



RESTAURANTES
del Reyno
NAVARRA

ESPAÑOL · ENGLISH · FRENCH · DEUTSCH

PAMPLONA
IRUÑA!

Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad

Nafarroa
Erresuma
Lar Anitzia

MINÉ MUSICALISATION
© APTO DIRECCIÓN DE ARTE MUSICALISATION

L'Instant Champagne, avec Vitalie Taittinger.

**Reims,
Place Royale.**

CHAMPAGNE TAITTINGER
Réserve. Mais. Klassische Champagner seit 1785.
à Reims FRANCE RÉSERVE

CHAMPAGNE TAITTINGER
Reims

ES

Navarra es tierra de diversidad y contraste. En sus atractivos y forma de expresión está la gastronomía, en la que el producto autóctono marca la pauta. Puede decirse que hay una gastronomía navarra con personalidad. En el cuidado y mimo de esta materia prima ha alcanzado la excelencia un grupo de restauradores que recogen la tradición y la actualizan con sello propio. Estos establecimientos brillan en el firmamento de lo exquisito y continuación les presentamos.

Jorge Sauleda

EN

The regional cuisine is one of Navarre's key attractions and means of expression; a cuisine in which the standard is set by the use of locally grown and raised produce. In this careful preparation of these local ingredients a group of restaurants in Navarre have achieved nothing less than excellence by taking up this tradition and innovating to create their own particular signature dishes. These restaurants shining brightly in this culinary firmament of exquisite creations and now are presented in this guide.

Jorge Sauleda

FR

Navarre, terre de diversité et de contraste. L'un de ses atouts et l'une de ses principales formes d'expression est la gastronomie, riche en produits du terroir. Une cuisine, la navarraise, pleine de personnalité. Grâce au travail soigné et au savoir-faire d'un groupe de restaurateurs, qui ont su mettre à jour les traditions rehaussées de leur touche personnelle. Des établissements qui brillent dans le firmament de la haute gastronomie et que nous avons le plaisir de vous présenter ci-après.

Jorge Sauleda

DE

Navarra ist eine Region der Vielfalt und des Kontrastes. Zu ihren Attraktionen und Ausdrucksformen zählt die Gastronomie, in der das heimische Produkt den Ton angibt. Man kann sagen, dass es eine navarrische Gastronomie mit Persönlichkeit gibt. Bei der Pflege und dem sorgfältigen Umgang mit den Ausgangsprodukten hat eine Gruppe von Gastronomen hervorragende Arbeit geleistet, die Tradition aufgegriffen und mit einem eigenen Stempel aktualisiert. Diese Restaurants strahlen am Firmament der Gourmets, und wir stellen Sie Ihnen im Folgenden vor.

Jorge Sauleda



www.turismo.navarra.es
T. (+34) 848 420 420

Asociación de Restaurantes del Reyno. Dirección y coordinación: Ana Irurita Arenal. Diseño: eide estudio. Fotografías cedidas por los establecimientos asociados. D.L. NA 2932/2007 Edita: Asociación de Restaurantes del Reyno. www.restaurantesdelreyo.com Los precios facilitados por los propios establecimientos para 2019-20 son indicativos, no incluyen IVA y tampoco bebida y tienen un carácter provisional al estar sujetos a cambios si el establecimiento lo decide.

The prices shown have been provided by the restaurants themselves for 2019-2020 include VAT and are for guidance purposes only, being subject to change without notice. / Les prix sont fournis, à titre indicatif, par les établissements eux-mêmes pour 2019-20. Ils ne comprennent ni la TVA, ni les boissons. Les établissements se réservent le droit de procéder à leur modification, à leur seule discrétion.



www.pamplonacard.es

ES

PASEOS PARA CONOCER LA CIUDAD

Pamplona es la capital de la provincia de Navarra, de la merindad de su nombre y lo fue del antiguo Reino de Navarra. Está localizada aproximadamente en el centro geográfico de la provincia, situándose la ciudad histórica sobre una terraza con fuerte desnivel por cuya zona baja corre el río Arga y su nombre del general romano Pompeyo, que se estableció en Pamplona.

EL CAMINO DE SANTIAGO DESCUBRE PAMPLONA

Pamplona es la primera ciudad del popular Camino de Santiago en su vertiente francesa. La ruta jacobea recorre la parte más antigua de la ciudad, su centro histórico, y es una buena oportunidad para perderse por su intrincado urbanismo medieval.

PAMPLONA EN VERDE

Es una de las ciudades más verdes de España y el paisaje urbano no se entiende sin sus parques y jardines, que oxigenan la ciudad con su abundante vegetación y acogen al paseante que busca la tranquilidad en su caminar. Más del 20% de la superficie urbana es verde y peatonal, lo que la convierte en una ciudad privilegiada para pasear.

LA PAMPLONA MONUMENTAL

Es uno de los mejores conjuntos amurallados renacentistas conservados de Europa. Cuenta con más de 5 km de recorrido que permite revivir y descubrir la historia de la ciudad.

PAMPLONA Y SU FIESTA

El encierro y los Sanfermines es fiesta popular conocida mundialmente que se celebra del 6 al 14 de julio. Durante el resto del año las calles y plazas donde transcurren permite al visitante descubrir estos lugares emblemáticos y revivirlos.

CIUDAD DE EXPOSICIONES

Los aficionados a la pintura y escultura tienen la oportunidad de disfrutar de la variedad de obras artísticas en diferentes espacios museísticos: Museo de Navarra, Museo Universidad de Navarra, Museo de la Catedral Occidents, edificios de la Ciudadela...

EN

WALKS AROUND THE CITY

Pamplona is the capital of the province of Navarre, of the smaller region of the same name that existed earlier and of the old Kingdom of Navarre. It is located more or less in the centre of the province, with the historic city being situated on a terrace with a steep slope where the Arga river flows. It is named after the Roman general Pompey, who settled in Pamplona.

ST JAMES' WAY DISCOVERS PAMPLONA

Pamplona is the first city of the popular Camino de Santiago, or St James' Way, on its French side. The Jacobean route runs through the oldest part of the city, its historic centre and is a good opportunity to lose yourself in its intricate medieval streets.

GREEN PAMPLONA

Pamplona is one of the greenest cities in Spain and its urban landscape cannot be understood without its parks and gardens, which breathe life into the city with its abundant vegetation welcoming walkers in their search for tranquillity. Over 20% of the urban area is green and pedestrianised, which makes it a privileged city for walking around.

PAMPLONA SIGHTS

It has one of the best preserved Renaissance city walls in Europe, with a route of over 5 km for you to relive and discover the history of the city.

PAMPLONA AND ITS FIESTA

The bull running (encierro) or San Fermin is a world renowned popular festival that takes place between July 6-14. During the rest of the year, visitors can walk through the streets and squares where all this happens, discovering these emblematic places and reliving the experiences.

CITY OF EXHIBITIONS

Painting and sculpture enthusiasts have the opportunity to enjoy the variety of artistic works in various centres: for example, Navarre Museum, Navarre University Museum, Catedral Occidents Museum and buildings in the Citadel (Ciudadela).



RESTAURANTES DEL REYNO EN PAMPLONA



FR

PROMENADES POUR CONNAÎTRE LA VILLE

Pampelune est la capitale de la province de Navarre, du district ou merindad du même nom, et fut la capitale de l'ancien Royaume de Navarre. Elle se trouve pratiquement au centre géographique de la province. La ville historique se dresse sur une terrasse avec un fort dénivellement, au bas de laquelle coule la rivière Arga. Elle doit son nom au général romain Pompeé, qui s'établit à Pampelune.

LE CHEMIN DE SAINT-JACQUES-DE-COMPOSTELLE DÉCOUVRE PAMPTELUNE

Pampelune est la première ville du populaire Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle du côté français. Le chemin jacquaire traverse la partie la plus ancienne de la ville, son centre historique ; une bonne occasion pour se perdre à travers son urbanisme médiéval inextricable.

PAMPTELUNE EN VERT

L'une des villes les plus vertes d'Espagne, dont le paysage urbain ne se comprend pas sans ses parcs et jardins qui oxygénent la ville avec leur végétation abondante et accueillent le promeneur qui cherche la tranquillité dans sa marche. Plus de 20% de la superficie urbaine est verte et piétonnière, ce qui en fait une ville privilégiée pour la promenade.

LA PAMPTELUNE MONUMENTALE

L'un des meilleurs ensembles fortifiés de style renaissance qui se conservent en Europe, présentant un parcours de plus de 5 km, qui permet de revivre et découvrir l'histoire de la ville.

PAMPTELUNE ET SES FÊTES

Les Sanfermines et leur encierro sont une fête populaire mondialement connue, qui se célèbre du 6 au 14 juillet. Le reste de l'année, le visiteur peut découvrir les rues et les places, ces lieux emblématiques où les fêtes se déroulent, et les revivre.

VILLE D'EXPOSITIONS

Les amateurs de peinture et de sculpture ont l'opportunité de jouir d'une grande variété d'œuvres artistiques dans différents espaces muséaux : Musée de Navarre, Musée Université de Navarre, usée de la Cathédrale Occidents, bâtiments de la Citadelle...

DE

LERNEN SIE DIE STADT AUF EINEM SPAZIERGANG KENNEN!

Pamplona ist die Hauptstadt der Provinz Navarra, der Merindad (Bezirk) ihres Namens und war die Hauptstadt des ehemaligen Königreichs Navarra. Die Stadt befindet sich ungefähr im geographischen Zentrum der Provinz, die Altstadt liegt auf einer Anhöhe. Unter ihr verläuft der Fluss Arga. Der Name der Stadt ist auf den römischen General Pompeius zurückzuführen, der sich in Pamplona niederließ.

DER JAKOBSWEG ENTDECKT PAMPLONA

Pamplona ist die erste Stadt auf dem Jakobsweg von Frankreich aus. Die jakobinische Route führt durch den ältesten Teil der Stadt, das historische Zentrum, und bietet eine gute Gelegenheit, sich in ihren gewundenen mittelalterlichen Gassen zu verlieren.

PAMPLONA IST GRÜN

Pamplona ist eine der grünsten Städte Spaniens, und die städtische Landschaft lässt sich nicht ohne ihre Parks und Gärten verstehen, die die Stadt dank ihrer üppigen Vegetation mit Sauerstoff versorgen und den Spaziergänger willkommen heißen, der Ruhe auf seinem Weg sucht. Über 20% der Stadt ist grün und fußgängerfreundlich, was sie zu einem privilegierten Ort für Spaziergänge macht.

SEHENSWÜRDIGKEITEN IN PAMPLONA

Die Stadt ist eine der am besten erhaltenen ummauerten Zentren aus der Renaissance in Europa. Die Ummauerung verläuft über mehr als 5 km und ermöglicht es, die Geschichte der Stadt zu erleben und zu entdecken.

PAMPLONA UND DIE "FIESTA"

Das Stiertrieben und die „Sanfermines“ sind ein weltweit bekanntes Volksfest, das vom 6. bis zum 14. Juli stattfindet. Im Rest des Jahres hat der Besucher die Möglichkeit, diese emblematischen Straßen und Plätze zu entdecken und zu erleben.

STADT DER AUSSTELLUNGEN

Liebhaber der Malerei und Bildhauerei haben die Möglichkeit, die Vielfalt der künstlerischen Arbeiten in verschiedenen Museen zu besichtigen: Museum von Navarra, Museum der Universität von Navarra, Museum der Catedral Occidente, Pavillons der Ciudadela...



ALHAMBRA

RESTAURANTE ALHAMBRA
Bergamín 7. Pamplona
T. 948 245 007
info@restaurantealhambra.es
www.restaurantealhambra.es

ES

Capacidad: 80 comensales. Dispone de dos comedores privados, con una capacidad de 12 plazas y otro de 30 a 70 plazas.

Descanso semanal: miércoles noche y domingo (todo el día).

Cierre por vacaciones: Semana Santa y 15 días en agosto.

Año de fundación: 1985

Jefe de cocina: Javier Díaz Zalduendo

EN

Capacity: 80 guests. It has two private dining rooms, with a capacity of 12 seats and another with 30-70 seats.

Closed on: Sunday (all day) and Wednesday night.

Closed for holidays: Easter and 2 weeks in August.

Founded in: 1985

Head chef: Javier Díaz Zalduendo

FR

Capacité: 80 convives. Dispose de deux salles à manger privées, l'une d'une capacité de 12 places et l'autre de 30 à 70 places.

Repos hebdomadaire: mercredi soir et dimanche (toute la journée).

Fermeture pour vacances: Semaine Sainte et 15 jours en août.

Année de création: 1985

Chef de cuisine: Javier Díaz Zalduendo

DE

Kapazität: 80 Gäste. Das Restaurant verfügt über zwei private Speisesäle: einer hat eine Kapazität für bis zu 14 Personen und ein weiterer für 30 bis 70 Personen.

Geschlossen: Mittwoch Abend und Sonntag (ganztägig)

Betriebsferien: Ostern und 2 Wochen im August

Gründungsjahr: 1985

Küchenchef: Javier Díaz Zalduendo

Jefes de Sala: Esther e Ignacio Idoate

Precio medio a la carta: 60 · 65€

Precio del menú degustación: 69€. Menú degustación con maridaje de vinos. Consta de tres entrantes, dos segundos, dos postres, café y petit fours. Cambia según temporada.

Maîtres d'hôtel: Esther and Ignacio Idoate

Average à la carte price: 60 · 65€

Price of the tasting menu: 69€. It consists of 3 starters, 2 main courses, 2 desserts, coffee and petit fours. Changes according to season.

Chefs de salle: Esther et Ignacio Idoate

Prix moyen carte: 60 · 65€

Prix menu dégustation: 69€. Menu dégustation avec accord des vins. Composé de trois entrées, deux plats, deux desserts, café et petits fours. Varie en fonction de la saison.

Maitre: Esther und Ignacio Idoate

Durchschnittlicher Preis A la Carte: 60 · 65€

Preis des Degustationsmenüs: 69€. Degustationsmenü mit dazu passenden Weinen. Es besteht aus drei Vorspeisen, zwei Hauptgerichten, zwei Desserts, Kaffee und Petit Fours. Das Menü ist abhängig von der jeweiligen Jahreszeit.

ES

El Restaurante Alhambra es uno de los representantes de la alta cocina de Pamplona por méritos propios, tanto por su trayectoria como por su buen saber hacer. Iñaki Idoate y su hermana Esther, de arrraigada familia hostelera, secundados por un buen equipo; mantiene una constante evolución. Ellos como exigentes empresarios que cuidan el más mínimo detalle, tanto en el comedor como en la cocina. En los fogones, Javier Díaz Zalduendo, constantemente innovador. Prima la calidad del producto y la procedencia. Sólo calidad y buen gusto. Sorprende la elaboración y combinación de ingredientes.

EN

The Alhambra Restaurant is one of the examples of haute cuisine in Pamplona, based on its own merits, both for the path it has chosen and its wealth of experience. Iñaki Idoate and his sister, Esther, are a family rooted in hospitality, are backed by a great team and are constantly evolving. As demanding entrepreneurs, they take great care over the



slightest detail, both in the dining room and in the kitchen. While in the kitchen, Javier Díaz Zalduendo is constantly innovating. Product quality, provenance and good taste are foremost, while their preparation and combination of ingredients is always a pleasant surprise.

FR

À Pampelune, le Restaurant Alhambra mérite d'être cité au nombre des représentants de cette haute cuisine, tant pour sa trajectoire que pour son savoir-faire. Iñaki Idoate et sa sœur Esther, issus d'une famille de restaurateurs, secondés par une bonne équipe ; sont en progression constante. En tant que chefs d'entreprise exigeants, ils soignent le moindre détail, tant dans la salle à manger que dans la cuisine. Aux feux, Javier Díaz Zalduendo, est un innovateur constant. La qualité du produit prime ainsi que la provenance. Uniquement qualité et bonne saveur. L'élaboration et l'association des ingrédients surprennent.

DE

Das Restaurant Alhambra ist aufgrund seiner Erfahrung und seines Know-hows einer der Vertreter der Haute Cuisine in Pamplona. Iñaki Idoate und seine Schwester Esther aus einer etablierten Hotelierfamilie werden von einem qualifizierten Team unterstützt und setzen auf eine ständige Weiterentwicklung. Als anspruchsvolle Unternehmer kümmern sie sich sowohl im Speisesaal als auch in der Küche selbst um das kleinste Detail. In der Küche wirkt Javier Díaz Zalduendo ständig innovativ. Die Qualität des Produktes und seine Herkunft sind von größter Bedeutung. Ausschließlich Qualität und hervorragender Geschmack. Die Zubereitung und Kombination der Zutaten werden Sie überraschen!





ENEKORRI

Restaurante Enekorri
c/Tudela 14. Pamplona
T. 948 230 798
info@enekorri.com
www.enekorri.com

ES

Capacidad: 70 comensales. Disponen de dos comedores privados.

Descanso semanal: Domingos.

Cierre por vacaciones: Segunda quincena de agosto y Semana Santa.

Año de fundación: 1984

Jefe de cocina: Fernando Flores Araña

Jefe de Sala: M^a Jesús Liberal

Sommelier: Maite Belzarena

Precio del menú degustación: 70€, está compuesto por siete platos que cambian según temporada.

EN

Capacity: 70 people, with 2 private dining areas.

Closed on: Sundays.

Closed for holidays: Easter and the second fortnight in August.

Founded in: 1984

Head chef: Fernando Flores Araña

Maître d'hotel: M^a Jesús Liberal

Sommelier: Maite Belzarena

Tasting menu: 70€, consists of seven dishes that change with the season.

FR

Capacité: 70 convives. Dispose de deux salles à manger privées.

Repos hebdomadaire: Dimanche.

Fermerture pour vacances: Deuxième quinzaine d'août et Semaine Sainte.

Fondé en: 1984

Chef de cuisine: Fernando Flores Araña

Chef de salle: M^a Jesús Liberal

Sommelier: Maite Belzarena

Prix menu dégustation: 70€, composé de sept plats qui varient selon la saison.

DE

Kapazität: 70 Gäste. Das Restaurant verfügt über zwei private Speisesäle.

Wöchentliche Ruhezeiten: Sonntag.

Betriebsferien: Zweite Augusthälfte und Ostern

Gründungsjahr: 1984

Küchenchef: Fernando Flores Araña

Maître: M^a Jesús Liberal

Sommelier: Maite Belzarena

Preis des Degustationsmenüs: 70€, es besteht aus sieben saisonabhängigen Gerichten (Getränke nicht inbegriffen).

ES

El Restaurante Enekorri es un ejemplo de constante innovación y puesta al día. Ángel Regueiro y María Jesús Liberal han ido perfilando el establecimiento de la mano de un equipo que se siente identificado con el proyecto. En la cocina, Fernando Flores trabaja siempre con materia prima de calidad y de temporada. Ésta es la que preside sus creaciones, lleno de toques exquisitos y sin faltar la imaginación. Es exigente con la cocina de mercado y las estaciones de año marcan su carta. No hay más química que ésta, que no es poco.

Lugar de referencia gastronómica donde el comensal disfrutará de un establecimiento muy singular. Bodega con más de 350 referencias para satisfacer a su clientela.

EN

The Enekorri Restaurant is an example of constant innovation and is always up to date. Ángel Regueiro and María Jesús Liberal have been creating their own profile for the establishment at the hands of a team that identifies with the project. In the kitchen, Fernando Flores always works with high quality seasonal ingredients which are a perennial fea-



ture of his creations. They are full of exquisite, imaginative touches; he is demanding of market cuisine, with his menu always having seasonal features. That is the approach, and it works very well. This is a gastronomic reference point, where the diner can enjoy a singular establishment. Wine cellar with more than 350 different wines to satisfy his customers.

FR

Le Restaurant Enekorri est un exemple de l'innovation constante et de l'actualisation.. Angel Regueiro et María Jesús Liberal ont orienté l'établissement grâce à une équipe qui s'identifie au projet. Dans la cuisine, Fernando Flores travaille toujours avec une matière première de qualité et de saison. C'est elle qui préside ses créations, pleines de touches exquises et d'imagination. Fernando Flores est exigeant avec la cuisine de marché et les saisons de l'année ponctuent sa carte. Il n'y a pas plus de chimie que celle-ci, qui n'est pas des moindres. Lieu de référence gastronomique où le convive appréciera un établissement très singulier. Cave avec plus de 350 références pour satisfaire sa clientèle.

DE

Das Restaurant Enekorri ist ein Beispiel für ständige Innovation und Aktualisierung. Ángel Regueiro und María Jesús Liberal haben die das Restaurant mit Hilfe eines Teams geprägt, das sich mit dem Projekt identifiziert fühlt. In der Küche arbeitet Fernando Flores stets mit hochwertigen und saisonalen Ausgangsprodukten. Sie bilden die Grundlage seiner Kreationen voller exquisiter Akzente und einer Menge Phantasie. Er stellt hohe Ansprüche an die Marktküche, und die Jahreszeiten prägen die Speisekarte des Restaurants. Nicht mehr und nicht weniger. Eine gastronomische Referenz, wo der Guest einen einzigartige Genuss erleben wird. Weinkeller mit mehr als 350 Referenzen, um allen Ansprüchen gerecht zu werden.





EUROPA

Restaurante Europa
c/ Espoz y Mina 11
T. 948 221 800
europa@hreuropa.com
www.hreuropa.com

ES

Capacidad: El restaurante cuenta con un comedor principal de 80 plazas y privados de diferentes capacidades.

Descanso semanal: Domingo. No cierra por vacaciones.

Año de fundación: 1977.

Jefe de cocina: Pilar Idoate.

Jefe de sala: Mari Carmen Idoate.

Sommelier: Pedro González.

Precio medio a la carta: 65€.

Precio del menú degustación: 79€. Una selección de platos de la carta de temporada acompañados de un estupendo maridaje.

EN

Capacity: The restaurant holds 80 people in different private dining rooms.

Closed on: Sundays. Does not close on holidays.

Founded in: 1977.

Head chef: Pilar Idoate.

Maître d'hôtel: Mari Carmen Idoate.

Sommelier: Pedro González.

Average price of the à la carte menu: 65€.

Price of the tasting menu: 79€. A selection of dishes from the seasonal menu accompanied by great matching options.

FR

Capacité: Le restaurant a une capacité de 80 convives avec différentes salles privées.

Repos hebdomadaire: Le dimanche. Ouvert toute l'année.

Fondé en 1977.

Chef de cuisine: Pilar Idoate.

Chef de salle: Mari Carmen Idoate.

Sommelier: Pedro González.

Prix moyen carte: 65€.

Prix menu dégustation: 79€. Un choix de plats de la carte de saison accompagnés d'un excellent assortiment de vins.

DE

Kapazität: Das Restaurant verfügt über einen Hauptspeisesaal für 80 Gäste und mehrere private Speisesäle.

Geschlossen: Sonntag. Keine Betriebsferien.

Gründungsjahr: 1977.

Küchenchef: Pilar Idoate.

Maitre: Mari Carmen Idoate.

Sommelier: Pedro González.

Durchschnittlicher Preis A la Carte: 65€.

Preis des Degustationsmenüs: 79 €. Eine Auswahl von Gerichten aus der saisonalen Speisekarte, begleitet von einer hervorragenden Auswahl passender Weine.

ES

Situado en el corazón de Pamplona, junto a la calle Estafeta y la plaza del Castillo, el restaurante Europa posee una estrella Michelin desde 1993 y dos soles Repsol. De la mano de su chef, Pilar Idoate y su equipo ofrecen una propuesta de cocina de proximidad evolucionada 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 en una cuidada selección de menús con su maridaje de vinos.

EN

Located in the heart of Pamplona, next to Calle Estafeta and Plaza del Castillo, the Europa restaurant has had a Michelin star since 1993 and two Repsol suns. In the hands of its chef, Pilar Idoate and her team offer a congenial culinary proposal evolved from the base of flavours in the Navarre gastronomy. This gastronomic offer is reflected in a well-chosen menu renewed each season, as well as a meticulous selection of menus with their wine pairing.

**FR**

Situé au cœur de Pampelune, près de la rue Estafeta et la place du Castillo, le restaurant Europa possède une étoile Michelin depuis 1993 et deux soleils Repsol. De la main de sa chef, Pilar Idoate et son équipe offrent une proposition de cuisine de proximité, évoluée, à partir de la base des saveurs de la gastronomie de Navarre.

Cette offre gastronomique se traduit par une carte soignée qui est renouvelée à chaque saison et par une sélection soignée de menus avec les vins qui les accompagnent.

DE

Im Herzen von Pamplona, neben der Plaza del Castillo gelegen, hat das Restaurant Europa seit 1993 einen Michelin-Stern und zwei Repsol-Sonnen. Die Küchenchefin bietet Pilar Idoate und ihr Team eine ortsnahe Küche, die sich aus den Geschmacksvorlieben der navarrischen Gastronomie entwickelt hat. Dieses gastronomische Angebot spiegelt sich in einer sorgfältigen Speisekarte wider, die jede Saison erneutet wird, und einer sorgfältigen Auswahl der Menüs mit den dazu passenden Weinen.





RODERO

Restaurante Rodero
c/Emilio Arrieta 3. Pamplona
T. 948 228 035
info@restauranterodero.com
www.restauranterodero.com

ES

Capacidad: 100 comensales.
Descanso semanal: Domingo y lunes todo el día, martes por la noche.
Año de fundación: 1975.
Jefe de cocina: Koldo Rodero.
Jefe de sala: María Goretti Rodero.

EN

Capacity: 100 people.
Closed on: Sunday and Monday all day, Tuesday nights.
Founded in: 1975.
Head chef: Koldo Rodero.
Maître d'hôtel: María Goretti Rodero.

FR

Capacité: 100 convives.
Repos hebdomadaire: Dimanche et lundi, mardi soir.
Année de création: 1975.
Chef de cuisine: Koldo Rodero.
Chef de salle: María Goretti Rodero.

DE

Kapazität: 100 Gäste.
Wöchentliche Ruhezeiten: Sonntag und Montag der ganze Tag, Dienstagnacht.
Gründungsjahr: 1975.
Küchenchef: Koldo Rodero.
Maître: María Goretti Rodero.

Sumiller: Verónica Rodero.
Precio medio de la carta: 65€.
Precio del menú degustación: "Clásicos Rodero" 67€.
Compuesto por dos aperitivos, tres entrantes, dos segundos y dos postres. Incluye vino.

Sommelier: Verónica Rodero.
Average price of the à la carte menu: 65€.
Average price of the tasting menu "Clásicos Rodero" 67€.
This consists of 2 appetisers, 3 starters, 2 main courses and 2 desserts. Wine included.

Sommelier: Verónica Rodero.
Prix moyen carte: 65€.
Prix menu dégustation: "Clásicos Rodero" 67€.
Il se compose de 2 entrées, 3 entrées, 2 plats principaux et 2 desserts. Vin inclus.

Sommelier: Verónica Rodero.
Durchschnittlicher Preis A la Carte: 65€.
Preis des Degustationsmenüs: "Clásicos Rodero" 67€.
2 Aperitifs, drei Vorspeisen, zwei Hauptgerichte und 1 Dessert. Wein inklusive.

ES

El Restaurante Rodero alcanzó una justa fama cuando Jesús Rodero lo elevó a las más altas cotas de la gastronomía navarra. Después llegó el cambio de la mano de su hijo Koldo, que revolucionó el establecimiento con propuestas de vanguardia en la cocina, y de sus hijas Goretti y Verónica, que ofrecen al comensal una exquisita atención en la sala. Hoy el Restaurante Rodero está considerado como uno de los más creativos e innovadores de Navarra. Su cocina ha trascendido y es muy reconocida. Posee una estrella Michelin y los tres soles de la Guía Repsol.

DE

Das Restaurant Rodero erlangte einen berechtigten Ruf, als Jesús Rodero es auf das höchste Niveau der Gastronomie Navarras brachte. Dann übernahm sein Sohn Koldo die Leitung. Er revolutionierte die Küche mit innovativen Vorschlägen, und seine Töchter Goretti und Verónica schenken den Gästen seitdem eine exquisite Aufmerksamkeit. Heute gilt das Restaurant Rodero als eines der kreativsten und innovativsten Restaurants Navarras. Seine Küche ist transzendent und genießt höchste Anerkennung. Es hat einen Michelin-Stern und die drei Sonnen im Repsol-Führer.

EN

The Rodero restaurant achieved deserved fame when Jesús Rodero elevated it to the highest levels of Navarre cuisine. Then it was his son Kolo's turn, who revolutionised the establishment with cutting edge culinary innovations, while the daughters, Goretti and Verónica, take exquisite care of the diners. Today the Rodero restaurant is considered one of the most creative and innovative in Navarre, with a transcendent and widely recognised cuisine. It has one Michelin star and 3 Repsol Guide suns.

FR

La réputation méritée du Restaurant Rodero est l'œuvre de Jesus Rodero qui l'a élevé au rang le plus haut de la gastronomie de Navarre. Ensuite l'établissement a été révolutionné par l'arrivée en cuisine de son fils Koldo avec des propositions avant-gardistes, et de ses filles Goretti et Verónica, qui en salle, offrent au convive une excellente attention. Aujourd'hui le Restaurant Rodero est considéré comme l'un des plus créatifs et innovateurs de Navarre. Sa cuisine s'est propagée, elle très réputée. Possède une étoile Michelin et les trois soleils du Guide Repsol.



RESTAURANTES DEL REYNO EN OTRAS LOCALIDADES



ES

La Asociación de Restaurantes del Reyno agrupa a cocineros de prestigio y proyección de la cocina navarra que esta guía recoge. En ellos se funde el respeto por la identidad de lo tradicional, la innovación por los nuevos modos y la obsesión por la búsqueda de la mejor materia prima para sus creaciones. Una gastronomía fresca, saludable, pensada desde la tradición pero con altas dosis de vanguardia e innovación que les lleva a poseer las mejores y mayores clasificaciones en las guías más prestigiosas tanto nacionales como internacionales. Todo ello, por supuesto, nacido en Navarra, tierra de exquisitos productos autóctonos, donde realmente se encuentra la diferencia y la personalidad.

EN

In this guide, the Reyno Restaurant Association has brought together chefs of prestige and renown in Navarra cuisine, with a respect for the identity of the traditional, innovation in new trends and an obsession with finding the best produce for their creations. Fresh, healthy cuisine, based on tradition but with extra innovation to stay one step ahead; giving them pride of place and the best reviews in both national and international cuisine guides. All of this, of course, springs from Navarra, a land with the most exquisite local products, providing something different with its own personality.

FR

Dans les Restaurants Reyno, vous rencontrerez des chefs prestigieux et pourrez apprécier toute l'étendue de la cuisine navarraise que nous présentons dans ce guide. Vous y trouverez un mélange subtil de respect de notre identité et de nos traditions, associé à l'emploi de techniques novatrices, et à une recherche constante des meilleurs produits pour servir de base aux créations qui y sont présentées. Leurs chefs vous proposeront une cuisine gastronomique, très saine et pleine de fraîcheur, qui revisite la tradition pour laisser libre cours à l'innovation. Cet esprit d'avant-garde leur a valu d'obtenir les meilleurs classements dans les plus prestigieux guides nationaux et internationaux. Et tout cela, bien sûr, issu de notre terroir de Navarre qui regorge de merveilleux produits locaux, authentiques et remplis de personnalité.

DE

Die Asociación de Restaurantes del Reyno (Verband navarrischer Restaurants) bilden renommierte Köche in Navarra, die in diesem Restaurantführer vorgestellt werden. Sie alle verbindet der Respekt vor der Identität des Traditionellen, die Suche nach Innovation und die Obsession bei der Auswahl nur der besten Ausgangsprodukte für ihre Kreationen. Eine frische, gesunde Gastronomie, abgeleitet aus der Tradition, aber mit einer hohen Dosis Avantgarde und Innovation. Dadurch erhielten sie beste Klassifizierungen in den renommiertesten spanischen und internationalen Restaurantführern. All das stammt natürlich aus Navarra, einer Region mit exquisiten lokalen Produkten, worin der Unterschied und die Persönlichkeit liegen.



AROTXA

RESTAURANTE AROTXA

Calle Santa Catalina, 34. Legasa · Navarra
T. 948 456 100
arotxa@arotxa.com
www.arotxa.com

ES

Capacidad: 80 comensales. Dispone un comedor privado con capacidad para 20 plazas.

Descanso semanal: martes.

Abierto por la noche: sábado.

Cierre por vacaciones: del 7 al 24 de enero y del 6 al 14 de julio.

Año de fundación: 2002.

Jefe de cocina: Luismi Lacar.

Jefes de Sala: Pedro Lacar.

Precio medio a la carta: 45€.

EN

Capacity: 80 diners, with a private dining room seating 20.

Closed on: Tuesday.

Open in the evening: Saturday.

Closed for holidays: from 7 to 24 January and from 6 to 14 July.

Founded in: 2002.

Head chef: Luismi Lacar.

Maîtres d'hôtel: Pedro Lacar.

Average à la carte price: 45€.

FR

Capacité: 80 convives. Dispose d'une salle à manger privée avec une capacité de 20 places.

Repos hebdomadaire: mardi.

Ouvert la nuit: samedi.

Fermeture pour vacances: du 7 au 24 janvier et du 6 au 14 juillet.

Année de création: 2002.

Chef de cuisine: Luismi Lacar.

Chefs de salle: Pedro Lacar.

Prix moyen carte: 45€.

DE

Kapazität: 80 Gäste Das Restaurant verfügt über einen privaten Speisesaal für 20 Gäste.

Geschlossen: Dienstag.

Geöffnet bei Nacht: Samstag.

Betriebsferien: vom 7 beim 24. Januar und von den 6 beim 14. Juli.

Gründungsjahr: 2002.

Küchenchef: Luismi Lacar.

Maitre: Pedro Lacar.

Durchschnittlicher Preis A la Carte: 45€.

ES

En el Valle de Bertizarana, a 3 km del Señorio de Bertiz, se encuentra el Restaurante Arotxa, una referencia en la zona donde el comensal disfrutará productos autóctonos y de primera calidad. Los hermanos Lacar decidieron en el 2002 iniciar su aventura en este precioso entorno y ubicaron el restaurante en una casa de piedra situada en la mitad del pueblo. Luismi y Bea elaboran una cocina tradicional, de temporada donde el protagonista es la materia prima y cuya especialidad es el chuleton a la brasa. Todas y cada una piezas de carne son seleccionadas personalmente por Luismi además de ofrecer otras elaboraciones el risotto de hongos con foie, las verduras con foie y langostinos... La sala está atendida por Pedro que le guiará para satisfacer sus deseos. Considerado por muchos como el asador de chuleta referente en Navarra, en un entorno idílico en el que merece la pena su visita y un paseo por los hayales del Señorio de Bertiz.

EN

In the Bertizarana Valley, 3km from Señorio de Bertiz, is the Arotxa Restaurant, a reference in the area, where the diner will enjoy local top quality products. The brothers Lacar decided in 2002 to start their adventure in this beautiful setting and located the restaurant in a stone house located in the middle of the village. Luismi and Bea prepare traditional, seasonal cuisine, where the emphasis is placed on the ingredients and their speciality is grilled rib steak. Each piece of meat is personally selected by Luismi, in addition to offering other preparations, such as mushroom risotto with foie gras, vegetables with foie gras and prawns. The dining room is waited on by Pedro who will guide you in satisfying your every wish. Considered by many to be the reference chop steak in Navarre, the restaurant is located in an idyllic setting well worth a visit, where you can walk through the beech trees of Señorio de Bertiz.

FR

Dans la Vallée de Bertizarana, à 3 km de la Seigneurie de Bertiz, se trouve le Restaurant Arotxa, une référence dans la région où les convives profiteront de produits autochtones et de première qualité. Les frères Lacar ont décidé en 2002 de commencer leur aventure dans ce magnifique environnement et ont installé le restaurant dans une maison de pierres située à la moitié du

village. Luismi et Bea élaborent une cuisine traditionnelle, de saison où le personnage central est la matière première et dont la spécialité est la côte de bœuf à la braise. Toutes et chacune des pièces de viande est sélectionnée personnellement par Luismi en plus d'offrir d'autres élaborations telles que le risotto de champignons au foie, les légumes au foie et les crevettes... La salle est gérée par Pedro qui vous guidera pour satisfaire vos désirs. Considéré par beaucoup comme la rôtisserie de référence en Navarre, dans un environnement idyllique lequel mérite votre visite et un passage par les hêtraies du Seigneur de Bertiz.

DE

Im Tal von Bertizarana, 3 km vom Señorio de Bertiz entfernt, befindet sich das Restaurant Arotxa, eine Referenz in der Gegend. Hier kann der Gast lokale Produkte höchster Qualität genießen. Die Brüder Lacar beschlossen 2002, ihr Abenteuer in dieser wunderschönen Umgebung zu beginnen und eröffneten das Restaurant in einem Steinhaus mitten im Dorf. Luismi und Bea bieten eine traditionelle, saisonale Küche an, in der die Ausgangsprodukte Protagonisten sind. Spezialität des Hauses ist das „Chuleton“ (T-Bone Steak) vom Holzkohlegrill. Jedes einzelne Stück Fleisch wird von Luismi persönlich ausgewählt und darüber hinaus können Sie zwischen anderen Gerichten wie Pilzrisotto mit Foie Gras, Gemüse mit Foie Gras und Garnelen.... Wählen. Den Speisesaal leitet Pedro, der Sie bei der Erfüllung all Ihrer Wünsche beraten wird. Viele erachten dieses Restaurant als den besten „Asador“ (Grillrestaurant) in Navarra. Es liegt in einer idyllischen Umgebung. Nutzen Sie dies für einen Besuch und einen Spaziergang durch die Buchenwälder des Señorio de Bertiz!





BETI JAI

BETI JAI
Santa Águeda 2, Aoiz
T. 948 336 052
info@beti-jai.com
www.beti-jai.com

ES

Capacidad: 310 comensales. Disponen de un comedor reservado.

Descanso semanal: En los meses de invierno las noches del domingo al jueves.

Cierre por vacaciones: Los fines de semana de la segunda quincena de agosto.

Año de fundación: 1941.

EN

Capacity: 310 people; also has a private dining room.

Closed on: In the winter months: Sunday to Thursday evenings.

Closed for holidays: Weekends in the second fortnight in August.

Founded in: 1941.

Jefe de cocina: Izaskun y Martín Iturri.

Jefe de Sala: Nerea Iturri.

Precio medio a la carta: 42€.

Precio del menú degustación: 45€. Está compuesto por dos entrantes, dos segundos y un postre.

Head chef: Izaskun y Martín Iturri.

Maître d'hôtel: Nerea Iturri.

Average à la carte menu price: 42€.

Average tasting menu price: 45€. This consists of 2 starters, 2 main courses and a dessert.

FR

Capacité: 310 convives. Dispose d'une salle à manger réservée.

Repos hebdomadaire: Pendant les mois d'hiver du dimanche au jeudi en soirée.

Fermeture pour vacances: Les week-ends de la seconde quinzaine d'août.

Fondé en 1941.

Chef de cuisine: Izaskun y Martín Iturri.

Chefs de salle: Nerea Iturri.

Prix moyen carte: 42€.

Prix menu dégustation: 45€. Composé de deux entrées, deux plats et un dessert.

DE

Kapazität: 310 Gäste. Das Restaurant verfügt über ein Séparée.

Geschlossen Winter: Sonntag bis Donnerstag Abend.

Betriebsferien: Die Wochenenden der ersten beiden Augustwochen.

Gründungsjahr: 1941.

Küchenchef: Izaskun y Martín Iturri.

Maître: Nerea Iturri.

Durchschnittlicher Preis A la Carte: 42€.

Preis des Degustationsmenüs: 45€. Es besteht aus zwei Vorspeisen, zwei Hauptgerichten und einem Dessert.

ES

En la zona de Aoiz donde cabe el disfrute del paisaje y del entorno, con escapadas a la capital o a los valles pirenaicos, a elegir, el Restaurante Beti Jai es una buena opción para comer. Un establecimiento familiar en el que los padres, y ahora sus hijos se han impuesto la exigencia. Primero con los platos tradicionales, después con los de la joven innovación. Prevaleciendo ahora los dos.

Cuidada decoración, gastronomía de producto de temporada y elaboraciones deliciosas. Bien vale un encuentro.

EN

In the Aoiz area, where you can enjoy the landscape and environment, with short breaks either to the capital or the Pyrenean valleys, the Beti Jai Restaurant is a good choice for eating. It is a family establishment where the parents, and now their children, impose high standards: with both traditional dishes and more innovative, modern fare.

Its attractive decor, seasonal cuisine and delicious food make it well worth a visit.

**FR**

Dans la région d'Aoiz, où il est question de savourer le paysage et l'environnement, grâce à des escapades à la capitale ou dans les vallées pyrénéennes, à choisir, le Restaurant Beti Jai est une bonne option pour manger. Un établissement familial dans lequel les parents, et maintenant leurs enfants se sont imposés l'exigence. Tout d'abord avec les plats traditionnels, puis avec ceux de la jeune innovation. Aujourd'hui les deux prévalent. Une décoration soignée, une gastronomie avec des produits de saison et des élaborations délicieuses. À connaître.

DE

Das Restaurant befindet sich in der Gegend von Aoiz. Von dort aus können Sie die Landschaft und die Umgebung genießen, Ausflüge in die Hauptstadt oder in die Pyrenäentaler unternehmen. Somit ist das Restaurant Beti Jai eine gute Wahl zum Einkehren. Ein Familienbetrieb, in dem die Eltern und jetzt auch ihre Kinder sich höchste Anforderung gestellt haben. Dies anfangs mit traditionellen Gerichten und heute mit innovativen Ansätzen. In der Gegenwart sind beide gleichberechtigt. Sorgfältige Dekoration, Gastronomie mit saisonalen Produkten und köstliche Zubereitungen, die einen Besuch wert sind.





PALACIO CASTILLO DE GORRÁIZ

Restaurante Palacio
Castillo de Gorráiz
c/Avda. de Egüés 78. Gorráiz
T. 948 337 330
restaurante@cgreservante.es
www.cgreservante.es

ES

Capacidad: 80 comensales. Dispone de salones privados para banquetes.

Descanso Semanal: Domingo noche, lunes y martes noche.

Cierre por vacaciones: Navidades y Semana Santa.

Año fundación: 1998.

Jefe de cocina: Patxi y José Ignacio Díez de Ulzurrun.

Jefe de Sala: Alberto Díez de Ulzurrun.

Sommelier: Oscar Díez de Ulzurrun.

Precio medio a la carta: 42€.

Precio medio degustación: 55€. Está compuesto por cuatro entrantes, un pescado y una carne así como dos postre. Varía según temporada.

EN

Capacity: 80 people. Private dining rooms available for banquets.

Closed on: Sunday, Monday and Tuesday nights.

Closed for holidays: Christmas and Easter.

Founded in: 1998.

Head chef: Patxi and José Ignacio Díez de Ulzurrun.

Maître d'hôtel: Alberto Díez de Ulzurrun.

Sommelier: Oscar Díez de Ulzurrun.

Average à la carte menu price: 42€.

Average tasting menu price: 55€. This consists of 4 starters, a fish and a meat main course and 2 desserts. Varies according to season.

FR

Capacité: 80 convives. Dispose de salons privés pour les banquets.

Repos Hebdomadaire: Dimanche soir, lundi et mardi soir.

Fermerture pour vacances: Noël et Semaine Sainte.

Fondé en: 1998.

Chefs de cuisine: Patxi et José Ignacio Díez de Ulzurrun.

Chef de salle: Alberto Díez de Ulzurrun.

Sommelier: Oscar Díez de Ulzurrun.

Prix moyen carte: 42€.

Prix moyen dégustation: 55€. Composé de quatre entrées, un poisson et une viande ainsi que deux desserts. Varie en fonction de la saison.

DE

Kapazität: 80 Gäste. Das Restaurant verfügt über private Speisesäle für Banketts.

Geschlossen: Sonntag, Montag und Dienstag Abend.

Betriebsferien: Weihnachten und Ostern.

Gründungsjahr: 1998.

Küchenchef: Patxi und José Ignacio Díez de Ulzurrun.

Maître: Alberto Díez de Ulzurrun.

Sommelier: Oscar Díez de Ulzurrun.

Durchschnittlicher Preis A la Carte: 42€.

Preis Degustationsmenü: 55€. Es besteht aus vier Vorspeisen, einem Fisch- und einem Fleischgericht sowie zwei Desserts. Es ändert sich entsprechend der Jahreszeit.

ES

En un palacio-castillo del siglo XVI desde el que se avista una amplia panorámica de la ciudad de Pamplona y en un entorno verde espectacular, el restaurante es la culminación del esfuerzo familiar de Alberto y Felisa que hicieron famosa y popular la antigua Venta de Ulzama. Hoy los hijos desarrollan la tradición y la innovación en el Palacio Castillo de Gorráiz con el reto de estar a la altura del entorno. Patxi y José Ignacio Díez de Ulzurrun están en la cocina, Alberto, Oscar y M^a Mar Mutilva dirigen el comedor. Los platos son exquisitos y elegantes, cuidan y miman el producto. La mesa está servida.

EN

In a 16th century palace-cum-castle giving a panoramic view of the city of Pamplona, surrounded by spectacular greenery, this restaurant is the culmination of the family efforts of Alberto and Felisa who made the old Venta de Ulzama both famous and popular. Today their children are developing tradition and innovation in the Palacio Castillo de Gorráiz with the challenge of living up to their impressive surroundings. Patxi



and José Ignacio Díez de Ulzurrun are in the kitchen, while Alberto, Oscar and María Mar Mutilva run the dining room. The dishes are elegant and exquisite, and prepared with love and care. Your table is ready

FR

Dans un palais-château du XVI^e siècle d'où l'on jouit d'une ample vue panoramique de la ville de Pampelune, au cœur de la verdure. Le Restaurant est l'apogée de l'effort familial d'Alberto et de Felisa qui ont rendu célèbre l'ancienne Auberge d'Ulzama. Aujourd'hui les enfants développent tradition et innovation au Palacio Castillo de Gorráiz, leur défi étant d'être à la hauteur du site. Patxi et José Ignacio Díez de Ulzurrun sont en cuisine, Alberto, Oscar et M^a Mar Mutilva dirigent la salle. Les plats sont exquis et élégants, ils soignent et flattent le produit. La table est servie.

DE

Das Restaurant befindet sich In einem Schlosspalast aus dem 16. Jahrhundert, von dem aus man einen weiten Blick auf die Stadt Pamplona hat, und in einer spektakulären grünen Umgebung. Alberto, Felisa und ihre Familie, die die traditionelle Venta de Ulzama berühmt und beliebt gemacht haben, gaben hier ihr Bestes. Heute setzen ihre Nachkommen im Palacio Castillo de Gorráiz auf Tradition und Innovation, um sich der Herausforderung der Umgebung zu stellen. Patxi und José Ignacio Díez de Ulzurrun sind die Küchenchefs. Alberto, Oscar und M^a Mar Mutilva sind für die Saalleitung verantwortlich. Die Gerichte sind exquisit und elegant, wobei dem Ausgangsprodukt stets höchste Wichtigkeit zugeschrieben wird. Der Tisch ist gedeckt. Nehmen Sie Platz!





EL MOLINO DE URDÁNIZ

Restaurante
El Molino de Urdániz
c/San Miguel s/n km16. Urdániz
T. 948 304 109
info@elmolinourdaniz.com
www.elmolinourdaniz.com

ES

Capacidad: Cuenta con dos salas, una para 25 y otra para 65 comensales (eventos).

Descanso semanal: Lunes completo, y las noches del martes y miércoles, jueves y domingos.

Cierre por vacaciones: 15 días en febrero y una semana en junio y otra en Noviembre.

Año de fundación: 1992

Jefe de cocina: David Yáñez.
Jefe de sala: David Torres.

Precio medio de la carta: No dispone de carta.

Precio medio menú degustación: Disponemos de dos menús, de 100€ y 130€.

EN

Capacity: There are 2 dining rooms, one for 36 and another for 65 people.

Closed on: All Monday and on Tuesday and Wednesday nights.

Closed for holidays: A fortnight in February and a week in June and another one in November.

Founded in: 1992.

Head chef: David Yáñez.
Maitre d'hôtel: David Torres.

Average à la carte price: Menu not available.

Average price of the tasting menu: We have two menus, 100€ and 130€.

FR

Capacité: Possède deux salles, une pour 36 et l'autre pour 65 convives.

Repos hebdomadaire: Lundi toute la journée, mardi et mercredi soir.

Fermeture pour vacances: Quinze jours en février, une semaine en juin et une semaine en novembre.

Fondé en: 1992.

Chef de cuisine: David Yáñez.
Chef de salle: David Torres.

Prix moyen carte: Ne dispose pas de carte.

Prix moyen menu dégustation: Nous disposons de deux menus, de 100€ et 130€.

DE

Kapazität: Das Restaurant verfügt über zwei Speisesäle: einer für 25 Gäste und ein zweiter für 65 Gäste (Veranstaltungen)

Wöchentliche Ruhezeiten: Montag ganztägig, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag und Sonntag Abend.

Betriebsferien: Zwei Wochen im Februar, eine Woche im Juni und eine Woche im November.

Gründungsjahr: 1992.

Küchenchef: David Yáñez.
Maitre: David Torres.

Durchschnittlicher Preis A la Carte: Es gibt keine Speisekarte

Preis des Degustationsmenüs: Wir haben zwei Speisekarten, von 100 € und 130 €.

ES

Se formó en la escuela del maestro Luis Irizar y en diferentes restaurantes de la geografía. Desde 2004 se hizo cargo de la cocina del Molino de Urdániz para llevar a cabo una pequeña revolución en el restaurante familiar. Comenzó la búsqueda de una cocina propia, con personalidad y que ha logrado evolucionar a lo largo de todos estos años, una cocina con sentido, reflexiva, alejada de las modas, buscando el equilibrio en todos los aspectos y persiguiendo nuevos caminos como el de las emociones y siempre con un compromiso vanguardista.

Restaurante Revelación en Madrid Fusión (2004), tres años después (2007) recibió su primera estrella Michelín y en 2018 es galardonado con la segunda estrella Michelín, cuenta con dos soles en la Guía Repsol e innumerables reconocimientos.

EN

He trained in the school of the chef, Luis Irizar, in different restaurants throughout the country and, since 2004, has been responsible for the kitchen at Molino de Urdániz; carrying out a small revolution in this family restaurant. He began the search for a kitchen of his own, one with personality which has managed to evolve over all these years; a kitchen with meaning, reflective, not trendy, looking for balance in all things and pursuing new paths such as the emotions, while being committed to the cutting edge at all times.



Awarded the 'Revelation Restaurant' at Madrid Fusión (2004), it received its first Michelin star 3 years later (2007) and was presented with the second Michelin star in 2018; it has two suns in the Repsol Guide and countless accolades.

FR

Formé à l'école du chef Luis Irizar et dans différents restaurants de la géographie, il se charge depuis 2004 de la cuisine du Moulin d'Urdániz, où il a réalisé une véritable petite révolution dans le restaurant familial. Il y commence la quête d'une cuisine personnelle, dotée de personnalité, qu'il a su faire évoluer pendant toutes ces années vers une cuisine avec du sens, réfléchie, loin des modes, cherchant un équilibre dans toutes ses facettes et parcourant de nouveaux chemins comme celui des émotions, et ce toujours dans un engagement d'avant-garde.

Restaurant Révélation au Madrid Fusión (2004), il reçoit trois ans après (2007) sa première étoile Michelin et en 2018 il se voit décerner sa deuxième étoile Michelin ; il possède en outre deux soleils dans le guide Repsol et d'innombrables reconnaissances.

DE

Seine Ausbildung absolvierte er in der Schule des Chefs Luis Irizar und in verschiedenen Restaurants des ganzen Landes. 2004 übernahm er die Küche des Molino de Urdániz, um eine kleine Revolution im Familienbetrieb durchzuführen. Er begann mit der Suche nach seiner eigenen Küche, mit Persönlichkeit, die er erfolgreich in all den Jahren entwickelt hat, eine Küche mit Sinn, nachdenklich, abseits der Moden, mit dem Bestreben nach Ausgewogenheit in allen Aspekten und der Suche nach neuen Wegen wie Emotionen, immer mit einem avantgardistischen Engagement.

Ausgezeichnet als „Restaurante Revelación“ beim Gastronomie-Kongress Madrid Fusión (2004), bekam das Restaurante drei Jahre später (2007) seinen ersten und 2018 seinen zweiten Michelin-Stern verliehen. Es hat zwei Sonnen im Repsol Guide und unzählige Auszeichnungen.





MAHER

Restaurante Maher
c/ Ribera 19. Cintruénigo
T. 948 811 150
gestion@hotelmaher.com
www.hotelmaher.com

ES

Capacidad: 70 comensales. Dispone de salones privados para banquetes.

Comidas: de Miércoles a Domingo · **Cenas:** Viernes y Sábado.

Abierto: Del 1 de Marzo al 12 de Diciembre.

Año de fundación: 1969.

Jefe de cocina: Santos Fernández Lacarra.

Jefe de Sala: Maider Gómez.

Sommelier: Pablo Muñoz.

Precio medio a la carta: 55€.

Precio del menú Experiencias Maher: 48€.

Menú de Temporada: 34,10€ Son menús que dependen del mercado y de los productos que se cultivan en la huerta.

EN

Capacity: 70 people, with private dining rooms available for banquets.

Meals from Wednesday to Sunday · **Dinner** Friday and Saturday.

Open: From March 1 to December 12.

Founded in: 1969.

Head chef: Santos Fernández Lacarra.

Maître d'hôtel: Maider Gómez.

Sommelier: Pablo Muñoz.

Average price à la carte: 55€.

Maher Experiences Menu: 48€.

Seasonal Menu: 34,10€ The meals change according to the ingredients available at the market and the garden-grown seasonal products.

FR

Capacité: 70 convives. Dispose de salons privés pour les banquets.

Repas du mercredi au dimanche · **Dîner** vendredi et samedi.

Ouvert: Du 1er mars au 12 décembre.

Fondé en: 1969.

Chef de cuisine: Santos Fernández Lacarra.

Chef de salle: Maider Gómez.

Sommelier: Pablo Muñoz.

Prix moyen à la carte : 55€.

Prix du menu Expériences Maher: 48€.

Menu de saison: 34,10€ Ces menus dépendent du marché et des produits de saison cultivés dans le potager.

DE

Kapazität: 70 Gäste Das Restaurant verfügt über private Speisesäle für Banketts.

Mahlzeiten von Mittwoch bis Sonntag.

Abendessen Freitag und Samstag.

Geöffnet: Vom 1. März bis 12. Dezember.

Gründungsjahr: 1969.

Küchenchef: Santos Fernández Lacarra.

Maître: Maider Gómez.

Sommelier: Pablo Muñoz.

Durchschnittlicher Preis A la Carte: 55€.

Preis „Maher-Erfahrungen: 48€.

Preis des Saisonmenüs: 34,10€ Es handelt sich um Menüs, die vom Markt und den saisonalen Produkten abhängen, die im eigenen Gemüsegarten angebaut werden.

ES

En Cintruénigo, en el corazón de la huerta navarra, nació el Restaurante Maher que desarrolló una sorprendente trayectoria gastronómica con elaboraciones singulares y personales. Enrique Martínez comenzó a vestir de luces los productos más caseros y humildes y a tratar la verdura, carne y el pescado con maestría. Pronto el Maher fue un referente que atrajo comensales entendidos y ese buen hacer prevalece en nuestros días. Ir a Cintruénigo a comer es ir al Maher a disfrutar. Un viaje del que nadie se ha arrepentido.

EN

In Cintruénigo, in the heart of Navarre's fertile area, is the Maher restaurant, which has followed an amazing culinary path with unique and personal creations. Enrique Martínez began by improving humble homemade dishes before masterfully preparing vegetables, meat and fish. Soon the Maher became a landmark attracting appreciative

**DE**

In Cintruénigo, im Herzen der Obst- und Gemüsegärten Navarras, entstand das Restaurant Maher, das einen überraschenden gastronomischen Weg mit einzigartigen und persönlichen Zubereitungsweisen entwickelte. Enrique Martinez begann, die hausgemachten und bescheidenen Produkte ins richtige Licht zu stellen und Gemüse, Fleisch und Fisch optimal zu behandeln. Bald wurde das Restaurant Maher ein Bezugspunkt für Gastronomiekennner und derselbe Professionalismus ist auch heute noch vorherrschend. Zum Essen nach Cintruénigo zu fahren bedeutet, ins Maher zu gehen, um zu genießen. Eine Reise, die noch niemand bereut hat.

diners, and that good work still prevails today. Going to eat in Cintruénigo is to go to Maher to enjoy yourself. A trip that nobody has regretted.

FR

Le Restaurant Maher est né à Cintruénigo, au cœur de la plaine de la Navarre, son parcours gastronomique est surprenant grâce à des élaborations singulières et personnelles. Enrique Martínez a illuminé les produits maison les plus humbles et utilise avec habileté les légumes, la viande et le poisson. Pronto el Maher, une référence qui a attiré des convives connaisseurs, et ce savoir-faire prédomine de nos jours. Aller manger à Cintruénigo c'est aller se régaler au Maher. Un voyage que personne n'a regretté.





TREINTAITRÉS

Restaurante Treintaitrés

c/ Capuchinos 7. Tudela

T. 948 827 606

restaurantetreintaitres@restaurantetreintaitres.com

www.restaurantete33.com

ES

Capacidad: Disponen de tres comedores, el principal de 70 comensales y dos de ellos privados para 30 y 14 comensales.

Descanso semanal: Las noches del domingo y del lunes y martes todo el día.

Año de fundación: 1952.

Jefe de cocina: Marisol Pastor.

Jefe de Sala: M^a Pilar Vicente y Alberto de la Cruz.

Sommelier: Javier Gil.

Precio medio a la carta: 45 · 50€.

Precio del menú degustación: 45,50€.

Menú business: 40€.

EN

Capacity: There are 3 dining rooms, one for 70 people and two private ones for 30 and 14 people.

Closed on: Sunday and Monday night and Tuesday all day.

Founded in: 1952.

Head chef: Marisol Pastor.

Maîtres d'hôtel: M^a Pilar Vicente and y Alberto de la Cruz.

Sommeliers: Javier Gil.

Average price of the à la carte menu: 45 · 50€

Average price of the tasting menu: 45,50€.

Menú business: 40€

FR

Capacité: Dispose de trois salles, la principale pour 70 convives, et deux sont privées pour 30 et 14 convives.

Repos hebdomadaire: Le dimanche et le lundi soir, et le mardi toute la journée.

Année de création: 1952.

Chef de cuisine: Marisol Pastor.

Chef de salle: M^a Pilar Vicente et y Alberto de la Cruz.

Sommeliers: Javier Gil.

Prix moyen carte: 45 · 50€.

Prix menu dégustation: 45,50€.

Menú business: 40€.

DE

Kapazität: Das Restaurant verfügt über drei Speisesäle: einen Hauptsaal für 70 Gäste und zwei private Säle für 30 bzw. 14 Gäste.

Geschlossen: Sonntag Abend, Montag und Dienstag ganztagig.

Gründungsjahr: 1952.

Küchenchef: Marisol Pastor.

Maitre: M^a Pilar Vicente y Alberto de la Cruz.

Sommelier: Javier Gil.

Durchschnittlicher Preis A la Carte: 45 · 55€.

Preis des Degustationsmenüs GEMÜSE: 45,50€.

Business-Menü: 40€.

ES

Ricardo Gil y María Pilar Vicente, propietarios del restaurante Treintaitres, nos desvelan diariamente los ingredientes de su particular cocina: amor por el detalle, inconformismo y compromiso con los productos de su entorno; un proyecto cuyo inicio data de 1952. La estrella indiscutible del restaurante es la verdura de la huerta de Tudela, que proviene de sus propios cultivos y de la que extraen todo su potencial respetando sus cualidades naturales.

Su espíritu emprendedor y afán por dar a conocer su trabajo quedan reflejados en otros dos mundos paralelos: Casa Lac en Zaragoza y La huerta de Tudela en Madrid.

EN

Ricardo Gil and María Pilar Vicente, owners of the Treintaitres restaurant, every day prepare the ingredients in their own culinary style, which includes attention to detail, non-conformity and a commitment to local products; a project which started in 1952. The undisputed protagonists of the restaurant are the vegetables from the Tudela's fertile



FR

zone, which they grow themselves, whose full flavours they extract while observing their natural qualities. Their entrepreneurial spirit and desire to publicise their work are reflected in another 2 parallel establishments: Casa Lac in Zaragoza and La huerta de Tudela in Madrid.

DE

Ricardo Gil et María Pilar Vicente, propriétaires du restaurant Treintaitres, nous dévoilent tous les jours les ingrédients de leur cuisine singulière: l'amour pour le détail, le non-conformisme et l'engagement pour les produits de leur région; un projet qui est né en 1952.

La vedette incontestable du restaurant revient aux légumes du potager de Tudela, produits de leur propre culture, dont ils extraient tout le potentiel en conservant leurs qualités naturelles. Leur esprit entrepreneur et leur ardeur à faire connaître leur travail se retrouvent dans deux autres mondes parallèles: Casa Lac à Saragosse et La Huerta de Tudela à Madrid.

DE

Ricardo Gil und María Pilar Vicente, Inhaber des Restaurants Treintaitres, verraten uns täglich die Zutaten ihrer besonderen Küche: Liebe zum Detail, Nonkonformismus und Engagement für die Produkte ihrer Umgebung; ein Projekt, das 1952 begann.

Der unangefochtene Star des Restaurants ist das Gemüse aus Tudela, das aus eigenem Anbau stammt und aus dem sie das ganze Potential unter Wahrung der natürlichen Eigenschaften schöpfen.

Der Unternehmergeist und Ehrgeiz, ihre Arbeit bekannt zu machen, spiegeln sich in zwei weiteren Parallelwelten wider: Casa Lac in Zaragoza und La Huerta de Tudela in Madrid.



TÚBAL

Restaurante Túbal
c/ Plaza Navarra 6. Tafalla
T. 948 700 852
tibal@restaurantetubal.com
www.restaurantetubal.com



ES

Capacidad: 150 comensales a la carta, 400 en banquetes y convenciones. Además disponen de tres comedores privados.

Descanso semanal: Lunes todo el día y martes, miércoles, jueves y domingo por la noche.

Cierre por vacaciones: del 21 enero al 3 febrero y del 21 agosto al 3 de septiembre.

Año de fundación: 1942.

Jefe de cocina: Nicolás Ramírez Jiménez.

Jefe de sala: Iskra Hadzihieva.

Sommelier: Moncho Galar.

Precio medio a la carta: 45€.

Precio del menú degustación: 41€ · 45€.

EN

Capacity: 150 guests à la carte, 400 for banquets and conventions. They also have 3 private dining rooms.

Closed on: Open all day Monday, as well as Tuesday, Wednesday, Thursday and Sunday evenings.

Closed for holidays: 21 January to 3 February, and 21 August to 3 September.

Founded in: 1942.

Head chef: Nicolás Ramírez Jiménez.

Maitres d'hôtel: Iskra Hadzihieva.

Sommelier: Moncho Galar.

Average price of the à la carte menu: 45€.

Price of the tasting menu: 41€ · 45€.

FR

Capacité: 150 convives à la carte, 400 pour les banquets et conventions. Il possède également trois salles privées.

Repos hebdomadaire: Lundi toute la journée et mardi, mercredi, jeudi et dimanche soir.

Fermerture pour vacances: Du 21 janvier au 3 février et du 21 août au 3 septembre.

Année de création: 1942.

Chef de cuisine: Nicolás Ramírez Jiménez.

Chef de salle: Iskra Hadzihieva.

Sommelier: Moncho Galar.

Prix moyen carte: 45€.

Prix menu dégustation: 41€ · 45€.

DE

Kapazität: 150 Gäste A la Carte, 400 Gäste Banketts und ongresse. Außerdem gibt es drei private Speisesäle

Geschlossen: Montag ganztags, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag und Sonntag Abend.

Betriebsferien: 21. Januar bis 3. Februar und vom 21. August bis zum 3. September.

Gründungsjahr: 1942.

Küchenchef: Nicolás Ramírez Jiménez.

Maitre: Iskra Hadzihieva.

Sommelier: Moncho Galar.

Durchschnittlicher Preis A la Carte: 45€.

Preis des Degustationsmenüs: 41€ · 45€.

ES

El Restaurante Túbal se ha erigido como uno de los establecimientos más destacados de Navarra por su elegancia en la decoración y en su cocina. Nicolás Ramírez es el artífice que el Túbal combina platos con marcadas raíces navarras, especializados en verduras y otros productos de temporada, con elaboraciones más actuales y renovadas con exquisita imaginación. Al Restaurante Túbal no se va porque sí. Se va expresamente.

FR

Le restaurant Túbal est l'un des établissements les plus remarquables de Navarre pour l'élégance de sa décoration et de sa cuisine. Nicolás Ramírez est l'auteur de la cuisine du Túbal, qui allie des plats, avec des racines navarroises marquées, spécialisés dans les légumes et d'autres produits de saison, et des élaborations plus actuelles et renouvelées reflet d'une imagination raffinée. On ne va pas au restaurant Túbal par hasard. On y va par choix.

EN

The cuisine and elegant decoration of the Túbal Restaurant have made it one of the most outstanding establishments in Navarre. Nicolás Ramírez is the author in the Túbal, preparing dishes with a marked Navarrese tradition, specialising in vegetables and other seasonal products, while adding more current, modern compositions with exquisite imagination. The Túbal Restaurant is no ordinary restaurant. If you go there, you go because you want to. They go because they want to.

DE

Das Restaurant Túbal hat sich aufgrund seiner Küche und seiner eleganten Dekoration zu einem der herausragendsten Gourmettempel Navarras entwickelt. Als Küchenchef des Túbal hat sich Nicolás Ramírez auf Gemüse und andere saisonale Erzeugnisse mit ausgeprägten navarrischen Wurzeln spezialisiert, die er mit aktuellen und innovativen Küchentechniken und exquisiter Schöpfungskraft kombiniert. Das Túbal ist nicht irgendein Restaurant. Wer dorthin geht, tut es in voller Absicht.



¿TOMAS LECHE DESNATADA?

Elige Lacturale, la desnatada que

+ SABE
A LECHE



lacturale
10 AÑOS URTE



CALIDAD | KALITATEZKOA
y DE NAVARRA | eta NAFARROAKOA



Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable. Alc. 7,2% vol.

¿Qué quieres sentir?



PARAR MÁS. SENTIR MÁS.

CERVEZAS ALHAMBRA