



## 8ª Semana de la Tortilla Navarra

### Listado de participantes

#### Pamplona

##### 1. La Crepa | Pza. Consejo, 2

- Cerrado: lunes
- TT
- Alérgenos: huevo

##### 2. Caravinagre | Nueva, 20

- TT y TC: La tortirella
- Alérgenos: huevo, cacahuets, lácteos, frutos secos

##### 3. Asador Maitagarri | Mercaderes, 16

- TT y TC: rellena de costilla ibérica demechada a la barbacoa
- Alérgenos: huevo

##### 4. Café con sal | Juan de Labrit, 29

- Cerrado: lunes
- TT
- Alérgenos: huevo

##### 5. Monasterio | Espoz y Mina, 11

- Cerrado: lunes
- TT y TC: VERDElisssssss
- Alérgenos: huevo

**6. Ulzama | San Nicolás, 12** 

- Cerrado: lunes
- TC: Margarita
- Alérgenos: huevo

**7. La Escalerica Centro | Pozo Blanco, 24-26**

- TT y TC: con cebolla y pimiento verde
- Alérgenos: huevo

**8. Casa Otano | San Nicolás, 5** 

- Cerrado: lunes
- TT y TC: trufada con hongos, foie y papada ibérica
- Alérgenos: huevo

**9. La Vieja Iruña | San Nicolás, 40-42**

- TT y TC: trufa
- Alérgenos: huevo

**10. Cafetería Elizalde | San Nicolás, 66 -68** 

- TT
- Alérgenos: huevo

**11. Yoldi Bar-Rest-Hotel | Av. San Ignacio, 11**

- Cerrado: domingo tarde
- TT y TC: pastrami, queso, pepinillos y mostaza
- Alérgenos: huevo, lácteos, mostaza

**12. Xalba Café | Bergamín, 26**

- TC y TT: sobrasada, queso y miel
- Alérgenos: huevo, lácteos

**13. Aliados Restaurante | Bergamín, 53** 

- Cerrado: lunes
- TT
- Alérgenos: huevo, sulfitos

#### 14.Chelsy | Iturrama, 20

- TT
- Alérgenos: huevo

#### 15.Hotel Albret | Ermitagaña, 3

- TT y TC: bacalao al pil-pil con setas
- Alérgenos: huevo, pescado

#### 16.Ayres del Soto | Manuel González López, 5

- TT
- Alérgenos: huevo

### Ayegui

#### 17.Camping Iratxe | Av. Prado de Iratxe, 14

- TT y TC: de la Esparraguera
- Alérgenos: huevo, crustáceos, lácteos

#### 18.Bar Kirol - Rest. Irache | Av. Prado de Iratxe, 4

- Abierto de viernes a domingo
- TC: rellena de hongos regada con su carbonara
- Alérgenos: huevo, lácteos

### Berriozar

#### 19.Aizberri | Pol. Berriainz, 65

- Cerrado: domingo
- TT y TC: cebolla caramelizada y queso de cabra
- Alérgenos: huevo, lácteos

### Burlada

#### 20.El Secreto de Ripa | Erripagaña, 35

- Cerrado: lunes
- TC: Pulpolioli
- Alérgenos: huevo, moluscos

## Corella

### 21.Es3 | Plaza España, 5

- Cerrado: lunes y martes
- TT y TC: verdulera
- Alérgenos: huevo, soja, lácteos

## Noáin

### 22.Viajes Pamplona Café | Aeropuerto Pamplona - Ctra. del Aeropuerto

- Abierto: de 9 a 14 h. Tardes (según vuelos - consultar).
- TT
- Alérgenos: huevo

## Tudela

### 23.La Catedral | Carnicerías, 2

- Cerrado: domingo tarde, lunes a jueves
- TC: piparras
- Alérgenos: huevo

## Arranca la 8ª Semana de la Tortilla de Navarra: del 13 al 22 de junio en 23 establecimientos de la Comunidad

### Foral

Del 13 al 22 de junio de 2025 se celebra la octava edición de la **Semana de la Tortilla de Navarra**, una cita gastronómica organizada por la **Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra (AEHN)** con la participación de **23 establecimientos** de localidades como Pamplona, Ayegui, Berriozar, Burlada, Corella, Noain y Tudela.

Consolidado ya como un evento imprescindible en el calendario gastronómico navarro, el certamen pone en valor la **tortilla de patatas**, uno de los pinchos

más emblemáticos de nuestra cultura culinaria, y lo hace a través de una ruta que invita a descubrir propuestas tradicionales e innovadoras.

El evento cuenta con la colaboración de las entidades **CaixaBank**, **Heineken**, la **Cooperativa de Hostelería**, **Huevos Larraz**, hacen posible este evento. Proyecto desarrollado en colaboración con el **Ayuntamiento de Pamplona** ([www.pamplona.es/turismo](http://www.pamplona.es/turismo)) y Subvencionado por el **Gobierno de Navarra – Nafarroako Gobernua** ([www.visitnavarra.es](http://www.visitnavarra.es)).

## Dos categorías para saborear Navarra

Durante los diez días del evento, cada establecimiento participante ofrecerá dos versiones de tortilla de patatas:

- **Tortilla de patata tradicional**: con ingredientes clásicos (patata, huevo, sal, aceite de oliva y opcional cebolla).
- **Tortilla de patata “con...”**: Con base en tortilla de patata, versión creativa con ingredientes libres que aporten personalidad, originalidad y nuevos sabores.

Toda la información puede consultarse en la web oficial [www.tortillanavarra.com](http://www.tortillanavarra.com), y en los carteles y pirámides distribuidas por los propios bares y oficinas de turismo. Estos materiales incluyen códigos navilens que mostrarán las fotografías de las tortillas, sus ingredientes, alérgenos y la geolocalización de cada establecimiento, facilitando que cada persona pueda diseñar su propia ruta de degustación.

## Concurso profesional y final en la Cooperativa

El **24 de junio de 2025** se celebrará la gran final en la **sede de la Cooperativa de Hostelería de Navarra**, donde un jurado profesional de cocineros/as y

especialistas del sector elegirá las mejores propuestas en base a criterios como presentación, cocción, textura, aroma y sabor.

Se entregarán los siguientes premios:

- **Premio Heineken-AEHN** a la Mejor Tortilla de Patatas Tradicional.
- **Premio Heineken-AEHN** a la Mejor Tortilla “con...”.
- **Premio Huevos Larraz** a la Mejor Tortilla elaborada con sus productos.

## Concurso de Fotografía en Instagram

Además, el público podrá participar en el **Concurso de Fotografía en Instagram**, compartiendo imágenes de sus tortillas favoritas desde el **viernes 13 al domingo 22 de junio**. La mejor imagen será premiada por **Heineken** con un regalo exclusivo.

### ¿Cómo participar?

- Subir una foto de una o varias tortillas a Instagram indicando el nombre del establecimiento.
- **Novedad:** Incluir **texto alternativo (alt-text)** en la imagen para fomentar la accesibilidad.
- Seguir a **@hostelerianavarra** y **@la1870\_cerveza**.
- Etiquetar con el hashtag oficial: **#TortillaNavarra2025**.

## Una receta con historia navarra

Aunque es un plato extendido por toda España, el origen documentado de la tortilla de patatas se sitúa en **Navarra**. En 1817 aparece una mención en un memorial anónimo dirigido a las Cortes, en el que se detallan los ingredientes de este plato como alimento habitual de trabajadores del campo.

La leyenda atribuye su popularización al **general Tomás de Zumalacárregui**, quien la habría descubierto en el hogar de una campesina navarra. Con solo huevos, cebolla y patatas, la anfitriona improvisó un plato que sorprendió al general por su sencillez y valor nutricional, convirtiéndolo después en comida habitual entre sus tropas.

## Participa, saborea, comparte

La **8ª Semana de la Tortilla de Navarra** es una invitación a disfrutar de la gastronomía local, redescubrir el pincho más clásico desde nuevas perspectivas, y apoyar a los bares y restaurantes que hacen de Navarra un referente del buen comer.

**Síguelo todo en redes con el hashtag #TortillaNavarra2025:**

🔑 Facebook: [@hostelerianavarra](#)

🔑 Twitter/X: [@hostnavarra](#)

🔑 Instagram: [@hostelerianavarra](#)