

1. Zonas de Pinchos en Logroño! Imprescindible!!

Calle del Laurel:

¡¡Calle más famosa de Logroño, llamada la “senda de los elefantes” “ustedes piensen por qué!! Jej llena de tradicionales y modernos pinchos típicos de la gastronomía riojana o española.

Bares y pincho típico: Os voy a decir algunos de mis favoritos, pero son de los más típicos, y a no perderse el probarlos.

- Bar Soriano: “El champiñón con gamba”. ¡¡¡¡Tan barato y tan sabroso, no tiréis el pan!!!!)
- Bar Jubera: Las “Patatas bravas” (las mejores del norte de España a mi entender, y de la ciudad)
- Bar Lorenzo: el “Tío Agus” pincho moruno en bocadillo con su salsa especial, muy rico.
- Bar La Gota de Vino: el “Zorropito” con lomo o con beicon es un bocadito con lo anterior, y un suave alioli y jamón de York (también se puede cenar si coges mesa, pero no reservan)
- La Divina Croqueta: Es el sitio donde he comido las mejores croquetas de toda la Laurel, son exquisitas, y las tienen muy curiosas, la de taco mexicano, de chipirones, de verdura y las clásicas a cual mejor....una pasada...muy ricas.

Y tenéis muchos más, el Cojonudo, La Oreja, el Matrimonio, la zapatilla, el de Foj, las Quejas, lo mejor es dejarse llevar por algunos que no os hayan hablado.

Calle San Juan: La otra zona de pinchos logroñesa menos conocida, a 5 minutos paseando de La Laurel un poco mas barata, y sencilla, pero con sitios de lo mejor, incluso superior a la afamada Laurel y cada vez mas conocida. Tradicional y donde suele ser mayoría riojanos y logroñeses.

- Bar Quimera: C/Marques de Vallejo, da casi a la catedral, es un rincón muy especial, en verano tiene una terraza muy acogedora, esta justo antes de enfilar la San Juan Tiene varios pinchos, pero en mi opinión el mejor “Carrileras”, luego “oreja” y sin duda sus “patatas bravas” muy sabrosas, y picantes. Y barato.
- La Cueva: Sepia a la plancha con su salsa, riquísima, para mi de lo mejor de la ciudad y barata
- Bar La Travesía: En la calle de las tortillas, este bar en mi opinión pone las mejores tortillas del norte, incluso estuvo aquí Ferrán Adriá.
- Gastrobar Torres: Con una amplia barra de pinchos muy apetecibles este joven y bonito bar tiene entre sus especialidades dos muy conocidos, la hamburguesa de Kobe (carne de wangyou) con sus patatas fritas y pimientos servido en un plato de pizarra, y el famoso bocadito de calamares con salsa brava, espectacular, y una carta de vinos muy recomendables de toda España.
- La esquina del San Juan: Este moderno y nuevo lugar, sirve varias especialidades como tortillas de patata de varios tipos con roquefort, de boletus, de chorizo, también el pincho de entrecot muy succulento, dos tipos de patatas bravas con picante y mahonesa y las otras, iguales pero con picadillo (chorizo desmigado) hacen pedidos a domicilios [620 82 16 38](tel:620821638)

2. RESTAURANTES RECOMENDABLES

- La cocina de Ramón: Un murciano haciendo cocina del norte, y riojana, y de alta escuela y calidad. Esta despuntando porque se implica en muchas cosas. La comida es muy buena también, verduras, pescado, y carnes. El ambiente es muy profesional, atención excelente, suele salir el cocinero a saludar a los comensales, el menú tiene variado entre semana ronda los 25€-30€, menú degustación 55€, muy recomendable, aunque un poco mas caro. Teléfono: 941 28 98 08
- Cachetero/Txebiko: restaurante tradicional riojano, buenas carnes y buen producto es el primero en Trip Advisor, y sin ambages, pero de calidad, en plena calle Laurel un clásico histórico de la ciudad que aguanta desde hace décadas, el tiempo y sabe renovar, no es barato. Ronda los 30€-40€. Teléfono: 941 22 84 63
- Restaurante Ajonegro: Restaurante moderno entre la dos zonas de tapas, una cocina que combina lo tradicional española con toques mexicanos y más...muy recomendable carnes y pescados 50€ por persona, pero merece la pena, un trato profesional y excelentemente servido de una sabrosa cocina: [941 54 51 41](tel:941545141)

1. Areas of Pinchos our Tapas in Logroño! Essential!!

- **Laurel Street:**

The most famous street in Logroño, called the "path of the elephants" you think why! Jej full of traditional and modern pinchos typical of Rioja or Spanish gastronomy.

Bars and typical pincho/tapa: I am going to tell you some of my favorites, but they are the most typical, and do not miss trying them.

- **Bar Soriano:** "The mushroom with shrimp". (So cheap and so tasty, do not throw the bread!)

- **Bar Jubera:** The "Patatas bravas" o Spicy potatoes (the best of northern Spain to my understanding, and the city)

- **Bar Lorenzo:** the "Uncle Agus" skewer meat in sandwich with its special sauce, very rich.

- **Bar La Gota de Vino:** the "Zorropito" with tenderloin or bacon is a snack with the above, and a mild aioli and ham of York (you can also dine if you take a table, but do not reserve)

- **La Divina Croqueta:** It is the place where I have eaten the best croquettes in all of Laurel, they are exquisite, and they have very curious ones, the Mexican taco, baby squid, vegetables and the classic ones that are better....amazing...very rich.

And you have many more, "Cojonudo", "La Oreja" our "Pigs ear", Marriage, sneaker, Foi, Complaints, it is best to let yourself be carried away by some who have not spoken to you.

- **Calle San Juan:** The other less known Logroños area, 5 minutes walking from La Laurel a little cheaper, and simple, but with sites of the best, even superior to the famous Laurel and increasingly known. Traditional and where usually Rioja and Logroño majority.

- **Bar Quimera:** C / Marques de Vallejo, gives almost to the cathedral, it is a very special corner, in summer it has a very cozy terrace, it is just before the San Juan. It has several tapas, but in my opinion the best "Carrileras our Beef chek" ", Then" ear "and without doubt its" patatas bravas our spicy potatoes "very tasty, and spicy. And cheap.

- **La Cueva:** Grilled cuttlefish with its delicious sauce, for me the best in the city and cheap

- **La Travesía Bar:** On the street of the Spanish tortillas, this bar in my opinion puts the best tortillas in the north, Ferrán Adriá was even here.

- **Gastrobar Torres:** With a wide bar of very appetizing skewers, this beautiful young bar has two well-known specialties, the Kobe hamburger (wangyou meat) with its fries and peppers served on a slate plate, and the famous Squid sandwich with brava sauce, spectacular, and a highly recommended wine list from all over Spain.

- **La Esquina del San Juan:** This modern and new place serves several specialties such as potato omelettes of various types with Roquefort, boletus, chorizo, also the very succulent steak skewer, two types of spicy fried potatoes and mayonnaise and the others, the same but with picadillo (shredded chorizo) order at home 620 82 16 38

2. RECOMMENDABLE RESTAURANTS

- **The kitchen of Ramón:** A Murcian cook doing the North, and Rioja, and high school and quality. It is blunting because it is involved in many things. The food is very good too, vegetables, fish, and meats. The atmosphere is very professional, excellent service, the chef usually comes out to greet the diners, the menu has varied between the week round € 25-€ 30, tasting menu € 55, highly recommended although a little more expensive. Phone: 941 28 98 08

- **Cachetero/ Txebiko:** La Rioja traditional restaurant, good meat and good product is the first in Trip Advisor, and without ambiguity, but quality, in Laurel Street a historic classic of the city that has endured for decades, time and knows how to renew, not it is cheap. Round 30 € -40€. Phone: 941 22 84 63

- **Ajonegro Restaurant:** Modern restaurant between the two tapas areas, a kitchen that combines traditional Spanish with Mexican touches and more...highly recommended meat and fish €50 per person, but it is worth it, professional treatment and excellently served with a tasty kitchen: 941 54 51 41

Zones de Pinchos/ Tapas à Logroño! Essentiel!!

Laurel Street:

La rue la plus célèbre de Logroño, appelée le "chemin des éléphants" vous vous demandez pourquoi ! Je jure plein de pinchos traditionnels et modernes typiques de la gastronomie rioja ou espagnole.

Bars et pincho/tapa typique: je vais vous dire quelques-uns de mes favoris, mais ils sont les plus typiques et ne manquent pas de les essayer.

- **Bar Soriano:** "Le champignon aux crevettes". (Si bon marché et si savoureux, ne jetez pas le pain!)

- **Jubera Bar:** Le « Patatas bravas » (le meilleur de l'Espagne du Nord, à mon avis, et la ville) peut visiter un site Web avec le classement de Logroño ww.patatasbravasworld.com et regarder le meilleur de cette couverture à Logroño

- **Bar Lorenzo:** la brochette "Uncle Agus" moruno en sandwich avec sa sauce spéciale, très riche.

- **Bar La Gota de Vino:** le « Zorropito » avec le dos ou le bacon est un bocatita au-dessus, et la mayonnaise à l'ail doux et le jambon (vous pourrez également dîner si vous obtenez table, mais pas de réserve)

- **La Divina Croqueta :** C'est l'endroit où j'ai mangé les meilleures croquettes de tout Laurel, elles sont exquis et elles en ont de très curieuses, le taco mexicain, les petits calamars, les légumes et les classiques qui sont meilleurs...incroyable ...très riche.

Et avoir beaucoup plus, le cojonudo, La Oreja, Matrimony, la chaussure, FoI, plaintes, il est préférable d'aller avec certains que vous ne l'avez pas parlé.

Calle San Juan: L'autre logroñesa pinchos moins connu, à 5 minutes à pied de la Laurel et simple un peu moins cher, mais les meilleurs sites, encore plus que la célèbre Laurel et de plus en plus connus. Traditionnel et où généralement Rioja et Logroño majoritaires.

- **Chimera Bar:** C / Marques de Vallejo, donne presque la cathédrale, est un endroit très spécial en été dispose d'une terrasse très confortable, ce juste avant d'enfiler le San Juan a plusieurs pointes, mais à mon avis les meilleures voies » ", Puis" oreille "et sans doute ses" patatas bravas "très savoureux, et épicé. Et pas cher.

- **La Cueva:** Seiche grillée avec sa délicieuse sauce, pour moi le meilleur de la ville et pas cher

- **Bar La Travesía:** Dans la rue des espagne omelet, ce bar à mon avis met les meilleures omelet du nord, même Ferrán Adriá était ici.

- **Gastrobar Torres:** Avec son large bar de brochettes très appétissantes, ce beau jeune bar a deux spécialités bien connues, le hamburger Kobe (viande wanyou) avec ses frites et ses poivrons servis sur une plaque d'ardoise, et le célèbre Sandwich au calmar avec sauce brava, spectaculaire et une carte des vins fortement recommandée de toute l'Espagne.

- **La Esquina del San Juan :** Ce lieu moderne et nouveau sert plusieurs spécialités telles que des omelettes de pommes de terre de divers types avec du Roquefort, des cèpes, du chorizo, aussi la très succulente brochette de steak, deux types de pommes de terre sautées épicées et de la mayonnaise et les autres, les mêmes mais avec picadillo (chorizo râpé) commande à domicile 620 82 16 38

2. RESTAURANTS RECOMMANDABLES

- **La cuisine de Ramón:** Un cuisinier Murcian faisant le Nord, et Rioja, et l'école secondaire et la qualité. C'est émoussant parce qu'il est impliqué dans beaucoup de choses. La nourriture est très bonne aussi, légumes, poissons et viandes. L'ambiance est très professionnel, un excellent service, le chef vient saluer les convives En général, le menu a varié la semaine entre 25 € € 30 tour, menu dégustation 55 €, fortement recommandé, bien qu'un peu plus cher. Téléphone: 941 28 98 08

- **Cachetero-Txebiko:** La Rioja restaurant traditionnel, une bonne viande et bon produit est le premier Trip Advisor, et sans ambiguïté, mais la qualité, dans la rue Laurel au classique historique de la ville qui dure depuis des décennies, le temps et sait comment renouveler, non c'est bon marché. Round 30 €. Téléphone: 941 22 84 63

- **Restaurant Ajonegro :** Restaurant moderne entre les deux zones de tapas, une cuisine qui combine l'espagnol traditionnel avec des touches mexicaines et plus encore... viande et poisson fortement recommandés 50 € par personne, mais ça vaut le coup, un traitement professionnel et parfaitement servi avec une cuisine savoureuse : 941 54 51 41

