



ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA



26 Semana del PINCHO DE NAVARRA

www.semanadelpincho.es

LISTADO PARTICIPANTES:

Pamplona

1. El Bosquecillo

- Taconera, 5
- Degustaciones: de martes a viernes de 18:30 a 22:00 h. Sábado y domingo de 11:30 a 14:30 y de 18:30 a 22:00 h. Cerrado lunes.
- **Niebla del norte** (apto para celíacos)
- Alérgenos: lácteos
- Vegetariano

2. Lobby Bar Inglés del Hotel Tres Reyes – Marida Marco Real

- Taconera, 1 (Entrada principal hotel)
- Degustaciones: de domingo a viernes de 19:00 a 23:00; sábado de 12:00 a 15:00h. y de 19:00 a 23:00h.
- **Gilda Groenlandia** (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, mostaza, moluscos

3. Caravinagre Bar

- Nueva, 20
- Degustaciones: de 12:30 a 15:00 y 19:00 a 22:00 h. Viernes y sábado hasta las 22:30 h. Cerrado lunes.
- **Del Pirineo a las Bardenas** (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos

4. Gastrobar Redín – Marida Marco Real

- Mercado, 5
- Degustaciones: de 12:30 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h.
- **Matu**
- Alérgenos: Consultar en el establecimiento

5. Maitagarri Asador Marida Marco Real

- Mercaderes 16
- Degustaciones: de 11:00 a 14:00 y 19:00 a 21:00 h.

- **Jardín de mar** (apto para celiacos, previo aviso)
 - Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, lácteos, sésamo
- 6. Whānau Smoked&Craft Beer**
- Curia, 12
 - Degustaciones: de martes a viernes de 19:00 a 21:30; sábado de 12:30 a 14:00 y de 19:00 a 21:30 h. Domingo 12:30 a 14:00 h. Cerrado lunes.
 - **Liberar a Gojo**
 - Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, soja, lácteos, mostaza, sulfitos, moluscos
- 7. Amatxo**
- Navarrería, 20
 - Degustaciones: de 12:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h. Cerrado domingo tarde y lunes.
 - **Anchoa en ascuas**
 - Alérgenos: gluten, huevos, pescado, frutos secos
- 8. Mesón Pirineo**
- Estafeta, 41
 - Degustaciones: de lunes a jueves de 11:30 a 15:30 y 19:00 a 22:00; viernes y sábado de 11:30 a 14:30 y 19:00 a 23:00; domingo 11:30 a 14:30 h. y de 19:00 a 22:00 h.
 - **Bola explosiva** (apto para celíacos, previo aviso)
 - Alérgenos: gluten, lácteos, frutos secos
- 9. Erretegia Asador**
- Estafeta, 53
 - Degustaciones: de 11:00 a 13:30 y de 18:15 a 21:00 h. Cerrado domingo tarde y lunes.
 - **Relishius** (apto para celíacos, previo aviso)
 - Alérgenos: gluten
- 10. Gatza Bar**
- Estafeta, 69
 - Degustaciones: martes de 19:00 a 22:00 h.; miércoles a sábado de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:00; domingo de 12:00 a 14:00 h. Cerrado lunes
 - **Bordaxaki Sando**
 - Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, mostaza
- 11. La Granja Bar**
- Estafeta, 71
 - Degustaciones: Mañanas: de domingo a viernes 12:00 a 16:00; sábado de 12:00 a 14:00. Tardes: de domingo a miércoles de 19:30 a 22:15; de jueves a sábado de 19:30 a 22:45 h.
 - **El intrépido**
 - Alérgenos: gluten, soja, lácteos, mostaza
- 12. Txirrintxa Cervecería**
- Estafeta, 87
 - Degustaciones: de 11:30 a 14:00 y de 18:30 a 22:00 h.
 - **Florrintxi**
 - Alérgenos: gluten, lácteos, apio, mostaza, sésamo
- 13. Monasterio Marida Marco Real**
- Espoz y Mina, 11

- Degustaciones: de 12:00 a 15:30 y de 18:30 a 22:30 h. Sábado de 12:00 a 23:00 h. Domingo de 12:00 a 16:00 h. Cerrado domingo tarde.
 - **Iruña ahoan**
 - Alérgenos: gluten, huevos, soja, sulfitos
- 14. Txoko Bar Marida Marco Real**
- Plaza del Castillo, 20
 - Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h. Sábado de 12:00 a 15:00 h.
 - **Caos de sushi** (apto para celíacos)
 - Alérgenos: crustáceos, pescado, soja, sésamo
- 15. La Tasca de Don José Plaza del Castillo**
- Plaza del Castillo, 12
 - Degustaciones: de 12:00 a 22:30 h.
 - **Potro Rock & Roll** (apto para celíacos, previo aviso)
 - Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, frutos secos, apio, sulfitos
- 16. Kiosko Bar Marida Marco Real**
- Plaza del Castillo, 14
 - Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h. Sábados de 12:00 a 14:00 h.
 - **Cordero meloso sin normas**
 - Alérgenos: gluten, lácteos, sésamo, sulfitos
- 17. Baviera Bar**
- Plaza del Castillo, 10 bajo
 - Degustaciones: De 12:30 a 15:00 y de 19:30 a 22:00 h.
 - **Roba Setas**
 - Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, lácteos, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, moluscos
- 18. New Gure Etxea**
- Plaza del Castillo, 8
 - Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:00 h.; domingo de 12:00 a 14:00 h. Cerrado lunes y miércoles
 - **GaHuRa** (ganadería, huerta y raíz)
 - Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, apio, sésamo
- 19. Café Iruña**
- Plaza del Castillo, 44 bajo
 - Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h. Sábado de 12:00 a 14:00 h. Jueves, viernes y sábado hasta las 23h.
 - **Corzo rojillo**
 - Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos
- 20. La Escalerica Centro**
- Pozo Blanco, 24-26
 - Degustaciones: De 12:00 a 14:00 y de 19:30 a 23:00 h.
 - **Robasetas**
 - Alérgenos: gluten, huevos, cacahuètes, soja, lácteos, frutos secos, sésamo
- 21. La Comedia Bar**
- Comedias, 13
 - Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde y lunes.

- **Masailak al Idiazábal**
- Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

22. Fika Café

- Pozo Blanco, 12
- Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 17:00 a 20:00 h. Cerrado domingo
- **TacoBurguer** (apta para celíacos)
- Alérgenos: lácteos, mostaza

23. Ulzama Bar Marida Marco Real

- San Nicolás, 12
- Degustaciones: de 12:00 a 14:30 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado lunes
- **Rabo Encantado**
- Alérgenos: gluten, lácteos

24. Casa Otano Marida Marco Real

- San Nicolás 5
- Degustaciones: de martes a jueves 12:00 a 16:30 y de 19:00 a 23:00 h.; de viernes a domingo de 12:00 a 23:00 h. Cerrado lunes.
- **Entre capas y Crujientes**
- Alérgenos: gluten

25. La Mandarra De La Ramos Marida Marco Real

- San Nicolás, 9
- Degustaciones: de 11:00 a 13:30 y de 19:00 a 21:30 h.
- **Lur beltza**
- Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos

26. Katuzarra Asador

- San Nicolás, 34-36
- Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 20:00 a 22:45 h.
- **Phoskileton**
- Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

27. Baserriberri

- San Nicolás, 32 bajo
- Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h.
- **El pintxo de los que no ganaron**
- Alérgenos: gluten, huevos, pescado, soja, lácteos, mostaza, sésamo

28. La Vieja Iruña Restaurante – Marida Marco Real

- San Nicolás 40-42
- Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:00 h.
- **Ojo de sauron** (apta para celíacos)
- Alérgenos: huevos, cacahuete, soja, leche, frutos secos, sésamo, sulfitos.

29. Bearán Bar & Rooms

- San Nicolás, 25
- Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h.
- **Piquibao**
- Alérgenos: gluten, huevos, pescado, soja

30. Castillo de Javier Bar

- San Nicolás, 50-52
- Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 20:00 a 22:00 h. Viernes y sábado hasta las 23:00 h.
- **Boletus Nidulus** (apta para celíacos)

- Alérgenos: huevos, lácteos

31. Haziaberri

- San Nicolás, 72
- Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h.
- **El donostiarra que se fue a Tailandia y volvió como un txangurro**
- Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, soja, lácteos

32. Casa Paco Bar Marida Marco Real

- Rincón de San Nicolás, 1
- Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado domingo tarde, lunes y martes.
- **Del espárrago hasta los andares** (apto para celíacos)
- Alérgenos: sésamo

33. Ona Taberna Bar

- San Gregorio, 22
- Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00h. Cerrado domingo tarde y lunes
- **Menestrucho** (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, huevos

34. Nuevo Anaita

- Ciudadela, 13
- Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:30 a 22:30. De jueves a sábado hasta las 23:00h. Domingo de 12:30 a 15:30h.
- **Ruta del bacalao**
- Alérgenos: gluten, huevos, pescado, lácteos

35. Nevada Restaurante – Marida Marco Real

- García Castañón, 14
- Degustaciones: de lunes a miércoles de 12:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h. Jueves hasta las 22:30 h. Viernes de 12:00 a 15:00 y de 17:30 a 22:30 h. Sábado de 12:00 a 14:30 y de 17:30 a 22:30 h. Domingo de 12:00 a 14:30 h.
- **Cobarde!!**
- Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, apio, mostaza

36. Geltoki

- Avda. Conde Oliveto, 6
- Degustaciones: de 11:00 a 21:00 h. Cerrado domingo
- **Oinkddo**
- Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, sésamo, sulfitos

37. Yoldi Bar Restaurante

- Avda. San Ignacio, 11
- Degustaciones: de 11:30 a 14:00 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde
- **La joya del Yoldi**
- Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, lácteos, sulfitos, moluscos

38. Errejota Marida Marco Real

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

39. La Huerta De Chicha – Marida Marco Real

- Paulino Caballero, 15
- Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado domingo
- **Chipa de fuego lento** (apto para celíacos)
- Alérgenos: huevos, lácteos

40. Gosaria

- Plaza Salesianos, 8
- Degustaciones: De 09:00 a 20:30 h: viernes y sábado hasta las 22:30 h. Domingo de 09:00 a 14:30 h.
- **Tropic Beef** (apto para celíacos)
- Alérgenos: huevos

41. El Gato Bigotón Marida Marco Real

- Olite, 4
- Degustaciones. De 11:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h.
- **Gato bigotón**
- Alérgenos: gluten, lácteos

42. El Merca'o – Marida Marco Real

- Tafalla, 5-7
- Degustaciones: de 13:15 a 14:30 y de 20:00 a 22:00 h. Cerrado domingo noche
- **El dorad'o**
- Alérgenos: gluten, huevos, sulfitos

43. La Barra Del Goloso Marida Marco Real

- Aoiz 12, bajo
- Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 19:30 a 22:30 h. Cerrado domingo tarde y martes.
- **Birrial**
- Alérgenos: gluten, huevos, pescado

44. Rex Casa De Comidas

- Plaza de la Libertad, sn
- Degustaciones: de 13:00 a 14:00 y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado lunes y martes
- **Atxitxarro**
- Alérgenos: gluten

45. Las de Pichi

- Mutilva Alta, 1
- Degustaciones: de martes a jueves de 19:30 a 22:00 h. De viernes a domingo de 13:00 a 15:00 y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado lunes
- **La milanesa pamplonica** (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

46. Ayres Del Soto By La Vieja Iruña Marida Marco Real

- Manuel López González, 3
- Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado lunes
- **Clandestino**
- Alérgenos: gluten

47. Akari Gastroteka Marida Marco Real

- Avda. Cataluña, 8
- Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado domingo

- **El reflejo** (apto para celíacos)
 - Alérgenos: huevos, lácteos, sulfitos
- 48. El Rincón Rojillo**
- Abejeras, 6
 - Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado domingo.
 - **El latido del sadar** (apto para celíacos, previo aviso)
 - Alérgenos: gluten, huevo
- 49. Nómada Restaurante Marida Marco Real**
- Abejeras, 51 bajo
 - Degustaciones: de 13:00 a 16:00 h. y de 20.30 a 22:30 h. Cerrado las noches de domingo a miércoles.
 - **Trashumancia**
 - Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, apio, sulfitos
- 50. Olio Pizza Bar (Zona Iturrama)**
- Plaza Félix Huarte, 7
 - Degustaciones: de 19:00 a 22:00 h. Sábado y domingo de 13:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado Lunes
 - **Pizza frita**
 - Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, frutos secos
- 51. The New Paddy's Corner (Zona San Juan) Marida Marco Real**
- Plaza Yamaguchi, 1
 - Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado martes
 - **Irish Stew = Origen - Tierra – Au+tenticidad** (apto para celíacos, previo aviso)
 - Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, frutos secos
- 52. Vivo (Zona San Juan)**
- Avda. Sancho el Fuerte, 36
 - Degustaciones: miércoles a domingo de 20:00 a 22:30 h.; viernes a domingo de 12:30 a 15:30 h. Cerrado lunes y martes
 - **Piquillo imperial de Navarra** (apto para celíacos, previo aviso)
 - Alérgenos: gluten, huevos, lácteos
- 53. Letyana Bar (Zona San Juan) Marida Marco Real**
- Travesía Bayona, 2
 - Degustaciones: de 11:30 a 15:30 y de 19:00 a 23:00 h.
 - **Explosión mar y tierra tropical Km.0** (apto para celíacos)
 - Alérgenos: crustáceos, pescado, lácteos, sulfitos, moluscos
- 54. Ceniza Urban Grill (zona Buztintxuri) Marida Marco Real**
- Pº Buztintxuri, 12
 - Degustaciones: de 12:30 a 15:30 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado martes y miércoles.
 - **Ceviche de la huerta navarra**
 - Alérgenos: gluten, huevos, apio
- 55. Snob Cocktails and food (Zona Buztintxuri) – Marida Marco Real**
- Pº Buztintxuri, 14
 - Degustaciones: miércoles y jueves de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:30 h. Viernes de 12:00 a 15:00 y de 17:30 a 22:00 h. Sábado de 12:00 a 14:30 y de 17:30 a 21:30 h. Domingo de 12:00 a 14:30 h. y de 17:30 a 21:00 h. Cerrado lunes y martes

- **La ola y el hueso**
- Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, soja, lácteos, apio, moluscos

56. Tamarán Bar (Zona Ezcaba) Marida Marco Real

- Canal, 25
- Degustaciones: de martes a domingo de 12:30 a 14:30 y de 19:30 a 22:00 h.
- **Delicias de Tamarán**
- Alérgenos: gluten, lácteos

Ayegui

57. Iratxe Camping-Kanpina

- Avda. Prado de Iratxe, 14
- Degustaciones: De lunes a domingo de 11:00 a 15:00 h. Viernes y sábado de 11:00 a 15:00 y de 19:00 a 21:00 h.
- **Flor de Navarra de antaño** (apto para celíacos)
- Alérgenos: lácteos, sulfitos

Azagra

58. Casa Txiki

- La Badina, 24
- Degustaciones: viernes de 18:00 a 22:00 h. Sábado y domingo de 11:00 a 14:00 y de 18:00 a 22:00 h.
- **La última helada** (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, lácteos, frutos secos, sulfitos
- Vegetariano

Burlada

59. Mar Bar – Marida Marco Real

- Nueva, 11
- Degustaciones: de 12:30 a 15:00 y de 19:00 a 21:30 h.; domingo de 13:00 a 15:00 h. Cerrado lunes
- **Raíces del mundo** (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, soja, lácteos, mostaza, sulfitos

Corella

60. El Crucero Corella

- Mayor, 1
- Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h.
- **El Crucero**
- Alérgenos: consultar en el establecimiento

61. Café Es3

- Plaza España, 5
- Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado lunes, martes.

- **Ana** (apto para celíacos, previo aviso)
- Alérgenos: gluten, huevos

Mutilva

62. La Hacienda Mutilva

- Camino Labiano, 47
- Degustaciones: de domingo a miércoles de 12:00 a 16:00. De jueves a sábado de 12:00 a 22:00 h. Cerrado lunes.
- **Gofre foresna**
- Alérgenos: gluten, huevos, soja, mostaza, sulfitos

Olite

63. Casa Zanito Restaurante Marida Marco Real

- Rua Mayor, 10
- Degustaciones: viernes y sábado de 20:00 a 23:30 h. Domingo de 13:00 a 15:30 h.
- **El capricho de Leonor de Trastámara**
- Alérgenos: gluten, huevos, pescado, soja, lácteos, frutos secos, mostaza, sésamo

Tafalla

64. Nuevo Hostaf Marida Marco Real

- Plaza de los Fueros, 1
- Degustaciones: viernes de 19:45 a 21:45 h. Sábado y domingo de 13:15 a 14:45 h. Cerrado lunes, martes y miércoles
- **Caza Dubái**
- Alérgenos: gluten, soja, lácteos, frutos secos

Villamayor de Monjardín

65. Castillo de Monjardín Restaurante

- Villa Rellenada, s/n.
- Degustaciones: de 12:30 a 14:30 h. Cerrado de lunes a jueves
- **Morcibrillo**
- Alérgenos: gluten

Viana

66. El Bordón Bar Restaurante Marida Marco Real

- Rúa de Santamaría, 2
- Degustaciones: viernes, sábado y domingo de 12:00 a 16:00 h. y sábado de 20:00 a 22:30 h.
- **Corazón crujiente de la dehesa**
- Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos

Novedad Nuevo libro homenaje que recoge 25 años de historia del pincho navarro.

Como parte de esta edición, la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra ha presentado también **un libro homenaje que recoge la historia de la Semana del Pincho de Navarra a lo largo de sus 25 años de trayectoria.**

La publicación podrá **descargarse gratuitamente en formato digital** y ha sido diseñada con criterios de **accesibilidad universal.**

Además, **gracias a la colaboración de la ONCE**, se han editado **dos ejemplares en braille**, que permitirán que **las personas con discapacidad visual puedan disfrutar también de la lectura de esta publicación.** Estos ejemplares estarán disponibles en la **sede de ONCE en Pamplona** y en la **Oficina de Turismo de Pamplona**, garantizando así el acceso a todas las personas.

Actividades en torno al evento:

1.- Cata en el Museo Universidad de Navarra para inaugurar la Semana del Pincho

El programa de actividades arranca hoy martes **10 de marzo a las 19:00 horas** con **“Cata MUN”**, una experiencia que unirá arte y vino en las salas de la Colección del Museo Universidad de Navarra.

La actividad está organizada por la **Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra y el Museo Universidad de Navarra**, en colaboración con **Bodegas Marco Real, Berllys y Aceites Sandúa**, y propone un recorrido sensorial que conecta gastronomía, cultura y creatividad.

La cata será dirigida por **Reynadecopas Olite** y permitirá degustar **vino tinto, rosado y blanco de Bodegas Marco Real**, acompañado de pan de **Berllys** y **aceites Sandúa**, mientras se establece un maridaje entre los vinos y distintas obras de arte del museo.

La relación entre la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra y el **Museo Universidad de Navarra** se refuerza además con la concesión del **Premio al Pincho Más Artístico**, un galardón que reconoce la creatividad estética de las propuestas presentadas y que vincula la gastronomía con el ámbito artístico.

Las plazas para esta actividad **se completaron en tan solo tres días desde su apertura**, reflejando el interés del público por esta propuesta.

2.- Sorteo previo para facilitar el acceso al centro de Pamplona

Antes del inicio de la Semana del Pincho, la **Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra**, en colaboración con **Telpark**, ha puesto en marcha un **sorteo en Instagram activo del 4 al 10 de marzo** con el objetivo de facilitar el acceso al centro de la ciudad durante los días del evento.

A través de esta iniciativa se sortearán **100 tickets de aparcamiento gratuito durante dos horas**, distribuidos entre el **parking Baluarte (60 tickets)** y el **parking Blanca de Navarra (40 tickets)**.

Además, gracias a la colaboración con **Pamplonews**, el público podrá conseguir **20 tickets adicionales** a través de los **rasca y gana** publicados en su app móvil.

Para participar es necesario **seguir las redes de @hostelerianavarra y compartir la publicación en historias etiquetando el perfil de la organización**.

3.- Showcooking en directo desde el Mercado del Ensanche

El **16 de marzo a las 19:00 horas**, el **Mercado del Ensanche de Pamplona (Sala Multiusos)** acogerá un **showcooking en directo** en el que se presentarán **tres pinchos de esta edición elaborados por tres establecimientos galardonados con los premios oro, plata y bronce**.

Los pinchos serán elaborados y explicados por los equipos de:

- **La Escalerica Centro – Premio Plata 2025**
- **La Vieja Iruña – Premio Bronce 2025**
- **El Merca'o – Premio Oro 2022**

Durante la actividad, el público podrá descubrir cómo se diseñan y elaboran estas creaciones gastronómicas y conocer de cerca las técnicas y el proceso creativo que hay detrás de cada pincho.

Una oportunidad única para conocer de cerca el proceso creativo de los pinchos. Sabor, creatividad y emoción en directo.

La experiencia incluye **la degustación de tres pinchos acompañados por vino de Bodegas Marco Real**.

El precio de la actividad será de **15 euros** y las inscripciones podrán realizarse a través de www.semanadelpincho.es.

4.- Ruta bloguera para dar visibilidad a los pinchos de esta edición

El **17 de marzo a las 19:00 horas** se celebrará la tradicional **Ruta Bloguera**, una actividad en la que creadores de contenido, comunicadores gastronómicos y prescriptores recorrerán distintos establecimientos participantes.

El objetivo es **dar visibilidad a las propuestas culinarias de esta edición y compartir la experiencia de la Semana del Pincho en redes sociales y medios digitales**.

5.- Musicata con vinos de Marco Real

El **miércoles 18 de marzo a las 20:00 horas** se celebrará una nueva edición de la **Musicata**, una experiencia sensorial que combina la cata de vino con música en directo dentro del programa de actividades de la Semana del Pincho de Navarra.

La sesión estará guiada por **Pedro Bujanda**, instructor de cata, acompañado por el saxofonista **Fernando Sánchez**, que pondrá música en directo a la degustación.

Durante la actividad se catarán **cuatro vinos de Bodegas Marco Real**, y como novedad **uno de ellos se degustará a ciegas**, una propuesta que refuerza el compromiso del evento con la accesibilidad sensorial y la experiencia inclusiva.

La Musicata tendrá lugar en el **Hotel Pamplona Catedral (C/ Dos de Mayo, 4 – Pamplona)**.

El precio de la actividad será de **22 euros** y las personas interesadas podrán **reservar su plaza a través del teléfono indicado en la web y el folleto oficial de la Semana del Pincho**.

6.- Conviértete en jurado popular de la final de la Semana del Pincho gracias a la APP oficial.

La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, en colaboración con **Pamplonews**, pone a disposición del público la **APP oficial de la Semana del Pincho**, una herramienta digital que permitirá **participar en las votaciones y optar a formar parte del jurado popular de la gran final que se celebrará en Baluarte**.

Las personas que participen en las votaciones a través de la aplicación podrán **entrar en el sorteo para vivir la final desde dentro y formar parte del jurado popular**, participando en la elección de uno de los premios del concurso.

La aplicación web, que **no requiere descarga**, permitirá además acceder a toda la información del evento y seguir la semana gastronómica de forma interactiva.

A través de la APP las personas usuarias podrán:

- Consultar el listado completo de pinchos participantes
- Escuchar audios de los cocineros y las cocineras explicando sus creaciones
- Localizar los bares en un mapa interactivo
- Ver el ranking en tiempo real de los pinchos más votados
- Marcar los pinchos que ya han probado y crear su propia ruta
- Compartir sus favoritos con otras personas

7.- Concurso de fotografía “Las Fotikos de Pamplonews y Marco Real”

La Semana del Pincho vuelve a poner en marcha el concurso de fotografía **“Las Fotikos”**, una iniciativa patrocinada por **Bodegas Marco Real** y desarrollada en

colaboración con **Pamplonews** y la **Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra**.

El público podrá **capturar y compartir las mejores imágenes de los pinchos participantes**, fomentando la participación y la difusión del evento.

Para participar:

- Accede al concurso a través del **QR o enlace habilitado en la web y materiales de la Semana del Pincho**.
- **Envía tu fotografía por WhatsApp** a la plataforma de Las Fotikos.
- **Vota tus imágenes favoritas** y sigue el ranking en directo con las fotografías más valoradas.

Las fotografías más votadas optarán a diferentes premios patrocinados por **Bodegas Marco Real**, entre ellos **lotes de vino y una visita con cata a la bodega**, una experiencia enoturística vinculada a la tradición vitivinícola de Navarra.

El concurso permitirá además **compartir las imágenes en redes sociales y animar a otros participantes a votar**, convirtiendo la experiencia gastronómica de la Semana del Pincho en un escaparate visual de la creatividad culinaria de los establecimientos participantes.

8.- Marida con Marco Real

Bodegas Marco Real invita al público a participar en la iniciativa **“Marida con Marco Real”**, una experiencia que permitirá acceder a **una visita a la bodega Marco Real en Olite**.

Gracias a esta propuesta, las personas que acompañen su pincho con una copa de **vino Marco Real** podrán acceder a **una visita a la bodega Marco Real (Vinos & Bodegas), ubicada en Olite**, y descubrir de cerca su proceso de elaboración.
¿Cómo participar?

Para disfrutar de esta experiencia es necesario seguir estos pasos:

1. **Pide un vino Marco Real** para maridar con tu pincho en uno de los establecimientos participantes.
2. **Solicita el ticket de compra** en el establecimiento.
3. **Reserva tu visita a la bodega Marco Real en Olite**.
4. **Presenta el ticket de compra en la bodega** el día de la visita.

En el **folleto oficial y en la web de la Semana del Pincho** se pueden consultar los establecimientos que recomiendan **vino Marco Real**, identificados con un distintivo específico dentro del recorrido gastronómico.

Semifinal y final del concurso

Las fases clasificatorias de la Semana del Pincho de Navarra se celebrarán en dos jornadas.

La **semifinal** tendrá lugar el **24 de marzo** en la **Cooperativa de Hostelería de Navarra**, en horario de **10:00 a 13:00 y de 16:00 a 20:00 horas**.

La **final** se celebrará el **25 de marzo en Baluarte**, entre **las 17:00 y las 19:30 horas**.

Ambas fases podrán seguirse en directo a través del canal de YouTube:
www.youtube.com/123tvemosotravez



www.semanadelpincho.es

#SemanaDelPincho2026

Organiza



Proveedor Oficial

Colaboradores Oficiales



*Materiales impresos sobre soportes ecológicos y tintas de origen vegetal

Colaboran



Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra





Subvencionado por Gobierno de Navarra
-Nafarroako Gobernua
www.visitnavarra.es



Proyecto desarrollado en colaboración con
Ayuntamiento de Pamplona
-Buztina Udaleraren laguntzarekin
visitpamplonairuha.com



Hecho con la Pamplona-Iruia Carta
la tarjeta turística oficial
de la ciudad de Pamplona-Iruia
visitpamplonairuha.com



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