

13 a 22
Marzo
2026

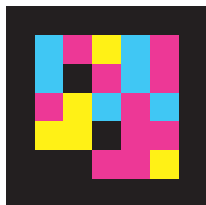
ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA



Consulta
los participantes
Web oficial



Información
accesible



26 Semana del PINCHO DE NAVARRA



DL NA 288-2015



Pincho Ganador 2025 | **Baserriberri (Pamplona)** | “Eguzkimole Lu'um”

www.semanadelpincho.es | [#SemanaDelPincho2026](https://twitter.com/SemanaDelPincho2026)

Reyno de
Navarra



Nafarroa_{ko}
Erresuma

pamplona
iruña



bizi-bizirik
muy viva

18/70

Síguenos en las redes
#SemanaDelPincho2026

 /semanadelpincho

 /hostnavarra

 /hostelerianavarra

www.semanadelpincho.es

www.hostelerianavarra.com

www.navarragastronomia.com



Organiza



ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales

18/70 **MARCO REAL**
VINOS & BODEGAS



*Materiales impresos sobre soportes ecológicos y tintas de origen vegetal

Colaboran

INOX
AMEDIDA

RATIONAL



PIRINEOS EXDIM



SANDUA
ACEITES

upna

Universidad Pública de Navarra
Nafarroako Unibertsitate Publikoa

Berlys

telpark



PAMPLONEWS

Asociación de
Celiacos de Navarra



Museo
Universidad
de Navarra



Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra



CaixaBank

MARCO REAL
BODEGAS

18/70

Berlys

Coca-Cola

cooperativa
hosteleria
navarra



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

FRIGO

ayendi
Servicios Informáticos
Integración de Sistemas

INOX
AMEDIDA



repsol

conatel
telecomunicaciones

PIRINEOSEXDIM
calidad por naturaleza

ONCE

leche
lacturale
esnea

Reyno de
Navarra  **Nafarroa**_{ko}
Erresuma

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

pamplona • **bizi-bizirik**
iruña  **muy viva**

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

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



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





NavLens GO App Accessible QR Code





Localidades navarras que participan



PAMPLONA • BURLADA
• MUTILVA
AYEGUI
•
VIANA • VILLAMAYOR • TAFALLA
DE MONJARDÍN • OLITE
• AZAGRA
• CORELLA



SIN GLUTEN

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

MARIDADO CON MARCO REAL

Consulta todos los
establecimientos en la web:
www.semanadelpincho.es



ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA



CaixaBank

Pamplona

1. El Bosquecillo

Taconera 5 (Trasera Hotel Tres Reyes) · Degustaciones: de martes a viernes de 18:30 a 22:00 h. Sábado y domingo de 11:30 a 14:30 h. y de 18:30 a 22:00 h. Cerrado lunes.

• **Niebla del norte** 

Alérgenos: lácteos | Vegetariano



2. Lobby Bar Inglés del Hotel Tres Reyes

Taconera 1 (Entrada principal hotel) · Degustaciones: de domingo a viernes de 19:00 a 23:00; sábado de 12:00 a 15:00h. y de 19:00 a 23:00h.

• **Gilda Groenlandia**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, mostaza y moluscos

3. Caravinagre Bar

Nueva 20 · Degustaciones: de 12:30 a 15:00 h. y 19:00 a 22:00 h. Viernes y sábado hasta las 22:30 h. Cerrado lunes.

• **Del Pirineo a las Bardenas**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos y sulfitos

4. Gastrobar Redín

Mercado 5 · Degustaciones: de 12:30 a 14:00 h. y de 19:00 a 21:00 h.

• **Matu**

Alérgenos: consultar en el establecimiento

5. Maitagarri Asador

Mercaderes 16 · Degustaciones: de 11:00 a 14:00 h. y 19:00 a 21:00 h.

• **Jardín de mar**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, lácteos y sésamo



6. Whānau Smoked&Craft Beer

Curia 12 · Degustaciones: de martes a viernes de 19:00 a 21:30 h.
Sábado de 12:30 a 14:00 h. y de 19:00 a 21:30 h. Domingo de 12:30 a 14:00 h. Cerrado lunes.

• Liberar a Gojo

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, soja, lácteos, mostaza, sulfitos y moluscos

7. Amatxo

Navarrería 20 · Degustaciones: de 12:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h.
Cerrado domingo tarde y lunes.

• Anchoa en ascuas

Alérgenos: gluten, huevos, pescado y frutos secos

8. Mesón Pirineo

Estafeta 41 · Degustaciones: de lunes a jueves de 11:30 a 15:30 y 19:00 a 22:00 h. Viernes y sábado de 11:30 a 14:30 h. y de 19:00 a 23:00 h.
Domingo de 11:30 a 14:30 h. y de 19:00 a 22:00 h.

• Bola explosiva (previo aviso)

Alérgenos: gluten, lácteos y frutos secos

9. Erretegia Asador

Estafeta 53 · Degustaciones: de 11:00 a 13:30 y de 18:15 a 21:00 h.
Cerrado domingo tarde y lunes.

• Relishius (previo aviso)

Alérgenos: gluten

10. Gatza Bar

Estafeta 69 · Degustaciones: mar de 19:00 a 22:00 h.; mié a sáb de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:00 h.; dom de 12:00 a 14:00 h. Cerrado lunes

• Bordaxaki Sando

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos y mostaza

11. La Granja Bar

Estafeta 71 · Degustaciones: Mañanas: de domingo a viernes 12:00 a 16:00 h.; sábado de 12:00 a 14:00 h. Tardes: de domingo a miércoles de 19:30 a 22:15 h.; de jueves a sábado de 19:30 a 22:45 h.

• El intrépido

Alérgenos: gluten, soja, lácteos y mostaza

12. Txirrintxa Cervecería

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

• Florrintxi

Alérgenos: gluten, lácteos, apio, mostaza y sésamo

13. Monasterio

Espoz y Mina 11 · Degustaciones: de 12:00 a 15:30 y de 18:30 a 22:30 h. Sábado de 12:00 a 23:00 h. Domingo de 12:00 a 16:00 h. Cerrado domingo tarde.

• Iruña ahoan

Alérgenos: gluten, huevos, soja y sulfitos

14. Txoko Bar

Plaza del Castillo 20 ·

Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:00 h. Sábado de 12:00 a 15:00 h.

• Caos de sushi

Alérgenos: crustáceos, pescado, soja y sésamo

15. La Tasca de Don José Plaza del Castillo

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

• Potro Rock & Roll (previo aviso)

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



16. Kiosko Bar

Plaza del Castillo 14 · Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:00 h. Sábado de 12:00 a 14:00 h.

• Cordero meloso sin normas

Alérgenos: gluten, lácteos, sésamo y sulfitos



17. Baviera Bar

Plaza del Castillo 10 bajo · Degustaciones: de 12:30 a 15:00 h. y de 19:30 a 22:00 h.

• Roba Setas

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, lácteos, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos y moluscos

18. New Gure Etxea

Plaza del Castillo 8 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:00 h.; domingo de 12:00 a 14:00 h. Cerrado lunes y miércoles.

GaHuRa (ganadería, huerta y raíz)

Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, apio y sésamo



19. Café Iruña

Plaza del Castillo 44 bajo · Degustaciones: de 13:00 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h. Sáb de 12:00 a 14:00 h. Jue, vie y sáb hasta las 23:00 h.

• Corzo rojillo

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos y sulfitos

20. La Escalerica Centro

Pozo Blanco 24-26 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:30 a 23:00 h.

• Robasetas

Alérgenos: gluten, huevos, cacahuètes, soja, lácteos, frutos secos y sésamo

21. La Comedia Bar

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

• Masailak al Idiazábal

Alérgenos: gluten, huevos y lácteos

22. Fika Café

Pozo Blanco 12 · Degustaciones: de 12:00 a 15:00 h. y de 17:00 a 20:00 h.
Cerrado domingo.

• TacoBurger

Alérgenos: lácteos y mostaza

23. Ulzama Bar

San Nicolás 12 · Degustaciones: de 12:00 a 14:30 h. y de 19:00 a 22:00 h.
Cerrado lunes.

• Rabo Encantado

Alérgenos: gluten y lácteos



24. Casa Otano

San Nicolás 5 · Degustaciones: de martes a jueves 12:00 a 16:30 h. y de 19:00 a 23:00 h.; de viernes a domingo de 12:00 a 23:00 h. Cerrado lunes.

• Entre capas y Crujientes

Alérgenos: gluten



25. La Mandarra De La Ramos

San Nicolás 9 · Degustaciones: de 11:00 a 13:30 h. y de 19:00 a 21:30 h.

• Lur beltza

Alérgenos: gluten, lácteos y sulfitos



26. Katuzarra Asador

San Nicolás 34-36 · Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:45 h.

- **Phoskileton**

Alérgenos: gluten, huevos y lácteos

27. Baserriberri

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

- **El pintxo de los que no ganaron**

Alérgenos: gluten, huevos, pescado, soja, lácteos, mostaza y sésamo

28. La Vieja Iruña Restaurante

San Nicolás 40-42 · Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:00 h.

- **Ojo de sauron**

Alérgenos: huevos, cacahuete, soja, leche, frutos secos, sésamo y sulfitos

29. Bearán Bar & Rooms

San Nicolás 25 · Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h.

- **Piquibao**

Alérgenos: gluten, huevos, pescado y soja

30. Castillo de Javier Bar

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

- **Boletus Nidulus**

Alérgenos: huevos, lácteos

31. Haziaberri

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

• **El donostiarra que se fue a Tailandia y volvió como un txangurro**

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, soja y lácteos

32. Casa Paco Bar

Rincón de San Nicolás 1 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado domingo tarde, lunes y martes.

• **Del espárrago hasta los andares** 

Alérgenos: sésamo



33. Ona Taberna Bar

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

• **Menestrucho**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten y huevos

34. Nuevo Anaita

Ciudadela 13 · Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h..

De jueves a sábado hasta las 23:00 h. Domingo de 12:30 a 15:30 h.

• **Ruta del bacalao**

Alérgenos: gluten, huevos, pescado y lácteos

35. Nevada Restaurante

García Castañón 14 · Degustaciones: de lunes a miércoles de 12:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:00 h. Jueves hasta las 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. Domingo de 12:00 a 14:30 h.

• **Cobarde!!**

Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, apio y mostaza

36. Geltoki

Avda. Conde Oliveto 6 · Degustaciones: de 11:00 a 21:00 h.
Cerrado domingo.

- **Oinkddo**

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, sésamo y sulfitos

37. Yoldi Bar Restaurante

Avda. San Ignacio 11 · Degustaciones: de 11:30 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde.

- **La joya del Yoldi**

Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, lácteos, sulfitos y moluscos

38. Errejota

Plaza Príncipe de Viana 1 · Degustaciones: de martes a sábado de 13:00 a 15:30 h. y de miércoles a sábado de 19:00 a 23:00 h.
Cerrado domingo y lunes.



- **Mytilus**

Alérgenos: gluten, crustáceos, soja, mostaza, moluscos y pescado

39. La Huerta De Chicha

Paulino Caballero 15 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado domingo.

- **Chipa de fuego lento**

Alérgenos: huevos y lácteos

40. Gosaria

Plaza Salesianos 8 · Degustaciones: De 09:00 a 20:30 h. Viernes y sábado hasta las 22:30 h. Domingo de 09:00 a 14:30 h.

- **Tropic Beef**

Alérgenos: huevos

41. El Gato Bigotón

Olite 4 · Degustaciones: de 11:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:00 h.

• Gato bigotón

Alérgenos: gluten y lácteos



42. El Merca'ó

Tafalla 5-7 · Degustaciones: de 13:15 a 14:30 h. y de 20:00 a 22:00 h.

Cerrado domingo noche.

• El dorad'o

Alérgenos: gluten, huevos y sulfitos

43. La Barra Del Goloso

Aoiz 12 bajo · Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y de 19:30 a 22:30 h.

Cerrado domingo tarde y martes.

• Birrial

Alérgenos: gluten, huevos y pescado



44. Rex Casa De Comidas

Plaza de la Libertad s/n · Degustaciones: de 13:00 a 14:00 h. y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado lunes y martes.

• Atxitxarro

Alérgenos: gluten

45. Las de Pichi

Mutilva Alta 1 · Degustaciones: de martes a jueves de 19:30 a 22:00 h.

De viernes a domingo de 13:00 a 15:00 h. y de 19:30 a 22:00 h.

Cerrado lunes.

• La milanesa pamplonica (previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos y lácteos

46. Ayres Del Soto By La Vieja Iruña

Manuel López González 3 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado lunes.

- **Clandestino**

Alérgenos: gluten



47. Akari Gastroteka

Avda. Cataluña 8 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado domingo.

- **El reflejo**

Alérgenos: huevos, lácteos y sulfitos



48. El Rincón Rojillo

Abejeras 6 · Degustaciones: de 13:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado domingo.

- **El latido del sadar** (previo aviso)

Alérgenos: gluten y huevo

49. Nómada Restaurante

Abejeras 51 bajo · Degustaciones: de 13:00 a 16:00 h. y de 20.30 a 22:30 h. Cerrado las noches de domingo a miércoles.

- **Trashumancia**

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, apio y sulfitos



50. Olio Pizza Bar (Zona Iturrama)

Plaza Félix Huarte 7 · Degustaciones: de 19:00 a 22:00 h. Sábado y domingo de 13:00 a 15:00 h. y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado lunes.

- **Pizza frita**

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos y frutos secos

51. The New Paddy's Corner (zona San Juan)

Plaza Yamaguchi 1 · Degustaciones: de 13:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado martes.

• **Irish Stew = Origen - Tierra – Au+enticidad**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos y frutos secos



52. Vivo (zona San Juan)

Avda. Sancho el Fuerte 36 · Degustaciones: miércoles a domingo de 20:00 a 22:30 h.; viernes a domingo de 12:30 a 15:30 h.

Cerrado lunes y martes.

• **Piquillo imperial de Navarra**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos y lácteos



53. Letyana Bar (zona San Juan)

Travesía Bayona 2 · Degustaciones: de 11:30 a 15:30 h. y de 19:00 a 23:00 h.

• **Explosión mar y tierra tropical Km.0** 

Alérgenos: crustáceos, pescado, lácteos, sulfitos y moluscos

54. Ceniza Urban Grill (zona Buztintxuri)

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

Cerrado martes y miércoles.

• **Ceviche de la huerta navarra**

Alérgenos: gluten, huevos y apio



55. Snob Cocktails and food (zona Buztintxuri)

Pº Buztintxuri 14 · Degustaciones: miércoles y 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 22:00 h.

Sábado de 12:00 a 14:30 h. y de 17:30 a 21:30 h. Domingo de 12:00 a 14:30 h. y de 17:30 a 21:00 h. Cerrado lunes y martes.

• **La ola y el hueso**

Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, soja, lácteos, apio y moluscos

56. Tamarán Bar (zona Ezcaba)

Canal 25 · Degustaciones: de martes a domingo de 12:30 a 14:30 h. y de 19:30 a 22:00 h.

• **Delicias de Tamarán**

Alérgenos: gluten y lácteos



Ayegui

57. Iratxe Camping-Kanpina

Avda. Prado de Iratxe 14 · Degustaciones: de lunes a domingo de 11:00 a 15:00 h. Viernes y sábado de 11:00 a 15:00 y de 19:00 a 21:00 h.

• **Flor de Navarra de antaño** 

Alérgenos: lácteos y sulfitos

Azagra

58. Casa Txiki

La Badina 24 · Degustaciones: viernes de 18:00 a 22:00 h. Sábado y domingo de 11:00 a 14:00 h. y de 18:00 a 22:00 h.

• **La última helada**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten, lácteos, frutos secos y sulfitos | Vegetariano

Burlada

59. Mar Bar

Nueva 11 · Degustaciones: de 12:30 a 15:00 y de 19:00 a 21:30 h.; domingo de 13:00 a 15:00 h. Cerrado lunes

• **Raíces del mundo**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten, soja, lácteos, mostaza y sulfitos

Corella

60. El Crucero Corella

Mayor 1 · Degustaciones: de 18:00 a 23:00 h. Cerrado lunes y martes.

- **El Crucero** 

Alérgenos: soja y frutos secos

61. Café Es3

Plaza España 5 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 h. y de 19:00 a 21:00 h.
Cerrado lunes y martes.

- **Ana**  (previo aviso)

Alérgenos: gluten y huevos

Mutilva

62. La Hacienda Mutilva

Camino Labiano 47 · Degustaciones: de domingo a miércoles de 12:00 a 16:00 h. De jueves a sábado de 12:00 a 22:00 h. Cerrado lunes.

- **Gofre foresna**

Alérgenos: gluten, huevos, soja, mostaza y sulfitos

Olite

63. Casa Zanito Restaurante

Rua Mayor 10 · Degustaciones: viernes y sábado de 20:00 a 23:30 h.
Domingo de 13:00 a 15:30 h.

- **El capricho de Leonor de Trastámara**

Alérgenos: gluten, huevos, pescado, soja, lácteos, frutos secos, mostaza y sésamo



Tafalla

64. Nuevo Hostaf

Plaza de los Fueros 1 · Degustaciones: viernes de 19:45 a 21:45 h.
Sábado y domingo de 13:15 a 14:45 h. Cerrado lunes, martes y miércoles.

- **Caza Dubái**

Alérgenos: gluten, soja, lácteos y frutos secos



Villamayor de Monjardín

65. Castillo de Monjardín Restaurante

Villa Rellenada s/n · Degustaciones: de 12:30 a 14:30 h.
Cerrado de lunes a jueves.

- **Morcibrillo**

Alérgenos: gluten

Viana

66. El Bordón Bar Restaurante

Rúa de Santamaría 2 · Degustaciones: viernes, sábado y domingo
de 12:00 a 16:00 h. y sábado de 20:00 a 22:30 h.

- **Corazón crujiente de la dehesa**

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos y sulfitos





Sigue en directo la **Semifinal** (24 de marzo de 10 a 13 h. y de 16 a 20 h. - Cooperativa de Hostelería) y la **Final** (25 de marzo, de 17 a 19:30 h. - Baluarte) de la **Semana del Pincho de Navarra 2026** (ambas con acceso libre) a través del canal de YouTube: 

www.youtube.com/123tvemosotravez



Heineken España introdujo el innovador formato de showcooking en la Semana del Pincho de Navarra hace casi una década.

Musicata con vinos Marco Real

Cata de 4 vinos, 1 pincho y música de saxo en directo.

Instructor de cata: Pedro Bujanda

Músico saxofonista: Fernando Sánchez

Día: miércoles 18 de marzo

Hora: de 20:00 a 21:30 horas

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

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

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

MARCO REAL
VINOS & BODEGAS



Showcooking en directo desde el Mercado del Ensanche

En directo desde el **Mercado del Ensanche** de Pamplona (Sala Multiusos). Una oportunidad para conocer de cerca el proceso creativo de los pinchos elaborados por los tres establecimientos galardonados con oro, plata y bronce en 2025 y degustarlos acompañados por **vino Marco Real**.

Día: lunes 16 de marzo | **Hora:** 19:00 h. | **Precio:** 15 €

Descubre y disfruta los pinchos galardonados en la **edición 2025** de la mano de sus creadores. ¡Sabor, creatividad y emoción en directo!

La experiencia incluye la **degustación de 3 pinchos y 1 vino de Bodegas Marco Real**.

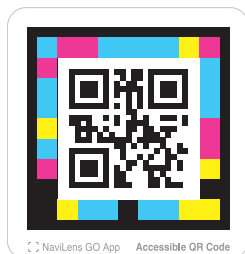
1. Escalerica Centro · Robasetas
2. La Vieja Iruña · Ojo de saurón
3. El Merca'o · El dorad'o

Reserva tu plaza y vive la Semana del Pincho desde dentro. Plazas limitadas. Inscríbete y forma parte de la experiencia

SemanaDelPincho.es

APP OFICIAL SEMANA DEL PINCHO 2026

La **Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra**, en colaboración con **Pamplonews**, lanza la **APP oficial de la Semana del Pincho de Navarra** para que disfrutes de cada propuesta y puedas convertirte en **Jurado Popular** el día de la final en Baluarte (25 de marzo de 17:00 a 20:00 h.).



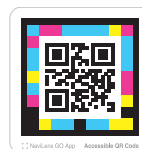
Lo que encontrarás en la APP:

- Acceso directo, sin necesidad de descargar nada
- Listado completo de pinchos con fotografía
- Audios de los chefs desvelando el secreto de sus creaciones
- Ranking en tiempo real con los pinchos más votados
- Mapa interactivo para localizar fácilmente cada bar participante.

En qué puedes participar:

- Vota tus pinchos favoritos (cuando estés en el establecimiento) y entrarás en el sorteo para formar parte del jurado popular el día de la final en Baluarte.
- Comparte tus favoritos con tus amigos.

Sigue la Semana del Pincho en **Pamplonews**



CONCURSO

“LAS FOTIKOS DE PAMPLONEWS Y MARCO REAL”

Participa en el **concurso de fotografía de la Semana del Pincho de Navarra**, patrocinado por **Bodegas Marco Real** y **Pamplonews** y organizado por la **Asociación de Turismo de Navarra** y la **Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra**.

¡La mejor fotografía se lleva premio!

- Accede escaneando el código QR
- Envías tus fotos para participar en el concurso.
- Vota las Fotikos que más te gusten

Premios

- A la “mejor fotografía” seleccionada por Pamplonews.
- A la “mejor fotografía” seleccionada por Votación popular.

Obsequios

Lote de vinos Marco Real y una visita a la Bodega.

Sigue la Semana del Pincho también en Pamplonews





Visita Navarra | Gobierno de Navarra

Navarra, el pequeño Reyno en el que no falta de nada

Navarra es una de las comunidades autónomas españolas con mejores indicadores de calidad de vida.

NAVARRA ES GASTRONOMÍA. Tenemos una oferta gastronómica con sabores tradicionales legados de nuestros antepasados y materias primas frescas de la más alta calidad culinaria.

TIERRA DE CONTRASTES, NATURALEZA QUE EMOCIONA. Sienta el contraste entre la Selva de Irati, el desierto de las Bardenas Reales (Reserva de la Biosfera), los picos y los valles del Pirineo, las ondulantes sierras de la Zona Media y las fértiles llanuras de La Ribera.



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





Visita Pamplona | Ayuntamiento de Pamplona

Pamplona-Iruña, muy viva

Pamplona es el lugar ideal para disfrutar de la **gastronomía** navarra y al mismo tiempo conocer la **historia**, la **cultura** y las **tradiciones** de la región mediante un paseo por sus **murallas renacentistas**, sus tranquilos **parques** y su alegre **casco antiguo**.

Descubre una ciudad acogedora con una fuerte identidad, marcada por sus célebres fiestas de **San Fermín** y por el paso del **Camino de Santiago**.

pamplona ● — **bizi-bizirik**
iruña ☺ **muy viva**

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

la DIECIOCHO
SETENTA
Lo que empezó
siendo una
PRODUCCIÓN
LIMITADA
de barriles...

18/70
la RUBIA
62°

18/70

Colaborador Oficial de la
Semana del Pincho
de Navarra



ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

PRESENTE DURANTE LA SEMANA DEL

PINCHO

2026



Combina un **Marco Real**
con tu pincho y gana una visita
a nuestra bodega.
Pide tu ticket de compra.
Reserva en nuestra bodega
y preséntalo.



Marco Real, 26 años
como Colaborador
Oficial de la Semana
del Pincho de Navarra

www.bodegasmarcoreal.com