

# GUÍA PINCHOS

BARES Y RESTAURANTES

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



## El corazón de La Rioja

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



La Rioja  
[lariojaturismo.com](http://lariojaturismo.com)



Logroño

Con el apoyo del programa de ayudas  
al desarrollo de proyectos turísticos  
del Ayuntamiento de Logroño.

# 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.

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.

03.



No llevar copas de un establecimiento a otro.

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.



### BONOPINCHO CRIANZA

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

Takes part in the bonopincho programme.



### VEGAN

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

Vegan options available.



### BONOPINCHO PREMIUM

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

Takes part in the premium bonopincho programme.



Atrévete a descubrirnos



RESERVA TU VISITA EN  
reservas@marquesdecaceres.com  
M. 626 653 782



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



# ESO QUE SIENTES ES LA RIOJA



#RESERVALARIOJA  
[www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)



La Rioja



## ¿Qué es el Bonopincho Premium?

*What is the premium bonopincho?*

El bonopincho premium ofrece una experiencia gourmet para disfrutar de una visita a La Laurel de lujo. Incluye el pincho estrella de cada establecimiento y una selección de vinos especiales y muy exclusiva. Es la manera más cómoda para que grupos de visitantes hagan su ruta enogastronómica de nivel muy alto por La Laurel.

*The premium bonopincho offers you a gourmet experience to enjoy a luxury visit to La Laurel. It includes the signature tapa of each establishment and an exclusive selection of wines. It is the most comfortable way for groups to enjoy a premium food experience in La Laurel.*

Establecimientos adheridos a los bonopinchos premium:  
*Establishments participating in the premium bonopincho:*

- |                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>1</b> Ángel              | <b>46</b> La Taberna del Tío Blas |
| <b>4</b> Atiborre           | <b>47</b> La Tabola Laurel        |
| <b>8</b> Casa Ríos          | <b>48</b> La Tavina               |
| <b>14</b> Donosti           | <b>50</b> La Vinoteca             |
| <b>16</b> El Canalla        | <b>52</b> Letras de Laurel        |
| <b>20</b> El Muro           | <b>53</b> Mesón del Abuelo        |
| <b>31</b> Juan y Pinchamé   | <b>57</b> Pasión por ti           |
| <b>34</b> La Anjana         | <b>60</b> Pulperia la Universidad |
| <b>36</b> La Casita         | <b>64</b> Taberna de Correos      |
| <b>39</b> La Fontana        | <b>66</b> Tío Agus Bar Lorenzo    |
| <b>40</b> La Gota de Vino   | <b>69</b> Umami                   |
| <b>43</b> La Rúa del Laurel |                                   |

**1**

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

**4**

Calle Laurel

**BAR RESTAURANTE  
Atiborre****El Atiborre. Cordero asado con crujiente de patata***The Atiborre roasted lamb with panadera potatoes*

ATIBORRE te ofrece un recorrido de sabores con esencia riojana y alma internacional en una propuesta de cocina fusión única.

Global fusion food that combines international recipes and the traditional cuisine of La Rioja.



C/ Laurel, 33



5

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 specialities: the 'Matrimonio' and the goats' cheese bruschetta.



Travesía de Laurel, 1



6

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



7

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

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





10

BAR

**Charly**

Travesía Laurel



**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



11

BAR RESTAURANTE

**Charro**

Calle San Agustín



**Salchichón a la brasa**

Grilled 'Salchichón' sausage

Disfruta de nuestras tapas a la brasa: Salchichón, chistorra, embuchado, chuletillas 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

12

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



# AÑARES



Bodegas Olarra  
FUNDADA EN 1973

AÑARES  
ANARES FUNDADO EN 1973  
CRIANZA  
VINO DE LA TIERRA DE LA RIOJA  
BODEGAS OLARRA S.A.  
Santillana del Mar, Cantabria  
España  
Bodegas Olarra, S.A.  
Santillana del Mar, Cantabria  
España  
RIOJA  
VINO DE LA TIERRA DE LA RIOJA



13

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, 29



14

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.



PREMIUM



C/ Laurel, 13



15

BAR

## El Budare Bar

Calle San Agustín

**Arepa de carne mechada**

Arepas With Shredded Beef

En nuestro bar se puede encontrar una gran variedad de pinchos con sabores latinos y los pinchos mas tradicionales de la zona.

In our bar you can enjoy a wide variety of tapas with Latin flavors and the most traditional dishes in the area.



C/ San Agustín, 13



16

BAR

## El Canalla

Calle Albornoz

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

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



C/ Albornoz, 1



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.





18

BAR

## El Embaucador



**Albóndiga de la Yaya Vero**  
Yaya Vero's meatball

Apostamos por la frescura y calidad del producto con nuestros pinchos de albóndiga, bravas y brocheta veggie. Acompañados de una amplia variedad de vinos de Rioja, espirituosos, cervezas y música. Tenemos terraza y abrimos hasta las 2 am.

Our meatball, bravas and veggie-skewer pinchos are elaborated with fresh produce of the highest quality. Accompany them with a great range of Rioja wines, spirits, beers and music. We have a terrace and are open until 2 am.



C/ San Agustín, 41



19

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



20

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE  
**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



**ACÉRCATE  
Y DISFRUTA**



Bodegas  
Franco-Españolas,  
a 5 minutos de la  
Calle Laurel.

**Bordón**  
Descaradamente  
— clásico



21

BAR

## El Perchas

Travesía Laurel



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



22

RESTAURANTE

## El Rincón de Alberto

Calle San Agustín



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





23

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

24

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





Papi, mami...  
¿Cuándo volvemos?



EL BARRANCO  
PERDIDO

Ctra. Navalsaz s/n - Enciso (La Rioja)  
+34 941 396 080 - [www.barrancoperdido.com](http://www.barrancoperdido.com)

 La Rioja  
lariojaturismo.com



26  
Calle San Agustín

BAR  
**Galata**

 Kofte  
Köfte

Deseamos aportar nuevos sabores a la Laurel inspirándonos en la cocina turca.

We wish to bring new flavors to La Laurel by taking inspiration from Turkish cuisine.



 C/ San Agustín, 41





27

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.



**BAI  
GORRI**

El escenario.

**Y el gran protagonista:**

**El viñedo.**

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

QR code linking to the wine brand's website.



C/ Laurel, 14



**30**

Calle Laurel

BAR

**Jarandilla**



**La cremosa tarta de queso**  
Creamy Cheesecake

Cocina riojana y pinchos tradicionales de la mano del chef Ramón Piñeiro, de La Cocina de Ramón. Y como postre estrella, la "Mejor Tarta de Queso de España" según RTVE.

Riojan Food and traditional tapas by chef Ramón Piñeiro, from La Cocina de Ramón. And as dessert, the "Best Cheesecake in Spain" according to RTVE.



C/ Laurel, 17



**31**

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



32

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

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

WINE E MODERATION



Un viaje es mucho más que trasladarse de un lugar a otro. También es descubrir, sentir, reír y llorar. Es enamorarte para el resto de tu vida y de la vida que te rodea. Un viaje es todo esto y más. Y muchos de ellos, comienzan siempre de la misma forma: abriendo una botella de Ramón Bilbao.

DESCÚBRELO EN  
[WWW.ELVIAJECOMIENZAAQUI.COM](http://WWW.ELVIAJECOMIENZAAQUI.COM)

**EL VIAJE  
COMIENZA AQUÍ**



**RAMÓN BILBAO**





33

BAR RESTAURANTE

## La Abuela Encarna

Calle San Agustín



### Mollete andaluz de jamón ibérico

"Iberico" ham sandwich in Andalusian "mollete" bread

Bar restaurante especializado en jamón iberico, 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

## La Anjana



### Solomillo con salsa roquefort o al oporto

Sirloin steak with Roquefort or Port Sauce

Especialidad en solomillo al roquefort y bacalao con queso provolone. También; desayunos, almuerzos y Pokes, de lunes a viernes.

Speciality: pork loin with roquefort sauce and, cod with (grilled) provolone cheese.

Also offering: breakfasts, brunches and pokes, from Monday to Friday.



C/ San Agustín, 6





35

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



36

Travesía Laurel

BAR

## La Casita



Brocheta de langostinos a la plancha con aceite de oliva y pimentón de la vera

Grilled prawn skewer with olive oil and paprika from La Vera

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 dessert: delicious sorbets.



Travesía de Laurel, 13





37

BAR

Calle San Agustín

## La Concordia (Tortillería)

**La Tortilla "Melosa"***"Melt-in-the-mouth" Tortilla*

Especialistas en elaborar tortillas de patata melosas con una amplia variedad de sabores.

Specialists in "melt-in-the-mouth" tortillas with a wide variety of flavors.



C/ San Agustín, 1



38

BAR

Calle Laurel

## 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



39

BAR

Calle Laurel

## La Fontana

**Bocatita de panceta al estilo Thai**

Thai-style bacon sandwich

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), Galician beef rib, steak tartar.



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



40

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



41

BAR

## La Méngula

Calle San Agustín



### 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



VICTORIA  
MÁLAGA 1928

@ f v  
[www.cervezavictoria.es](http://www.cervezavictoria.es)  
Victoria recomienda el consumo responsable. Alc. 4,8% Vol.



43

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



44

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 riojano.

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



# Campo Viejo™

DECANTA la vida



## iVIVE LAS MEJORES EXPERIENCIAS TODOS LOS DÍAS DEL AÑO!

### iCOMBINANDO OCIO Y NEGOCIO!

EN CAMPO VIEJO ENCONTRARÁS LA DOSIS DE INSPIRACIÓN  
QUE BUSCAS PARA CELEBRAR TU EVENTO O REUNIÓN.



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN  
**WINEinMODERATION**  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA



LOGROÑO



@CAMPOVIEJO





45

BAR

Calle Laurel

## 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



46

BAR

Calle Laurel

## 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



47

BAR RESTAURANTE

## La Tabola Laurel

Calle Laurel



Brioche de costilla Ibérica deshuesada  
Iberian rib brioche

Gastrobar de cocina fusión con toques de autor.

Gastrobar with Fusion and Signature Cuisine.



C/ Laurel, 4

# ¿Cuánto hace que no te emocionas?

Emocionate  
en Riojaforum



RIOJA FORUM



La Rioja



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 Traviesa**



**Taco de costilla a baja temperatura**

Slow-cooked rib tacos

Te esperamos en La Traviesa, 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 Traviesa, 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



50

BAR

## La Vinoteca

Plaza San Agustín



Cata-degustación de vinos Rioja y embutido Riojano  
Tasting of Rioja Wine and Riojan Sausages

Vinoteca con más de 150 referencias  
de vinos de Rioja y otras D.O., cavas,  
champanage, vermutths, aceites, conservas  
gourmet y embutidos.

Winery with more than 150 references of Rioja wines  
and other Protected Designations of Origin, cavas,  
champagne, vermouths, oils, gourmet preserves and  
sausages.



Plaza San Agustín, 4



*¡Vive una Experiencia  
con sabor a Vino!*



**RIOJA VEGA**  
EDICIÓN LIMITADA

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





51

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



52

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





53

BAR

Calle Laurel

## 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  
El vino solo por disfrutar con moderación

Edición limitada  
Willy Ramos

RIOJA, DESDE 1861  
www.bodegasfaustino.com

Una bodega de FAMILIA MARTINEZ ZABALA

Mesón Jabugo



54

BAR

Calle San Agustín

## 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

55

BAR

Calle Laurel

## 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





56

Calle San Agustín

PANADERÍA

## Panadería el Paraíso



'Preñaos'

*"Preñaos": Warm chorizo bun*

Tradición artesanal de panes y repostería. Rosquillas, torrijas, hojuelas y el mítico 'preño' (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 "Preño".



C/ San Agustín, 27



57

Calle Laurel

BAR RESTAURANTE

## Pasión por ti



Pasión de Cristal

*Crystal passion*

C/ Laurel, 5

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.



PREMIUM



58

BAR

Calle Laurel

## 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



60

BAR

Travesía Laurel

## 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





61

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

MEDIR SOLO  
200 METROS Y  
SER LA CALLE  
MÁS GRANDE  
DE LOGROÑO



AMBAR Y CALLE LAUREL  
SER PEQUEÑO SABE MEJOR

Ambar recomienda un consumo responsable.

1900  
AMBAR  
PEQUEÑOS CERVEZEROS





62

BAR

**Sebas**

Calle Albornoz



**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



63

BAR

**Soriano**

Travesía Laurel



**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



64

BAR

Calle San Agustín

## Taberna de Correos

**Carrilleras de cerdo ibérico**

Iberico Pork Cheeks

Establishment with a wide variety of pinchos made fresh, a menu for tables and terrace.

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



65

BAR RESTAURANTE

Calle San Agustín

## Tal Cual

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

Crispy roll filled with cream cheese, leeks and prawns



Menu 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.





66

BAR

Travesía Laurel

## 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

BAR

Calle Laurel

## 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 walnut 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

# *Hacienda López de Haro*

*El Rioja que no solo se bebe, se vive.*



Camino del Cementerio, s/n,  
San Vicente de la Sonsierra  
 @lopezdeharowine

Ven a visitarnos  
[haciendalopezdeharo.com](http://haciendalopezdeharo.com)

# VIÑEDOS EL PACTO

LA EXPRESIÓN MÁS PURA  
DEL VIÑEDO



Un vino ecológico y natural  
que recupera la esencia de los  
auténticos vinos de pueblo.



[vinedoselpacto.es](http://vinedoselpacto.es)





68

BAR

Calle Laurel

## 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

BAR

Travesía Laurel

## Umami



Umami. Bocatita meloso de pulled pork a baja temperatura

Melt-in-the-mouth sandwich of Low-and-Slow Pulled Pork



Sabrosos pinchos elaborados al momento, con cocina a la vista. Grandes referencias de vinos que maridan a la perfección.

Tasty order to made tapas with open kitchen. A large collection of wines to offer the perfect food pairing.



Travesía del Laurel, 7





70

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

PUB

## Pub Stress



Copas

Drinks

Música variada y actual. Las mejores copas de la Calle Laurel. Amplia 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



ESO QUE SIENTES  
ES LA RIOJA



#RESERVALARIOJA  
[www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)

 La Rioja



Nos vamos  
de **RESTAURANTES**  
*Let's dine out*





3

RESTAURANTE

## Asador Matute

Calle Laurel

### 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



4

BAR RESTAURANTE

## Atiborre

Calle Laurel

### Menú La Rioja en un metro

La Rioja in one metre

Ven a conocer nuestro menú con denominaciones de origen La Rioja en un metro, y otras creaciones con esencia riojana y alma internacional.

Come and enjoy our menu "La Rioja In a Meter", with products with Denomination of Origin Rioja, and other dishes with a Riojan essence and an international soul.



C/ Laurel, 33 | 941 212 995



8

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



9

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



11

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



VINOS  
GASTRONÓMICOS  
Y DIVERTIDOS



Best Of  
Wine Tourism

by GREAT WINE CAPITALS  
THE AWARD OF EXCELLENCE

★  
GLOBAL WINNER 2022



**BODEGAS VINÍCOLA REAL**

Reservas: 941 442 33

VISITAS A BODEGA: [enoturismo.vinicolarreal.com](http://enoturismo.vinicolarreal.com)



17

RESTAURANTE  
**El Comienzo**

Calle San Agustín

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 guifos 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 choose from a varied selection of dishes and a rich wine menu.



C/ San Agustín, 14 | 941 210 146



20

BAR RESTAURANTE  
**El Muro**

Calle Laurel

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





28

RESTAURANTE MATASELLOS

## Hotel Aurea Palacio de Correos

 Bacalao en ajoarriero de orejones de albaricoque

Ajoarriero cod with dried apricots

Propuesta gastronómica de productos  
riojanos. Cocina de proximidad según el  
recetario local y productos de la huerta y de  
temporada.

Traditional food from La Rioja. Local cuisine based on  
classical recipes and seasonal products.



Plaza San Agustín, 1 | 941 618 732



Tlf: +34 945 622 480

 www.pierola.com



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, chuleton gallego.

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



C/ Laurel 8 | 941 502 044



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





40

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



42

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

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



52

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



**57**

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

**59**

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





# Llámame clásico

**VIÑA POMAL**  
HARO · RIOJA · 1904

# MAPA



Y hoy, ¿Dónde tapeas?  
Find your next destination

# RESERVAS ENOTURISMO

Haz tu reserva

## BODEGAS BILBAÍNAS

941 310 147 EXT.1

C/ Estación, 3 - Haro

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

## BODEGAS FAUSTINO

945 601 228

Carretera de Logroño - Oyón

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

## BODEGAS VINÍCOLA REAL

941 444 426

Carretera de Nalda Km9 - Nalda

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

## BODEGA RIOJA VEGA

948 646 263

Carretera de Logroño - Mendavia, Km92 - Viana

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

## BODEGAS BAIGORRI

945 609 420

Vitoria Errepeida, Km 53 - Samaniego

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

## BODEGAS FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

945 622 480

Carretera de Logroño s/n (Finca El Somo) - Moreda

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



*Descubre...*  
**El Templo del Vino**  
*en Logroño*

VISITA A BODEGA · WINE BAR



Reservas:

690 85 85 19

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

Autobús: Línea 2 (Varea)



**ONTAÑÓN**  
· FAMILIA ·