

R

RESTAURANTES DE NAVARRA NAFARROAKO JATETXEAK • RESTAURATS OF NAVARRE

www.restaurantesnavarra.com

ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO

N A V A R R A

Reyno de
Navarra



Nafarroako
Erresuma

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

pamplona • bizi-bizirik
iruña • muy viva

Proyecto desarrollado en colaboración con Ayuntamiento
de Pamplona - Iruñeko Udalaren laguntzarekin

www.pamplona.es/turismo

INFORMACIÓN TURÍSTICA

<https://www.visitnavarra.es/>

www.pamplona.es/turismo

T. (+34) 848 420 420

ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO

N A V A R R A



Asociación de
Restaurantes
de Navarra

Guía de Restaurantes de Navarra

Nafarroako jatetxeen gida

Restaurats of navarre guide

Edita | Editatzen du | Edit:

Asociación de Restaurantes de Navarra

Coordina | Koordinatzen du | Coordinates:

Piluka Unzu

Diseño | Diseinatzen du | Design:

Zas

Fotografías: Cedidas por los establecimientos asociados
y de archivo de la propia asociación.

Argazkiak: Elkartearen establezimenduek emandakoak
eta beraren artxibokoak.

*Photographs: Provided by associated establishments and
archives of the association itself.*

29ª Edición – 2025

29. edizioa – 2025

29 edition – 2025

DL NA 979-1994

Asociación de Hostelería

C/ Pedro I, 1-1º 31007 Pamplona

T. 948 268 412

info@hostelerianavarra.com

www.hostelerianavarra.com

pamplona • bizi-bizirik
irruña • muy viva

Proyecto desarrollado en colaboración con
Ayuntamiento de Pamplona - Iruñeko Udalaren laguntzarekin
www.pamplona.es/turismo



VISITA
NAVARRA

www.visitnavarra.es

Subvencionado por
Gobierno de Navarra/
Nafarroako Gobernua

Los precios facilitados por los propios establecimientos para 2025/2026 son
indicativos, incluyen IVA y tienen un carácter provisional al estar sujetos a
cambios si el establecimiento lo decide.

*Prezioak establezimenduek berek adierazitakoak dira aldi honetako: 2025/2026.
Prezioak beza barne dira eta aldaketak izan ditzakete jatetxeak erabakitzen badu.*

*The prices shown have been provided by the restaurants themselves
for 2025 and 2026, include VAT and are for guidance purposes only, being subject
to change without notice.*



VISITA PAMPLONA

PAMPLONA ES MUCHO MÁS

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 is the ideal place to enjoy the regional cuisine of Navarre while learning more about the history, culture and traditions of this region by taking a walk along its city walls, which date back to Renaissance times, or a stroll through its peaceful parks and vibrant old quarter. Explore this welcoming city, with its strong sense of identity, marked by its world-famous San Fermin fiestas and by the Way of St James, which crosses through Pamplona.

Iruña leku ezin hobia da Nafarroako gastronomiaz goatzeko eta, aldi berean, erregioko historia, kultura eta tradizioak ezagutzeko. Pasieran ibili Errenazimentuko harresietan, parke lasaietan eta alde zahar girotuan barrena. Deskubritu hiri abegitsu bat, nortasun handikoa, San Fermin festa famatuek eta Donejakue bideak ezaugarritua.



Proyecto desarrollado en colaboración con Ayuntamiento de Pamplona
- Iruñeko Udalaren 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





VISITA NAVARRA | VISIT NAVARRE | VISITEZ LA NAVARRÉ

NAVARRA: EL PEQUEÑO REINO EN EL QUE NO FALTA DE NADA

NAVARRA: THE SMALL KINGDOM THAT OFFERS SOMETHING FOR
EVERYONE | NAVARRE : LE PETIT ROYAUME OÙ RIEN NE MANQUE



PAMPLONA



LA HISTORIA DE UN REYNO
THE HISTORY OF A KINGDOM
L'HISTOIRE D'UN ROYAUME



TURISMO TRANQUILO
SLOW TOURISM
UN TOURISME PAISIBLE



NATURALEZA QUE EMOCIONA
STUNNING NATURE
UNE NATURE QUI ÉMEUT

Reyno de
Navarra



Nafarroa_{ko}
Erresuma

**VISITA
NAVARRA**

www.visitnavarra.es

Subvencionado por
Gobierno de Navarra/
Nafarroako Gobernua

Food&Drinks

Con Food&Drinks, nos adaptamos a tu negocio de restauración

Hoy en día, adaptarse es fundamental para mejorar cualquier actividad y encontrar nuevas oportunidades. Apóyate en **CaixaBank Food&Drinks**, una solución integral para bares, cafeterías y restaurantes, con ventajas financieras y no financieras, así como **herramientas** que te ayudarán en tu **transformación digital**.

Tú y yo.

Nosotros.



Descubre todo el universo
Food&Drinks en **CaixaBank.es**



CaixaBank
Negocios



Pamplona es una ciudad cómoda, acogedora, moderna, verde, segura y con una amplia oferta gastronómica basada en el producto local. Destaca por sus servicios sanitarios y compromiso por la salud y bienestar de sus habitantes y visitantes. Su recinto amurallado, salpicado de parques y jardines, en la que se vislumbra la huella del Camino de Santiago y San Fermín, cuenta con una amplia oferta cultural, en la que destacan los festivales de gran calidad y de pequeño formato dirigidos a los amantes del arte. Su localización en el centro de Navarra y su cercanía a otros lugares como Donostia, Bilbao o el País Vasco francés, hacen de Pamplona un lugar ideal para planificar las vacaciones o una escapada.

Pamplona is a city that is easy to get around, a city that is welcoming, contemporary, green and safe, and one that also boasts a wide variety of restaurants and bars, based on local produce. The city is noted for its healthcare services and commitment to the health and wellbeing of its inhabitants and visitors. The Way of St James and the San Fermin festival have both left their mark on its walled city centre, which is dotted with parks and gardens. Pamplona offers a wide range of cultural events, with particular mention of the high-quality, small-scale festivals directed at art lovers. Its exceptional location in the centre of Navarre and its closeness to other places such as San Sebastian, Bilbao and the French Basque Country, make Pamplona an ideal base for your holidays or a getaway.

Iruña Iruña hiri eroso da, abegitsua, modernoa, berdea, segurua, eta tokiko produktuan oinarritutako eskaintza gastronomiko zabala du. Osasun-zerbitzuengatik eta biztanleen zein bisitarien osasun- eta ongizate-konpromisoagatik nabarmentzen da. Bere eremu harresituak parkeak eta lorategiak ditu tarteka, eta Donejakue bidearen eta San Ferminen arrastoa erakusten du. Kultur eskaintza zabala du, gainera, formatu txikiko jaialdiak, kalitate handikoak, nabarmentzen direlarik artea maite dutenentzat. Nafarroako erdialdean egonik, Donostiatik, Bilbotik edo Iparraldetik gertu, besteak beste, leku ezin hobea da Iruña oporrak edo eskapada bat planifikatzeko.



MARCO REAL

BODEGAS

DISFRUTA NUESTRA BODEGA

ÚNICA EN OLITE CON
VIÑEDOS PROPIOS ALREDEDOR

CONOCE NUESTRA SALA DE LOS AROMAS

DISFRUTA DE VISITAS GUIADAS Y RECORRIDOS POR LA BODEGA,
CATAS, GASTRONOMIA Y LA MÁS COMPLETA CARTA DE VINOS.

RESERVE AQUI



  
@BodegasMarcoReal

www.bodegasmarcoreal.com

18/70

LO QUE
EMPEZÓ SIENDO
UNA PRODUCCIÓN
LIMITADA...





El Sabor Original
lo tenemos nosotros.
Lo llevas bebiendo
30 años.



¡Pruébalo!

UN REFRESCO DE TÉ
DE LA FAMILIA
Coca-Cola



Consigue que todos tus clientes
quieran postre.



Unilever
Food
Solutions



FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.

DISTRIBUIDOR OFICIAL NAVARRA



PAMPLONA
948 188 588



TUDELA
948 820 382



TABERNA

Desde 1897

Pasión panadera
**PASIÓN POR
EL PAN**

Toda una vida dedicada al pan
hace arte de una profesión



¿Te gusta conducir?

Lurauto

Pasión por lo que hacemos



Lurauto, tu Concesionario BMW en Navarra

Lurauto Navarra

Pol.Taluntxe II-Calle E-8

31110, Noain

948 368 009

www.lurauto.com



Soluciones informáticas para **hostelería** y **restauración**

Ofi Morea, Parque Comercial Galaria
Calle V, Portal 3 Oficina 2K (2º piso)
31191 - Cordovilla, Navarra
T+: 948 17 42 42 | www.ayerdi.net

Software AGORA

Gestión integral de TPV para hostelería y comercio.
Digitaliza y optimiza tu negocio con una solución
TPV completa. Facilita la gestión, mejora la experiencia
del cliente y aumenta la rentabilidad.



TPV AGORA

Ágora gam X redefine el concepto
de terminal POS todo en uno,
combinando un diseño elegante
y compacto con una potencia
excepcional para los entornos
comerciales más exigentes



Partners oficiales de CASHLOGY,
máquina de gestión de efectivo



by **AZKOYEN**





Nuestros **SERVICIOS**

Alquiler de equipos de sonido

Mantenimiento y soporte post venta

Asesoría técnica personalizada

Instalación de redes wifi

Voz y datos (cableado estructurado)



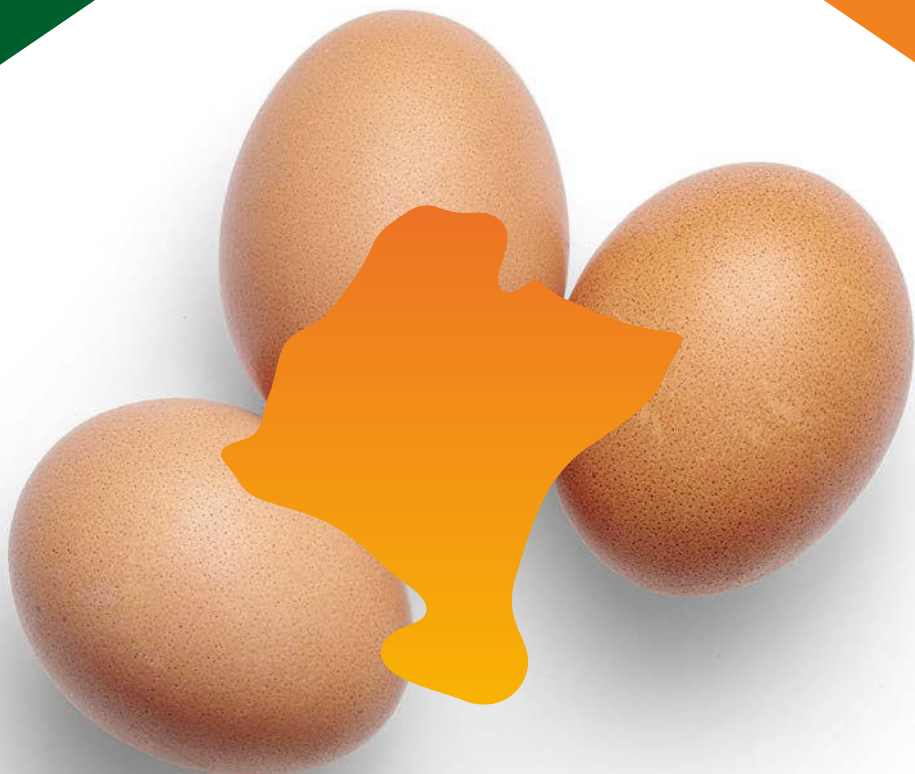
ASESORAMIENTO GRATUITO

948 19 81 01

conatel@conatel.biz

WWW.CONATEL.BIZ

Pol. Plazaola, manzana F, nave 1.
31195 Aizoáin



LARRAZ

NAFARROAKO
ARRAUTZA KANPEROAK
HUEVOS DE GALLINAS
CAMPERAS

—
NAVARRA

LARRION · ETXALAR · ARBIZU



<https://euskaber.eus/larraz>

ÍNDICE DE RESTAURANTES

JATETXEEN AURKIBIDEA

INDEX OF RESTAURANTS

ABLITAS

1 Bodega Pago de Cirsus
Hotel & Restaurante

ACEDO

2 Camping Acedo

AOIZ

3 Beti Jai

ARRAITZ-ORKIN

4 Hotel Juan Simón

AURITZ-BURGUETE

5 Hotel Loizu

AURIZBERRI/ESPINAL

6 Restaurante Baratzte
(Camping Urrobi 3*)

AYEGUI

7 Camping Iratxe

8 Casa Luisa

9 Restaurante Irache – Bar
Kirol

BERRIOPLANO

10 Restaurante Luze el Toro

CASCANTE

11 El Lechuguero

CASTEJÓN

12 Restaurante buffet Luze
El Villa

CIZUR MENOR

13 Asador Martintxo

CORELLA

14 El Crucero

ELIZONDO

15 Asador Garzain (Hotel Baztán 3*)

ESQUÍROZ

16 Asador Maya

ESTELLA-LIZARRA

17 Camping Lizarra

18 Richard

19 Hotel Yerri

ETXALAR

20 Venta de Etxalar

GORRÁIZ (VALLE DE EGÜÉS)

21 Palacio Castillo de Gorraiz

HUARTE

22 Restaurante Hotel Don Carlos

LEGASA

23 Restaurante Arotxa jatetxea

LESAKA

24 Kasino Lesaka

MARCALAIN

25 Casa Arteta

MENDIGORRÍA

26 Camping el Molino

MUTILVA

27 Asador Mutiloa

OCHAGAVÍA

28 Asador Kixkia

OLITE

29 Gambarte Jatetxea

30 Merindad de Olite “Enoteca – Winebar”

PAMPLONA

31 Alhambra

32 Auzmendi

33 Baserriberri

34 Café Iruña

35 Casa Manolo

36 Cuatroytres (Hotel Blanca de Navarra)

37 El Colegio

38 El Mercao

39 El Mesón de la Tortilla

40 Europa

41 Iruña Mendebaldea

42 Katuzarra

43 La Huerta de Chicha

44 La Mandarra de la Ramos

45 La Mar Salada

46 Moka Gastrobar

47 Obas

48 Pil-pil

49 Verduarte

TAFALLA

50 Túbai

TUDELA

51 Iruña

52 Restaurante Remigio

53 El Choko de Remigio

54 Topero

55 Treintaitres

URRIZOLA - GALAIN

56 Restaurante El Mirador

VILLAVA

57 Amatxi (Hotel Villava 3*)

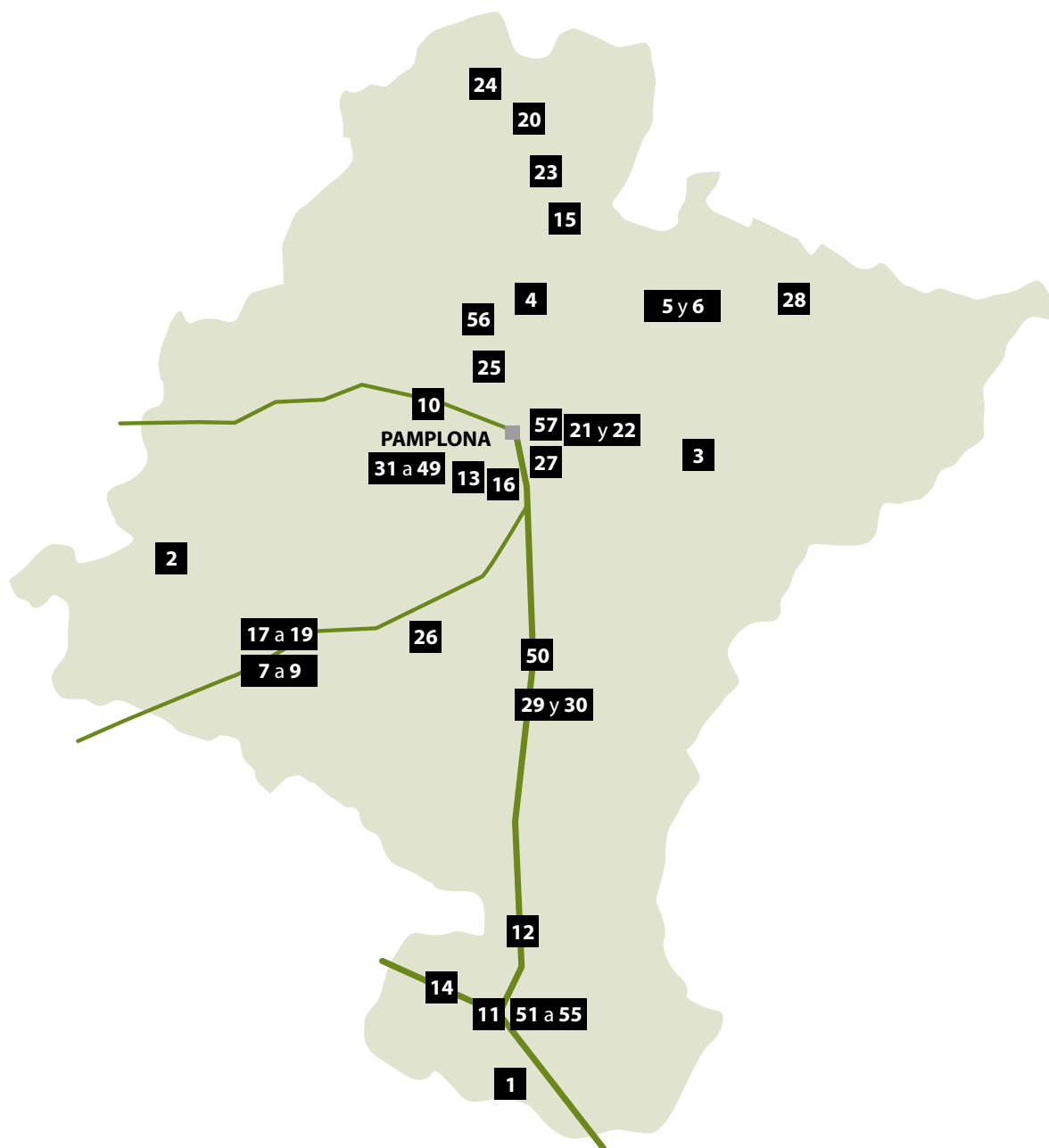
PAMPLONA · IRUÑA





NAVARRA · NAFARROA

NAVARRRE



1 BODEGA PAGO DE CIRSUS (Hotel & Restaurante)



Bodega Pago de Cirsus con su Hotel y Restaurante, ofrece entre viñedos y vistas espectaculares el disfrute de platos tradicionales renovados, mayormente elaborados con productos ecológicos, de temporada y proximidad. Su director gastronómico Pedro Larumbe es el encargado de la confección de menús, supervisión de banquetes y eventos, así como la carta de diario, garantizando los sabores típicos de nuestra tierra navarra. Todos los platos son maridados con las diferentes opciones de vinos que de la Bodega con DOP Bolandín

Pago de Cirsus upategiak, hotel eta jatetxearekin, plater tradizional berrituak eskaintzen ditu mahasti artean eta paisaia ikusgarrien erdian. Nagusiki, produktu ekologikoak, garaikoak eta gertukoak erabiltzen dituzte platerak egiteko. Pedro Larumbe da zuzendari gastronomikoa: menuak prestatzen ditu, oturuntzak eta ekitaldiak gainbegiratzeko ditu eta eguneroko karta antolatzen du. Lan horretan, gure nafar lurraldeko zapore tipikoak ziurtatzen ditu. Plater guztiak uzartzen dira Bolandín JDBa duten upategiko ardo aukerekin.

Pago de Cirsus Winery with its Hotel and Restaurant, stands between vineyards and offers some awesome views. Guests can enjoy renewed traditional dishes, mostly made with organic, seasonal and local produce. Pedro Larumbe, its Gastronomic Director, is responsible for preparing the menus, supervising banquets and events, as well as the set weekday menu, guaranteeing the typical flavours of our land of Navarre. All the dishes are paired with the different wine options produced by the Winery under the Pago Bolandín Designation of Origin.

Carretera de Ablitas a Ribaforada Km 5
T.: 948 386 427
repcion.hotel@pagodecirsus.com
www.pagodecirsus.com

Precio medio:
80€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
100
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
domingo noche y lunes /
lgande gauean eta astelehenean.
Galdetu noiz dituzten oporrak.
Sunday evening and Monday
Vacaciones consultar / Holidays: consult

ACEDO

2 CAMPING ACEDO



En Tierra Estella entre las sierras de Lokiz y Codés, en la vía verde del antiguo trazado del ferrocarril vasco-navarro, se disfruta de una cocina tradicional navarra, raciones, platos combinados. 2 comedores para 120 personas. Amplio parque infantil y cómodo parking. Menú del día de lunes a viernes a 16 euros. Precio medio de la carta 30 euros.

Lizarraldean, Lokiz eta Kodes mendilerroen artean, Euskal Herriko trenbide zaharraren bide berdean, Nafarroako sukaldaritza tradizionala, anoak, plater konbinatuak. 2 jangela 120 lagunentzat. Haurrentzako parke handia eta aparkaleku erosoak dituzte. Astelehenetik ostiralera bitarteko menua 16 eurokoa da. Eta kartaren batez besteko prezioa, 30 eurokoa

Set in Tierra Estella, in the central area of Navarre, between the Sierras of Lokiz and Codes, on the greenway of the former Basque - Navarre railway. Offering traditional cuisine, meals, set menus. 2 dining rooms for 120 people. Spacious children's play area and convenient parking facilities. Set menu 16 Euros from Monday to Friday. Average cost per person 30 Euros.

Ctra. Los Arcos s/n
T.: 948 521351
info@campingacedo.com
www.campingacedo.com

**Cocina tradicional navarra /
Nafarroako sukaldaritza tradizionala
/ Cooking traditional Navarre**
PRECIO / PREZIOA / PRICE:
16 - 30 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
100



3 BETI JAI



Restaurante que cuida la calidad conjugando los platos tradicionales con otros innovadores de alta cocina. Dispone de un comedor con capacidad para 150 personas, sumando un total de 325 plazas, ideal para banquetes. Carta muy cuidada, en la que se da prioridad a los platos de temporada. Nuevo servicio de salón de baile para banquetes con capacidad para 200-250 personas. Los fines de semana y festivos disponen de parque infantil con cuidadora y menú fin de semana de 35€ (bebidas no incluidas). Elaboran menús según necesidad.

Jatetxe honetan, kalitatea zaintzen dute, eta plater tradizionalak eta goidukaldaritzako plater berritzaileak batzen dituzte. Janlekuan, 150 mahaikide ere sartzen dira, eta guztira, 325 mahaikide: ezin hobea oturuntzetarako. Karta arreta handiz zaintzen dute, eta lehentasuna ematen diete sasoiko plateriei. Oturuntzetarako dantza-areto berria dute, 200-250 lagunentzat. Asteburu eta jaiegunetan, haurrentzako parke bat dago, zainzaile batekin. Asteburuko menuaren prezioa 35 euro da (edariak ez daude barnean). Menuak beharren arabera ere prestatzen dituzte.

A restaurant serving fine quality cuisine, with traditional dishes and innovative signature dishes. A 150-seat dining room has recently been extended and reformed to seat 325 guests, ideal for banquets and receptions. The carefully prepared menu gives priority to seasonal dishes. New dance room for banquets and receptions with a capacity for 200 - 250 persons. At weekends and on bank holidays there is a supervised children's play area and a weekend menu €35 (drinks not included). . Bespoke menus can also be provided.



Santa Ageda, 2
T. 948 336052 Fax: 948 336753
info@beti-jai.com
www.beti-jai.com

**Tradicional navarra e innovadora /
Traditional Navarre and innovative**

PRECIO / PREZIOA / PRICE: 40 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
325

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

De domingo a jueves noche /
Igandetik ostegun gauera arte /
from sunday to thursday night
Fines de semana de la 2ª quincena agosto
/ Abuztuko bigarren hamabostaldiko
asteburuetan / Weekends during the 2nd
fortnight in August

ARRAITZ-ORKIN

4 HOTEL JUAN SIMÓN



Verduras de temporada, fritos variados, pimientos del Piquillo rellenos de rape y gambas, merluza a la vasca, cordero asado, caza en temporada. Postres caseros como la cuajada, canutillos rellenos de crema y tarta de yema tostada.

Garaian garaiko barazkiak, askotariko frijituak, zapoz eta ganbaz beteriko pikillo-piperrak, legatza euskal erara, arkume errea eta, sasoia bada, ehizakiak. Etxeko postreak dituzte, esate baterako, mamia, kremaz beteriko tututxoak eta gorringo txigortuzko tarta.

Seasonal vegetables, a selection of fritters, sweet red Piquillo peppers stuffed with monkfish and prawns, Basque-style hake, roast lamb, seasonal game, home-made desserts such as junket, cream horns and toasted egg yolk tart.



Ventas de Arraiz - C/ Asunción, 11
T.: 948 305052 Fax: 948 306613
info@hotelrestaurantejuansimon.com
www.restaurantejuansimon.com

**Cocina casera /
Etxeko sukaldaritz**

Traditional home cooking

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

50-55€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

80

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Miércoles. Noches (excepto verano,
puentes, etc. Consultar) / Asteazkenean.
Gauak (udan, zubietan eta abarretan
izan ezik. Kontsultatu) / Wednesdays.
Nights (except summer, long weekends,
etc. Please enquire)

5 HOTEL LOIZU



Restaurante recomendado por su excelente cocina en un hotel confortable y de encanto. Platos elaborados con materia prima de calidad, muy cuidados. Comedor con salida al jardín. Salón social con vistas al monte. Disponen de un menú para peregrinos a 15 euros. Parking. Wifi gratuita.

Jatetxe hau gomendagarria da sukaldaritza bikaina eskaintzen dutelako hotel eroso eta xarmagarri batean. Platerak kalitate oneko lehengaiekin egiten dituzte, oso modu zainduan. Janlekutik lorategira irten daiteke zuzenean. Areto soziala mendiari begira dago. Erromesentzako menu bat dute 15 euroren truke. Aparkalekua dago. Doako wifia dago.

Restaurant recommended for its excellent cuisine. Located in a pleasant Hotel of Charm. All dishes are carefully prepared with the finest produce. Dining room opens onto the gardens. Lounge with views of the hills. Pilgrims menu available for 15 Euros. Car parking facilities. Wifi free.



Calle San Nicolás 13 T.: 948 760008
reservas@loizu.com
www.loizu.com

**Cocina navarra /
Nafarroako sukaldaritza /
Navarre-style cuisine.**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
17,50- 35 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
160

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
15 dic. al 15 mar.

Abenduaren 15etik martxoaren 15era
bitarte.
15th dec. to 15th mar.

AURIZBERRI/ESPINAL

6 RESTAURANTE BARATZE (Camping Urrobi 3*)



Situado entre los bosques del Iratí y Soragain, en un entorno privilegiado con un clima atlántico que es ideal para un hábitat lleno de fauna y flora. En el restaurante del camping, además de este excepcional entorno, podrá disfrutar de una buena cocina e innumerables servicios. Cuenta con parque infantil y zona de actividades al aire libre, perfecto para disfrutar de la tranquilidad y comodidad en un entorno inmejorable para toda la familia. En el restaurante la cocina esta basada en pro- ductos locales y de influencia de la cocina vasca y francesa, con un protagonismo de productos marítimos, de pato y queso.

Iratí eta Soragain basoen artean dago, hau da, klima atlantikoko ingurune zoragarri batean: ezin hobea habitata faunaz eta florz gainezka egoteko . Kanpineko jatetxean, ingurune ikusgarri horretaz ez ezik, sukaldaritza onaz eta zerbitsu askoz gozatu ahaliko duzu. Haurrentzako parkea eta aire zabaleko jarduerak egiteko gun bat dago: primerakoa da lasai eta eroso egoteko, familia osoarentzako ingurune hobezin batean. Jatetxean, sukaldaritzaren oinarriak bertako produktuak, euskal sukaldaritza eta sukaldaritza frantsesa dira. Itsas produktuak, ahatekiak eta gazta dira protagonista.

Located between the forests of Iratí and Soragain, in an excep- tionally beautiful setting featuring a wealth of flora and fauna, thanks to its mild Atlantic climate. Guests can relax at the camp- site restaurant, enjoy the views, the good cuisine and friendly service. There is a playground and area for open air activities. This is the perfect place for all the family to enjoy peace and comfort in some exceptional surroundings. The Basque and French-style cuisine is based on local-grown produce, with seafood, duck and cheese being an important part of the menu.



Ctra. N-135 Pamplona-Valcarlos, Km. 42
T.: 948 760200- 672 486 121
Fax: 948 79 04 65
restaurante@restaurantebaratze.com
www.restaurantebaratze.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 16€/26€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
126

Abierto de abril a noviembre
(Abierto el resto del año fines de
semana)/ Apiriletik azarora bitarte
zabalik (urtearen gainerakoan,
asteburuan zabalik).
/ Open April to November
(Open at weekends during the rest of
the year)

7 CAMPING IRATXE



Restaurante, bar y cafetería con menú de comida tradicional. Menú del día, menús concertados, también para llevar, consultar en web. También disponen de amplia carta de platos combinados, pizzas variadas, gran surtido de bocatas y amplia carta de pintxos y raciones. Local amplio con dos terrazas exteriores. Parque infantil interior. Abierto desde las 9 de la mañana con desayunos y almuerzos.

Jatetxea, taberna eta kafetegia. Jaki tradizionalaz egindako menua. Eguneko menua, menu adostuak eta etxera eramatekoak. Begiratu webgunean. Halaber, plater konbinatuak, askotariko pizzen eta bokaten karta luzea dute. Pintxoak eta errazioen karta ere badute. Lokala handia da, eta kanpoan bi terraza dituzte. Barruan, haurrentzako parkea dago. Goizeko 9etan zabaltzen dute, gosariak eta hamaiketakoak eskaintzeko.

Restaurant, bar and cafeteria serving traditional cuisine. Set menú, Set menu available, to order or to take-away (check Web) There is also an extensive menu of mixed platters, a variety of pizzas, an excellent selection of sandwiches and an extensive menu of tapas and shared platters. Spacious premises with two outdoor terraces. Indoor playground. Open from 9 am serving breakfasts and snacks.



Avda. Prado de Irache 14
T.: 948 55 55 55 – Fax: 948 55 67 31
info@campingiratxe.com
www.campingiratxe.com

**Tradicional Navarra /
Nafarroako sukaldaritza tradizionala
/ Navarre cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
de 16 a 26 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
200

8 CASA LUISA



Ideal para disfrutar de la gastronomía Navarra tradicional e innovadora, con producto de calidad y cercanía. En Casa Luisa, todo empieza y termina en los fogones, donde su chef Martín Goñi se empeña en que todo salga a pedir de boca. Martín es un enamorado de la cocina gracias en parte a todas las personas que le han enseñado a quererla y respetarla, como son los hermanos Roca, David Yarnoz o Eneko Atxa, con los que ha compartido fogones y formación.

Idealak sukaldaritza tradizional eta berritzailea gozatzeko, kalitatezko eta gertuko produktuekin. Casa Luisan, dena sukaldean hasten eta amaitzen da, bertan chef Martín Goñi guztia bikain ateratzeko saiatzzen baita. Martín sukaldaritzaren maitalea da, neurri batean, maitatzen eta errespetatzen irakatsi dioten guztiei esker, hala nola Roca anaiak, David Yarnoz edo Eneko Atxa, harekin sukaldeak eta prestakuntza partekatu baitituzte.

Ideal for enjoying traditional and innovative Navarrese cuisine, with high-quality and locally sourced products. At Casa Luisa, everything starts and ends in the kitchen, where chef Martín Goñi is dedicated to ensuring everything turns out perfectly. Martín is passionate about cooking, thanks in part to all the people who have taught him to love and respect it, such as the Roca brothers, David Yarnoz, and Eneko Atxa, with whom he has shared kitchens and training.



San Lazaro, 7
T.: 848 460 100
reservas@hotelcasaluisa.es
www.hotelcasaluisa.es

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
Menú día de lunes a viernes 24€, fines de semana carta. Martes y miércoles cerrado.

Eguneko menua asteleheneretik ostiralera 24€, asteburuetan kartan.

Astearte eta asteazkenetan itxita.
Daily menu from Monday to Friday 24€, weekends à la carte. Closed on Tuesdays and Wednesdays.

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
80

9 RESTAURANTE IRACHE – BAR KIROL



Nuestro restaurante está ubicado en pleno Camino de Santiago, en el Complejo Turístico Irache, rodeado de naturaleza. Disponemos de un salón de 180 plazas, sin barreras arquitectónicas para cualquier tipo de celebración. En temporada de verano abrimos nuestra terraza, con zona de comedor, zona lúdica y chill-out, con una oferta de picoteo, ensaladas, pescados, carne y gran variedad de platos combinados, además de paella y calderetas. El bar abre de Semana Santa hasta el domingo después del día del Pilar. Para grupos y celebraciones abierto de marzo a noviembre, ambos inclusive.

Gure jatetxea Donejakue bidean bertan dago, Iratxe gune turistikoan, naturaz inguratuta. Janlekuan 180 mahaikide sartzen dira, oztopo arkitektonikorik gabe edozein ospakizun mota antolatzeko. Udan, terraza zabaltzen dugu: jateko gunea, jolas gunea eta chill outa daude. Zizka-mizka, entsaladak, arraina, haragia eta plater konbinatu asko eskaintzen ditugu, baita paella eta kalderetak ere. Taberna Aste Santuan zabaltzen da, Pilare egunaren osteko igandera arte. Taldeentzako ekitaldiak eta ospakizunak antolatzeko, martxotik azarora arte zabalik, biak barne.

Our restaurant is located right on the Way of St James, in the Irache Tourist Resort, in the heart of the countryside. Our wheelchair-friendly dining room has a seating capacity for 180 guests, for all types of celebrations. Our terraces are open during the summer season, with a dining area, play area and chill out with an offer of snacks, salads, fish, meat and a great variety of combined dishes, as well as paella and calderetas. The bar is open from Easter until the Sunday after the day of the Pilar. For groups and celebrations open from March to November inclusive.



Avenida Prado de Irache, 4
Tels.: 626 79 75 97

(+info) restauranteirache@gmail.com
www.restauranteirachebarkiol.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
desde 25€
25 eurotik aurrera
since 25€

BERRIOPLANO

10 RESTAURANTE LUZE EL TORO



Uno de los hoteles más emblemáticos y con más historia de Pamplona. Emplazado en un edificio de cuatro siglos de gran valor artístico y cultural, visitarlo, además de una grata experiencia gastronómica, es sentir la historia de la ciudad. Su cocina ensalza la cocina local, basándose en el producto de temporada y de cercanía. En un marco íntimo y relajado, es el lugar perfecto para disfrutar de la cocina navarra.

Iruñeko hotel enblematiko eta historikoenetako bat. Lau mende dituen balio artistiko eta kultural handiko eraikin batean kokatuta, bisitatzeak esperientzia gastronomiko atsegina ez ezik, hiraren historia sentitzea ere bada. Bere sukaldeak tokiko sukaldaritzaren gorespena du, denboraldiko eta gertuko produktutan oinarrituta. Giro intimoa eta lasai batean, sukaldaritzaren nafarraz gozatzeko leku perfektua da.

One of the most emblematic and historic hotels in Pamplona. Located in a four-century-old building of great artistic and cultural value, visiting it is not only a pleasant gastronomic experience but also a way to feel the history of the city. Its cuisine elevates local cooking, based on seasonal and locally sourced products. In an intimate and relaxed setting, it is the perfect place to enjoy Navarrese cuisine.



Ctra. de Guipúzcoa, km. 5
T.: 948 302211

eltoro.recepcion@grupoluze.com
www.luzehoteles.com/luze-el-toro

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
30€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
200

CASCANTE

11 EL LECHUGUERO



En el centro de la villa romana de Cascante, con más de cincuenta años de experiencia, en este acogedor restaurante disfrutarán de la elaboración de unos platos basados en la cocina tradicional con pequeños toques de autor y en los productos típicos de la zona conocidos por su gran calidad. Su carta compuesta por verduras como borrajas, cardo, espárragos, alcachofas, variedad de carnes (solomillo al foie con salsa española, canguro con salsa de setas y cebollitas glaseadas) pescados (lomo de bacalao con tomate natural y trigueros, rodaballo con hongos, ...) y postres caseros. En temporada disponen de un menú degustación de verduras. Disponemos de agradables habitaciones.

Cascante erromatar villaren erdigunean, berrogeita hamar urtetik gorako eskarmenuta dute jatetxe eroso honetan. Sukaldaritza tradizionalan oinarritutako platerak eskaintzen dituzte, egileen sormenezko ukituekin. Bertako ohiko produktuak darabiltzate, oso kalitate onekoak. Kartan, barazkiak (borraja, kardua, zainzuriak, orburuak...), haragia (azpizuna foiearekin eta espainiar saltsarekin, kangurua perrebiko saltsarekin eta tipulatxo glasatuekin...), arraina (bakailao-trontzoa tomate naturalarekin eta gari-zainzuriarekin, erreboila onddoekin...) eta etxeko postreak eskaintzen dituzte. Sasoian, barazkiak dastatzeko menua dago. Logela atseginak ditugu.

Located right in the centre of the Roman town of Cascante, this warm and welcoming restaurant has more than fifty years' experience in serving traditional cuisine, with some innovative twists. The cuisine is based on typical, local-grown produce, well-known for its excellent quality. The menu includes vegetables such as borage, cardoon, asparagus, artichokes, a good selection of meat dishes (sirloin with fresh foie served with Spanish sauce; kangaroo with sauce and glazed onions), fish dishes (cod loins with fresh tomato and green asparagus, turbot with wild mushrooms...), and also home-made desserts. In season, a vegetable degustation menu is available. Nice rooms.



Romero, 8
T.: 948 850052
info@ellechuguero.com
www.ellechuguero.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
Menú-Menua-Menu 19€
Menú Fin de Semana-Weekend Menu-
Asteburuko menua 37,50€
Carta-Karta-Carte 45-55€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
110
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Viernes (excepto festivos y puentes) y
Domingos tarde /
Ostiralean (jaiegunetan eta zubietan izan ezik)
eta igande arratsaldean. /
Friday (except holidays, bank holidays)
and Sunday evenings

CASTEJÓN

12 Restaurante buffet LUZE EL VILLA



Gran buffet donde podrás elegir cuánto quieras y comer lo que quieras: paella, marisco, carne a la parrilla, verduras salteadas, ensalada... Además de las sugerencias diarias del chef, dispone de una gran oferta de productos frescos para cocinar al momento y al gusto de cada cliente. Para culminar, un gran buffet de postres con chocolate caliente y churros. Ofrece también la posibilidad de celebrar eventos personalizados. Cuenta con varios comedores acogedores y vanguardistas, parking gratuito y zona de juego infantil.

Buffet oparo honetan, erabaki ahalko duzu zenbat jan eta zer jan: paella, itsaskiak, haragia parrillan, barazki salteatuak, ensalada,... Chefak egunero egiten dituen iradokizunez gain, bat-batean eta nahierara egin daitezkeen produktu freskoen eskaintza handia dago. Ondo amaitzeko, postreen buffet itzela dago, beroarekin eta txurroekin. Ekitaldi pertsonalizatuak ospatzeko aukera ere eskeintzen du. Hainbat janleku eroso eta abangoardista daude ditu, doako aparkalekua eta haurrentzako jolasgunea daude.

Extensive buffet where you can choose as much as you want and eat what you want: paella, seafood, grilled meat, sautéed vegetables, salad... In addition to the chef's daily suggestions, it offers a wide range of fresh products to cook on the spot and to the liking of each customer. To top it off, a large dessert buffet with hot chocolate and churros. It also offers the possibility of celebrating personalized events. It has several cozy and avant-garde dining rooms, free parking, and a children's play area.



Ctra. N-232, Km. 83,4
T.: 948 842012
elvilla.recepcion@grupoluze.com
www.luzehoteles.com/luze-el-villa

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
Desde 17,50€
17,50 eurotik aurrera
Since 17,50 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
300

13 ASADOR MARTINTXO



Pone a disposición de su clientela una cocina tradicional de asador basada en una excelente materia prima y la maestría que nos dan más de 40 años al frente de las brasas. Chuletones de carne de vacuno mayor, corderos y cabritos de producción propia, pescados y mariscos llegados directamente de los mejores puertos y contacto directo con los y las proveedoras. Son famosas también nuestras verduras de temporada, algunas de ellas de nuestra propia huerta. El restaurante dispone además de viñedos, olivares, bodega y trujal propios.

Erretegieta sukaldaritza tradizionala eskaintzen diegu bezeroei, sekulako lehengaietan eta txingarren aurrean igaro ditugun 40 urte luze hauek emandako trebezian oinarrituta. Behi-txuleetak, gure ekoizpeneko arkumeak eta antxumeak, eta porturik onenetatik iritsitako itsaskiak dituzu eskura, zuzeneko harremana dugun hornitzaileek ekarrita. Garaian garaiko gure barazkiak ere ospetsuak dira. Batzuk gure baratzeak dira, gainera. Jatetxean, halaber, mahastiak, olibadiak, bodega eta olio-errota ditugu.

Carvery and Cider House offers its guests traditional cuisine based on excellent raw materials and the experience of more than 40 years cooking on embers.

T-bone steaks, lamb and goat, all own-reared, fish and shellfish brought directly from the best ports and direct contact with suppliers. We are famed for our seasonal vegetables, some of which are from our own vegetable garden. The restaurant also has vineyards, olive groves, own winery and oil press.



Irunbidea, 1,
T. 948 18 00 20
lasidreria@martintxo.com
www.martintxo.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

Precio medio 50 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

350 pax

HORARIOS/ ORDUTEGIA/ OPENING HOURS:

Abierto lunes a domingo al mediodía
(13:30–16:00) y noches de jueves a sábado
(20:30–23:00). Miércoles cerrado.

Astelehenetik igandera irekita eguerdietan eta
ostegunetik larunbatera bitarteko gauetan.
Asteazkenetan itxita.

Open for lunch from Monday to Sunday and for
dinner from Thursday to Saturday. Closed on
Wednesdays.

CORELLA

14 EL CRUCERO



Un local caracterizado por una exquisita comida tradicional, basada en los productos autóctonos de la tierra y de temporada. Destaca los asados: cochinillos y cabrito, la caza, las setas y hongos sin olvidar las verduras de la Ribera que son las protagonistas indiscutibles de su carta. Menú del día a 15 euros, menú de fin de semana a 25 euros (Iva incluido).

Jatetxe honen ezaugarri bereizgarria sukaldaritza tradizional aparta da, bertako eta garaiko produktuak dituena oinarri. Errekiak dira nagusi: txerrikumea eta antxumea, ehizakia, perretxikoak eta onddoak. Ez dira ahaztekoak Erriberako barazkiak, kartako protagonistak baitira, zalantzarik gabe. Eguneako menua 15 euroan ematen dute, eta asteburukoak, 25 euroan (BEZa barne).

A restaurant noted for its exquisite traditional cuisine, based on local-grown, seasonal produce. Emphasis is on game, roasted meats: suckling pig and kid, wild mushrooms and, of course, the vegetables grown in La Ribera, which have pride of place on the menu. Set menu costs 15 Euros, Weekend menu costs 25 VAT included.



C/ Mayor, 1
T.: 948 781683
reservas@elcruccerocorella.com
www.elcruccerocorella.com

**Cocina de temporada /
Garaian garaiko sukaldaritza/
Seasonal cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

36 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

55

15 ASADOR GARZAIN (Hotel Baztán 3*)



Ubicado entre Irurita y Elizondo, es el destino perfecto para disfrutar de la gastronomía, los paisajes y la cultura del Valle de Baztán. Relájate en sus amplios jardines, refréscate en la piscina y saborea lo mejor de la cocina local en el restaurante del hotel con carta, carnes y pescados a la brasa y menús.

Irurita eta Elizondo artean kokatua, Baztango gastronomiaz, paisaiez eta kulturaz gozatzeko leku ezin hobea da. Bere lorategi zabaletan lasaitu zaitez, igerilekuan freskatu eta bertako sukaldearen elikagai onenak hoteleko jatetxean dastatu karta, haragi eta arrainak txingarretan eta menuak.

Located between Irurita and Elizondo, it is the perfect destination to enjoy the cuisine, landscapes and culture of the Baztán Valley. Relax in its spacious gardens, cool off in the pool and savour the best of local cuisine in the hotel restaurant with à la carte menu, grilled meat and fish and set menus.



Ctra. Francia, Km. 56
T.: 948 580050 Fax.: 948 452323
info@hotelbaztan.com
www.hotelbaztan.com

**Cocina tradicional y asador /
Sukaldaritza tradizionala eta erretegia
/ Traditional cuisine and carvery**

PRECIO / PREZIOA / PRICE: 30-35 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
250

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Diciembre a febrero / Abendutik otsailera
bitarte / December to February

ESQUÍROZ

16 ASADOR MAYA



Especialistas en carnes y pescados a la brasa desde 1977. Disponemos de zona infantil, parking propio y amplias terrazas cubiertas y al aire libre. Locales para todo tipo de celebraciones. Y también gran cervecería irlandesa "Iris Pub Eskiroz", ¡¡posiblemente la mayor de Pamplona y comarca!!

Txingarretan erretako haragi eta arrainetan espezialistak 1977tik hona. Haurrentzako gunea, aparkalekuak eta terrazak ditugu, estaliak eta aire zabalekoak. Ospakizun guztietarako aretoak daude. Eta Irish Pub Eskiroz irlandar garagardotegi ederra ere bai: ziur asko, Iruñeko eta inguruko handiena!!

Specialists in char-grilled meat and fish since 1977. Kids' play area, private car park and spacious outdoor and covered terraces. Function rooms for all types of celebrations. And also the "Irish Pub Eskiroz", possibly the largest Irish beer bar in Pamplona and surrounding area!!



Carretera de Salinas 20
T. y Fax: 948 31 73 39
www.asadormaya.com

**Tradicional, vasco-navarra /
Euskal eta nafar sukaldaritza
tradizionala.**

/ Traditional Basque - Navarre
PRECIO / PREZIOA / PRICE: 30 - 45 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
170

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
del 1 al 15 de agosto /
abuztuaren 1etik 15era arte /
from 1st to 15th august

ESTELLA-LIZARRA

17 CAMPING LIZARRA



Situado en Estella, capital de la Merindad, en el Camino de Santiago, a un kilómetro del centro de la ciudad. Menús especiales grupos consultar precios. Mediodía y noche se sirven platos combinados, sándwich, hamburguesas, raciones, bocadillos...

Donejakue bidean dago, Lizarran, merindadeko hiriburuan, erdigunetik kilometro batera. Taldeentzako menu bereziak eskaintzen dira. Galdetu prezioak. Eguerdian eta gauean, plater konbinatuak, sandwichak, hanburgesak, errazioak, ogitartekoak... eskaintzen dituzte.

Located in Estella, the main town in the area, right on the Way of St James, and at just 1 km from the town centre. Special group menus consult prices. Mixed platters, sandwiches, hamburgers, shared platters, French-bread sandwiches, etc., served in midday and evening.

Ordoiz, s/n T.: 948 551733
info@campinglizarra.com
www.campinglizarra.com

**Cocina tradicional navarra /
Nafarroako sukaldaritza tradizionala
/ Cooking traditional Navarre**

PRECIO / PREZIOA / PRICE: 15-30 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
100 Interior / barruan, 100 / indoor
200 exterior / kanpoan 200 / outdoor
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Consultar períodos de cierre por temporada/
Galdetu noiz ixten duten sasoi bakoitzean /
Consult closing periods by season



ESTELLA-LIZARRA

18 RICHARD



Espárragos rellenos, endivias con marisco. Salpicón de rape con cigalitas, delicias de bacalao. Mousse de queso con frambuesa y helado de miel. Menú del día a 18€. Menú de la casa a 36€. Disponen de una agradable terraza para el disfrute de sus clientes.

Zainzuri beteak, endibiak itsaskiekin. Zapo-salpikoa zigalatxoekin, bakailao-gutiziak. Gazta-mousse mugurdiekin eta ezti-izozkiarekin. Eguneko menua, 18 euroan. Etxeko menua, 36 euroan. Terraza atsegina dute, bezeroen gozamenerako.

Stuffed asparagus, endives with shellfish. Diced monkfish and baby langoustine salad, cod delight. Cheese mousse with raspberries, honey ice-cream. Set menu costs 18€. Menu of the House: 36€. Pleasant terrace available for the use of guests.

Yerri, 10
T.: 948 551316 - Fax: 948 551316
info@barrestauranterichard.com
www.barrestauranterichard.com

**Cocina regional y de autor /
Eskualdeko sukaldaritza
eta egile-sukaldaritza /
Regional and signature cuisine**
PRECIO / PREZIOA / PRICE: 50€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
60

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Lunes, noches y la primera quincena de
septiembre/
Astelehenak, gauak eta iraileko lehen
hamabostaldia/
Mondays, evenings, and the first half of
September



19 HOTEL YERRI



Cocina típica de la zona con productos frescos y de temporada. Menestra de verduras, pochas, Piquillos de Lodosa - Ajoarriero, pescados frescos del Cantábrico - Gorrín, cordero chilindrón, manos de cerdo - Delicias de la casa, cuajada, queso Urbasa. Restaurante con todos los servicios del hotel: Bar, parking subterráneo, etc.

Bertako ohiko sukaldaritza, produktu freskoekin eta garaian garaioekin. Barazki-menestra, potxak, Lodosako pikilloak. Ajoarrieroa, Kantauri itsasoko arrain freskoa. Txerrikumea, arkumea txilindronean, txerri-hankak. Etxeko gutiziak, mamia, Urbasako gazta. Jatetxean hoteleko zerbitzu guztiak eskaintzen dira: taberna, lurpeko aparkalekua, etab.

Mixed vegetables, fresh white haricot beans, sweet red Lodosa-grown piquillo peppers, Ajoarriero (flaked salt cod in tomato and pepper sauce), freshly-caught fish from the Bay of Biscay, suckling pig, lamb in pepper sauce, pork trotters. Homemade desserts, junket, Urbasa cheese. Restaurant offering all the hotel services: Bar, underground car park, etc.

Avda. Yerri, 35 (a 90 mts. Plaza de Toros)
T.: 948 546034 Fax.: 948 555081
hotelyerri@hotelyerri.es
www.hotelyerri.es

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
25-50 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
65



ETXALAR

20 VENTA DE ETXALAR



Restaurante situado en un paraje de gran encanto y en un cruce de caminos en plena zona de montaña. Cocina tradicional y casera con predominio de productos navarros. Exquisita verdura de temporada, caza, pescados y carnes a la parrilla de carbón. Fácil aparcamiento con capacidad para 200 vehículos. Especialistas en bodas, comuniones, reuniones de empresa y todo tipo de celebraciones, menús adaptados para alérgicos e intolerantes (bajo petición).

Jatetxea xarma handiko bazter batean dago, mendiko bidegurutze batean. Sukaldaritza tradizionala eta etxekoa, nafar produktuekin batez ere. Garaian garaiko barazki apartak, ehizakiak, arraina eta haragia ikatz-parrillan. Aparkaleku eroso, 200 ibilgailurako. Espezialistak ezkontza, jaunartze, enpresa-bilera eta ospakizun-mota guztietan. Menuak alergiko eta intoleranteentzat egokitzen dira (aurrez eskatu behar da).

This restaurant is set in a charming spot, at a crossroads in the heart of the mountain area. Traditional home-cooking with predominantly Navarre-grown produce. Exquisite game and chargrilled fish and meat. Convenient car parking facilities for 200 vehicles. Specialists in weddings, business meetings and all kinds of celebrations, adapted Allergy and food intolerance (on request) menus.

Ctra. Pamplona-Irún, Km. 60
Tel: 948 635000 Fax: 948 635263
info@etxalar.com
www.etxalar.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
45 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
80 + 150



21 PALACIO CASTILLO DE GORRAIZ



La base de su cocina son los productos de temporada. Cocotte de huevo de caserío a 62° con hongos de Ultzama y espuma de patata trufada. Delicia de cordero lechal D.O. Navarra asado, quinoa y crema de calabaza. Cheesecake de albaricoque, hueso de cereza de Milagro y helado de piel de limón.

Lantzen duten sukaldaritzaren oinarria sasoiako produktuak dira. Baserriko arrautzen cocottea 62º-an, Ultzamako onddoekin eta patata trufatuzko aparrarekin. Nafarroako jatorri-deiturako arkume errearen gutizia, kinoarekin eta kalabaza-kremarekin. Cheesecakea abrikotekin, Milagroko gerezi-hezurrekin eta limoi-azalezko izozkiarekin.

The cuisine is based on seasonal produce. Free-range eggs baked at 62° with wild mushrooms from the Ultzama valley and truffle potato foam. Roast D.O. Navarra suckling lamb delicacy, quinoa and cream of butternut squash



Avda. de Egüés, 78 T.: 948 337330
restaurant@castillodegorraiz.com
www.castillodegorraiz.com

Cocina tradicional navarra renovada / Nafarroako sukaldaritzatza tradizional berritua / Traditional Navarre cuisine with a fresh spin

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

50€-90€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

90-800

HUARTE

22 RESTAURANTE HOTEL DON CARLOS



Cocina basada en el respeto hacia el producto. El Restaurant-te Hotel Don Carlos fusiona tradición y vanguardia, en una propuesta gastronómica coherente que refleja las raíces y los sabores de la tierra navarra. Priorizan el producto de proximidad y de temporada, y lo sirven con cariño en un ambiente familiar y unas instalaciones rodeadas de jardines. Disponen de una carta de vinos excelente que es un referente en la Comunidad y de una fantástica terraza, ideal para relajarse.

Jatetxe honetako sukaldaritzaren oinarria produktuekiko errespetua da. Don Carlos jatetxe eta hotelean tradizioa eta abangoardia fusionatzen dituzte: haien proposamen gastronomiko koherenteak Nafarroako sustraiak eta zaporeak islatzen ditu. Gertuko eta garaiko produktuak lehenesten dituzte, eta maitasunez zerbitzatzen dute dena, familia-giroan, lorategiz inguratutako instalazioetan. Ardoen karta bikaina da, erreferentea lurralde osoan. Terraza ederra ere badute, erlaxatzeko aparta.

Cuisine based on respect for the product. The Don Carlos Hotel Restaurant combines traditional and avant-garde cuisine in a culinary proposal that is consistent and reflects the roots and flavours of Navarre. The emphasis is put on local and seasonal produce, that is lovingly served in a casual atmosphere, in facilities surrounded by gardens. The restaurant offers an excellent wine list that is among the best in Navarre, and a fantastic terrace, the ideal place to relax and unwind.



Dorraburu, 1
T.: 948 330077
infohotel@hdoncarlos.com
www.hdoncarlos.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

38-100 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

75 / 500

23 RESTAURANTE AROTXA JATETXEA



Considerado por muchos como uno de los mejores asadores de chuleta, también puede probar su tarta de manzana caliente y su torrija. Situado en un entorno tranquilo a 3 km. del Señorío de Bertiz. Un comedor acogedor y parking privado. Disponen de baños adaptados a minusválidos.

Askoren iritziz, txuleta-erretegirik onenetako bat da hau. Horrez gain, sagar-tarta beroa eta torrada ere probatu ditzakezu. Leku lasai batean dago, Bertizetik hiru kilometrora. Janlekua eroso da, eta aparkalekua, pribatua. Minusbaliatuentzat egokitutako komunak daude.

Considered by many to be one of the best carveries for steak. Guests can also try the hot apple pie and Spanish-style French toast. Located in a peaceful setting, 3 km from the Señorío de Bertiz nature park. Cosy dining room and private car park. Disabled-friendly toilets.



Santa Catalina 34
T.: 948 456 100
arotxa@arotxa.com
www.arotxa.com

Cocina tradicional cuidando mucho la calidad/ Sukaldaritza tradizionala, kalitatea asko zainduz.
/ Fine quality, traditional cuisine
PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

60 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
70
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Martes, miércoles y las noches de domingo a viernes/ Astearte, asteazken eta igandetik ostiralera bitarteko gauetan / Tuesdays, Wednesday and Sunday to Friday nights

LESACA

24 KASINO LESACA



Alubias, verdura, tortillas navarras (bajo pedido). Merluza, croquetas caseras. Ternera lechal y cordero, caza en temporada. Postres caseros. Menú del día a 15 euros. De octubre a junio incluido cerrado por las noches, salvo fin de semana.

Babarrunak, barazkiak, nafar tortillak (aurrez eskatu behar dira). Legatza, etxeko kroketak. Txekorrak eta arkumea, eta ehizakiak, sasoian. Etxeko postreak. Eguneko menua 15 euroan. Gaez itxita urritik ekainera bitarte, asteburuan izan ezik.

Beans, vegetables, Navarre-style omelettes (to order). Hake. Milk fed veal and lamb, game in season. Home-made desserts. Set menu at 15 Euros. From October to June included closed at night, except weekends.



Plaza Vieja, 23
T.: 948 637287 / 948 637152
eskolaberenea@gmail.com
www.pagodecirsus.com

Cocina tradicional / Sukaldaritza tradizionala / Traditional cuisine
PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

35-45 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
100-120
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Lunes noche / astelehen gauean / Monday evenings

25 CASA ARTETA



Restaurante Casa Arteta es un local con una cocina tradicional de carnes y pescados frescos que incorpora a su carta un buen número de productos de temporada (hongos, perretxikos, espárragos, alcachofas etc). Un lugar tranquilo a 10 kilómetros de Pamplona para celebrar reuniones familiares y pequeños eventos (bautizos, cumpleaños). Destaca también su carta de postres caseros.

Casa Arteta jotetzeko sukaldaritza tradizionala da, haragi eta arrain freskoekin. Garaian garaiko produktu asko ere badituzte kartan: onddoak, perretxikoak, zainzuriak, orburuak... Txoko lasai bat Iruñetik 10 kilometrora, familia-bilerak eta ekitaldi txikiak egiteko (bataioak, urtebetetzeak...). Etxeko postreen karta ere nabarmendu behar da.

Casa Arteta restaurant serves traditional cuisine based on fresh meat and fish, while the menu includes a large number of seasonal produce (wild mushrooms, St George's mushrooms, asparagus, artichokes, etc.). A peaceful spot that is just 10 kilometres from Pamplona, ideal for holding family get-togethers and small events (christenings, birthdays). Particular mention should also be made of its of home-made dessert menú.



C/ San Miguel, s/n
T.: 948 302 307
restaurantcasaarteta@gmail.com
www.restaurantcasaarteta.es

PRECIO/PREZIOA / PRIZE
55 - 70 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
60
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
martes y miércoles, excepto festivos /
astearte eta asteazkenean, jaiegunetan
izan ezik / tuesdays and wednesdays,
except holidays

MENDIGORRÍA

26 CAMPING EL MOLINO



Alubias rojas de Puente la Reina, mariscada, asados, pescados frescos. Cuajada, helados, postres caseros, quesos de la región. El Camping El Molino cuenta con la ISO 14001.

Gareseko babarrun gorriak, itsaski-jana, errekiak, arrain freskoa. Mamia, izozkia, etxeko postreak, eskualdeko gaztak. El Molino kanpinak ISO 14001 ziurtagiria du.

Puente la Reina-grown red kidney beans, mixed shellfish dish, roasts, fresh fish. Junket, ice-creams, home-made desserts, regional cheeses. The El Molino camp site is certified to ISO 14001.



Mendigorría
T.: 948 340604 Fax.: 948 340082
info@campingelmolino.com
www.campingelmolino.com

**Cocina regional casera /
Eskualdeko etxeko sukaldaritza /
Regional home-cooking**
PRECIO / PREZIOA / PRIZE
24 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
200
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Lunes / astelehenean / Mondays
Diciembre / abenduan / December

27 ASADOR MUTILOA



El Restaurante Asador Mutiloa está a 8-10 minutos en coche del centro de Pamplona.

Cerca de la Universidad Pública, del Campo de Fútbol del Osasuna, y del Navarra Arena.

Es una casona rústica de piedra y madera, con amplio jardín, y una cocina basada en los asados, principalmente a la parrilla. Y con Verduras de Navarra según la temporada. Postres caseros y amplia carta de vinos.

Asador Mutiloa jatetxea 8-10 minutura dago Iruñeko erdigunetik autoz.

Unibertsitate Publikotik, Osasunaren Futbol Zelaitik eta Navarra Arenatik gertu.

Harrizko eta egurrezko etxetzar landatarra da, lorategi zabala du eta erretegieta oinarritutako sukalde, parrillan egindakoa batez ere. Eta Nafarroako Barazkiekin denboraldiaren arabera. Etxeko postreak eta ardo-karta zabala.

The Mutiloa Grill Restaurant is an 8-10 minute drive from the centre of Pamplona.

It is close to the Public University, the Osasuna Football Stadium and the Navarra Arena. It is a rustic stone and wood house with a large garden and a cuisine based on grilled meats, mainly barbecued. It also serves seasonal vegetables from Navarra. Homemade desserts and an extensive wine list.



Pº. Ind. Mutilva Baja, C/O, nº 42
T. 948 152650

622 639 349 (móvil y whatsapp)
asadormutiloa@yahoo.es
www.asadormutiloa.es

PRECIO MEDIO / BATEZ BESTEKO PREZIOA
/ AVERAGE PRICE:

Carta: 60€. Menú grupos: 51-55€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

3 comedores para un total de unas 220

personas /

3 jangela 220 pertsona ingururentzat /

3 dining rooms for a total of around

220 people

OCHAGAVÍA

28 ASADOR KIXKIA



Este establecimiento es el lugar idóneo para disfrutar del ambiente rural que dispensa una decoración típica de sidrería tradicional en la que destacan la piedra y la madera. Cuidan especialmente la materia prima y tanto la carne como el pescado son de primera calidad. La especialidad de la casa es el chuletón y las carnes a la parrilla. Disponen de carta y de menú de sidrería. El comensal puede servirse la sidra natural directamente desde las barricas. Dispone de un amplio parking a las puertas del asador facilitando su acceso.

Jatetxe hau primerako leku bat da landaz gozatzeko: sagardotegi tradizioaletako apainketa dauka, eta, hartan, harria eta egurra dira nagusi. Lehengaiak bereziki zaintzen dituzte, eta nola haragia hala arraina bikainak dira. Etxeko espezialitatea txuleta eta parrillan erretako haragia dira. Karta eta sagardotegi menua eskaintzen dituzte. Mahaikideek upeletatik zuzenean hartu dezakete sagardo naturala. Aparkaleku handi bat dago erretegiaren sarreran, hara joatea errazteko.

This restaurant is the ideal place to enjoy the rural atmosphere of a traditional cider house, with its typical stone and wood décor. Particular care is taken to serve only the finest quality meat and fish. The speciality dishes are charcoalgrilled beef steaks and other cuts of meat. An à la carte and cider menu are both available and guests can serve their own cider directly from the barrels. A spacious car park is located right alongside the carvery, for the convenience of our guests.



Calle Urrutia nº 59. T. 948 890517
kixkia2000@yahoo.es
www.kixkia.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE: 33-55 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

180

APERTURA / HASIERA / OPENING

Cerrado entre semana, abierto sábados y domingos todo el año, puentes y meses de verano todos los días /

Aste barruan itxita, larunbat eta igandeetan zabalik urte osoan, zubi eta udako hilabeteetan eguneroko /

Closed during the week, open Saturdays and Sundays all year round, public holidays and summer months every day

29 GAMBARTE JATETXEA



Atractivo menú de fin de semana. También del día y menú infantil. Interesante para banquetes y grupos. Dos comedores independientes para 65 personas cada uno.

Asteburuko menu erakargarria. Eguneko menua eta haurrentzako menua ere badaude. Interesgarria oturuntzak egiteko, eta taldeentzat. Bi janleku daude, eta bakoitzean 65 mahaikide sartzen dira.

Attractive weekend menu. Also set menu and children's menu. Interesting for banquets and groups. Two separate dining rooms for 65 guests each.



Rua del Seco, 15
T. 948 740139
restaurantegambarte@gmail.com
<https://restaurante-gambarte.negocio.site/>

Cocina navarra / Nafarroako sukaldaritza / Navarre cuisine
PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 25- 30 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 130

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Miércoles / asteazkenean / wednesday
ABIERTO / ZABALIK / OPEN:

De lunes a domingo de 13 a 17:30h./
astelehenetik igandera, 13:00etatik 17:30era
bitarte. / From Monday to Sunday from 1:00
p.m. to 5:30 p.m

30 MERINDAD DE OLITE
“Enoteca – Winebar”

Espacio temático dedicado al vino en el que conviven Restaurante, Enoteca y Winebar, donde el aficionado al vino, disfrutará de una experiencia gastronómica y enológica degustando la mejor selección de vinos de Navarra y una sección dedicada a caprichos Nacionales. Restaurante innovador donde disfrutar de la mejor cocina moderna y amplia selección de vinos de Navarra por copas. Menú degustación 35 € En el Winebar podrás realizar catas eligiendo entre una amplia gama de tintos, rosados y blancos por copas. Además, puedes disfrutar de catas de aceite y queso. Espléndida Enoteca, con gran selección de vinos de bodegas de Navarra y productos gourmet.

Ardoari eskainitako espazio bat da: jatetxea, enoteka eta winebarra aldi berean. Hala, ardozaleek esperientzia gastronomikoaz eta enologikoaz gozatuko dute, Nafarroako ardorik onenak eta gutizia nazionalak dastatuz. Jatetxe berritzaile honetan, sukaldaritza modernorik onena eta Nafarroako ardo ugari eskuratu daitezke, kopakadaz kopakada. Dastatzeko menua, 35 euro. Winebarrean, era askotako ardo beltz, gorri eta zurien kopakadak dastatu ahalko dituzu. Gainera, olio eta gazta ere dastatzeko aukera dago. Enoteka ederra da, eta Nafarroako upategietako ardo asko eta gourmet produktuak biltzen ditu.

A thematic space dedicated to wine, grouping together the Restaurant, Wine Shop and Wine Bar. Wine enthusiasts are offered the opportunity to enjoy a unique food and wine-tasting experience with the best selection of wines from Navarra and other good Spanish wines. An innovative style of restaurant, enjoy the very best contemporary cuisine, set tasting menu 35 € our Wine bar offers you the possibility of enjoying wine tastings and degustations, choosing between a wide range of wines. Tasting olive oil and cheese. With a splendid Wine shop featuring an extensive selection of wines from the main wineries in Navarra, as well as other gourmet products



Rua de la Judería, 11 T. 948 740735
info@restaurantemerindaddeolite.com
www.restaurantemerindaddeolite.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
30-40€

31 ALHAMBRA



Situado en pleno centro de Pamplona. El Restaurante Alhambra es un clásico de la alta cocina de Pamplona. Con los hermanos Iñaki y Esther Idoate al frente y secundados por el equipo del chef Javier Díaz, mantienen en constante evolución su cocina que sorprende con la elaboración y combinación de ingredientes en sus platos. Un espacio en el que se respira calidez por su excelente servicio. Entre sus propuestas destacamos los menús maridaje. Imprescindible visitarlo. Se cumplen 40 años de trayectoria 1985-2025.

Iruñeko erdigunean bertan dago. Alhambra jatetxea Iruñeko goi-sukaldaritzaren klasiko bat da. Iñaki eta Esther Idoate anai-arrebek gidatzen dute, eta Javier Díaz chefaren taldea dute atzean. Haien sukaldaritzak une oro ari da aldatzen, eta harridura sortzen du platerak prestatzeko moduarekin eta osagaien konbinazioarekin. Epeltasuna dario jatetxeari, zerbitzua sekulakoa baita. Haien proposamenen artean, uztartzeko menuak azpimarratu behar dira. Joan beharra dago. 40 urteko ibilbidea beteko dute 1985-2025.

Located right in the centre of Pamplona. The Alhambra Restaurant has a long-standing reputation for haute cuisine in Pamplona. Run by Iñaki Idoate and his sister Esther, with the support of the team led by chef Javier Díaz, the cuisine is constantly evolving, to produce some surprising ways of preparing and combining the ingredients in its dishes. This is a restaurant that conveys warmth and friendliness, due to its excellent service. Particular mention should be given to its pairing menus. A must-visit. Celebrating 40 years of history 1985-2025.



Bergamín, 7
T.: 948 245007 / 948 242866
info@restaurantalhambra.es
www.restaurantalhambra.es

Cocina de producto / Produktuari begirako sukaldaritzak / Product cuisine
MENÚS / MENUAK / MENUS:
1985 aniversario: 60€ (excepto sábados mediodía y San Fermín). Alhambra: 80€. Degustación maridaje: 98€. Carta. / 1985. urteurrena: 60€ (larunbat eguerdian eta sanferminetan izan ezik). Alhambra: 80€. Uztartzeko dastaketa: 98€. Gutuna / 1985 anniversary: €60 (except Saturdays at midday and San Fermín). Alhambra: €80. Wine pairing tasting: €98. À la carte. CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 140

32 AUZMENDI



Típica sidrería vasca. Parrilla para carnes y pescados a la brasa. Buen ambiente entorno a las kupelas donde se puede degustar la sidra del año. Disponen de carta y menú de sidrería, así como una cava de vinos abierta al público. En el bar amplia oferta de pintxos, tapas, raciones, bocatas.

Ohiko euskal sagardotegia. Parrilla, haragia eta arraina txingarretan erretzeko. Giro ona urteko sagardoak upelen artean dastatzeko. Karta eta sagardotegiko menua dute, baita publikoarentzat zabalik dagoen ardo upategi bat ere. Taberna, pintxo, tapa, errazio eta ogitarteko mordoa.

Typical Basque cider house. Char-grilled meat and fish. Good atmosphere around the barrels serving this year's cider. A la carte menu and cider house menu available, as well as a wine cellar open to the public. The bar offers a good selection of tapas, small servings, sandwiches...



Joaquín Beunza, 17 bis
(junto al puente de las Oblatas)
(next to the Oblatas bridge)
T.: 948 384670 – 659 247696
info@sidreriaauzmendi.com
www.sidreriaauzmendi.com

Sidrería-asador / Sagardotegi eta erretegia / Cider house and carvery

PRECIO / PREZIOA / PRICE: 50-70 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 200

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Lunes y noches de martes a jueves y domingos / Astelehenetan eta asteartetik ostegunera bitarteko gauetan eta igandetan / Mondays and Tuesday to Thursday evenings and Sundays

PAMPLONA

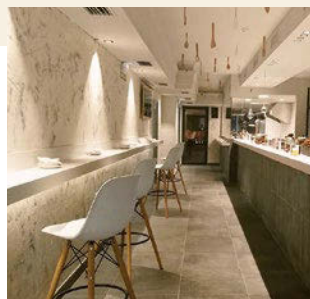
33 BASERRIBERRI



Un restaurante-bar gastronómico en el que disfrutar de una cocina de raíz y creativa. En su barra de pinchos, premiada en multitud de ocasiones, encontrarás maravillosos y originales pinchos. Su restaurante lleno de sorpresas te hará vivir una experiencia única, a través de sus diferentes y atrevidos menús.

Sustraiei begirako sormenezko sukaldaritzaz gozatu daitekeen jatetxe eta taberna gastronomikoa. Pintxoen barrak sari ugari jaso ditu, eta, hartan, pintxo bikainak eta originalak aurkituko dituzu. Sorpresaz beteta dago: esperientzia paregabea biziko duzu menu ausart eta desberdinekin.

A gastronomic restaurant-bar to enjoy creative roots cuisine. In its pintxos bar, the subject of numerous awards, you will find some of the most wonderful and original bites. The restaurant, full of surprises, offers a unique experience through its different and daring menus.



San Nicolás, 32
T.: 848 980 700
restaurantebaserriberi@gmail.com
www.baserriberi.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
40-60 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
- Comedor: 40 pax
- Comedor privado: 25pax
- Janlekua: 40 pax.
- Janleku pribatua: 25 pax
- Dining room: 40
- Private dining room: 25

PAMPLONA

34 CAFÉ IRUÑA



Visitar el Café Iruña con su ambiente y decoración únicos, típicos de los cafés de finales del siglo XIX, es una experiencia que nadie debe perderse. El visitante encontrará un concepto gastronómico basado en la cocina tradicional y en el producto de temporada con un menú y una gran variedad de platos, raciones y pinchos que se pueden degustar tanto en el Salón como en su excelente Terraza, una de las mejores de la ciudad. Merece la pena visitar el Rincón de Hemingway, espacio que en su día era muy frecuentado por el escritor. Menú diario, fin de semana y carta platos, raciones y pinchos. El salón principal es ideal para celebraciones familiares, de amigos o empresa.

XIX. mendearen amaierako kafe-etxeen giroa eta apainketa paregabea daude Café Iruñan, eta, beraz, inork galdu behar ez duen esperientzia bat da bertara joatea. Bisitariak topatuko duen kontzeptu gastronomikoa sukaldaritzaren tradizionalean eta garaian garaiko produktuan oinarrituta dago. Zehazki, menua eskaintzen dute, eta era askotako plater, errazio eta pintxoak ere bai. Aretoan bertan edo terrazan dastatu daitezke, hiriko onenetako bat da eta. Hemingway txokoa ikustea merezi du: bere garaian, idazlea maiz joaten zen. Eguneko menua, asteburuko menua eta karta, platerak, errazioak eta pintxoak. Aretoko nagusia familiako, lagunarteko edo enpresako ospakizunak egiteko aproposa da.

A visit to the Café Iruña with its unique ambience and décor, typical of coffee shops of the late 19th century, is an experience that is not to be missed. Visitors will find a culinary concept that is based on traditional cuisine and seasonal produce with a menu and a large variety of dishes, shared platters and tapas that can be eaten either indoors in the Saloon or outdoors on its excellent Terrace, one of the best in the city. Hemingway's Corner is a must-see, being the spot that was often frequented by this writer. The main room is ideal for holding celebrations. Set weekday menu, weekend menu, list of dishes, shared platters and tapas.



Café Iruña - Plaza del Castillo (Pamplona)



Plaza del Castillo, 44 T.: 948 222064
info@cafeiruna.com
www.cafeiruna.com

**Cocina casera y de temporada /
Etxeko eta sasoiko sukaldaritzak /
Home-style, seasonal cuisine**

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
25-30€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
140

35 CASA MANOLO



Restaurante situado en el centro de Pamplona, destaca por su cocina regional y tradicional, base de este establecimiento de gran arraigo en la ciudad. Ambiente acogedor y tranquilo, en pleno centro de la ciudad, dispone de amplios comedores y menús flexibles para grupos.

lruñeko erdigunean dago, eta eskualdeko sukaldaritzak tradizionala dela-eta nabarmentzen da; izan ere, hori da hirian ondo errotuta dagoen jatetxe honen oinarria. Giroa eroso eta lasaia da, erdigunean bertan. Janlekuak handiak dira eta taldeentzako menu malguak eskaintzen dituzte.

Located in the Pamplona city centre, this longstanding, well-established restaurant is noted for its traditional, regional cuisine. Offering a warm, welcoming and peaceful atmosphere, in the heart of the city, with spacious dining rooms and flexible menus for groups.



García Castañón, 12-1º T.: 948 225102
casamanolorestaurante@gmail.com
www.restaurantecasamanolo.com
www.pagodecirsus.com

Cocina tradicional / Sukaldaritzak tradizionala / Traditional cuisine

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

29/44/65 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

168

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Domingo noche, lunes todo el día y las noches de martes y miércoles.

Sunday evening, Monday all day and

Tuesday and Wednesday evenings.

Igande gauean, astelehenean egun osoan eta astearte eta asteazken gauetan.

36 BAR RESTAURANTE CUATROYTRES (Hotel Blanca de Navarra 4*)



Nuestra propuesta se basa en un trabajo en equipo para crear una variada oferta de menús quincenales y una carta con productos de temporada y proximidad, aprovechando la maravillosa oferta de productos que tiene Navarra.

También menús para grupos en el Salón Doña Blanca, todos ellos adaptables a sus necesidades.

En la barra tenemos una amplia propuesta de pintxos y también tostadas, pastas y bizcochos caseros para disfrutar en cualquier momento. El hotel Blanca de Navarra dispone de salones privados adaptables a sus necesidades con variedad de propuestas.

Gure proposamena talde-lanean oinarritzen da, bi asteako menu anitzak eta denboraldiko eta tokiko produktuak dituzten kartak sortzeko, Nafarroak eskaintzen dituen produktuak aprobetxatuz.

Taldeentzako menuak ere eskaintzen ditugu Doña Blanca Aretoan, guztiak zure beharretara egokitu daitezkeenak.

Barran, pintxo aukera zabala dugu, baita tostak, opilak eta etxeko bizkotxoak ere, edozein unetan gozatzeko.

Blanca de Navarra hotelean, zure beharretara egokitu daitezkeen areto pribatuak ditugu, eskaintza askotarikoekin.

Our proposal is based on teamwork to create a varied offer of fortnightly menus and a menu with seasonal and local products, taking advantage of the wonderful range of products that Navarre has to offer.

We also offer menus for groups in the Doña Blanca Room, all of them adaptable to your needs.

At the bar we have a wide range of pintxos and also toasts, pastries and homemade cakes to enjoy at any time.

The Hotel Blanca de Navarra has private rooms adaptable to your needs with a variety of proposals.



Avda. Pío XII, 43
T. 948 171010 / 675 560 640
reservas@hotelblancadenavarra.com
www.hotelblancadenavarra.com

Cocina casera y de temporada / Etxeko eta Etxeko eta sasoioko sukaldaritzak / Hsasoiko sukaldaritzak.

ome-style, seasonal cuisine

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

28 - 60 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

25-180

PAMPLONA

37 EL COLEGIO



Ubicado en un emblemático edificio de Pamplona y tras la incorporación del Chef Alex Múgica desde el año 2021 y el apoyo incondicional de todo el equipo del restaurante, ofrece una cocina de fusión, entre tradicional y de autor, en un marco incomparable de salones y terraza para satisfacer todo tipo de celebraciones, tanto de congresos, como de bodas, comuniones, carta y menú del día, con el objetivo único de buscar la máxima satisfacción del cliente.

Iruñeko eraikin entzutetsu batean dago. Alex Múgica chefa 2021ean iritsi zen, eta, jatetxeko talde osoaren babes erabatekoarekin, fusio-sukaldaritza eskaintzen du, sukaldaritza tradizionala eta egile-sukaldaritza uztartuz. Aretoak eta terraza paregabeko agertokia dira ezein ospakizunetarako: biltzarrik, ezkontzak, jaunartzeak... Karta eta eguneko menua daude. Eta helburu bakarra bezeroak gogobetirik egotea da.

In 2021, Chef Alex Mugica joined this restaurant located in an iconic building in Pamplona and, with the unconditional support of the entire team, he offers a fusion cuisine that is a combination of traditional and signature cuisine, in a unique setting of dining rooms and a terrace to cater for all kinds of celebrations, such as congresses, weddings, communions, à la carte and set menu, all directed at seeking the maximum satisfaction of our guests.



Avda. Baja Navarra, 47 T.: 948226364
restaurant@
elcolegiocongresosyrestaurant.com
**www.
elcolegiocongresosyrestaurant.
com**

**Cocina de temporada y autor /
Seasonal and signature cuisine**
PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 30-50 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
180 + 40 + 35
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Domingo y Lunes / astelehen eta
igandean / Sunday and Monday

PAMPLONA

38 EL MERCAO



Situado en el Mercado del Ensanche pamplonés, este bar y restaurante busca fusionar el buen producto navarro con el sabor del mediterráneo y la imaginación oriental; de la mano del chef Jorge Otxoa, dando paso a una cocina saludable, diferente y atractiva. Con la distinción Bib Gourmand de la Guía Michelin. Ganador de la XXII Semana del Pincho 2022. Disponen de comedores privados con capacidad para 40 y 25 personas. Menú del día a 35 euros. Menú fin de semana a 50 euros.

Iruñeko Zabalguneoko merkatuan dago nafar produktu bikainak, Mediterraneoko zaporeak eta ekialdeko irudimena batu nahi dituen taberna eta jatetxe hau. Jorge Otxoa chefaren eskutik, sukaldaritza osasungarria, desberdina eta erakargarria eskaintzen dute. Michelin gidaren Bib Gourmand saria eman diote. Pintxoaren 2022ko XXII. Asteko irabazlea izan zen. Janleku pribatuak daude 40 eta 25 lagunentzat. Eguneko menua 35 euroan. Asteburuko menua 50 euroan.

Located in the Mercado (market) in the Ensanche (city extension) of Pamplona, this bar and restaurant combines fine produce from Navarra with the flavour of the Mediterranean and eastern imagination, by chef Jorge Otxoa, to offer a cuisine that is healthy, different and attractive. Awarded the Michelin Guide "Bib Gourmand" distinction. Winner of the 22nd Pincho (tapa) Week 2022. Private dining rooms are available, seating 40 and 25 diners. Set menu at €35. Weekends menu €50.



Tafalla, 7-9
T.: 948 292 588
Fax: 948 150 429
info@elmercao.com
www.elmercao.com

**Cocina de fusión /
Fusio-sukaldaritza / Fusion cuisine**
PRECIO / PREZIOA / PRIZE:
45 - 50 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
150
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Domingo noche / igande gauean /
sunday evenings

39 EL MESÓN DE LA TORTILLA



Nuestra original y cuidada decoración y sus rincones característicos, hacen de nuestro local un lugar cálido y acogedor en el que disfrutar de la gastronomía tradicional navarra con un toque personal. Disponemos de alternativas para veganos. Cuidamos de cada detalle para que disfrutes de tu paso por el Mesón de la Tortilla, un local con mucho encanto en pleno casco antiguo de la ciudad referente por su excelente relación calidad-precio.

Gure apainketa originala da, zaindu egiten dugu, eta txoko bakoitzak bere bereizgarriak ditu. Emaizta leku epel eta eroso bat da, ukitu pertsonala daraman nafar gastronomia tradizionalaz gozatzeko modukoa. Beganoentzako aukerak ditugu. Xehetasun guztiak zaintzen ditugu, El Mesón de la Tortillara etortzea gozamen hutsa izateko. Xarma handiko leku hau hiriko alde zaharrean bertan dago, eta erreferentzia bat da kalitatea-prezioa erlazio bikainagatik.

Our original and elegant décor and its characteristic corners, ensure that our establishment is warm and welcoming, a place in which you can enjoy traditional Navarra cuisine with a personal twist. Alternatives for vegans are available. We take care of every little detail, to make sure that you enjoy your visit to the Mesón de la Tortilla, a charming place noted for its excellent value for money, set in the heart of the old quarter of Pamplona.



C/ Navarrería, 12 Bajo
T.: 948 222 272
tortilla@mesontortilla.es
www.mesontortilla.com

PRECIO/PRICE
17,50€ - 30€
CAPACIDAD/MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
65

PAMPLONA

40 EUROPA



Situado en el corazón de Pamplona, junto a la calle Estafeta y la plaza del Castillo, el restaurante Europa posee una estrella Michelin y un sol Repsol. De la mano de su chef, Pilar Idoate, y su equipo, ofrece una propuesta de cocina de raíz puesta al día con toques de vanguardia con productos de proximidad desde la base de los sabores de la gastronomía navarra. Esta oferta gastronómica se plasma en una cuidada carta que se renueva cada temporada, así como su selección de vinos. Cerrado lunes y martes noche, domingo todo el día. Se cumplen 50 años de trayectoria 1975-2025.

Iruñeko erdigunean dago Europa jatetxea, Estafeta kalearen eta Gazteluko plazaren ondoan. Zehazki, Michelin izar bat eta Repsol eguzki bat ditu. Pilar Idoate chefaren eta haren taldearen eskutik, jatetxeak sustraietxetik hasi eta eguneratuta proposatzen du, abangoardiako ukituekin. Gertuko produktuak erabiltzen dituzte, Nafarroako gastronomiaren zapoetan oinarrituta. Eskaintza gastronomiko horren isla arduraz hartzen zaion karta da, denboraldiz denboraldi berritzen dena, ardoen eskaintza bezala. Ibita astelehen eta astearte gauean, eta igande osoa. 50 urteko ibilbidea beteko dute 1975-2025.

Ideally located in the centre of Pamplona, next to the Calle Estafeta street and Plaza del Castillo square, the Europa Restaurant boasts one Michelin star and one Repsol sun. Guided by its chef, Pilar Idoate and her team, the Europa offers a heritage menu updated with innovative twists based on locally-sourced produce and the flavours of Navarra cuisine. The exquisite à la carte menu is renewed each season, as well as its wine list. Closed Monday and Tuesday evenings, Sunday all day.

Celebrating 50 years of history 1975-2025.



Espoz y Mina, 11
T.: 948 221800
europa@hreuropa.com
www.hreuropa.com

Cocina de estrella / Izardun sukaldaritza / Starred cuisine
MENÚS / MENUAK / MENUS:
1975 aniversario: 60€ (excepto sábados mediodía y San Fermín). Eugenia: 82€.
Degustación maridaje: 110€. Carta. / 1975. urteurrena: 60€ (larunbat eguerdietan eta sanferminetan izan ezik). Eugenia: 82€.
Uztartze dastaketa: 110€. Gutuna. / 1975 anniversary: €60 (except Saturdays at midday and San Fermín). Eugenia: €82.
Wine pairing tasting: €110. À la carte
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
200

41 IRUÑA MENDEBALDEA BAR RESTAURANTE



Situado en la zona de hospitales encontramos el Bar – Restaurante Iruña Mendebalde, donde se puede disfrutar de una amplia barra de pinchos o de una comida informal con raciones, tostadas, bocadillos o platos combinados. Ofrecemos también un menú diario, de lunes a domingo, basado en recetas tradicionales, platos locales y de temporada. Una excelente relación calidad – precio en un entorno agradable y acogedor. Su amplia terraza nos ofrece un comfortable espacio donde desayunar, tomar un aperitivo, picotear, comer o cenar.

Ospitaleen eremuan dago Iruña Mendebalde taberna-jatetxea. Pintxoak hartzeko barra zabal bat dago, edo otordu informal bat, ogi txigortuak, ogitartekoak edo plater konbinatuak. Eguneroko menua ere eskaintzen dugu, astelehenetik igandera, errezeta tradizioaletan, tokiko eta sasoiko plateretan oinarritua. Kalitate-prezio erlazio bikaina ingurune atsegin eta eroso batean. Bertako terraza zabalak gosaltzeko, aperitibo bat hartzeko, mokadutxoak egiteko, bazkaltzeko edo afaltzeko leku eroso eskaintzen digu.

Located in the hospital district, Bar-Restaurant Iruña Mendebalde offers a wide selection of tapas or informal meals with portions, toasted sandwiches, baguettes, and mixed dishes. We also offer a daily menu, Monday to Sunday, based on traditional recipes, local dishes and seasonal produce. Excellent value for money in a pleasant and welcoming setting. Our large terrace offers a comfortable space where you can have breakfast, an aperitif, a snack, lunch or dinner.



Irunlarrea, 6
T. 948 175536
info@cafeiruna.com
www.irunamendebalde.com

**Cocina casera /
Ettxeko sukaldaritza y de
temporada /**

Home-made, seasonal cuisine

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

20-25 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK /

CAPACITY:

100

42 KATUZARRA



Local super bonito en el centro de Pamplona, asador con brasas de encina y con una carne "Premium". Ven a probar el mejor pulpo, zamburiñas, pincho de foie a la brasa, costillas de cordero y pescados frescos todo en nuestras brasas de encina. Menús de temporada de cocina tradicional Navarra y con productos de temporada. Una gran carta de vinos D.O. Navarros y otras denominaciones. Además, podéis disfrutar en barra, nuestra oferta de Barrabras: chuleton de kilo, más botella de vino Arrocal de Ribera de Duero por 60,00€. Se sirve solamente en barra. Te esperamos!

Lokal eder-eder hau Iruñeko erdigunean dago. Artezko txingarrak erabiltzen dituzte eretegi honetan, eta haragi aparta. Etorri gurera, eta dastatu olagarriorik hoberena, zamburiñak, txingarretan egindako foie-pintxoak, arkumese-saiheskia eta arrain freskoa, dena gure artezko txingarretan prestatua. Nafarroako sukaldaritza tradizioaleko sasoiko menuak, garaian garaiko produktuekin. Sekulako ardo-karta dute. Nafarroako jatorri-deiturakoak eta beste deitura batzuetakoak. Horrez gain, Barrabras eskaintza aukeratu dezakezu barran: kilo bateko tuleteta eta botila bat vino Arrocal de Ribera de Duero ardo, 60,00 euroan. Barran soilik hartu daiteke. Zain gaitzuz!

A really nice place in the centre of Pamplona. This carvery serves "Premium" quality meat roasted on oak wood embers. Come and try the best octopus, small scallops, char-grilled foie tapa, lamb chops and fresh fish, all gri-lled over oak wood embers. Seasonal menus with traditional Navarra cuisine and seasonal produce. Extensive list of D.O. Navarra wines and other designations of origin. What is more, at the bar, you can enjoy our Barrabras offer: one-kilo steak, plus vino Arrocal de Ribera de Duero wine for €60,00. Only served at the bar. We will wait for you!



San Nicolás, 34 - 36 bajo

T.: 948 224634

www.katuzarra.es

PRECIO / PREZIOA / PRIZE:

Menú del día 29 € de lunes a jueves no festivos, Menú asador 53,50€/Eguneako menua, 29 euro, jaiegunak ez diren astelehenetik ostegunera bitarte.

Erretegiko menua, 53,50 euro / Menu of the day €29 from Monday to Thursday (not bank holidays), Grill menu €53,50

ABIERTO / ZABALIK / OPEN:

de 12:00 a 00:00 ininterrumpido / 12:00etatik 00:00etara, etenik gabe / From 12am to 12pm food served all day

43 LA HUERTA DE CHICHA



En LA HUERTA DE CHICHA te ofrecemos una cuidada co- cina tradicional de temporada con un toque de innovación, siempre poniendo el objetivo en hábitos de comida saludables. Elaboramos nuestros menús con los mejores ingredientes de la huerta navarra y productos de calidad de temporada, todo ello servido con gran cariño en un local que te sorprenderá.

LA HUERTA DE CHICHA, sasoiko sukaldaritzaz zaindua eskaintzen dizugu, berrikuntza-ukitu batekin. Helburua elikadura-ohitura osasungarriak dira beti. Gure menuak nafar baratzeko osagairik onenekin eta garaian garaiko kalitate oneko produktuekin egiten ditugu. Eta hori guztia maitasun osoz, zur eta lur utziko zaituen lokal batean.

LA HUERTA DE CHICHA offers you fine traditional, seasonal cuisine with an innovative twist, always focussed on healthy eating habits. We prepare our menus with the finest ingredients of the Navarra market gardens and high quality seasonal produce, all served with love and care in a place that is set to surprise you



C/ Paulino Caballero, 15 Bajo
T.: 948 229 134
info@lahuertadechicha.es
www.lahuertadechicha.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
25 - 40€

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
70

44 LA MANDARRA DE LA RAMOS



Especialidad en pinchos, raciones, tostadas, ensaladas, cazuelicas, postres caseros y jamón Ibérico de bellota. En el casco antiguo de Pamplona, referente de la fiesta san- ferminera, con el encierro de Pamplona y el "Chupinazo" fotografiado en el suelo de su comedor. Cada quincena promociona un vino de una determinada bodega. Además, disponen una amplia carta de vinos de otras D.O., así como cerveza de bodega Ambar. Menú de lunes a viernes a 18,50, y en los dos nuevos comedores un menú especial o de fin de semana de 35 euros. Abierto todo el día.

Hauek ditugu espezialitate: pintxoak, errazioak, tostadak, entsaladak, kazolatxoak, etxeko postreak eta ezkur-urdaiazpiko iberikoa. Iruñeko alde zaharrean, sanferminetako erreferentzia, eta entzierroa eta txupinazoa janlekuko lurzoruan, argazkitan. Hamabostaldi bakoitzean, upategi jakin bateko ardo bat sustatzen du. Horrez gain, beste jatorri-deitura batzuetako ardoen karta luzea dute, eta Ambar bodegako garagardoa. Astelehenetik ostiralera bitarteko menua, 18,50 euroan, eta bi janleku berrietan, menu berezia edo asteburukoa, 35 euroan. Zabalik egun osoa.

Specialising in Tapas, platters, toasted bread with toppings, salads, traditional food, home-made desserts and acorn-fed Iberian designation of origin mountain ham. Located in the heart of the old city centre of Pamplona, famous for its San Fermin fiestas, with the Pamplona bull-running and the "Chupinazo" photographed on the dining room floor. Every fortnight a brand of wine is promoted from a specific winery. An extensive wine list with wines from many designations of origin is also available, in addition to beer from the Ambar brewery and Napparier, the 100% natural Navarre beer par excellence. Menu from Monday to Friday at 18,50 Euros, whilst a special or weekend menu at 35 Euros is served in the two new dining rooms. Open all day.



San Nicolás, 9
T.: 948 212 654
lamandarra@lamandarradelaramos.com
www.lamandarradelaramos.com

De temporada y tradicional Navarra / Nafarroako sasoiko sukaldaritzaz tradizionala. / Seasonal, traditional Navarre-style cuisine

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
18,50 / 35 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
120

PAMPLONA

45 LA MAR SALADA



En La Mar Salada descubrirás sus diferentes arroces, pescados, mariscos y cazuelitas tradicionales en un moderno restaurante. Su decoración juega estéticamente con el minimalismo y la elegancia a la vez que trasmite un aire joven. Destaca la gran variedad de arroces y el amplio abanico de exquisitos platos elaborados con gran dedicación a la vez que el cliente disfruta de su excelente servicio. Disponen de diferentes reservados especiales, para reuniones, celebraciones familiares, etc.

La Mar Saladan, askotariko arrozak, arraina, itsaskiak eta kazolatxo tradizionalak aurkituko dituzu, jabetxe moderno batean. Apainketa minimalismoarekin eta dotoreziarekin jolasten da, eta, aldi berean, eite gaztea transmititzen du. Aipatzekoak dira era askotako arrozak eta arreta handiz egindako plater bikainen eskaintza handia. Bezeroek, gainera, zerbitzu aparta jasotzen dute. Toki bereziak dituzte bileretarako, familia-ospakizunetarako...

The Mar Salada is noted for its selection of rice dishes, fish, seafood and traditional "cazuelitas" (small servings in ear-thenware dishes), in a contemporary restaurant featuring an elegant yet minimalist décor, directed at young people. It is noted for an extensive selection of rice dishes and a wide range of exquisite, carefully prepared dishes whilst guests can also enjoy its excellent service. A number of different sized rooms are available for meetings, family celebrations, etc.



Leyre, 12
T.: 948 224514
info@restaurantelamarsalada.com
www.restaurantelamarsalada.com

PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 25-55 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 120
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Martes, miércoles, jueves y domingo
noche y lunes todo el día /
astearte, asteazken, ostegun eta igande
gavean, eta astelehena egun osoa/
Tuesday, Wednesday, Thursday and Sunday
evening and Mondays all day.

PAMPLONA

46 MOKA GASTROBAR



Local clásico situado en el centro de Pamplona desde 1950, cocina tradicional con toques innovadores, diferentes menús; goloso, del mar, degustación, saludable, variada carta de pinchos y raciones en un ambiente desenfadado hace del Moka un rincón de Pamplona donde disfrutar de una experiencia diferente.

Lokal klasiko hau Iruñeko erdigunean dago 1950etik gaurdaino. Sukaldaritzaren tradizionala lantzen dute, ukitu berritzaileekin. Menu hauek dituzte: gozozaleena, itsasoko produktuen, dastatzeko menua, menu osasungarria eta pintxoak eta errazioen askotariko karta. Hori guztia giro informal batean eskaintzen da, eta, era horretan, bestelako esperientzia bat bizi daitekeen Iruñeko txoko bat da Moka.

A traditional bar located in the centre of Pamplona and operating since 1950. Traditional cuisine with innovative twists, a range of menus: gourmet, seafood, degustation, healthy, varied menu of tapas and portions in a relaxed ambience. The Moka is a place in Pamplona where you can enjoy a different experience.



Tafalla, 16
T.: 948 232112
gastrobarmoka@gmail.com
www.gastrobarmoka.com

**Cocina de temporada /
Garaia garaiko sukaldaritzaren
Seasonal cuisine**
PRECIO / PREZIOA / PRIZE: 18-25 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY: 30
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Domingos tarde y lunes /
Igande arratsaldean eta astelehenean /
Sundays afternoon and Mondays

PAMPLONA

47 OBAS



En Obas con los tres ambientes diferentes de restaurante, salón Urbasa y terraza podrá disfrutar de nuestra amplia carta, platos de temporada y menú especial. Con su servicio de cocina permanente, se puede disfrutar a cualquier hora del día de una amplia oferta de platos, pinchos, aperitivos, baguettes, sándwiches y raciones tanto en su cafetería como en su salón Urbasa y terraza. Horario de 08.30 a 23.00 horas de lunes a sábados.

Obasen, karta luzea, sasoiko platerak eta menu berezia hautatu daitezke, jatetxeko hiru giroetan, Urbasa aretoan eta terrazan. Sukaldaritzako zerbitzuak ez du etenik, eta, beraz, edozein ordutan gozatu dezakezu gure askotariko plateriez, aperitiboez, baguettez, sandwichez eta errazioez, kafetegian, Urbasa aretoan eta terrazan. Ordutegia: 08:30etik 23:00etara, astelehenetik larunbatera arte.

Obas, with its restaurant, Urbasa room and terrace, all forming three different settings, allows you to enjoy its extensive à la carte menu, seasonal dishes and special menu. With all-day cuisine, a wide selection of dishes, tapas, appetizers, baguettes, sandwiches and shared platters are available at any time of day in its cafeteria, Urbasa room and terrace. Open from 08.30 to 23.00 hours, Monday to Saturday.



Irulanlarea, 6
T.: 948 272731

Tradicional navarra con destellos creativos / Traditional Navarre cuisine with creative twists

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
35-45 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
110

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Domingo / Sundays

PAMPLONA

48 PIL-PIL



Cocina vasca elaborada con productos de temporada. Especialidad en pescados y carnes. Bacalao al pil pil y solomillo al foie. Ensalada de bogavante. Menú pil-pil todos los días de la semana 35€, menú especial sábados y festivos 40€ y menú sidrería 45 euros (iva incluido). También disponemos de menús especiales para grupos. Repostería casera. Frente a la Clínica Universitaria de Navarra.

Euskal sukaldaritzak, garaian garaiko produktuekin. Espezialitatea arraina eta haragia dira. Bakailaoa pil-pilean eta azpizuna foiearekin. Abakando-entsalada. Pil-pil menua aste osoan, 35 euroan. Larunbat eta jaiegunetako menu berezia, 40 euroan. Eta sagardotegiko menua, 45 euroan. BEZa sartuta dago. Taldeentzako menu bereziak ere prestatzen ditugu. Etxeko gozokiak. Nafarroako Unibertsitatearen Klinikaren parean.

Basque cuisine using seasonal produce. Specialising in fish and meat dishes. Salt cod cooked in sizzling oil (pil pil), sirloin with foie gras. Lobster salad. Pil pil menu 35€ every day, Special menu on Saturdays and holidays 40 and cider house menu 45 Euros (Vat Included). We also offer special menus for groups. Home-made desserts. Opposite the University Clinic of Navarre.



Trav. Acella 3-5
T. 948 17 14 95 y 948 19 01 51
Fax. 948 19 01 51
info@sidreriapilpil.com
www.sidreriapilpil.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
50 €

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Domingo. Agosto consultar/
lgandean. Abuztuan, galdetu/
Sunday. August consult

49 VERDUARTE



En el corazón de Pamplona encontrarás la frescura y autenticidad de la huerta navarra. En este restaurante la verdura es la protagonista, pura autenticidad, puro sabor. Producto de Km 0 recogido de la huerta cada mañana. Una auténtica experiencia para tu paladar. No se puede visitar Navarra y no probar la mejor verdura del mundo.

Nafarroako baratzearen freskotasuna eta autentikotasuna topatuko dituzu Iruñeko erdigunean. Jatetxe honetan, barazkiak dira protagonistak: autentikotasun erabatekoa, zapora erabatekoa. Goizik goiz baratzean bildutako produktuak, zero kilometrokoak. Sekula ko esperientzia dastamenerako. Ezin da Nafarroara joan eta munduko barazkirk onenak ez probatu.

In the heart of Pamplona, discover the freshness and authenticity of the market gardens of Navarra. In this restaurant, vegetables are the star of the show, pure authenticity, pure flavour. 0 Km produce, picked each morning in the market gardens. A real experience for your taste buds. No visit to Navarra is complete without sampling the best vegetables in the world.



Plaza Del Baluarte, s/n Planta 2
T.: 680 454 876
reservas@verduarte.com
<https://verduarte.com/>

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
69€

TAFALLA

50 TÚBAL



Hermoso restaurante en el centro de Tafalla, en la plaza del Ayuntamiento. Comenzó como un pequeño bar en 1942, pero en 1994 se llevó a cabo una espectacular remodelación que lo convirtió en lo que es hoy. Ofrece cocina tradicional navarra y platos modernos, destacando los productos de temporada de la zona. La verdura es protagonista en primavera e invierno con un menú degustación. Amplia selección de vinos en la bodega. En la planta baja hay una tienda gourmet con productos gastronómicos y la carta de vinos. También ofrecen comida para llevar.

Jatetxe eder hau Tafallako erdigunean dago, udaletxeko plazan. Taberna txiki baten modura hasi zen 1942an, baina birmoldaketa handi bat egin zuten 1994an, gaur egun den bezalakoa izateko. Nafarroako sukaldaritza tradizionala eta plater modernoak eskaintzen dituzte, eta nabarmentzekoak dira garaiko bertako produktuak. Barazkiak protagonistak dira udaberri eta neguan, dastatzeko menuarekin. Bodegan, ardo-aukera asko daude. Beheko solairuan, gourmet dendan, produktu gastronomikoak eta ardoen karta eskaintzen dituzte. Eramateko janaria ere badago.

A beautiful restaurant in the centre of Tafalla, on the square which is home to the Town Hall. The premises started out as a small bar in 1942 but underwent a spectacular refurbishment in 1994 that made it what it is today. The restaurant serves traditional Navarrese cuisine and modern dishes with a focus on local, seasonal products. Vegetables take centre stage in spring and winter with a tasting menu. Wide selection of wines in the cellar. On the ground floor, there is a gourmet shop with gastronomic products and the wine list for sale. Takeaway meals also available.



Plaza de Navarra, 2
T.: 948 700852 Fax: 948 700050
tubal@restaurantetubal.com
www.restaurantetubal.com

Cocina navarra tradicional y actualizada/ Nafarroako sukaldaritza tradizionala eta eguneratua/ Traditional and modern day Navarrese cuisine

PRECIO MENÚ PRICE:
32,50€ – 52,50€ - 63€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
150 / 380

Vacaciones consultar / Galdetu noiz dituzten oporrak/ Holidays consult

51 RESTAURANTE IRUÑA



Ubicado en pleno dentro de Tudela, se ha consagrado como uno de los referentes de la gastronomía ribera. Se caracteriza por su cocina tradicional y de calidad, convirtiendo a las verduras en sus mejores embajadoras, utilizando siempre la mejor materia prima directamente de la huerta tudelana. Con más de 75 años de trayectoria, hoy en día sigue esforzándose por ofrecer lo mejor de nuestra gastronomía en un ambiente acogedor, brindando a sus clientes una experiencia inolvidable.

Tuterako erdigunean bertan dago, eta Erriberako gastronomiako erreferentzia bihurtu da. Kalitate oneko sukaldaritzak tradizionala du bereizgarri, eta barazkiak ditu adierazlerik handiena. Izan ere, Tuterako baratzeko lehengairik onenak darabiltzate beti. Jatetxearen ibilbideak 75 urte luze jo ditu jada, eta, orain, ahaleginean jarraitzen dute gure gastronomiaren mamia eskaintzeko giro eroso batean, bezeroek ez dezaten esperientzia hura ahaztu.

Located in the heart of Tudela, Restaurante Iruña has established itself as a pacesetter of local gastronomy in Navarre's Ribera region. Known for top-quality, traditional cuisine, vegetables are its leading ambassadors, always using the finest ingredients brought directly from Tudela's vegetable gardens. With a history spanning more than 75 years, it continues to strive to offer the best of our cuisine in a welcoming atmosphere, providing customers with an unforgettable experience.



C/ Muro, 11
T. 948 821 000
info@restauranteiruna.com
www.restauranteiruna.com

PRECIO MENÚ PRICE:
40-45€
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
180

52 RESTAURANTE REMIGIO



Ubicado en un espacio que hemos mantenido intacto desde hace más de 60 años, es nuestra propuesta más tradicional. Aportamos a la cocina de siempre un toque singular y contemporáneo. Nuestra carta está basada en productos del entorno y siempre están presentes las verduras de nuestra huerta. También ofrecemos una amplia variedad de carnes, pescados y mariscos, además de una exquisita carta de postres y vinos. Menú del día 29€.

60 urtetik gora aldatu gabe mantendu dugun espazio batean kokatuta, gure proposamen tradizionalea da. Betiko sukaldaritzari ukitu berezi eta garaikide bat ematen diogu. Gure karta inguruko produktutan oinarritzen da eta beti gure baratzeko barazkiak ditu. Haragi, arrain eta itsaskien aukera zabala ere eskaintzen dugu, postre eta ardo karta bikainaz gain. Eguneko menua: 29€.

Located in a space we have kept intact for over 60 years, this is our most traditional offering. We bring a unique and contemporary touch to classic cuisine. Our menu is based on local products and always includes vegetables from our garden. We also offer a wide variety of meats, fish, and seafood, as well as an exquisite selection of desserts and wines. Daily menu: €29.



Gaztambide - Carrera, 4
(Junto a la Plaza de los Fueros)
T.: 948 820850 · info@hotelremigio.com
www.hotelremigio.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
45 €
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
70
CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Miércoles (todo el día),
jueves y domingo noche /
asteazkenean (egun osoa),
eta ostegun eta igande gauean/
Wednesday (all day),
Thursday and Sunday (night)

53 EL CHOKO DE REMIGIO



El restaurante gastronómico de los hermanos Luis y Juan Salcedo; donde la estacionalidad y la creatividad conviven para ofrecer un menú degustación que varía cada temporada ofreciendo el mejor producto y momento de su huerta. En este espacio exclusivo, el chef Luis Salcedo pone en práctica su "gastronomía cultivada": creatividad y conocimiento culinario en una propuesta basada en lo que él mismo llama "la temporada de la temporada". Recientemente, la Guía Repsol ha premiado el restaurante con un Sol Repsol.

Luis eta Juan Salcedo anaiei jatetxe gastronomikoa. Ur tarokotasuna eta sormena elkarrekin bizi dira, eta dastatze-menu bat eskaintzen dute, denboraldi aldatzen dena, produktu onena eta baratzeko unerik onena eskainiz. Gune eskusiborretan, Luis Salcedo sukaldariak bere "gastronomia landua" praktikan jartzen du: sormena eta sukaldaritzazagutza, berak "sasoiko denboraldia" deitzen dion horretan oinarritutako proposamen batean. Duela gutxi, Repsol Gidak Repsol Eguzkiarekin saritu du jatetxea.

The gastronomic restaurant run by brothers Luis and Juan Salcedo, where seasonality and creativity come together to offer a tasting menu that changes every season, showcasing the best produce and the peak of its season from their own vegetable garden. In this exclusive space, chef Luis Salcedo puts his 'cultivated gastronomy' into practice: creativity and culinary knowledge in a menu based on what he calls 'the season of the season'. Recently, the Repsol Guide awarded the restaurant a Sol Repsol.

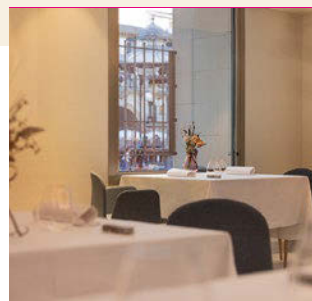
En la Plaza de los Fueros
T.: 948 82 08 50
info@hotelremigio.com
www.hotelremigio.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
85 €

(bebidas no incluidas / edaririk gabe / beverage not included,)
CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
14

CERRADO / ITXITA / CLOSED:

Miércoles (todo el día)
y jueves y domingo noche /
asteazkenean (egun osoa),
eta ostegun eta igande gauean /
Wednesday (all day) and Thursday and
Sunday evenings



54 TOPERO



El Chef José Aguado al mando del Restaurante Topero, refleja con maestría todo lo aprendido desde sus inicios, creando platos que conjugan sabores a la perfección. En ella se pueden degustar desde grandes platos de comida Navarra y Vasca hasta creaciones propias con el producto estrella de su cocina, la verdura, siempre en su punto, de temporada y ensamblando diferentes ingredientes con una destreza digna de los grandes cocineros.

Topero jatetxearen burua da José Aguado chefa, eta trebezia handiz erakusten du zer ikasi duen lanean hasi zenetik gaurdaino: sortzen dituen plateretan, zaporeek ezin hobeki egiten dute bat. Nafar eta euskal sukaldaritzako plater apartak dastatu daitezke, baita sormenezko lan propioak ere, sukaldeko produktu izararekin: barazkiekin, hain zuzen ere. Beren puntuan eginak beti, garaian garaiko barazkiak erabiltzen dituzte, eta osagaiak sukaldaririk handienek bezain trebeki batzen.

Chef José Aguado, heading the Topero Restaurant, puts all his expertise into the creation of dishes that combine flavours to perfection. The extensive menu ranges from traditional Navarra and Basque cuisine to signature dishes based on the star product of his cuisine, namely vegetables, always cooked to perfection, and assembling different ingredients with a skill worthy of the great chefs.

Plaza de los Fueros, 5
T.: 948 047 646
reservas@restaurantetopero.es
www.restaurantetopero.es

PRECIO/PRICE: 28,50-40€

ERRADO/CLOSED:

Domingo y lunes noche,
jueves todo el día.
igande eta astelehen gauean, eta
ostegunegun osoa.
Sunday and Monday night,
Thursday all day.



55 TREINTAITRES



El restaurante Treintaitrés es el primer proyecto de Ricardo Gil y María Pilar Vicente en Tudela, siendo ellos la tercera generación de una familia de hosteleros. Pioneros creando el primer Menú Degustación de Verduras de España, su filosofía es respetar al máximo todos los sabores que nos brinda la tierra de la Ribera de Navarra. Cuenta con cuatro establecimientos distribuidos entre Tudela, Madrid y Zaragoza. Precios menús (iva incluido sin bebida): Diario 33 euros, Degustación verduras 60€ euros, Bussines 60€ euros. Dos comedores y terraza exterior climatizada abierta según disponibilidad.

Treintaitrés jatetxea Ricardo Gilen eta Maria Pilar Vicenteren lehenbiziko proiektua da Tuteran, eta ostalari-familia bateko hirugarren belaunaldia dira haiek. Aitzindariak izan ziren barazkiak dastatzeko Espainiako lehen menua sortzen, eta haien filosofia da Nafarroako Erriberako lurak oparitzen dizkigun zapore guztiak ahalik eta neurririk handienean errespetatzea. Lau jatetxe dituzte guztira, Tuteran, Madril eta Zaragozan. Menuen prezioak (BEZA barne, edaririk gabe): egunekoa, 33 euro; barazkiak dastatzekoa, 60 euro; eta bussines menua, 60 euro. Bi janleku eta kanpoko terraza klimatizatua, egoeraren arabera zabaltzen dena.

The Treintaitrés restaurant is the first venture of Ricardo Gil and Maria Pilar Vicente in Tudela, both of whom are the third generation of a family in the hospitality business. Pioneering the creation of the first Vegetable Degustation Menu in Spain, their philosophy is to show the maximum respect for all the flavours offered by the land of La Ribera in southern Navarra. It has a total of four restaurants, dis-tributed between Tudela, Madrid and Zaragoza. Menu prices (VAT included, beverage not included): Set weekday menu €33, Vegetable degustation €60, Business €60. Two dining rooms and air-conditioned outdoor terrace, open according to availability.



Capuchinos, 7 bajo
(frente a la iglesia y parking de Capuchinos)
T.: 948 827606
restaurante33@restaurante33.com
www.restaurante33.com

**Cocina regional y de temporada /
Eskualdeko eta sasoko sukaldaritza /
Regional and seasonal**

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
50-40-35

CERRADO / ITXITA / CLOSED:
Noches de domingo a jueves.
Igandetik ostegunera bitarteko gauetan.
Nights from Sunday to Thursday.

URRIZOLA – GALAIN

56 RESTAURANTE EL MIRADOR



Restaurante con servicio a la carta. Se puede disfrutar de una amplia variedad de platos desde pescados, carnes, así como verduras y ricos postres caseros. Entre otros. Servimos también picoteo para quienes prefieran una comida más ligera. Además, nuestra cocina es apta para veganos, así como para clientes con celiaquía u otras necesidades alimentarias especiales. Nuestro establecimiento cuenta además con una amplia terraza con vistas al valle de Ulzama donde tomar una copa o incluso disfrutar de nuestra rica gastronomía.

Karta bidezko jatetxea. Arrainak, haragiak, barazkiak eta etxeko postre goxoak bezalako plater ugaziz gozatu ahal izango duzu. Besteak beste. Pintxoak ere zerbitzatzen ditugu otordu arinagoa nahiago dutenentzat. Gainera, gure sukaldean begetarianoentzako, baita zeliakia edo beste elikadura behar bereziak dituzten bezeroentzako ere egokia da. Gure establezimenduak, gainera, Ulzama haraneko bistak dituen terraza zabal bat du, non edari bat hartu edo gure gastronomía goxoa dastatu ahal izango duzun.

À la carte restaurant. You can enjoy a wide variety of dishes including fish, meat, as well as vegetables and delicious homemade desserts, among others. We also serve snacks for those who prefer a lighter meal. Additionally, our kitchen is suitable for vegans, as well as for customers with celiac disease or other special dietary needs. Our establishment also features a spacious terrace with views of the Ulzama Valley where you can have a drink or even enjoy our delicious cuisine.



C/La Asunción s/n.
T.: 948 320 738
info@elmiradordeulzama.com
www.elmiradordeulzama.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:
Restaurante a la carta.
El precio medio de los platos roza sobre los 23€ aproximadamente
Karta bidezko jatetxea.
Plateren batez besteko prezioa 23€ ingurukoa da
À la carte restaurant. The average price of dishes is approximately €23

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:
60

57 AMATXI (HOTEL VILLAVA 3*)



Ofrece al cliente el renovado encanto de la tradición familiar, la perfecta fusión de la tradición de la cocina Navarra con un toque de creatividad. Dispone de amplios y acogedores salones modulares con capacidad hasta de 250 personas donde se puede celebrar cualquier tipo de evento. Los menús de eventos son muy cuidados y el menú diario, de lunes a domingo, da prioridad a los platos de temporada. Existe la posibilidad de crear un menú adaptado a las necesidades del comensal.

Familia-tradizioaren xarma berritua eskaintzen die bezeroei: Nafarroako tradizioaren eta sormenezko ukituen arteko fusio perfektua. Areto modular handiak eta erosoak daude, eta 250 mahaikide ere egon daitezke. Edozein ekitaldi-mota egiteko aukera dago. Ekitaldietako menuak asko zaintzen dira, eta astelehenetik igandera bitarte eskaintzen den menuan sasoiko plateri ematen zaie lehentasuna. Menuak egokitu daitezke beharren arabera.

The Amatxi Restaurant offers guests the updated charm of home cooking, serving dishes which are a perfect blend between traditional Navarre cuisine with a twist of creativity. Its spacious, welcoming dining rooms are modular, with a capacity for up to 250 guests, enabling all types of events to be held. Event menus are meticulously prepared, whilst the set menu, served from Monday to Sunday, gives pride of place to seasonal dishes. Bespoke menus can be created to suit any special requirements



Avda. Pamplona, s/n

T.: 948 33 36 76 – 621 270 998

recep@hotelvillava.com

www.hotelvillava.com

PRECIO / PREZIOA / PRICE:

17,50-70 €

CAPACIDAD / MAHAIKIDEAK / CAPACITY:

250

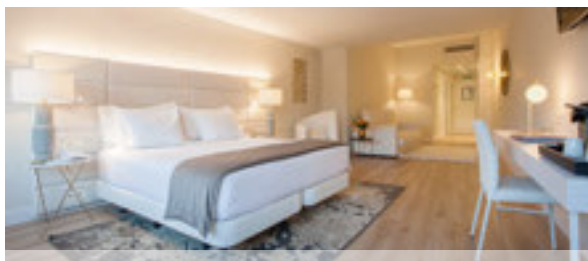
EXPERIENCIAS TURÍSTICAS Y ALOJAMIENTOS PAMPLONA/NAVARRA 2025



www.visitnavarra.info

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
N A V A R R A





ALOJAMIENTOS

ACCOMMODATIONS | HÉBERGEMENT



SAN FERMÍN



TRADICIONES QUE PERDURAN

EVER-LASTING TRADITIONS

DES TRADITIONS QUI PERDURENT



CAMINO DE SANTIAGO

THE WAY OF ST JAMES

LE CHEMIN DE COMPOSTELLE

**VISITA
NAVARRA**

www.visitnavarra.es

Subvencionado por
Gobierno de Navarra/
Nafarroako Gobernua

Reyno de
Navarra



Nafarroa_{ko}
Erresuma

OTROS RESTAURANTES ASOCIADOS

ELKARTEKO BESTE JATETXEAK · OTHER RESTAURANTS HOTELS

ABERIN
PROPIEDAD ARINZANO
CTRA. NA-132 KM 3.1 948 55.52.85

AIZOAIN
LAS PUERTAS DEL INFIERNO
MEAT&ROLL BAR
POL. PLAZAOLA AINZOAIN, A2
948 35.19.60

ALMANDOZ
REST. BEOLA
MAYOR, S/N
948 585 300

ALTSASU/ALSASUA
BAR AKELARRE
PLAZA ZUMALACARREGUI, 7
948 56.33.74

ANDOSILLA
BAR JUBILADOS
SIERRA CODES, 3
646 436 909

REST. SAN MIGUEL
RAMON Y CAJAL, 140
948 67.41.02

ARBIZU
CAMPING ARBIZU
UTZU PARAJEA, KM 15
848 470922

ARGUEDAS
REST. EL TRIGUILLO
POLIGONO INDUSTRIAL
948 83.03.49

SENDA VIVA
CTRA. YUGO, S/N
948 08.81.00

HOTEL CAMINO DE LAS BARDENAS
PZA. DE LA NORIA, 4
948 83.05.17

ARIZKUN
ASADOR ORDOKI
POLIGONO ORDOKI S/N
948 45.31.65

ARRAITZ-ORKIN
HOTEL VENTA ULZAMA
PUERTO DE VELATE
948 30.51.38

ARTAZA
CAMPING ARTAZA
UREDERRA
CTRA. ARTAZA, KM1
948 53.95.51

AURITZ/BURGUETE
HOSTAL BURGUETE
UNICA, 51
948 76.00.05

REST. TXIKI - POLIT
AVDA. RONCESVALLES, 52
948 76.00.19

AURIZBERRI/ESPINAL
HOSTAL RURAL HAIZEA
CRTA. RONCESVALLES, Nº 2
948 76.03.79

AZAGRA
ASADOR EL GAUCHO
Señorio Albarracín, 11
948 496144

BAKAIKU
KOTXKO TABERNA
BIDE BERRIALDE S/N
948 56.26.07

BARAÑAIN
ASADOR LA CASONA
PUEBLO VIEJO, S/N
948 186 713

BARINDANO
REST. CASA FAUSTINA
MAGDALENA, 58
948 539 493

BERA
BEOLA ETXEA
ELZAURDIA, 30
948 630 709

HOTEL CHURRUT
PZA. DE LOS FUEROS, 2
948 62.55.40

REST. VENTA GORA
ALTO DE IBARDIN
948 63.07.29

BERIAIN
BAR PISCINAS
RONDA SAN FCO. JAVIER, S/N
948 920 277

BERRIOZAR
BAR K + DA
ETXABURUA, 3
948 21.54.82

BURLADA
CERVECERIA ANIMALS
BERLIN, 1 BAJO
948 028 145

BAR BODEGA ESLAVA
HILARION ESLAVA, 3
628 948004

CAFET. HOTEL BURLADA
LA FUENTE, 2
948 13.13.00

EL SECRETO DE RIPA
Erripagaña, 35
948 19 52 89

CADREITA
REST. MARISOL
AVDA. DE NAVARRA, S/N
948 83.60.52

CAMPANAS
REST. CASA TERE
AVENIDA ZARAGOZA 12
948 36.00.20

CAPARROSO
REST. CASA DOMINGO
CRTA. NACIONAL 121, KM. 56
948 73.00.27

CARCAR
VILLA DE CARCAR
POL. IND. EL MALLATON, C/A Nº1
948 67.41.06

CARCASTILLO
BAR REST. DEPORTIVO
AVDA. ARAGON, 2
948 71.50.99

CERVECERÍA NUEVO SIGLO
AVENIDA ARAGON, 3
948 71.51.03

CASEDA
REST. IMPERIO BAR
PZA. ORIENTE, 2
948 87.90.62

CINTRUENIGO
HOTEL ALHAMA
VARIANTE N-113 KM. 95
948 81.27.74

CASERON
JOSE MARIA LIGUES, 29
948 029 594

HOTEL REST. MAHER
RIBERA, 19
948 811150

CIZUR MENOR
BAR REST. LA PARRI
PZA. BALTXARRAN 2
948 28.02.30

CORDOVILLA
ASADOR ERRELEKU
SAN COSME Y SAN DAMIAN
948 23.21.66

ÑAM LA MOREA
HIPERMERCADO E.LECLERCL13
948 15.36.87

CORELLA
BAR EL VASCO
JOSE LUIS DE ARRESE, 49
948 154.155

REST. CERVECERÍA BOHEMIA
TAJADAS, 26
619 894774

CORTES
DISCO BAR CHARLY
LAVADERO 26
948 81.08.18

DANTXARINEA
REST. LAPITXURI
DANCHARINEA, 31
948 59.90.93

REST. OIHANA
DANCHARINEA, 5
848 47 88 81

VENTA PACO
CASA PACO
948 59.90.13

DONEZTEBE/ SANTESTEBAN
HOSTAL REST. CASA SANTAMARIA
MAYOR, 28
948 45.00.43

ELGORRIAGA
BALNEARIO ELGORRIAGA
DISEMINADOS, S/N
948 45.60.45

ELIZONDO
REST. SANTXOTENA
PEDRO AXULAR, 4 BAJO
948 58.02.97

ERRATZU
CAMPING BAZTAN
CTRA. FRANCIA S/N
948 45.31.33

ESPINAL AUZBERRI
TABERNA EDERRENA
TEOBALDO II, 1
948 790 354

ESTELLA-LIZARRA
REST. NAVARRA
GUSTAVO DE MAEZTU, 16
948 55.00.40

ETXARRI ARANATZ
CAMPING ETXARRI
Paraje Denbolintxulo, sn
948 46.05.37

EUGI
HOSTAL QUINTO REAL
CTRA. FRANCIA KM.27
948 30.40.44

EULATE
BAR ALAI TABERNA
COPALACIO ALTO, Nº 2
948 54.39.41

EUSA
CAMPING EZCABA
CTRA. IRUN, KM.7
948 33.03.15

EZCAROZ
CASAS DE IRATI
ROCHAPEA, 16
669649251

FALCES
CASINO DE FALCES
PLAZA DE LOS FUEROS, 7
619264446

FITERO
BALNEARIO BAÑOS DE FITERO
EXTRAMUROS S/N
948 77.61.00

HOTEL BECQUER Y PALAFOX
EXTRAMUROS S/N
948 77.61.00

FONTELLAS
REST. BEATRIZ
CTRA. ZARAGOZA, KM. 98
948 825 460

REST. BEETHOVEN
AVDA. TUDELA, 30
948 825 260

GERENDIAIN
REST. AITONA
SAN LORENZO S/N
948 30.54.11

GOIZUETA
OXEGUARDA JATETXEA
MAYOR, 34 BAJO
948 51.40.19

CAMPING ISKIBI
NA-4150, KM 18
948 514019

GORRAIZ
REST. GOLF GORRAIZ
URB. CASTILLO DE GORRAIZ
948 33.72.70

GORRITI
REST. PAGOZELAI
A-15 KILOMETRO 134
948 60.46.46

IGANTZI
IRRISARRI LAND (PALACIO YRISARRI)
Bº IRISARRI, 1
948 92.89.22

IMARCOAIN
AREAS DE SERVICIO IMARCOAIN
AP-15 KM. 78 CIUDAD DEL TRANSP
948 31.73.51

RESTAURANTE ANDAMUR
PZA. EUROPA, 5 BAJO
948 001 512

IRURITA
REST. OLARI
PEDRO MARIA HUALDE, S/N
948 45.22.54

IRURTZUN
PENSION MACHAIN
DOS HERMANAS, 40
948 50.00.03

ISABA
HOSTAL LOLA
MENDIGATXA, 17
948 89.30.12

JAVIER
HOTEL XABIER
PLAZA DEL SANTO
948 88.40.06

LACAR
ASADOR BODEGAS LEZAUN
EGUIARTE S/N
948 54.13.39

LARRAGA
REST. CASA PERICO
CTRA. BERBINZANA, 12
948 71.12.46

HOTEL VILLA DE LARRAGA
CTRA. BERBINZANA, 12
948 71.12.46

LEKUNBERRI
CAMPING ARALAR
PLAZAOLA, 9
948 50.40.11

HOTEL AYESTARAN I y II
C/ARALAR, 27
948 50.41.27

ASADOR EPELETA
CTRA. SAN SEBASTIAN S/N
948 50.43.57

MASKARADA
ARALAR, 66
948 50.42.36

LERATE
CAMPING ARITZALEKU
SAN PEDRO SN
948 39.50.64

LERIN
REST. LA CADENA
CTRA. ESTELLA, 28
948 53.01.10

LESAKA
ASADOR KOXKONTA
BARRIO DE OTSANGO, 18
948 62.75.03

LIÉDENA
HOSTAL LATORRE
CTRA. JACA, S/N.
948 870 610

LOS ARCOS
COMPLEJO VILLA DE LOS ARCOS
CTRA. NA-129, KM. 14,6
948 64.00.02

MUGIRO
REST. VENTA MUGUIRO
CTRA. SAN SEBASTIAN, KM. 32
948 50.41.02

MURIETA
HOSTAL ETAYO
CTRA. MURIETA 37
948 53.40.39

MURUZABAL
REST. LOS NOGALES
SAN ROQUE, 13
948 34.40.71

MUTILVA
REST. LA HACIENDA
CAMINO LABIANO, 47
948 23.55.79

NOAIN
REST. ELARRE
POL. ARGIDE 1 BAJO
948 31.70.72

HOTEL IBIS STYLES
PAMPLONA NOAIN
P.I. TALLUNTXE, C/REAL S/N
948 31.66.10

HOSTAL IZAGA
P.I. NOAIN - ESQUIROZ C/O, 8
948 31.63.04

OCHAGAVIA
HOSTAL AUÑAMENDI
PLAZA GURPIDE, 1
948 89.01.89

CAMPING OSATE
CRTA. SALAZAR, S/N
948 89.01.84

OLAZTI-OLAZAGUTIA
CAMPING URBASA
PARQUE NATURAL DE URBASA
948 39.52.23

OLITE
REST. CASA DEL PREBOSTE
RUA MIRAPIES, 8
948 71.22.50

CAMPING DE OLITE
CTRA NA 115 - KM 2,3
948 74.10.14

PARADOR DE TURISMO DE OLITE
PZA. TEOBALDOS, 2
948 74.00.00

CASA ZANITO
Rua Mayor, 10

ORKOEN
HOTEL ANDIA
POL. IPERTEGUI
948 32.50.75

ORONZ
HOTEL SALAZAR
MAYOR S/N
948 89.00.53

PAMPLONA
AKARI GASTROTEKA
AVDA. CATALUÑA 8 P2
948 57.07.36

HOTEL ALBRET
ERMITAGANA, 3
948 17.22.33

ALE'S BEER LEZKAIRU
PLAZA LAKUONDO, 3
848 413347

ALIADOS REST.
FRANCISCO BERGAMIN, 53
619 919 599

RESTAURANTE ANTONENEA
SAN ANTON, 48
948 10.44.45

RESTAURANTE AROSTEGUI
JUAN DE LABRIT, 19 - TEJERIA, 24
948 927 343

AYRES DEL SOTO BY LA VIEJA IRUÑA
MANUEL GONZÁLEZ LOPEZ, 3
948 230 639

BAR BAVIERA
PLAZA DEL CASTILLO 10
948 22.20.48

BAZTAN CERVECERIA IRISH PUB
NUEVA, 125
948 57.10.45

BEARAN BAR & ROOMS
SAN NICOLÁS, 25
948 22.34.28

HAMBURGUESERIA BI SISTERS
TRAVESIA ACELLA 2
689 17 47 64

CAFÉ CON SAL
JUAN DE LABRIT, 29
670 690 437

CAFÉ NIZA
DUQUE AHUMADA, 2
948 22.00.55

ASADOR CASA ANGEL
ABEJERAS, 43
948 59.10.72

REST. CASA OTANO
SAN NICOLAS, 5
948 912 152

CASA PACO
LINDACHIQUÍA, 20 BAJO
948 598 074

CASINO PRINCIPAL
PZA. DEL CASTILLO, 44 BIS 1º
948 220 633

BAR CATACHU REST.
LINDACHIQUÍA, 16 BAJO
948 226028

CHESTER & PISCO
OLITE, 8
948 21.25.99

COLIBRI
MONASTERIO URDAX, 30

REST. DON MERITO
PZA. YAMAGUCHI, 11
661 866 777

DON MERITO ESSENCIA
EMILIO ARRIETA, 9
671 812 048

BAR DUCAL
AVDA. CARLOS III, 39 BAJO
948 24.50.14

EL FOGON ERRANTE
(Catering&Take Away)
SAN BLÁS, 2 BAJO
615015502

EL ESCONDITE
PZA. AIZAGERRIA, 1
948 570518

FAVELA
TEJERIA, 13

GRAND SPORTS CAFÉ IRUÑA
PASEO SARASATE, 6 - 8

TAQUERIA EL MARIACHI
SAN GREGORIO, 12
655 160 195

REST. EL MOSQUITO
TRAV. SAN ALBERTO MAGNO, 3
948 25.50.26

FOSTER'S HOLLYWOOD
Paulino Caballero, 5
948 22 83 17

PA COMÉ BIEN
COMEDIAS, 12
948 21.33.46

EL BOSQUECILLO
TACONERA, 5
623 595 172

EL PASAJE DE LA JACOBA
ZAPATERIA, 19 BAJO
848 478 795

EL TINGLADO
SAN NICOLAS, 4 BAJO
948 10.87.87

REST. EL TRUJAL
SAN FERMIN, 55
948 24.39.15

REST. ENEKORRI
TUDELA 14, BAJO
948 23.07.98

ERRE JOTA

PRINCIPE DE VIANA, 1
948 22.20.97

ASADOR ERRETEGIA

ESTAFETA, 53
948243 027

ESCALERICA CENTRO

POZO BLANCO, 24-26
948 22.49.33

GURE ETXEA

PLAZA DEL CASTILLO, 8 BAJO
948 22.51.08

GOSARIA

PZA. SALESIANOS, 8 BAJO

GASTRO CLUB INDARA

YANGUAS Y MIRANDA, 2
948 77.44.28

HOTEL IRUÑA PARK

ARCADIO MARIA LARRAONA, 1
948 19.71.19

MARISQUERIA ITURRAMA

ITURRAMA, 19
948 27.96.05

ISPA NEO TABERNA

ITURRAMA, 22
676 347 317

KARDAMOMUM

AVDA. CATALUÑA, 20 BAJO
656 877 860

CAFE-BAR LA ANTIGUA FARMACIA

GARCIA CASTANON, 2
948 21.09.68

LA BANKADA

CASTILLO DE MAYA, 25 BAJO
948 50.59.16

LA BARRA DEL GOLOSO

AOIZ, 12 BAJO
948 04.64.81

RESTAURANTE LA CAPILLA

(Pamplona Catedral Hotel)
Dos de Mayo, 4
948 226688

BAR LA COMEDIA

COMEDIAS, 13
948 22.48.63

LA CUCHARA DE MARTIN

TACONERA, 1
948 33.20.33

BAR LA GRANJA

ESTAFETA, 71 BAJO
848 451988

LAMUDITA

AVDA. RONCESVALLES, 11
948 48.81.16

RESTAURANTE LA OLLA

AVD.RONCESVALLES 2 BAJO
948 22.95.58

LA PIEDRA BIRRERIA- TRATORIA

PZA. FELIX HUARTE, 5 BAJO
948 19.92.15

SIDRERÍA LA RUNA BAR

ERROTAZAR, 26
948 13.65.45

LA TASCA DE DON JOSE

PZA. DEL CASTILLO, 12
948 223 535

LA TERRAZA BY CARLOS RODRIGUEZ

PLAZA BALUARTE, SN
948 06.60.51

LA VIEJA IRUÑA

SAN NICOLÁS, 40-42
948 59.66.65

BAR LOS BURGOS DE IRUÑA

NAVARRERIA 14, BAJO
948 21.16.38

CERVECERIA LOUISIANA

PEDRO ALEJANDRIA, 1
948 38.26.91

CERVECERIA MANNEKEN BEER

INIGO ARISTA, 9 BAJO
948 25.81.04

ASADOR MAITAGARRI

MERCADERES, 16
948 72.23.03

REST. MESON EL BURLADERO

EMILIO ARRIETA, 9
948 22.80.34

MESON PIRINEO

ESTAFETA, 41
948 207 702

BAR MOCHUELO

GUEL BENZU, 48
948 23.50.09

BAR REST. NOVO ART

MARIA MOLINER, 2
948 07.48.27

NUEVO ANAITA

CIUDADELA, 13
848 463111

REST. ÑAM (Sarasate)

PASEO SARASATE, 26
948 22.05.49

ASADOR OLAVERRI

SANTA MARTA 4
948 23.53.95

OLIO PIZZA BAR

PZA. FELIX HUARTE, 7
653 361 034

PAGOA

AVDA. PAMPLONA, 19
948 18.07.31

LE PETIT COMITÉ

Mº IHARTE, 1 BAJO TRASERA
631 599 520

PICAFLO

ARALAR, 41
689 675 029

PIQUIO CASA CANTABRIA

PZA. FELIX HUARTE, 3
948 91.23.54

REX CASA DE COMIDAS

PZA. DE LA LIBERTAD, S/N
948 23.10.28

RODERO

EMILIO ARRIETA, 3
948 228 035

HOTEL SANCHO RAMIREZ

SANCHO RAMIREZ, 11
948 27.17.12

CERVECERIA SHAMROCK

PZA. FELIX HUARTE, 3
948 199550

SNOB COCKTAILS & FOOD

PASEO DE BUZTINTXURI, 14
680 981 658

TGB - THE GOOD BURGUER

AVDA. PIO XII, 41
948 59.03.40

CERVECERIA THE HOUSE BEER

PEDRO ALEJANDRIA, 3 BAJO
948 06.70.80

THE OLYMPUS BEER

Mº IRACHE, 58
948 78.37.39

TORINO BERRIA

PLAZA DEL CASTILLO, 2 - 3

TORREON DEL CASTILLO

PZA. CASTILLO, 18
948 722244

CERVECERIA TXIRRINTXA

JUAN DE LABRIT, 1
948 77.42.44

BAR TXOKO DEL SADAR

C/ TAJONAR, S/N
948 24.44.87

BAR ULZAMA

SAN NICOLAS, 12
948 78.89.08

REST. USLAER

TRAV. TOMAS DE BURGUL, 15 BAJO
948 12.21.06

VEINTINUEVE 29

ACELLA, 2
948 456 804

VIVA SAN FERMIN

CALCETEROS 4 BAJO
948 77.48.04

VULCANU'S

IRUNLARREA 13B
948 06.16.00

CAFET. YANGUAS

YANGÜAS Y MIRANDA, 21
948 237348

HOTEL YOLDI

SAN IGNACIO, 11
948 22.48.00

ZANPA

ESTAFETA, 48
948 48.48.48

PERALTA**HOSTAL ATALAYA**

DABAN, 11
948 71.30.52

PUENTE LA REINA**BAR RESTAURANTE GARES**

PASEO DE LOS FUEROS 38
948 34.00.77

HOTEL JAKUE

IRUNBIDEA, 34
948 341 120

BAR-RESTAURANTE LA TORRETA

C/ MAYOR, 64
948 34.00.61

RIBAFORADA**CAFÉ ZONA CENTRO**

CABALLEROS TEMPLARIOS 2
948 86.45.02

RIEZU**CAMPING DE RIEZU**

CTRA. MUEZ S/N
661 659 095

SANGÜESA**HOTEL YAMAGUCHI**

CTRA. JAVIER, S/N.
948 87.01.27

SANSOAIN**COTO VALDORBA**

STA. MARÍA DE SANSOAIN, 17
948 72 10 21

SARASATE**BAR REST. SARASATE**

CTRA. SAN SEBASTIAN KM. 15
848 46 30 18

TAFALLA**HOTEL BERATXA**

ESCUELAS PIAS, 7
848 640 150

HOTEL HOLA TAFALLA

JAVIER OSES, 4
948 70.44.05

TORRALBA DEL RIO**SANTUARIO NTRA. SEÑORA DE CODES**

SANTUARIO DE CODES
948 37.89.14

TORRES DEL RIO**LA PATA DE OCA**

618 361 390

TUDELA**AIRE DE BARDENAS**

CRTA. EJE, KM 5
948 11.66.66

RESTAURANTE ÁRIDO

RUA, 27
603 768 350

REST. ALCAZABA

MISERICORDIA S/N
948 40.24.40

REST. CASA LOLA

PLAZA MERCADAL, 26 B
948 82.74.97

HOSTAL REST. LA PARRILLA

CARLOS III EL NOBLE, 6
948 82.24.00

LA POSADA DE LA RUBIA

CALDEREROS, 5
948 032 460

LE BISTROT

FUENTE DEL MATADERO, 3
948 82.13.84

CERVECERÍA NUMBER SIXTY

AVDA. ZARAGOZA, 60
948 410 802

ZHONGPING WANG

AVDA. ZARAGOZA, 51
615 836 863

UJUE**MESON LAS TORRES**

PZA. SANTA MARÍA, 3
948 739 052

URDÁNIZ**MOLINO DE URDÁNIZ**

ASKONDO, 15
948 304 109

URDAZUBI/ URDAX**REST. INDIANOA - BAITA**

SAN SALVADOR
948 59.90.21

REST. LA KOSKA

SAN SALVADOR, 3
948 59.90.42

VALTIERRA**BORNAX**

P. I. VALTIERRA-ARGUEDAS, 1-11
948 844 646

VIANA**BAR REST. EL BORDON**

SANTA MARÍA, 6
948 64.64.74

VILLA FRANCA**CAMPING BARDENAS**

CTRA. NA 660 PK 13,4
948 84.61.91

HOSTAL EL CORZO

CTRA. PAMPLONA, S/N
948 84.52.40

ASADOR MOSAICO

CTRA. NA-660 KM. 13,400
948 845 584

VILLAMAYOR MONJARDIN**CASTILLO DE MONJARDIN**

VILLA RELANADA, S/N
948 24.23.63

YESA**BAR REST. MONASTERIO DE LEYRE**

Monasterio de Leyre
948 884 100

ZUBIRI**RESTAURANTE GAU-TXORI-HOSTAL****RURAL**

CARRETERA GENERAL, S/N
948 304076

ZUDAIRE**IBAISEK**

SAN ANTON, 55
948 53 90 06

ZUGARRAMURDI**RESTAURANTE AZKETA**

BAHITIKO KARRIKA 2
948 59.90.22

ZURUCUAIN**AROA JATETXEA**

APALAZ, 13
948 92.18.67

Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra

ASÓCIATE CON NOSOTROS DESDE 35€ AL MES

**BARES | RESTAURANTES | ALOJAMIENTOS
EMPRESAS DE ACTIVIDADES**

1

ASESORAMIENTO

Jurídico | Fiscal | Laboral | Mercantil | Civil | Administrativo
Calidad turística | Seguridad alimentaria

2

REPRESENTACIÓN DEL SECTOR

3

PROMOCIÓN

Central de Reservas Online | Eventos gastronómicos
Ferias turísticas | Guías y publicaciones | Webs temáticas
Redes sociales | Motor de reservas en tu web
Webs corporativas | Líderes en gestión de proyectos europeos
(GATURI - NAVARRA HEALTH TOURISM
OFICINA DE TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y EFICIENCIA ENERGÉTICA
AEI-HOTURNA Agrupación Empresarial Innovadora
de Hostelería y Turismo de Navarra)

**ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO**

N A V A R R A

hostelerianavarra.com
Llámanos: 948 268412

4

FORMACIÓN

Plataforma Hostelería en Red | Normativa alérgenos
Cursos | Basque Culinary Center | Navarra Gastrosummit

5

OTROS SERVICIOS

Cartelería obligatoria | Ocupación vía pública | Terrazas
Subvenciones públicas | Prevención riesgos laborales
Señalización vial | Circulares de información continua

6

VENTAJAS ECONÓMICAS

Acuerdos para obtener descuentos en:
Electricidad | Gas | SGAE/AGEDI | Seguro colectivo
Prevención de riesgos laborales | Formación | LOPD

**Únete a la mayor
asociación de hostelería
y turismo de Navarra**

**ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO**

N A V A R R A

hostelerianavarra.com
Llámanos: 948 268412

WEBS DE PRODUCTOS TURÍSTICOS



Gastronomía

Gastronomía Navarra | navarragastronomia.com
Semana del Pincho | semanadelpincho.es
Semana de la Cazuelica | semanadelacazuelica.com
Restaurantes Navarra | restaurantesnavarra.com
Jornadas Verduras Navarra | verdurasnavarra.com
Semana de la Tortilla | tortillanavarra.com



Turismo

Visita Navarra | visitnavarra.info
Hostelería Navarra | hostelerianavarra.com
Navarra Health Tourism | navarrahealthtourism.com
San Fermín | sanfermines.net
Camino de Santiago | caminosantiago.com
Espectáculos Pamplona | espectaculospamplona.com
Experiencias de motor | navarider.com



Alojamientos

Campings Navarra | campingsnavarra.com
Hoteles Pamplona | hotelespamplona.com
Hoteles Tudela | hotelestudela.com

AÑOS
25

Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren
25. astea

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

Orgullosos
organizadores
de la Semana del
Pincho de
Navarra desde
hace 25 años.



www.semanadelpincho.es

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

Nafarroako kazolatxoaren
eta JD ardoaren 24. astea

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
N A V A R R A

Del 3 al 12
de octubre
de 2025

Urriaren
3TIK - 12RA

VINOS D.O.
NAVARRA



www.semanadelacazuelica.com

#CazuelicayVino2025

Organiza

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
N A V A R R A

Patrocina

CaixaBank

Proveedor
oficial

VINOS D.O.
NAVARRA

cooperativa
hostelería
navarra

Colaboran

SANDUA
ACEITES

PIRINEOS EXDUM

navarra
gastronomía
.com

Asociación de
Celiacos de Navarra
Nafarroako Zeliakoek Elkarte



MARCA RECOMENDADA POR

Colegio Oficial de
Dietistas-Nutricionistas
de Navarra



Nafarroako
dietista-nutrizionisten
elkargo ofiziala **-k**

GOMENDATUTAKO MARKA



ALIMENTACIÓN de CALIDAD



*"La satisfacción del cliente
es nuestra satisfacción"*

Productos frescos

Carnes selectas

Caza mayor y menor

Delicatessen

Pol. Ind. Comarca 2. Calle A. Nº 45.
31191 Esparza de Galar (Navarra)
Tlf 00 34 948 14 98 47 - Fax 00 34 948 13 34 14
pirineos@pirineos-exdim.com

www.pirineos-exdim.com

BIEN



JUGADO



Vendedores ONCE, puntos de venta autorizados y www.juegosonce.es

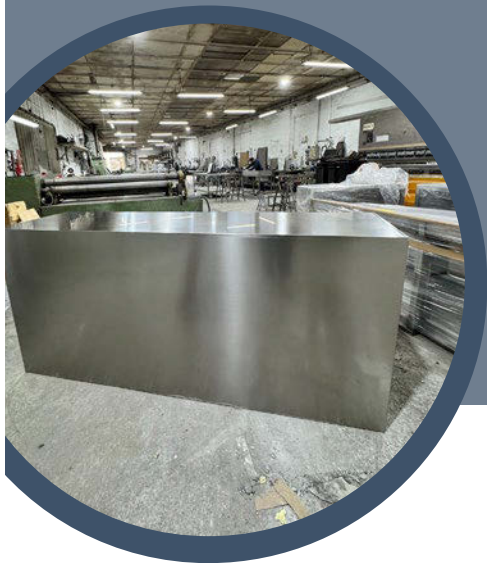
+18. JUEGA RESPONSABLEMENTE



PAMPLONA ES MURALLAS La Ciudadela de Pamplona constituye uno de los complejos militares renacentistas más interesantes y mejor conservados de Europa. **PAMPLONA ES SAN FERMÍN** Las fiestas de San Fermín se celebran todos los años del 6 al 14 de julio. Son unas fiestas de fama mundial en las que Pamplona se transforma en un gran lienzo en blanco y rojo en el que la gente es la protagonista. **PAMPLONA ES CAMINO** Situada en el Camino de Santiago, Pamplona es la primera ciudad en el peregrinaje desde Roncesvalles. **PAMPLONA ES GASTRONOMÍA** Pamplona ofrece un sabor de antaño, con un recetario tradicional salpicado de la nueva cocina. ¡No olvide probar nuestros pinchos! **PAMPLONA ES VERDE** Pamplona está repleta de zonas verdes y árboles. Visite los Jardines de la Taconera, la Media Luna, el Parque Yamaguchi o el Paseo del Arga. **PAMPLONA ES CULTURA** Pamplona es una explosión de cultura de la mano de Baluarte, el Teatro Gayarre, el Navarra Arena, sus exposiciones, sus Civiox, sus concursos, su arte urbano, sus bibliotecas...

PAMPLONA IS CITY WALLS The Citadel of Pamplona is one of the most interesting and best preserved Renaissance military complexes in Europe. **PAMPLONA IS SAN FERMÍN** The San Fermín fiestas are held every year from the 6th to 14th of July. These are world-famous fiestas in which Pamplona becomes a sea of red and white, an event in which the people are the stars. **PAMPLONA IS THE WAY** Located on the Way of St James, Pamplona is the first city on the pilgrimage route from Roncesvalles to Santiago. **PAMPLONA IS GASTRONOMY** Pamplona offers a taste of the past, with traditional dishes combined with new cuisine. Remember to try our tapas! **PAMPLONA IS GREEN** Pamplona is packed with green areas and trees. Visit the Gardens of the Taconera, the Media Luna, the Yamaguchi Park and the Paseo del Arga riverside walk. **PAMPLONA IS CULTURE** Pamplona is an explosion of culture, as can be seen by the Baluarte congress centre and auditorium, the Gayarre Theatre, the Navarra Arena multi-purpose pavilion, its exhibitions, its Civiox network of cultural centers, its contests, urban art, and libraries.

PAMPELUNE, C'EST : DES MURAILLES La Citadelle de Pampelune est un des complexes militaires datant de la Renaissance les plus intéressants et mieux conservés d'Europe. **PAMPELUNE, C'EST : SAN FERMÍN** Les fêtes de San Fermín ont lieu chaque année du 6 au 14 juillet. Ce sont des festivités de renommée mondiale pendant lesquelles Pampelune se transforme en un énorme tableau blanc et rouge, où les fêtards sont le personnage principal. **PAMPELUNE, C'EST : LE CHEMIN** Sur le passage sur le Chemin de Compostelle, Pampelune est la première ville du pèlerinage en partant de Roncevaux. **PAMPELUNE, C'EST : LA GASTRONOMIE** Pampelune offre un goût d'antan, avec des recettes traditionnelles mêlées à la nouvelle cuisine. N'hésitez pas à goûter à nos pintxos ! **PAMPELUNE, C'EST : DU VERT** Pampelune regorge d'espaces verts et d'arbres. Visitez les jardins de la Taconera, les parcs de la Media Luna et Yamaguchi ou la promenade de l'Arga. **PAMPELUNE, C'EST : DE LA CULTURE** Pampelune est une explosion de culture qui se décline de nombreuses façons : le palais Baluarte, le théâtre Gayarre, Navarra Arena, ses expositions, les centres Civiox, les concours, l'art urbain, les bibliothèques...



INOXAMEDIDA

Más de 10.000 referencias disponibles en tu portal www.inoxamedida.com:

¡Tu negocio lo merece!

- ✓ Proyectos completos a tu medida
- ✓ Soluciones llave en mano, sin preocupaciones
- ✓ Financiación sin intereses, rápida y fácil
- ✓ Descuentos exclusivos para los socios de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra
- ✓ Variedad y precio inmejorables

CONSULTANOS:

 **629 25 52 77**



20018, Donostia – San Sebastián



www.inoxamedida.com



info@inoxamedida.com





Encuentra en Repsol la energía que tu negocio necesita



Inventemos el futuro

En Repsol contamos con todas las **soluciones energéticas** para adaptarnos a las necesidades específicas de tu negocio, y ofrecerte productos y servicios personalizados.



Gas butano y propano:

Una energía eficiente y rentable que cubre todas tus necesidades energéticas: cocina, agua caliente y calefacción.



Autoconsumo:

Maximiza el ahorro en tu factura de la luz generando tu propia energía solar.



Movilidad eléctrica:

Instala puntos de recarga y ofrece una tarifa especial para recarga de vehículos eléctricos.



Comunidad Repsol HORECA Sostenible:

Ayudamos al sector hostelero en su proceso de transformación hacia modelos energéticos más eficientes y sostenibles.



Luz y gas natural:

Obtén una tarifa especial para ahorrar en los suministros de tu negocio.

Descubre más en **repsol.es**

Conoce más
sobre **HORECA
sostenible**
escaneando este QR



L'INSTANT TAITTINGER



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims



Atondo

Vinos con D.O. Navarra



cooperativa **hostelería** navarra

www.coope.com  