



ORGANIZAN / ANTOLATZEN DUTE:

**Martiko** 

COLABORAN / LAGUNTZEN DUTE:

Gobierno de Navarra  Nafarroako Gobernua  Ayuntamiento de Pamplona  Iruñeko Udalak  www.pamplona.es

Rey de Navarra  Nafarroa Eresuma  www.visitnavarra.es



DESCÁRGATE LOS BARES DE LA RUTA



PDF accesible

## PAMPLONA CENTRO — IRUÑEKO ERDIGUNEA

### KANTXA

Juan de Labrit, 33  
X a V de 19 a 22:30 h.  
S de 13 a 15:30 h. y de 19 a 22:30 h.  
D de 13 a 15:30 h.

### Picotropic

Pan brioche de confit desmigado con rúcula y vinagreta tropical de piña, granada y frutos rojos.

Vino sugerido: Valdelares Crianza 2022

### CASA JUANITO

Estafeta, 83  
De 6:30 a 23 h. (D cerrado)

### Calapaté

Pintxo de paté, calabacín, queso y cebolla caramelizada.

Vino sugerido: Egiarte Tinto 2024

### ADOKIN GASTROBAR

Estafeta, 81  
L de 12 a 15 h.  
M a S de 12 a 15 h. y de 19 a 22:30 h.  
D de 12 a 15 h.

### El pato verde

Ravioli de calabacín relleno de pato.  
Vino sugerido: Marco Real Rosé Blush 2024

### LA GRANJA

Estafeta, 71  
L a X de 12:30 a 22 h.  
J a S de 12:30 a 22:30 h.  
D de 12:30 a 15:30 h. y de 20 a 22 h.

### Brocheta de alcachofa

Con salsa de foie y nieve de Idiazábal.  
Vino sugerido: La Huella de Aitana Rosado 2024

### CHEZ EVARISTO

Estafeta, 69  
De 18 a 22 h. (L cerrado)

### Tostada de foie en escabeche

Tostada de foie gras fresco escabechado en caldo de ave.

Vino sugerido: Viña Zorzal Garnacha Blanca 2024

## EL QUINCE ESTAFETA

Estafeta, 46  
De 11 a 23 h. (L cerrado)

### Patito rebozao

Croqueta de pato.

Vino sugerido: Las Campanas Crianza 2020

## CHEZ BELAGUA

Estafeta, 49-51  
De 10 a 22:59 (M cerrado, D abierto hasta 17 h.)

### Canuticuacua

Canutillo relleno de mollejas de pato en confit, con su salsa a la naranja.

Vino sugerido: Valdelares De Diez 2024

## EL MENTIDERO BERRIA

Mercaderes, 13  
La J de 11 a 16 h.  
V y S de 11 a 16 h. y de 20 a 23 h.  
D de 11 a 16 h.

### Pan bao con confit de pato

Pan bao con confit de pato y vinagreta de cebolla roja y cilantro.

Vino sugerido: Castillo de Monjardín Crianza Selección 2022

## GAUCHO

Espos y Mina, 7  
De 10 a 22 h. (M cerrado)

### Tostada de foie

Tostada de foie gras fresco a la plancha.

Vino sugerido: Inurrieta Cuatrocientos 2022

## MONASTERIO

Espos y Mina, 11  
De 12 a 15 h. y de 18 a 22:30 h. (L cerrado)

### DUCKesas

Brick de pato desmigado con chalotas glaseadas, confitura de higo y ralladura de mi cuit.

Vino sugerido: Marco Real Colección Privada Crianza 2019

## TXOKO

Plaza del Castillo, 20  
De 12 a 15 h. y de 19 a 22 h. (S no disponible)

### Txokoduc

Mollejas de pato estofadas en salsa verde de guisantes con portobello y mi cuit.

Vino sugerido: Príncipe de Viana Crianza 2021

## LA TASCA DE DON JOSÉ

Plaza del Castillo, 12  
De 12 a 22:30 h.

### Pintxopato TDJ

Pan Bao con jamón de pato, con ensaladilla TDJ y salsa mil islas.

Vino sugerido: Inurrieta Mimao Tinto 2023

## KIOSKO

Plaza del Castillo, 14  
De 12 a 15 h. y de 19 a 22 h. (S no disponible)

### KioskoDuck

Empanadilla de pasta filo con relleno de verduras, pato, foie y crema de queso.

Vino sugerido: Príncipe de Viana Crianza 2021

## EL QUINCE PLAZA

Plaza del Castillo, 11  
De 12 a 14 h. y de 18 a 20 h. (L cerrado)

### Dale pá... TO!

Tostada pan con compota de manzana, confit desmigado y salsa frutos rojos.

Vino sugerido: Las Campanas Crianza 2020

## LA COMEDIA

Comedias, 13  
M a S de 12 a 14:30 h. y de 19 a 22 h.  
D de 12 a 15 h.

### Croqueta de pato

Croqueta de pato con crema de pera casera.

Vino sugerido: Vega del Castillo Crianza 2022



## LUXUA

Paseo Sarasate, 16  
De 11:30 a 16 h. y de 18 a 22:30 h. (D y L cerrado)

### Pintxo foie Luxua

Escalope de foie con queso crema, puré agridulce de mango y reducción de vinagre balsámico.

Vino sugerido: El Chaparral 2022

## DOM LLUIS

San Nicolás, 1  
De 12:30 a 15:30 h. y de 19 a 22:30 h. (D tarde cerrado)

### Burrito de pato confitado

Burrito de pato confitado con verduritas y vinagreta de higo.

Vino sugerido: Marqués de Valcarlos Tinto 2021

## CASA OTANO

San Nicolás, 5  
De 12 a 16 h. y de 20 a 23 h. (L cerrado)

### Tosta de foie

Pincho de foie sobre tostada de pan, mermelada de ciruela y manzana asada.

Vino sugerido: Marco Real Colección Privada Crianza 2020

## LA MANDARRA DE LA RAMOS

San Nicolás, 9  
De 12 a 14 h. y de 19 a 22 h.

### Brioche de pato

Pan brioche relleno de carne de pato con salsa, con gel de manzana y ciruela.

Vino sugerido: Aliaga Lágrima de Garnacha 2024

## SÉSAMO

San Nicolás, 13  
De 12 a 22 h.

### Patochoux

Pâte à choux relleno de mousse de pato con un toque de ras el hanout, sobre una cama de carne de pato con crema de ciruelas.

Vino sugerido: Castillo de Monjardín Crianza 2022

## LA CASA DE FATI

San Gregorio, 2  
De 13 a 16 h. y de 19 a 23 h.

### Pato al Oporto

Pato al oporto con manzana confitada y pasas de uva.

Vino sugerido: Beramendi Ensamblaje Tinto Crianza 2020

HORARIO DEGUSTACIÓN PINTXOPATO

SIN GLUTEN

