

25 Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra

Nafarroako Kazolatxoaren eta JD Ardoaren 25.astea

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA

2 al 11
Octubre
2026

2026ko
Urriaren
2tik 11ra



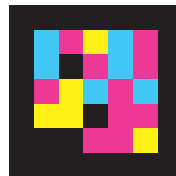
Cazuelica Ganadora 2025 Camping Iratxe (Ayegui)
"Pocha de Valdega con acelgas y
manita de cerdo estilo abuela Dora"

Consultar
participantes
[Travelnavarra.com](https://travelnavarra.com)

Información
accesible



NavLens GO App Accessible QR Code



NavLens GO App

DL NA 1496-2014

www.travelnavarra.com | #CazuelicayVino2026

Reyno de
Navarra  Nafarroa_{ko}
Erresuma

pamplona iruña  bizi-bizirik
muy viva



Síguenos en las redes
#CazuelicayVino2026

 /hostelerianavarra

 /hostnavarra

 /hostelerianavarra

www.travelnavarra.com
www.hostelerianavarra.com

Organiza

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA



Patrocina



Proveedor Oficial



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
- Iruñeko Udalaren laguntzarekin
visitpamplonairuna.com



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



Hazte con la Pamplona-Iruña Card,
la tarjeta turística oficial
de la ciudad de Pamplona-Iruña
visitas.pamplona.es/tarjeta-pic







Casco Antiguo

Magdalena

Segundo Ensanche

Lezkairu

Milagrosa

- 1. Ayuntamiento de Pamplona
- 2. Caballo Blanco
- 3. Plaza del Castillo
- 4. Plaza de Toros
- 5. Plaza de la Paz
- 6. Plaza de la Cruz
- 7. Plaza de los Fueros
- 8. Plaza de la Libertad
- 9. Plaza de la Merindades
- 10. Plaza de la Cruz
- 11. Plaza de la Cruz
- 12. Plaza de la Cruz
- 13. Plaza de la Cruz
- 14. Plaza de la Cruz
- 15. Plaza de la Cruz
- 16. Plaza de la Cruz
- 17. Plaza de la Cruz
- 18. Plaza de la Cruz
- 19. Plaza de la Cruz
- 20. Plaza de la Cruz
- 21. Plaza de la Cruz
- 22. Plaza de la Cruz
- 23. Plaza de la Cruz
- 24. Plaza de la Cruz
- 25. Plaza de la Cruz
- 26. Plaza de la Cruz
- 27. Plaza de la Cruz
- 28. Plaza de la Cruz
- 29. Plaza de la Cruz
- 30. Plaza de la Cruz
- 31. Plaza de la Cruz
- 32. Plaza de la Cruz
- 33. Plaza de la Cruz
- 34. Plaza de la Cruz

Localidades navarras que participan



SIN GLUTEN
Apto para
personas
con celiacía

Consulta todos los
establecimientos
en la web:
www.travelnavarra.com



NaviLens GO App Accessible QR Code



Consultar
establecimientos
participantes

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA



Pamplona

1. Caravinagre

Nueva 20 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:30 h.
Cerrado martes.

• **Marmitako de atún con bisque de marisco** 

Alérgenos: crustáceos, pescado y lácteos

Vino recomendado: Ochoa Blanco Lías 2025

2. Mesón de la Tortilla

Navarrería 12 Bajo • Degustaciones de 12:00 a 14:00 h. y de 20:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde.

• **El cordero del mesón**

Alérgenos: gluten, frutos secos, sésamo y sulfitos

Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2023

3. Mesón Pirineo

Estafeta 41 • Degustaciones: lunes, martes y jueves de 11:30 a 15:30 h. y de 19:00 a 22:00 h. Viernes y sábado hasta las 23:00 h. y domingos de 11:30 a 15:30 h. Cerrado domingo tarde y miércoles.

• **Pochas con rape** 

Alérgenos: pescado

Vino recomendado: Malón de Echaide Chardonnay 2025

4. Gatza

Estafeta 69 • Degustaciones: miércoles a domingo de 13:00 a 15:00h. Jueves a sábado de 19:30 a 22:00 h. Cerrado lunes y martes.

• **Txipi papada** 

Alérgenos: crustáceos

Vino recomendado: Viña Zorzal Tempranillo 2025

5. Bar La Granja

Estafeta 71 • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:30 h.

• **La Mordidita** 🚫 (previo aviso)

Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado y moluscos

Vino recomendado: Noche cerrada 2024

6. Cervecería Txirrintxa

Estafeta 87 • Degustaciones: de 11:30 a 14:00h. y de 18:30 a 22:00 h.

• **La Marmita** 🚫

Alérgenos: pescado y moluscos

Vino recomendado: La Merced 2020

7. Morro

Amaya 2 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. Viernes y sábado de 12:00 a 14:00 h. y de 19:30 a 21:00 h. Cerrado lunes.

• **De morro a morros** 🚫

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Viña Zorzal Corral de los Altos 2024

8. Don Mérito Essencia

Emilio Arrieta 9 • Degustaciones: de 12:00 a 17:00 h. y de 20:00 a 23:00h. Cerrado lunes.

• **Essencia de toro** 🚫

Alérgenos: lácteos

Vino recomendado: Finca Legardeta Tinto 2023

9. Bar Monasterio

Espoz y Mina 11 • Degustaciones: de 12:00 a 15:30 h. y de 19:00 a 22:30 h. Cerrado domingo tarde.

• **Caldereta de los 5 sentidos** 🚫 (previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, frutos secos y sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Pequeñas Producciones Syrah 2022

10. La Tasca de Don José

Plaza del Castillo 12 • Degustaciones: de 12:00 a 22:30 h.

• **Gorrín Navarro al vino tinto** 🚫

Alérgenos: cacahuètes, lácteos, frutos secos y sulfitos

Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2023

11. Bar Baviera

Plaza del Castillo 10 Bajo • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h.

• **Moflete navarro** 🚫

Alérgenos: lácteos

Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2023

12. New Gure Etxea

Plaza Castillo 8 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:00h.
Cerrado domingo tarde y lunes tarde.

• **Goxogure** 🚫

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Pequeñas Producciones Syrah 2023

13. Café Iruña

Plaza del Castillo 44 Bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h. Jueves, viernes y sábado hasta las 23:00 h. Sábados mediodía de 12:00 a 14:00 h.

• **Albóndigas de cordero al chilindrón**

Alérgenos: gluten, huevos y lácteos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2021

14. La Escalerica Centro

Pozo Blanco 24-26 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:30 a 22:30 h.

• **Carrillera ibérica con piquillo y cebolla encurtida oriental** 

Alérgenos: soja, lácteos y sulfitos

Vino recomendado: Ozú Cuvée 2024

15. La Comedia

Comedias 13 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:00 h.
Cerrado domingo tarde y lunes.

• **Moflete ibérico**

Alérgenos: gluten y lácteos

Vino recomendado: Vega del Castillo Crianza 2023

16. Bar Ulzama

San Nicolás 12 • Degustaciones: de 12:00 a 14:30 h. y de 19:00 a 22:30 h.

• **Entre rabos y garbanzos** 

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: 1891 Irache Roble 2026

17. Casa Otano

San Nicolás 5 • Degustaciones: de 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.
Cerrado lunes

• **Entre pucheros, todo sabe mejor** 

Alérgenos: lácteos, apio y sulfitos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2021

18. La Mandarra de la Ramos

San Nicolás 9 Bajo • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 20:00 a 22:00 h.

• **Pollo a la pepitoria** 

Alérgenos: huevos, frutos secos y sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Rosé Blush 2025

19. Baserriberri

San Nicolás 32 Bajo • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h.

• **Callos malayos** 🚫

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Ozu by Otazu Premium Cuvée 2024

20. Bearán Bar & Rooms

San Nicolás 25 Bajo • Degustaciones: de 12:00 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h.

• **Corzo urbano** 🚫

Alérgenos: soja, apio y sulfitos

Vino recomendado: Finca El Espartal 2023

21. Bar Castillo de Javier

San Nicolás 50-52 • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:00 h. Viernes y sábado hasta las 23:00 h.

• **Insepiarable**

Alérgenos: gluten, huevos, pescado y sulfitos

Vino recomendado: Marqués de Valcarlos Chardonnay 2025

22. Haziaberri

San Nicolás 72 • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h.

• **Pilotes**

Alérgenos: gluten, soja y sésamo

Vino recomendado: Ozu by Otazu Premium Cuvée 2024

23. Casa Paco

Lindachiquía 20 • Degustaciones: de 11:00 a 14:00 h. y de 18:00 a 21:00 h.
Cerrado lunes y tardes de domingo y martes.

• **La cremosa de paco** 

Alérgenos: lácteos y sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Colección Privada 2021

24. Bar Ona

San Gregorio 22 • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde y lunes.

• **El susurro del potro** 

Alérgenos: lácteos y sulfitos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Garnacha Roble 2023

25. Luxua

Paseo Sarasate 16 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado lunes.

• **Navarrica** 

Alérgenos: huevos, pescado y apio

Vino recomendado: Pago de Cirsus Chardonnay 2025

26. Nevada

García Castañón 14 • Degustaciones: de lunes a miércoles de 12:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:00 h. Jueves de 12:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:30 h. Viernes de 12:00 a 15:00 h. y de 17:30 a 22:30 h. Sábado de 12:00 a 14:30 h. y de 17:30 a 22:30 h. Cerrado domingo.

• **Manitas de cerdo y oreja de árbol** 

Alérgenos: soja, lácteos, apio, mostaza y sulfitos

Vino recomendado: Finca La Cantero Tempranillo 2022

27. Geltoki

Avda. Conde Oliveto 6 (antigua estación autobuses) • Degustaciones: de lunes a viernes de 10:00h a 15:30 h. Sábado de 11:00 a 15:30 h.

Cerrado domingo.

• **Guiso de garbanzos con zizahori, miso y lingote de manitas de Euskal Txerri** 

Alérgenos: huevos, soja y sulfitos

Vino recomendado: Lezaun Tempranillo 2025

28. La Huerta de Chicha

Paulino Caballero 15 • Degustaciones de 12:00 a 14:00 h. y de 20:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde.

• **Locro de la chicha** 

Alérgenos: no contiene alérgenos

Vino recomendado: El Chaparral 2023

29. La Ideal Mar

Plaza. Salesianos 1 • Degustaciones: de 12:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado domingo y lunes por la tarde; martes todo el día.

• **Cigala por el morro** 

Alérgenos: crustáceos, pescado y moluscos

Vino recomendado: La Huella de Aitana 2025

30. La Barra del Goloso

Aoiz 12 • Degustaciones: de 13:00 a 14:30 h. y de 20:00 a 22:00 h.

Domingo de 13:00 a 14:30 h. Cerrado martes.

• **Beneixama 2026**

Alérgenos: gluten y sulfitos

Vino recomendado: Albret El Rocío 2025

31. Las de Pichi

Mutilva Alta 1 • Degustaciones: de martes a jueves de 19:30 a 22:00 h.
De viernes a domingo de 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:00 h.
Cerrado lunes.

• **Che, qué molleja!** 

Alérgenos: lácteos

Vino recomendado: Javier Asensio Chardonnay 2024

32. Akari Gastroteka

Av. Cataluña 8 • Degustaciones: de 12:00 a 15:30 h. y de 19:00 a 23:00 h.
Cerrado domingo.

• **Patorrillo de Atxen**

Alérgenos: gluten y sulfitos

Vino recomendado: El Arrebol de la Carra Cabra 2025

33. El Txoko del Sadar

Sadar s/n • Degustaciones: de 11:00 a 15:30 h. y de 18:00 a 22:00 h.
Cerrado domingo tarde.

• **Migas del pastor con txungur ibérico**

Alérgenos: gluten y huevos

Vino recomendado: Naturaleza Salvaje Tinto 2023

34. Restaurante Nómada

Abejeras 51 Bajo • Degustaciones: de lunes a domingo de 13:00 a 15:00h. Viernes y sábado de 20:30 a 22:30 h.

• **Susurros del Otoño, Bosque, Humo y Roncal** 

Alérgenos: lácteos y sulfitos

Vino recomendado: Viña Zorzal Garnacha 2025

35. Cuatroytres Bar Rest. (Hotel Blanca de Navarra)

Avda. Pio XII 43 · Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:00 h.

• **Arroz caldoso de carrilleras** 

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Piedemonte Crianza Garnacha Wines 2021

36. La Picachilla

Pza. Yamaguchi 8 · Degustaciones: de 11:30 a 13:30 h. y de 19:30 a 22:00 h.

• **El ajorriero de la Pica** 

Alérgenos: crustáceos y pescado

Vino recomendado: 1891 Irache Chardonnay 2025

37. New Cervecería Bavaros

Pza. Monasterio Azuelo 1 · Degustaciones: de 12:00 a 22:00 h.

• **Estofado de Morlaco Estafeta**

Alérgenos: gluten, lácteos, apio y sulfitos

Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2023

38. El Petit

Monasterio Urdax 30 · Degustaciones: de 13:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:00 h. Cerrado lunes y martes mediodía.

• **El vicio del pastor**

Alérgenos: gluten y lácteos.

Vino recomendado: Príncipe de Viana Rosado 2025

39. Snob Cocktail & Food

Paseo Buztintxuri 14 Bajo · Degustaciones: miércoles de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:00 h. Jueves de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:30 h.

Viernes de 12:00 a 15:00 h. y de 17:30 a 22:30 h. Sábado y domingo de 12:00 a 14:30 h. y de 17:30 a 22:30 h. Cerrado lunes y martes

• **Lentejas y choricero** 

Alérgenos: soja, lácteos, apio, mostaza y sulfitos

Vino recomendado: Meik 2019

40. Ceniza Urban Grill

Pº de Buztintxuri 12 · Degustaciones: de 12:00 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:00 h. Cerrado martes y miércoles.

• **Carrilleras ceniza** 🚫 (previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos y lácteos

Vino recomendado: Marco Real Colección Privada 2021

41. Tamarán

Canal 25 · Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y de 19:30 a 22:00 h.

• **Cazuelita Tamarán** 🚫

Alérgenos: no contiene alérgenos

Vino recomendado: Castillo Monjardín Crianza 2023

Alsasua

42. Restaurante Kaixo

García Ximénez 20-22 Bajo · Degustaciones de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 21:30 h. Domingo tarde cerrado.

• **Aquellos callos, estos morros** 🚫

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Castillo de Monjardín Deyo 2021

Ayegui

43. Camping Iratxe Kanpina

Avda. Prado de Iratxe 14 · Degustaciones: de lunes a jueves de 11:00 a 15:00 h. Viernes y sábado de 11:00 a 14:00 h. y de 20:00 a 22:00 h. Domingo de 11:00 a 14:00 h.

• **Callicos con garbanzos del primo Félix decorados con papada ibérica y guindilla** 🚫

Alérgenos: no contiene alérgenos

Vino recomendado: Irache Crianza 2021

Berrioplano

44. Hotel Luze El Toro

Ctra. Guipúzcoa 5 • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y 19:30 a 21:30 h.

• **Los callos de ternera unta morros de mi abuela** 

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: El Piano 2024

Burlada

45. Bar Mar

Nueva 11 • Degustaciones: de 12:30 a 15:00 h. y 19:00 a 22:00 h.

Cerrado lunes.

• **Porki entraña**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten, soja, mostaza y sulfitos

Vino recomendado: Piedemonte Crianza Cuatro Tierras 2022

Egüés

46. El Txoko de Egüés

San Martín 1 Bajo • Degustaciones: de 10:00 a 15:00 h. y 20:00 a 22:00 h., excepto domingos tarde. Cerrado lunes, martes y miércoles.

• **Estofado de toro de lidia al vino tinto** 

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Pago de Cirsus 2024

Isaba

47. Camping Asolaze

Ctra. Francia km. 39,5 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 20:00 a 21:30 h. Cerrado miércoles.

• **Jabato a la mar! Albóndigas de basurde con sepia** 

Alérgenos: crustáceos, huevos, lácteos y sulfitos

Vino recomendado: Ochoa Blanco Lías 2025

Tafalla

48. Beratxa Hotel Restaurante

Escuelas Pías 9 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y 20:00 a 22:00 h.
Cerrado domingo tarde.

• **Txuri eta Beltz Beratxa**

Alérgenos: sulfitos, huevos y trazas gluten (txuri)

Vino recomendado: El Piano 2022

Villamayor de Monjardín

49. Castillo de Monjardín Restaurante

Villa rellena s/n • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. Cerrado lunes, martes y miércoles

• **Ciervo tardío**

Alérgenos: gluten

Vino recomendado: Castillo Monjardín Tempranillo Especial Superior 2017

Viana

50. El Bordón Restaurante

Santa María 6 • Degustaciones: de viernes a domingo de 12:00 a 16:00h.

• **Ropa vieja acompañada de sus garbanzos fritos** 🚫 (previo aviso)

Alérgenos: gluten y sulfitos

Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos Crianza 2022

SHOWCOOKING HISTÓRICO EN DIRECTO DESDE EL MERCADO DEL ENSANCHE

25ª Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra

Jueves 1 de octubre | 19:00 h.

Aula de Cocina del Mercado del Ensanche · Pamplona

Con motivo de su 25ª edición, recuperamos parte de la historia de la Semana de la Cazuelica a través de tres propuestas premiadas en diferentes etapas del certamen, elaboradas y explicadas por sus protagonistas.

Luismi León · Café Iruña

BRONCE 2007

Manitas rellenas de setas, jamón y foie al aroma de pimientos de Lodosa

Pedro Amatria · Restaurante Obas

ORO 2015

Pimiento relleno de rabo de vaca con sus callos

Álex Múgica · Restaurante El Colegio

ORO 2021

Estofado de manitas de cerdo con garbanzos

DEGUSTACIÓN

3 cazuelicas históricas + 3 vinos D.O. Navarra

Precio: 22 € por persona

Inscripciones: www.travelnavarra.com

(Aforo limitado a 20 personas)

Musicata con vinos de la D.O. Navarra

Cata de 4 vinos (1 de ellos a ciegas) + 1 cazuelica y música de saxo en directo.

Instructor de cata: Pedro Bujanda

Músico saxofonista: Fernando Sánchez

Día: jueves 8 de octubre

Hora: de 20:00 a 22:00 h.

Lugar: Hotel Pamplona Catedral (c/ Dos de Mayo 4 - Pamplona)

Precio: 22€ (incluye picoteo, cazuelica y copa de regalo)

Inscripciones: por Whatsapp 687 212 112 (12€ Bizum - 10€ in situ)

25 Semana de la Cazuelica

y el Vino D.O. Navarra

(del 2 al 11 de octubre de 2026)



Ruta de cazuelicas con periodistas y gastrobloguers

El día **7 de octubre** se convocará a un grupo de personas para realizar una ruta de bares y así degustar juntos las cazuelicas maridadas con el vino D.O. Navarra en un ambiente divertido y amigable.

El objetivo es promocionar y difundir las cazuelicas y su maridaje con Vinos D.O. Navarra que ofrece cada establecimiento.



App Oficial Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra 2026

La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, en colaboración con Pamplonews, lanza esta app con acceso directo, sin necesidad de descargar nada, para que disfrutes de cada propuesta y puedas ganar premios.

- Listado completo de cazuelicas con fotografía
- Audios de los chefs desvelando el secreto de sus creaciones.
- Raking en tiempo real con las cazuelicas más votadas.
- Mapa interactivo para localizar fácilmente cada bar participante.



PAMPLONEWS

En qué puedes participar:

**Vota tus cazuelicas favoritas
(cuando estés en el establecimiento)
y entrarás en el sorteo de un
lote de vinos de la D.O. Navarra.**

Sigue la Semana de la Cazuelica
en Pamplonews...

Web-app evento
Pamplonews



NavLens GO App Accessible QR Code

Sigue a
Pamplonews



NavLens GO App Accessible QR Code

Concurso “Las Fotikos de Pamplonews y Vinos D.O. Navarra”

Participa en este concurso de fotografía, patrocinado por Vinos D.O. Navarra y Pamplonews y organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra.

¡La mejor fotografía lleva premio!

Accede escaneando el código QR

Envías tus fotos para participar en el concurso

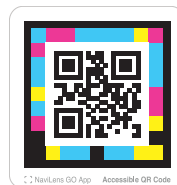
Premios:

A la “mejor fotografía” seleccionada por Pamplonews

A la “mejor fotografía” seleccionada por Votación Popular.

Obsequios:

lote de vinos de la D.O. Navarra y 2 entradas para Vinofest



NavLens GO App Accessible QR Code





Visita Navarra | Gobierno de Navarra

Navarra, el Turismo bien entendido

Navarra es una de las comunidades autónomas españolas con mejores indicadores de calidad de vida. **NAVARRA ES GASTRONOMÍA. NAVARRA ES TIERRA DE CONTRASTES, NATURALEZA EMOCIONANTE.**



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

Visita Pamplona | Ayuntamiento de Pamplona

Pamplona bizi-bizirik | Iruña muy viva

Pamplona es gastronomía, historia, cultura, tradiciones, murallas renacentistas, parques, casco antiguo, San Fermín, Camino de Santiago



Proyecto desarrollado en colaboración con Ayuntamiento de Pamplona
- Iruñeko Udalaren laguntzarekin
visitpamplonairuna.com

pide
con
orgullo
vinos D.O.
Navarra



#PideDONavarra