

NAVARRA NAFARROA COCKTAIL WEEK 2026



DEL 18 AL 27
DE SEPTIEMBRE

Disfruta de la creatividad líquida de los bares que apuestan por la coctelería moderna, divertida y con sello local.

IRAILAREN
18TIK 27RA

Gozatu tabernen sormen likidoaz kokteleria moderno, dibertigarriarekin eta tokiko zigiluarekin.

Participantes
Parter-hartzaileak



Organizan – Antolatzen dute:



Colaboran – Laguntzen dute:



DEL 18 AL 27
DE SEPTIEMBRE

EL 28 GRAN FINAL
EN EL HOTEL
PAMPLONA
CATEDRAL

¡SÍGUENOS!
JARRAI GAITZAZU!



@anapeh.hosteleria
@bartendersnavarra



PAMPLONA - IRUÑA

INFERNU San Agustín 4

TIERRA QUEMADA by Pedro Javier Murillo:

La tierra y el humo se dan de la mano en un cóctel que... ¿se bebe? ¿o se come?

BROTE FLORAL by Noemí Pérez:

Sobre la tierra quemada, brotan las flores...

La vida se abre camino

• No disponible el sábado 26 de Septiembre.

• Resto de días en horario habitual.

BOILER Calderería 5

MOJITO NAVARRO DEMODA:

Nace como una reinterpretación del mojito clásico llevada al universo DEMODA y a nuestra tierra.

• Viernes de 20 a 22h y sábado de 18 a 20h.

GATZA Estafeta 69

GATZARAN:

Cóctel a base de patxaran, zumo de lima, agua de jengibre y pomelo.

• De miércoles a sábado de 19 a 23h.

• Jueves a domingo de 13 a 16h.

GAUCHO Espoz y Mina 7

BASANDERE AMETS:

Es un guiño al Gin Fizz y al Tom Collins.

RINCÓN DEL IRUÑA Plaza del Castillo 44

POR LA MAÑANA CAFÉ by Javier Isasi:

Coctel a base de sirope de Nutella, licor de avellana, karp y ron kañabera blanco.

ALICIA DOMINICA by Tomas Zambrano:

Ron Kañabera de Amurrio, falernum casero de especias caribeñas y passiflora edulis.

• De 17h a cierre.

CASA OTANO San Nicolás 5

TIERRA VIVA:

Un cóctel a base de café, equilibrado, donde el aroma de café despierta todos los sentidos.

BASERRIBERRI San Nicolás 32

BERRI ROSE:

Un cóctel a base de Bulleit Bourbon, fresco y equilibrado, donde el pomelo rosa, la lima y el Aperol aportan un perfil cítrico y un sutil toque amargo.

HOTEL TRES REYES Jardines de la taconera 1

BESO DE OTOÑO by Héctor:

Cocktail especiado, con toque avainillado con recuerdos a tarta de manzana.

ROYAL SILVESTRE by Houssem:

Dulce, ácido y silvestre a la vez. Ginebra seca como base, zumo de limón natural para el toque cítrico, licor de mora que aporta dulzor profundo y color, y frambuesas frescas machacadas que le dan aroma y acidez final.

• De 17 a 00h.

LOMO BAJO Calle Amaya 3

BLACK PEARL:

Este es un homenaje al verano, al campo a esas frutas y vayas que nos gustan a todos.

• De miércoles a domingo de 13:30 a 14:30h y de 19 a 20:30h.

NEW BOUTIQUE García Castañón 4

BOUTIQUE SOUL:

Reinterpretación moderna del highball equilibrando la potencia del whisky escocés con la frescura de la manzana verde, lima y pomelo. De perfil ácido, refrescante y sedoso, servido en trago largo y coronado con una flor de manzana.

SNOB COCKTAIL & FOOD Paseo Buztintxuri 14

DOLCE FOMO:

Fresco, aromático y elegante, donde el carácter ahumado del mezcal se encuentra con las notas cítricas y florales del Italicus, el delicado toque de saúco y la frescura de la lima. Una combinación equilibrada, sutil y sorprende.

CENIZA URBAN GRILL Paseo Buztintxuri 1

FRUTA PROHIBIDA:

El encuentro entre el Caribe y Navarra.

• De 16 a 22h.

BARAÑAIN

VISTABELLA Avda Pamplona, 57

AURA:

Un cóctel, elegante y sutil, con un choque entre la calidez amaderada del ron y la chispa tropical de la maracuyá, envuelto en sutiles notas de saúco y marcado por la cereza.

• De 18 a 22h.

CIZUR MENOR

LA PARRI Plaza Baltxarran 2

LA PARRI MULE:

Un cóctel de trago largo ideal para éstas tardes de terraza. Refrescante y "adictivo".

• De 17h a cierre.

TUDELA

CONSENTIDOS Plaza Mercadal 25

FIORE by Noelia Barea:

Tequila, limon, lavanda y bergamota.

Floral, cítrico y sedoso.

EL PAMPLONICA by Víctor Rodríguez:

Versión del clásico Bramble, Gin Basandere, sidra Larraide y una reducción de moras y frambuesas con pacharán y vino navarro. El color del cóctel hace referencia a la típica vestimenta de pamplonica.

• De 16h a 2 a.m.

MALKERIDA Horno del Pasaje 2

PALOMICA:

Cóctel refrescante a base de zumo de pomelo, tequila, lima y otros ingredientes que le dan nuestro toque especial.

