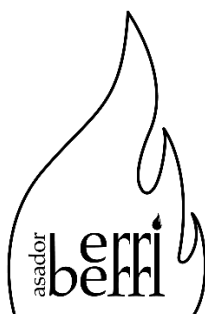


CANDIDATURA A LOS PREMIOS DE RECONOCIMIENTO AL TRABAJO AUTÓNOMO DE NAVARRA 2026



ANDOITZ DELGADO JIMÉNEZ

ASADOR ERRIBERRI-OLITE/ERRIBERRI

Andoitz Delgado Jiménez es el joven al frente del relevo generacional de “Asador Erriberri”. Su familia llevaba más de 10 años al frente del negocio cuando en el año 2025 Andoitz decide ponerse al frente de la cocina y del negocio familiar. Este contexto familiar le ha proporcionado una verdadera pasión por el sector de la hostelería y más concretamente por las brasas: la especialidad de Asador Erriberri.

Andoitz, siempre ha vivido el asador como “su casa”, un espacio donde trabajaba desde los 16 años y por el que sentía verdadera pasión. Al ser consciente de que la cocina y andar entre fogones era lo que más le gustaba, decidió formarse y desarrollarse profesionalmente en este ámbito. Para ello, estudió el Grado Superior en Dirección de Cocina en Ibaialde y posteriormente, comenzó a trabajar en diversos restaurantes de Navarra y Zaragoza. Toda esta experiencia le sirvió para adquirir competencias y habilidades importantes para la gestión de un negocio, como por ejemplo, el contacto con proveedores, gestión de pedidos o la elaboración de cartas y menús. Además, también le permitió desarrollar su creatividad y experimentar con diferentes platos y productos. En enero del año pasado, Andoitz se vio preparado para gestionar el negocio y decidió darse de alta como autónomo y ponerse al frente del asador. Desde su inicio no ha dejado de trabajar y su forma particular de elaborar las legumbres y verduras le ha

El proceso ha sido muy duro, especialmente el inicio, ya que tenía que equilibrar sus ganas por introducir cambios rápidamente y empezar a plasmar sus ideas, con la burocracia y el tiempo para que las modificaciones puedan implantarse poco a poco y con éxito. No obstante, y pese a las dificultades, a día de hoy el restaurante Asador Erriberri ha dado un giro novedoso e innovador en el tipo de servicio que presta. Con este enfoque en mente, Andoitz ofrece comida de autor, pero con una base tradicional navarra. Intenta generar sinergias entre la cocina tradicional, la de nuestras abuelas, con la importancia de generar espectáculo dentro de los platos. En última instancia, el asador busca sorprender y cuidar todos los detalles, empezando por la comida y pasando por el emplatado y el servicio. Todo ello, con el objetivo de continuar y seguir con el legado de su padre y de su madre y por supuesto, dándole todo el protagonismo a lo que siempre ha caracterizado al asador: las brasas.

Teléfono: 948 741 116 o por whatsapp al 633 038 711.

Apariciones en medios:

NavarraEmprende:

Historia de emprendimiento-Consorcio de Desarrollo de la Zona Media



Servicios ▾ Programas ▾ Proyectos Actualidad Sede electrónica 🔍

Fuego nuevo: relevo generacional en Asador Erriberri

0 Mar , 2025 | Blog, Historias de emprendimiento, Plan de Activación Socioeconómica Zona Media

Andoitz Delgado Jiménez es el sucesor del Asador Erriberri en Olite/Erriberri. Después de estar entre fogones desde hace 11 años y formarse profesionalmente como cocinero, este olitense ha tomado el relevo del negocio familiar en enero de este 2025, aprovechando la celebración del asador de sus 25 años de historia.

Así, una segunda generación se pone al frente del establecimiento. En este relevo generacional, Andoitz ha estado acompañada por el Servicio de Apoyo al Emprendimiento del Consorcio de Desarrollo de la Zona Media, un servicio público y gratuito subvencionado por el Servicio Navarro de Empleo – Nafar Lansare y que se presta a cualquier persona emprendedora en la Zona Media de Navarra.

El joven de 26 años ha recibido apoyo en todo el proceso de transmisión empresarial, comenzando desde el asesoramiento inicial sobre la forma jurídica más adecuada hasta su culminación, dándose de alta como autónomo. Además, el equipo de emprendimiento le ha asesorado en todas sus dudas y le ha ayudado en los pasos a seguir para poder compatibilizar el paro y solicitar la subvención para la promoción del empleo autónomo.

El Asador Erriberri abre una nueva etapa en la gestión de la mano de Andoitz, quien con muchas ganas y esfuerzo ha adaptado la carta para combinar la cocina tradicional y las tradicionales brasas, con una



Diario de Navarra: 31/03/2025

DN

NAVARRA ▾ ACTUALIDAD ▾ DEPORTES ▾ OPINIÓN ▾ CULTURA ▾ VIVIR ▾ SERVICIOS DN ▾ 🔍 Iniciar Sesión

Una vuelta a casa que abre nueva etapa en el Asador Erriberri de Olite

Andoitz Delgado Jiménez ha tomado el relevo generacional del asador al que sigue refiriéndose como “el restaurante de Asun y Javier” y del que ha “revolucionado” tanto la gestión como la carta para ofrecer “espectáculo en los platos”

- Nuevos migrantes sin alojamiento en Pamplona: "No tengo casa y duermo cada día en la calle"
- Reconocen la incapacidad permanente absoluta a una trabajadora que sufrió una agresión sexual en el Hospital de Navarra



MENÚ

COMERCIO LOCAL

Navarra.com

LA INFORMACIÓN NO TIENE PRECIO

El joven de un pueblo de Navarra que ha reabierto el asador familiar que cumple 25 años y donde la brasa es la reina

El asador, regentado ahora por el hijo de los dueños, reabrió el pasado viernes 17 de enero.



Andoitz Delgado, del asador Erriberri, en la Calle Rúa del Fondo 1A, en Olite. CEDIDA

MENÚ

NAVARRA CAPITAL

ALIMENTA EMPRESA ECONOMÍA INNOVACIÓN VALORESTOP CAPITAL SPORT VANITY SUSCRIBETE GRATIS

«Ojalá seamos capaces de ensalzar y no dejar de lado el producto navarro»

Con el 60,7 % de los votos, Andoitz Delgado, del asador Erri Berri de Olite, ganó el IV Premio Embajadores Emergentes del Producto Navarro. "Trabajo en el asador desde agosto y, desde el principio, me quedé sorprendido por cómo se tratan las verduras y legumbres, que se guisan de la manera tradicional y después se pasan por la brasa para emplatar", detalló su jefe de cocina, Abel Llorente.

BOSCO HERNÁNDEZ

Tudela - 4 noviembre, 2025 - 20:56

El grupo portugués que iniciará su desembarco en España abriendo una vinoteca en el Ensanche de Pamplona

ALIMENTA | Pamplona

MENÚ

NAVARRA
CAPITAL

ALIMENTAEMPRESAECONOMÍAINNOVACIÓNVALORESTOPCAPITAL SPORTVANITYSUSCRÍBETE GRATIS

Andoitz Delgado, el ‘chef’ de Olite que confía en las segundas oportunidades y cocina sandía a la brasa

Creció entre los rincones del asador Eri Berri, abierto por sus progenitores en el año 2000. Cuando cumplió 21 años, Delgado dio un paso adelante para hacerse cargo del lugar que lo vio crecer. Pero la experiencia no fue fácil: “La situación me sobrepasó. Incluso estuve a punto de dejar la cocina para siempre”. Tras un periodo de reflexión, entendió que necesitaba reconciliarse con su oficio y tomar distancia hasta que, en enero de 2025, se dio una segunda oportunidad y decidió centrar el foco en la brasa. Su respeto por el producto local le hizo ganador el pasado noviembre del IV Premio Embajadores Emergentes del Producto Navarro.

PATRICIA RUIZ

Olite - 2 enero, 2026 - 15:12





El grupo portugués que iniciará su desembarco en España abriendo una vinoteca en el Ensanche de

Fotografías:





Carta de apoyo a la candidatura a los Premios de Reconocimiento al Trabajo Autónomo de Navarra 2026

María Rosario Domingos García, en representación de Consorcio de Desarrollo de la Zona Media apoya la candidatura de,

Andoitz Delgado Jiménez

por su trayectoria profesional y méritos, para optar a los Premios de Reconocimiento al Trabajo Autónomo 2026

Firmado

En Olite/Erriberri a fecha de la firma electrónica