



NAVARRA
gourmet
vive las verduras



Jornadas del pincho de
verdura

9 al 17 de mayo de 2009

ELECCIÓN POPULAR

del mejor pincho de verdura



Entra en:

www.navarragourmet.com
y vota tu pincho favorito!

El Congreso Navarra Gourmet organiza la elección popular del Mejor Pincho de Verdura.

Las votaciones podrán realizarse a través de www.navarragourmet.com, del 9 al 16 de mayo, ambos inclusive. El sistema no admitirá más de 10 votos desde la misma dirección IP.

Entre todos los participantes se sortearán 25 entradas dobles para la apertura VIP de la Pasarela del Pincho, el 20 de mayo a las 12:30h en Baluarte.

1. BAR CHELSY

Iturrama, 20

Degustaciones: 12 a 15 y de 19 a 22,30 h.

- Espárrago triguero agridulce con calabacín
 - Alcachofa de Tudela con langostino y panceta ibérica
-

2. CAFT. HOTEL TRYP SANCHO RAMÍREZ

Sancho Ramírez, 11

Degustaciones: de 11 a 15 y de 20,30 a 22,30 h.

- Verduritas salteadas con frutos y pesto de piquillos con parmesano
-

3. BAR LETYANA

Travesía Bayona, 2

Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 23 h, martes cerrado.

- Coulant de alcachofa de Tudela con bacalao
 - Espárrago de Navarra relleno de perretxikos y con un tofee de guisantes nuevos, cristal de agua de espárrago y jamón de pato
-

4. OLIVA CAFÉ BAR

Monasterio de la Oliva 5-7

Degustaciones: de 11,30 a 15,30 y de 19 a 23h.

- Terrina de verduras de Navarra asadas, con vinagreta de pimiento y crujiente de jamón
-

5. BAR REST. DODO CLUB

San Roque, 17

Degustaciones: de 12 a 16 y de 19 a 23,30 h.

- Cardo relleno de espárragos trigueros y calabacín
-

6. CASA DE COMIDAS

PORTAL DE DESCALZOS JATETXEA

Descalzos, 56-58

Degustaciones: de 12,30 a 14 h. Lunes cerrado.

- Tosta de pan blanco o integral de guacamole de Pimientos del Piquillo, ajos tiernos, espárragos trigueros y panceta de cerdo blanco. (Elaborado con productos ecológicos)
-

7. BAR REST. REDÍN

Mercado, 5 (detrás del Ayuntamiento)

Degustaciones: de lunes a jueves de 11 a 15,30; viernes y sábado de 11 a 15,30 y de 19,30 a 22,30h. Domingo cerrado.

- Alcachofa rellena de centollo con setas de primavera
 - Brocheta de verduras y gambas
-

8. BAR FITERO

Estafeta, 58

Degustaciones: de 11 a 15 y de 19 a 23 h.

- Acelga rellena de jamón y queso con aritos de cebolla
 - Berenjena con fritada de verduras con jamoncito y setas
-

9. BAR GAUCHO

Trav. Espoz y Mina, 7

Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 22,30 h.

- Anchoas con fritada de verduras de Navarra
-

10. CASINO ESLAVA / DON HILARIÓN

Plaza del Castillo, 16 - Estafeta, 56

Degustaciones: de 11 a 16 h y de 19 a 23 h.

- Crujiente de borraja y morcilla en salsa de albahaca
-

11. BAR TXOKO

Plaza del Castillo, 14

Degustaciones: de 12 a 15 y de 18 a 22 h.

- Rissotto de trigueros con crema de alcachofa y queso Roncal
-

12. BAR KIOSKO

Plaza del Castillo, 14

Degustaciones: de 12 a 15 y de 18 a 22 h.

- Brick de verduras de temporada con jamón de pato y foie
-

13. BAR BAVIERA

Plaza del Castillo, 10

Degustaciones: de 12,30 a 15,30 y 19 a 23 h.

- Futuro
 - Abanico de ajetes frescos
-

14. LA COCINA DE ALEX MÚGICA

Estafeta, 24

Degustaciones: de lunes a jueves de 19 a 22 h.

- Estofado de espárragos con huevo y perrechicos
 - Cazuelita de huevos estrellados con patatas, perrechicos y trufa
-

15. BAR REST DOM LLUÍS

San Nicolás, 1

Degustación: de 11 a 15,30 y de 18,30 a 23,30 h.

- Canelón de jamón dulce y queso, relleno de espárrago triguero en salsa de hongos y cebolla en tempura
 - Alcachofa rellena de jamón ibérico con salsa verde y nueces picadas
 - Penca de acelga rellena con salsa suave de queso azul
-

16. BAR BURGALÉS

Comedias, 5 · Degustaciones: lunes a viernes, de 10 a 15 y de 19 a 23 h.;
sábado y domingo, de 11,30 a 15 y de 19 a 23 h.

- Calabacín relleno de hongos y foie
- Berenjena rellena de pisto y panceta ibérica
- Bombita de cardo y queso de cabra con foie
- Pencas de acelga rellenas de jamón, queso y bechamel
- Brocheta vegetal
- Espárrago relleno de bechamel con ibérico y envuelto con jamón y queso

17. BAR REST. BASERRI

San Nicolás, 32

Degustaciones: de 11 a 16 y de 18 a 23 h.

- Macetica de espárrago fresco en nuestra tierra y aceite Abbae Queiles

18. BAR REST. LA CHISTERA

San Nicolás, 40

Degustaciones: de 12 a 15,30 y de 20,30 a 23,30 h.

- Cazuelita de espárragos frescos de Tudela con huevos escalfados y virutas de jamón ibérico
- Cazuelita de pisto a la Navarra

19. BAR MUSEO

San Gregorio, 46-48

Degustaciones: de 12 a 15 y de 19 a 23 h.

- Calabacín relleno de crema de verduras

20. BAR ANAITASUNA

San Gregorio, 58

Degustaciones: de 11,30 a 15,30 y de 19,30 a 22,30 h.

- Verduras en tempura con sus salsas correspondientes
- Alcachofa con almejas y gulas

21. ENTREVINOS Y MÁS

Marqués de Rozalejo, 4

Degustaciones: de 11 a 15 y de 19 a 22 h.

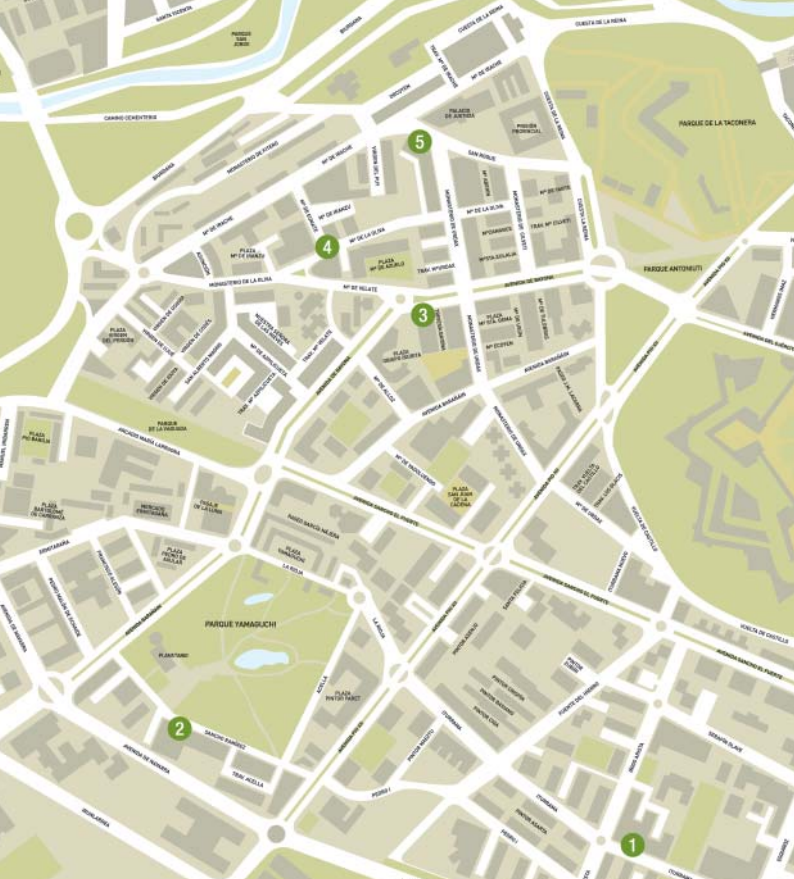
- Pimiento de Piquillo de Lodosa relleno sobre salsa de espárrago triguero

22. CAFETERÍA AUTOBUSES

Yanguas y Miranda, 2

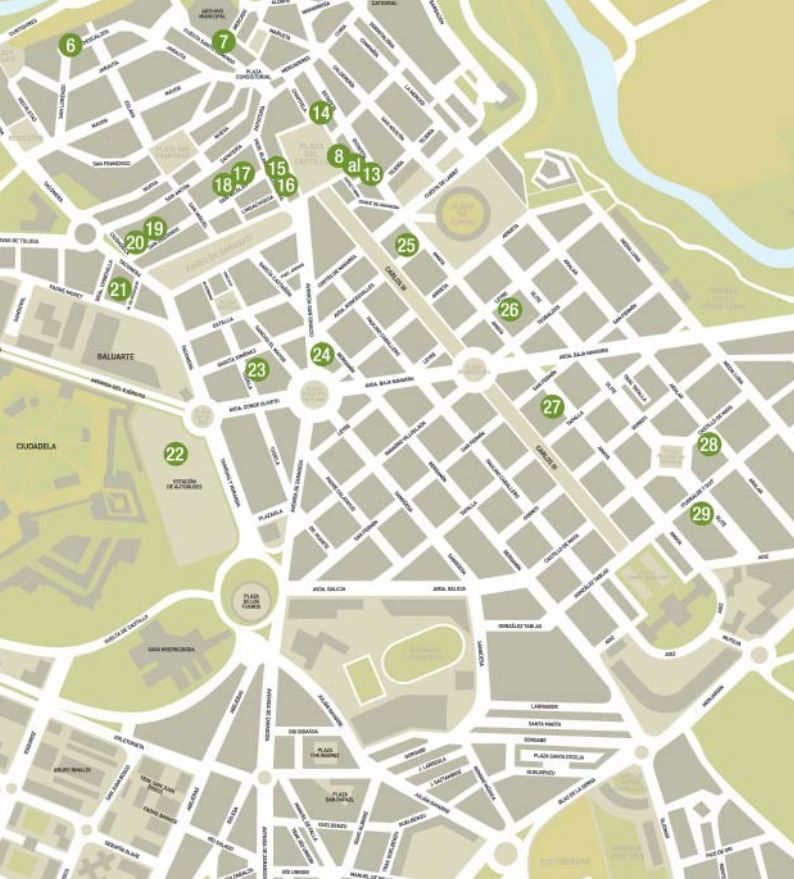
Degustaciones: de 11 a 16 y de 18 a 22 h

- Bolita de espinaca con frutos secos
 - Corazón de alcachofa con ibéricos crujientes
-



PAMPLONA

1. Bar Chelsy
2. Caft. Hotel Tryp Sancho Ramírez
3. Bar Letyana
4. Oliva Café Bar
5. Bar Rest. Dodo Club
6. Casa de Comidas Portal de Descalzos Jatetxea
7. Bar Rest. Redín
8. Bar Fitero
9. Bar Gaucho
10. Casino Eslava / Don Hilarión
11. Bar Txoko
12. Bar Kiosko
13. Bar Baviera
14. La Cocina de Alex Múgica
15. Bar Rest Dom Lluís
16. Bar Burgalés
17. Bar Rest. Baserri
18. Bar Rest. La Chistera
19. Bar Museo
20. Bar Anaitasuna
21. Entrevinos y más
22. Cafetería Autobuses
23. Cafetería Manterola
24. Cafetería de Hotel Yoldi
25. Bar La Botería
26. Bar Larumbe
27. Bar California
28. Bar Rest. Aralar
29. Bar Melbourne
30. Bar Rest. Yon



CIZUR MENOR

31. La Parrillada

ORCOYEN

32. Cafetería La Artesa

TAFALLA

33. Cervecería City El Paso

34. Bar Nuevo Hostaf

35. Bar Rafael

CASTEJÓN

36. Cafetería Truk

FONTELLAS

37. Bar Rest. Beatriz

TUDELA

38. Bar Rest. Calypso

39. Bar José Luis

40. Bar Moncayo

41. Bar Nena

42. Bar Taberna



ORCOYEN
PAMPLONA
CIZUR MENOR
TAFALLA

CASTEJÓN
TUDELA
FONTELLAS

23. CAFETERÍA MANTEROLA

Tudela, 5

Degustaciones: de lunes a sábado de 12 a 16,30 y de 18 a 21h.

- Milhojas de calabacín relleno de bacalao con pil pil de verduras
-

24. CAFETERÍA DE HOTEL YOLDI

Bergamín, 2

Degustaciones: de 13 a 15 y de 20 a 22 h.

- Cazuelita de pisto con huevo y virutas de ibérico al horno
-

25. BAR LA BOTERÍA

Roncesvalles, 2

Degustaciones: de 12 a 15 y de 20 a 23 h.

- Crep de verdura
-

26. BAR LARUMBE

Leyre, 5

Degustaciones: de lunes a jueves de 13 a 16 y viernes y sábado de 13 a 16 y de 19,30 a 23,30h.

- Patata gratinada con setas
 - Mini creps de espinacas con salsa de quesos
-

27. BAR CALIFORNIA

Amaya, 18

Degustaciones: de martes a domingo 12 a 15 de 19 a 23 h. Lunes cerrado.

- Espárragos a la plancha con vinagreta de almendra
-

28. BAR REST. ARALAR

Castillo de Maya, 25

Degustaciones: miércoles, jueves y domingo de 13 a 15 y de 20 a 23 h.; viernes y sábado de 13 a 15 y de 20 a 22 h.

- Pelota verde frita
-

29. BAR MELBOURNE

Olite, 36

Degustaciones: de 12,30 a 14,30 y de 20 a 22 horas. Domingo cerrado.

- Tempura de cebolleta
-

30. BAR REST. YON

Pol. Landaben c/d s/n

Degustaciones: de 9 a 16 h. De lunes a viernes.

- Brocheta de verdura en tempura
 - Tosta crujiente de cardo
-

CIZUR MENOR

31. LA PARRILLADA

Plaza Baltzarran, 2

Degustaciones: de 11 a 15 y de 19 a 22 h.

- Milhojas de verduras de temporada al estilo parrillada

ORCOYEN

32. CAFETERÍA LA ARTESA

Paseo Saramago, 13

Degustaciones: de lunes a domingo de 10 a 14 y de 18,30 a 20,30 h.;
viernes y sábado hasta las 22 horas.

- Cazuelita de menestra de guisantes

TAFALLA

33. CERVECERÍA CITY EL PASO

Ctra. Zaragoza km. 38

Degustaciones: de 10,00 a 14,00 h.

- Corazón de alcachofa relleno de ajoarriero y su huevo de codorniz sobre lecho de piquillo rojo y verde
- Saquito de borraja con cigala salteado al aroma de whisky
- Milhoja de berenjena rellena de ternera Navarra y su salsa barba-coa

34. BAR NUEVO HOSTAF

Plaza de los Fueros, 1

Degustaciones: viernes, sábado y domingo de 12,30 a 14,45 y de 19 a 22h.

- Frito de espinacas
- Brik de calabacín, setas y gambas

35. BAR RAFAEL

Severino Fernández 1

Degustaciones: de 12 a 13 y de 19 a 22 h.

- Montadito de verduras asadas con anchoa
- Espárrago relleno de espinacas y gamba

CASTEJÓN

36. CAFETERÍA TRUK

Navas de Tolosa, 10

Degustaciones: Viernes a domingo de 12 a 15 y 20 a 22 h.

- Brocheta de verduras
 - Caramelo de la huerta
-

FONTELLAS

37. BAR REST. BEATRIZ

Ctra. de Zaragoza, km. 98.
Degustaciones: de 7 a 21,30 h.

- Cazuela de caracoles fritos

TUDELA

38. BAR REST. CALYPSO

Garijo Satrústegui, s/n
Degustaciones: de 8 a 24 h.

- Patata rellena

39. BAR JOSÉ LUIS

Muro, 23
Degustaciones: de 12 a 15 y 19 a 22,30 h.

- Brocheta de verduras
- Fajito de calabacín
- Alcachofa confitada
- Tempura de borraja

40. BAR MONCAYO

Merced, 1
Degustaciones: de 12,30 a 14,30 y 19 a 23 h.

- Nido de verdura: relleno de hojaldre casero con alcachofa, champiñones y gambas, bañado con una besamel de pimiento rojo y virutas de jamón

41. BAR NENAF

Mercadal, 23
Degustaciones: de 9,30 a 22 h. Lunes tarde cerrado.

- Habitas fritas con cebolla, berenjena y bechamel

42. BAR TABERNA

Carnicerías, 12
Degustaciones: de 19,30 a 24 h.

- Patata asada rellena de jamón serrano, queso de oveja y mantequilla

43. BAR RESTAURANTE “DE CIELO”

Plaza de los Fueros, 5
Degustaciones: de 10 a 24 h.

- Reina de la huerta rellena de verduritas: alcachofa, calabacín, zanahoria, berenjena, espárrago y alubia verde, bañado en crema de queso y foie



**Gobierno
de Navarra**



Ayuntamiento de
Pamplona
Iruñeko Udala

25 SODENA
Sociedad de Desarrollo de Navarra



IBERDROLA



Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad

DN
DIARIO DE
NAVARRA



VINOS D.O.
NAVARRA

**ASOCIACION
HOSTELERIA
NAVARRA**





CUANDO LA TIERRA HACE MARCA



ALBRET CHARDONNAY

Medalla de Oro. Chardonnay du Monde 2009
Mejor Blanco con Barrica. Consejo Regulador D.O. Navarra 2009
Medalla de Oro Blanco con Barrica. Peña El Tonel 2009

ALBRET, PATROCINADOR OFICIAL DE LA SEMANA DEL PINCHO DE LA VERDURA