

## **Presentada la 25ª Semana del Pincho de Navarra: un cuarto de siglo impulsando la gastronomía en miniatura**

Hoy se ha presentado la **25ª edición de la Semana del Pincho de Navarra, organizada por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra**. El evento **arrancará este viernes 21 de marzo y se prolongará hasta el 30 de marzo de 2025**, consolidándose como un referente gastronómico local y nacional. Este aniversario destaca la evolución del pincho navarro y la creatividad de los hosteleros y hosteleras, quienes han convertido la cocina en miniatura en una expresión de vanguardia culinaria.

Este aniversario no solo refuerza la tradición y evolución del pincho navarro, sino que también pone en valor la labor de las hosteleras y hosteleros que, año tras año, han impulsado la creatividad e innovación en sus propuestas culinarias.

Para conmemorar esta efeméride, a lo largo de estos últimos meses se han desarrollado diferentes actividades que han servido de preámbulo a la gran cita, como el **Taller de pincho sobre base de pan y la Clase Magistral de Pinchos** con los ganadores nacionales y mundiales del Concurso Nacional de Valladolid. **Cocinar a ciegas**, actividad inclusiva para promover la integración y demostrar que la gastronomía no tiene barreras. **Taller de Mini Chefs**, acercó a niños y niñas al arte de la cocina saludable, con el apoyo de estudiantes del CI Burlada FP, mientras sus familias disfrutaron de una cata de vinos de la Bodega Marco Real. Y la **Cena de Pinchos Históricos 2018-2024**, que fue un rotundo éxito de participación, reuniendo a amantes de la gastronomía en una velada única donde se revivieron las creaciones más icónicas de ediciones anteriores, demostrando la evolución y excelencia de la cocina navarra en miniatura.

En esta 25 edición se han inscrito **58 establecimientos**, si bien la mayor parte de los establecimientos participantes son de Pamplona, hay otros

distribuidos por Navarra, en las localidades de **Ayegui, Corella, Mutilva, Puente la Reina, Tafalla, Tudela, Villamayor de Monjardín y Viana.**

El precio del pincho se fija desde los propios establecimientos, y estará comprendido entre la franja de 2,50 y 3,50 euros, excepto los pinchos históricos que este año acompañan al resto de participantes, que mantendrán el precio habitual. Un 36% de los bares ofrecerán su pincho apto para celíacos.

Esta 25ª edición promete ser una de las más especiales de su historia, con un programa renovado que incluirá nuevas experiencias, propuestas innovadoras y un firme compromiso con la accesibilidad y sostenibilidad.

**Os presentamos las novedades de esta 25ª edición (\* resumen que más adelante se amplía):**

**La ciudadanía puede participar:**

1. **Pinchos históricos:** 4 establecimientos históricos presentan un pincho emblemático de ediciones anteriores, conectando el pasado y el presente.
2. **Nueva categoría de pincho sobre base de pan:** En colaboración con Berlys, se premiará la creatividad en el uso del pan como base de los pinchos.
3. **Web App Semana del Pincho 2025:** Aplicación web (sin necesidad de instalación) que permite consultar pinchos, votar y crear rutas gastronómicas personalizadas.
4. **Concursos de fotografía:** En X (Twitter) y "Las Fotikos de Pamplonews", con premios para la mejor foto.
5. **Musicata con Vinos Marco Real:** Cata de vinos con Marco Real y música en vivo de saxo. Por primera vez uno de los vinos se degustará a ciegas.

6. **Showcooking en directo con público:** Retransmisión en directo con público desde el Café Iruña a través de Instagram con establecimientos galardonados en la edición anterior

#### **La ciudadanía puede asistir:**

1. **Final del concurso en la Sala Ciudadela de Baluarte:** Por primera vez, la gran final se abre al público en este emblemático espacio.
2. **Reconocimiento a establecimientos históricos:** Se destacará a aquellos que han participado en múltiples ediciones durante la entrega de galardones.
3. **Premio al Pincho más Artístico:** Otorgado por el Museo Universidad de Navarra (MUN) en el marco de su 10º aniversario.
4. **Retransmisión en streaming de la semifinal y final:** Accesible para quienes no puedan asistir en persona.
5. **Entrega de premios con accesibilidad:** Disponibilidad de bucles magnéticos para personas con discapacidad auditiva.

#### **Dinámica de la Semana del Pincho**

La Asociación de Hostelería edita carteles y folletos, en la que se relacionan los establecimientos y el nombre de los pinchos concursantes. Los bares se colocan por orden de cercanía geográfica a fin de que quienes vayan a degustar los pinchos puedan crearse sus propias rutas.

- Se distribuirán desde los propios establecimientos y oficina de turismo y se podrán descargar en la web [www.semanadelpincho.es](http://www.semanadelpincho.es)
- Este año se mantiene el nuevo **formato que incluye medidas de accesibilidad** para personas con discapacidad visual y se ha incluido la información sobre los alérgenos que contienen los pinchos, geolocalización, descripción por escrito y en audio por los propios cocineros y cocineras.

**Ambos soportes incluyen un código navilens**, que enlaza a la pestaña de accesibilidad en la web de la Semana del Pincho para que todas las personas tengan acceso a la información cumpliendo el derecho de igualdad de oportunidades.

## **Novedades para un aniversario especial (\*información más detallada)**

Esta edición conmemorativa incorpora novedades que realzan su carácter especial:

- **Pincho histórico:** Por primera vez, los establecimientos han podido presentar un pincho que haya marcado su trayectoria en ediciones anteriores. Esta novedad conecta el pasado y el presente, homenajeando la evolución y creatividad que han hecho de la Semana del Pincho un evento único.
  - **Bar Fitero** – Año 2008
  - **Gaicho** – Año 2007
  - **Kiosko** – Año 2016
  - **Rex** – Año 2016
- **Nueva categoría de pincho sobre base de pan:** Gracias a Berlys, este año se incorpora una categoría que destaca el uso del pan como base esencial del pincho. Se premiará la creatividad, la armonía de sabores y texturas, y el respeto por la tradición.
- **Web App Semana del Pincho 2025:** La **Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra**, en colaboración con **Pamplonews**, lanza la **web app oficial de la Semana del Pincho de Navarra**, para que disfrutéis de cada bocado y ayudes a elegir el **Pincho Ganador del Premio Popular**.
  - No hace falta instalar nada, solo entra y empieza a explorar
  - Lista de pinchos con foto y establecimientos participantes.
  - Vota tus favoritos (solo si estás cerca del bar) y decide quién se lleva el premio. Ayuda a decidir el ganador.

- Ranking en vivo con los pinchos más votados
- Audios de los chefs, contando el secreto de sus creaciones.
- Mapa interactivo para no perderte ningún bar
- Marca los que nos has probado para seguir tu ruta gastronómica
- Comparte tus favoritos por whatsapp
- **Concursos de fotografía con premio para el público:** Concurso de Fotografía en X Twitter y Concurso las Fotikos de Pamplonews
- **Concurso de Fotografía en X Twitter**

Concurso diseñado para que el público pueda participar activamente en la Semana del Pincho y además conseguir premios, en el que contamos con el apoyo de **IgersPamplona, Marco Real y Pamplonews**.

**¡Marco Real** sorteará lotes de 2 botellas más una visita y cata a la Bodegas Marco Real!

La entrega de los premios se hará el jueves 3 de abril, coincidiendo con la final de la “Semana del Pincho”.

Para ello, se ha desarrollado un **Concurso de Fotografía en X Twitter**, con el objetivo de hacerlo más accesible, añadiendo como requisito el incorporar el texto alternativo en la descripción de la imagen, para facilitar que los lectores de pantalla las lean en alto, como forma de ayuda a las personas con discapacidad visual para que naveguen por la web.

Los usuarios podrán participar con los siguientes requisitos:

- ✓ Subir una foto a Instagram con un pincho participante más una copa de vino Marco Real, indicando el nombre del pincho y el del establecimiento.
- ✓  Añade texto alternativo con la descripción de la imagen para que sea más accesible.

- ✓ Etiquetar las fotos con el perfil de **@bodegasmarcoreal**, junto con los hashtags **#SemanaDelPincho2025** y **#MaridaConMarcoReal**
- **Concurso las Fotikos de Pamplonews**

Participa en el **concurso de fotografía de la Semana del Pincho de Navarra** organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra y Pamplonews.

No hace falta instalar nada; solo entra usando el QR, envía tus fotos por whatsapp y vota tus favoritas.

¡La fotografía más votada se lleva premio!

- Accede usando el QR o el enlace <https://www.lasfotikos.com/>
- Manda tus fotos por whatsapp y participa en el concurso
- Vota las “fotikos imágenes” que más te gusten y ayuda a elegir al ganador.
- Ranking en vivo con todas las fotos más votadas.
- Comparte tus favoritas en whatsapp y anima a tus amigos a participar.

Captura el mejor bocado y conviértete en el ganador de las Fotikos de la Semana del Pincho de Navarra.

- **Musicata con Vinos Marco Real**

La musicata es una cata instructiva de vinos de calidad acompañada de música en vivo.

De la mano del instructor de cata Pedro Bujanda y el saxofonista Fernando Sánchez se catarán 4 vinos de Marco Real amenizado con música de saxo y se finalizará este evento degustando un pincho.

**Este año como novedad uno de los vinos se catará a ciegas.**

- **Día:** jueves 27 de marzo.

- **Horario:** De 20.00 a 21.30 horas.
- **Sede:** Hotel Pamplona Catedral (C/ Dos de mayo, 4. Pamplona)
- **Precio:** 22€
- **Inscripciones:** Por whatsapp (información folleto y web)
- **Showcooking de pinchos retransmitidos en directo ante el público desde el Café Iruña de Pamplona**

En nuestro afán por acercar y dar a conocer cómo elaboran y diseñan los cocineros los pinchos que se crean para esta semana, volvemos a retransmitir antes el público asistente y en directo desde el Café Iruña de Pamplona y a través del perfil de instagram **@hostelerianavarra**, el **“showcooking de pinchos”**, con tres personas cocineras, galardonadas y finalistas de la última edición de la semana del pincho.

La retransmisión tendrá lugar el **lunes 24 de marzo** en el Café Iruña, con el siguiente programa:

- **19:00h | Oro | Ayres del Soto de Pamplona | Sergio Lerga**
- **19:10h | Plata | Akari Gastroteka de Pamplona | Goiza Isiegas**
- **19:20h | Bronce | Baserriberri de Pamplona | Walter Albuja**

### **Novedades para la asistencia de la ciudadanía**

- **Final del concurso en la Sala Ciudadela de Baluarte:** Por primera vez, la gran final se abre al público en este emblemático espacio.

Este año, con motivo del **25º aniversario**, la **gran final** se trasladará a un nuevo escenario: la **Sala Ciudadela de Baluarte**, el **jueves 3 de abril**, con el objetivo de acercar aún más el evento a la ciudadanía. **La entrada será libre**, permitiendo que todos los amantes de la gastronomía puedan disfrutar en directo de la emoción del concurso y descubrir de primera mano las creaciones de los finalistas.

La final dará comienzo a las **17:00 horas**, convirtiéndose en una oportunidad única para vivir la intensidad de la competición, conocer a

los cocineros participantes y ser testigos de la innovación y creatividad que define a la Semana del Pincho de Navarra.

- La **semifinal de la Semana del Pincho de Navarra 2025** se celebrará, como en ediciones anteriores, en la **Cooperativa de Hostelería de Navarra**, manteniendo su formato habitual con dos sesiones: **de 10:00 a 13:00 horas en la mañana y de 16:00 a 19:00 horas en la tarde**.
- Como parte de la celebración, se dedicará un reconocimiento especial a aquellos establecimientos que han participado en todas de las ediciones, destacando su compromiso y contribución al crecimiento de este evento.
- **Premio al Pincho más Artístico:** Otorgado por el Museo Universidad de Navarra (MUN) en el marco de su 10º aniversario. Este galardón reconoce la creatividad y la conexión entre la gastronomía y el arte, estableciendo un hermanamiento entre cada pincho y una obra de arte elegida por el MUN.
- **Retransmisión en streaming de la semifinal y final:** Accesible para quienes no puedan asistir en persona. Esta 25ª edición se volverá a retransmitir en Streaming y poder **seguir en directo** todo lo que suceda tanto en la semifinal como en la final de la Semana del Pincho: la presentación de los cocineros en directo ante un jurado integrado exclusivamente por cocineros profesionales.

Desde este link: <https://www.youtube.com/123tvemosotravez>

- **Entrega de premios con accesibilidad:** Disponibilidad de bucles magnéticos para personas con discapacidad auditiva.

Además, se dinamizará la Semana del Pincho a través de:

### **Press Trip**

El día **26 de marzo (miércoles)** la Asociación de hostelería junto con Turismo Gobierno de Navarra han preparado una experiencia única para periodistas gastronómicos que incluye una ruta de pinchos, visitas guiadas a Pamplona, Olite y las Bodegas Marco Real. Este recorrido refuerza a Navarra como destino culinario de referencia.

### **Marida con Marco Real**

Marco Real invita a ser parte de la Semana del Pincho de Navarra a los consumidores, que podrán conseguir una visita a su bodega en Olite, Marco Real (Vinos&Bodegas).

#### **¿Cómo participar?**

1. Pide Marco Real para maridar con tu pincho
2. Pide tu ticket de compra.
3. Reserva tu visita y muestra el ticket en la bodega.
4. Consulta en el folleto en la web los establecimientos que recomiendan Marco Real, tienen un distintivo que los identifica.

**Vídeo conmemorativo:** recorre los momentos más emblemáticos de estas 25 ediciones. Una verdadera celebración de la pasión, creatividad y dedicación que han convertido a la Semana del Pincho en un referente gastronómico.

Enlace al video: <https://we.tl/t-s6HKj02afO>

### **Agradecimientos**

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a **Bodegas Marco Real**, que ha acompañado a la **Semana del Pincho de Navarra** desde su primera edición, consolidándose como un pilar fundamental en el crecimiento y prestigio del evento. Su apoyo inquebrantable ha contribuido a fortalecer la relación entre el pincho y el vino, realzando la experiencia gastronómica.

También reconocemos la labor de la **Cooperativa de Hostelería de Navarra**, que, trabajando siempre codo con codo con la **Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra**, ha sido clave en la organización y desarrollo de cada

edición, garantizando el respaldo logístico y profesional necesario para el éxito del evento.

Asimismo, queremos destacar el papel de **Heineken España**, que desde hace ya casi una década aportó su innovador formato de **showcooking en las fases clasificatorias**, llevando la competición a otro nivel al desafiar a los cocineros a elaborar sus creaciones en directo, en un espectáculo que combina técnica, emoción y creatividad ante jurado y público.

Asimismo, apreciamos profundamente el respaldo y la implicación de los colaboradores del evento **CaixaBank, Inox\_Amedida, Berlys, Aceites Sandúa, Pirineos Exdim, Rational, Lacturale, Huevos Larraz, la Universidad Pública de Navarra, Asociación de Celíacos de Navarra y Pamplonews** y colaboradores oficiales de AEHN: **Once, Coca-cola, Taittinger, Frigo, Ayerdi, Repsol, Conatel y Lurauto**. Su apoyo es esencial para enriquecer esta celebración gastronómica, reforzando el compromiso con la innovación, la sostenibilidad, la calidad y la accesibilidad en la oferta culinaria.

Este proyecto se desarrolla en estrecha colaboración con el **Ayuntamiento de Pamplona** y cuenta con el respaldo económico del **Gobierno de Navarra – Nafarroako Gobernua**, reafirmando el valor de la **Semana del Pincho de Navarra** como un referente del turismo y la gastronomía de la comunidad.

Proyecto desarrollado en colaboración con el **Ayuntamiento de Pamplona** ([www.pamplona.es/turismo](http://www.pamplona.es/turismo)).

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

## **Dinámica de la Semana del Pincho**

Como en ediciones anteriores, la web [www.semanadelpincho.es](http://www.semanadelpincho.es) dispone toda la información de los participantes, pinchos presentados, horarios de degustación, alérgenos, fotografías, geolocalización del establecimiento y **todas las actividades programadas durante la semana**.

- Facebook: <https://www.facebook.com/hostelerianavarra>
- Twitter: <https://twitter.com/hostnavarra>
- Instagram: <https://www.instagram.com/hostelerianavarra>

## Establecimientos participantes

### Pamplona

#### 1. El Bosquecillo – **Marida con Marco Real**

- Taconera, 5 (Trasera Hotel Tres Reyes)
- Degustaciones: de martes a viernes de 18:30 a 22:00 h. Sábado y domingo de 12:00 a 15:00 y de 18:30 a 22:00 h. Cerrado lunes.
- Brasa marina (apto para celíacos)
- Alérgenos: huevos, pescado, frutos secos
- Vegetariano

#### 2. La Crepa

- Pza. Consejo, 2
- Degustaciones: de martes a domingo 13:00 a 20:00 h. Cerrado lunes.
- Gordita pibil (apta para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, lácteos

#### 3. Caravinagre Bar - **Marida con Marco Real**

- Nueva, 20
- Degustaciones: de 12:00 a 14:30 y 19:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde y lunes todo el día
- Karacunagre (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, frutos secos sésamo

#### 4. Viva San Fermín Bar Rest. - **Marida con Marco Real**

- Calceteros, 4 bajo
- Degustaciones: de 12:30 a 16:00 y de 19:30 a 23:30 h.
- Navar-rika (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos

#### 5. Maitagarri Asador - **Marida con Marco Real**

- Mercaderes 16
- Degustaciones: de domingo a jueves de 12:00 a 14:00 y 19:00 a 21:00 h. Viernes y sábado hasta las 22:00 h.
- Toro bravo
- Alérgenos: gluten

#### 6. Whānau Smoke&Craftbeer - **Marida con Marco Real**

- Curia, 12
- Degustaciones: de martes a viernes de 19:00 a 21:30; sábado de 12:30 a 15:00 y 19:00 a 21:30; domingo 12:30 a 15:00 h. Cerrado lunes.

- Cordero de Chill
  - Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, soja, lácteos, frutos secos, mostaza, sésamo, moluscos
7. **Mesón De La Tortilla - Marida con Marco Real**
- Navarrería, 12
  - Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 21:30 h.
  - La Dehesa de la Tortilla
  - Alérgenos: gluten, sulfitos, sésamo, huevo, lácteos
8. **Amatxo Bar - Marida con Marco Real**
- Navarrería, 20
  - Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 h. Cerrado domingo tarde y lunes.
  - Ensaladilla??? (apto para celíacos, previo aviso)
  - Alérgenos: gluten, huevos, pescado
9. **Mesón Pirineo - Marida con Marco Real**
- Estafeta 41
  - Degustaciones: lunes martes y miércoles de 11:30 a 15:00 y 19:30 a 22:00; jueves, viernes y sábado de 12:00 a 14:00 y 19:30 a 22:30; domingo 12:00 a 15:00 h. Cerrado domingo tardes.
  - Bocado Real (apto para celíacos, previo aviso)
  - Alérgenos: gluten, lácteos
10. **Erretegia Asador**
- Estafeta 53
  - Degustaciones: de 11:00 a 14:00 y de 18:00 a 22:00 h. Cerrado lunes
  - El preñado del cuñado
  - Alérgenos: gluten, huevos
11. **La Granja Bar - Marida con Marco Real**
- Estafeta 71
  - Degustaciones: Mañanas: de domingo a viernes 12:00 a 16:00; sábado de 12:00 a 14:00. Tardes: de domingo a miércoles de 19:30 a 22:15; de jueves a sábado de 19:30 a 22:45 h.
  - El iluminado
  - Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, apio
12. **Fitero Bar - Marida con Marco Real**
- Estafeta 58
  - Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 23:00 h. Cerrado lunes
  - Filomena - **Histórico Año 2008**

- Alérgenos: gluten, lácteos, pescado, crustáceos
13. **Txirrintxa Cervecería**
- Estafeta, 87
  - Degustaciones: de lunes a domingo de 11:30 a 14:00 y de 18:30 a 22:00 h.
  - El volcán de la esquina
  - Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos
14. **Gaucho**
- Espoz y Mina, 7
  - Degustaciones: de 11:00 a 22:00 h. Cerrado martes
  - Anguila ahumada con tomate natural – **Histórico Año 2007**
  - Alérgenos: gluten, pescado
15. **Txoko Bar - Marida con Marco Real**
- Plaza del Castillo 20
  - Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h.
  - Tentáculo delicioso
  - Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, lácteos
16. **Torreón Ramen y Dumplings Bar**
- Plaza del Castillo 18
  - Degustaciones: de 13:00 a 16:00 y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado martes
  - Bocado Wenzhou
  - Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, cacahuets, soja, lácteos, sésamo, moluscos
17. **La Tasca de Don José Plaza del Castillo**
- **Plaza del Castillo 12**
  - Degustaciones: de 12:00 a 23:00 h. (horario ininterrumpido)
  - Bao Porkito
  - Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, lácteos, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuz, moluscos
18. **Kiosko Bar - Marida con Marco Real**
- Plaza del Castillo 14
  - Degustaciones: de 12:00 a 14:30 y de 19:00 a 22:00 h.
  - Con color y pasión (apto para celíacos) – **Histórico Año 2016**
  - Alérgenos: pescado
19. **Baviera Bar**
- Plaza del Castillo 10 bajo
  - Degustaciones: De 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h.
  - Macarela

- Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, lácteos, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuz, moluscos

**20. Café Iruña**

- Plaza del Castillo 44 bajo
- Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h. Sábado mediodía de 12:00 a 14:00 h. Jueves, viernes y sábado hasta las 23h.
- El ciervo rojillo
- Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos

**21. Nuevo Casino Principal**

- Plaza del Castillo 44 bis – 1º
- Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h. Cerrado lunes
- La ruleta del casino (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

**22. La Escalerica Centro - Marida con Marco Real**

- Pozo Blanco 24-26
- Degustaciones. De 12:00 a 14:00 y de 19:30 a 22:30 h.
- Champi lunático
- Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, soja, sésamo

**23. La Comedia Bar**

- Comedias 13
- Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:30 a 22:00 h. Fines de semana horario mediodía hasta las 14:00 h. Cerrado lunes y domingo tarde.
- El nido del cu...
- Alérgenos: gluten, huevos, mostaza

**24. Fika Café Specialty Coffe**

- Pozo Blanco 12
- Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 17:00 a 19:00 h. Cerrado domingo
- Istanbul en Fika (apto para celíacos)
- Alérgenos: huevos, lácteos
- Vegetariano

**25. Ulzama Bar - Marida con Marco Real**

- San Nicolás 12
- Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h.
- La Reconcha del Ulzama
- Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, lácteos, sulfitos

**26. Casa Otano**

- San Nicolás 5

- Degustaciones: de martes a jueves y domingo de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h. Viernes y sábado de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 23:00 h. Cerrado lunes
  - Cordero de corral (apto para celíacos, previo aviso)
  - Alérgenos: gluten, lácteos, sésamo
27. **La Mandarra De La Ramos - Marida con Marco Real**
- San Nicolás 9
  - Degustaciones: de 11:30 a 13:30 y de 19:30 a 22:00 h.
  - Bbq
  - Alérgenos: gluten
28. **Katuzarra Asador**
- San Nicolás 34-36
  - Degustaciones: de 13:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h.
  - En la piel del pollo (apto para celíacos, previo aviso)
  - Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, soja, lácteos, mostaza, sulfitos
29. **Baserriberry**
- San Nicolás 32 bajo
  - Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h.
  - Eguzkimole lu'um
  - Alérgenos: gluten, cacahuetes, soja, lácteos, frutos secos
30. **La Vieja Iruña Restaurante - Marida con Marco Real**
- San Nicolás 40-42
  - Degustaciones: de 13:00 a 16:00 y de 19:30 a 22:30 h.
  - Itsasoa mendiak (apto para celíacos)
  - Alérgenos: marisco
31. **Castillo de Javier Bar**
- San Nicolás 50-52
  - Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 20:30 a 21:45 h.
  - Que pasa tronco!!
  - Alérgenos: gluten, lácteos, mostaza
32. **Casa Paco - Marida con Marco Real**
- Rincón de San Nicolás 1
  - Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 18:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde y lunes
  - Pim PAN PUMBAAAA!!! (apto para celíacos, previo aviso)
  - Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, frutos secos, sulfitos

**33. Nuevo Anaita - Marida con Marco Real**

- Ciudadela, 13
- Degustaciones: de 12:00 a 15:30 y de 19:30 a 23:00. Cerrado domingo tarde.
- El rojillo (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, apio, mostaza

**34. La Antigua Farmacia - Marida con Marco Real**

- García Castañón, 2
- Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 20:00 a 23:00
- Micasa
- Alérgenos: gluten, soja

**35. Yoldi Bar Rest. Hotel**

- Avda. San Ignacio, 11
- Degustaciones: de 11:30 a 14:00 y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde
- Yoldintxo
- Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, moluscos

**36. Errejota - Marida con Marco Real**

- Plaza Príncipe de Viana 1
- Degustaciones: de martes a sábado de 13:00 a 15:30 y de miércoles a sábado de 19:00 a 23:00 h. Cerrado domingo y lunes
- Tizón
- Alérgenos: gluten, pescado, soja

**37. Gosaria - Marida con Marco Real**

- Plaza Salesianos, 8
- Degustaciones. De 10:00 a 20:00 h. Cerrado domingo
- Punto G
- Alérgenos: gluten, huevos

**38. La Huerta De Chicha - Marida con Marco Real**

- Paulino Caballero, 15
- Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:00 h.
- Carbom (apto para celíacos)
- Alérgenos: crustáceos, pescado, soja, lácteos, moluscos

**39. El Merca'ó - Marida con Marco Real**

- Tafalla, 5-7
- Degustaciones: de 13:00 a 14:30 y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado domingo noche
- Er Chili
- Alérgenos: gluten, crustáceos, lácteos

**40. La Modelo - Marida con Marco Real**

- Aoiz 10
- Degustaciones: de 18:00 a 22:00 h. Cerrado domingo y lunes
- Wholecar
- Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, lácteos, moluscos

**41. La Barra Del Goloso - Marida con Marco Real**

- Aoiz 12 bajo
- Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 19:30 a 22:30 h. Cerrado domingo tarde y martes.
- OREthai (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, mostaza

**42. Rex Casa De Comidas**

- Plaza de la Libertad sn
- Degustaciones: de 12:30 a 14:00 y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado lunes y martes
- Sorpresa de manzana con ... (apto para celíacos). Histórico Año 2016
- Alérgenos: mostaza

**43. Aliados Rest.**

- Francisco Bergamín, 53
- Degustaciones: de martes a viernes de 17:00 a 22:00. Sábados y domingos de 11:00 a 23:00 h. Cerrado lunes
- Purrito (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, sulfitos

**44. Akari Gastroteka - Marida con Marco Real**

- Avda. Cataluña 8
- Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado domingo
- Krines de fuego (apto para celíacos)
- Alérgenos: huevos, frutos secos, sésamo

**45. Ayres Del Soto By La Vieja Iruña - Marida con Marco Real**

- Manuel López González, 3
- Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h.
- Amatxoa
- Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, lácteos

**46. Kardamomum**

- Avda. Cataluña, 20
- Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h. Domingo de 12:00 a 14:00 h. Cerrado lunes y martes
- Cofre ibérico

- Alérgenos: gluten, lácteos, apio, sulfitos, huevo
- 47. Olio Pizza Bar (Zona Iturrama)**
- Plaza Félix Huarte, 7
  - Degustaciones: de 18:00 a 21:00 h. Sábados y domingos de 12:30 a 14:00 y de 18:00 a 21:00 h. Cerrado Lunes
  - Pizza de río
  - Alérgenos: gluten, pescado, lactosa
- 48. Obas Restaurante (zona Mendabaldea)**
- Irunlarrea, 6 bajo
  - Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:30 a 21:30 h. Cerrado domingo
  - Navarra en cada bocado
  - Alérgenos: pescado, gluten
- 49. Snob Cocktails and food (Zona Bustintxuri) - Marida con Marco Real**
- Pº Buztinxuri, 14
  - Degustaciones: miércoles y jueves de 13:00 a 15:00 y de 19:30 a 22:00 h. Viernes de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h. Sábado de 12:00 a 14:30 y de 19:00 a 21:30 h. Domingo de 12:00 a 15:00 h. Cerrado lunes y martes
  - La Bendición (apto para celíacos, previo aviso)
  - Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sésamo
- 50. Tamarán Bar (Zona Ezcaba)**
- Canal, 25
  - Degustaciones: de 13:00 a 14:30 y de 19:30 a 22:30 h. Cerrado lunes
  - El Pru pru pru
  - Alérgenos: gluten, huevos
- Ayegui**
- 51. Iratxe Camping-Kanpina - Marida con Marco Real**
- Avda. Prado de Irache, 14
  - Degustaciones: De domingo a jueves de 11:00 a 15:00 h. Viernes y sábado de 11:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h.
  - Vaya torrija lleva el Secreto
  - Alérgenos: gluten, lácteos
- Corella**
- 52. Café Es3 - Marida con Marco Real**
- Plaza España 5
  - Degustaciones: de 12:30 a 14:00 y de 19:30 a 21:30 h. Cerrado lunes, martes y miércoles
  - Ribera

- Alérgenos: gluten, huevos

### **Mutilva**

#### **53. La Hacienda Mutilva - Marida con Marco Real**

- Camino Labiano, 47
- Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado las tardes de domingo, lunes y martes.
- Carbón de ciervo (apto para celíacos)
- Alérgenos: huevos, soja, mostaza, sésamo

### **Puente La Reina**

#### **54. Garés Bar Rest. - Marida con Marco Real**

- Paseo de los Fueros, 38
- Degustaciones: de 19:30 a 22:00 h. Sábado y domingo de 12:30 a 14:00 y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado lunes
- Xuxo
- Alérgenos: **gluten, huevos, cacahuets, lácteos, frutos secos, mostaza, sulfitos**

### **Tafalla**

#### **55. Nuevo Hostaf - Marida con Marco Real**

- Plaza de los Fueros 1
- Degustaciones: sábado y domingo de 13:00 a 14:30 h. Cerrado de lunes a viernes
- PCP
- Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, frutos secos

### **Tudela**

#### **56. José Luis Bar**

- Muro 23
- Degustaciones. De 12:30 a 15:00 y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado martes tarde y miércoles todo el día.
- Croqueta de calabaza y castañas
- Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, frutos secos

### **Villamayor de Monjardín**

#### **57. Castillo de Monjardín Restaurante**

- Villa Rellenada s/n.
- Degustaciones: de 14:00 a 16:00 h. Cerrado de lunes a jueves
- Tuétano brulé
- Alérgenos: gluten, pescado

## Viana

### 58. El Bordón Bar Restaurante - **Marida con Marco Real**

- Rúa de Santamaría, 2
- Degustaciones: viernes, sábado y domingo de 12:00 a 16:00 h.
- Volcán de manitas en erupción
- Alérgenos: gluten, huevos

## Comprometidos con la accesibilidad y la sostenibilidad

Estos esfuerzos no solo reflejan el compromiso del evento con la inclusión y la sostenibilidad, sino que también contribuyen a consolidar a la Semana del Pincho como un referente gastronómico responsable. La implementación de estas medidas busca garantizar que el evento sea accesible para todas las personas y minimice su impacto ambiental, promoviendo una experiencia más equitativa y sostenible para el público y los establecimientos participantes.

### **Mejora de la accesibilidad e inclusividad en los eventos gastronómicos:**

Desde la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra estamos en proceso de aprendizaje para **incluir medidas de accesibilidad e inclusividad en los eventos de gastronomía que organizamos**, con el objetivo de cumplir el derecho a la igualdad de oportunidades para todas las personas y así garantizar la máxima calidad de servicio.

### **Accesibilidad Visual, auditiva y cognitiva en los materiales informativos accesibles.**

- Los carteles y el folleto del evento contienen un código **navilens** que enlaza a la información accesible, subida a la web <https://www.semanadelpincho.es/accesibilidad/>. De este modo, las personas con discapacidad visual, auditiva y cognitiva accederán a la información del evento.
- Descripción del evento en lectura fácil
- Folleto en pdf accesible
- Detalle de las características básicas de accesibilidad de los establecimientos.
- Vídeo informativo en lectura fácil, audio, subtulado y signado.

- La página web [Semana del Pincho de Navarra](#) cumple los criterios de accesibilidad.
- Redes Sociales: texto alternativo con la descripción de las imágenes estáticas, hashtag (mayúsculas/minúsculas).
- Web: **Este año como novedad se ha incluido una descripción escrita y audio explicativo del pincho.**

#### **Accesibilidad Orgánica:**

- Podrás encontrar la información sobre los alérgenos que contienen los pinchos presentados en la pestaña de participantes.

#### **Comunicación Inclusiva**

- Aplicando la perspectiva de género en la comunicación del evento.

#### **Buzón de Sugerencias**

- Se ha creado un buzón de sugerencias o formulario de satisfacción para mejorar la accesibilidad. **Rellena por favor en este link el formulario**

#### **Mejora sostenibilidad eventos turísticos:**

Desde la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Navarra, dentro del Plan de Formación de Turismo de Navarra de la DGTCyC, **estamos en proceso de identificación y mejora en los aspectos ambientales que afectan a la sostenibilidad de los eventos turísticos que organizamos.** Si bien la gran mayoría de estos eventos gastronómicos se desarrollan en los propios establecimientos y no tenemos el conocimiento de aquellos aspectos sostenibles en los que están trabajando, desde la Asociación y en la parte en la que podemos intervenir **se está trabajando en:**

**reducir la edición de materiales gráficos** y que su impresión sea sobre **soportes ecológicos y tintas de origen vegetal.** En 2025 se ha mantenido el mismo número de ejemplares en los folletos, suficientes para evitar la brecha digital.

- **La energía de la sede donde celebramos las entregas de galardones y las fases clasificatorias de diferentes eventos es renovable en una cuarta parte del total). La vajilla utilizada será siempre reutilizable, y si**

la ocasión lo requiere se utilizará vajilla reciclable o de origen biológico y compostable.

- **Reutilización de los soportes publicitarios para las ruedas de prensa o entrega de galardones, y las tintas utilizadas sean con certificación de sostenibilidad.**
- **Distribución del material gráfico se realiza con empresas que combinan furgones híbridos debidamente señalizados con etiqueta ECO y bicicletas.**
- **Para fomentar el consumo de productos ecológicos se establecerán premios entre los participantes.**

[www.semanadelpincho.es](http://www.semanadelpincho.es) #SemanaDelPincho2025

Organiza: ASOCIACIÓN TURISMO DE NAVARRA, ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO NAVARRA

Proveedor Oficial: CaixaBank, cooperativa hostelería NAVARRA

Colaboradores Oficiales: 18/70 MARCO REAL VINOS & BODEGAS

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

Colaboran: INOX AMEDIDA, RATIONAL, PIRINEOS EXDIM, lacturale leche, LARRAZ, upna, Berlys, PAMPLONENSIS, SANDUA ACEITES, Asociación de Cellacos de Navarra

Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra: CaixaBank, MARCO REAL, 18/70, Berlys, Coca-Cola, REPSOL, conatel, PIRINEOS EXDIM, LARRAZ, cooperativa hostelería, TAITTINGER, FRIGO, ajena, INOX AMEDIDA, ONCE, lacturale

**MARCO REAL**  
VINOS & BODEGAS

**PARTICIPA Y GANA 1 LOTE DE 2 BOTELLAS MARCO REAL VISITA Y CATA EN BODEGA**

1. Sube una foto a X (Twitter) con un pincho + una copa de vino Marco Real o indica el nombre del pincho y el establecimiento.
2. Incluye el texto alternativo con la descripción de la imagen para hacerla más accesible.
3. Etiqueta a @BodegasMarcoReal y usa los hashtags #SemanaDelPincho2025 y #MandaConMarcoReal

DL NA. 49/4-2025

Asociación de Navarra **Nafarroa** **ES MIELO MÁS AGRO SENSIBLA**

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

Proyecto desarrollado en colaboración con Ayuntamiento de Pamplona **Irufako Udalerria** [www.pamplona.es/turismo](http://www.pamplona.es/turismo)

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

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