



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