

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

Nafarroako kazolatxoaren  
eta JD ardoaren 23. astea

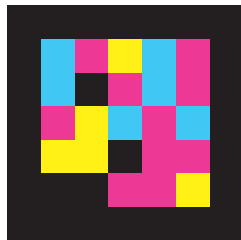
ASOCIACIÓN  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO  
NAVARRA



DL NA 1496-2014

Del 4 al 13  
de octubre  
de 2024

Urriaren  
martxoaren  
4tik - 13ra



Web oficial



Cazuelica Ganadora 2023  
La Hacienda de Mutilva  
"Marmitako de atún"

[www.semanadelacazuelica.com](http://www.semanadelacazuelica.com) | [#CazuelicayVino2024](https://twitter.com/CazuelicayVino2024)

Reyno de  
Navarra



Nafarroako  
Erresuma

PAMPLONA ! ES MUCHO MÁS  
TURISMO IRUÑA ! ASKOZ GEHIAGO DA  
TURISMOA



Síguenos en las redes  
#CazuelicayVino2024

 /semanadelacazuelica  /hostnavarra

 /hostelerianavarra

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

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

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

Organiza



Patrocina



Proveedor Oficial



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

Colaboran



Asociación de  
Celiacos de Navarra  
Nafarroako Zeliakoen Elkarte



## Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra



MARCO REAL  
BODEGAS



INOX  
AMEDIDA



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

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

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

**PAMPLONA ! ES MUCHO MÁS**  
**IRUÑA ! ASKOZ GEHIAGO DA**

Con la colaboración del  
Ayuntamiento de Pamplona  
- Iruñeko Udalaren laguntzarekin  
[www.pamplona.es/turismo](http://www.pamplona.es/turismo)



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



San Jorge

Rochapea

Ermitagaña

San Juan

Mendebaldea

Iturrama

Echavacoiz

HOSPITAL VIRGEN DEL CAMINO

CLÍNICA UNIVERSIDAD DE NAVARRA

HOSPITAL DE NAVARRA

JARDINES DE LA TACONERA

PARQUE DE ANTONIUTTI

Primer Ensanche

PLANETARIO

PARQUE YAMAGUCHI

GRÚA DEPÓSITO DE VEHÍCULOS

CEMENTERIO DE SAN JOSÉ

PARQUE DE LA BIURDANA

PARQUE LARRAINA

GRÚA DEPÓSITO DE VEHÍCULOS

MONASTERIO DE URNAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX

MONASTERIO DE UZTAX



**Casco Antiguo**

**Magdalena**

**Plaza del Castillo**

**Plaza de Toros**

**Segundo Ensanche**

**Lezkairu**

**Milagrosa**

RÍO ARCA

ARCA

FRANCIA IRUJIN

PARQUE DEL RUNA

PUENTE DEL VERDEL

PORTAL DE FRANCIA

CABALLO BLANCO

PUENTE DE LA MAGDALENA

MUSEO DE NAVARRA

SANTO DOMINGO

AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA

AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA

CATEDRAL SANTA MARÍA LA REAL

BALUARTE DEL LABRIT

CLUB NATACIÓN

FORTÍN DE SAN BARTOLOME

PARQUE DE LA MEDIA LUNA

HUERTAS DE LA MAGDALENA

PLAZA SAN FRANCISCO

Plaza de Toros

PASEO DE SARASATE

TEATRO GARIBAY



Plaza de Toros

AUDITORIO BALUARTE

PLAZA DE LA PAZ

ESTACION AUTÓBUSES

CASA DE LA MISERICORDIA

ESTADIO LARRABIDE

PLAZA DE LA LIBERTAD

CLUB DE TENIS

AVENIDA SANCHO EL FUERTE

JULIÁN CAYARRÉ

J.M. CUELLENZU

PARQUE TOMÁS CABALLERO

Milagrosa

JULIÁN CAYARRÉ

DE LA SERNA

Lezkairu

AVENIDA JUAN PABLO II

PARQUE ARROSADIA

M. FALLA

CATALUNA

## Localidades navarras que participan



**SIN GLUTEN**  
Apto para  
personas  
con celiacía

Consulta todos los  
establecimientos  
en la web:

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



Google Maps de  
establecimientos  
participantes

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



# Pamplona

## 1. Bar Aldapa

Aldapa 1 · Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 19:00 a 21:00 h.  
Cerrado lunes.

### • Manicotti de txangurro

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, lácteos, sulfitos y moluscos

Vino recomendado: Castillo de Monjardín Chardonnay 2023

## 2. Mesón de la tortilla

Navarrería 12 Bajo · Degustaciones: de 12:00 a 16:00 h. y de 19:00 a 22:00 h.

### • Ossobuco con moscatel

Alérgenos: gluten y sulfitos

Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2021

## 3. Mesón Pirineo

Estafeta 41 · Degustaciones: de 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 22:00 h.  
Cerrado miércoles todo el día y domingo tarde.

### • Cazuela Sanluqueña

Alérgenos: altramuz

Vino recomendado: Ochoa Calendas Tinto Tempranillo 2023

## 4. Bar La Granja

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

### • Toritu toriyo...

Alérgenos: gluten

Vino recomendado: Fortius Crianza 2020

## 5. Cervecería Txirrintxa

Estafeta 87 · Degustaciones: de 11:00 a 14:30 h. y de 18:30 a 23:00 h.  
Sábado y domingo de 11:30 a 14:30 h. y de 18:30 a 23:00 h.

### • Fidemar

Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, sulfitos y moluscos

Vino recomendado: La Merced 2018

## 6. Bar Monasterio

Espoz y Mina 11 · Degustaciones: de 12:30 a 15:00 h. y de 19:30 a 22:30 h. Domingo de 12:30 a 15:00 h. Cerrado lunes y martes.

### • MonTxerri

Alérgenos: soja

Vino recomendado: Guerinda Tres Partes 2022

## 7. La Tasca de Don José

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

### • Chilindrón de la abuela

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Inurrieta Norte 2022

## 8. Bar Baviera

Plaza del Castillo 10 Bajo · Degustaciones: de 13:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado lunes.

### • Anchoas papillote

Alérgenos: huevos, pescado y soja

Vino recomendado: Viña Zorzal Chardonnay 2023



## 9. Gure Etxea

Plaza del Castillo 8 · Degustaciones: de 12:30 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:30 h.

### • Gure Jaki

Alérgenos: gluten, huevos, cacahuètes, frutos secos y sulfitos

Vino recomendado: Marqués de Valcarlos Rosado 2023

## 10. Café Iruña

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

Sábados mediodía de 12:00 a la 14:00 h.

### • Albóndigas de jabalí con frutos de otoño

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos y sulfitos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2020

## 11. La Escalerica Centro

Pozo Blanco 24-26 · Degustaciones: de 12:30 a 13:30 h. y de 19:30 a 22:30 h. Cerrado lunes.

### • Cazuelica nikkei de res con shitake y plátano macho

Alérgenos: soja

Vino recomendado: Otazu Premium Cuvée 2019

## 12. Bar Ulzama

San Nicolás 12 · Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado lunes.

### • El Txilindrón en camisa de los domingos

Alérgenos: gluten y huevos

Vino recomendado: Marco Real Crianza Colección Privada 2022

### 13. La Mandarra de La Ramos

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

• **No me comas la oreja** 🚫

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Palacio de Sada Cuvée Especial 2019

### 14. Baserriberri

San Nicolás 32 Bajo · Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 20:30 a 23:00 h.

• **Costiwey! No mames** 🚫

Alérgenos: crustáceos y apio

Vino recomendado: Ozu by Otazu Chardonnay 2023

### 15. Katuzarra

San Nicolás 34-36 · Degustaciones: de 13:30 a 15:00 h. y de 19:30 a 22:30 h.

• **Mispelotas** 🚫 (previo aviso)

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

Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Tinto 2020

### 16. Bearán Bar & Rooms

San Nicolás 25 · Degustaciones: de 12:00 a 15:45 h. y de 19:00 a 22:30 h.

• **Txungur con huevo** 🚫

Alérgenos: huevos y lácteos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Tinto 2020

## 17. Bar Castillo de Javier

San Nicolás 50-52 · Degustaciones: de 12:30 a 15:00 h. y de 20:30 a 22:00 h. Viernes y sábado hasta las 22:30 h.

• **Carrillera de cerdo** 

Alérgenos: lácteos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Tinto 2020

## 18. Casa Paco

Rincón de San Nicolás 1 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 21:30 h. Cerrado lunes y domingo tarde.

• **Black Jack, Jack Fruit, Jack Daniel's** 

Alérgenos: lácteos, frutos secos y sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Colección Privada 100% Garnacha 2019

## 19. Bar Rest. Hotel Yoldi

Av. San Ignacio 11 · Degustaciones: de 11:30 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde.

• **Rabo de ternera al estilo Yoldi**

Alérgenos: gluten, lácteos y sulfitos

Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2021

## 20. La Huerta de Chicha

Paulino Caballero 15 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:00 h.

• **El ciervo de la corraliza**

Alérgenos: gluten, frutos secos y sulfitos

Vino recomendado: Guerinda El Máximo 2021

## 21. La Barra del Goloso

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


• **Papa Jones** 

Alérgenos: crustáceos, pescado, frutos secos y moluscos

Vino recomendado: Viña Zorzal Garnacha Rosado 2023

## 22. La Modelo

Aoiz 10 · Degustaciones: de 13:30 a 15:00 h. y de 19:00 a 21:30 h.  
Cerrado domingo y lunes.

• **BaBanzai!rrunak** 

Alérgenos: soja y sésamo

Vino recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2020

## 23. Akari Gastroteka

Av. Cataluña 8 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado domingo.

• **Que latxa!** 

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Ubeta Selección Familiar 2023

## 24. Ispa Neo Taberna

Iturrama 22 Bajo · Degustaciones: de 13:30 a 16:00 h.  
y de 20:00 a 22:30 h. Sábado y domingo de 12:30 a 14:30 h. y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado martes.

• **Chipibóndiga** 

Alérgenos: pescado y sésamo

Vino recomendado: Gardacho Garnacha Blanca 2023

## Ayegui

### 25. Camping Iratxe

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

Viernes y sábado de 11:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:00 h.

• **Garbanzos de Vigilia de Barbarin con su Bacalao** 

Alérgenos: pescado

Vino recomendado: Irache Chardonnay 2023

## Burlada

### 26. El Secreto de Ripa

Av. Erripagaina 35 · Degustaciones: de 11:30 a 13:30 h. y de 20:00 a 22:00 h.

• **La verdura es el secreto** 

Alérgenos: soja

Vino recomendado: La Blanca Guerinda 2023

## Larraga

### 27. Casa Perico

Ctra. Berbinzana 12 · Degustaciones: de 12:00 a 15:30 h.

Cerrado lunes, martes y miércoles.

• **Huerta y matanza** 

Alérgenos: frutos secos

Vino recomendado: Malón de Echaide Rosado 2023

## Mutilva

### 28. La Hacienda de Mutilva Rest.

Camino Labiano 47 · Degustaciones: de 12:30 a 16:00 h. y de 20:00 a 22:00 h.

• **Pato Reel-Llo**

Alérgenos: soja 

Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Tinto 2020

## Showcooking online

Retransmisión en directo para aficionados a la cocina

 @hostelerianavarra

El miércoles 9 de octubre a las 18:45 horas tendrá lugar un ShowCooking online en directo con algunos de los establecimientos que obtuvieron galardones o quedaron finalistas en la edición de 2023 de la Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra.

Los cocineros y cocineras elaborarán sus cazuelicas desde el Bar El Goloso (Calle Aoiz 12 de Pamplona), evento que será retransmitido en directo desde el perfil de Instagram de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra: @hostelerianavarra

### Orden del ShowCooking

1.- | FINALISTA Y PREMIO ACEITE SANDÚA  
BAR LA BARRA DEL GOLOSO de Pamplona

Cazuelica: Papa Jones

Vino: Viña Zorzal Garnacha Rosado 2023

2.-| BRONCE | LA HUERTA DE CHICHA de Pamplona

Cazuelica: El ciervo de la corraliza

Vino: Guerinda El Máximo 2021

3.- | ORO | LA HACIENDA de Mutilva

Cazuelica: Pato Reel-Llo

Vino: Príncipe de Viana Edición Limitada 2020

## Musicata con vinos de la D.O. Navarra

Cata de 4 vinos + cazuelica y música de saxo en directo.

**Instructor de cata:** Pedro Bujanda

**Músico saxofonista:** Fernando Sánchez

**Día:** jueves 10 de octubre

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

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

**Precio:** 22€

**Inscripciones:** por Whatsapp 650 166 399

## 23 Semana de la Cazuelica

### y el Vino D.O. Navarra

(del 4 al 13 de octubre de 2024)



## Ruta bloguera

El día **9 de octubre** se convocará a un grupo de personas para realizar una ruta de bares y así degustar juntos las cazuelicas maridadas con el vino D.O. Navarra en un ambiente divertido y amigable.

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

**\* Acción piloto de accesibilidad universal**





## Concurso Instagram y X (Twitter) con posts accesibles


Las personas participantes podrán unirse compartiendo las fotos y reels que tomen durante este evento gastronómico.

La mejor fotografía y el mejor reel serán premiados con un **lote de 6 botellas de vinos D.O. Navarra**.


El premio se entregará el miércoles 16 de octubre de 2024, coincidiendo con la final de “la Cazuelica”.

Los requisitos para participar son:

### Categoría Instagram

1. Sube un reel compartiendo tu ruta más top de la **#CazuelicayVino2024** y entra en el sorteo de un fantástico lote de vinos D.O. Navarra.
2. Sigue a: **@vinosnavarra / @hostelerianavarra**
3. Asegúrate de que el reel esté locutado y subtulado para hacerlo más accesible. 
4. Menciona tu foto con los hashtags:  
**#CazuelicayVino2024 #NacidosParaGustar**

### Categoría X (Twitter)

1. Sube una foto de tu ruta favorita de la **#CazuelicayVino2024** con Vinos D.O. Navarra.
2. Incluye texto alternativo con la descripción de la imagen para hacerla más accesible. 
3. Menciona tu publicación con los hashtags:  
**#CazuelicayVino2024 #NacidosParaGustar.**





## Visita Pamplona | Ayuntamiento de 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** ! ES MUCHO MÁS  
TURISMO IRUÑEA ! ASKOZ GEHIAGO DA  
TURISMOA

Con la colaboración del Ayuntamiento de Pamplona  
- Iruñeko Udalaren laguntzareki  
[www.pamplona.es/turismo](http://www.pamplona.es/turismo)



Visita Navarra | Gobierno de Navarra

## Navarra, Otro Turismo

Navarra es una de las comunidades autónomas españolas con mejores indicadores de calidad de vida.

**NAVARRA ES GASTRONOMÍA.** Tenemos una oferta gastronómica con sabores tradicionales legados de nuestros antepasados y materias primas frescas de la más alta calidad culinaria.

**TIERRA DE CONTRASTES, NATURALEZA QUE EMOCIONA.** Sienta el contraste entre la Selva de Irati, el desierto de las Bardenas Reales (Reserva de la Biosfera), los picos y los valles del Pirineo, las ondulantes sierras de la Zona Media y las fértiles llanuras de La Ribera.



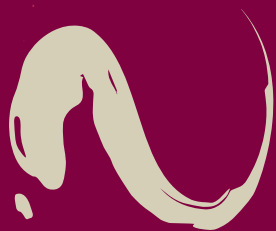
Reyno de  
**Navarra**  **Nafarroa**<sub>ko</sub>  
Erresuma

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




VINOS D.O. NAVARRA

# Nacidos para gustar



VINOS D.O.  
**NAVARRA**



 Gobierno de Navarra  
Nafarroako Gobernua



La D.O. Navarra  
recomienda un  
consumo responsable