



## TUDELA Y RIBERA DE NAVARRA | El Bar La Catedral de Tudela logra su tercer premio en la Semana de la Tortilla



La tortilla tudelana se impuso entre 31 participantes de toda Navarra y volvió a conquistar la categoría más creativa

El Bar La Catedral de Tudela ha vuelto a situar a la capital ribera entre los referentes gastronómicos de Navarra.

El establecimiento tudelano ha ganado el premio a la Mejor Tortilla de Patatas “Con...” en la novena edición de la Semana de la Tortilla de Navarra, celebrada del 5 al 14 de junio.

Con este nuevo reconocimiento, La Catedral suma ya tres galardones en cuatro años , tras imponerse también en esta misma categoría en 2023 y 2025.

Un nuevo premio para La Catedral

La entrega de premios tuvo lugar este martes, 16 de junio, en la Cooperativa de Hostelería de Navarra, en Burlada.

Allí se celebró el concurso final de una edición organizada por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra.

La Catedral se impuso en la categoría de tortilla “Con...”, una modalidad que premia la creatividad sobre la base de la tortilla de patata tradicional.

El premio incluye diploma acreditativo, chaquetilla personalizada y un bono de 250 euros para consumir cerveza 18/70, otorgado por Heineken España.

Tres premios en cuatro años



El triunfo de este año confirma la regularidad del establecimiento tudelano en este certamen gastronómico.

La Catedral ya ganó este mismo premio en 2023 y 2025. Ahora, con el reconocimiento de 2026, alcanza su tercer galardón en cuatro años.

Desde el propio establecimiento quisieron compartir el premio con su clientela.

“Esto no tendría sentido sin vosotros, que nos acompañáis, nos apoyáis y disfrutáis de nuestra cocina. Gracias por vuestra confianza y por formar parte de este camino. Este premio también es vuestro”, señalaron desde el bar tudelano.

La Catedral consolida así una trayectoria de éxito en torno a una de las tapas más populares y reconocidas.

Una edición con 31 tortillas

La novena Semana de la Tortilla de Navarra ha contado con la participación de 31 establecimientos de distintas localidades de la Comunidad Foral.

Cada local pudo competir en dos categorías: tortilla tradicional y tortilla de patata “Con...”.

La primera modalidad se elabora con patata, huevo, sal, aceite de oliva y, de forma opcional, cebolla.

La segunda parte de esa misma base, pero permite añadir ingredientes para aportar originalidad, personalidad y nuevos matices de sabor.

Chelsy e Iratxe completan el palmarés

Además del premio logrado por La Catedral, el Bar Chelsy de Pamplona ganó el galardón a la Mejor Tortilla de Patatas Tradicional.

Por su parte, el Camping Iratxe Kanpina de Ayegui recibió el Premio Huevos Larráz a la Mejor Tortilla elaborada con sus productos.

Todos los finalistas recibieron diploma acreditativo y distintos obsequios de las empresas colaboradoras.

Hostelería, sostenibilidad y tapa

La entrega de premios también sirvió para presentar la iniciativa Tortilla Consciente Navarra

Este proyecto piloto busca recoger el aceite vegetal usado por los establecimientos participantes y transformarlo en jabón líquido sostenible.

La iniciativa cuenta con la colaboración de Yenxa Soluciones Circulares de Navarra.

**PUBLICACIÓN:** soydenavarra.es

**PAÍS:** ESP

**TIPO:** Web

**AVE:** €54.00

**AUDIENCIA:**

**AUTOR:**

**URL:** www.soydenavarra.es



[> Versión en línea](#)

> 17 de junio de 2026 a las 8:35

Además, el excedente obtenido se ha entregado al Banco de Alimentos de Navarra, incorporando una dimensión social al proyecto.

La ONCE también entregó a la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra un cupón dedicado a la hostelería.

El gesto reconoce el papel del sector en la economía local, la generación de empleo y la cultura de encuentro.

La jornada coincidió con el Día Mundial de la Tapa , que se celebra cada 16 de junio.

En ese contexto, la Semana de la Tortilla volvió a poner en valor una de las elaboraciones más populares de la gastronomía navarra.

El nuevo premio de La Catedral refuerza el protagonismo de Tudela en el mapa gastronómico foral.

Comentarios

¿Quieres comentar esta noticia? Déjanos tu opinión rellenando este formulario