



Los productos Reyno Gourmet, de tapas en la Ciudadela

La Sala de Armas se convierte en agosto en un gastrobar con una amplia carta de pinchos elaborados con productos Reyno Gourmet

31 de julio de 2013 El programa Ciudadela Gourmet convierte cada martes, miércoles, jueves y viernes de agosto, la Sala de Armas de la Ciudadela de Pamplona en el gastro bar Fortius. Un servicio que ofrece desde las 19 horas hasta la medianoche una amplia carta de pinchos y tapas elaborados con productos Reyno Gourmet a precios muy atractivos de la mano de Baluarte Gastronómico. Pinchos y tapas pueden acompañarse de un delicioso vino de DO Navarra.

Espárrago de Navarra con láminas de arenque en pan tostado, esferas de Pimientos de Piquillo de Lodosa, Ragout de Ternera de Navarra, cubo de Cordero lechal de Navarra, infusión de Queso Roncal y micuit Reyno Gourmet son algunas de las sugerencias que puedes encontrar en la carta del Gastro bar desde 4 euros.

Esta iniciativa forma parte del programa desarrollado para este verano por el Ayuntamiento de Pamplona bajo el nombre "Pamplona, me gusta", y que oferta un amplio abanico de actividades culturales, gastronómicas y de ocio que se celebran en el entorno de la Ciudadela y también en el resto de la ciudad.

Velada de los viernes amenizada

Además, a la buena comida y bebida hay que añadir otro atractivo: los viernes se amenizará la velada con actuaciones musicales con: Tributo a Carlos Jobim (26 de julio); Enemigos íntimos, duo tributo a Joaquín Sabina (2 de agosto); Jorge Sánchez, trovador de Cuba (9 de agosto); Demode Quartet jazz (16 de agosto); 2 y el Metrónomo con Francesca Casali y Estefanía Paz (23 de agosto).

Además del 30 de agosto al 1 de septiembre se va a celebrar una cita con la mejor gastronomía que incluye degustación y venta de productos Reyno Gourmet, show-cooking, catas de vino DO Navarra y degustación de quesos navarros

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 – Contacto: Itziar Inza iinza@intiasa.es

www.reynogourmet.com