

# GUÍA PINCHOS

ZONA



## BARES Y RESTAURANTES

C/ SAN AGUSTÍN · C/ ALBORNOZ · TRAVESÍA DEL LAUREL · C/ LAUREL



Asociación  
**La Laurel**



Gobierno  
de La Rioja



La guía que tienes en tus manos te propone el mejor recorrido para descubrir la ruta de tapas de la Zona Laurel, compuesta por las calles Laurel, San Agustín, Albornoz y Travesía de Laurel. Aquí encontrarás el pincho estrella de cada uno de los 67 establecimientos que componen la zona gastronómica de tapas más famosa de España y la única distinguida como Zona de Interés Turístico Regional. Puedes recorrerla de una sola vez o completar la ruta por etapas. Tú decides. Nuestra única recomendación es que la saborees.  
¡Buen provecho!

*The tapas route known as «Zona Laurel» comprises four roads, the Laurel, San Agustín, Albornoz and Travesía de Laurel and the present guide is our suggested itinerary to best discover all that it has to offer. Discover the star “pincho” of each and every one of the 67 bars and restaurants that make up the most famous gastronomic route in Spain, and the only one to have been declared an official Regional Tourist Attraction. You can cover the whole tour in one go or by stages, you decide. Our only advice is that you rejoice in the experience!*

*Enjoy!*

*“A “pincho” is a portion of food generally smaller than a “tapa” and which is normally served on a piece of bread (montadito) and/or with a cocktail stick and can be eaten in one or two bites.*



**En los establecimientos indicados con este sello se pueden encontrar pinchos aptos para celíacos.**  
*Gluten-free options available.*



**En los establecimientos indicados con este sello se pueden encontrar pinchos para veganos.**  
*Vegan options available.*



**Los establecimientos señalados con este sello están adheridos a los bonopinchos.**  
*Takes part in the bonopincho programme.*

Valdemar y tu pincho favorito...

*Valdemar and your favorite pincho...*



A 5 min de Logroño / 945 622 188 / [enoturismo@valdemar.es](mailto:enoturismo@valdemar.es)



**Bodegas  
Valdemar**





# Redescubre la palabra desconexión

Disfruta de la naturaleza y descubre el mundo de los dinosaurios en el parque de paleoaventura Barranco Perdido. Desconecta, ven a La Rioja, sigue las huellas y encuentra tu yo más auténtico.

**La Rioja, auténtica**

**LA  
RIOJA**  
TURISMO

 Gobierno  
de La Rioja

[la rioja turismo.com](http://la rioja turismo.com)



...hay encuentros que generan vida...

## Hay encuentros que se deben celebrar en La Rioja

...hay encuentros que generan negocio...



Un Palacio de Congresos se define por el confort que ofrece sus salas. Diseño de interiores e instalaciones modernas, excelentes comunicaciones, un óptimo servicio de atención al cliente y todos los recursos para poder afirmar que hay encuentros que se deben celebrar en La Rioja.

**Riojaforum, un lugar para el encuentro**



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...*



Calle Laurel, 11



2

Calle  
San Agustín

Bar Restaurante  
**Afuego**



**Chuletilla de cordero**

*Lamb chop*

Maestros de la brasa, el carbón y el sarmiento. Preparamos a la parrilla las mejores carnes, pescados y verduras.

*Masters of the grill, charcoal and "sarmiento" (vine wood) cuisine. We grill the best meats, fish and vegetables.*



Calle San Agustín, 29



**3**

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.*



Calle Laurel, 12





4

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.*



Calle Laurel, 17



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 specialities: the ‘Matrimonio’ and the goats’ cheese bruschetta.*



Travesía 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.*



---

Calle San Agustín, 8

---



**7**

Calle  
San Agustín

Café-Bar  
**Bonsai**



**Mini burger casera**

*Home-made mini-burger*

---

Desayunos, cafés, tapas y raciones. Variedad de vinos y cervezas. Además, copas y mojitos.

*Breakfast, coffee, tapas and larger portions.*

*Wide range of wines and beers as well as spirits, long drinks and cocktails.*



---

Calle San Agustín, 1



8

Calle  
Laurel

## Restaurante **Cachetero**



### **Tournedo de ciervo con salsa de tomillo**

*Deer tournedo with thyme sauce*

---

Platos tradicionales riojanos, donde no faltan los clásicos, con toques de cocina de alta expresión.

*Traditional dishes from La Rioja. Here you will find all the classics but with a touch of haute-cuisine.*



---

Calle Laurel, 3

---



9

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.*



Calle Laurel, 20





**10**

Calle  
San Agustín

## Bar Restaurante **Carabanchel**



### **Tataki de atún sostenible con mayonesa de wakame**

*Tuna Tataki (from sustainable sources) with Wakame mayonnaise*

Cocina tradicional, con posibilidad de menú y carta. Amplia selección de vinos.

*Traditional cuisine offering both a daily menu and an a la carte option. Extensive selection of wines.*



Calle San Agustín, 2



**11**

Calle  
San Agustín

## Bar Restaurante **Casa Ríos**



### Laterío del Norte

*Gourmet preserves from the North*

Disfruta de nuestra cocina tradicional de mercado en una acogedora terraza urbana en pleno centro gastronómico de Logroño.

*Enjoy our traditional market cuisine at a welcoming urban terrace in the gastronomic epicentre of Logroño.*



Calle San Agustín, 5





**12**

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 Laurel, 2



*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 Laurel, s/n



**14**

Calle  
San Agustín

Bar

## Divina Croqueta



### Croqueta de la semana

*Croquette of the week*

Especialidad en croquetas elaboradas al momento, con producto de temporada, y con novedades semanales. Croquetas veganas dependiendo de la semana.

*Specialised in freshly made croquettes using seasonal produce. Weekly new additions. Vegan croquettes on some weeks.*



Calle San Agustín, 41



**15**

Calle  
Laurel

Bar  
**D.O. Laurel**



**Flor de alcachofa con jamón**

*Artichoke hearts with Serrano ham*

---

Vinos premium por copas. Surtido de pinchos modernos y tradicionales.

*Premium wines served by the glass. Selection of modern and traditional pinchos.*



---

Calle Laurel, 4





**16**

Calle  
Laurel

## Bar **Donosti**



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

*Grilled Boletus and "cured Serrano" ham with truffle oil on toast*

Pinchos hechos al momento: foie extra a la plancha, los auténticos cojonudos y muchos más.

*Freshly made pinchos: grilled premium foie, the original 'Cojonudos' and much more.*



Calle Laurel, 13



**17**

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.*



---

Calle San Agustín, 15





**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.*



Calle 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.*



Calle San Agustín, 41



**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 guiños modernos, también 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.*



Calle San Agustín, 14



**21**

Calle  
San Agustín

Bar  
**El Mexicano**



**Burrito dulce**

*Sweet burrito*

---

Desde 1993. Tapas mexicanas, cócteles y la más amplia gama de tequilas.

*Since 1993. Mexican tapas, cocktails and the broadest range of tequilas.*



---

Calle San Agustín, 7

---





**22**

Calle  
Laurel

Bar  
**El Muro**



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

*“Cojonudo”:* Chorizo mince with quail egg and red pepper

Abierto en 1988. Gran barra de pinchos variados. Restaurante típico riojano. Menú del día.

*Opened in 1988. A great selection of pinchos at the bar. Typical Riojan restaurant. Daily menu.*



Calle Laurel, 27



**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 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.*



Calle 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.*



Calle San Agustín, 33

“SI NO NOS GUSTARA  
TANTO NUESTRO  
TRABAJO, NO ESTARÍA  
TAN BUENA”

*Antonio es Maestro Cervecero*



**AMBAR**

CÉRVECEROS INDEPENDIENTES

*Ambar recomienda el consumo responsable.*





**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.*



Calle 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.*



---

Calle Laurel, 14

---



**29**

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.*



Calle Laurel, 9



**30**

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.*



---

Calle Laurel, 18

---



**31**

Calle  
Laurel

## 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.*



Calle Laurel, 11



**32**

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".*



---

Calle San Agustín, 9



**33**

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. Disponibilidad de terraza en plaza San Agustín.

*Specialised in pork fillet with foie and cod with Provolone cheese and spring garlic. Terrace available at San Agustín's square.*



Calle San Agustín, 8





**34**

Calle  
Laurel



## Bar Restaurante **La Brasa de La Laurel**



**Pastel de verduras con mayonesa y azafrán**  
*Vegetable pie with saffron and mayonnaise*

Bienvenidos a La Brasa de la Laurel, un espacio gastronómico en el que los productos de calidad y proximidad cobran gran protagonismo gracias al tradicional fuego de la brasa.

*Welcome to La Brasa del Laurel, a gastronomic space that puts the best local produce in the centre stage thanks to its traditional charcoal cuisine.*



Calle Laurel, 16



# 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.



# VALDEZCARAY

## LA RIOJA





**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.*



Calle San Agustín, 2



**36**

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 Laurel, 13



**37**

Calle  
San Agustín

## Bar Restaurante **La Chatilla Gastrobar**

**Bocatin en pan bao de rabo de toro, queso payoyo, rúcula y salsa bull con patatas roasties y crema de curry**

*Bao bread mini-sandwich with oxtail, Payoyo cheese, rocket salad and Bull sauce, accompanied by roasties and curry sauce*



Mezcla de cocina tradicional y propuestas gastronómicas novedosas, sin llegar a la extravagancia. Degustación en barra, mesa baja o en bodega privada.

*Gastrobar offering a blend of traditional cuisine and novel creations but without falling into the extravagant. You can enjoy their menu at the bar, at a table or in their private cellar.*



Calle San Agustín, 6



**38**

Calle  
Laurel

Bar

## La Esquina del Laurel



**Carrillera a la plancha**

*Grilled cheek*

---

Carrillera a la brasa con su toque de maceración y variedad en pinchos.

*Lightly macerated and grilled cheek as well as a great variety of pinchos.*



---

Calle Laurel, 56

---



**39**

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 bocaitas 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.*



Calle San Agustín, 14





**40**

Calle  
San Agustín

## Bar **La Méngula**



### **Zapatilla de jamón con tomate**

*Serrano ham and tomato on grilled toast*

---

Después de un breve lapsus, vuelve La Méngula en todo su esplendor. Los pinchos de siempre y alguno más.

*After a brief lapse, La Méngula is back in all its glory with all their timeless classic pinchos and a few extra ones.*



---

Calle San Agustín, 11



41

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 Laurel, 1



**42**

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 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.*



Calle San Agustín, 10





**43**

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.*



Calle Laurel, 7



# Faustino

ART COLLECTION

*Mirador inédito*



RIJIA, DESDE 1861  
[www.bodegastfaustino.com](http://www.bodegastfaustino.com)

Edición Limitada  
**Willy Ramos**



**44**

Calle  
Laurel

Bar

## La Taberna del Tío Blas



### Piruleta de solomillo con bacon y salsa de queso

*Pork fillet, streaky bacon and cheese sauce lollipop*

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 Rioja 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.*



Calle Laurel, 1



**45**

Travesía  
Laurel

Bar

## La Taska de la Tía



### Tortilla de bacalao al momento

*Instant cod omelette*

Rakel y Dori (taskeras de toda la vida) te esperan con su plato estrella. ¡Jugosa tortilla de bacalao hecha al momento! Ideal para acompañarla con sidra fresca y ensalada de tomate.

*Rakel and Dori (lifelong taskeras) wait for you with their star dish: A succulent, made on the spot, cod omelette! Ideal with a cold glass of cider and a tomato salad.*



Travesía Laurel, 11



**46**

Calle  
Laurel

## Bar Restaurante **La Tavina**



### **Tartar de buey con helado de mostaza**

*Ox tartar with mustard ice cream*

---

Tres plantas dedicadas al vino (con caldos de primer nivel, clásicos y novedades, de todo el mundo) y la gastronomía.

*Three floors dedicated to wine (including top range, classic and novelty wines from around the world) and gastronomy.*



---

Calle Laurel, 2

---





**47**

Calle  
San Agustín

Bar Restaurante  
**Las Cubanas**



**Risotto de presa al queso azul**

*"Presa" and blue cheese risotto*

---

Menú ejecutivo y menú fin de semana, en el restaurante, así como variedad de pinchos y tapas en la barra.

*Restaurant offering both executive and weekend menus as well as a good range of pinchos and tapas at the bar.*



Calle San Agustín, 17





**48**

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.*



Calle Albornoz, 6-8



**49**

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.*



Calle Laurel, 22



**50**

Calle  
Laurel

Bar

**Mesón del Abuelo**



**Milhojas de calabacín**

*Layered courgettes*

---

Amplio establecimiento, situado en el centro de la calle Laurel, con gran variedad de pinchos caseros.

*Large premises right in the middle of La Laurel offering a generous selection of home-made pinchos.*



---

Calle Laurel, 12

---

Mesón Jabugo



**51**

Calle  
San Agustín

Bar

**Mesón Jabugo “en barra”**



**Tortilla de camarón**

*Shrimp omelette*

---

El Hogar del Cinco Jotas en Logroño.

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



Calle San Agustín, 3





**52**

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.*



---

Calle Laurel, 22

---



**53**

Calle  
San Agustín

Panadería  
**El Paraíso**



**'Preños'**

*"Preños": 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".*



Calle San Agustín, 27



**54**

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.*



Calle Laurel, 5







**55**

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.*



Calle Laurel, 24



**56**

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 Laurel, 9



**57**

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".*



Calle Laurel, 10





**58**

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 Laurel, 2



**59**

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.*



Calle San Agustín, 8



**60**

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.*



Calle Laurel, 4



**61**

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.*



Calle San Agustín, 6



**62**

Travesía  
Laurel

Bar

## Tío Agus Bar Lorenzo



### Tío Agus

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

Tres generaciones y 37 años dedicados a los riojanos y visitantes, con el pincho distintivo del Tío Agus y otras carnes.

*Three generations and 37 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 Laurel, 4-6





**63**

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.*



Calle Laurel, 15



**64**

Calle  
Laurel

## Bar **Torres Laurel**



**Carpaccio de carne de wagyu, marinado con encurtidos ahumados en bocaita 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, bocaita 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.*



Calle Laurel, 9



**65**

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 Laurel, 7

---



**66**

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.*



---

Calle Albornoz, 1

---



**67**

Calle  
Laurel

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.*



---

Calle Laurel, 54

---

# Monte Real

100% Tempranillo, 100% Rioja.



*¿Te atreves a  
SENTIR  
una BODEGA?*

*Do you dare to FEEL  
a WINERY?*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

GRUPO

Tel. + 34 941 45 40 50  
rpp@bodegasriojanas.com  
www.bodegasriojanas.com



# MAPA

CALLE  
SAN AGUSTÍN



Oficina de turismo  
Tourist office

CALLE  
ALBORNOZ

PLAZA  
SAN AGUSTÍN

CALLE  
LAUREL

Calle Bretón de los Herreros

Calle Capitán Gallarza

Calle Bretón de los Herreros

Museo de La Rioja  
La Rioja Regional Museum

Mercado de Abastos San Blas  
San Blas food market


Teatro Bretón de los Herreros  
Bretón de los Herreros theatre

TRAVESÍA  
LAUREL

Encuentra tu  
próximo destino  
Find your next destination



# PARA TODAS LAS PERSONAS POR EL BIEN DE LA ZONA

1. PEDIR 1 PERSONA A UN CAMARERO EN NOMBRE DE TODO EL GRUPO. 
2. ABONAR LAS CONSUMICIONES AL SER SERVIDAS.
3. NO LLEVAR COPAS DE UN ESTABLECIMIENTO A OTRO.
4. NO SACAR LOS TABURETES A LA CALLE, EL AYUNTAMIENTO MULTA.
5. UTILIZAR LAS MESAS O BARRICAS DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE HA PEDIDO.
6. VELAR POR LA TRANQUILIDAD DE TODOS LOS CLIENTES, INDEPENDIEMENTE DE SU EDAD.

## PARA GRUPOS DE DESPEDIDA PASARSE TIENE

**MULTA  
300-3000 €**

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:

1. VESTIR DISFRACES INADECUADOS Y OBSCENOS.
2. UTILIZAR MEGAFONÍA Y MÉTODOS DE AMPLIFICACIÓN DE SONIDO.
3. PROHIBICIÓN DE CHARANGAS SIN PERMISO MUNICIPAL.
4. PROHIBIDO HACER RUIDO Y ALBOROTO.



Visita en Logroño "El Templo del Vino"  
Tu mejor experiencia en bodega



Avda. Aragón, 3, 26006 (Logroño, La Rioja)  
Autobús Línea 2, Varea (cada 10 minutos)  
Tel. ☎ 690 85 85 19  
[www.ontanon.es](http://www.ontanon.es)

- Visitas a bodega  
- Wine Bar  
¡Abierto todos los días!