

DEL 17
AL 26 DE
OCTUBRE

URRIAREN
17tik 26ra



QUÉ ES
LA RUTA DEL
PINTXOPATO

La Ruta del PintxoPato es un festival gastronómico urbano: un plan para salir, recorrer la ciudad y dejarse sorprender con pintxos creativos, deliciosos y llenos de matices, con el pato como protagonista.

Solo tienes que visitar los bares participantes, probar sus propuestas y disfrutar de Pamplona de una manera diferente.



GORRITI

📍 San Gregorio, 16
🕒 De 11 a 14 h. y de 19 a 22 h. (L cerrado)

El picotazo 🍷

Patata con paté de pato, reducción de Módena y crujiente de raíz de loto.

Vino sugerido: Inurrieta Mimao Tinto 2023

NUEVO ANAITA

📍 Ciudadela, 13
🕒 De 12 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h. (D noche cerrado)

Paté-tico

Tosta rústica, untada con crema de mouse de pato, pato desmigado, manzana caramelizada, frutos del bosque.

Vino sugerido: Javier Asensio Crianza 2021

LA HUERTA DE CHICHA

📍 Paulino Caballero, 15
🕒 De 12 a 14 h. y de 19 a 22 h. (D cerrado)

Financiers de pato

Base de manzana reineta y foie sobre financiers.

Vino sugerido: Viña Zorzal Crianza 2022

LA SOMBRA

📍 Avenida San Ignacio, 8
🕒 De 12 a 22 h.

Pato a la sombra 🍷

Foie gras curado sobre una sal de anchoas.

Vino sugerido: Príncipe de Viana Vendimia Tardía 2019

PLAZAOLA

📍 Tudela, 10
🕒 L a S de 11 a 22 h.
D de 12 a 16 h.

Vasito de crema de foie 🍷

Con manzana caramelizada y jamón de pato.

Vino sugerido: Otazu Premium Cuveé 2020

LA TERRAZA DE BALUARTE

📍 Plaza de la Constitución
🕒 De 12 a 14 h. y de 19 a 21 h. (L cerrado)

Bikini duck 🍷

Pan inglés acompañado de ficelle de bloc de foie gras by Martiko, rúcula y cherry.

Vino sugerido: Ochoa Moscatel Vendimia Tardía 2024

BALU

📍 Marqués de Rozalejo, 4
🕒 L a X de 12 h. a 16 h.
J a S de 12 h. a 16 h. y de 19:30 a 23 h.

Balu Pekín 🍷

Tortita de maíz crujiente con magret de pato, cebolla caramelizada, manzana y reducción de Oporto.

Vino sugerido: Hoya de los Lobos Crianza 2021

GOSARIA

📍 Plaza Salesianos, 8
🕒 L a J de 9 a 21:30 h.
V y S de 9 a 22:30 h.
D de 9 a 14 h.

Guayabao

Pan bao relleno de pato desmigado en confit con salsa de guayaba y mix de vegetales encurtidos.

Vino sugerido: Hoya de Lobos Crianza 2020

CALIFORNIA

📍 Amaya, 18
🕒 L y de X a D de 12 a 14:30 y de 19:30 a 22 h.
(M completo y D por la tarde cerrado)

Tosta de pato con aire del sur

Pato desmigado, mermelada y emulsión de lima sobre una tostada con toque dulce.

Vino sugerido: Gardacho Garnacha Tinta 2023

IKEMA

📍 Amaya, 16
🕒 M a S de 13 a 15 h. y de 20 a 22 h.
D de 13 a 15:30 h.

Ikepato 🍷

Ravioli relleno de confit en salsa con aire de remolacha y espuma de foie.

Vino sugerido: Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada 2023

LAPIKO

📍 San Fermín, 49
🕒 M y X de 19:30 a 22 h.
J a S de 12:30 a 22 h.
D de 12:30 a 14 h. (L cerrado)

Pato'l mundo 🍷

Vasito de crema de foie con puré de calabaza, fruta de la pasión y chocolate de Subiza.

Vino sugerido: La Huella de Aitana 2024

REX CASA DE COMIDAS

📍 Plaza de la Libertad
🕒 De 13 a 14 h. y de 19:30 a 21:30 h.
D de 13 a 14 h. (L cerrado)

Sorpresa de manzana con... 🍷

Tartar de confit de pato, cubierto con puré de manzana asada, sobre crujiente de queso y maíz.

Vino sugerido: Ubeta Garnacha Blanca 2022

REMOLACHA

📍 Amaya, 35
🕒 L a S de 19:30 a 22h.
D de 12 a 14h.

Do-re-mi cua cua

Cazuelita de albóndigas de pato en salsa de hongos y champiñones.

Vino sugerido: Viña Zorzal Crianza 2022

ROCHAPEA
— ROTXAPEA

BOULEVARD

📍 Paseo Anelier, 9
🕒 De 10 a 15 h. y de 18 a cierre

Brocheta de solomillo de pato

Brocheta de solomillo de pato rebozada.

Vino sugerido: Inurrieta Cuatrocientos 2022

LA CASA DE CRIS

📍 Las Cendeas, 8
🕒 De 12 a 20 h. (M cerrado)

Brocheta de pato 🍷

Brocheta de pato con salsa de maracuyá.

Vino sugerido: Emezeta Crianza 2020

SAN JUAN
— DONIBANE

LETYANA

📍 Travesía Bayona, 2
🕒 De 13 a 16 h. y de 19:30 a 22:30 h.

Pato al estilo Letyana 🍷

Pato a nuestra receta.

Vino sugerido: Inurrieta Cuatrocientos 2022

ITURRAMA

CORAZÓN MEXICANO

📍 Esquíroz, 25
🕒 X a S de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.

Taco de pato confitado en salsa de mango

Taco de pato confitado en salsa de mango con un toque picosito.

Vino sugerido: Inurrieta Cuatrocientos 2022

BUZTINTXURI

CENIZA URBAN GRILL

📍 Paseo Buztintxuri, 12
🕒 J a L de 13 a 16 h. y de 20 a 22 h.

Anticucho de pato

Pintxo de pato a la brasa con salsa anticuchera y crujiente de maíz chulpe.

Vino sugerido: Marco Real Crianza 2022

TXANTREA

TAMARÁN

📍 Canal, 25
🕒 M a D de 12 a 14 h. y de 19:30 a 22 h.

Pato bombón

Bolita de pato desmigada, crujiente con un toque dulce.

Vino sugerido: Castillo de Monjardín Crianza 2021

