

Son los nuestros, son de calidad  
[www.alimentosdelarioja.com](http://www.alimentosdelarioja.com)



**LA RIOJA**  
Capital



El pimiento Najarano forma parte del acervo gastronómico riojano. No en vano es una variedad autóctona y casi exclusiva de nuestra región. Amparado por la Indicación Geográfica Pimiento Riojano desde 2003, se caracteriza por su excelente sabor y por su finura, lo que hace que resulte muy agradable al paladar. Este pimiento, de forma cónica y acabado ligeramente en pico, presenta un tamaño grande, de al menos 16 centímetros de largo y 6 de grosor, y un color rojo intenso, aunque a veces se comercializa entreverado.

El Pimiento Riojano se comercializa en fresco y, sobre todo, en conserva, asado en horno de leña, siguiendo procesos tradicionales que potencian sus cualidades organolépticas.

Para dar a conocer este alimento típico riojano, la Asociación de Profesional de Productores de Pimiento Najarano y Santo Domingo, en colaboración con La Rioja Capital, ha organizado unas Jornadas Gastronómicas en las que bares y restaurantes de La Rioja ponen a disposición de sus clientes pinchos y platos elaborados a base de Pimiento Riojano del 24 de mayo al 6 de junio.

Las Jornadas Gastronómicas del Pimiento Riojano han sido organizadas con la colaboración de:



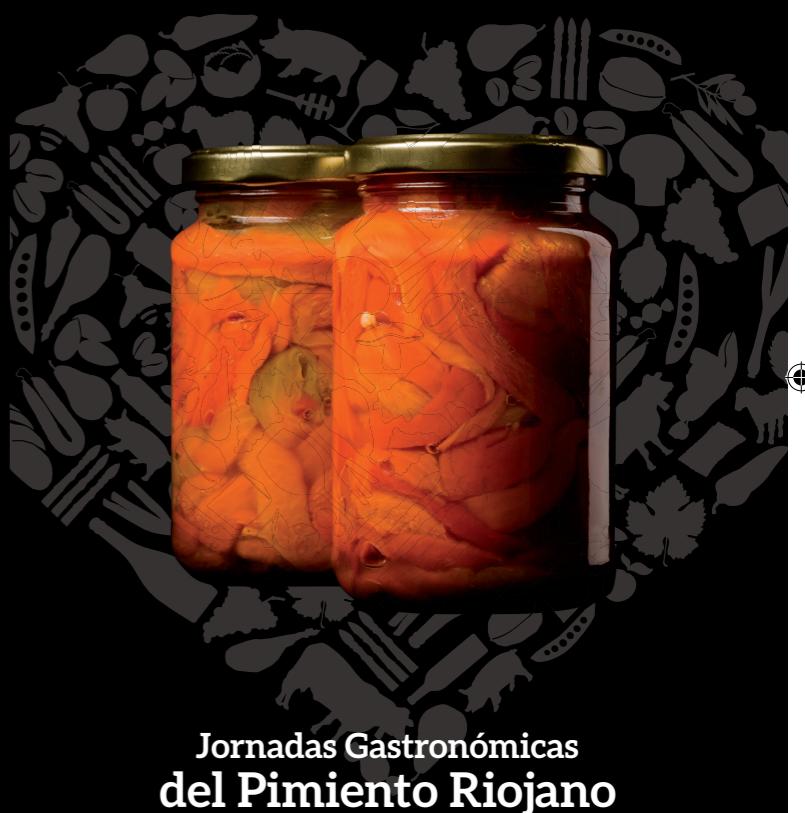
Ayuntamiento de Arnedo  
ASOCIACIÓN DE COMERCIO



riamesa  
Asociación Riojana Calidad en la Mesa

Barrios Históricos de Nájera

...y por supuesto de todos los establecimientos que figuran en este folleto.



**Jornadas Gastronómicas  
del Pimiento Riojano**

Del 24 de mayo al 2 de junio

**LA RIOJA**  
Capital

**Gobierno  
de La Rioja**

Agricultura, Ganadería  
y Medio Ambiente



## BARES

### LOGROÑO

#### CALDERAS

Laurel, 20. 26001 Logroño  
**Pincho:** Indiscreto

#### CAFETERÍA-BOCATERÍA DOVER

Parque San Adrián, 3  
26007 Logroño  
**Pincho:** Tosta de secreto ibérico con Pimiento Riojano

#### BAR EL MURO

Laurel, 26. 26001 Logroño  
**Pincho:** Cojonudo

#### LA GOTTA DE VINO

San Agustín, 14. 26001 Logroño  
**Pincho:** Piperrada riojana

#### LAS QUEJAS

Albornoz, 8. 26001 Logroño  
**Pincho:** Morcilla con Pimiento Riojano

#### PORTO VECCHIO

Vara de Rey, 81. 26004 Logroño  
**Pincho:** Tortilla de patatas con Pimiento Riojano

#### PORTO VECCHIO

Clavijo, 32. 26007 Logroño  
**Pincho:** Tortilla de patatas con Pimiento Riojano

### ARNEDO

#### BAR FUENTE LAVERO

Avda. de la Cruz Roja, s/n  
26580 Arnedo

**Pincho:** Salteado de Pimiento Riojano con aceite

### BAR LA BARONESA

Paseo de la Constitución, 62  
26580 Arnedo

**Pincho:** Tosta de manitas de cerdo con Pimiento Riojano

### BAR LA CEPA

Paseo Libertad, 11. 26580 Arnedo.

**Pincho:** Tosta de Pimiento Riojano, jamón y huevo de codorniz.

### BAR LA CLAVELINA

Paseo de la Constitución, 65  
26580 Arnedo

**Pincho:** Helado de Pimiento Riojano

### BAR LAS ROTONDAS

Avda. de Benidorm, 45  
26580 Arnedo

**Pincho:** Lanza de bacalao con Pimiento Riojano

### BAR SÉPTIMO CIELO

Libertad, 6. 26580 Arnedo

**Pincho:** El divino (Tosta de Pimiento Riojano asado a la leña con polvo de ajo y lluvia de aceite Virgen 5 Valles)

### BAR VICTORIA

Paseo de la Constitución, 97  
26580 Arnedo

**Pincho:** Pimiento Riojano asado

### BAR VIRREY

Paseo de la Constitución, 27  
26580 Arnedo

**Pincho:** Tosta de Pimiento Riojano con anchoa

### BRIONES

#### DINASTÍA VIVANCO

N 232, km 442. 26330 Briones  
**Pincho:** Bombón de Pimiento Riojano

### CALAHORRA

#### LA COMEDIA

Plaza Montecompatri, 1  
26500 Calahorra

**Pincho:** Crema de espárragos con tempura de verduras y Pimiento Riojano caramelizado

### EZCARAY

#### BAR LORCA

Sagastia, 14. 26280 Ezcaray

**Pincho:** Pimiento Riojano con ventresca de bonito y anchoa

### HARO

#### ATAMAURI

Plaza Juan García Gato  
26200 Haro

**Pincho:** Pimiento Riojano con foie

#### RESTAURANTE EL MONO

Mayor, 41. 26300 Nájera

**Pincho:** Pan frito, caña de mayonesa con atún y cebolla, tomate natural, bonito, anchoa y Pimiento Riojano

#### EL ESCONDITE

Grecia, 1. 26200 Haro

**Pincho:** Anchoas con Pimiento Riojano

#### EL REMOLINO

San Martín, 2. 26200 Haro

**Pincho:** Delicia de mar y la huerta.

#### CAFÉ ÉPOCA

Plaza de la Paz, 4. 26200 Haro

**Pincho:** Pastel de Pimiento Riojano

#### CERVECERÍA KIEN

Mayor, 42. 26300 Nájera

**Pincho:** Pastel Medieval (Gambas, Pimiento Riojano, huevo y leche)

#### MESÓN LA AMISTAD

La Cruz, 6. 26300 Nájera

**Pincho:** Cuajada de Pimiento Riojano

### LOS CAÑOS

#### RESTAURANTE LA JUDERÍA

Plaza San Martín, 5. 26200 Haro

**Pincho:** Pimiento relleno con salsa de Pimiento Riojano

### BAR PLATERÍAS

#### LA TABERNA DE MANU

Plaza de la Paz, 2. 26200 Haro

**Pincho:** Pimiento Riojano con ventresca de bonito y anchoa

### LA TABERNA URDAI

#### RESTAURANTE EL MONO

La Ventilla, 89. 26200 Haro

**Pincho:** Pimiento Riojano con ventresca y anchoa

### NÁJERA

#### RESTAURANTE LA CUEVA DE DOÑA ISABELA

Plaza San Julián, 13  
26300 Nájera

**Pincho:** Pimiento Riojano con foie

### RESTAURANTE EL MONO

Mayor, 41. 26300 Nájera

**Pincho:** Pan frito, caña de mayonesa con atún y cebolla, tomate natural, bonito, anchoa y Pimiento Riojano

### EL TRINQUETE

Mayor, 8. 26300 Nájera

**Pincho:** Tierra y mar (Pimiento Riojano y anchoa del Cantábrico)

### EL RINCÓN DEL VINO

Mayor, 42. 26300 Nájera

**Pincho:** Pastel Medieval (Gambas, Pimiento Riojano, huevo y leche)

### LA COCINA DE RAMÓN

Laurel, 5. 26001 Logroño

**Pincho:** Pimiento Riojano con anchoas de Santoña y Aceite de La Rioja

### RESTAURANTE LOS PARRALES

#### RESTAURANTE LA GALERÍA

Constantino Garrán, 13

**Pincho:** Boulevard Nájera

### BAR NÁXARA

#### LA TABERNA DE MANU

Plaza de la Paz, 25. 26200 Haro

**Pincho:** Pimiento Riojano con ventresca de bonito y anchoa

### RESTAURANTE VICTORIA

#### LA VIEJA BODEGA

Mayor, 52. 26300 Nájera

**Pincho:** Boulevard Nájera

### LA TABERNA URDAI

La Ventilla, 89. 26200 Haro

**Pincho:** Pimiento Riojano con ventresca y anchoa

### RESTAURANTE LA CUEVA DE DOÑA ISABELA

Travesía Jardines, 1  
26230 Casalarreina

**Pincho:** Pimiento Riojano asado o Pisto de Pimiento Riojano con pil-pil de bacalao

### LA COCINA DE RAMÓN

Portales, 30. 26001 Logroño

**Pincho:** Pimiento Riojano con anchoas de Santoña y Aceite de La Rioja

### EL RINCÓN DEL VINO

Marqués de San Nicolás, 136

**Pincho:** Pastel Medieval (Gambas, Pimiento Riojano, huevo y leche)

### LA GALERÍA

Saturnino Ulargui, 5

**Pincho:** Mermelada de Pimiento Riojano con calabaza y Pimiento Riojano con mouse de queso y caviar de salmón

### RESTAURANTE LOS PARRALES

#### RESTAURANTE LA GALERÍA

Constantino Garrán, 13

**Pincho:** Boulevard Nájera

### BAR NÁXARA

#### LA TABERNA DE MANU

Plaza de la Paz, 25. 26200 Haro

**Pincho:** Pimiento Riojano con ventresca de bonito y anchoa

### RESTAURANTE VICTORIA

#### LA VIEJA BODEGA

Mayor, 52. 26300 Nájera

**Pincho:** Boulevard Nájera

### LA TABERNA URDAI

La Ventilla, 89. 26200 Haro

**Pincho:** Pimiento Riojano con ventresca y anchoa

### RESTAURANTE LA CUEVA DE DOÑA ISABELA

Travesía Jardines, 1  
26230 Casalarreina

**Pincho:** Pimiento Riojano asado o Pisto de Pimiento Riojano con pil-pil de bacalao

### LA COCINA DE RAMÓN

Portales, 30. 26001 Logroño

**Pincho:** Pimiento Riojano con anchoas de Santoña y Aceite de La Rioja

### EL RINCÓN DEL VINO

Marqués de San Nicolás, 136

**Pincho:** Pastel Medieval (Gambas, Pimiento Riojano, huevo y leche)

### LA GALERÍA

Saturnino Ulargui, 5

**Pincho:** Mermelada de Pimiento Riojano con calabaza y Pimiento Riojano con mouse de queso y caviar de salmón

### RESTAURANTE LOS PARRALES

#### RESTAURANTE LA GALERÍA

Constantino Garrán, 13

**Pincho:** Boulevard Nájera

### BAR NÁXARA

#### LA TABERNA DE MANU

Plaza de la Paz, 25. 26200 Haro

**Pincho:** Pimiento Riojano con ventresca de bonito y anchoa

### RESTAURANTE VICTORIA

#### LA VIEJA BODEGA

Mayor, 52. 26300 Nájera

**Pincho:** Boulevard Nájera

### LA TABERNA URDAI

La Ventilla, 89. 26200 Haro

**Pincho:** Pimiento Riojano con ventresca y anchoa

### RESTAURANTE LA CUEVA DE DOÑA ISABELA

Travesía Jardines, 1  
26230 Casalarreina

**Pincho:** Pimiento Riojano asado o Pisto de Pimiento Riojano con pil-pil de bacalao