

# IX jornadas banderilla osasuna

Del 18 al 22 de noviembre de 2015



fundación **osasuna** 





**MUGA  
DE BELOSO**  
AlmaPamplona

Tel. + 34 948 29 33 80  
[www.almahotels.com](http://www.almahotels.com)



# Unión



Por noveno año consecutivo, la Fundación C.A. Osasuna organiza unas jornadas dedicadas a la gastronomía de Navarra para el disfrute con la familia o los amigos. El fútbol y, sobre todo, el sentimiento rojillo serán el hilo conductor de estos días.

Os animamos a que degustéis las diferentes especialidades que con tanta dedicación y cariño han elaborado los diferentes bares y establecimientos que participan en la edición de 2015.

**¡Aupa Osasuna!**

# PREMIO POPULAR LACTURALE - MUGA DE BELOSO

**vota tu  
banderilla**

*Envíanos un e-mail con el nombre de tu  
banderilla favorita a:*

***oficina@fundacionosasuna.com  
del 18 al 22 de noviembre\****

*Y participarás en el sorteo de cinco  
entradas dobles para el*



**OSASUNA-ALCORCÓN**  
*28 de noviembre de 2015*



*\*No se admitirán los votos realizados fuera de los días señalados. Sólo se tendrá en cuenta un voto por cada dirección de correo electrónico.*



**fundaciónosasuna**



Edita: Fundación Osasuna. Estadio El Sadar (trasera) C/Sadar s/n 31006 Pamplona  
www.fundacionosasuna.com oficina@fundacionosasuna.com T. 948 29 30 40

## **IX** semana de la banderilla Osasuna



PAMPLONA

### 1. BAR LA TAULA

*c/ Parque de los enamorados, 18/19 - Pamplona*

**Horario de degustación:** 11:30-15:00h. y de 19:30-22:00h.

#### **“Langostino rojillo”**

Tosta de langostino agri dulce.

### 2. BAR KIOSKO

*Plaza del Castillo 14 - Pamplona*

**Horario de degustación:** 12:00-15:00h. y de 19:00-22:00h.

#### **“Energía rojilla”**

Energía rojilla con crujiente de trapos viejos.

### 3. BAR TXOKO

*Plaza del Castillo 20 - Pamplona*

**Horario de degustación:** 12:00-15:00h. y de 19:00 a 22:00h.

#### **“Gol”**

Deconstrucción de magras con tomate.



## **IX semana de la banderilla Osasuna**



### **4. MARISQUERÍA ITURRAMA**

*c/ Iturrama, 19 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 16:00h. y de 19:30 a 23:00h.

#### **“Mar rojillo”**

Piquillo navarro relleno de marisco con salsa de marisco.

### **5. SALÓN BAR TAITTINGER (Hotel Palacio Guenduláin)**

*c/ Zapatería 53 - Pamplona*

**Horario de degustación:** Días 20-21-22 de noviembre de 13:30 a 15:00h. / Días 20 y 21 de noviembre de 20:30 a 22:30h.

#### **“Kefta rojillo 2-0”**

Albóndiga de cordero con crujiente de piquillo.

### **6. BAR OLÉ**

*c/ Calceteros, 4 (bajo) - Pamplona*

**Horario de degustación:** De 12:00 a 00:00h.

#### **“¡Olé Osasuna olé!”**

Timbal de txistorra, patata deshidratada y huevo pochado con gorro de pimiento de lodosa y sus salsas.



## **IX semana de la banderilla Osasuna**

### **7. BAR RESTAURANTE STIK-BOL**

*c/ Iturralde y Suit, 9 bajo - Pamplona*

**Horario de degustación:**

*De lunes a jueves de 12:00-15:00h. y de 19:00-22:00h. / Viernes de 12:00 a 15:00h. y de 19:00-21:00h. / Sábados de 12:00-15:00h. y de 18:00-21:00h. / Domingos de 12:00 a 15:00h.*

**“Osasuna es el que parte el bacalao en el césped del Sadar”**

Lomito de bacalao relleno sobre cremita verde y salsa romesco.

### **8. BAR EL MOMENTO**

*c/ San Saturnino, 16 - Pamplona*

**Horario de degustación:** *de 12:00 a 16:00h. y de 19:00 a 23:00h.*

**“Jusué”**

Pimiento del piquillo relleno de rabo de toro y salsa de foie.

### **9. ASADOR ERRETEGIA**

*c/ Estafeta, 53 - Pamplona*

**Horario de degustación:** *de 12:00 a 16:00h. y de 19:00 a 23:00h.*

**“Fran”**

Pimiento relleno de carrillera de cerdo ibérico con salsa de vino tinto.





Para los que aman  
los productos  
de nuestra tierra

*Ama lurrako produktuak  
maite dituztenentzat*



**URDANOZ®**

HARINA, PASTA Y PAN RALLADO



948 18 18 17



[www.harinasurdanoz.com](http://www.harinasurdanoz.com)



## **IX semana de la banderilla Osasuna**

### 10. RESTAURANTE BAR OTANO

*c/ San Nicolás, 5 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 13:00 a 16:00h. y de 19:00 a 23:00h.

#### **“Cantera y verdura para esta temporada”**

Tosta de pan artesano con verduras de temporada braseadas.

### 11. RESTAURANTE LOS ALFARES

*Avda. Sancho El Fuerte 32 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 14:00h. y de 20:00 a 23:00h.

#### **“Con dos huevos”**

Pimientos navarros asados aliñados con aceite de oliva de la tierra acompañados de patatas y huevos.

### 12. BAR RESTAURANTE APARTAO

*c/ Amaya, 1 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 19:30 a 22:00h.

#### **“El cuatrero rojillo”**

Tostada de semillas con tomate planchado, cardo en tempura, morcilla de verduras y maridaje de piquillo.



## **IX semana de la banderilla Osasuna**

### 13. RESTAURANTE EL EMBRUJO

*c/ Padre Calatayud, 16 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 16:00h. y de 20:00 a 23:00h.

#### **“Bakailaoa”**

Pil pil de pimientos del piquillo y bacalao.

### 14. DON HILARION

*c/ Estafeta 56 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 16:00h. y de 19:00 a 23:00h.

#### **“Con rasmia rojilla”**

Timbal de piquillos con yema de huevo, mermelada de pimientos y caviaroli de trufa.

### 15. BAR EL TINGLADO

*c/ San Nicolás, 4 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 16:00h. y de 19:00 a 22:00h.

#### **“Osasuna sale del tinglado”**

Coca de atún rojo con crema de ostras, alga wakame y brotes de invierno.



## **IX semana de la banderilla Osasuna**

### 16. CERVECERÍA TXIRRINTXA

*c/ Estafeta, 87 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 15:00h. y de 19:00 a 23:00h.

#### **“Txistorojo”**

Croqueta de “txistorra Ochoa” acompañada de una salsa elaborada con sidra natural y txistorra Ochoa.

### 17. BAR MOCHUELO

*c/ Guelbenzu, 48 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 15:30h. y de 19:00 a 23:00h.

#### **“Un rojillo en la kontxa”**

Lomitos de merluza y pulpo bañados en salsa bechamel.

### 18. RESTAURANTE NIRE ETXEA

*c/ Mercaderes, 14 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:30 a 15:00h. y de 18:30 a 23:00h.

#### **“Ravioli Nauzet”**

Manos de ministro con queso de cabra y tomate confitado al aroma del orégano y una fina capa crujiente de pan seleccionado.



**SCHMIDT**  
Cocinas y Muebles de Hogar

**SEMANA**  
**NEGRA**  %off

**DEL 23 AL 28 DE NOVIEMBRE**

**Cocinas Schmidt Sukaldeak**

[www.schmidt-cocinas.es](http://www.schmidt-cocinas.es)

Vuelta del Castillo, 3 bajo (Esquina Esquíroz)

## **IX semana de la banderilla Osasuna**

### 19. BAR 7 DEL SIETE

*c/ Zapatería, 53 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 15:30h. y de 19:00 a 22:00h.  
(domingos cerrado).

#### **“Julián Vergara”**

Atún rojo con piquillo y patata.

### 20. ASADOR KATUZARRA

*c/ San Nicolás, 34-36 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 16:00h. y de 19:00 a 23:00h.

#### **“Sorpresa rojilla”**

Morcilla, pimienta del piquillo y puré de manzana.

### 21. BAR LA ESCALERICA DE SAN NICOLÁS

*c/ Pozoblanco, 24-26 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 19:00 a 22:00h.

#### **“Hay que echarle un par de huevos”**

Bola de langostino con gelificación de salsa americana y crema de piquillo.



## **IX semana de la banderilla Osasuna**

### **22. GASTROBAR LA JUANA**

*c/ Mercaderes, 31 - Pamplona*

**Horario de degustación:** *de 19:00 a 00:00h.*

#### **“Osasunismo”**

Guacamole con pollo a baja temperatura con toppings.

### **23. CAFETERÍA RESTAURANTE VENTA DE URRIZA**

*c/ Paulino Caballero, 12 - Pamplona*

**Horario de degustación:**

*Miércoles y jueves: de 9:00 a 17:00h. Viernes: de 9:00 a 17:00h. y de 20:00 a 00:00h. / Sábado: de 11:00 a 17:00h. y de 20:00 a 00:00h. / Domingo: de 11:00 a 17:00h.*

#### **“El 10”**

Crujiente de ave con “calor rojillo” (chutney de tomate).

### **24. BAR CATACHÚ**

*c/ Lindachiquia, 16 - Pamplona*

**Horario de degustación:**

*Miércoles, jueves y viernes: de 20:00 a 00:00h.*

*Sábado y domingo: de 13:00 a 15:00h. y de 20:00 a 00:00h.*

#### **“El Sadar”**

Balón de morcilla con piñones con salsa rojillo.



## **IX semana de la banderilla Osasuna**

### **25. GASTROBAR EL REDÍN**

*c/ Del Mercado, 5 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 16:00h. y sábado de 19:30 a 23:00h.

#### **“Secreto rojillo”**

Hojaldre de castañas con secreto iberico, gel de piquillo, Roncal y setas.

### **26. BAR LAS CABALLERIZAS**

*c/ San Francisco, 3 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de martes a sábado a partir de las 19:00h.

#### **“Despeja la niebla en El Sadar”**

Tartar de atún rojillo y su piel crujiente con aguacate y wasaby osasunista al humo de Jack Danniél's.

### **28. BAR KANTXA**

*c/ Juan De Labrit, 33 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 13:00 a 15:30h. y de 17:00 a 22:00h.

#### **“Labrit rojo”**

Crema roja sobre tostada con crujientes.

### **29. BAR LA BARRA DEL GOLOSO**

*c/ Aoiz, 12 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 13:30 a 15:00h. y de 20:00 a 23:00h.

#### **“Hat trick”**

Emparedado de manita con frutos secos.



Vinos D.O. Navarra

tu propio  
estilo...

[www.navrarrowine.com](http://www.navrarrowine.com)



WINE MODERATION  
El vino sólo se disfruta con moderación



...de vino



## **IX semana de la banderilla Osasuna**

### 30. BAR QVIXOTE 42

*c/ Pozo Blanco, 16 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 15:00h. y de 19:00 a 23:00h.

#### **“Cuestión de pelotas”**

Una representación creativa en la que son protagonistas el mar y montaña.

### 31. EAT N´ BUCKET

*c/ Tajonar, 37 - Pamplona*

**Horario de degustación:** de 17:00 a 19:00h. todos los días.

#### **“Puñal”**

Patatas cocidas con salsa de cacahuete acompañadas de queso rulo de cabra y tomate cherry.

LERÍN

### 27. BAR RESTAURANTE GALO

*c/ Mayor, 40 - Lerín*

**Horario de degustación:** de 20:00 y de 22:00h.

*Sábado y domingo también de 12:00 a 15:00h.*

#### **“Manitas en piquillos para los rojillos”**

Manitas de cerdo rellenas de bechamel de rape y langostinos con una capa de pimiento sobre salsa de piquillos.



## **IX semana de la banderilla Osasuna**

### BARAÑAIN

#### 32. BAR SIBEMOL

*c/ San Esteban, 3 trasera - Barañain*

**Horario de degustación:** de 19:00 a 21:00h.

##### **“Rasmia”**

Bola de bacalao confitado con salsa de castañas y verduras.

### BURLADA

#### 33. PALACETE DE BURLADA

*c/ Mayor, 2 - Burlada*

**Horario de degustación:** de 12:00 a 14:00h. y de 19:00 a 21:00h.

##### **“Bravura de Osasuna”**

Medallón de toro bañado en vino navarro.

### NOÁIN

#### 34. RESTAURANTE 99 (Hotel NR Noáin)

*c/ Real, s/n - Noáin*

**Horario de degustación:** de 11:00 a 15:30h. y de 20:00 a 22:30h.

##### **¡... De primera!**

Tartaleta de hojaldre con mango caramelizado, carrillera de cerdo estofada y crujiertes de remolacha, col, lombarda, piquillo y zanahoria.



LA AUTÉNTICA  
LECHE "L"  
SE ESCRIBE  
CON "L" DE  
**lacturale**

BENETAKO  
ESNEA "L"  
-Z  
IDAZTEN  
DA

Roberto TORRES



[www.lacturale.com](http://www.lacturale.com)



Organiza:



**fundación osasuna**



Patrocinan:

**MUGA  
DE BELOSO**  
AlmaPamplona



leche de producción integrada de navarra

  
**URDANOZ**<sup>®</sup>  
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO

**SCHMIDT**  
Cocinas y Muebles de Hogar

Colabora:



VINOS D.O.  
NAVARRA

Imprime:



GRAPHYCEMS

**Banderilla + copa de vino D.O. Navarra = 2,50€**

**[www.fundacionosasuna.com](http://www.fundacionosasuna.com)**