7 y 8 de noviembre

II FERIA de la TAPA

Tapeando en otoño...

Diferentes restaurantes del Valle del Jerte, ofrecen creaciones culinarias de tapas de otoño en miniatura.

Más información en www.vallecereza.com

RESTAURANTES DE LA FERIA DE LA TAPA

Jerte: **RESTAURANTE LOS ARENALES**
Ctra. Nal. Km 368. Jerte. Tlf. 927 470 250

Jerte: **RESTAURANTE LA CABAÑA DEL JERTE**
Avda. Ramón y Cajal, 17. Jerte.
Tlf. 927 470 391 – 645 233 953

Jerte: **RESTAURANTE LAS PALOMAS**
Paraje la Peraleda, s/n. Jerte.
Tlf: 927 470 204 – 689 282 116

Tornavacas:
RTE. HOSTAL PUERTO DE TORNAVACAS
Ctra N-110 Km. 357. Tornavacas.
Tlf. 927 177 046- 610 279 434

El Torno:
RESTAURANTE SABORES DEL JERTE
Plaza Mayor, 1. El Torno. Tlf. 927 175 221 /605 047 715

Jerte: RESTAURANTE NAPOLEÓN
Ctra. Nal. Km 364.6 Jerte. Tlf. 927470065

Otoñada

Vívela en el Valle del Jerte

X Jornadas Gastronómicas Pastoriles

Del 4 de Noviembre al 8 de Diciembre

Extremadura TURISMO

SOCIEDAD PARA LA PROMOCIÓN Y DESARROLLO DEL VALLE DEL JERTE

DIPUTACIÓN DE CÁCERES
En colaboración con la Diputación Provincial de Cáceres

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Economía e infraestructuras

X Jornadas Gastronómicas Pastoriles

Del 4 de Noviembre al 8 de Diciembre

+ INFO:
Asociación de Turismo TUJERTE
www.vallecereza.com y en http://soprodevaje.blogspot.com/

Menús degustación todos los fines de semana a base de productos de la estación, inspirados en la Cocina Tradicional Pastoril

¡Saborea la gastronomía del Valle del Jerte!

Rte. LOS ARENALES. Jerte

Ctra. Nal. Km 368. Jerte. Tlf. 927 470 250.

MENÚ

- Vasito de crema de calabaza con espuma de queso fresco.
- Crujiente de morcilla con salsa de piñones y pasas.
- Medallones de solomillo ibérico en salsa de setas con manzana frita.
- Tarta de frutas de temporada.
- Copa de vino de la tierra o agua, pan, café.

Precio por persona: 25 €

Rte. LA CABAÑA DEL JERTE. Jerte

Avda. Ramón y Cajal, 17. Jerte. Tlf. 927 470 391–645 233 953

MENÚ

- Timbal de revuelto de boletus encapotado con jamón ibérico.
- Paquetitos de delicia extremeña con sorpresa de otoño.
- Crema de queso con toque de temporada.
- Vino crianza extremeño con D.O.
- Café o infusión y chupito de gloria.

Precio por persona: 25 €

Rte. GARZA REAL. Valdastillas

C/ Piscina nº 12, Valdastillas. Tlf: 626 982 784 – 927 475 055

MENÚ

- Tosta de pimientos asados con queso de rulo y vinagreta de miel.
- Risotto de boletus edullis y gambones al suave aroma del parmesano.
- Dorada con jugo de cítricos y puré de coliflor.
- Sorbete de granadas y naranjas del Valle del Jerte.
- Medallones de solomillo de cerdo con salsita de higos.
- Leche frita sobre cremita de castañas.
- Copa de vino de la casa, refresco o cerveza.
- Agua, café y licores.

Precio por persona: 34 €

Rte. NAPOLEÓN. Jerte

Ctra. Nal. Km 364.6 Jerte. Tlf. 927 470 065.

MENÚ

- Ensalada templada de otoño.
- Filete de trucha con queso y nueces.
- Pimientos del piquillo rellenos de codillo curado.
- Arroz con leche con toque de membrillo.
- Regado con vino extremeño.
- Café y chupito.

Precio por persona: 21 €

Rte. LAS PALOMAS. Jerte

Paraje la Peraleda, s/n. Jerte. Tlf: 927 470 204–689 282 116

MENÚ

- Sopa de castañas con jamón ibérico.
- Ensalada templada de boletus, verduras de temporada con queso y membrillo.
- Caldereta del pastor.
- Sapillos con leche.
- Café, chupito de gloria, copa de vino extremeño Palacio Quemado.

Precio por persona: 25 €

Rte. LA PRADERA DEL VALLE. Casas del Castañar

Ctra. N-110. Km. 190.3. Casas del Castañar. Tlf: 927 47 83 06 / 629 68 57 74.

MENÚ

- Surtido de patés de aves.
- Revuelto con setas de temporada.
- Carrillera ibérica en salsita de setas y frutos secos
- Tarta de queso con confitura de cerezas.
- Café o infusiones naturales. Licores del Valle del Jerte.
- Vino de la tierra.

Precio por persona: 20 €

Previa Reserva en cada uno de los restaurantes

Rte. LOS PILONES. Jerte

Ctra. N-110 Km 367. Jerte. Tlf: 927 470 366 - 639 761 422.

MENÚ

- Judías blancas del Barco de Ávila.
- Caldereta extremeña.
- Mascarpone con crema de castañas.
- Copa de vino extremeño, Ribera del Duero o Rioja.

Precio por persona: 20 €

Rte. H. PUERTO TORNAVACAS. Tornavacas

Ctra N-110 Km. 357. Tornavacas. Tlf. 927 177 046- 610 279 434

MENÚ

- Mil hojas de puerros y boletus con torta del Casar.
- Carrilleras ibéricas al Pedro Ximénez con castañas en cama de patatas.
- Cuajada de capirotes con culin de madroños.
- Café, vino Nadir 1/5, refresco o agua.

Precio por persona: 25 €

Rte. SABORES DEL JERTE. El Torno

Plaza Mayor, 1. El Torno. Tlf. 927 175 221 /605 047 715

MENÚ

- Espuma de sopa de tomate con muslitos de perdiz escabechada.
- Crepes de boletus edulis en su salsa al aroma de Pedro Ximénez.
- Rollitos de secreto de ibérico con amanita cesárea.
- Bombones de higo seco con helado de castaña y granadas.
- Vino D.O. Ribera de Guadiana, agua, pan, café y chupito de gloria.

Precio por persona: 25 €

Rte. TORMANTOS. Piornal

Avda. del Valle, 41. Piornal. Tlf: 927 475 308-646 330 480

MENÚ

- Timbal de setas de la zona.
- Carrilleras estofadas de la abuela.
- Mousse de castaña.
- Vino de la casa y agua. Café. Chupito de licores del Valle.

Precio por persona: 22 €