

XV JORNADAS

# Gastronómicas Pastoriles

del 29 de octubre  
al 12 de diciembre  
2021

Menús degustación  
todos los fines de semana,  
inspirados en la cocina  
tradicional pastoril

SABOREA LA GASTRONOMÍA DEL

# Valle del Jerte

## Abrassador

(Camping Río Jerte)

- Ctra N-110 KM. 375,8, Navaconcejo -  
**927 173006**

Rulo de cabra a la plancha sobre  
Pedro Ximénez con pasas, frutos secos  
y triángulo de tosta frita

Berenjena rellena de trocina y setas sobre  
salsa bechamel de castañas

Tacos de ternera con boletus y almendra

Cremoso de calabaza con tropezones  
y reducción de granadina

Pan, 1 copa de vino extremeño crianza  
ó 1 copa de cerveza ó 1 refresco y agua

**25,90€ Pax.**

## Rte. Candilejas

- Calle Coronel Golfín, 59, Jerte -  
**621 282521**

Carpaccio de boletus con vinagreta  
de piñones y foie mi cuit

Crema de calabaza y salvia al toque de  
jenjibre con migas del pastor crujientes

Lomo de mero sobre paté de berenjenas y  
reinetas bañado en salsa americana  
de gambones

Caldereta extremeña de ciervo  
con salteado de setas de temporada

Milhojas de castañas,  
mascarpone y nueces garrapiñadas.

**42€ Pax.**

## Rte. Garza Real

- Calle Piscina, 12, Valdastillas -  
**626 982784**

Taco mexicano de ropa vieja  
y consomé levantamuertos peruano

Arroz meloso con costillas ibéricas,  
setas y castañas

Crujientes de trucha con manzana  
y shitake

Estofado de cabrito con boletus Edullis

Vasito sorpresa de otoño

Café

Agua, una consumición

**36€ Pax.**

## Rte. El Castillo

- Ctra N-110, Km 368, 5, Cabezuela del Valle -  
**927 472124**

Caldereta de setas

Presa ibérica con cama de  
crema de castañas

Leche frita

Pan, agua, vino, café

**25€ Pax.**

## La Flor de Cerezo

(Hospedería)

- Calle Ramón Cepeda 118, Jerte -  
**927 470101**

Carpaccio de jamón de pato con aceite de  
jengibre y mermeladas caseras

Risotto de ternera extremeña estofada  
con miel D.O.P Villuercas-Ibores  
y setas silvestres

Milhoja de láminas de trucha del Jerte  
marinada con pimentón de la Vera D.O.P  
y jamón sobre espinacas a la crema

Carrillera de ibérico estofada sobre  
patatas confitadas con ali-oli de ajos negros

Torrija dulce caramelizada con  
crema de arroz con leche

Agua, vino y café

**30€ Pax.**

## Rte. Judería Valle del Jerte

- Calle de Federico Bajo, Cabezuela del Valle -  
**927 472530**

Croquetas caseras de boletus con  
jamón ibérico sobre mermelada de cerezas

Boletus salteados con parmentier de patata,  
yema de huevo y crujiente de parmesano  
y nueces

Pluma ibérica con salsa de boletus

Torrija con bola fría y nieve de castañas

Café

Agua, pan y copa de vino extremeño

**30€ Pax.**

## Rte. La Tenería

- Calle del Puente 7, Jerte -  
**927 173662**

Huevos trufados sobre parmentier  
de boletus

Sopa de castañas con fondo de ave,  
gloria e hibisco

Tostón deshuesado con demiglace  
y trigueros

Lubina rellena de setas y foie

Torrija de castañas con helado

Goxua de cerezas

Tinto: Viña Puebla 12 meses  
Blanco: Huno White

**28€ Pax.**

## Rte. Pico Negro

(H. Baleario)

- Ctra N-110 KM 383, Valdastillas -  
**927 633000**

Oblea de wok de ciervo y setas de temporada

Espuma de boletus con graten de setas

Bacalao sobre tartar de verduras y  
trompetas de la muerte

Rulo de pollo de corral relleno de setas,  
sobre puré de manzana, espinacas y nueces.

Tarta casera de almendra con helado  
de castaña y salsa de chocolate caliente

Capela de Axis D.O.P Rías Baixas  
Habla del Silencio V.T. Extremadura

**38€ Pax.**