



LOS CLÁSICOS DE PAMPLONA

IRUÑEKO KLASIKOAK

Colaboran / Laguntzen dute
PAMPLONA | ES MUCHO MÁS TURISMO
IRUÑA | ASKOZ GEHIAGO DA TURISMOA
 www.pamplona.es/turismo

Reyno de Navarra
Navarra
 Euzumia
 www.visthnavarra.es

Ayuntamiento de Iruñeko
Pamplona | Udala
 www.pamplona.es

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
 AGENDA 2030

cooperativa de Navarra
hostelería
 NAVARRA

CAJA RURAL DE NAVARRA
 CPAN
 REYNO DE NAVARRA
 CALDAS KALTZETA
 REYNO DE NAVARRA
 CALDAS KALTZETA

LOS CLÁSICOS DE PAMPLONA

IRUÑEKO KLASIKOAK

Distruta de los pinchos con más historia de las barras de nuestros bares. Y... ¡acompañalo de un vino D.O. Navarra!

Gozatu gure tabernetako barretan historia gehien duten pintxoetaz. Eta... har ezazu Nafarroako JD ardo batekin!



Pamplona es gastronomía local. Una oportunidad perfecta para conocer Pamplona y su gastro-nomía.
Iruña tokiko gastronomia da. Iruña eta bere gastronomia ezagutzeko aukera perfektua.



¡SIGUENOS! JARRAI GAITZAZU!

@gastoturismonavarra
 @anapeh.hosteleria
 @AnapehTurismo

#losclasicosdepamplona
#irunekoklasikoak



Toda la info en:

gastrotutasnavarra.com



KANTXA
Juan del Labrit 33
Fajitas de carrilleras y salsa Idiazabal
*Gran Feudo-Hoya de los Lobos Crianza 2020



CASA JUANITO
Estafeta 83
Callos de Ternera de Navarra
*Gran Feudo-Hoya de los Lobos Crianza 2020



ADOKIN
Estafeta 81
Carrillera de cerdo ibérico con cremoso de patata
*Marco Real Colección Privada 2019



LA GRANJA
Estafeta 71
Brocheta de Alcachofa de Tudela con bacon y queso
*Príncipe de Viana Edición Limitada 2020

*acompañalos con un Vino D.O. Navarra

mmm!



CHEZ EVARISTO
Estafeta 69
Frito de Pimiento del Piquillo de Lodosa
*Príncipe de Viana Crianza 2023



BODEGÓN SARRÍA
Estafeta 50-52
Escombro de virutas de ibéricos
*Palacio de Sada Garnacha 2021



CHEZ BELAGUA
Estafeta 49-51
Pincho de chuletón con Piquillo de Lodosa
*Chivite Legardeta Syrah 2020



MALKARMA
Estafeta 37
Ensalada de bonito con anchoa y Piquillo
*Palacio de Sada Cuvée Especial 2019



EL TEMPLE
Curia 3
Moskovita (frito de jamón, huevo y queso)
*Inurrieta Cuatrocientos Crianza 2020



MESÓN DE LA NABARRERIA
Navarrería 15
Bacalao ahumado
*Valdelares Crianza 2021



LA MEJILLONERA
Navarrería 12
Mejillones Escocesa (salsa picantona)
*Príncipe de Viana Chardonnay 2023

nice



BARBAKOA
Carmen 2
Frito de mejillón
*Inurrieta Orchidea 2023



IRUÑAZARRA
Mercaderes 15
Pincho de solomillo de cerdo ibérico con base de patata panadera y muselina de ajo tostado
*Marco Real Crianza 2019

VIVAN LOS PINTXOS



EL MOL
Plaza Consistorial 2
Pintxo de oreja rebozada
*Príncipe de Viana Edición limitada 2020



LANBROA
Descalzos 7
Croqueta estacional del Chef con producto de temporada
*Viña Zorzal Garnacha 2023



NAPARGAR
Plaza del Castillo 32
Patatas bravas con kimchi-churri y shichimi togarashi
*Sardasol Rosado 2023



DOM LLUIS
San Nicolás 1
Brocheta de champiñón y langostino
*Inurrieta Orchidea 2023



SAN NICOLÁS LA COCINA VASCA
San Nicolás 13
Bollito cochino
*Castillo de Monjardín Crianza 2020



VERMUTERÍA RÍO
San Nicolás 15-17
Frito de huevo
*Castillo de Monjardín Crianza 2019

fusión



TEPUY
San Gregorio 21
Tequeño tradicional venezolano (deditos de queso con salsa tártara)
*Príncipe de Viana Edición Limitada 2020



RODAS Estella 10
Berenjena rellena de queso y tomate
*Inurrieta Cuatrocientos Crianza 2020



LA TERRAZA DE BALUARTE Plaza del Baluarte
Mini hamburguesa 100% Ternera de Navarra con queso de Roncal
*Viña Zorzal Chardonnay 2023

RICOOOOOOO



BEL-DIN
Tudela 9
Tostada de queso de cabra, jamón y calabacín
*Inurrieta Cuatrocientos Crianza 2021



PLAZAOLA
Tudela 10
Pulpo con crema de patata, pimiento del padrón y chips
*Otazu Premium Cuvée 2021