

# GUÍA **PINCHOS**

BARES Y RESTAURANTES



## El corazón de La Rioja

CALLE SAN AGUSTÍN | CALLE ALBORNOZ | TRAVESÍA DE LAUREL | CALLE LAUREL

[www.callelaurel.org](http://www.callelaurel.org)

# SE UN BUEN LAUREADOR

Bote

01.



Pedir 1 persona a un camarero en nombre de todo el grupo.

02.



Abonar las consumiciones al ser servidas.

03.



No llevar copas de un establecimiento a otro.

04.



No sacar los taburetes a la calle, la normativa del Ayuntamiento no lo permite.

05.



Utilizar las mesas o barricas del establecimiento donde se ha pedido.

06.



Velar por la tranquilidad de todos los clientes.  
*(Independientemente de su edad)*

## PASARSE TIENE CONSECUENCIAS

Según la Ley Municipal de ordenación cívica del Ayuntamiento de Logroño, se multará con 300-3000€, a todas aquellas personas que se hallen en alguno de los siguientes supuestos:

01. Vestir disfraces inadecuados y obscenos
02. Utilizar megafonía y métodos de amplificación de sonido
03. Prohibición de charangas sin permiso municipal
04. Prohibido hacer ruido y alboroto
05. Cumple con las normativas sanitarias vigentes



**FREE GLUTEN**

En los establecimientos indicados con este sello se pueden encontrar pinchos aptos para celíacos.

*Gluten-free options available.*



**VEGAN**

En los establecimientos indicados con este sello se pueden encontrar pinchos para veganos.

*Vegan options available.*



**BONOPINCHO**

Los establecimientos señalados con este sello están adheridos a los bonopinchos.

*Takes part in the bonopincho programme.*

marquesdecaceres.com

Instagram @marques\_caceres

WINE MODERATION  
12% VOL. COMPARTIR ES CUIDAR



# Marqués de Cáceres

CRianza

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



## Mucho más que tradición



# La Rioja, auténtica

Viajar a La Rioja es vivir a través de tus sentidos. Paisajes, bodegas, museos y cientos de experiencias fascinantes para que disfrutes de una pasión genuinamente riojana: el vino.





# Nos vamos de PINCHOS

*Let's go bar hopping*



1

Calle Laurel

BAR

**Achuri**



**Montadito de orejita de cordero**

*Lamb ear "montadito"*

**Desde 1942, tercera generación. Oferta de pinchos variados: embuchados, ajos asados, bacalao con naranja...**

*In the same family for three generations since 1942. Wide range of pinchos: embuchados (rolled and grilled lamb intestines), roasted garlic, cod with orange...*



C/ Laurel, 11



2

Calle Laurel

BAR

Ángel



### Champiñón a la plancha con salsa de la casa

*Grilled mushroom in special house sauce*

Fundado en 1960, fue el primer bar de la calle Laurel en ofrecer pincho de champiñón a la plancha con gamba.

*Opened in 1960 this was the first bar in La Laurel to offer the famous grilled mushroom and prawn pincho.*



C/ Laurel, 12





5

Travesía Laurel

BAR

## Blanco y Negro



### Matrimonio

*"Matrimonio": Anchovies and green peppers mini-baguette*

Bar más antiguo de toda la zona, convertido en un referente de la calle Laurel por su historia y sus especialidades del matrimonio y bruschetta de queso de cabra.

*The oldest bar in the area and a hallmark of La Laurel because of its history and specialties: the 'Matrimonio' and the goats' cheese bruschetta.*



Travesía de Laurel, 1



6

Calle San Agustín

BAR

## Bodeguilla Los Rotos



### Roto de gulas

*Scrambled eggs with "gulas" in bread bun*

**Diez variedades diferentes de Rotos para todos los gustos y con una novedad semanal para sorprender.**

*Ten different types of 'Rotos' (scrambled egg buns) to cater for all taste-buds and a weekly special to keep surprising their customers.*



C/ San Agustín, 8



8

Calle Laurel

BAR

**Calderas**



**Bocatita de calamares con salsa**

*Squid with special sauce mini-baguette*

**Un clásico de la calle Laurel, con surtido de tapas tradicionales.**

*A classic of the Calle Laurel with a selection of traditional tapas.*



C/ Laurel, 20



9

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE VINOTECA

**Casa Ríos**



**Tablas estilo Casa Ríos**

*Platters Casa Ríos style*

**Bar del Restaurante familiar del Chef Riojano Carlos Río y sus hijos, expertos en vinos de Rioja. Tapas y raciones hechas al momento. Exclusiva y bonita vinoteca.**

*Bar of restaurant Casa Ríos of Riojan chef Carlos Ríos and family, experts in Rioja wines. Freshly-made tapas and portions. Exclusive and charming wine cellar.*



C/ San Agustín, 5



10

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

**Casa Víctor**



**Tosta de boquerón con alga wakame, tomate, sésamo y sal de vino**

*Toast with anchovies, wakame algae, tomato, sesame and wine salt*

**Nuevo local, en el cual podrás encontrar una gran apuesta por la calidad y el buen producto. Acompañado por una amplia carta de vinos, tanto en copa como en botella.**

*New place, in which you can find a great bet for quality and good product. Accompanied by an extensive wine list, by the glass or by the bottle.*



C/ Bretón de los Herreros, 30





11

Travesía Laurel

BAR

**Charly**



**Morrito frito**

*Fried pork snout*

**40 años de experiencia le dan a este bar el reconocimiento de unos de los mejores morritos de la zona.**

*40 years of experience have earned this bar the well deserved reputation of having one of the best pork snouts in the area.*



Travesía de Laurel, 2



12

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

**Charro**



**Salchichón a la brasa**

*Grilled 'Salchichón' sausage*

**Disfruta de nuestras tapas a la brasa:  
Salchichón, chistorra, embuchado,  
chuletilas y entrecot. Exclusiva selección  
de vinos por copa.**

*Delight on our grilled tapas: 'salchichón' and 'chistorra' sausages, 'Embuchado' (rolled and grilled lamb intestines), lamb chops and ribeye steak. All accompanied by an exclusive selection of wines by the glass.*



C/ San Agustín, 9 Bajo 2





WINE MODERATION

Art de Vivre

EL VINO NO SE CONSUME CON MODERACIÓN

*Tradición, Actitud y Frescura*  
**LA SUMA HACE EL CARÁCTER**  
 DESDE 1973

*Estates & Wines*  
**BODEGAS OLARRA**  
 BODEGAS Y VIÑEDOS

[www.grupobodegasolarra.com](http://www.grupobodegasolarra.com)





13

Travesía Laurel

BAR

**Cid**



## Setas a la plancha cultivadas con salsa de la abuela

*Grilled wild mushrooms in special grandmother's sauce*

**35 años de especialidad, marcado a través de su pincho estrella su propio estilo de seta y salsa.**

*35 years specialising in their star pincho: a wild mushroom and sauce with a style of its own.*



Travesía de Laurel, s/n



14

Calle San Agustín

BAR

## Divina Croqueta



### Croquetas caseras gourmet

*Home-made gourmet 'croquetas' (Breaded round bites with different fillings bound in bechamel sauce)*

Unas croquetas que Mikel López Iturriaga, EL COMIDISTA, describe así; “Rebozado fino, interior ultracremoso con bechamel hecha como Dios manda”. Haz tu pedido en [www.DivinaCroqueta.com](http://www.DivinaCroqueta.com)

Mikel López Iturriaga from EL COMIDISTA says of our croquetas: “A delicate batter with an ultra-creamy bechamel filling made as God intended”. Place your order at: [www.DivinaCroqueta.com](http://www.DivinaCroqueta.com)



C/ San Agustín, 41



15

Calle Laurel

BAR

**Donosti**



### **Boletus a la plancha con tosta de ibérico y aceite de trufa**

*Grilled 'Boletus' (a highly-valued wild mushroom) with 'Ibérico' ham and truffle oil toast*

**Pinchos hechos al momento: Foie extra a la plancha, los auténticos cojonudos, embuchados de cabrito y muchos más.**

*Freshly-made pinchos: Grilled premium Foie, the authentic 'Cojonudos' (Slice of bread, chorizo, a piquillo pepper and a quail's egg), goat 'Embuchados' (rolled and grilled lamb intestines), and much more.*



C/ Laurel, 13





16

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

## Ebisu Tradicional



### Patitas de corderito a la vizcaína

*Lamb feet Vizcaya-style*

**Comida tradicional, en menú y carta, y pinchos variados, en un ambiente acogedor.**

*Traditional food in a welcoming atmosphere. Daily menu, a la carte and a good choice of pinchos.*



C/ San Agustín, 15





17

Calle San Agustín

BAR

**El Arao**



**Brocheta de falafel**

*Falafel skewer*

**Cocina 100% vegetariana y vegana.  
Gastronomía vegetal en formato de tapas  
y platillos. Bebidas peculiares y café  
ecológico.**

*100% Vegetarian and vegan kitchen. Vegetable-based  
cuisine in a tapa and small dish format. Unique drinks  
and organic coffee.*



C/ San Agustín, 13





18

Calle Albornoz

BAR

**El Canalla**



**Explosión de huevo envuelto en lámina de patata  
deshidratada (Senen González Sagartoki)**

*Egg explosion wrapped in dried potato leaf (by Senen González Sagartoki)*

**Cocina tradicional con toques de cocina  
moderna e innovadora. Surtido top en vinos  
premium servidos por copa.**

*Traditional cuisine with some contemporary and  
innovative touches. Excellent selection of premium  
wines served by the glass.*



C/ Albornoz, 1



19

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

## El Colmado de los Artistas



**Tataki de atún con guacamole, soja y semillas de sésamo**

*Tataki of tuna, avocado, soy sauce and sesame seeds*

**Acogedor gastrobar donde degustar deliciosos pinchos y raciones, tanto en barra como en mesas. Amplia selección de vinos. Terraza.**

*Welcoming gastrobar, perfect to sample some delicious pinchos and portion-sized dishes both at the bar or sitting at a table. Great selection of wines. Terrace.*



C/ San Agustín, 41



21

Calle San Agustín

BAR

## El Mexicano



### Burrito de pollo

*Chicken burrito*

Desde 1993. Tapas y cervezas mexicanas, cócteles y la más amplia variedad de Tequilas y Mezcales.

*Since 1993. Mexican beers and tapas, cocktails and a broad selection of the finest Tequilas and Mezcales.*



C/ San Agustín, 7





22

Calle Laurel

BAR

**El Muro**



**Cojonudo: Picadillo de chorizo con huevode codorniz y pimiento**

*"Cojonudo": Chorizo mince with quail egg and red pepper*

**Llevamos 33 años abiertos. Gran barra de pinchos variados. Restaurante típico riojano. Menú del día.**

*33 years of experience. A great selection of pinchos at the bar. Typical Riojan restaurant. Daily menu.*



C/ Laurel, 27

ESTOY HARTO  
DE POSTUREO



*Bordon*

Descaradamente  
— clásico



23

Travesía Laurel

BAR

**El Perchas**



**Oreja picante**

*Spicy pork ear*

**Desde 1955 preparando la orejita más famosa de La Laurel.**

*Making the most popular pork ear in La Calle Laurel since 1955.*



Travesía de Laurel, 3



24

Calle San Agustín

RESTAURANTE

## El Rincón de Alberto



### Torrija caramelizada

*Caramelised "Torrija": a traditional dessert consisting of fried bread which has previously been dipped in milk, eggs and sugar*

**Restaurante con especial protagonismo del producto del entorno, con un estilo que mezcla cocina tradicional y toques más modernos.**

*Restaurant which places great emphasis in the use of local produce with a style that adds some contemporary hints to traditional cuisine.*



C/ San Agustín, 3



25

Calle San Agustín

BAR

## El Soldado de Tudelilla



### Capricho

*"Capricho": Sardines and green chili mini-baguette*

**La tasca más antigua de La Laurel, con una oferta gastronómica convertida en un clásico: ensalada de tomate, huevos fritos, etc.**

*The oldest tavern in La Laurel whose food has become a real classic: tomato salad, fried eggs, etc.*



C/ San Agustín, 33





26

Calle Laurel

BAR

## Entretapas 941



### Solomillo de cerdo con piña a la plancha

*Grilled pork filet with pineapple*

Sabores diferentes y explosivos se conjugan en su pincho estrella: el solomillo de cerdo con piña a la plancha. Gran selección de pinchos, raciones y vinos.

*Its star pincho, the grilled pork filet with pineapple, offers a unique blend of contrasting and explosive flavours. Great selection of pinchos, portions and wines.*



C/ Laurel, 25





27

Plaza San Agustín

BAR

**Fax**



**Carta de cervezas**

*Special beer menu*

**Cuenta con una amplia terraza que se puede disfrutar de primavera a otoño y en la que se puede degustar una gran variedad de cervezas.**

*In their spacious terrace, which can be enjoyed from spring till autumn, you can try their extensive range of beers.*



Plaza San Agustín, 3





28

Calle Laurel

BAR

**Gárgonich**



**Tigre**

*"Tigre": Stuffed tiger mussels*

**Cocina tradicional, con una amplia barra de pinchos a la "antigua usanza". Ambiente agradable, con música popular y folclórica.**

*Traditional cuisine with a generous assortment of pinchos at the bar just like in the old days. Friendly atmosphere with pop and folk music.*



C/ Laurel, 14



30

Calle Laurel

BAR

## Juan y Pinchamé



**Brocheta langostino con piña natural a la plancha**

*Grilled tiger prawn and fresh pineapple skewer*

**Ambiente acogedor en este local veterano ya de la calle, con variedad de pinchos. Todos hechos al momento. Gran selección de vinos tintos y blancos.**

*Inviting atmosphere at this well established bar. Good range of freshly made pinchos. Great selection of red and white wines.*



C/ Laurel, 9



31

Calle Laurel

BAR

**Jubera**



### Patatas bravas

*"Patatas bravas": Diced potatoes in hot sauce*

**Fundado en 1980 en el que se puede degustar una tapa tradicional de patatas bravas, acompañada de exquisitos vinos de Rioja.**

*Opened in 1980, here you can enjoy a traditional tapa of Patatas bravas, accompanied by some delicious Rioja wines.*



C/ Laurel, 18



32

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

**Kabanova**



**Oído cocina**

"Oído cocina"

**Gastrobar de cocina vanguardista elaborada al momento con ingredientes frescos, que te transportarán a otras culturas y rincones del mundo.**

*A gastrobar serving avant-garde cuisine that will transport you to other cultures and corners of the world. Everything is prepared on-demand using only fresh ingredients.*



C/ Laurel, 11



ELIGE | COMPARTE | CUIDA

WINEinMODERATION



EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



[www.bodegasramonbilbao.es](http://www.bodegasramonbilbao.es)



DESDE



1924

RAMÓN BILBAO



33

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

**La Abuela Encarna**



**Mollete andaluz de jamón ibérico**

*"Ibérico" ham sandwich in Andalusian "mollete" bread*

**Bar restaurante especializado en jamón ibérico, embutidos, paellas y arroces caldosos.**

*Restaurant-bar specialised in ibérico ham, cured meats, paellas and "soupy rice".*



C/ San Agustín, 9





34

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

**La Anjana**



**Solomillo al foie**

*Pork fillet with foie*

**Especialidad de solomillo al foie y bacalao con queso provolone y ajetes. Pinchos vegetariano y sin gluten. Disponibilidad de terraza en plaza San Agustín.**

*Our specialties: Pork fillet with foie and cod with Provolone cheese and spring garlic. Terrace on San Agustín square.*



C/ San Agustín, 8



36

Calle San Agustín

TIENDA DEGUSTACIÓN

## La Casa de Los Quesos



**Queso degustación**

*Cheese tasting menu*

**Venta de quesos y otros productos: vinos, mermeladas, aceites, patés, mostazas, chocolates, etc. Degustación de quesos in situ.**

*Cheese and deli shop: wines, marmalades, oils, pâtés, mustards, chocolates, etc. Cheese tasting at the premises.*



C/ San Agustín, 2



37

Travesía Laurel

BAR

**La Casita**



**Brocheta de pulpo y langostino a la plancha con aceite de oliva y pimentón de la Vera**

*Grilled tiger prawn and octopus skewer with olive oil and de la Vera paprika*

**Rica variedad de tapas caseras, donde destaca la brocheta de pulpo y langostino a la plancha y la zapatilla de jamón ibérico. Y de postre: deliciosos sorbetes.**

*Rich variety of home-made tapas including their special grilled octopus and tiger prawn skewer and their Ibérico ham grilled toast. For desert: delicious sorbets.*



Travesía de Laurel, 13





38

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

**La Cazuela**



**La cocina de siempre hecha al momento**

*Traditional cuisine, made-to-order*

**La cocina de siempre hecha al momento.**

*Traditional cuisine, made-to-order.*



C/ San Agustín, 1



39

Calle Laurel

BAR

## La Esquina del Laurel



**Carrillera a la brasa**

*Grilled cheek*

**Carrilleras a la brasa con su toque de maceración y variedad en pinchos a la brasa todo hecho en el momento.**

*Lightly marinated and grilled 'carrilleras' (pork cheeks) and a great selection of made-to-order grilled pinchos.*



C/ Laurel, 56





40

Calle Laurel

BAR

## La Fontana



**Bocaita de costilla a baja temperatura con cebolla encurtida y salsa especial.**

*Slow-cooked rib mini-baguette sandwich with pickled onions and special sauce*

**Gran surtido de pinchos en barra, jamón cortado a cuchillo, torreznos de Soria, chuleta de vaca gallega, Steak tartar.**

*Ample range of pinchos at the bar, hand-cut Serrano ham, 'Torreznos' from Soria (pork cracklings), Gallician beef rib, steak tartar.*



C/ Bretón de los Herreros, 34 (Entrada Laurel)





41

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

## La Gota de Vino



### Zorropito de beicon o lomo

*"Zorropito": Pork loin or streaky bacon mini-baguette*

**Cocina tradicional, con variedad de bocatitas y una selección de los mejores vinos de Rioja.**

*Traditional cuisine with a range of mini-baguettes and a selection of the best Rioja wines.*



C/ San Agustín, 14





42

Calle San Agustín

BAR

## La Méngula



### Zapatilla de jamón con tomate

*Serrano ham and tomato on grilled toast*

Casa fundada en 1993, su pincho estrella es la zapatilla de jamón con tomate. Además también tenemos: gambas con gabardina, calamares, y sus afamados caparrones de Santurde.

*In business since 1993, our star pincho is the 'Zapatilla' (ham and tomato grilled toast). Also: Breaded prawns, squid rings and our famous Santurde beans.*



C/ San Agustín, 11



# Llámame clásico

*Que te llamen clásico  
es un orgullo, las cosas como son.  
Un clásico tiene un encanto especial.  
Por eso resiste el paso del tiempo  
y siempre está de moda.*

**VIÑA POMAL**

HARO · RIOJA · 1904





44

Travesía Laurel

BAR

## La Rúa del Laurel



**Montadito de secreto con la salsa del tío Kanito**

*"Secreto" (special pork cut) montadito with Tío Kanito's special sauce*

**Elaboración propia de cervezas artesanas,  
cervezas nacionales e internacionales y  
cuidada selección de vinos.**

*House-brewed artisan beers as well as national and  
international brands and a careful selection of wines.*



Travesía de Laurel, 1



45

Calle San Agustín

BAR

## La Taberna de Baco



**Orejita a la plancha**

Grilled ear

**Especialidad en pinchos y cocina riojana. Pochas a la riojana, migas, embuchado de cabrito, huevos con oreja y ensalada de tomate riojana.**

*Specialised in pinchos and portion-size. White beans in Rioja style, bread crumbs, grilled baby goat's intestine, eggs with an pork ear and tomato salad from the Rioja.*



C/ San Agustín, 10



46

Calle Laurel

BAR

## La Taberna del Laurel



### Patatas bravas

*"Patatas Bravas": Diced potatoes in hot sauce*

**Casa fundada en 1959. Especialidad patatas bravas. Amplia barra con pinchos tradicionales y caseros.**

*Established in 1959. Specialised in 'Patatas Bravas'. Great selection of traditional, home-made pinchos at the bar.*



C/ Laurel, 7



47

Calle Laurel

BAR

## La Taberna del Tío Blas



### Piruleta de solomillo a la brasa con bacón y reducción de salsa de queso

*Lollipop of grilled pork fillet with bacon and cheese sauce reduction*

Taberna riojana en plena entrada de La Laurel, con pinchos, tapas y raciones regados con vinos seleccionados. Especialidad en brasa y granizado de crianza.

*Typical Riojan tavern right at the entrance of La Laurel. Pinchos, tapas and larger portions paired with carefully selected wines. Specialised in charcoal cuisine and a unique crianza-wine frappé drink.*



C/ Laurel, 1



48

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE VINOTECA

## La Tavina



### Crujiente de careta de cerdo

*Pork cheek crackling*

**Recomendado Guía Repsol, Premio Best Of turismo vitivinícola y Excelencia TripAdvisor. Pinchos y raciones. Extensa vinoteca con más de 300 referencias.**

*Recommended by the Repsol Guide and winner of the 'Best Of' wine tourism and Trip Advisor Excellence awards. Pinchos and portions. Generous wine cellar with over 300 labels.*



C/ Laurel, 2



49

Travesía Laurel

BAR

## La Travesía



**Taco de costilla a baja temperatura**

*Slow-cooked rib tacos*

**Te esperamos en La Travesía, un bar con una decoración muy original, una buenísima música y unos exquisitos pinchos y raciones hechos al momento. Gran Selección de Vinos**

*Visit us at La Travesía, a bar with an original deco, excellent music and some delicious, freshly-made pinchos and portions. A great choice of wines.*



Travesía de Laurel, 11





**DECANTA** *la vida*



ELIGE UNA EXPERIENCIA ÚNICA Y SUMÉRGETE EN ELLA



*Pintura en botella*



*Taller de aromas*



*Color Lab: cata sensorial*



**DESCUBRE MÁS EN CAMINO LA PUEBLA...**

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CAMINO DE LA PUEBLA, 50, LOGROÑO  
941279900 / VISITAS.CAMPOVIEJO@PERNOD-RICARD.COM  
RESERVA TU EXPERIENCIA EN: [HTTP://VISITS.CAMPOVIEJO.COM](http://visits.campoviejo.com)



# BODEGAS CAMPO VIEJO: Nº1 DE COSAS QUE HACER EN LOGROÑO SEGÚN



Tripadvisor.



DISFRUTA DE NUESTROS VINOS EN UN ENTORNO INIGUALABLE



CERCA DE TI. A 10 MINUTOS EN COCHE DEL CENTRO DE LOGROÑO



**ACÉRCATE HASTA NUESTRO WINE BAR Y CONOCE NUESTRA TIENDA**

**ABIERTO TODOS LOS DÍAS DE 10 A 16 HORAS  
SE RECOMIENDA RESERVAR MESA**



50

Calle Albornoz

BAR

## Las Quejas



**Quejas: Montadito de jamón con setas a la plancha y queso de Cameros fundido**

*"Quejas": A stack of Serrano ham, grilled wild mushrooms and melted Cameros cheese*

**Local típico riojano donde se combinan montaditos, entre los que destaca el famoso "QUEJAS", con una excelente selección de vinos.**

*Typical Riojan bar with an assortment of montaditos, including the famous 'Quejas', and an excellent selection of wines.*



C/ Albornoz, 6-8





51

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

## Letras de Laurel



### Piruleta de solomillo ibérico

*Lollipop of Ibérico pork fillet*

**Intensa variedad de pinchos, con especialidades hechas al momento y el producto fresco con eje esencial. También servicio de restaurante.**

*Generous variety of freshly made pinchos and specialities, all of which are prepared using fresh produce. It also has a restaurant service.*



C/ Laurel, 22



52

Calle Laurel

BAR

## Mesón del Abuelo



**Milhojas de calabacín**

*Layered courgettes*

**Especialidad sepia a la plancha. Amplia variedad de pinchos y raciones. Cocina tradicional casera. Local amplio y agradable.**

*Specialists in grilled cuttlefish. Extensive pinchos and portions menu. Traditional, everyday cuisine. Large and comfortable establishment.*



C/ Laurel, 12

# Faustino

ART COLLECTION



Wine-Moderation.com  
Art de Vinos  
El vino sólo se disfruta con moderación

Edición limitada  
**Willy Ramos**

RIOJA, DESDE 1861  
[www.bodegasfaustino.com](http://www.bodegasfaustino.com)



Mesón Jabugo



53

Calle San Agustín

BAR

## Mesón Jabugo “San Agustín”



**Tortilla de camarón**

*Shrimp omelette*

**El Hogar del Cinco Jotas en Logroño.**

*The home of the famous Cinco Jotas Ham in Logroño.*



C/ San Agustín, 3





54

Calle Laurel

BAR

**Páganos**



### Pincho moruno

*"Pincho moruno": Marinated pork skewer*

Desde 1961 ofreciendo pinchos morunos. Además, destaca la tortilla de patata "de toda la vida" y el pincho ibérico, también hecho a la brasa.

*Making "Pinchos morunos" since 1961. Also specialised in traditional Spanish "Tortilla" and the pincho "Ibérico", which is also char-grilled.*



C/ Laurel, 22







55

Calle San Agustín

PANADERÍA

## Panadería el Paraíso



**'Preñaos'**

*"Preñaos": Warm chorizo bun*

**Tradición artesanal de panes y repostería.  
Rosquillas, torrijas, hojuelas y el mítico  
'preñado' (bollo de chorizo).**

*Bread and confectionery made in a traditional artisan manner. "Rosquillas" (a round sweet pastry), "Torrijas" (a traditional bread, milk and egg based dessert), "Hojuelas" (a festive flaked-shaped pastry) and the legendary "Preñado".*



C/ San Agustín, 27





56

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

**Pasión por ti**



**Pasión de Cristal**

*Crystal passion*

**Mezcla de las presentaciones más novedosas y la tradición culinaria de La Rioja, en un espacio acogedor, con zona de bar y comedor de restaurante.**

*A blend of traditional cuisine from La Rioja presented in the most novel of ways, all within a welcoming space with both bar and formal dining area.*



C/ Laurel, 5



57

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

**Pata Negra**



**Bocatita de jamón serrano con queso de tetilla fundido**

*Serrano ham and melted Tetilla cheese mini-baguette*

**Gran variedad de pinchos, tablas de embutidos, ensaladas y más de 60 referencias de vinos de primer nivel, abiertos por copas.**

*Great range of pinchos, cured meat boards, salads, and over 60 top-range wines served by the glass.*



C/ Laurel, 24





59

Travesía Laurel

BAR

## Pulpería la Universidad



**Pulpo a la gallega**

*Octopus Galician style*

**Pulpería de origen gallego, fundada en 1978, donde se cuida la calidad del producto y se da protagonismo a su sabor.**

*Specialist octopus bar with Galician roots, founded in 1978 and where great care is taken over the quality of the fresh produce in order to highlight its authentic flavour.*



Travesía de Laurel, 9





60

Calle Laurel

BAR

**Ribera**



**Morro de cerdo ibérico a la brasa**

*Charcoaled "Ibérico" pork snout*

**Especialidad en carnes y embutido a la brasa. Además, otras muchas variedades como alcachofa con foie.**

*Specialises in char-grilled fresh and cured meats as well as other dishes such as artichokes with "foie".*



C/ Laurel, 10



En calle Laurel

TODO LO  
**BUENO**

► ACABA EN ◀

**BAR**



1900 **AMBAR**  
CERVECEROS INDEPENDIENTES

Ambar recomienda el consumo responsable 5,2% Alc Vol.



61

Calle Albornoz

BAR

**Sebas**



**Tortilla de patata**

*Spanish omelette*

**Bocatas, pinchos y una gran variedad de aperitivos. Especialidad la tortilla de patata, los pimientos rellenos y las orejitas de cordero. Gran variedad de vinos.**

*Baguette sandwiches, pinchos and a great variety of snacks. Specialities: Spanish omelette, stuffed peppers and lamb ear. Generous range of wines.*



C/ Albornoz, 3



62

Travesía Laurel

BAR

**Soriano**



**Champiñón a la plancha con gamba**

*Grilled mushroom and prawn*

**Uno de los pinchos más populares y clásicos de La Laurel, el champiñón a la plancha con gamba, hecho al momento.**

*It offers one of the classic and most popular pinchos in La Laurel, the freshly made grilled mushroom with a prawn on top.*



Travesía de Laurel, 2





63

Calle San Agustín

BAR

## Taberna de Correos



### Tataki de atún rojo con teriyaki de pimientos de Tricio

*Red tuna tataki with peppers from Tricio*

**Establecimiento con una gran variedad de pinchos elaborados al momento y amplia carta para mesas y terraza.**

*This bar offers an ample variety of freshly made pinchos as well as a comprehensive menu served both inside and at its terrace.*



C/ San Agustín, 8





64

Calle Laurel

BAR

## Taberna del Volapié



**Gamba blanca de Huelva**

*White prawn from Huelva*

**Lo mejor del sabor andaluz en plena calle Laurel, con los toques genuinos del carácter riojano.**

*The best of the Andalusian flavours in the heart of La Laurel but with some authentic touches of Riojan character.*



C/ Laurel, 4



65

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

**Tal Cual**



**Rollito crujiente relleno de crema de queso con puerro y gambas**

*Crispy roll filled with cream cheese, leeks and prawns*

**Menú del día, picoteo y variedad de pinchos. En un ambiente cálido y familiar, con una cocina que engloba tradición y modernidad.**

*Daily menu, nibbles and a variety of pinchos in a warm and friendly environment. Their cuisine embraces both tradition and modernity.*



C/ San Agustín, 6



66

Travesía Laurel

BAR

## Tío Agus Bar Lorenzo



**Tío Agus**

*"Tío Agus": Marinated pork and special sauce mini-baguette*

**Tres generaciones y 40 años dedicados a los riojanos y visitantes, con el pincho distintivo del Tío Agus y otras carnes.**

*Three generations and 40 years dedicated to the people and visitors of La Rioja and delighting them with the unique 'Tío Agus' pincho as well as other meat creations.*



Travesía de Laurel, 4-6





67

Calle Laurel

BAR

**Torrecilla**



**Solomillo con salsa de miel y mostaza y espuma de barbacoa con pan de nueces y pasas**

*Pork fillet in a honey and mustard sauce with barbecue foam and raisin and walnuts bread*

**Todos los pinchos son elaborados al momento. Además, cuenta con una extensa variedad en vinos de Rioja.**

*All pinchos are freshly made. Extensive variety of Rioja wines.*



C/ Laurel, 15

**LOGROÑO**  
último finde  
de AGOSTO

# MUWI LA RIOJA MUSIC FEST



**COMPRA  
TU ENTRADA  
EN IBERCAJA.ES**



**CONCIERTOS  
ENTRE VIÑEDOS**



**UN FESTIVAL  
# ALARIOJANA**

**UBICADO EN LOS  
JARDINES Y CALADOS  
DE UNA BODEGA  
URBANA ★★★**

**DJs PINCHANDO  
SIN PARAR**



**CATAS DE VINO**



**GASTRONOMÍA  
A LA RIOJANA**



**BUENA  
MUSICA,  
BUEN  
VINO  
& BUENA  
GENTE**



**LUDO  
TECA**

**POR MUWI HAN PASADO ARTISTAS COMO:  
IVÁN FERREIRO, MIKEL ERETXUN,  
SOLEÁ MORENTE, VIVA SUECIA, SIDONIE...**



Patrocinan:



Logroño



BODEGAS  
FRANCO-ESPAÑOLAS

**MUWI.ES**



68

Calle Laurel

BAR

## Torres Laurel



**Carpaccio de carne de wagyu, marinado con encurtidos ahumados en bocatita de pan artesano tostado**

*Wagyu meat carpaccio marinated in smoked pickles and served in a toasted artisan-bread sandwich*

**Variedad de pinchos y tapas, con carnes de primera calidad con un toque diferenciador, bocatita de calamares, etc. Destacada selección de vinos.**

*A great assortment of pinchos and tapas, mini squid baguettes, etc... Prime cuts of meat cooked with a distinctive touch. Also, an excellent selection of wines.*



C/ Laurel, 9





69

Travesía Laurel

BAR

**Triskel**



**Solomillo de pollo**

*Chicken fillet*

**Pinchos de sabores tradicionales y modernos, elaborados al momento, en un ambiente joven y acogedor. Gran diversidad de vinos.**

*Pinchos representing both traditional and contemporary flavours freshly made in a young and welcoming environment. Great range of wines.*



Travesía de Laurel, 7





70

Calle Albornoz

BAR

**Villa Rica**



**Zapatilla de jamón**

*Ham on grilled toast*

**Un clásico de La Laurel, con sus tradicionales zapatillas de jamón y matrimonios, de elaboración al momento y ofertas durante todo el año.**

*A classic in La Laurel with its traditional ham 'Zapatillas' and 'Matrimonios', all freshly made. Promotions all year around.*



C/ Albornoz, 1





71

Calle Laurel

PUB

## Pub Stress



**Copas**  
Drinks

**Música variada y actual. Las mejores copas de la Calle Laurel. Ampla terraza en Bretón de los Herreros.**

*Listen to the latest hits and enjoy the best drinks in La Calle Laurel. Ample terrace on Bretón de los Herreros street.*



C/ Laurel, 54



# V CENTENARIO

## UNA HISTORIA QUE NOS UNE



**500** LOGROÑO 2021  
Nuestro V Centenario



# Nos vamos de RESTAURANTES

*Let's dine out*



3

Calle Laurel

RESTAURANTE

## Asador La Parrilla Riojana



**Chuletón a la brasa, guisos y verduras de la huerta riojana**

*Charcoal-cooked beef rib steak. Stews and local vegetable dishes*

**Cocina tradicional riojana y de temporada  
con guisos y potajes, menestra, chuletón,  
chuletilas, rodaballo y postres caseros.  
Carta de vinos de La Rioja.**

*Traditional and seasonal cuisine from La Rioja including stews,  
spoon dishes, menestra (vegetable casserole), beef rib steak,  
lamb chops, turbot and home-made desserts. Rioja wine menu.*



C/ Laurel, 17 | 941 185 381





4

Calle Laurel

RESTAURANTE

## Asador Matute



### Menestra de verduras de temporada

*Seasonal vegetable 'Menestra' (a traditional vegetable casserole)*

**Cocina tradicional riojana, con verduras de temporada , platos de cuchara y exquisitos guisos. Asador con amplia variedad de carnes y pescados. Excelente bodega de Rioja y otras denominaciones.**

*Traditional Riojan cuisine with seasonal vegetables, soups and casseroles, and delicious stews. A comprehensive range of grilled meats and fish. Excellent wine cellar with Rioja as well as other wine labels.*



C/ Laurel, 6 | 941 223 977





7

Calle Laurel

RESTAURANTE

**Cachetero**



**Huevo trufado con patatas y setas silvestres**

*Truffled egg with potatoes and wild mushrooms*

**Restaurante único y centenario ,cocina tradicional con toques de alta expresión, su chef Txebiko Bibgourmand en la guía Michelin.**

*A unique, centuries-old establishment serving traditional dishes with a touch of haute-cuisine. Its chef, Txebiko Bibgourmand, features in the Micheline Guide.*



C/ Laurel, 3 | 941 228 463



# El mejor vino del mundo es riojano

Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2010, de la bodega Marqués de Murrieta, ha sido reconocido como el mejor vino del mundo por la prestigiosa revista norteamericana Wine Spectator.

Entre más de 11 mil vinos catados, ha conseguido ser el indiscutible número uno.

¡Un orgullo para la Rioja y para el vino español!





9

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE VINOTECA

## Casa Ríos



### Arroz con Bogavante

*Rice with lobster*

**Restaurante familiar. Chef riojano Carlos Río y sus hijos, expertos en vinos de Rioja. Cocina tradicional del Norte de España. Exclusiva y bonita vinoteca. Comedores privados y Terraza.**

*Family-run restaurant of Riojan chef Carlos Ríos. Experts in Rioja wine and traditional northern Spanish cuisine. Exclusive and charming wine cellar. Private dining rooms and terrace.*



C/ San Agustín, 5 | 941 502 086





10

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

**Casa Víctor**



**Ensaladilla Casa Víctor**

*Victor's house salad*

**Embutidos de Guijuelo al corte. Tablas de quesos. Carta refinada de picoteo. Amplia terraza. Amplia carta de vinos.**

*Guijuelo sausages cut by hand. Cheese boards. Refined snack menu. Large terrace. Extensive wine list.*



C/ Bretón de los Herreros, 30 | 661 520 982



12

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

**Charro**



**Chuletillas a la Brasa**

*Grilled lamb chops*

**Mesón de cocina tradicional Riojana con amplio comedor para 30 personas. Especialistas en carnes a la brasa y cocina de producto. Carta de picoteo informal y menú diario a 25€.**

*Traditional inn serving Riojan cuisine in their ample, 30-seat dining area. Specialists in grilled meats and product-centred cuisine. Casual pinchos menu and full daily menu at 25€.*



C/ San Agustín, 9 Bajo 2 | 941 202 704





16

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

## Ebisu Tradicional



**Pochas con verduras servidas en hogaza de pan**

*Haricot beans with vegetables served inside a loaf of bread*

Platos elaborados con mucho mimo y atención, siguiendo las recetas tradicionales que dan color al menú y una carta amplia. La brocha de oro son los postres caseros que completan esta experiencia culinaria.

*Their dishes are prepared with tender love and care, following traditional recipes for a colourful and substantial menu. To wrap up an excellent culinary experience, indulge in one of their delicious homemade desserts.*



C/ San Agustín, 15 | 622 744 504





20

Calle San Agustín

RESTAURANTE

**El Comienzo**



**Chipirones a la plancha con salsa alioli de pesto y ralladura de lima**

*Grilled cuttlefish with pesto alioli (garlic mayonnaise) sauce and lime zest*

**Restaurante el comienzo ofrece un menú del día tradicional con guños modernos, tambien ofrece una carta variada y una extensa carta de vinos.**

*At El Comienzo restaurant we serve a traditional daily menu with a hint of sophistication. You can also eat a la carte and chose from a varied selection of dishes and a rich wine menu.*



C/ San Agustín, 14 | 941 210 146





22

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

**El Muro**



## Pochas frescas de temporada a la riojana

*Fresh seasonal haricot beans cooked Rioja style*

**Restaurante El Muro, comida típica riojana. 33 años abierto al público. Platos típicos riojanos y comida casera, productos frescos, km0, cocina de mercado.**

*Restaurant El Muro has been serving traditional Riojan cuisine for 33 years. Typical local dishes and homemade food using fresh local and seasonal produce.*



C/ Laurel, 27 | 941 206 488





29

Calle Laurel

RESTAURANTE

**Iruña**



### Cocochas de merluza en salsa

*Stewed Hake 'Cocochas' (a cut of the fish neck)*

**Cocina tradicional de productos de primera calidad, pescados frescos del cantábrico, verduras frescas de temporada, cabrito, chuletón gallego.**

*Traditional cuisine using first-class produce, fresh fish from the Cantabric sea, fresh seasonal vegetables, suckling goat, Gallician 'chuletón' (Thick on-the-bone rib-eye steak)*



C/ Laurel 8 | 941 502 044



FINCA  
LA EMPERATRIZ

[www.hermanoshernaiz.com](http://www.hermanoshernaiz.com)







32

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

**Kabanova**



**“Cochifrito” cochinillo asado a baja temperatura, frito y napado con glase de callos y crema de manzanas.**

*‘Cochifrito’: Slow-roasted suckling pork, fried and coated in tripe glacé and apple cream*

**Local gastronómico de alta cocina. Menús temáticos de temporada y cenas maridaje con distintas bodegas de todo el mundo. Cocina en directo.**

*Haute-cuisine house. Theme-based, seasonal menus and dinners paired with international wine labels. Live cooking.*



C/ Laurel, 33 | 941 212 995





33

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

## La Abuela Encarna



### Paella tradicional de Marisco

*Traditional Seafood Paella*

**Restaurante de cocina tradicional y de producto. Especialistas en arroces valencianos, carnes a la brasa y embutidos Ibéricos.**

*Traditional and product-centred cuisine. Specialists in Valencian rice dishes, grilled meats and 'Ibérico' dried meats.*



C/ San Agustín, 9 | 941 100 700



35

Calle Laurel

RESTAURANTE

## La Brasa de La Laurel



### Chuletón madurado a la brasa

*Aged and grilled 'Chuletón' (Thick on-the-bone rib-eye steak)*

**Segundo un espacio gastronómico del chef Txebiko, en el que los productos de calidad y proximidad cobran gran protagonismo gracias al tradicional fuego de la brasa. Comedores privados.**

*This is the second gastronomic establishment of chef Txebiko, where the highest-quality local produce takes centre stage of their traditional charcoal cuisine. Private dining rooms.*



C/ Laurel, 16 | 941 502 592



41

Calle San Agustín

BAR RESTAURANTE

## La Gota de Vino



**Callos a la Riojana**

*Riojan style tripe*

**Local actual, moderno y minimalista, pero con cocina muy tradicional.**

*Traditional cuisine in modern, minimalist surroundings.*



C/ San Agustín, 14 | 941 204 200





43

Calle San Agustín

RESTAURANTE

**La Pepita**



**Hamburguesa Pepita Hindi**

*Pepita Hindi burger*

La Pepita ha revolucionado la hamburguesa tradicional. Carne de primera hecha a la parrilla, acompañada de los mejores y más frescos ingredientes combinándolos de forma sorprendente.

*La Pepita has revolutionized the traditional hamburger. We are simply committed to using top-quality meat, serving it with the best, freshest ingredients, combining them in a surprising way.*



C/ San Agustín, 35 | 941 288 164





48

Calle Laurel

RESTAURANTE BAR VINOTECA

## La Tavina



### Tartar de buey con aliño helado de mostaza dellaSera

*Beef tartar with dellaSera mustard ice cream dressing*

**Recomendado Guía Repsol, Premio Best Of turismo vitivinícola y Excelencia TripAdvisor. Cocina riojana de mercado. Más de 300 referencias en vinoteca.**

*Recommended by the Repsol Guide and winner of the 'Best Of' wine tourism and Trip Advisor Excellence awards. Regional, product-centred cuisine. Over 300 wine labels.*



C/ Laurel, 2 | 941 102 300





51

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

## Letras de Laurel



**Alcachofas frescas de Calahorra con almejas en salsa verde.**

*Fresh artichokes from Calahorra with clams in green sauce*

**Bar de pinchos y Restaurante con productos frescos del mercado riojano y tapas galardonadas. Magnífica bodega de vinos riojanos.**

*Pinchos bar and restaurant with fresh seasonal Riojan products and award-winning tapas. Splendid cellar of Rioja wines.*



C/ Laurel, 22 | 941 289 680

HACIENDA  
**LOPEZ DE HARO**

*elPacto*



*Los clásicos  
de La Laurel.*

D. O. Ca. Rioja

[haciendalopezdeharo.com](http://haciendalopezdeharo.com)







56

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

## Pasión por ti



**“Coulant” coulant casero de chocolate y praliné con helado de vainilla de Madagascar.**

*Home-made chocolate and praline ‘Coulant’ with Madagascar vanilla ice cream*

**Bar y restaurante con Pescados al horno, carnes a la brasa, postres caseros y pinchos hechos al momento. Gran selección de vinos.**

*Bar and restaurant offering a selection of baked fish, grilled meats, homemade desserts and made-to-order pinchos. Great selection of wines.*



C/ Laurel, 5 | 941 220 039







58

Calle San Agustín

RESTAURANTE BOCATERÍA

## Petit Comité



**Albóndigas italianas con mozzarella fundida**

*Italian meatballs with melted Mozzarella*

**Antiguo restaurante de ambiente modernista con terraza en la calle Bretón. Capacidad 37 personas. Menú del día comida casera y tradicional. Noches bocadillos y carta para picoteo.**

*Old modernist restaurant with a terrace on Bretón street and capacity for 37 diners. Daily traditional, homemade menu. In the evenings, sandwich and tapas menu.*



C/ San Agustín, 39 | 941 221 834



# Monte Real

LEGADO DE FAMILIA

WINE ANDERSEN  
C.O. 100% 100% 100%



*¿Te atreves a SENTIR  
una BODEGA?*

*Do you dare to FEEL a WINERY?*

**BODEGAS RIOJANAS, S.A.**

Tlf. + 34 941 45 40 50  
[rrpp@bodegasriojanas.com](mailto:rrpp@bodegasriojanas.com)  
[www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com)



# MAPA

Y hoy, ¿Dónde tapeas?

Find your next destination



# RESERVAS ENOTURISMO

*Haz  
tu reserva*

## BODEGAS ONTAÑÓN

941 234 200 | 690 858 519  
Avda. de Aragón, 3 - Logroño  
[www.ontanon.es](http://www.ontanon.es)

## BODEGAS CAMPO VIEJO

941 279 900  
Camino de Lapuebla de Labarca, 50 - Logroño  
[www.campoviejo.com](http://www.campoviejo.com)

## BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

941 454 744  
Avda. Fuenmayor, 11 - Cenicero  
[www.marquesdecaceres.com](http://www.marquesdecaceres.com)

## BODEGAS OLARRA

941 235 299  
Avda. de Mendavia, 30 - Logroño  
[www.bodegasolarra.es](http://www.bodegasolarra.es)

## BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

941 251 290  
C/ Cabo Noval, 2 - Logroño  
[www.francoespanolas.com](http://www.francoespanolas.com)

## BODEGAS RAMÓN BILBAO

941 310 316  
Avda. Santo Domingo, 34 - Haro  
[www.bodegasramonbilbao.es](http://www.bodegasramonbilbao.es)

## BODEGAS BILBAÍNAS

941 310 147 EXT.1  
C/ Estación, 3 - Haro  
[www.vinapomal.com](http://www.vinapomal.com)

## BODEGAS CAMPILLO

945 601 228  
Carretera de Logroño, s/n - Laguardia  
[www.visitabodegasgrupofaustino.com/es](http://www.visitabodegasgrupofaustino.com/es)

## MARQUÉS DE MURRIETA

941 271 380  
Finca Ygay - Carretera N232A Km 402 - Logroño  
[www.marquesdemurrieta.com](http://www.marquesdemurrieta.com)

## FINCA LA EMPERATRIZ

941 300 705 | 620 207 971  
Ctra. de Santo Domingo - Haro, Km 31,5 Baños de Rioja  
[www.hermanoshernaiz.com](http://www.hermanoshernaiz.com)

## BODEGAS RIOJANAS

941 454 050  
Av. Don Ricardo Ruiz de Azcárraga, 1 - Cenicero  
[www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com)

## HACIENDA LÓPEZ DE HARO

676 393 955  
Camino del Cementerio, s/n - San Vicente de la Sonsierra  
[www.haciendalopezdeharo.com](http://www.haciendalopezdeharo.com)



Leticia Pérez Cuevas  
Viticultora

*Vinya La Bartola. Quel. Rioja Oriental*

## Déjame que te cuente

Al oído, como un susurro,  
nuestra hermosa sinfonía de espíritu  
mediterráneo y el secreto de una  
Rioja recóndita con ansia de aventura.



ONTAÑÓN  
· FAMILIA ·