Segunda Edición
2021

EXTREMADURA Gourmet

gastroexperiencias otoño

EXTREMADURA Gourmet

gastroexperiencias otoño

Te damos la bienvenida a

Gastroexperiencias Otoño

Hemos preparado una selección de experiencias gastronómicas complementadas con actividades en la naturaleza y culturales para que organices tu excursión o tu escapada a tu gusto y a tu ritmo.

Saborea Extremadura

En esta guía encontrarás propuestas que reflejan una identidad gastronómica marcada por la influencia de las diversas culturas que han habitado estas tierras: romana, visigoda, árabe y sefardí, además de la huella de la cocina pastoril, las recetas conventuales, etc. Junto con la extraordinaria calidad y variedad de las materias primas que se producen en nuestros campos, merecedoras de fama internacional. Nuestras once Denominaciones de Origen y las cuatro Indicaciones Geográficas Protegidas de Extremadura muestran la calidad y la variedad de nuestra gastronomía.

Todos los establecimientos que participan en esta iniciativa están vinculados a las estructuras de clubes de producto turístico de Extremadura, distinguidos con distintivos de calidad y otros reconocimientos gastronómicos nacionales.

Explora Extremadura

Te proponemos disfrutar al máximo de tu excursión o escapada con actividades diversas que te acercarán a nuestra región de la mano de nuestros profesionales para que puedas disfrutar de manera segura y plena de nuestra naturaleza y de nuestra cultura.

Todos los establecimientos que participan en esta iniciativa están vinculados a las estructuras de clubes de producto turístico y productos turísticos prioritarios de Extremadura.

Descubre Extremadura

Si te queda algo de tiempo, también hemos seleccionado los recursos turísticos que visitar por la zona, donde hacer la foto perfecta para recordar tu excursión o tu escapada.

Quédate unos días...

En la parte final de esta guía encontrarás la oferta de alojamientos de la zona. Los establecimientos adheridos a nuestros clubes de producto y distinguidos por su calidad y categoría, te proporcionarán la mejor atención y el mejor descanso.

Zafra – Sur de Extremadura

La dehesa y los productos derivados del cerdo ibérico definen la gastronomía de este territorio, junto con otros productos procedente de sus campos de olivos, viñas y cereales como vinos, carnes de cordero y de caza, quesos, setas, espárragos trigueros…

Completa la experiencia gastronómica descubriendo la riqueza de su patrimonio y su diversidad natural. Visita los Conjuntos Históricos de Zafra, Llerena, Azuaga y Jerez de los Caballeros, descubre tesoros como la Ermita del Ara, el teatro romano de Regina o el Monasterio de Tentudía, castillos y fortalezas como el de Feria, Segura de León o Fregenal de la Sierra. Siente la naturaleza recorriendo los Monumentos Naturales Mina de La Jayona y Cuevas de Fuentes de León.

En estas páginas encontrarás una selección de experiencias otoñales para disfrutar del sur de Extremadura: visitas guiadas, catas, degustaciones y talleres de corte de jamón, queso y vino. Actividades para disfrutar de la naturaleza, observar el cielo nocturno, y mucho más.

Para vivir una auténtica gastroexperiencia te recomendamos consultar esta guía siguiendo los siguientes pasos:

1. Elige restaurante

Comienza eligiendo restaurante. Los establecimientos participantes te presentan propuestas con las que podrás degustar las excelencias de la gastronomía extremeña.

2. Consulta el apartado "Explora Extremadura"

Te proponemos una selección de experiencias turísticas, visitas culturales, rutas por la naturaleza, turismo activo, observación de aves y estrellas, visitas y degustaciones en secaderos de jamón, bodegas, queserías, almazaras y mucho más.

3. "Descubre Extremadura"

Encontrarás diferentes recursos turísticos a visitar por la zona.

4. "Quédate unos días"

Si te ha sabido a poco y quieres repetir al día siguiente, lo mejor es que descanses en algún alojamiento cercano. Consulta el listado que encontrarás al final de cada guía en el apartado "Quédate unos días".

gastroexperiencias otoño

Saborea...

OASIS
HOTEL & RESTAURANTE

RUTA DEL IBÉRICO
DEHESA DE EXTREMADURA

OASIS

R-BA-00230

Cocina extremeña de proximidad con esencia ibérica

924 731 244 | info@hoteloasis.eu | www.hoteloasis.eu

Calle El Campo, 18
Jerez de los Caballeros

El Chef recomienda:

En su restaurante podrás degustar exquisitos platos como la ensalada de jamón y queso fresco, salmorejo, bacalao a la crema de pimientos, presa ibérica y postres caseros.

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Degusta lo mejor de la gastronomía extremeña, además de las sugerencias de sus chefs para los amantes de la cocina diferente y más actual.

Cocina extremeña basada en productos frescos de primera calidad, los fogones del restaurante Oasis ofrecen una elaborada carta que une productos típicos de la tierra con los platos más novedosos. Sugerencias de cocina actual, internacional o tapas diferentes.

SANTA MARÍA

SANTA MARÍA

R-BA-01167

Placeres ibéricos en todos sus platos

924 750 429 | santamariarestaurante@gmail.com | FB: Restaurante Santa María

El Chef recomienda:

Ensalada de zorongollo, bacalaco con ajito frito o gratinado, cochifrito, carrillada ibérica estofada, wok de presa ibérica, paletilla de cordero o caldereta de cordero al estilo "Santa María"

Calle Reloj, 34
Jerez de los Caballeros

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Situado en uno de los enclaves más bonitos de la ciudad templaria, junto a la iglesia de Santa María de la Encarnación, la más antigua de Jerez de los Caballeros.

Conocido por ofrecer productos de la tierra, como carnes ibéricas, de caza (ciervo, perdiz...), setas de la zona en su época (gurumelos, boletus...), y como no, el producto estrella de la tierra, el jamón ibérico de bellota y todos los derivados del cerdo ibérico.

HACIENDA ARROYO LA PLATA

R-BA-01343

Degustando calidad y tradición cerca de La Raya

924 751 034 | info@hotelarroyolaplata.com | https://anterior.hotelarroyolaplata.com

El Chef recomienda:

Su especialidad son los arroces caldosos: arroz de ibéricos, a lo cafre, con carrilleras, de conejo y boletus, de bogavante...

Cuentan con una variada carta de platos elaborados con lo mejor de la tierra extremeña: carnes ibéricas, guarrito y ternera.

También hay que hacer mención al bacalao, producto típico de esta zona próxima a la raya portuguesa, destacando su bacalao al alioli gratinado con verduritas.

Calle Vistahermosa s/n
La Bazana (Jerez de los Caballeros)

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Hacienda Arroyo La Plata es un encantador hotel rural que goza de una extraordinaria ubicación en el suroeste extremeño rodeado de dehesas y alcornocales, en el valle del río Ardila junto a Jerez de los Caballeros.

Sacándole el mayor partido a esta tierra eminentemente ganadera, el restaurante de Hacienda Arroyo La Plata propone saborear los mejores productos de Extremadura. El jamón ibérico con denominación de origen es uno de sus bocados obligados. Todo ello, en plena naturaleza, pero con la elegancia, la atención al detalle y el buen servicio de un hotel boutique.

Hospederías DE EXTREMADURA

Extremadura

DOÑA MARIANA-HOSPEDERÍA LLERENA

R-BA-01032

Cocina de vanguardia con todo el sabor de una tradición

924 870 597 | recepcion-llerena@hospederiasdeextremadura.es | www.hospederiasdeextremadura.es

El Chef recomienda:

Primeros platos

Crema de boletus con tartar de ibérico y huevo marinado en soja

Ensalada templada de codorniz con tomates especiados y emulsión de escabeche

Segundos platos

Bacalao gratinado con muselina de pimentón de La Vera y verduritas de la huerta

Carrilleras de ternera estofadas sobre migas extremeñas con jamón

Postres

Milhojas de bizcocho con helado de stracciatella y chocolate templado

Biscuit de higos extremeños con crema suave de huevo

Vinos

Tinto: Orgullo de Barros tinto

Blanco: Orgullo de Barros blanco

Calle Aurora, 7
Llerena

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

La Hospedería Mirador de Llerena cuenta con el restaurante Doña Mariana, junto a la Plaza Mayor.

El restaurante forma parte de una de las estancias originales de un palacete novecentista y ofrece al visitante una cocina extremeña, tradicional y natural, donde prima el sabor del producto, cuidando la presentación de los platos y el servicio en sala. El comensal podrá degustar sus embutidos extremeños, quesos de la tierra, carnes de cerdo, ensaladas, revueltos y las mejores verduras de la huerta extremeña.

El Rinconcillo
RESTAURANTE

RECOMENDADO
Guía Repsol
2021

EL RINCONCILLO

R-BA-00402

Renovada simbiosis extremeña con aires del sur

924 517 001 | reservas@restauranterinconcillo.com | www.restauranterinconcillo.com

Algunas recomendaciones del chef:

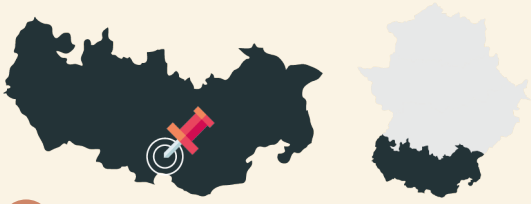
Tartar de presa ibérica con aceite de trufas y emulsión de ajos negros

Ensalada de perdiz de tiro escabechada con sus verduras

Milhojas de foie de ganso ibérico con manzanas caramelizadas, confitura de higos y reducción de vino

Costillas carnosas a baja temperatura

Helados naturales y caseros



Paseo de Extremadura, 67
Monesterio

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

La gastronomía que en estos fogones se desarrolla es una combinación entre la antigua cocina extremeña y un fuerte componente renovador, que aportan a los platos una personalidad propia. Es una cocina renovada, que no olvida la tradición. Al mismo tiempo, se produce otra simbiosis fruto de su situación geográfica, al conjugar materias primas andaluzas y extremeñas, que da como resultado una gran riqueza culinaria. Cocina de la Dehesa. Un recorrido gastronómico por este ecosistema único en el mundo. Gastronomía sostenible.

38.0872 º / -6.2714 º
HONKY TONK
BAR
EST.2014

HONKY TONK TABERNA EXTREMEÑA

R-BA-01559

Innovación desde la despensa extremeña

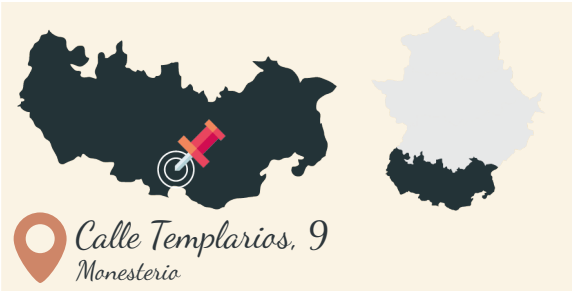
671 828 682 | honkytonkgastrobar@gmail.com | FB: Honky_Tonk Taberna Extremeña

El Chef recomienda:

Su propuesta gastronómica gira en torno a la despensa extremeña con productos de temporada y locales como:

Carnes de la tierra (especialmente el cerdo ibérico)

La carta va cambiando con la temporada. En otoño, podemos disfrutar de ricos platos a base de distintas variedades de setas.



Calle Templarios, 9
Monesterio

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Restaurante joven que quiere dar a conocer Extremadura a través de su gastronomía y sus alimentos. En su carta prima la temporalidad y la proximidad de los productos que utilizan como materias primas. Entre los que destaca el cerdo ibérico, además de otras delicias extremeñas como carnes de retinto, cordero, carnes de caza, setas, quesos, vinos...

Reivindican la dehesa extremeña como la mejor despensa del mundo. Su cocina combina tradición con las últimas técnicas culinarias.

LOS TEMPLARIOS

R-BA-01405

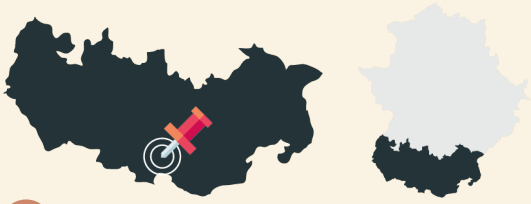
Paraíso gastronómico inigualable, de la dehesa al plato

924 516 188 | lostemplarios.monesterio@gmail.com | FB: Los Templarios. Monesterio

El Chef recomienda:

Su cocina está basada en productos locales y de km. 0, centrada en el cerdo ibérico.

En su carta destacan las carnes como la pluma rellena de boletus y foie, el cachopo de solomillo ibérico o la presa ibérica de bellota al barro. Entre los platos dulces recomiendan los repápalos caseros o las torrijas caramelizadas sobre sopa de arroz con leche y helado casero.



Calle Templarios, 20
Monesterio

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

En el pueblo de Monesterio, en la provincia de Badajoz y en plena ruta Jacobea se enmarca el restaurante Los Templarios. Deliciosas viandas con lo mejor de la gastronomía extremeña que gustarán a todos los paladares.

Desde 1980, su cocina se basa en el producto de temporada, el producto de km 0, aprovechando el paraíso gastronómico en el que se encuentra, la dehesa, el ecosistema más completo del mundo.

ARCO

R-BA-01503

Delicias extremeñas con fusión mediterránea

924 553 424 | restaurante.arcozafra@hotmail.com | www.arcozafra.com

Calle Arco de San Antonio, 9
Zafra

Algunas recomendaciones del chef:

Cocina mediterránea fusionada. Carta dinámica y estacional.

Ensaladas, parrillada de verduras, tataki de atún, bacalao, cordero, retinto o carnes ibéricas pueden ser encontradas en una carta muy apetitosa que se complementa a la perfección con una atractiva carta de vinos donde predominan los caldos de la tierra. Cocina mediterránea fusionada. Carta dinámica y estacional.

Además, ofrecen cenas maridadas a lo largo del año y otros certámenes gastronómicos temáticos en torno a la caza o el cordero.

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Local luminoso y agradable ubicado en el corazón de Zafra, con diferentes ambientes y una cuidada propuesta gastronómica tanto de tapas como a la carta. Cocina sencilla bien elaborada que cuida el producto, haciendo especial hincapié en los productos autóctonos como pueden ser el retinto o el cordero (IGP Corderex).

ACEBUCHE

EL ACEBUCHE

BIB GOURMAND

R-BA-01576

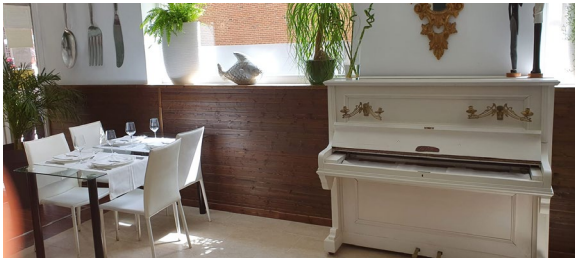
Sensaciones gastronómicas de vanguardia y pinceladas asiáticas

924 553 320 zafrabenito@gmail.com

El Chef recomienda:

Escabeche de perdiz al estilo tradicional, alcachofas rellenas de trufa, calamares rellenos de marisco y atún, ventresca, lomo y morrillo de atún, sopas frías.

Posibilidad de miniaturizar los platos para elaborar un menú degustación a la carta.



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Este establecimiento ofrece una cocina de mercado resaltando prioritariamente los productos de la tierra con guiños a una cocina de vanguardia, de forma periódica sorprende con algún plato de cocina asiática. Dos cartas combinables entre sí, una a base de tapas y la otra, algo más reducida, con deliciosos platos de tinte clásico y tradicional. Lo encontrarás en la zona más turística de Zafra, entre la plaza España y el monumental Parador (castillo-palacio del s. XV).

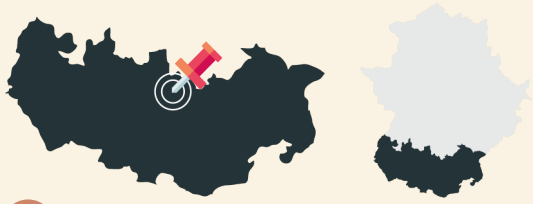
Compromiso de Calidad Turística

LA REBOTICA

R-BA-00776

Tradición y creatividad que emocionan a los paladares más selectos

924 554 289 | lareboticazafra@hotmail.com | http://lareboticazafra.com



Calle Boticas, 12
Zafra

El Chef recomienda:

Foie de pato en láminas aderezado con vinagre de cereza del Jerte, vieiras asadas con hígado de pato, cremoso de patata y tierra de almendra y solomillo ibérico relleno de su papada y nueces con jugo de higos pasos.

Ofrecen también menús degustación y menús especiales para grupos.

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Situado en pleno barrio histórico de Zafra, a pocos metros de la Plaza Chica, surge el restaurante La Rebotica, dirigido por José Luis Entradas del Barco. Con una cuidada decoración y una cocina que aúna tradición y creatividad a partes iguales. La Rebotica se ha convertido en una clara referencia de la nueva cocina extremeña. La cocina de La Rebotica se define de producto tradicional, con toque vanguardista y de diseño que busca agradar el paladar del comensal; una cocina que emociona, natural, con una amplia variedad de productos de la tierra y donde se cuidan todos los aspectos relativos a alergias e intolerancias alimentarias.

ROGELIO

Compromiso de Calidad Turística

R-BA-00242

Exquisiteces extremeñas desde la cercanía y lo tradicional

924 551 439 | info@restauranterogelio.com | www.hostalcarmen.com

Avenida de la estación, 9
Zafra

El Chef recomienda:

Disponen de una amplia y variada carta en la que destacan platos como bacalao a la campesina, atún encebollado, lubina o dorada a la espalda, cochinillo frito, secreto ibérico, chuletas de cordero recental o perdiz al estilo de la señora.

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Cocina tradicional y casera, que te transportará a los sabores de la cocina de siempre, elaborada de forma artesanal con productos de la zona. Sus platos más apreciados son los ibéricos, tanto embutidos como frescos o bien en forma de casquería, junto con cordero, carnes de caza y bacalao.

En este establecimiento encontrarás un ambiente familiar y trato profesional.

gastroexperiencias
otoño

Explora...

Cata de productos ibéricos y vinos extremeños

Casa Hidalgo, la Boutique del Jamón y el Queso

Azuaga

Te proponemos disfrutar de una cata de productos ibéricos y vinos extremeños que te quitarán el sentido.

924 890 903 *info@boutiquedeljamoniberico.es* *www.boutiquedeljamoniberico.es*

Las maravillas del cielo de Tentudía

Carta Estelar Tentudía

Calera de León

Desde el punto más alto de la provincia de Badajoz, en el Monasterio de Tentudía, aprenderás a orientarte en el cielo, a reconocer las principales constelaciones de cada estación y las historias mitológicas que se asocian con ellas. Tomarás conciencia del tamaño del Universo y de la posición que ocupamos en él. Según el mes, contemplarás planetas, la impresionante Luna y te adentrarás con el telescopio en objetos del cielo profundo como cúmulos abiertos y cerrados, nebulosas, donde se forman y nacen estrellas y hasta galaxias. Además, te llevarás de recuerdo tu propia "astrofotografía" donde tú serás el protagonista.

Duración aproximada: 2*h.*

649 333 973 *observacionescontelescopio@gmail.com* *www.cartaestelartentudia.com*

Jerez de los Caballeros

Un Universo de Quesos

Carta Estelar Tentudía

Calera de León

¡Ven a tocar el cielo! desde el Monasterio de Tentudía, el techo de la provincia de Badajoz. De la mano de Quesería de Campo Escobalitos, empezarás la velada disfrutando de una degustación de quesos, en la que la maestra quesera te explicará todos los detalles de la elaboración de los diferentes tipos de quesos, y te dará las pinceladas necesarias para saber apreciar los diferentes matices de cada uno de ellos. Como perfecto maridaje disfrutarás de una cerveza de Monesterio, la única cerveza elaborada para acompañar productos ibéricos.

A continuación te adentrarás en una observación astronómica con telescopio profesional. Ubicarás las constelaciones con la ayuda de un puntero láser profesional y aprenderás las historias mitológicas que se esconden detrás de ellas. Según la noche, observarás cúmulos de estrellas, nebulosas, estrellas dobles y hasta galaxias, o te maravillarás con la Luna y los planetas visibles.

Inmortaliza esta experiencia con una astrofotografía donde tú serás el protagonista.

¡Una experiencia única e irresistible en la inmensidad del Universo lleno de estrellas y quesos!

Duración aproximada: 2h.

649 333 973 *observacionescontelescopio@gmail.com* *www.cartaestelartentudia.com*

Naturaleza en el embalse de Tentudía

Eventurex servicios turísticos

Calera de León

Adéntrate en el bonito entorno que rodea al embalse de Tentudía y disfruta de una agradable ruta de senderismo para descubrir sus paisajes. Y para finalizar, que mejor forma que degustar quesos e ibéricos de Tentudía rodeados de naturaleza.

Duración aproximada: 2,5h.

661 920 098 *info@eventurex.es* *www.eventurex.es*

Paisajes e historia, hacia la montaña mágica de Tentudía

Mil Rutas por Extremadura

Calera de León

Inolvidable ruta senderista que recorre los ecosistemas de la montaña mágica de Tentudía, pico más elevado de Badajoz, dando a conocer enclaves de enorme interés arquitectónico y patrimonial fundamentales para entender la historia del sur de Extremadura, como el Conventual de la Orden de Santiago de Calera de León y el Monasterio de la Virgen de Tentudía. La ruta nos adentrará en la dehesa y el mundo del cerdo ibérico, para encontrar a medida que ascendemos, la vegetación atlántica de robles, castaños y pinos, avistando aves y contemplando bellas vistas.

Duración aproximada: 5h.

625 371 485 *info@milrutasporextremadura.com* *www.milrutasporextremadura.com*

Senderismo interpretativo por la sierra de Tentudía

Naturaleza del Sur

Calera de León

Podrás disfrutar de una ruta de senderismo alrededor del punto más alto de la provincia y rodeado de bosques de castaños.

***Duración aproximada:** 3h.*

659 316 674 *naturalezadelsur@gmail.com* *www.naturalezadelsur.com*

Pequeñas aves y rapaces. Identificando especies

Mil Rutas por Extremadura

Calera de León

En el territorio de Tentudía podemos encontrar dos tipos de hábitats adaptados al clima y la orografía: la dehesa con sus encinares y el bosque atlántico con sus robledales, pinares y castaños. Un itinerario senderista por ambos, avistando pequeñas aves y rapaces e identificándolas por su vuelo, silueta o canto, todo un espectáculo a contemplar con material de largo alcance y en inmejorables atalayas. Podrás avistar rabilargos, alcaudones, verderones, escribanos, pinzones, carboneros, papamoscas, milanos, águilas calzadas y ratoneras, buitres leonados...

Duración aproximada: 5h.

625 371 485 *info@milrutasporextremadura.com* *www.milrutasporextremadura.com*

Dehesa y aves alrededor del embalse de Tentudía

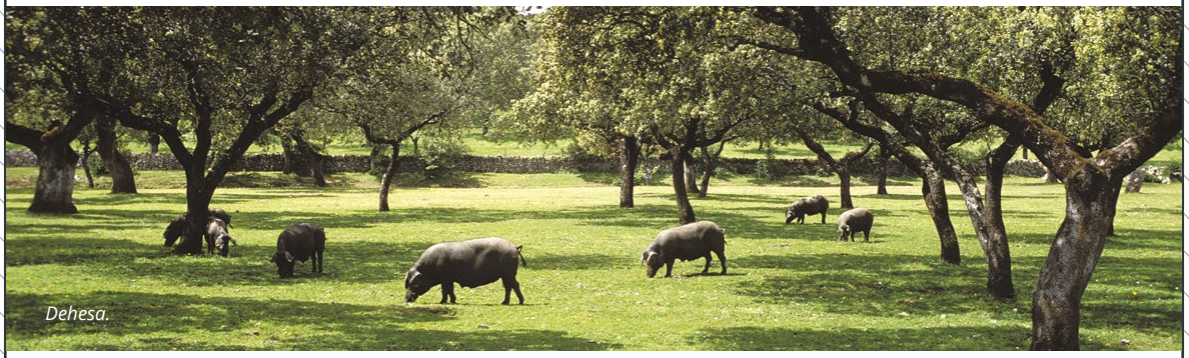
Mil Rutas por Extremadura

Calera de León

Con el centro del recorrido en el embalse de Tentudía, que abastece a toda su comarca y se haya situado entre dehesas y espléndidos encinares, en los que se cría en montanera el cerdo ibérico, la ruta senderista te llevará a conocer un mundo de delicado equilibrio sostenible en el que el hombre y la naturaleza conviven en armonía alrededor de un embalse que aumenta su belleza paisajística. Avistarás aves de agua como ánades, garcillas bueyeras, garzas reales y con suerte la esquiva cigüeña negra, pero también rapaces y otras pequeñas aves.

Duración aproximada: 5h.

625 371 485 *info@milrutasporextremadura.com* *www.milrutasporextremadura.com*



Dehesa.

Vive el firmamento de Extremadura

Entre Encinas y Estrellas

Fregenal de la Sierra

Podrás disfrutar de la observación astronómica con telescopio dirigida por un experto. Actividad para todos los públicos. Te mostraremos el cielo a simple vista, conocerás curiosidades sobre el firmamento, dependiendo del mes en el que nos encontremos, verás con un telescopio de 12 pulgadas los objetos astronómicos más representativos: galaxias, cúmulos globulares, estrellas dobles, nebulosas planetarias y por supuesto los anillos de Saturno o Júpiter y sus satélites.

Duración aproximada: 1,5h.

617 415 595 *info@e-eye.es* *www.entreencinasyestrellas.es*

Visita guiada a Fregenal de la Sierra

Tour Extremadura

Fregenal de la Sierra

Camina por las preciosas calles blancas de Fregenal de la Sierra y déjate seducir por la multitud de fuentes y abrevaderos, iglesias y conventos, y por supuesto por su fabuloso castillo de origen musulmán, que alberga en la actualidad una plaza de toros. Si por algo se caracteriza Fregenal es por su gran densidad de palacios, palacetes y casas solariegas de los siglos XVIII y XIX que salpican todo su centro histórico.

***Duración aproximada:** 1,5h.*

634 686 903 *info@tourextremadura.es* *www.tourextremadura.es*

Patrimonio y tradición en Jerez de los Caballeros

Eventurex servicios turísticos

Jerez de los Caballeros

De la mano de una guía oficial, pasea por las calles estrechas y empinadas de este bonito pueblo, conoce su historia y sus impresionantes monumentos, degusta sus productos artesanos... ¡No te lo pienses, ven a Jerez y descúbrelo!

Duración aproximada: 1,5h.

661 920 098 *info@eventurex.es* *www.eventurex.es*

Aventura en otoño

Alcor Extremadura

Jerez de los Caballeros

Disfruta del otoño en un entorno único de dehesa, con actividades de aventura que pondrán a prueba tus habilidades: tirolina y rapel. ¡Una experiencia divertida por todo lo alto!

Duración aproximada: 2h.

605 213 880 *alcor@alcorextremadura.org* *www.alcorextremadura.org*

Visita guiada a Jerez de los Caballeros

Tour Extremadura

Jerez de los Caballeros

Conoce el último reducto templario de la Península Ibérica y la leyenda de "la Torre Sangrienta" en la ciudad de las torres. Revive la historia de la ciudad a través de sus iglesias y sus torres, su castillo y alcazaba de origen musulmán, sus ermitas, sus palacios y casas solariegas. Además te presentaremos al ilustre Vasco Núñez de Balboa, descubridor del océano Pacífico y embajador del cerdo ibérico en América.

Duración aproximada: 1,5h.

634 686 903 *info@tourextremadura.es* *www.tourextremadura.es*

Visita guiada al entorno natural del pantano de los Valles

Tour Extremadura

Jerez de los Caballeros

A 5 km de Jerez de los Caballeros, en el Valle de Matamoros, se encuentra este embalse rodeado de encinas y alcornoques. Su localización y la orografía del entorno hacen de este lugar un sitio idílico para entender los diferentes usos de la dehesa, así como conocer toda la fauna y flora que surgen alrededor del agua. Terminaremos la visita en uno de los miradores de la localidad para que divises toda la extensión y espesura de bosques de encinas y alcornoques de la Sierra Suroeste de Badajoz.

***Duración aproximada:** 2h.*

634 686 903 *info@tourextremadura.es* *www.tourextremadura.es*

Dehesa estelar

Carta Estelar Tentudía

Monesterio

Al atardecer te desplazarás a una de las espectaculares dehesas extremeñas de Monesterio. Bajo una de sus encinas, con los colores anaranjados del atardecer y durante 45 minutos, un cortador profesional os enseñará las partes más importantes del jamón ibérico y los secretos que se esconden detrás de este preciado manjar. En directo, podréis contemplar el arte del corte del jamón mientras os prepara y presenta dos platos para cada pareja participante.

Mientras disfrutáis de su sabor, acompañado con una cerveza Monesterio, la primera cerveza del mundo creada expresamente para degustar con productos ibéricos, la noche caerá sobre vosotros y podréis comprender por qué el cielo de Extremadura es uno de los mejores de Europa. Infinitas estrellas se iluminarán sobre vuestras cabezas y pasaréis del placer del sentido del gusto al placer del sentido de la vista.

De la mano de Carta Estelar Tentudía, durante dos horas, os guiaremos según la estación del año, por constelaciones y sus historias mitológicas, por galaxias de millones de estrellas, por las nebulosas donde nacen, por planetas y por la majestuosa Luna.

¡Encinas centenarias bajo estrellas milenarias!

661 920 098 *info@eventurex.es* *www.eventurex.es*

Cata de jamones ibéricos

Arte Corte "La Tienda del Jamón"

Monesterio

Aprender a cortar el jamón ibérico, técnicas de cata, funcionamiento, ficha de cata... Para acabar conociendo las diferencias entre el jamón de cebo, de campo y de bellota.

Duración aproximada: 1,5h.

653 222 329 *cortador.jamon@yahoo.es* *www.jamonmonesterio.es*

Cata de jamones.

Curso de corte de paletilla

Arte Corte "La Tienda del Jamón" — **Monesterio**

Te proponemos una experiencia para que aprendas a cortar una paletilla ibérica. Te explicaremos los aspectos más importantes relacionados con el corte, la cata y las normas del cerdo ibérico.

Aprenderás como abrirla, cortarla, que partes la componen, los diferentes sabores que se encuentran en ella y como aprovecharla al 100%.

***Duración aproximada: 1,5**h.*

653 222 329 *cortador.jamon@yahoo.es* *www.jamonmonesterio.es*

Visita al campo ibérico

Arte Corte "La Tienda del Jamón" — **Monesterio**

Visita al campo en otoño, cuando los cerdos ibéricos ibéricos comen y pasean por la dehesa en su pleno apogeo. Bajo una encina charlaremos sobre el campo, la dehesa y la situación actual del ibérico.

***Duración aproximada: 1,5**h.*

653 222 329 *cortador.jamon@yahoo.es* *www.jamonmonesterio.es*

Experiencia ibérica 100%

Victoriano Contreras Barragán Hnos. (Era El Peñasco) — **Monesterio**

Recorre nuestras bodegas, donde el proceso de curación del jamón ibérico se mantiene inalterado generación tras generación. Aprende todas las fases de elaboración del jamón ibérico de bellota, un proceso en el cual cada jamón es cuidado de manera única y que puede llegar a durar hasta 6 años.

Llega el momento más esperado para los amantes del jamón y del turismo gastronómico, la cata de los productos ibéricos de elaboración propia, de la mano de un experto chacinero.

***Duración aproximada: 2,5**h.*

678 993 480 *info@jamondemonesterio.com* *www.jamondemonesterio.com*

Visita a la bodega y masterclass de corte de jamón

Victoriano Contreras Barragán Hnos. (Era El Peñasco) — **Monesterio**

Recorre nuestras bodegas, donde el proceso de curación del jamón ibérico se mantiene inalterado generación tras generación. Aprende todas las fases de elaboración del jamón ibérico de bellota, un proceso en el cual cada jamón es cuidado de manera única y que puede llegar a durar hasta 6 años.

Masterclass de corte de jamón a cuchillo: siguiendo las explicaciones y demostraciones de uno de nuestros maestros cortadores de jamón, aprenderemos a aplicar técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones, así como las propiedades y características del mismo.

***Duración aproximada: 3**h.*

678 993 480 *info@jamondemonesterio.com* *www.jamondemonesterio.com*

Visita a la bodega, masterclass de corte de jamón y cata ibérica

Victoriano Contreras Barragán Hnos. (Era El Peñasco) — **Monesterio**

Recorre nuestras bodegas, donde el proceso de curación del jamón ibérico se mantiene inalterado generación tras generación. Aprende todas las fases de elaboración del jamón ibérico de bellota, un proceso en el cual cada jamón es cuidado de manera única y que puede llegar a durar hasta 6 años.

Masterclass de corte de jamón a cuchillo: sigue las explicaciones y demostraciones de uno de nuestros maestros cortadores de jamón, y aprende a aplicar técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones así como las propiedades y características del mismo.

Cata de productos ibéricos de la mano de un experto chacinero: un momento irresistible para los amantes del jamón y del turismo gastronómico.

***Duración aproximada:** 4h.*

678 993 480 *info@jamondemonesterio.com* *www.jamondemonesterio.com*

Las tres culturas de Zafra

Eventurex servicios turísticos — **Zafra**

"Sevilla la chica", como es popularmente conocida la ciudad de Zafra, encierra en su casco histórico la historia de tres culturas (musulmana, judía y cristiana), que se ven reflejadas en el patrimonio que conserva la ciudad. Ven a realizar una visita turística por esta bonita ciudad y déjate guiar por sus rincones con más encanto e historia.

***Duración aproximada:** 1,5h.*

661 920 098 *info@eventurex.es* *www.eventurex.es*

Zafra Vinotour

Cata con Cati-Extremadura Wine Tours — **Zafra**

¿Has oído hablar de la Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana? Ven a vivir una experiencia única, donde combinaremos mágicamente para ti, ingredientes como la gastronomía, la cultura, la historia y hasta los enigmas y misterios de nuestros antepasados y descubre algunos de los secretos mejor guardados de la Ribera del Guadiana.

Zafra ¡es mucho más que vino!

***Duración aproximada:** 4h.*

656 837 943 *info@cataconcati.es* *www.cataconcati.es*

Exhibición de corte y degustación de jamón y vinos de la tierra

Gerocio — **Zafra**

Participa en una exhibición didáctica y explicativa de corte de jamón ibérico de bellota y degústalo maridándolo con vinos de la tierra.

***Duración aproximada:** 1,5h.*

635 677 725 *gerocio@gerocio.com* *www.gerocio.com*

Paintball

Gerocio — **Zafra**

Juego por equipos en el que podrás poner a prueba tu puntería y la estrategia en plena naturaleza.

¡Apunta, dispara... y disfruta!

Duración aproximada: *1,5h.*

635 677 725 *gerocio@gerocio.com* *www.gerocio.com*

Maridaje de quesos con tu bebida favorita

La Cava del Queso — **Zafra**

El vino es la bebida que más elegimos a la hora de acompañar uno o más quesos, siendo el maridaje más demandado. Pero no es siempre la pareja perfecta, algo que queda patente en nuestro refranero, con el dicho popular "que no te la den con queso".

Cuando combinamos el queso con una bebida, nos causará una reacción en la boca, que activará nuestras sensaciones gustativas. El éxito del maridaje se producirá cuando esas sensaciones nos resulten agradables, se potencie el sabor de ambos productos y se cree una armonía que nos incite a seguir comiendo. Cavas, vinos o cervezas artesanas, y para los más atrevidos, sake Japonés...

En esta experiencia tendrás la opción de elegir con qué maridar el queso, que serán escogidos según la bebida seleccionada.

Durante la actividad se diferencian dos partes, una explicativa de introducción a la cata del vino (o la bebida elegida) y el queso; y la otra, en la que se degustarán ambos productos de manera simultánea.

Duración aproximada: *2h.*

637 861 336 *info@cavadelqueso.com* *www.cavadelqueso.com*

Taller de elaboración de queso tradicional

La Cava del Queso — **Zafra**

Taller práctico que consistirá en la elaboración de queso fresco de forma tradicional. El objetivo es crear cultura quesera haciéndote sentir como un maestro quesero, aprendiendo el proceso de transformación de la leche y la elaboración de este producto. Los participantes colaborarán durante todo el proceso y, al final de la actividad, ¡podrán llevarse el producto de su trabajo!.

Duración aproximada: *1,5h.*

637 861 336 *info@cavadelqueso.com* *www.cavadelqueso.com*

Taller de introducción a la cata de quesos

La Cava del Queso — **Zafra**

Despierta todos tus sentidos a través de la degustación.

Déjate guiar para analizar tus sensaciones que describiremos con un análisis sensorial (cata), siguiendo los pasos de los catadores profesionales en los mejores concursos de quesos.

Se comenzará en un ambiente de relajación, para concentrarnos en nuestras sensaciones y finalizaremos con un ambiente lúdico degustando los quesos ya analizados con otros productos como distintos panes, mermeladas y vino o cava.

Duración aproximada: *2h.*

637 861 336 *info@cavadelqueso.com* *www.cavadelqueso.com*

gastroexperiencias otoño

Descubre...

DESCUBRE...

CASA MUSEO DE ZURBARÁN

más información

CASTILLO DE FERIA

más información

CASTILLO DE SEGURA DE LEÓN

más información

CASTILLO TEMPLARIO DE FREGENAL DE LA SIERRA

más información

CASTRO CELTA DE CAPOTE – HIGUERA LA REAL

más información

CONJUNTO HISTÓRICO DE BURGUILLOS DEL CERRO

más información

CIUDAD ROMANA DE CONTRIBUTA IULIA UGULTUNIA

más información

CONJUNTO HISTÓRICO DE JEREZ DE LOS CABALLEROS

más información

CONJUNTO HISTÓRICO DE LLERENA

más información

CONJUNTO HISTÓRICO DE AZUAGA

más información

CONJUNTO HISTÓRICO DE ZAFRA

más información

ERMITA DEL ARA

más información

MONASTERIO DE TENTUDÍA

más información

MONUMENTO NATURAL CUEVAS DE FUENTES DE LEÓN

más información

MONUMENTO NATURAL MINA LA JAYONA

más información

MUSEO DEL JAMÓN DE MONESTERIO

más información

RETABLO GÓTICO MUDÉJAR DE LA IGLESIA DEL DIVINO SALVADOR

más información

TEATRO ROMANO DE REGINA

más información

gastroexperiencias otoño

Quédate
unos días...

QUÉDATE UNOS DÍAS...

Casa Rural Cortijo Viña del Duco — Azuaga

CR-BA-00058

Camino de las Curtidas s/n

637 017 022

www.vinadelduco.com

Casa Rural La Hoya Azuaga — Azuaga

CR-BA-00052

Ctra. N-432, km.149,5

924 890 390

www.casarurallahoya.com

Casa Rural Huerta los Caños — Bienvenida

TR-BA-00062

Finca Huerta los Caños, s/n

924 506 687

Hotel Rural Ardila — Burguillos del Cerro

TR-BA-00014

Ctra. Extremadura, 112 km 7,150

607 510 205

Hotel Rural La Giralda — Burguillos del Cerro

TR-BA-00073

Ctra. Ex-112, Zafra-Burguillos, km. 1,2

674 334 322

Casa Rural Alcornocalejo — Calera de León

CR-BA-00098

Finca Dehesa Boyal nueva parcelas 176 y 177
(ctra. Vieja de Monesterio a Calera de león)

924 872 425

www.casaruralcornocalejo.com

Casa Rural Requies — Feria

TR-BA-00040

C/ Duque de Feria, 65

609 737 189

www.requies.es

Hotel Rural Las Cigüeñas — Feria

TR-BA-00044

Ctra. N-432, km. 58,5

924 551 400

Casa Rural El Lucio — Fregenal de la Sierra

CR-BA-00061

Ctra. N-435, Km. 90,9

653 977 069

www.el-lucio.com

Casa Rural Entre Encinas y Estrellas — Fregenal de la Sierra

TR-BA-00068

C/ Colón, 38

609 068 715

www.entreencinasyestrellas.es

Hotel Rural La Fábrica — Fuente de Cantos

H-BA-00560

C/ Real, 105

924 500 042

www.hrlafabrica.com

Casa Rural La Casana — Fuente del Arco

TR-BA-00180

C/ Fontana, 1

677 452 099

Casa Rural Sierra Jayona — Fuente del Arco

TR-BA-00107

Bda. de la Estación, s/n

676 353 447

Casa Rural Los Molinos — Fuentes de León

TR-BA-00035

C/ Ruiz de Alda, 16 A-B

633 304 044

www.losmolinosrural.com

QUÉDATE UNOS DÍAS...

Hotel Convento de San Diego — Fuentes de León

H-BA-00644

C/ Convento, s/n

924 724 188

www.hotelconventosandiego.com

Casa Rural Finca El Valle Deluxe — Higuera de Llerena

TR-BA-00188

Polígono 31, Parcela 26 (Paraje las Tiesas)

600 093 466

Casa Rural Montes de Trigo — Jerez de los Caballeros

TR-BA-00181

Parcela 85, Polígono 18

619 220 439

Hotel Oasis — Jerez de los Caballeros

H-BA-00438

C/ El Campo, 18

924 731 244

www.hoteloasis.eu

Hotel Rural Hacienda Arroyo la Plata — Jerez de los Caballeros

TR-BA-00032

C/ Vistahermosa, s/n

924 751 034

www.hotelarroyolaplata.com

Casa Rural Cortijo de Vega Grande — Llerena

TR-BA-00056

Ctra. Badajoz-Granada, km. 118,5

639 658 797

www.cortijodevegagrande.com

Hotel Hospedería Mirador de Llerena — Llerena

H-BA-00597

C/ Aurora, 7

924 870 597

www.hospederiasdeextremadura.es/es/hotel/hospederia-mirador-de-llerena

Hotel Rural La Fábrica — Llerena

H-BA-00572

C/ Miguel Sánchez, s/n

924 873 824

www.hrlafabrica.com

Casa Rural Las Dehesillas — Monesterio

TR-BA-00070

Finca las Dehesillas ctra. Pallares-Santa María, km 2

655 901 515

www.lasdehesillas.com

Casa Rural Siquem — Monesterio

TR-BA-00131

Finca Valdeinfierno polígono 15 parcela 181

617 246 859

Casa Rural El Águila — Montemolín

CR-BA-00020

C/ Corredera Alta, 32

665 650 894

www.casaruralelaguila.com

Casa Rural La Casona de Manuela — Olivenza

TR-BA-00161

C/ La Fuente, 26

629 806 831

www.lacasonademanuela.com

Hotel Balneario El Raposo — Puebla de Sancho Pérez

H-BA-00087

C/ El Raposo

924 570 410

www.balneario.net

Casa Rural Finca Los Lomillos — Retamal (de Llerena)

TR-BA-00054

Ctra. de Puebla de la Reina

608 744 324

www.dehesaloslomillos.es

QUÉDATE UNOS DÍAS...

Casa Rural El Endulzaero — Salvaleón

TR-BA-00042

Huerta Cuadrado

924 752 904

www.casaruralelendulzaero.com

Casa Rural Sierras y Valles — Salvatierra de los Barros

TR-BA-00034

Ctra. Zafra, 115

924 698 368

www.casaruralsierrasyvalles.jimdofree.com

Casa Rural Castillo de Segura — Segura de León

TR-BA-00132

C/ Castillo, 46

658 493 797

www.casaruralcastillodesegura.com

Casa Rural La Garrota — Segura de León

TR-BA-00193

Polígono 3 Parcela 93 Ctra. BA-092

627 157 918

www.casarurallagarrota.com

Casa Rural Baños del Raposo — Usagre

TR-BA-00105

C/ Jazmín, 1 urbanización el raposo

607 854 035

www.casaruralbanosdelraposo.com

Casa Rural Complejo Rural Rincón del Paraíso — Valencia del Mombuey

TR-BA-00162

C/ Villanueva, 13

924 429 177

www.complejoruralrincondelparaiso.net

Casa Rural El Campito — Zafra

TR-BA-00088

Ctra. Zafra-La lapa, km. 1,2

924 555 867

www.elcampito.net

Compromiso de Calidad Turística

Hostal Carmen — Zafra

H-BA-00424

Av. Estación, 9 — 924 551 439

www.hostalcarmen.com

Hotel Casa Palacio Conde de la Corte — Zafra

H-BA-00598

Plaza del Pilar Redondo, 2 — 924 563 311

www.condedelacorte.com

Compromiso de Calidad Turística

Hotel Huerta Honda — Zafra

H-BA-00292

C/ Antonio Meca s/n — 924 554 100

www.hotelhuertahonda.com

Compromiso de Calidad Turística

Hotel Las Atalayas — Zafra

H-BA-00545

Ctra. Badajoz-Granada, km 69,5 — 924 563 201

www.zafralasatalayas.com

Hotel Parador de Turismo Duques de Feria — Zafra

H-BA-00536

Plaza Corazón María, 7 — 924 554 540

www.parador.es

Compromiso de Calidad Turística

Hotel Plaza Grande — Zafra

H-BA-00555

C/ Pasteleros, 2 — 924 563 163

www.hotelplazagrande.es

EXTREMADURA

Gourmet

gastroexperiencias otoño

ExtremaduraTurismo | extremadura_tur

www.turismoextremadura.com

Extremadura

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes