



*Cenas Armonía* es una apuesta de Casa Gurbindo Etxea para que, con el patrocinio de [Diario de Navarra](#) y la colaboración de diferentes bodegas y productores, dar a conocer el mundo de posibilidades que nos ofrece nuestra tierra en forma de vinos y elaboraciones culinarias.

Cada cata armonía ofrecerá a los participantes una degustación de vinos y pintxos especialmente elaborados para maridar el uno con el otro, de tal manera que cada vino se presentará con pintxo *ad hoc*

Anímate a participar en las *catas armonía* de la mano del enólogo de cada bodega y además disfruta del show cooking y la degustación de pinchos elaborado por Dani Martínez, cocinero de Casa Gurbindo.

Cenas:

*27 de mayo: Vinos de montaña.*□

[Bodega de Sada](#) (Sada), vinos: Palacio de Sada Rosado, Palacio de Sada Garnacha, Palacio de Sada Crianza y Garnacha Centenaria. Apúntate [aquí](#). En esta primera cata los pintxos que se degustarán serán:

- \*Pionono de gastazarra con nueces y culis de frambuesa.
- \*Tempura de verduras de Gurbindo con alioli de piquillo.
- \*Chupa-chups de foie y queso de cabra.
- \*Ravioli de Ternera Navarra y hongos.

*10 de junio: Garnacha de montaña.*

Bodega [Baja montaña Viñedos y bodegas](#) (Liédena), vinos: Arbayún blanco, Arbayún rosado y Arbayún tinto. Apúntate [aquí](#).

*17 de junio: Cena Sefardí.*

Bodega [Fernández de Arcaya](#) (Los Arcos), vino Alate Kosher (Tempranillo), acompañado de menú Sefardí. Apúntate [aquí](#).

24 de junio: Cena de vino ecológico:

Bodega [Quaderna Vía](#) (Iguzquiza), vinos: blancos, rosados y tintos. Apúntate [aquí](#).

-----

Lugar: [Casa Gurbindo Etxea](#) (c/ Vuelta de Aranzadi, nº8, Pamplona).

Horario: 20:30-22:30.

Precio: 15€ persona/cata.

Información e inscripciones: puedes realizar tu inscripción enviando un correo electrónico a [casagurbindo@casagurbindo.es](mailto:casagurbindo@casagurbindo.es)

o llamando en al

948 24 66 05

en horario de lunes a jueves de 8.00 a 14.00 y de 15.00 a 17.00 y el viernes de 8.00 a 15.00.