

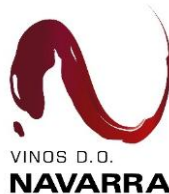
29. AKARI GASTROTEKA

Av. Cataluña, 8 • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y 19:00 a 21:00 horas. Cerrado domingo.

- Betizu (**apta para celíacos**)

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: El Chaparral 2022



30. KARDAMOMUM

Avda. Cataluña, 20 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 horas.

Cerrado lunes y martes.

- Vacuno y Vainilla (**apta para celíacos**)

Alérgenos: lácteos, apio, sulfitos

Vino recomendado: El Piano 2021

31. SNOB COCKTAIL & FOOD

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

- Ecosistema Betizu by Domiña (**apta para celíacos** gluten, huevos, lácteos, apio, sulfitos, **previo aviso**)

Alérgenos:

Vino recomendado: Marco Real Pequeñas Producciones Syrah 2023

32. ISPA NEO TABERNA

Iturruma, 22 bajo • Degustaciones: de lunes a jueves de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:45, viernes a domingo de 13:00 a 14:30 y de 19:15 a 21:30 horas.

- Cremosa de Bigotes (**apta para celíacos**)

Alérgenos: sin información

Vino recomendado: Inmácula 2019

33. CUATROYTRES BAR REST. (Hotel Blanca de Navarra)

Avda. Pio XII, 43 • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 horas

- Ponte La Careta (**apta para celíacos**)

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Piedemonte Crianza Garnacha Old Wines 2021

34. CENIZA URBAN GRILL

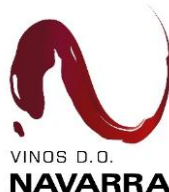
Pº de Buztintxuri, 12 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:30 a 22:00 horas.

Cerrado martes y miércoles.

- ¿Cual es tu cau-cau? MARRANO (**apta para celíacos, previo aviso**)

Alérgenos: gluten, lácteos

Vino recomendado: Marco Real Sauvignon Blanc 2022



AYEGUI

35. CAMPING IRATXE KANPINA

Avda. Prado de Iratxe, 14 • Degustaciones de 11:00 a 15:30 horas

- Pocha de Valdega con acelgas y manita de cerdo estilo Abuela Dora

Alérgenos: gluten, huevos

Vino recomendado: Irache Rosado 2024

BURLADA/RIPAGAINA

36. EL SECRETO DE RIPA

Av. Erripagaina, 35 • Degustaciones de 12:00 a 14:30 y 18:30 a 21:30 horas. Cerrado lunes

- Caldereta de aquí (**apta para celíacos**)

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: El Máximo 2022

LARRAGA

37. CASA PERICO

Ctra. Berbinzana, 12 • Degustaciones De 11:00 a 15:00 horas. Cerrado lunes.

- Patorrillo, champiñones, tosta de pan de vino (**apta para celíacos**)

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 y 20:00 a 22:30 horas. Cerrado lunes.

- Estofado de calabaza, hongos y manitas de cerdo (**apta para celíacos**)

Alérgenos: frutos secos, sulfito, altramuz

Vino recomendado: Mucho Bueno Crianza 2022

OLITE

39. CASA ZANITO RESTAURANTE

Rúa Mayor, 10 • Degustaciones viernes 19:30 a 23:30, sábados 13:00 a 16:30 y de 19:30 a 23:30, domingos 13:00 a 16:30 horas

- Zanirriero (**apta para celíacos**)

Alérgenos: huevos, 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 y 20:00 a 22:00 horas. Cerrado domingo tarde.

- Manitas confitadas rellenas de hongos y foie (**apta para celíacos**)

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Marco Real Rosé Blush 2023

VILLAMAYOR DE MONJARDÍN

41. CASTILLO DE MONJARDÍN RESTAURANTE

Villa rellenada, sn • Degustaciones de 12:00 a 14:00 horas. Cerrado lunes, martes y miércoles.

- Marmitako al vino (**apta para celíacos**)

Alérgenos: pescado

Vino recomendado: Castillo Monjardín Chardonnay 2024

VIANA

42. EL BORDÓN RESTAURANTE

Santa María, 6 • Degustaciones de viernes a domingo de 12:00 a 16:00 horas.

- Guiso de cabezada ibérica de bellota con salsa de pimientos de Navarra (**apta para celíacos**)

Alérgenos: consultar en es establecimiento

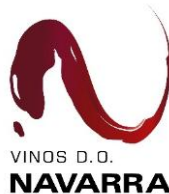
Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos Crianza 2021

La **gastronomía accesible e inclusiva** vuelve a ser una prioridad: un **75% de las cazuelicas son aptas para personas con celiaquía** (63% sin gluten y 12% con adaptación previa), y un **17% no contiene alérgenos**. De esta manera, cada edición amplía su alcance y facilita que más personas puedan disfrutar de la experiencia con seguridad.

El precio de cada cazuelica, fijado por los propios establecimientos, oscilará entre **2,70 y 3,20 euros** (bebida aparte). Cada propuesta se acompañará de un vino recomendado de la **D.O. Navarra**, consolidando así la esencia del evento: el maridaje entre la cocina tradicional y los vinos de calidad del territorio.

Un programa con sabor y experiencias para todos los públicos

Además del recorrido gastronómico por los bares y restaurantes participantes, la Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra ofrece un variado programa de actividades paralelas para que toda la ciudadanía pueda disfrutar de experiencias vinculadas a la gastronomía y al **vino D.O. Navarra** de una forma diferente. Se trata de



propuestas pensadas para acercar la cocina tradicional, los productos locales y el maridaje con vinos navarros a públicos diversos, combinando formación, entretenimiento y disfrute sensorial.

Showcooking de Cazuelicas retransmitidos en directo para aficionados a la cocina (6 de octubre):

El lunes **6 de octubre a las 19:00** tendrá lugar un **ShowCooking online en directo**, muy especial con cazuelicas de establecimientos que obtuvieron galardones en 2024.

Los cocineros y cocineras de tres establecimientos elaborarán su cazuelica desde la cocina del Bar Akari Gastroteka (Avda. Cataluña, 8 de Pamplona), ganador de la edición anterior y se retransmitirá en directo desde el perfil de Instagram de **@hostelerianavarra**

Este será el horario:

19:00 | BRONCE | HOTEL YOLDI de Pamplona

- Cazuelica: Cazeyoldi de conejo con verduras (apta para celíacos)
- Vino: Castillo Monjardín Chardonnay 2024

19:10 | PLATA | CAMPING IRATXE de Ayegui

- Cazuelica: Pocha de Valdega con acelgas y manita de cerdo estilo abuela Dora
- Vino: Irache Rosado 2024

19:20 | ORO | AKARI GASTROTEKA de Pamplona

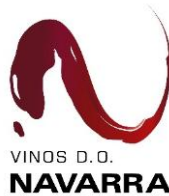
- Cazuelica: Betizu (apta para celíacos)
- Vino: El Chaparral 2022

Ruta Bloguera accesible (7 de octubre):

Un recorrido por distintos establecimientos, en la que un grupo de personas podrá degustar las cazuelicas acompañadas de Vinos D.O. Navarra. Esta acción, desarrollada en un ambiente distendido, tiene como finalidad reforzar la promoción y difusión de las propuestas de maridaje en medios digitales, blogs y redes sociales, destacando la oferta gastronómica de cada local participante. Esta acción piloto busca visibilizar la accesibilidad universal en la experiencia gastronómica.

Musicata con vinos D.O. Navarra (8 de octubre):

Tras el éxito de años anteriores volvemos a organizar “La musicata” que es una cata instructiva de vinos de calidad de la D.O. Navarra, acompañada de música de saxo en vivo.



De la mano del instructor de cata Pedro Bujanda y el saxofonista Fernando Sánchez se catarán 4 vinos de la Denominación de Origen de Navarra amenizado con música de saxo y en un precioso entorno, el porche del Hotel Pamplona Catedral.

Este año como novedad uno en esta semana uno de los vinos se catará a ciegas.

- **Día:** miércoles 8 de octubre.
- **Horario:** De 20.00 a 21.30 horas.
- **Sede:** Hotel Pamplona Catedral (C/ Dos de Mayo, 4. Pamplona)
- **Precio:** 22€ (incluye picoteo, cazuelica y copa de regalo).
- **Inscripciones:** por whatsapp 687 212 112
- Esta información estará disponible en la página web www.semanadelacazuelica.com

Concursos y participación ciudadana:

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:

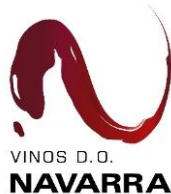
Categoría Instagram:

1. 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. 

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**.

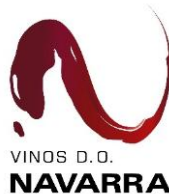
No hace falta instalar nada; sólo entra usando el QR, envía tus fotos por whatsapp y vota tus favoritas.



¡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 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!



Novedades

WEB APP Semana de la Cazuelica y el vino D.O Navarra 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 disfrutéis de cada bocado y vino.

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

Concurso, final y entrega de galardones

Durante la semana, un jurado de ocho profesionales de la cocina, coordinado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, evaluará las propuestas presentadas y para distinguir aquellas que destaquen por sus mayores cualidades gastronómicas.

Los criterios de valoración para determinar los finalistas serán: Producto, Estética, Técnica, Temperatura, Sabor, Conjunto, Viabilidad, etc. Esto es un incentivo para incrementar la calidad de las elaboraciones.

El lunes día 13 de octubre se comunicará los establecimientos que han alcanzado la condición de finalistas.

La gran final se celebrará el jueves 16 de octubre en el Aula de la Cooperativa de Hostelería. Allí, las y los finalistas cocinarán en directo ante un jurado profesional que decidirá los galardones Oro, Plata y Bronce.

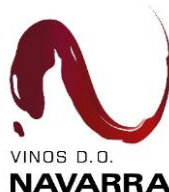
A continuación, tendrá lugar la **entrega de galardones, con accesibilidad**: Este evento contará con bucle de inducción magnética y con interpretación en lengua de signos.

Máximos galardones:

- **ORO, PLATA Y BRONCE.** Que recibirán diploma y obsequios de diferentes colaboradores.

Premios de la D.O. navarra:

- Por octavo año consecutivo **las bodegas seleccionadas entregarán un lote de seis botellas del vino recomendado al establecimiento galardonado** con los máximos premios. El vino es una parte muy importante durante esta semana y en su maridaje con la cazuela se consigue un nexo perfecto.



- **Premio al “Mejor Servicio del Vino” otorgado por el Consejo Regulador Vinos D.O. Navarra**, con el reto perfeccionar cada día el servicio del vino, buscamos ofrecer a la clientela un esmerado servicio del vino en la que se cuiden todos los detalles.

Menciones especiales:

- **“Mejor Cazuelica elaborada con productos de caza”**, otorgado por Pirineos Exdim. El establecimiento galardonado recibirá talón simbólico por valor de 250 euros para la compra de productos de caza.
- **“Mejor Cazuelica elaborada con Aceites Sandúa”**, otorgado por Aceites Sandúa. El establecimiento galardonado recibirá un kit de productos Sandúa.
- **“Mejor Cazuelica elaborada con “Producto local Km. 0”** otorgado por el Ayuntamiento de Pamplona. El establecimiento galardonado recibirá diploma y fachada del Ayuntamiento de Pamplona.
- **“Mejor Cazuelica “Apta para celíacos”** otorgado por la **Asociación de Celíacos de Navarra**, en agradecimiento al esfuerzo de los hosteleros por facilitar la vida social de los celíacos. El establecimiento galardonado recibirá diploma y obsequio.

Todos los galardonados reciben un diploma acredita su condición de premiados.

Accesibilidad y sostenibilidad, valores esenciales

La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra avanza en la incorporación de medidas de accesibilidad e inclusión en los eventos gastronómicos que organiza. El objetivo es asegurar la igualdad de oportunidades para todas las personas y ofrecer experiencias de máxima calidad en cada cita.

- Carteles y folleto del evento con código Navilens, que enlaza a la información accesible en la web oficial.
- Descripción del evento en lectura fácil.
- Folleto renovado y adaptado a personas con discapacidad visual.
- Información sobre alérgenos en todas las cazuelicas.
- Folleto en PDF accesible.
- Vídeo informativo en lectura fácil, con audio, subtítulos y lengua de signos.
- Web oficial de la Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra con criterios de accesibilidad y detalle de las características básicas de accesibilidad de los establecimientos participantes.
- Redes sociales accesibles: Texto alternativo en imágenes, uso correcto de hashtags (mayúsculas/minúsculas), reels locutados y subtitulados.
- Descarga del detalle de accesibilidad de los establecimientos participantes.



- Aplicando la perspectiva de género en toda la comunicación del evento.
- Creación de un buzón de sugerencias o formulario de satisfacción para mejorar la accesibilidad.

En materia de sostenibilidad, la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra impulsa diferentes acciones para hacer que sus eventos gastronómicos sean más responsables con el entorno. Entre ellas destacan la reducción de materiales impresos, el uso de soportes ecológicos y tintas vegetales, la distribución mediante vehículos híbridos y bicicletas, o la utilización de vajilla reutilizable y compostable. Además, se apuesta por el producto local y de cercanía, que tiene un papel protagonista en la organización de los eventos y se reconoce a través de premios temáticos.

Información práctica

La ciudadanía encontrará carteles y folletos del evento en los establecimientos participantes, en diferentes hoteles de Pamplona y en las Oficinas de Turismo.

Además, todo este material gráfico estará disponible para su descarga en la página web oficial.

En www.semanadelacazuelica.com se recogerá toda la información práctica: listado de establecimientos participantes, propuestas de cazuelicas, horarios de degustación, detalles sobre alérgenos, geolocalización de los locales y actividades paralelas.

La información también podrá consultarse a través de www.hostelerianavarra.com y en los perfiles oficiales de la Asociación en redes sociales:

- **Facebook:** /semanadelacazuelica /hostelerianavarra
- **Twitter:** @hostnavarra
- **Instagram:** @hostelerianavarra

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

Organiza


Patrocina


Proveedor oficial


Colaboran



Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra




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


Proyecto desarrollado en colaboración con Ayuntamiento de Pamplona
Irundeko Udaren laguntzarekin
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