



XVI JORNADAS

Gastronómicas Pastoriles

del **28** octubre - al **11** diciembre
2022

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



- Plaza Eulogio Alonso, 1, El Torno -
621 25 56 67

Tostita de torta (recepción)

Ensalada tibia de alubias,
pimientos asados y codorniz

Solomillo Ibérico o de Jabalí
(según disponibilidad)
en salsa con setas y panaderas

Flan de castaña y nueces

Pan y bebida

25€ Pax.



- Calle Coronel Golfín, 59, Jerte -
621 282521

Croqueta de boletus sobre crema de
patatas y castañas asadas

Creppes rellenos de setas variadas con salsa
de foie

Lasaña de ciervo sobre crema de boletus

Lomo de bacalao y crema de sopas de tomate

Sorbete de higos chumbos y naranja

Cochinillo asado con crema de chirivía

Buñuelos de calabaza con helado
de vainilla y aceite de sus pipas

43€ Pax.



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

Migas de pastoreo

Caldereta de boletas

Caldereta extremeña acompañada
de puré de castaña

Tarta de queso

Pan, agua, vino, café

35€ Pax.



- Calle Ramón Cepeda 118, Jerte -
927 470101

Carpaccio de retinto con reducción de cereza
del Jerte y aceite trufado al aroma
de parmesano

Ensalada de jamón de pato sobre mermelada
de cereza del Jerte con frutos secos

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 ternera estofada napada con su
propia reducción con parmentier de zanahoria

Semifrío de cereza del Jerte con
teja de chocolate

Agua, vino y café

30€ Pax.



- Calle Piscina, 12, Valdeastillas -
626 982784

Mientrastantos de matazan

Revuelto de morcilla, manzana y piñones

Ensalada de trucha en suave escabeche

Chupito de crema de Gloria

Crujiente de morros con salsita
ligeramente picante

Buñuelo relleno de crema de arroz con leche y
quesito del Pastor

Café o infusión. Una consumición

38€ Pax.



- Calle de Federico Bajo, 18, 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.



- Paraje Vadillo, 3, Cabezuela del Valle -
687 81 86 44

Brotos verdes baby, queso fresco de cabra
y granada acompañada de una suave
vinagreta de miel extremeña

Humus de Boniato sobre cracker

Crema de Castañas con picatostes artesanos

Solomillo de cerdo con salsa de Boletus Edulis
y trufa junto a chips de boniato

Robiols de cabello de ángel

Tinto crianza Señorío de Oran -
Blanco coupage Entremares

35€ Pax.



- Ctra N-110 KM 368, Jerte -
927 47 02 50

Aperitivo

Crema de boletus con parmesano

Codillo asado con frutos de otoño y
patatas panaderas

Tatin de manzana

Café o infusiones

Copa de vino extremeño "Habla de la tierra"

22€ Pax.



- Ctra N-110 KM 383, Valdeastillas -
927 633000

Níscalo relleno de venado y frutos secos

Risotto de setas de temporada

Vieira sobre cama de calabaza con
trompetas de la muerte

Papada de cerdo a la japonesa sobre
puré de cítricos

Mouse de castaña sobre sablé de avellanas
crujiente de chocolate y helado de baileys

Marieta D.O. Rías Baixas -
Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Agua, Café o infusiones

40€ Pax.

Disfruta de los sabores y colores
del otoño en el Valle del Jerte