INFORMACIÓN ACCESIBLE

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

- **Del 2 al 11 de octubre de 2026**, Navarra celebra la **25ª edición** de una cita gastronómica dedicada a recuperar los guisos, el recetario tradicional y los sabores vinculados a nuestra cocina.
- **La participación crece un 22 %** respecto a 2025 y alcanza los 50 establecimientos de 10 localidades navarras.
- Un **showcooking** histórico, una **ruta** de cazuelicas con periodistas y gastrobloguers, la **Musicata**, **Navarider Day**, la **APP** oficial y el concurso "**Las Fotikos**" completan el programa de esta 25ª edición.
- Un **76 % de las cazuelicas son aptas** para personas con celiaquía.

Establecimientos participantes 2026

1. **CARAVINAGRE**

Nueva, 20 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00h. y 20:00 a 22:30h. Cerrado martes.
• **Marmitako de atún con bisque de marisco (apto para personas celíacas)**
Alérgenos: crustáceos, pescado, lácteos
Vino recomendado: Ochoa Blanco Lías 2025

2. **MESÓN DE LA TORTILLA**

Navarrería 12, bajo • Degustaciones de 12:00 a 14:00h. y de 20:00 a 22:00h. Cerrado domingo tarde.
• **El cordero del mesón**
Alérgenos: gluten, frutos secos, sésamo, 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 **(apto para personas celíacas)**
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 22:00h. Cerrado lunes y martes.

• Txipi papada **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: crustáceos

Vino recomendado: Viña Zorzal Tempranillo 2025

5. **BAR LA GRANJA**

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

• La Mordidita **(apta para personas celíacas, previo aviso)**

Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, moluscos

Vino recomendado: Noche cerrada 2024

6. **CERVECERÍA TXIRRINTXA**

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

• La Marmita **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: pescado, moluscos

Vino recomendado: La Merced 2020

7. **MORRO**

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

• De morro a morros **(apto para personas celíacas)**

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 (**apto para personas celíacas)**

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 **(apto para personas celíacas, previo aviso)**

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

Vino recomendado: Marco Real Pequeñas Producciones Syrah 2022

LA TASCA DE DON JOSE

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

• Gorrín Navarro al vino tinto **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: cacahuetes, lácteos, frutos secos, sulfitos

Vino Recomendado: Inurrieta Cuatrocientos 2023

10. 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 **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: lácteos

Vino Recomendado: Viña Zorzal Crianza 2023

11. NEW GURE ETXEA

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

• Goxogure **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Pequeñas Producciones Syrah 2023

12. 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, lácteos,

Vino Recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2021

13. 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 **(apta para personas celíacas)**

Alérgenos: soja, lácteos, sulfitos

Vino Recomendado: Ozú Cuvée 2024

14. 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, lácteos

Vino recomendado: Vega del Castillo Crianza 2023

15. BAR ULZAMA

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

• Entre rabos y garbanzos **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: 1891 Irache Roble 2026

16. CASA OTANO

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

• Entre pucheros, todo sabe mejor **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: lácteos, apio, sulfitos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2021

17. LA MANDARRA DE LA RAMOS

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

• Pollo a la pepitoria **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: huevos, frutos secos, sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Rosé Blush 2025

18. BASERRIBERRI

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

• Callos malayos **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Ozu by Otazu Premium Cuvée 2024

19. 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 **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: soja, apio, sulfitos

Vino recomendado: Finca El Espartal 2023

20. 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, sulfitos

Vino recomendado: Marqués de Valcarlos Chardonnay 2025

21. HAZIABERRI

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

• Pilotes

Alérgenos: gluten, soja, sésamo

Vino recomendado: Ozu by Otazu Premium Cuvée 2024

22. 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 **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: lácteos, sulfitos

Vino recomendado: Marco Real Colección Privada 2021

23. 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 **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: lácteos, sulfitos

Vino recomendado: Príncipe de Viana Memorias del Paraíso Garnacha 2024

24. LUXUA

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

• Navarrica **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: huevos, pescado, apio

Vino recomendado: Pago de Cirsus Chardonnay 2025

25. NEVADA

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

• Manitas de cerdo y oreja de árbol **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: soja, lácteos, apio, mostaza, sulfitos

Vino recomendado: Finca La Cantera Tempranillo 2022

26. GELTOKI

Avda. Conde Oliveto, 6 (antigua estación autobuses) • Degustaciones de lunes a viernes de 10:00h a 15:30 h., y sábado de 11:00 a 15:30 h. Cerrado domingo.

• Guiso de garbanzos con zizahori, miso y lingote de manitas de Euskal Txerri **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: huevos, soja, sulfitos
Vino recomendado: Lezaun Tempranillo 2025

27. 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 **(apto para personas celíacas)**
Alérgenos: no contiene alérgenos
Vino recomendado: El Chaparral 2023

28. LA IDEAL MAR

Pza. 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 **(apto para personas celíacas)**
Alérgenos: crustáceos, pescado, moluscos
Vino recomendado: La Huella de Aitana 2025

29. LA BARRA DEL GOLOSO

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

• Beneixama 2026
Alérgenos: gluten, sulfitos
Vino recomendado: Albret El Rocío 2025

30. LAS DE PICHI

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

• Che, qué molleja! **(apto para personas celíacas)**
Alérgenos: lácteos
Vino recomendado: Javier Asensio Chardonnay 2024

31. AKARI GASTROTEKA

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

• Patorrillo de Atxen
Alérgenos: gluten, sulfitos
Vino recomendado: El Arrebol de la Carra Cabra 2025

32. EL TXOKO DEL SADAR

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

• Migas del pastor con txungur ibérico

Alérgenos: gluten, huevos
Vino recomendado: Naturaleza Salvaje Tinto 2023

33. RESTAURANTE NÓMADA
Abejeras, 51 bajo • Degustaciones: de lunes a domingo de 13:00 a 15:00h., viernes y sábado de 20:30 a 22:30h.
• Susurros del Otoño, Bosque, Humo y Roncal **(apto para personas celíacas)**
Alérgenos: lácteos, sulfitos
Vino recomendado: Viña Zorzal Garnacha 2025

34. CUATROYTRES BAR REST. (Hotel Blanca de Navarra)
Avda. Pio XII, 43 • Degustaciones: de 13:00 a 15:00h. y de 20:00 a 22:00h.
• Arroz caldoso de carrilleras **(apto para personas celíacas)**
Alérgenos: sulfitos
Vino recomendado: Piedemonte Crianza Garnacha Old Vines 2021

35. LA PICACHILLA
Pza. Yamaguchi, 8 • Degustaciones: de 11:30 a 13:30h. y de 19:30 a 22:00h.
• El ajorriero de la Pica **(apta para personas celíacas)**
Alérgenos: crustáceos, pescado
Vino recomendado: 1891 Irache Chardonnay 2025

36. NEW CERVECERÍA BAVAROS
Pza. Monasterio Azuelo, 1 • Degustaciones: de 12:00 a 22:00h.
• Estofado de Morlaco Estafeta
Alérgenos: gluten, lácteos, apio, sulfitos
Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2023

37. EL PETIT
Monasterio Urdax, 30 • Degustaciones: de 13:30 a 15:30h. y de 20:00 a 22:00h.
Cerrado lunes y martes mediodía.
• El vicio del pastor
Alérgenos: gluten, lácteos
Vino recomendado: Príncipe de Viana Rosado 2025

38. SNOB COCKTAIL & FOOD
Paseo Buztintxuri 14 Bajo • Degustaciones: miércoles de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00h., jueves de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:30h., viernes de 12:00 a 15:00 y de 17:30 a 22:30h., sábado y domingo de 12:00 a 14:30 y de 17:30 a 22:30h.
Cerrado lunes y martes
• Lentejas y choricero **(apto para personas celíacas)**
Alérgenos: soja, lácteos, apio, mostaza, sulfitos

Vino recomendado: Meik 2019

39. CENIZA URBAN GRILL

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

• Carrilleras ceniza **(apto para personas celíacas, previo aviso)**

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

Vino recomendado: Marco Real Colección Privada 2021

40. TAMARÁN

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

• Cazuelita Tamarán **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: no contiene alérgenos

Vino recomendado: Castillo Monjardín Crianza 2023

ALSASUA

41. RESTAURANTE KAIXO

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

• Aquellos callos, estos morros **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: no contiene

Vino recomendado: Castillo de Monjardín Deyo 2021.

AYEGUI

42. CAMPING IRATXE KANPINA

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

• Callicos con garbanzos del primo Félix decorados con papada ibérica y guindilla **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: no contiene alérgenos

Vino recomendado: Irache Crianza 2021

BERRIOPLANO

43. HOTEL LUZE EL TORO

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

• Los callos de ternera unta morros de mi abuela **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: El Piano 2024

BURLADA

44. BAR MAR

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

• Porki entraña **(apto para personas celíacas, previo aviso)**

Alérgenos: gluten, soja, mostaza, sulfitos

Vino recomendado: Piedemonte Crianza Cuatro Tierras 2022

EGÜES

45. EL TXOKO DE EGÜES

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

• Estofado de toro de lidia al vino tinto **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: sulfitos

Vino recomendado: Pago de Cirsus 2024

ISABA

46. CAMPING ASOLAZE

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

• Jabato a la mar! Albóndigas de basurde con sepia **(apto para personas celíacas)**

Alérgenos: crustáceos, huevos, lácteos, sulfitos

Vino recomendado: Ochoa Blanco Lías 2025

TAFALLA

47. BERATXA HOTEL RESTAURANTE

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

•Txuri eta Beltz Beratxa

Alérgenos: sulfitos, huevos, trazas gluten (txuri)

Vino recomendado: El Piano 2022

VILLAMAYOR DE MONJARDÍN

48. CASTILLO DE MONJARDÍN RESTAURANTE

Villa rellenada, sn • Degustaciones de 12:00 a 14:00 horas. Cerrado lunes, martes y miércoles.

• Ciervo tardío

Alérgenos: gluten

Vino recomendado: Castillo Monjardín Tempranillo Especial Superior 2017

VIANA

49. EL BORDÓN RESTAURANTE

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

• Ropa vieja acompañada de sus garbanzos fritos **(apto para personas celíacas, previo aviso)**

Alérgenos: gluten, sulfitos

Vino recomendado: Inurrieta Cuatrocientos Crianza 2022

Un programa especial para la 25ª edición

Showcooking histórico en el Mercado del Ensanche | 1 de octubre

Como antesala a la Semana, el **jueves 1 de octubre, a las 19:00 horas**, el Aula de Cocina del Mercado del Ensanche de Pamplona acogerá un **showcooking histórico** que permitirá recorrer diferentes momentos de la historia del certamen a través de tres cazuelicas premiadas.

Participarán:

- **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.

Cada cocinero explicará la historia de elaboración y el público podrá degustar las **tres cazuelicas históricas acompañadas por tres vinos D.O. Navarra**.

Precio: 22 € por persona
Aforo: 20 personas
Inscripciones: en este enlace

Ruta de cazuelicas con periodistas y gastrobloguers | 7 de octubre

El **miércoles 7 de octubre** se organizará una **ruta de cazuelicas con periodistas y gastrobloguers** por diferentes establecimientos participantes.

Durante el recorrido, el grupo podrá degustar varias cazuelicas acompañadas de sus correspondientes **vinos D.O. Navarra**, con el objetivo de conocer de primera mano las propuestas de esta 25ª edición.

Una ruta pensada para compartir, descubrir y difundir algunas de las propuestas de esta edición en un ambiente cercano y distendido.

Navarider Day | 3 de octubre

El **sábado 3 de octubre** se celebrará la **13ª edición de Navarider Day**, una cita ya consolidada que reunirá a **más de 700 motoristas procedentes de diferentes puntos de España**.

Se trata de una **ruta no competitiva** que combina carretera, paisaje, turismo y gastronomía a lo largo de un recorrido por Navarra.

Como parte de la experiencia, las personas participantes **cenarán a base de cazuelicas**, acercándose así también a las propuestas de la **25ª Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra**.

Musicata con vinos D.O. Navarra | 8 de octubre

El **jueves 8 de octubre**, de **20:00 a 22:00 horas**, el **Hotel Pamplona Catedral** acogerá una nueva edición de la Musicata.

La actividad combinará la cata de **cuatro vinos D.O. Navarra**, uno de ellos a ciegas, con una cazuelica y música de saxo en directo.

La cata estará dirigida por **Pedro Bujanda** y contará con la música en directo del saxofonista **Fernando Sánchez**.

- **Lugar:** Hotel Pamplona Catedral, C/ Dos de Mayo, 4
- **Horario:** 20:00 a 22:00 h
- **Precio:** 22 €, incluye picoteo, cazuelica y copa de regalo
- **Inscripciones:** WhatsApp 687 212 112

APP oficial de la Semana de la Cazuelica 2026

La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, en colaboración con **Pamplonews**, pone nuevamente a disposición del público la **APP oficial de la Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra**, accesible directamente y sin necesidad de descargar ninguna aplicación.

A través de ella se podrá consultar:

- El listado completo de cazuelicas y sus fotografías.
- Los audios de los cocineros y cocineras explicando sus elaboraciones.

- El ranking en tiempo real de las cazuelicas más votadas.
- Un mapa interactivo para localizar los establecimientos participantes.

El público podrá **votar sus cazuelicas favoritas desde los establecimientos** y participar en el sorteo de un **lote de vinos D.O. Navarra**.

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

La APP permitirá también participar en el concurso de fotografía **“Las Fotikos de Pamplonews y Vinos D.O. Navarra”**, organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra con la colaboración de Pamplonews y Vinos D.O. Navarra.

A través del código QR, las personas participantes podrán enviar sus fotografías y votar sus favoritas.

Se concederán dos reconocimientos:

- **Mejor fotografía seleccionada por Pamplonews.**
- **Mejor fotografía por votación popular.**

Entre los obsequios se encuentran un **lote de vinos D.O. Navarra y dos entradas para la próxima edición del Vinofest**.

Concurso, final y entrega de galardones

Durante la Semana, un jurado integrado por personas profesionales de la cocina recorrerá los establecimientos y valorará las cazuelicas atendiendo a criterios como el producto, técnica, estética, temperatura, sabor, conjunto y viabilidad.

Los establecimientos seleccionados disputarán la **final el jueves 15 de octubre en el Aula de la Cooperativa de Hostelería**, donde elaborarán nuevamente sus cazuelicas ante un jurado profesional diferente al de la fase previa.

Ese mismo día tendrá lugar la **entrega de galardones**.

Se mantienen los máximos reconocimientos:

- **Oro**
- **Plata**
- **Bronce**

También se mantienen los premios promovidos por la **D.O. Navarra**, entre ellos el reconocimiento al **Mejor Servicio del Vino**, así como las menciones especiales:

- **Mejor cazuelica elaborada con producto de caza**, otorgada por Pirineos Exdim.
- **Mejor cazuelica elaborada con Aceite Sandúa**.
- **Mejor cazuelica elaborada con producto local o Km 0**, otorgada por el Ayuntamiento de Pamplona.
- **Mejor cazuelica apta para celíacos**, otorgada por la Asociación de Celíacos de Navarra.

Accesibilidad y sostenibilidad

La Semana continuará incorporando medidas destinadas a mejorar la **accesibilidad y la inclusión** en los eventos gastronómicos.

Los carteles, folletos y otros materiales incorporarán **códigos NaviLens** para facilitar el acceso a la información. También se ofrecerán contenidos en **lectura fácil, PDF accesible, información sobre alérgenos y sobre las características básicas de accesibilidad de los establecimientos, vídeos accesibles y audios con las explicaciones** de las cazuelicas.

En materia de sostenibilidad, la Asociación continuará trabajando en la **reducción y optimización de materiales impresos**, la reutilización de soportes, el empleo de materiales de menor impacto ambiental, la utilización de vajilla reutilizable o compostable cuando sea necesaria y el impulso del producto local y de cercanía.

Información práctica

Durante la Semana se distribuirán **carteles, folletos y pirámides informativas** en los establecimientos participantes y diferentes puntos de información.

Toda la información sobre establecimientos, cazuelicas, horarios, alérgenos, vinos recomendados y actividades estará disponible en:

www.travelnavarra.com

También podrá seguirse la actualidad de la Semana a través de las redes sociales de la Asociación:

Facebook: @hostelerianavarra
X: @hostnavarra
Instagram: @hostelerianavarra

Organizan

Patrocina

Proveedor Oficial

Colaboran

Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra

