



GUÍA DE PINCHOS

FINES DE SEMANA
ABRIL 2025

XXIII

CONCURSO
DE PINCHOS
DE LA RIOJA

EDICIÓN XXIII

INTRODUCCIÓN

¡Ya está aquí una nueva edición del Concurso de Pinchos de La Rioja! La cita más esperada para disfrutar de la fiesta de la micro-gastronomía en las barras de nuestra región. Un encuentro gastronómico donde el #productoriojano y la participación del público son los ingredientes principales de una receta llena de imaginación y sabores de nuestra tierra.

Unos sesenta establecimientos han aceptado el reto de encender sus fogones, idear sus pinchos y ofrecerlos al público durante todos los fines de semana del mes de abril. Podrás votar por los que más te gusten y contribuir a la elección del Premio Popular. Entre todos los participantes se sortearán cuatro cenas para dos personas.

¡Afila bien los palillos!, localiza a los concursantes y traza la ruta para disfrutar. Solo uno de ellos alcanzará el preciado Delantal de Oro* de La Rioja ¡No te lo puedes perder!

**De entre todos los participantes en Concurso se elegirán a los diez finalistas, que disputarán la gran final el próximo día 6 de mayo, a las 10:00h, en un show cooking abierto al público en Riojaforum.*

ÍNDICE

LOGROÑO

Wine Fandango	6
Cafetería Fuentes	7
El Arca	8
La Redonda	9
Bar Akela	10
Bierhaus Odeón Cascajos	11
La Taberna de Portales	12
Cafetería Toten	13
Bierhaus Odeón San Adrián	14
Bar Silcar	15
Nuevo Picasso con Sabor	16
Bar Mauleón	17
Bar Top	18
Perretxico	19
La Taberna Del Tío Blas	20
Nuestro Bar	21
Shambhala	22

Taberna 11 Metros	23
Pasión por Ti	24
Letras de la Laurel	25
Bar Cool	26
Café-Bar D2	27
Tasty Fajitas	28
Bar La Esquina de San Juan	29
Bar Iturza	30
Café Victoriano Ninette	31
La Oficina	32
Taberna de Correos	33
Rest. Envero	34
Moderna Tradición	35
El Peregrino San Juan	36
CALAHORRA	
Rest. El Albergue	38
Rincón de Livi	39
Cafetería B5	40
Aromas de Rioja by Zenit	41

La Comedia	42
BurguerPro	
El Otro	43
Rest. Bar	
La Viña	44
Bar Rest.	
Los Leones	45
ARNEDO	
Pastelería	
La Clavelina	46
Bar Rest.	
Sopitas	47
Victoria	
Restauración	48
Bar Layma	
Morros	49
NÁJERA	
Meraki	
Gastrobar	50
Bodegón	
La Judería	51
Bar Sanfer	52
Café Pepe	53
HARO	
Arde Gastrobar	54
Bar Pasadizo	55
Los Berones	
Restaurante	56

ÁBALOS

Hotel Restaurante	
Villa de Ábalos	57

CASALARREINA

Rest. Otium en	
Natura Resorts	58

CASTILSECO

Wine Bar Bodegas	
Ruiz Alfaya	59

CLAVIJO

Centro Social	
Clavijo	60

EZCARAY

Ademanda	
Pastelería	61

MURILLO DE RÍO LEZA

Bar Rest. Plaza	62
-----------------	----

PIPAONA DE OCÓN

Bar Restaurante	
La Alameda	
de Pipaona	63

PRADEJÓN

Bar Chandro	64
-------------	----

VENTOSA

La Mielería	65
-------------	----



WINE FANDANGO

Calle Vara de Rey, 5. Logroño

TERNERA ECOLÓGICA RIOJANA

Chalota, pepinillos, alcaparras, yema de huevo, tabasco, mostaza, Yondu, AOVE, Kimchi, harina, agua, Pimentón de La Vera, leche, mantequilla, ternera ecológica riojana y alegría riojana

CAFETERÍA FUENTES

Calle la Campa, 2. Logroño

BOLA DE DRAGÓN

Patata, leche, picadillo de chorizo, huevo,
pan rallado y alegría riojana





EL ARCA

Calle San Juan, 3. Logroño

OFRENDA

Carrilleras de cerdo internas, vino clarete de San Asensio, patatas de Villar de Torre, DOP Queso Camerano, leche sin lactosa, margarina, gublines, pan rallado, huevo, harina, maicena, tomate frito, sal, azúcar y agua

LA REDONDA

Calle Portales, 33. Logroño

COL A LA RIOJANA

Col rizada, chorizo, beicon ahumado, patata, cebolla, ajo, pimentón picante, laurel, sal, pimienta, vinagre de vino blanco, aceite de oliva, limón exprimido y perejil





BAR AKELA

Calle Manzanera, 13. Logroño

FOCACCIA AKELA

Vinagre riojano, DOP Aceite de La Rioja, cebolla morada, harina, lechuga, levadura, tomate cherry, mahonesa de guindilla riojana y anchoas, mostaza, pepinillos, pimienta, pollo, romero y sal

BIERHAUS ODEÓN CASCAJOS

Calle Juan Boscán, 7. Logroño

TRAMPANTOJO

Morcilla dulce riojana, harina, patata, huevos, leche, mantequilla, pimientos rojos riojanos y nata





LA TABERNA DE PORTALES

Calle Portales, 39. Logroño

BROCHETA DE TEMPURA DE BACALAO A LA RIOJANA

Bacalao, fritada riojana (tomate, cebolla, pimiento, ajo y aceite de oliva), tempura y alioli (mayonesa y ajo)

CAFETERÍA TOTEN

Calle Duques de Nájera, 21. Logroño

FOIE, QUÉ CEBOLLA!!!!

Patata, mantequilla, nata, foie, cebolleta fresca de Varea, boletus, yema de huevo y DOP Aceite de La Rioja





BIERHAUS ODEÓN SAN ADRIÁN

Parque San Adrián, 5. Logroño

MINI JUMPER

Mini pan de hamburguesa, carne de ternera de La Rioja, cebolla, queso de Cameros, jamón serrano planchado y salsa jumper

BAR SILCAR

Plaza Monseñor Romero, 32. Logroño

PIMIENTO Y MAR

Pimientos del piquillo, bonito del norte en aceite de oliva, mahonesa, cebolleta, alcaparras, pepinillos, estragón, aceite de oliva, perejil, cebollino y sal





NUEVO PICASSO CON SABOR

Calle Portales, 4. Logroño

LOGROFLAUTA

Tortilla de maíz, pollo desmenuzado, cebolla, ajo, chile chipotle, tomate frito, pimienta, ensalada de repollo, crema ácida, lima, tomate fresco y cilantro

BAR MAULEÓN

Plaza Fermín Gurbindo, 2. Logroño

PASTEL DE POLLO

Hojaldre de pollo, cebolla, pimiento rojo, guisantes, comino y huevo





BAR TOP

Calle San Millán, 2. Logroño

PINCHO DE OREJA PICANTE

Pan, oreja, cebolla, tomate y alegría riojana

PERRETXICO

Calle Portales, 21. Logroño

TXORIPAN DEL SIGLO XXI

Chistorra, harina, leche, levadura,
huevo y aceite





LA TABERNA DEL TÍO BLAS

Calle del Laurel, 1. Logroño

LA ESPERADA 2025

Alcachofa, pimiento del piquillo,
gambas, nata, nuez moscada,
guindilla, ajo y torreznos

NUESTRO BAR

Calle Huesca, 16. Logroño

SINFONÍA DE FOIE Y ANCHOA

Hojas filo, foie de pato, anchoas, frutos rojos, chocolate negro, manteca de cacao, zumo de naranja, lecitina de soja, pimienta de Sichuan, flor de sal y AOVE





SHAMBHALA

Calle Albia de Castro, 8. Logroño

MI TERE

Bacalao y pimiento del piquillo

TABERNA 11 METROS

Calle Beratúa, 1. Logroño

BUEN ROLLO

AOVE, sal, pimienta, cebollino, pasta brik,
morcilla, mango, piñones, puerro, pimienta
del piquillo y nata





PASIÓN POR TI

Calle del Laurel, 5. Logroño

PINCHO OCHENTERO

Harina, alioli, mantequilla, huevos, lechuga, gambas, salsa rosa, aceite y brotes

LETRAS DE LA LAUREL

Calle del Laurel, 22. Logroño

ONIGIRI RIOJANO

Arroz, azúcar, sal, vinagre, cebolla,
ajo, tomate, cordero de La Rioja y
pasta Gochujan





BAR COOL

Travesía Ollerías, 4. Logroño

1-4-9-2

Plátano macho, ternera, patata,
especias, vino y café

CAFÉ-BAR D2

Calle Ramírez de Velasco, 8. Logroño

FOCACCIA RIOJANA

Focaccia, queso de cameros, jamón,
cebolla y tomate riojano





TASTY FAJITAS

Calle San Juan, 5. Logroño

TASTY CROCHINITA

Cochinita pibil (carne de cerdo mechada cocinada a baja temperatura marinada con achiote y pomelo), bechamel casera, rebozado de migas de totopos caseros (maíz), salsa de tomatillos y aguacate (tomatillos, cebolla, jalapeños, cilantro, sal, azúcar, lima y aguacate) y cebolla encurtida

BAR LA ESQUINA DE SAN JUAN

Calle San Juan, 35. Logroño

HAMBURGUESA DE CHULETÓN

Carne madura de ternera, mahosanjuan, queso cheddar, panceta de Villoslada a la plancha, pan brioche y patata teja





BAR ITURZA

Marqués de San Nicolás, 132. Logroño

BOCATITA DE OREJA Y MORRO

Oreja, morro, sofrito con productos riojanos y alegrías riojanas

CAFÉ VICTORIANO NINETTE

Calle La Merced, 4. Logroño

BLANCA TENTAZION

Aceite, queso, harina, azúcar, crema de leche, chocolate blanco, fresas y levadura





LA OFICINA

Calle Benemérito Cuerpo
de la Guardia Civil, 6. Logroño

DELICIA DE VULCANO

Champiñón de Quel, huevo, pan rallado,
AOVE riojano, puerro de la huerta riojana,
sal, ajo de Nájera y perejil

TABERNA DE CORREOS

Calle San Agustín, 8. Logroño

DELICIA DE PATO

Manchones de confit de pato y mermelada
de naranja amarga





RESTAURANTE ENVERO

Travesía de San Juan, 6. Logroño

CONCHITA GRATINADA AL PISCO Y QUESO DE CAMEROS

Zamburiña, mantequilla, perejil, sal,
pimienta pisco y queso de Cameros

MODERNA TRADICIÓN

Calle Sagasta, 16. Logroño

RANCHO

Costilla de ternera, cebolla, pimiento verde y rojo, zanahoria, chorizo riojano, pimentón, AOVE, sal, caldo de carne casero, Agar-agar, escamas de sal y micromezclum





EL PEREGRINO SAN JUAN

Calle San Juan, 21. Logroño

FOIE MICUIT CON CEBOLLA Y PAN DE PASAS

Foie micuit, manzana asada,
cebolla crujiente, pan de pasas
y reducción de Módena

VOTA TU PINCHO FAVORITO

**Rellena la papeleta
que encontrarás en los
establecimientos
participantes e
introdúcela en la urna.**

**Entrarás en el sorteo
de cuatro cenas para
dos personas.**

**¡Tienes hasta el 27 de
abril para participar!**



RESTAURANTE EL ALBERGUE

Calle Rasillo de San Francisco. Calahorra

EL AGRICULTOR

Hoja de almidón de patata, pimientos rojos asados y alcachofa de Calahorra, soja, foie, ajo, sal y aceite de oliva del trujal de Calahorra

RINCÓN DE LIVI

Plaza del Raso, 17B. Calahorra

ALCACHOFAS CON FOIE FRESCO Y SALSA DE MANGO

Pan, salsa de mango, alcachofa de
La Rioja, foie, mango y sésamo





CAFETERÍA B5

Calle Río Oja, 6. Calahorra

PASTEL DE ALCACHOFAS

CON CABEZA DE JABALÍ Y PIRULETA DE QUESO

Pan, alcachofa de La Rioja, cabeza de jabalí, queso, mayonesa y mermelada

AROMAS DE RIOJA BY ZENIT

Ctra. Zaragoza, Km 363,800. Calahorra

DE LA ALUBIA HASTA LOS ANDARES

DOP Alubia de Anguiano, tocino, costilla, IGP Chorizo Riojano, morcilla, guindillas, DOP Aceite de La Rioja, leche, harina, mantequilla ahumada, huevos y verduras de Calahorra





LA COMEDIA

Plaza de Monte Compatri, 1. Calahorra

CAPRICHIO DE LA RIOJA

Manitas de cordero, almendras, pasta wonton, salsa de pimientos rojos, huevo y brotes (hojas de zanahoria y flor de pensamiento)

BURGUERPRO EL OTRO

Paseo Mercadal, 27. Calahorra

MINIPRO DE ALCACHOFA

Carne de ternera, carne de cerdo,
ajo, perejil, pimiento rojo y verde
confitados, alcachofas, calabacín,
berenjenas y pan brioche





RESTAURANTE BAR LA VIÑA

Paseo Mercadal, 35. Calahorra

EL ROYUELO

Pan casero de zanahoria, harina de almendra y pimentón rojo, carrillera al vino tinto de origen Cantarroyuela, pimientos del piquillo, yema texturizada, queso de Los Cameros y reducción de vino Cantarroyuela

BAR REST. LOS LEONES

Calle Ramón Subirán, 35. Calahorra

BRIOCHE DE RABO DE TORO

Pan brioche, rabo de toro, cebollino
y verduras de Calahorra, vino tinto
DOCa Rioja, mayonesa umami y DOP
Queso Camerano





PASTELERÍA LA CLAVELINA

Paseo de la Constitución, 65. Arnedo

DE UN BOCADO

Cobertura pura de cacao 75%, pimienta del piquillo, AOVE Arbequina y pistacho

BAR RESTAURANTE SOPITAS

Calle Carrera de Vico, 4. Arnedo

"SOPITAS" DE CAPARRÓN & COMPANY

Caparrones de Anguiano, morcilla, chorizo, costilla, tocino, berza, cebolla, zanahoria, ajo, pimentón, guindillas, AOVE y sal





VICTORIA RESTAURACIÓN

Paseo de la Constitución, 97. Arnedo

PATATA GRATINADA

Patata de Santo Domingo, ajos de Arnedo, jamón de Enciso, mojo picón y trompetillas negras

BAR LAYMA MORROS

Calle República Argentina, 5. Arnedo

LA GORDILLA

IGP Pimiento Riojano, tomate, cebolla,
derivados de la harina y gordilla riojana





MERAKI GASTROBAR

Calle San Marcial, 1. Nájera

EL DANZADOR

Espiral de alubia de Anguiano en texturas con polvo de chorizo y emulsión de piparras encurtidas

BODEGÓN LA JUDERÍA

Calle Constantino Garrán, 13. Nájera

SOLOMILLO DEL NAJERILLA

Solomillo de cerdo, champiñones,
cebolla y queso de Anguiano





BAR SANFER

Calle San Fernando, 12. Nájera

RIOJANINI

Manitas de cerdo, jamón, chorizo, panceta, mozzarella, DOP Queso Camerano, pera de Rincón y alegría riojana

CAFÉ PEPE

Calle Guindalera, 3. Nájera

PERGAMINO NAJERINO

Pasta wonton, setas variadas, ternera, vino blanco, hierbas provenzales, puerro, zanahoria, cebolla, vino tinto, mantequilla, aceite de oliva y pimiento Najerano





ARDE GASTROBAR

Calle La Vega, 11. Haro

EL RABO DE LA ALCACHOFA

Rabo de ternera, harina, huevo, alcachofa, aceite de oliva 0,4, aceite trufado, patata, mantequilla, sal, pimienta, nata de cocina, sal en escamas, micromezclum, cebolla, zanahoria, puerro y maicena

BAR PASADIZO

Plaza de la Iglesia, 1. Haro

PASIÓN DE PRIMAVERA

Champiñones de Autol, Queso Los Cameros, pimienta, puerros jarreros, leche, nuez moscada, pan, harina de trigo, huevo, sal de Añana y Pedro Ximénez





LOS BERONES RESTAURANTE

Calle Santo Tomás, 28. Haro

BOCATITA DE CORDERO

Cordero a baja temperatura, pan de chipa, pimiento del piquillo confitado, pimiento de Padrón y patatas fritas

HOTEL REST. VILLA DE ÁBALOS

Plaza Fermín Gurbindo, 2. Ábalos

GORGORITO

Panceta, lomo de cerdo, té, chocolate,
café, mole, huevo, harina y agua





RESTAURANTE OTIUM EN NATURA RESORTS

Carretera La Rioja-111, Km 36. Casalarreina

TORTARTAR

Trucha, manitas, cebolla, tomate, naranja, ajo, picante, aceite, vinagre, sal, pimienta, pan, pistacho y brotes

WINE BAR

BODEGAS RUIZ ALFAYA

Calle de la Carretera, 10. Castilseco

941 "SORPRESA"

Carrillera de cerdo de La Rioja, verduras de La Rioja (cebolla, pimiento verde y rojo, zanahoria y puerro), vino tinto joven tempranillo, caldo, Pedro Ximénez, patatas de Casalarreina, soja, leche, mantequilla, sal, perlas de vino garnacha, Queso Los Cameros, aceite de oliva de La Rioja y panecillo de Haro





CENTRO SOCIAL CLAVIJO

Plaza Hipólito Ascacíbar, 1. Clavijo

A LA SOMBRA DEL LATURCE

Huevo, pimientos, pan, jamón, aceite y sal

ADEMANDA PASTELERÍA

Calle González Gallarza, 7. Ezcaray

TRAMPANTOJO PULGA DE CALAMARES

Arroz, leche, azúcar, canela, huevos,
harina, pan rallado, sal, levadura,
mantequilla, almendras y almidón de maíz





BAR RESTAURANTE PLAZA

Plaza de España, 4. Murillo de Río Leza

BOCATITA DE OREJA REBOZADA CON GUINDILLA RIOJANA EN ACEITE

Pan, oreja de cerdo, harina, huevo, guindilla
y AOVE riojano

BAR RESTAURANTE LA ALAMEDA DE PIPAONA

Plaza Frontón. Pipaona de Ocón

CHAMPATITAS

Champi premium de Ausejo, patitas de lechón riojano, chorizo y panceta de Galilea, tomate riojabajeño, cebolla, pimiento verde y rojo, zanahoria, puerro, ajo, sal, AOVE de Galilea, tres pimientos, Pimentón de La Vera, queso de Cameros, queso fundido, vino blanco de Alcanadre y pan de Murillo





BAR CHANDRO

Calle Doña Juana Cordón, 16. Pradejón

CARDO EN TEMPURA RELLENO DE PATÉ DE CHAMPIÑONES AL VINO DULCE

Cardo, almendras, champiñón de Pradejón, cebolla, ajo, vino dulce, perejil, tomillo, pimienta negra, sal, sifón, harina y bicarbonato

LA MIELERÍA

Calle San Roque, 12. Ventosa

MIEL Y VINO PEREGRINO

Manzana asada, miel de montaña,
queso fresco, polen de abeja, vino
de miel y vinagre de miel



colabora:



La Rioja
#productori🇪🇵jano