RESTAURANTE TRES REINAS
(Hotel Tres Reyes - Pamplona)
Enrique Martínez y Arantza Fraile

RESTAURANTE LE PETIT COMITÉ
(Pamplona)
Juan Flamarique

RESTAURANTE TÚBAL
(Tafalla)
Nicolás Ramírez

RESTAURANTE TOPERO
(Tudela)
José Aguado

RESTAURANTE ALMA PAMPLONA
(Hotel Alma - Pamplona)
Leandro Gil y Jon Monterroso

AKARI GASTROTEKA
(Pamplona)
Goiza Isiegas y Javier Zarranz

RESTAURANTE REMIGIO
(Tudela)
Luis Salcedo y Félix Clemos

RESTAURANTE LE BISTROT
(Tudela)
Alberto Lamana

RESTAURANTE BASERRIBERRI
(Pamplona)
Iñaki Andradas, Luken Vigo y Borja Roldán

RESTAURANTE LA OLLA
(Pamplona)
Andrés Aldasoro y Fermín De Prados

RESTAURANTE VERDUARTE
(Pamplona)
Nacho Gómara y Raquel Punzano

RESTAURANTE ÁBACO
(Pamplona)
Jesús Íñigo

RESTAURANTE BEETHOVEN
(Fontellas)
Virgilio Martínez y Nerea Garnica

RESTAURANTE LA VIEJA IRUÑA
(Pamplona)
Sergio Lerga, Germán Gómez y Juan Luis Hernández

RESTAURANTE IRUÑAZARRA
(Pamplona)
Gorka Aguinaga y Laura Herrera

COCOTTE TABERNA
(Pamplona)
Martín Iturri

RESTAURANTE CASA LOLA
(Tudela)
Carlos Corral

RESTAURANTE
HOTEL DON CARLOS
(Huarte)
Txema Ampudia y Antxon Elizalde

RESTAURANTE KABO
(Pamplona)
Aarón Ortiz y Jaione Aizpurua

ZALDICOOK

© Katuki Saguyaki

CENA PRESENTACIÓN ZALDICOOK

Restaurante Hotel Don Carlos
6 de marzo de 2020
21:00 horas

RESERVAS POR TELÉFONO

Restaurante Hotel Don Carlos
Tel: 948 330 077
Referencia: "CENA ZALDICOOK"
Precio: 70€/persona

COCKTAIL DE BIENVENIDA
AMENIZADO CON MÚSICA EN VIVO

5 PINCHOS

Espaguetis de verdura a la carbonara del Ronkal

RESTAURANTE TRES REINAS (HOTEL TRES REYES, Pamplona)
+ RESTAURANTE VERDUARTE (BALUARTE, Pamplona)

Tostada de atún, raíz de mostaza y helado de jenjibre

RESTAURANTE LE PETIT COMITÉ (Pamplona)

Esponja de anchoa

RESTAURANTE ÁBACO (Pamplona)

Ravioli de pimientos, papada y yema de huevo al "carbón vegetal"

RESTAURANTE TÚBAL (Tafalla)
+ RESTAURANTE BEETHOVEN (Fontellas)

Bocado de nuestra tierra con emulsión de gilda

RESTAURANTE TOPERO (Tudela)
+ RESTAURANTE LA VIEJA IRUÑA (Pamplona)

© Katuki Saguyaki

ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO NAVARRA

Reyno de Navarra
Nafarroako Erresuma
www.turismo.navarra.es
Subvencionado por Gobierno de Navarra

Pamplona Turismo Iruña ! ES MUCHO MÁS ASKOZ GEHIAGO DA
pamplona.es/turismo

3 ENTRANTES

Nabo de montaña, Granada y rosa silvestre

RESTAURANTE ALMA PAMPLONA (HOTEL ALMA, Pamplona)
+ RESTAURANTE IRUÑAZARRA (Pamplona)

Txangurro-alcachofa-kokotxa

AKARI GASTROTEKA (Pamplona)
+ COCOTTE TABERNA (Pamplona)

Vacaviar

RESTAURANTE REMIGIO (Tudela)
+ RESTAURANTE CASA LOLA (Tudela)

1 RACIÓN

Mar y Tierra: cigala y panceta ibérica confitada estilo oriental

RESTAURANTE LE BISTROT (Tudela)
+ RESTAURANTE HOTEL DON CARLOS (Huarte)
+ RESTAURANTE LA OLLA (Pamplona)

2 POSTRES

Lima, pino y setas

RESTAURANTE BASERRIBERRI (Pamplona)

Buñuelo de tiramisú, mango crujiente, chocolate y cremoso de naranja

RESTAURANTE KABO (Pamplona)

FIN DE FIESTA
CON DEEJAY