

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y EMPLEO

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

19 establecimientos obtienen la distinción de restaurante especializado en gastronomía navarra

Entre otros requisitos, se comprometen a ofrecer al menos un 30% de sus platos elaborados con productos locales

Martes, 02 de diciembre de 2014

El Gobierno de Navarra ha concedido a 19 establecimientos la distinción de “restaurante especializado en gastronomía de Navarra”, mediante la que se acredita la trayectoria del local, el servicio que presta y la calidad de los platos y productos que ofrece como representativos de la gastronomía de la Comunidad.

Los restaurantes acreditados, por orden alfabético, son los siguientes: Alhambra (Pamplona), Asador Ordoki (Arizkun), Ayestarán I y Ayestarán II (Lekunberri), Benta Miguel (Arraitz-Orkin), Coto Valdorba (Sansoáin), El Lechuguero (Cascante), Enekorri (Pamplona), Europa (Pamplona), Irubide (Lumbier), Loizu (Auritz/Burguete), Orgi (Lizaso), Roncesvalles (Orreaga/Roncesvalles), San Fermín (Pamplona), Txapi-Txuri (Murillo el Fruto), Trinquete (Tudela), Túbal (Tafalla), Venta Mugiuro (Mugiuro) y Zenith (Cordovilla).

Otros siete locales habían solicitado la distinción, pero no la han recibido al incumplir alguno de los requisitos exigidos en la [Orden Foral 74/2013, de 23 de diciembre](#) que regula el procedimiento para obtenerla.

La acreditación fue creada con el fin de potenciar la gastronomía navarra, impulsando su conocimiento y aprecio, y fomentar y difundir el uso de productos agroalimentarios navarros para la elaboración de los platos culinarios. Los establecimientos que la poseen se identifican mediante una placa.

Requisitos para los establecimientos

Pueden solicitar la distinción los titulares de los establecimientos que demuestren una antigüedad mínima de 5 años en restauración y hayan desarrollado una trayectoria profesional de elevado nivel de calidad y



estrecha relación con la gastronomía navarra. Los locales se comprometen a ofertar como mínimo un 30% de los platos de su carta elaborados con productos navarros.

En cuanto a los requisitos que deben cumplir las instalaciones y los servicios, figuran el de poseer un comedor independiente y con superficie adecuada a su capacidad; zona de clientes climatizada; ascensor cuando el número de plantas desde el acceso al edificio hasta el comedor sea como mínimo de dos; y cámaras frigoríficas separadas para pescados y carnes; bodega y almacén.

La carta de vinos deberá incluir una oferta de denominaciones de origen de Navarra, cavas con DO y con licores típicos de Navarra amparados bajo la denominación de Indicación Geográfica Protegida. Otros requisitos exigidos son que el personal del establecimiento deberá estar debidamente uniformado, se ofrecerá el servicio de reserva de mesa; la vajilla y la cristalería deberán ser de buena calidad y se deberán cambiar los cubiertos con cada cambio de plato, y deberán admitir tarjetas de crédito.

Con carácter anual, el Departamento abrirá durante los meses de enero y febrero la convocatoria de solicitudes para obtener la distinción.