

RESTAURANTES
del Reyno
NAVARRA
Ö



ESPAÑOL · ENGLISH · FRENCH · DEUTSCH

PAMPLONA
IRUÑA !

Reino de
Navarra
Tierra de Diversidad



Nafarroa
Erresuma
Lur Anitzat

Nueva
receta

3
Yogur
errria



lactuYOGUR
DESNATADO Con Stevia
0% M.G.



lactuJOGURTA
GAINGABETUA Steviarekin
0% GANTZA



www.lacturale.com

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



**Gobierno
de Navarra**

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



Ayuntamiento de
Pamplona
Iruñeko Udala

www.pamplonocard.es

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 info@restaurantesdelreyo.com. Los precios facilitados por los propios establecimientos para 2018-19 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 2018-2019, 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 2018-19. Ils ne comprennent ni la TVA, ni les boissons. Les établissements se réservent le droit de procéder à leur modification, à leur seule discrétion.

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...

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 (Cuidadela).

An aerial photograph of Pamplona, showing the city's dense urban sprawl in the background and the extensive stone fortifications in the foreground. The fortifications feature a complex network of bastions, moats, and green lawns. A prominent building with a red-tiled roof stands within the fortifications.

RESTAURANTES DEL REYNO
EN PAMPLONA

RESTAURANTES DEL REYNO
EN PAMPLONA



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 PAMPELUNE

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.

PAMPELUNE 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 oxygènent 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 PAMPELUNE 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.

PAMPELUNE 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 jour 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...

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 Stiertreiben 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 Occidents, Pavillons der Ciudadela...



ALHAMBRA

RESTAURANTE ALHAMBRA

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

ES

Capacidad: 140 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

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.

EN

Capacity: 140 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

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.

FR

Capacité: 140 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

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.

DE

Kapazität: 140 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

Maître: 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

Sumiller: Maite Belzarena

Precio del menú degustación: 64€, 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: 64€, consists of seven dishes that change with the season.

FR

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

Repos hebdomadaire: Dimanche.

Fermeture 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: 64€, 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: 64€, es besteht aus sieben saisonabhängigen Gerichten (Getränke nicht inbegriffen).

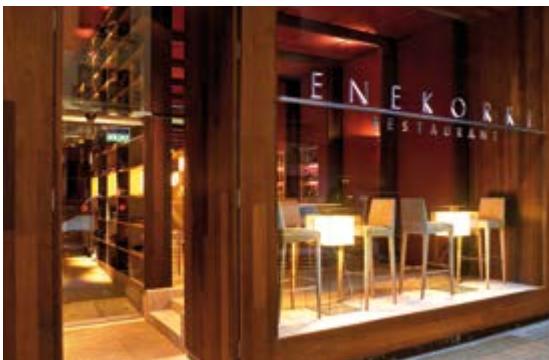
ES

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.ntreprise il y a deux ans.





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

Sumiller: Pedro Gonzalez

Precio medio a la carta: 60 · 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 Gonzalez

Average price of the à la carte menu: 60 · 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 Gonzalez

Prix moyen carte: 60 · 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

Maître: Mari Carmen Idoate

Sommelier: Pedro Gonzalez

Durchschnittlicher Preis A la Carte: 60 · 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, ofrece 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, it offers 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, il offre 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 Pilar Idoate bietet eine ortsnahen Küche, die sich aus den Geschmacksvorlieben der navarrischen Gastronomie entwickelt hat. Dieses gastronomische Angebot spiegelt sich in einer sorgfältigen Speisekarte wider, die jede Saison erneuert 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 y martes noche.

Año de fundación: 1975

Jefe de cocina: Koldo Rodero

Jefe de sala: 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 y café.

EN

Capacity: 100 people.

Closed on: All day Sunday; Monday and Tuesday night.

Founded in: 1975

Head chef: Koldo Rodero

Maître d'hotel: María Goretti Rodero

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 and coffee included.

FR

Capacité: 100 convives.

Repos hebdomadaire: Le dimanche et le lundi soir.

Année de création: 1975

Chef de cuisine: Koldo Rodero

Chef de salle: María Goretti Rodero

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 et café inclus.

DE

Kapazität: 100 Gäste

Wöchentliche Ruhezeiten: Sonntag ganztags Montag und Dienstag Abend

Gründungsjahr: 1975

Küchenchef: Koldo Rodero

Maître: María Goretti Rodero

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 und Kaffee 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.

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.

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.





RESTAURANTES DEL REYNO
EN OTRAS LOCALIDADES



RESTAURANTES del Reyno

NAVARRA

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

Descanso semanal: martes todo el día y las noches de domingo a jueves.

Cierre por vacaciones: 2 semanas tras la noche de Reyes (6 de enero) y segunda semana de julio.

Año de fundación: 2002

Jefe de cocina: Luismi Lacar

Jefes de Sala: Pedro Lacar

Precio medio a la carta: 42€

EN

Capacity: 90 diners, with a private dining room seating 20.

Closed on: Weekly-Tuesday all day; and Sunday to Thursday nights.

Closed for holidays: 2 weeks after the night of Reyes (January 6) and the second week of July.

Founded in: 2002

Head chef: Luismi Lacar

Maîtres d'hôtel: Pedro Lacar

Average à la carte price: 42€

FR

Capacité: 90 convives. Dispose d'une salle à manger privée avec une capacité de 20 places.

Repos hebdomadaire: mardi toute la journée et les soirs du dimanche au jeudi.

Fermeture pour vacances: 2 semaines après la nuit des Rois Mages (6 janvier) et la deuxième semaine de juillet.

Année de création: 2002

Chef de cuisine: Luismi Lacar

Chefs de salle: Pedro Lacar

Prix moyen carte: 42€

DE

Kapazität: 90 Gäste Das Restaurant verfügt über einen privaten Speisesaal für 20 Gäste

Geschlossen: Dienstag ganztägig und Sonntag bis Donnerstag Abend.

Betriebsferien: 2 Wochen nach Heilige Drei Könige (Reyes, 6. Januar) und die zweite Woche im Juli.

Gründungsjahr: 2002

Küchenchef: Luismi Lacar

Maître: Pedro Lacar

Durchschnittlicher Preis A la Carte: 42€

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

Jefe de cocina: Fernando Pérez

Jefe de Sala: Izaskun y Nerea Iturri

Precio medio a la carta: 42€

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

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

Head chef: Fernando Pérez

Maître d'hotel: Izakun and 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: Fernando Pérez

Chefs de salle: Izaskun et 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: Fernando Pérez

Maître: Izaskun y 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/Avenida 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'hotel: 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.

Fermeture 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 y Sumiller: Iñigo Orla

Precio medio de la carta: No dispone de carta.

Precio medio menú degustación: 80€. Ofrece una selección de los platos más representativos de otras temporadas y las últimas elaboraciones, marcadas por la estacionalidad y la magia del momento.

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

Maître d'hôtel and Sommelier: Iñigo Orla

Average à la carte price: Menu not available

Average price of the tasting menu: 80€. Offers a selection of the most representative dishes from other seasons and the latest creations, according to the season and the magic of the moment. The menu consists of 10 or 11 dishes bursting with creativity, surprises and the constant search for something better.

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 et sommelier: Iñigo Orla

Prix moyen carte: Ne dispose pas de carte

Prix moyen menu dégustation: 80€. Il offre un choix des plats les plus représentatifs d'autres saisons et les dernières élaborations, marquées par le caractère saisonnier et la magie du moment.

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

Maître und Sommelier: Iñigo Orla

Durchschnittlicher Preis A la Carte: Es gibt keine Speisekarte

Preis des Degustationsmenüs: 80€. Das Restaurant bietet eine Auswahl der repräsentativsten Gerichte aus Vergangenheit und Gegenwart, jeweils in Abhängigkeit von der Jahreszeit und der Magie des Augenblicks.

ES

Restaurante situado en plena naturaleza del pre-pirineo navarro, Cuenta con una sala en la que se combina el estilo rústico de la madera y la piedra propia del edificio con elementos de un estilo más minimalista, todo en perfecta armonía. David Yáñez propone un menú degustación en el que muestra la evolución de su cocina que ha convertido al Molino de Urdániz en una parada obligada para los amantes de la gastronomía, con su cocina moderna, reveladora y muy personal, en la que se cuida la materia prima, y el producto de temporada está siempre presente. Cocina creativa, muy pensada y donde la armonía protagoniza cada una de sus creaciones, sin excentricidades, y que buscan el deleite del comensal. Posee una estrella Michelin.

EN

Restaurant located in the Navarre pre-Pyrenees countryside, contains a room whose style combines rustic wood and the stone of the building itself as well as more minimalist features, all in perfect harmony. David Yáñez has provided a tasting menu showing the evolution of his cuisine which make The Urdániz Mill has a modern, revealing and very personal cuisine, using the finest ingredients, with seasonal product available at all times. Creative, carefully considered, with no eccentricities and where, to the delight of his diners, harmony is the star in each of his dishes. It has one Michelin star.

FR

Restaurant situé en pleine nature dans les pré-Pyrénées navarraises, Il dispose d'une salle qui allie le style rustique et la pierre propre au bâtiment avec des éléments d'un style plus minimaliste, le tout en parfaite harmonie. David Yáñez propose un menu dégustation où il dévoile l'évolution de sa cuisine qui a converti le Moulin d'Urdániz en un arrêt obligé pour les amateurs de gastronomie, avec sa cuisine moderne,

révélatrice et très personnelle, où l'on soigne la matière première, et où le produit de saison est toujours présent. Cuisine créative, très réfléchie, où l'harmonie domine chacune de ses créations, sans excentricités, et qui cherche à faire les délices du convive. Il possède une étoile Michelin.

DE

Das Restaurant liegt im Herzen der Natur der Vorpurenäen Navarras. Der Speisesaal ist geprägt durch seinen rustikalen Stil mit Holz und Stein in Kombination mit minimalistischen Elementen, die perfekt harmonieren. David Yáñez bietet dem Gast ein Degustationsmenü an, das die Entwicklung seiner Küche zeigt. Damit wurde das Restaurant Molino de Urdániz mit seiner modernen, wegweisenden und sehr persönlichen Küche mit Akzent auf den saisonalen Ausgangsprodukten zu einem Muss für alle Gastronomieliebhaber. Kreative Küche, sehr durchdacht, in der die Harmonie eine herausragende Rolle spielt. Ohne Exzentrizitäten - purer Genuss für jeden Gast. Mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.







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

Sumiller: Pablo Muñoz

Precio medio a la carta: 55€

Precio del menú Experiencias Maher: 48€ o 60€

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'hotel: Maider Gómez

Sommelier: Pablo Muñoz

Average price à la carte: 55€.

Maher Experiences Menu: 48€ o 60€

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€ o 60€

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€ o 60€

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



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.

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.





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 ganztägig

Gründungsjahr: 1952

Küchenchef: Marisol Pastor

Maître: 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 Green and More 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



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 Green and More in Madrid.

FR

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 Green and More 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 Green and More in Madrid.





TÚBAL

Restaurante Túbal
c/ Plaza Navarra 6. Tafalla
T. 948 700 852
tubal@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

Sumiller: Moncho Galar

Precio medio a la carta: 45€

Precio del menú degustación: 39€ · 49€

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'hotel: Iskra Hadzihieva

Sommelier: Moncho Galar

Average price of the à la carte menu: 45€

Price of the tasting menu: 39€ · 49€

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.

Fermeture 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: 39€ · 49€

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: 39€ · 49€

ES**FR**

Todo el Restaurante Túbal es una obra de arte, con Atxen como artista y maestra. El establecimiento se ha erigido en uno de los más destacados de Navarra por su elegancia en la decoración y elegancia en la cocina. Ahora es Nicolás quien toma el relevo siguiendo una línea siempre ascendente. El Túbal combina platos con marcadas raíces navarras y a su vez sorprende con platos de vanguardia, de exquisita imaginación. Al Restaurante Túbal no se va porque sí. Se va expresamente.

EN

The entire Túbal restaurant is a work of art, with Atxen as artist and connoisseur. The property has emerged as one of the highlights of Navarre for both its decorative and culinary elegance. Now Nicolás has taken over on its ever upward path. The Túbal combines dishes with marked Navarre roots while at the same time surprises with innovative and exquisitely imaginative culinary creations. Nobody goes to the Túbal restaurant without knowing why; they go because they want to.

L'ensemble du Restaurant Túbal est une œuvre d'art, avec Atxen en tant qu'artiste et maître. L'établissement est devenu l'un des plus remarquables de Navarre grâce à l'élégance de la décoration et l'élégance de la cuisine. Maintenant Nicolás prend le relai et continue une courbe toujours ascendante. Le Túbal marie les plats aux racines très marquées de Navarre et les plats d'avant-garde, avec une parfaite imagination. On ne va pas au Restaurant Túbal par hasard. On y va spécialement.

DE

Das gesamte Restaurant Túbal ist ein Kunstwerk, mit Atxen als Künstlerin und Lehrmeisterin. Das Túbal zählt dank seiner eleganten Dekoration und Küche unter die besten Navarras. Jetzt übernimmt Nicolás die Leitung des Restaurants, das stets eine steile Linie nach oben verfolgt. Das Túbal kombiniert Gerichte mit ausgeprägten Wurzeln in Navarra und überrascht gleichzeitig mit avantgardistischen Gerichten voll exquisiter Vorstellungskraft. Man geht nicht einfach mal so ins Túbal. Man geht in voller Absicht dorthin.





L'Instant Champagne,
avec Vitalie Taittinger.



Reims,
Place Royale.

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

**LO MEJOR DE LO NUESTRO
LO MEJOR DE NAVARRA
DUGUN HOBERENA
NAFARROAKO HOBERENA**



**CALIDAD NATURAL GARANTIZADA
BERMATUTAKO KALITATE NATURALA**



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

Hay cervezas que
no se pueden explicar.
Hay que sentir las.

P A R A R M Á S . S E N T I R M Á S .

CERVEZAS ALHAMBRA