



## 9ª SEMANA DE LA TORTILLA NAVARRA

**Arranca la 9ª Semana de la Tortilla de Navarra, que se celebrará del 5 al 14 de junio, con 23 establecimientos participantes y una acción piloto de economía circular aplicada a la hostelería**

Del 5 al 14 de junio se celebra la novena edición de la **Semana de la Tortilla de Navarra**, una cita gastronómica organizada por la **Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra**, que este año incorpora “**Tortilla Consciente Navarra**”, una iniciativa de educación ambiental que permitirá transformar aceite usado en jabón líquido sostenible mediante tecnología navarra.

### Listado de establecimientos participantes

- TT: Tortilla de patata tradicional
- TC: Tortilla de patata con

#### Pamplona

##### La Crepa | Pza. Consejo, 2

. Cerrado lunes

- TC: tortilla con alioli
- Alérgenos: huevos y frutos secos

##### Bar Caravinagre | Nueva, 20

- TT y TC: tortilla con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Alérgenos: huevos y lácteos

##### Asador Maitagarri | Mercaderes, 16

- TT y TC: tortilla rellena de brandada de bacalao y crema ahumada de Idiazabal
- Alérgenos: huevos y pescado

### **Bar Monasterio | Espoz y Mina, 11**

- TT y TC: tortilla masklarada! Pimientos cristal asados en leña y papapa Maskarada
- Alérgenos: huevos

### **La Escalerica Centro | Pozo Blanco, 24-26**

- TT y TC: tortilla de patata con carne ahumada, setas a la brasa, mayonesa con mantequilla y yuzu
- Alérgenos: gluten, huevos y soja

### **Bar Otano | San Nicolás, 5**

. Cerrado lunes

- TC: tortilla de bacalao Otano: patata, huevo, cebolla, bacalao, pimiento verde, sal y aceite de oliva
- Alérgenos: huevos y pescado

### **Bar Ulzama | San Nicolás, 12**

. Cerrado lunes

- TC: La desmechada: aguja de ternera cocinada a baja temperatura con verduritas, huevos y patatas
- Alérgenos: huevos y apio

### **La Vieja Iruña | San Nicolás, 40-42**

- TT y TC: tortilla de patata con trufa
- Alérgenos: huevos

### **Cafetería Elizalde | San Nicolás, 66-68**

- TT
- Alérgenos: huevos y sulfitos

### **Don Mérito Essencia | Emilio Arrieta, 9**

. Cerrado lunes

- TT: Puro vicio patata, huevo y cebolla
- Alérgenos: huevo

### **Yoldi Bar-Rest-Hotel | Av. San Ignacio, 11**

. Cerrado domingo tarde

- TT y TC: tortilla pulpo a la Navarra: huevos, aceite, patata, pimentón, pulpo y chistorra
- Alérgenos: crustáceos, huevos, pescado, lácteos y moluscos

### **Ayres del Soto | Manuel González López, 3**

- TT
- Alérgenos: huevos

### **El Escondite del Arena | Plaza Aizagerría, 1**

. Cerrado domingo

- TT y TC: tortilla con jamón
- Alérgenos: huevos

### **Xalba Café | Bergamín, 26**

- TT
- Alérgenos: huevos

### **Chelsy | Iturrama, 20**

. Cerrado domingo

- TT
- Alérgenos: huevos

### **Hotel Albret | Ermitagaña, 3**

- TT y TC: tortilla de jamón y calabacín
- Alérgenos: huevos

### **Alsasua**

### **Restaurante Kaixo | García Ximénez, 20-22**

- TT y TC: tortilurra: tortilla de patata con manitas y hongos
- Alérgenos: huevos

### **Ayegui**

### **Camping Iratxe Kanpina | Av. Prado de Iratxe, 14**

- TT y TC: rellena de espárragos trigueros y gambas al ajillo
- Alérgenos: huevos y crustáceos

### **Berriozar**

### **La Tortilla del Aizberri | Pol. Berriainz, 65**

. Cerrado sábado tarde y domingo

- TT y TC: tortilla con cebolla asada y huevo hilado, ahumada con sarmiento

- Alérgenos: huevos

### **Burlada**

#### **El Secreto de Ripa | Erripagaña, 35**

. Cerrado lunes

- TC: La Chingona: patatas, huevos, bacon, cheddar, jalapeños y miel
- Alérgenos: huevos y lácteos

### **Corella**

#### **Es3 | Plaza España, 5**

. Cerrado lunes y martes

- TT y TC: tortilla rellena de jamón, mayonesa y pimientos del cristal
- Alérgenos: huevos

### **Noáin**

#### **Cafetería Aeropuerto | Carretera del Aeropuerto**

- TT
- Alérgenos: huevos

### **Tudela**

#### **La Catedral | Carnicerías, 2**

. Cerrado domingo tardes, de lunes a jueves

- TT y TC: Patata con piparras (huevo, patatas, cebolla, piparras)
- Alérgenos: huevos y sulfitos

### **Dos categorías para saborear Navarra**

Durante la Semana de la Tortilla, cada establecimiento podrá participar con dos modalidades:

- **Tortilla de patata tradicional**, elaborada con los ingredientes clásicos de la tortilla de patata (patata, huevo, sal, aceite de oliva y opcional cebolla).
- **Tortilla de patata “con”**, una versión creativa que parte de la base de la tortilla de patata e incorpora ingredientes libres para aportar personalidad, originalidad y nuevos sabores.

El público podrá consultar la información de los establecimientos participantes en la web oficial [www.travelnavarra.com](http://www.travelnavarra.com), y en los carteles y pirámides distribuidas desde los propios establecimientos participantes. Estos materiales **incluyen códigos navilens** que mostrarán a participantes, fotografías de las tortillas, sus ingredientes, alérgenos, audios y la geolocalización de cada establecimiento, facilitando que cada persona pueda diseñar su propia ruta de degustación.

## Concurso profesional y entrega de premios

La Semana de la Tortilla de Navarra contará también con su concurso profesional, en el que profesionales de la cocina valorarán las propuestas presentadas por los establecimientos participantes.

La gran final se celebrará el día 16 de junio en la sede de la Cooperativa de Hostelería de Navarra. El jurado tendrá en cuenta criterios como la presentación, la cocción, la textura, el aroma, el sabor y la originalidad de las tortillas.

Se entregarán los siguientes premios:

- Premio Heineken-AEHN a la Mejor Tortilla de Patatas Tradicional.
- Premio Heineken-AEHN a la Mejor Tortilla “con...”.
- Premio Huevos Larraz a la Mejor Tortilla elaborada con sus productos.

## Concurso de Stories en Instagram

Además, el público podrá participar en el Concurso de Stories en Instagram, compartiendo imágenes de sus tortillas favoritas desde el viernes 5 hasta el domingo 14 de junio. La mejor imagen será premiada por Heineken con un regalo exclusivo.

### ¿Cómo participar?

- Subir una historia a Instagram con una foto o vídeo de una o varias tortillas participantes.
- Indicar el nombre del establecimiento en la story.
- Mencionar a **@hostelerianavarra** para que la organización pueda ver y registrar la participación. En el caso de perfiles privados, será necesario enviar una captura de pantalla de la historia por mensaje privado a **@hostelerianavarra** para que la participación pueda ser registrada.
- Seguir a **@hostelerianavarra** y **@la1870\_cerveza**.
- Usar el hashtag oficial **#TortillaNavarra2026**, siempre que sea posible.

## **Una receta con historia navarra**

Aunque la tortilla de patatas es hoy un plato extendido por toda España, Navarra mantiene una especial vinculación con su origen documentado. En 1817 aparece una mención en un memorial anónimo dirigido a las Cortes, en el que se detallan los ingredientes de este plato como alimento habitual de trabajadores del campo.

La tradición también atribuye su popularización al general Tomás de Zumalacárregui, quien habría descubierto esta elaboración en el hogar de una campesina navarra. Con huevos, patatas y cebolla, la anfitriona improvisó un plato sencillo y nutritivo que terminó formando parte de la alimentación de sus tropas.

## **Participa, saborea y comparte**

La 9ª Semana de la Tortilla de Navarra es una invitación a disfrutar de la gastronomía local, redescubrir uno de los pinchos más clásicos desde nuevas perspectivas y apoyar a los establecimientos que hacen de Navarra un referente gastronómico.

**Síguelo todo en redes con el hashtag #TortillaNavarra2026:**

- Facebook: [@hostelerianavarra](#)
- Twitter/X: [@hostnavarra](#)
- Instagram: [@hostelerianavarra](#)

## **“Tortilla Consciente Navarra”: economía circular y educación ambiental aplicada en hostelería**

La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra impulsará este año en Navarra durante la Semana de la Tortilla una acción piloto de educación ambiental participativa centrada en la recuperación y transformación local del aceite vegetal usado generado en los establecimientos participantes en jabón sostenible.

La iniciativa, subvencionada por el Gobierno de Navarra dentro de las ayudas de educación ambiental del departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, está coordinada por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, con la colaboración técnica de Yenxa / Soluciones Circulares de Navarra y AEI-HOTURNA.

El proyecto busca sensibilizar tanto a hostelería como a ciudadanía sobre el impacto ambiental asociado a la gestión tradicional del aceite usado, un residuo

altamente contaminante que puede afectar gravemente a redes de saneamiento y ecosistemas acuáticos. Se estima que un solo litro de aceite usado puede llegar a contaminar hasta 1.000 litros de agua.

La iniciativa también pone el foco en reducir impactos derivados del transporte del residuo, fomentar modelos circulares de proximidad y visibilizar de forma práctica cómo un residuo cotidiano puede convertirse nuevamente en recurso útil.

Durante el evento se realizará la recogida del aceite generado en los establecimientos adheridos y se mostrará su transformación de ámbito local en jabón líquido sostenible mediante tecnología desarrollada en Navarra, por parte de la empresa Yenxa. Parte del jabón obtenido será entregado como obsequio educativo junto con dípticos informativos de la acción.

Desde la organización destacan que “Tortilla Consciente Navarra” nace como una experiencia piloto con potencial de replicarse en otros eventos gastronómicos y municipios de Navarra, acercando la economía circular de forma tangible y comprensible a la ciudadanía.

Yenxa / Soluciones Circulares de Navarra, empresa navarra de base tecnológica especializada en valorización de aceite usado, aporta la tecnología que hace posible la transformación local del residuo en productos de limpieza sostenibles.

## **Comprometidos con la accesibilidad y la sostenibilidad**

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

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

Para ello hemos comenzado con:

- Accesibilidad visual, auditiva y cognitiva en los **materiales informativos accesibles**.
- Los carteles y las pirámides del evento contienen un **código navilens** que enlaza a la información accesible, subida a la web [www.travelnavarra.com](http://www.travelnavarra.com). De este modo, las personas con discapacidad visual, auditiva y cognitiva accederán a la información del evento.
- **Descripción** del evento en lectura fácil

- Folleto en **pdf accesible**
- Detalle de las **características básicas de accesibilidad** de los establecimientos.
- **Vídeo informativo** en lectura fácil, audio y subtulado.
- **Redes Sociales:** texto alternativo con la descripción de las imágenes estáticas, hashtag (mayúsculas/minúsculas).
- **Accesibilidad Orgánica:** Se podrá consultar la información sobre los alérgenos que contienen las tortillas presentadas en la pestaña de participantes.
- **Comunicación Inclusiva:** Aplicando de la perspectiva de género en la comunicación.
- **Buzón de Sugerencias:** Se ha creado un buzón de sugerencias o formulario de satisfacción para mejorar la accesibilidad. Se podrá rellenar el formulario a través del enlace habilitado.

#### **Mejora Sostenibilidad Eventos Gastronómicos:**

Desde la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Navarra, dentro del Plan de Formación de Turismo de Navarra de la DGTCyC, estamos en proceso de identificación y mejora en los aspectos ambientales que afectan a la sostenibilidad de los eventos turísticos que organizamos. Dado que estos eventos se desarrollan principalmente en los propios establecimientos, la Asociación trabaja en aquellas medidas sobre las que puede intervenir directamente:

- **Reducir la edición de materiales gráficos** y limitar su impresión a la cantidad estrictamente necesaria para garantizar el acceso a la información de aquellas personas que puedan verse afectadas por la brecha digital. Los dípticos estarán disponibles para su descarga desde la página web.
- **La energía de la sede**, una cuarta parte de la energía utilizada en la sede donde se celebran entregas de galardones y fases clasificatorias procede de fuentes renovables.
- **La vajilla utilizada será siempre reutilizable**, y si la ocasión lo requiere se utilizará vajilla reciclable o de origen biológico y compostable.

- **Distribución del material gráfico** se realiza con empresas que combinan furgones híbridos debidamente señalizados con etiqueta ECO y bicicletas.
- Para **fomentar el consumo de productos de cercanía** y kilómetro 0.