



VIAJE POR LA GASTRONOMÍA,

Cultura y Naturaleza de Navarra





PIRINEO NAVARRO

Valle de Roncal y
Larra-Belagua
La tierra del Queso

PRECIO
desde 54 €/pers
SALIDAS
Diarias



1 Visita y degustación queso D.O Roncal, Burgui.

Erronkari JDko gazta-fabrika bisitatu eta gazta dastatsea, Burgui.

Visite et dégustation Fromage D.O Roncal, Burgui.
Visit and sampling of Roncal D.O. cheese, Burgui.

2 Paseo por las calles de Isaba. Almuerzo Rest Txikl.

Izabako karriketan barrena ibiltzea. Bazkaria Txiki jatetxean.

Promenade dans les rues d'Isaba. Déjeuner Rest Txikl.

Stroll around the streets of Isaba. Lunch at Restaurant Txikl.

3 Visita a Larra, Belagua, Roncalia y Tributo de las 3 vacas.

Larra, Belagua, Roncalia estazioa eta Hiru behien zerga egiten den lekua bisitatzea.

Visite de Larra, Belagua, Roncalia et Tribut des 3 vaches.

Visit to Larra, Belagua, Roncalia and Tribute of the 3 Cows.



RONCESVALLES:

Productos del pato

Excursión de ½ día. Regreso a comer a Pamplona.

PRECIO
desde 36 €/pers
SALIDAS

Sábados y Domingos



1 Visita de Roncesvalles, hermoso lugar que concentra historia y leyenda, y del alto de Ibañeta, lugar en el que los vascones derrotaron a Carlomagno.

Orreaga, historia eta kondaira biltzen dituen lekua, eta Ibañetako gaina, baskoiek Karlomagno garaitu zuten lekua, bisitatzea.

Visite de Roncevaux, splendide écrin d'histoire et de légende, et du col d'Ibañeta, où les Vascons ont vaincu Charlemagne.

Visit to Roncesvalles, a beautiful location that brings together history and legend, and Ibañeta Heights the site where the Vascons defeated Charlemagne.

2 Visita a empresa Reyno Gourmet. Etxenike: elaboración artesanal de productos derivados del pato.

Reyno Gourmet empresa bat bisitatzea. Etxenike: ahatetik eratorritako produktuen artisau-langintza.

Visite entreprise Reyno Gourmet. Etxenike: élaboration traditionnelle de produits dérivés du canard.

Reyno Gourmet company visit. Etxenike: artisanal elaboration of products derived from duck.



VALLE DE BAZTAN:

El hogar de las brujas
Mermelada y Quesos

PRECIO
desde 69 €/pers
SALIDAS
Viernes



- 1** **Irurita.** Visita a una empresa para conocer los secretos de la elaboración de mermeladas artesanas.

Enpresa bat bisitatzea, artisau-marmeladak egiteko sekretuak ezagutzeko.

Visite d'une entreprise pour découvrir les secrets des marmelades maison.

Company visit to get to know the secrets of artisanal jam production.

- 2** **Visita de Elizondo.**

Elizondo bisitatzea.

Visite d'Elizondo.

Visit to Elizondo.

- 3** **Visita a la producción de Quesos de Oveja D.O.**

Idiazábal. Almuerzo en Etxebertzekoborda.

Idiazabal JDko ardi-gazta. Bazkaria

Etxebertzekobordan.

Visite de la production de fromages de brebis D.O.

Idiazábal. Déjeuner à Etxebertzekoborda.

Visit to the production of Idiazabal D.O. sheep's milk cheese. Lunch at Etxebertzekoborda.

- 4** **Visita a las Cuevas de Zugarramurdi.**

Zugarramurdiko leizeak bisitatzea.

Visite des grottes de Zugarramurdi.

Visit to the Caves of Zugarramurdi.



VILLAVA y SAKANA:

Pacharán, Queso Idiazábal y Jamón

PRECIO
desde 73 €/pers
SALIDAS
Fines de Semana y Festivos con la Quesería
Lunes a sábado sin la visita a la Quesería



- 1** **Pacharán elaborado con métodos tradicionales.**

Era tradizionalean egindako patxarana.

Pacharan élaboré de façon traditionnelle.

Pacharan (sloe liqueur) elaborate with traditional methods.

- 2** **Quesería Albi, queso D.O. Idiazabal y muestra de trabajo con perro pastor.**

Albi gatzandegia: Idiazabal JDko gazta eta artzain-txakurraren erakustaldia.

Fromagerie Albi, fromage D.O. Idiazabal et démonstration de travail avec chien de berger.

Albi Cheese Factory, Idiazabal D.O. cheese and working sheepdog display.

- 3** **Productos derivados del cerdo como jamón, chistorra, chorizos, etc ...**

Txerritik eratorritako produktuak: urdaizpikoa, txistorra, txorizo eta abar.

Produits dérivés du porc tels que jambon, chistorra, chorizos, etc.

Products derived from pork, namely ham, chistorra (fast cure sausage), chorizos (highly-seasoned pork sausage), etc ...



RIBERA BAJA

Tudela y Bardenas
Aceite y arroz

PRECIO
desde 66 €/pers

SALIDAS
Sábados y
Domingos



1 Fontellas. Visita y Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico.

Bisita eta olio ekologiko-dastaketa, Fontellas.

Visite et dégustation d'huile d'olive vierge extra écologique, Fontellas.

Fontellas. Visit and sampling of Extra Virgin Ecological Olive Oil.

2 Arguedas. Visita empresa Reyno Gourmet: cultivo de arroz en Producción Ecológica.

Reyno Gourmet-en baitako enpresara bisita. Ekoizpen ekologikoko arroz-hazkuntza, Arguedas.

Visite d'une entreprise Royaume Gourmet. Culture de riz de Production écologique, Arguedas.

Arguedas. Reyno Gourmet company visit: ecological rice growing.

3 Tudela. Segunda ciudad en extensión e importancia de Navarra. Almuerzo Restaurante Silbis.

Nafarroako bigarren hiririk handiena. Hamaiketak Rest. Silbis.

Deuxième ville la plus étendue et la plus importante du Navarre. Déjeuner. Rest Silbis.

Tudela. Second city in size and importance in Navarre. Lunch at Restaurante Silbis.

4 Bardenas Reales. Bello paisaje semidesértico y Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

Basamortu-paisaia eta UNESCOk Biosferako Erreserba izendatua.

Magnifique paysage semi désertique et réserve de la biosphère par l'UNESCO.

Bardenas Reales. Beautiful semi-desert landscape and UNESCO Biosphere Reserve.



RIBERA ALTA

Viana y San Adrián. Embutidos y Conservas

PRECIO
desde 64 €/pers

SALIDAS
Sábados



1 Viana. Visita empresa Reyno Gourmet. Embutidos El Bordón.

Empresa familiar y artesana.

Viana. Reyno Gourmet enpresa bisitatzea. El Bordón hestebeteak. Familia- eta artisau-empresa.

Viana. Visite entreprise Reyno Gourmet. Charcuteries El Bordón. Entreprise familiale, procédés artisanaux.

Viana. Reyno Gourmet company visit. El Bordón sausage meats. Family artisan business.

2 Viana. Ciudad amurallada. Última localidad del Camino de Santiago navarro. Almuerzo.

Viana. Hiri harresitua. Nafarroako Donejakue Bideko azken hiria. Bazkaria.

Viana. Cité fortifiée. La dernière ville du Chemin de Saint-Jacques en Navarre. Déjeuner.

Viana. Walled city. Last town on the Road to Santiago in Navarre. Lunch.

3 San Adrián. Visita empresa Reyno Gourmet. Conservas El Navarrico. Conserva familiar en la que destaca la alta calidad de sus verduras.

San Adrián. Reyno Gourmet enpresa bisitatzea. El Navarrico kontserbak. Kontserba-fabrika familiarra da eta bere barazkien kalitate handia du bereizgarri.

San Adrián. Visite entreprise Reyno Gourmet. Conserves El Navarrico. Conserverie familiale réputée pour l'excellente qualité de ses légumes.

San Adrián. Reyno Gourmet company visit. Conservas El Navarrico. Family business of canned and jarred foods outstanding for their top quality vegetables.



VILLA ROMANA DE LAS MUSAS

Arellano y Dicastillo. Pacharán y cerveza

PRECIO
desde 72 €/pers

SALIDAS
Diarias



1 Arellano. Visita a la Villa Romana de las Musas. Yacimiento arqueológico romano destinado al descanso y elaboración de vino.
Arellano. Musen erromatar hiria bisitatzea. Aztarnategi arkeologiko erromatar hori atsedenerako eta ardogintzarako baliatzen zen.

Arellano. Visite de la Villa romaine des Muses. Restes archéologiques romains, lieu de détente et d'élaboration de vin.

Arellano. Visit to the Roman ruins "Villa de las Musas" Roman archaeological site was a place of relaxation and for the elaboration of wine.

2 Dicastillo. La tierra del pacharán desde tiempos inmemoriales. Visita Destilerías Zoco, I.G. Pacharán Navarro.
Deikaztelu. Patxaranaren lurra da aspaldi-aspalditik. Destilerías Zoco bisitatzea. Nafarroako Patxaranera AGB (adierazpen geografiko babestua).
Dicastillo. La terre du pacharán (liqueur de prunelles) depuis des temps immémoriaux. Visite Destilerías Zoco, I.G. Pacharán Navarro.
Dicastillo. The land of "pacharan" (sloe liqueur) since time immemorial. Visit to Destilerías Zoco, I.G. Pacharán Navarro.

3 Visita Cervecería La Vasconia para conocer la elaboración de las cervezas clásicas. Almuerzo en Allo.
La Vasconia garagardo-fabrika bisitatzea, garagardo klasikoen langintza ezagutzeko. Bazkaria Allon.
Visite brasserie La Vasconia pour en savoir plus sur l'élaboration des bières classiques. Déjeuner à Allo.
Visit to the brewery Cervecería La Vasconia to get to know the elaboration of classic beers. Lunch in Allo.

4 Visita Calzada y puentes romanos utilizados todavía hoy en día por los peregrinos en su camino a Santiago.
Donejakue Bidea egiten duten erromesek gaur egun ere erabiltzen dituzten erromatar galtzada eta zubiak bisitatzea.
Visite Chaussée et ponts romains encore utilisés aujourd'hui par les pèlerins de Compostelle.



ENOLOGÍA EN EL CAMINO DE SANTIAGO

PRECIO
desde 67 €/pers

SALIDAS
Lunes a Sábado



1 Estella. Visita a la ciudad monumental nacida al calor del Camino de Santiago.

Lizarra. Donejakue Bidearen babesean sortutako monumentu-hiria bisitatzea.

Estella. Visite des monuments de la cité née dans la ferveur du Chemin de Saint-Jacques.

Estella. Visit to the monumental city whose growth was attributable to the wave of pilgrims on the Road to Santiago.

2 Visita Bodega D.O. Navarra, elaboradora de vinos ecológicos y naturales.

Ardo ekologiko eta naturalak egiten dituen Nafarroa JDko upategia bisitatzea.

Visite d'une exploitation D.O. Navarre qui produit aussi des vins bio et naturels.

Visit to Navarre D.O. winery that makes ecological and natural wines.

3 Abarzuza. Descubre sus farallones rocosos, visibles desde toda la comarca. Almuerzo en el Restaurante Dulanz.

Abartzuza. Ezagutu hango haitzak; eskualde osotik ikus daitezke. Bazkaria Dulanz jaetzean.

Abarzuza. Découvrez ses buttes rocheuses, visibles de toute la zone. Déjeuner au restaurant Dulanz.

Abarzuza. Discover its rocky escarpment, visible from all over the region. Lunch at Restaurante Dulanz.

4 Visita a Bodegas Lezaun, bodega familiar productora de vino ecológico.

Ardo ekologikoa egiten duen Bodegas Lezaun familia-upategia bisitatzea.

Visite de Bodegas Lezaun, producteur familial de vins bio.

Visit to Bodegas Lezaun, a family winery that produces ecological wine.



Mº DE IRANZU Y STA Mª DE EUNATE

Pacharán y Queso Idiazábal

PRECIO
desde 64 €/pers
SALIDAS
Lunes a
Sábado



1 Abarzuza. Visita y degustación Queso D.O. Idiazabal.

Bisita eta dastaketa: Idiazabalgo Jatorri Deitura, Abartzusa.
Visite et dégustation de fromage A.O. Idiazabal, Abárzuza.

Abarzuza. Visit and sampling of Idiazabal D.O. cheese.

2 Abarzuza. Visita y degustación I.G. Pacharán Navarro.

Bisita eta dastaketa: I.G. Pacharán Navarro, Abartzusa.
Visite et dégustation de pacharan, la liqueur de prunelles I.G. Pacharán Navarro, Abárzuza.

Abarzuza. Visit and sampling of I.G. Pacharan Navarro (sloe liqueur).

3 Visita Monasterio de Iranzu. Almuerzo en el Restaurante Dulanz.

Bisita Irantzuko Monasteriora. Bazkaria Dulanz jatetxean.

Visite du monastère d'Iranzu. Déjeuner au restaurant Dulanz.

Visit to the Monastery of Iranzu. Lunch at Restaurante Dulanz.

4 Visita a Puente La Reina, nacida al calor del Camino de Santiago.

Bisita Done Jakue Bidearen altoan sortutako monumentu-hirira, Garesera.
Visite de la ville monumentale de Puente La Reina, née au passage des pèlerins du Chemin de Compostelle.

Visit to Puente La Reina, whose growth was attributable to the wave of pilgrims on the Road to Santiago.

5 Visita a una de las iglesias más bonitas y sugerentes del Camino de Santiago, Nuestra Señora de Eunate.

Bisita Done Jakue Bideko eliza eder eta iradokitzaileeneko batera, Eunateko Andre Marira.

Visite de l'une des églises les plus belles et les plus suggestives du Chemin de Compostelle, Notre-Dame d'Eunate.

Visit to one of the loveliest and most evocative churches on the Road to Santiago, the church of Our Lady of Eunate.



NAVARRA MEDIEVAL: LEYRE, UJUÉ y OLITE

Migas de Pastor y vino

PRECIO
desde 75 €/pers

SALIDAS
Lunes a
Sábado



1 Visita al Monasterio de Leire: un monasterio que esconde magníficos tesoros del románico del siglo XII.

Bisita Leireko Monasteriora: XII. mendeko erromanikoaren altxor bikainak gordetzen dituen monasterioa.

Visite au monastère de Leire : un monastère qui renferme de magnifiques trésors d'art roman du XIIe siècle.

Visit to the Monastery of Leire: a monastery that conceals magnificent Romanesque treasures from the 12th century.

2 Visita al pueblo medieval de Ujué y agrotienda de repostería artesana Pastas Urrutia. Almuerzo.

Erdi aroko Uxue herrira eta artisau gozotegi Pastas Urrutiari bisita. Hamaitaketa.

Visite du village médiéval d'Ujué et boutique agricole de pâtisserie artisanale Pastas Urrutia. Déjeuner.

Visit to the mediaeval town of Ujue and an agro shop of handmade pastries Pastas Urrutia. Lunch.

3 Visita al Palacio Real de Olite, antigua corte de los Reyes de Navarra.

Nafarroako Erregeen gortea izandako Erriberriko jauregira bisita.

Visite du Palais Royal d'Olite, ancienne cour des Rois de Navarre.

Visit to the Royal Palace of Olite, former court of the Kings of Navarre.

4 Visita Bodega de D.O Navarra, Olite.

Erriberriko Nafarroa J.D. upeltegira bisita.

Visite de la Cave d'A.O. Navarre, Olite.

Visit to the Navarre D.O. winery of Olite.



SELVA DE IRATI

Vino e infusiones

PRECIO
desde 68 €/pers
SALIDAS
Lunes a Viernes



1 Salida hacia la Selva de Irati, a la Ermita de la Virgen de las Nieves.

Iratiko Oihanera irteera, Elurretako Andra Mariaren ermitara.

Escapade à la forêt d'Irati, à la chapelle de la Vierge des Neiges.

Excursion to Irati Forest, the shrine Virgen de las Nieves (Our Lady of the Snows).

2 Visita al Centro de Interpretación de la naturaleza en Ochagavía o subida a la Sierra de Abodi (si la climatología lo permite).

Otsagabiako Natura Ezagutzeko Zentroa bisitatzea eta, eguraldia lagun, Abodi mendira igotzea.

3 Nafarroa JDko upategia bisitatzea.

Visite du centre d'interprétation de la nature à Ochagavía ou montée à Abodi (si la météo le permet).

Visit to the Nature Interpretation Centre in Ochagavía or climbing in the Abodi Mountain Range (weather permitting).

3 Visita de una Bodega de la D.O. Navarra.

Nafarroa JDko upategia bisitatzea.

Visite d'une cave de la D.O. Navarre.

Visit to Navarre D.O. winery.

4 Visita a una empresa Reyno Gourmet. Josenea: productos ecológicos para infusiones, alimentación y cosmética.

Reyno Gourmet empresa bat bisitatzea. Josenea: infusioetarako, elikadurarako eta kosmetikarako produktu ekologikoak.

Visite d'une entreprise Reyno Gourmet. Josenea : produits bio pour infusions, alimentation et cosmétique.

Reyno Gourmet company visit. Josenea: ecological products for herbal teas, food and cosmetics.

*Experiencias otoñales
con sabores cromáticos*

ESTANCIA SEMANA DEL PRODUCTO LOCAL PUENTE DEL PILAR

PRECIO
desde 96 €/pers

Incluye:

- Hotel Maisonnave 4*, Hotel Yoldi 3* o Apto. Turístico.
- Estancia en habitaciones dobles.
- Régimen de Alojamiento y Desayuno.
- 1 Visita general a Pamplona y a los puestos de los Productores locales.
- 1 pack obsequio de productos Reyno Gourmet y vino D.O. de Navarra.

EGONALDIA TOKIKO PRODUKTUAREN ASTEAN, PILARIKA ZUBIAN

PREZIOA:
96 eurotik aurrera pertsonako

Barne daude:

- Maisonnave 4* hotelean, Yoldi 3* hotelean edo apartamentu turistikoa.
- Egonaldia logela bikoitzean.
- Ostatu- eta gosari-erregimena.
- Bisita orokorra Iruñera eta tokiko ekoizleen postuetara.
- Reyno Gourmet produktuez eta Nafarroako JDko ardoez osatutako sorta bat opari.

SÉJOUR SEMAINE DU PRODUIT LOCAL PONT DU 12 OCTOBRE

PRIX:
à partir de 96 €/pers

Avec:

- Hôtel Maisonnave 4*, Hôtel Yoldi 3* ou appartement touristique .
- Séjour en chambre double.
- Chambre et petit-déjeuner.
- 1 Visite générale de Pampelune et d'lsq stands des producteurs locaux.
- 1 colis-cadeau de produits Reyno Gourmet et vin D.O. de Navarre.

SOJOURN LOCAL PRODUCE WEEK, EL PILAR BANK- HOLIDAY WEEKEND

PRICE:
from €96/person

Includes:

- Hotel Maisonnave 4*, Hotel Yoldi 3* or tourist apartment.
- Double room.
- Board and breakfast.
- 1 general visit of Pamplona and the stalls of local producers.
- 1 gift pack of Reyno Gourmet products and Navarre D.O. wine.



Información y Reservas

C/ Sanguesa 31 bajo. 31005 Pamplona
Tfn oficina: 948 293479 Tfn móvil: 684 454342
www.overtrailsincoming.eus

