

ESPAÑA DE TAPAS



En la parte más elevada de Pamplona, se sitúa, solitario, el Mesón del Caballo Blanco, desde cuya terraza se disfruta de uno de los espacios más agradables de toda la ciudad. / FOTOGRAFÍAS: PATXI URIZ

PAMPLONA

Tradición y vanguardia conviven y compiten en las barras de la capital navarra, donde los pinchos se han convertido, ya, en un signo de la identidad de esta tierra

Vámonos de pinchos!

PEDRO LUIS LOZANO

El 'chiquiteo' es una costumbre tradicional de Pamplona. Todos los mediodías y atardeceres, distintas cuadrillas de amigos recorren sus rutas particulares con un objetivo común: discutir de cualquier cosa y saborear los pinchos de sus bares favoritos. Esta costumbre tradicional se perpetúa en el tiempo, gracias al empeño...

... y al tesón de las distintas generaciones de pamploneses que siguen recorriendo las mismas calles y locales, sin signo de desfallecimiento. A ello contribuyen también, claro está, los propios hosteleros, que, como si fuesen artistas del pincel, montan sobre sus barras una verdadera paleta de colores, capaz de tentar al más reticente.

Cada cuadrilla tiene su ruta y cada ruta sus propios establecimientos. Estos son tantos que resultaría verdaderamente arduo clasificarlos y mucho más valorarlos. Hay rutas más o menos oficiales como la París-Niza o el Encierro y romerías como la de San Nicolás o San Gregorio... aún así, la mayoría de las veces, los pamploneses y sus visitantes, avanzan sin rumbo fijo, reponiendo fuerzas en cualquiera de los muchos puertos que se encuentran en su camino. El Casco Antiguo, como en la mayoría de las ciudades españolas, es el destino principal de nuestra ruta. Entre sus estrechas calles, herencia del pasado medieval de esta ciudad, se concentra tal cantidad de

traseras. De entre ellas, la más conocida es, sin duda, la Estafeta. Una calleja alargada y estrecha, que durante las mañanas *sanfermineras* se convierte en noticia mundial, al ser, uno de los tramos más peligrosos y bonitos del Encierro. En la Estafeta podemos encontrar algunos de los locales más tradicionales del tapeo pamplonés. La Cervecería, que lleva el nombre de la calle, es uno de los imprescindibles. En ella Félix Zabalza lleva casi cuarenta años tirando cañas y viendo nacer nuevos pinchos; su última propuesta: *el reino de Navarra*, un fino pinchito, elaborado con una vistosa gama de productos forales. Ahora bien, si queremos repetir, allí mismo tenemos más de veintiocho opciones diferentes. Este bar cuenta, además, con una ventana abierta

a la calle así que, en cuanto hace buen tiempo, duplica su clientela. En la misma acera cuelgan los jamones del Bodegón Sarria, su plato estrella es el montadito, pero no deberíamos dejarnos pasar por alto, algo tan original como su *Escombro*. Sin salirnos de la calle tenemos también otro gran número de locales, como el Mesón del Pirineo, el Fitero o el Adoquín de la Estafeta. Aunque ya que estamos tan cerca, nadie debería perderse girar a la derecha por la travesía de Espoz y Mina, insigne guerrillero navarro, y recalar en el Gaucho. En este lugar se dan cita todos los amantes de la pequeña cocina ya que sus pinchos son, sin duda, una apuesta innovadora. Aconsejamos sus distintos crujientes. Más tradicional es el frito de huevo del Monasterio, situado a

unos pocos metros, que cuenta también con sus incondicionales. En esta misma zona pero saliéndonos ya de las callejas de la parte antigua, no podemos olvidarnos de La Olla, junto a la Plaza de Toros. Lugar de reunión de muchos pamploneses, su bacalao en frita o en su foie fresco son francamente recomendables.

IMPRESCINDIBLES. Pero, volviendo al entorno del Casco Antiguo no podemos olvidarnos de las calles que dan al otro lado de la Plaza del Castillo: Comedias, San Nicolás, San Gregorio... Aquí el número de bares se multiplica. Resultan imprescindibles, las croquetas y fritos del centenario Café Roch y las delicias de Casa Otano o del Baserrí. En la primera no deberíamos perdernos su canelón de marisco con salsa de chalota, su tartaleta de hongos con foie, o el que llaman Basiano. El segundo ofrece también una gran variedad de platos como el ciervo con hongo *beltxa* y su original combón de corzo, elaborado con chocolate, corzo y salsa de pomelo rosa, ahí es nada.

Aunque antes de salirnos definitivamente del Casco Antiguo, aconsejamos visitar un rincón lleno de encanto, entre las traseras de la catedral y el cinturón de murallas, el solitario Mesón del Caballo Blanco, en cuyas terrazas podremos descansar de nuestro recorrido y disfrutar con uno de los espacios más agradables de toda la ciudad. Ahora bien, el aficionado del pincho, no tiene descanso en Pamplona. Debe seguir recorriendo, ahora, el resto de barrios que circundan su centro histórico, porque en todos ellos hay alternativas que debe de visitar. En el Ensanche, entorno a la plaza Blanca de Navarra, se encuentran algunos bares que apuestan por la renovación como el Melbourne, el Aralar, triunfadores de la última Semana del Pincho, o el Álamo. Si pueden ir al Aralar, pregunten por Chelo, que sabrá explicarles, con una sonrisa, sus pequeños secretos y probar propuestas tan

La Semana del Pincho de Navarra

La Asociación de Hostelería de Navarra es la responsable de organizar la cada vez más exitosa Semana del Pincho de Navarra, que ha celebrado, este año, su octava edición. Bares, cafeterías y restaurantes compiten durante siete días, para el deleite de sus clientes, en un concurso público en el que cada establecimiento ofrece un menú individualizado. La calidad de los productos y la original presentación hacen de esta competición un verdadero festival gastronómico. Colores, sabores y aromas se entremezclan, dando lugar a un espectacular recetario en miniatura. Noventa establecimientos de toda la Comunidad Foral han ofrecido este año 180 propuestas distintas que iban desde una llamativa yema de huevo relleno de solomillo de pato y sus cítricos hasta una, no menos sugestiva y enigmática, *agua de mar*.



Pincho de anchoas del bar Baserrí, en la calle San Nicolás.



En Casa Luis, emplazado en el Ensanche, destaca su foie a la plancha con manzana.



En la Estafeta se encuentran algunos de los locales más tradicionales de Pamplona.



En el Bodegón Sarria, su plato estrella es el montadito, sin olvidar su 'escombro'.



Casa Otano ofrece también una gran variedad de platos como su canelón de marisco.

refrescantes como la sandía tártara. Tampoco deberíamos dejar pasar otros locales situados en las cercanías de la plaza de la Cruz, como el Savoy, famosos por sus tablas de quesos y de patés, o Casa Luis donde podemos deleitarnos con su foie a la plancha con manzana sobre pan de nueces y pasas o su brocheta de rape. Junto a este último se alzan dos establecimientos de gran tradición, la Servicial, castizo donde los haya y el bar Haway, extraño nombre para uno de los bares más taurinos de Pamplona, donde podemos tomar nos una buena *pringá*.

San Juan es otro de los barrios con categoría de pincho. Aunque antes debemos cruzar por Iurrarna, donde aconsejamos el Chelsy. Otra opción original es La Cantineta, frente a uno de los parques más hermosos de la ciudad, la Vuelta del Castillo. El Letyana es el lugar de referencia entre los locales de San Juan y también, en realidad, de toda Pamplona. Su barra está siempre repleta de pinchos tanto o más como lo están sus paredes de premios y diplomas de multitud de concursos. Ante tanta variedad, puede que la mejor alternativa sea, simplemente,



pedir una mesa en su comedor para disfrutar con un menú elaborado íntegramente de pinchos. Asimismo podemos acercarnos, también, a su vecino El Molino, más tradicional pero igualmente delicioso. Como último consejo, no podemos dejar de

señalar otro clásico, el Urdax, bien conocido por los amantes del marisco. Imprescindible, su merluza rellena de changurro con salsa de chipirón, al que su creador es capaz de añadir hasta un toque de flores. Si aún nos quedan fuerzas deberíamos

pasar al interior, ya que, como muchos de los locales mencionados, también es restaurante, tal vez, uno de los mejores de toda Navarra. Aunque, sinceramente, para hablar de restaurantes mejor sería empezar otro artículo o dos.

¿Cuánto cuesta este hotel?



En DESTINIA.COM aún cuesta menos.

Todos los hoteles. Todas las categorías. Todos los destinos. Y el mejor precio. Elige entre 165.000 hoteles de todo el mundo. Y reserva on-line el tuyo, a un precio aún mejor de lo que imaginas. En DESTINIA.COM, pionera en España de las agencias de viaje vía Internet. Con una trayectoria de 5 años, avalada por la satisfacción y la fidelidad de 700.000 clientes: profesionales, jóvenes, familias, grupos y parejas que consiguen su hotel a un precio de escándalo. Porque en DESTINIA.COM tenemos los mejores precios de la Red. Garantizado. También puedes encontrar: VUELOS, VIAJES, PLAYAS, MONTAÑA, GUÍAS TURÍSTICAS, ALQUILER DE COCHES Y ACONTECIMIENTOS ESPECIALES.

GARANTÍA DE PRECIO MÍNIMO
Si en las mismas fechas y condiciones consigues un precio aún mejor en otra web para el hotel que elijas, te abonamos la diferencia.

destinia
ANTES DE VIAJAR, NAVEGA .com
ATENCIÓN AL CLIENTE 902 303 555