

# El 'yogur especial' de Lou Reed

Un intenso paseo por Pamplona. Y si aprieta el hambre, pinchos y la cuajada favorita del rockero

Oscar Alegria

**P**amplona ha conseguido rebajar su tamaño unamuniano. Si el filósofo bilbaíno concebía como ciudad ideal aquella en la que un paseo le pudiera llevar del centro al campo en 15 minutos, la capital navarra permite pasar hoy de la plaza del Castillo a las riberas del Arga en tan sólo 12,37 minutos. Todo a paso de profesor salmantino pero, eso sí, la trampa es utilizar el recién estrenado ascensor que baja de las antiguas murallas al paseo fluvial. El progreso es lo que tiene. A veces te sube hasta el piso 14; otras te deja a solas rodeado de álamos, molinos, presas, barbos, huertas y patos azulones.

Lo que sí ha aumentado es la paleta de colores. Pamplona ofrece hoy algo más que su tradicional blanco y rojo. La ciudad de los encierros ha reinventado el verde de su río, ha desempolvado el gris de sus palacios y luce orgullosa su auditorio negro con forma de baluarte. Entre medias han llegado también los comedores acristalados, las bicis de alquiler y los locales tándem: cafés-librería, tiendas-galería... etcétera.

Un buen sitio para arrancar el día desayunando en Pamplona es el Café Vienés ([www.cafevienés.com](http://www.cafevienés.com)), un agradable octógono acristalado perdido en medio de los jardines de la Tacuena, ideal para aquellos a los que les gusta desperezarse con tres periódicos. Después, lo mejor es empezar directamente por el río, tomando el ascensor que en mitad de la calle de los Descalzos nos bajará al puente de la Rochapea, el punto intermedio del paseo fluvial del Arga. El recorrido suma 11 kilómetros de senda por las riberas entre puentes medievales, choperas y rincones que el cineasta Montxo Armendáriz incluyó entre sus *Secretos del corazón*.

## Palacete medieval

La subida de nuevo a intramuros se puede hacer emulando al peregrino, por el portal de Zumalakarregi, para llegar a la izquierda por la muralla del Redín hasta el Mesón del Caballo Blanco (Del Redín, s/n. 948 21 15 04. Abre de jueves a domingo), un antiguo palacete medieval reconstruido en la terraza estrella de la ciudad, con espléndidas vistas aireadas y espacio de conciertos *chill-out* en verano. Al lado, la plaza de San José, rodeada de anticuarios y conventos, consigue algo que pocos espacios logran: encerrar el silencio. Junto a ella se alza la catedral. Conviene visitarla con fe de espeleólogo, confiando en que lo mejor esperará al fondo: del pastiche neoclásico de la fachada se pasa a un excelente claustro gótico, y si se convence al cura se accederá a la gran joya: esa sacristía rococó recargada en rojo que, según Victor Hugo, invitaba al pecado.



El frito de pimientos del pamplonica café Roch (Comedias, 6) merece que se haga una parada. / Oscar Alegria

Bajando por la calle del Curia hay un interesante café-librería llamado La Hormiga Atómica (Curia, 4), con especialidad en ensayo político y agradable patio tropical. Más abajo, en el cruce de Mercaderes, tenemos a la izquierda la subida de la calle de Estafeta, el templo del encierro y del pincho. Es hora del *amaiketako* (en euskera, el tentempié de las once). El bar Gaucho (Espoz y Mina, 4) ofrece la barra más donostiarra de la ciudad, con el pimiento relleno de lengüado o el crujiente de ajoarriero con huevo como grandezas de la comida en miniatura.

En la plaza del Castillo veremos la reforma del hotel La Perla (948 22 30 00), con su fachada intacta que ha dado cabida al lujo más refinado: desayunos con champán y escaparate al encierro por 150 euros, o la suite de Hemingway por 450 euros. Al otro lado de la plaza, el café Roch (Comedias, 6) conserva el aire de su fundación en 1898 y tiene un frito de pimiento que es toda una institución. Y si hay ganas de combinar el arte con la moda, dos buenas tiendas-galería en esa misma zona son Minx (Pozoblanco, 20) y Rhuna (Comedias, 21).

Para un homenaje *top* navarro, nada como el Hartza (Labrit, 19. 948 22 45 68; menú, 60 euros). Es el reino de la cocina de producto con mayúscula, indispensable para apasionados de la caza y con un millojas de patata con trufas y *foie* capaz de grabarse en la memoria como la magdalena de Proust. Con terraza en la misma plaza está La



Dolce Vita (plaza del Castillo, 40. 948 20 76 81), con un menú exquisito por 18 euros y donde lo navarro tiene un toque más moderno: hongos, piquillos, pero también parmesano o crema de pistacho. Y para carnívoros hay que apuntar el Zaldiko (Santo Domingo, 39. 948 22 22 77), con un menú de sidrería por 33 euros y donde el chuletón puede dejar con ganas de hacerse navarro de por vida.

Para la digestión hay que volver a caminar pero con pausas. Un paseo por la arquitectura, empezando por el palacio del

Condestable, el esquinazo recientemente remodelado que se alza como un *flatirón* renacentista entre la calle Mayor y la de Jarauta. Cruzando Santo Domingo se puede ver el Archivo de Navarra, un palacio del XII rehabilitado por Rafael Moneo, y ya fuera del casco antiguo no hay que perderse el Baluarte ([www.baluarte.com](http://www.baluarte.com)), un imponente edificio de granito negro zimbabue firmado por Patxi Mangado que alberga congresos y un auditorio cuya acústica ya ha sido elogiada por el piano de Krystian Zimerman y en breve lo ha-

rá el clarinete de Woody Allen. Junto al Baluarte se halla la Ciudadela, una antigua fortaleza que hoy cede sus polvorines para exposiciones y que puede recorrerse en las bicis municipales que se alquilan en una esquina del principal *pulmón* de la ciudad, el parque Vuelta del Castillo, otro *tour* más por el verde amurallado.

## Cena en los tejados

La terraza-mirador sobre el mismo ascensor del Arga, el Portal de Descalzos (Descalzos, 56. 948 21 36 83. Menú diario, 18 euros; menú de fin de semana, 32 euros) es una buena opción para cenar ecológico y *slow food*. La carta es tremendamente fiel a las estaciones, tanto que su *chef* la cambia mirando al cielo: "Se van los vencejos, empieza la cuchara". Además, los platos llevan el nombre del proveedor y la procedencia: tomates de Lodosa, solomillos de Garralda y cuajada de Beruete, la misma que compra Lou Reed cuando viene a la vecina San Sebastián y la llama *special yoghurt*. Tras la cena, en la ciudad de los *sanfermines* la noche es siempre prometedora. Dos buenas opciones para empezar el poteo en atmósfera moderna están en la plaza de Navarrería: Aldapa y Barbacoa. Para ambiente gay está el Nicolette (Tejería, 34), y para últimas horas, Cavas y Kato's, en la bajada del Labrit. Son los más tardíos y con ello los que más opción dan para comprobar si Pamplona, como dijo Victor Hugo, invita o no al pecado.