Guía
Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

cáceres living la vida relax

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes
"100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

© DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÁCERES
Área de Desarrollo Sostenible y Turismo
www.turismocaceres.org

Asistencia técnica y contenidos: Sity Consultores y entidades participantes

Imágenes: Empresas participantes, Diputación de Cáceres y Sity Consultores
Diseño y maquetación: C2O Comunicación

Esta guía se enmarca dentro de las acciones previstas dentro del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata-Las Hurdes, «100% cultura e identidad y ecoturismo», financiado por los fondos Next-GenerationEU de la Unión Europea, a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Presentación guía
“Rutas gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes” 6

Recomendaciones para el uso, reservas y disfrute de la guía 8

Mapa de establecimientos 12

6 Rutas Gastronómicas temáticas 14

Propuestas gastronómicas: experiencias, elaboraciones y lotes 28

Espacios museísticos 206

Planes turísticos 218

Alojamientos especializados 228

Oficinas de información turística y otros centros de interpretación 232

“RUTAS GASTRONÓMICAS EN SIERRA DE GATA – LAS HURDES”

Sierra de Gata y Las Hurdes, dos comarcas de la provincia de Cáceres, un destino gastronómico perfecto para descubrir los genuinos sabores de su **aceite de oliva virgen extra, miel, frutas y frutos** como los cítricos, cerezas, castañas, setas, **cabrito, quesos de cabra e ibéricos, vinos** y mucho más.

A través de rutas temáticas te adentrarás en un **mosaico de paisajes de olivos, viñedos, dehesas, frutales, bosques,** etc. y conocerás los **procesos** de producción y elaboración de estos productos km.0, entrando en contacto con los **productores y artesanos** de la zona. Podrás **deleitarte** con los platos, tapas y elaboraciones más exquisitas del territorio, con materia prima de primera calidad, directamente de la tierra a la mesa, que te proponen las **empresas de restauración.** Además, no podrás evitar llevarte a casa un trocito de estas tierras gracias a lo que te ofrecen los **comercios gastronómicos** de las diferentes rutas.

Vivirás **experiencias** únicas basadas en la gastronomía serragatina y hurdana, que te permitirán conocer y acercarte más a la cultura del norte de Extremadura. Además, ampliarás tus conocimientos gracias a los **museos, centros de interpretación y oficinas de turismo** que te aportarán toda la información que necesites, poniéndole la guinda al pastel a tu viaje por estas tierras.

A continuación, te presentamos **seis rutas temáticas: ACEITE, BOIGAS Y VINO, CABRITO, FRUTAS y FRUTOS, MIEL y QUESOS e IBÉRICOS,** con más de **100 propuestas de turismo gastronómico entre** experiencias, elaboraciones y lotes gastronómicos para:

- Sentirte pastor y aprender sobre el manejo de la ganadería caprina.
- Transportarte por el sabor genuino de los quesos serranos entre dólmenes y cielos estrellados.
- Vivir una eco-gastroexperiencia para buscar tu equilibrio y conectar con tu interior.
- Apreciar la calidad de un excelente aceite de oliva virgen extra - AOVE en un taller de iniciación a la cata.
- Adentrarte en la más profunda tradición óleocultural en un antiguo molino de aceite.
- Viajar a la antigüedad para conocer las ancestrales técnicas y rituales en la elaboración del vino.
- Paladear y pedalear en BTT por los paisajes gastronómicos serragatinos y hurdanos.
- Sentir el zumbido de abejas en una experiencia mielera para chuparte los dedos.
- Seguir los pasos del cabrito hurdano a través de un mar de sierras en 4x4.
- Degustar ricas elaboraciones gastronómicas sorprendentes, tradicionales o fusionadas, elaboradas con productos km.0.
- Comprar lotes o packs gastronómicos para llevarte a casa lo mejor de Sierra de Gata - Las Hurdes.

¡No podrás resistir la tentación!

Y, para poder disfrutar al máximo, necesitarás recuperar fuerzas, por lo que podrás alojarte en los mejores establecimientos de ambas comarcas, que te permitirán recargar las pilas para que aproveches tu viaje al 100%.

Prepara la maleta y embárcate en un delicioso viaje gastronómico que te permitirá experimentar todos los sabores y descubrir los rincones con más encanto de Sierra de Gata - Las Hurdes.

¡Descubre un destino en el que la gastronomía ancla el territorio a la memoria!

RECOMENDACIONES PARA EL USO, RESERVAS Y DISFRUTE DE LA GUÍA “RUTAS GASTRONÓMICAS EN SIERRA DE GATA – LAS HURDES”

Esta guía de las **“RUTAS GASTRONÓMICAS EN SIERRA DE GATA – LAS HURDES”**, constituye la principal y variada oferta gastro-turística especializada con más de 100 experiencias y propuestas gastronómicas, divididas en:

- **EXPERIENCIAS**
- **PROPUESTAS GASTRONÓMICAS** (platos, tapas, lotes)

Identificación de las 6 Rutas Gastronómicas, experiencias, propuestas y empresas especializadas

- Cada Ruta cuenta con un icono representativo propio, con el producto principal y color, para que lo identifiques fácilmente.

- Todas las empresas participantes de la guía están numeradas, dentro de la cual aparecerán todas las experiencias y propuestas gastronómicas que ofrece, así como los centros de interpretación relacionados con las temáticas, para que te resulte más fácil encontrar lo que más interese.
- En el mapa podrás localizar todas estas empresas, cada tipología diferenciada por un color y su número de identificación, para que puedas organizar el viaje a tu gusto.
- Al final de la guía encontrarás más información práctica de:
  - Los alojamientos especializados que te ofrecen productos gastronómicos locales, en aquellos que sirven desayuno.
  - Centros de información y documentación para que conozcas todo lo que te ofrece el destino Sierra de Gata – Las Hurdes y te ayuden a planificar tu viaje.

RECOMENDACIONES

- Todas las reservas son bajo disponibilidad, hazla lo antes posible para que puedas conseguir tu plaza contactando directamente con la empresa proveedora.
- Infórmate de las condiciones de reserva y cancelación específicas con las empresas.
- Confirma con la empresa: horarios, punto de encuentro, recorridos, grado de dificultad y la accesibilidad de cada actividad, aunque esté señalada en cada ficha.
- Las empresas turísticas proveedoras que aparecen en la presente guía cuentan con el correspondiente numero de registro de Empresas y Actividades Turísticas de Dirección General de Turismo de la Junta de Extremadura.
- Todas las empresas cuentan con los seguros necesarios y son las responsables finales de la correcta ejecución de las actividades o servicios contratados .
- Todas las actividades al aire libre están sujetas a las condiciones meteorológicas favorables para su desarrollo.
- Lleva ropa adecuada, gorra o sombrero, agua y protector solar, según la época del año y las condiciones meteorológicas previstas. Abrígate bien para la realización de actividades deportivas en otoño e invierno y las nocturnas.
- En el caso de elaboraciones, degustaciones gastronómicas o catas, asegúrate de consultar los posibles alérgenos con la empresa.
- Para los lotes, consulta con los comercios gastronómicos, si es posible hacer el envío.
- Respeta y cuida los espacios naturales por los que pases.
- Consulta en las oficinas de turismo más próximas los atractivos de cada ruta y destino.

Y lo más importante, ¡disfruta plenamente de tu experiencia y ayúdanos a difundirla compartiéndola en las redes sociales!

Nos encantaría que mencionaras:

✓ #RutasGastronómicas

✓ @NombreDeLaEmpresa con la que has contratado la actividad.

✓ #NombreDeLaActividad realizada (nombre de la experiencia) #NombreDelPlato(degustado)

✓ Nombre de la/s ruta/s en la que estás: #RutaDelAceite #RutadelasBoigasyelVino #RutadelCabrito #RutadeFrutasyFrutos #RutadeLaMiel #RutadelQuesoeIbericos

Y no olvides mencionar a la entidad promotora:

Facebook: Turismo Provincia de Cáceres

Instagram: @turismo_provincia_caceres

X: @Turismo_DipCC

Más información: www.turismocaceres.org

Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

01	ALMAZARA AS PONTIS
02	ASTROGATA
03	BIKES AT FOREST
04	BOADA
05	CAMPUS PHI
06	CASA LAURA
07	CASA MANADERO
08	COMO EN CASA DE ELDA
09	DESPENSA CASA MANADERO
10	DESPENSA LISBOA
11	EL BUEN AVÍO
12	EL TIO PICHO
13	HABITAT CIGÜEÑA NEGRA
14	HACIENDA NAVA DEL REY
15	INOCENCIO
16	JAMONES Y EMBUTIDOS ISABEL
17	JAMONES Y EMBUTIDOS VALENTÍN
18	LA ANTIGUA TAHONA DE MARY CARMEN
19	LA BODEGA DE LUCAS
20	LA CABRA JURDANA
21	LA POSADA DEL CASAR
22	LA PREGONERA
23	LA TAPERÍA EL LAGAR
24	LOS CACHONES
25	LOS PAJARILLOS
26	LOS PORTALES
27	MESÓN EL BODEGÓN
28	MESÓN EL LABRADOR
29	MUSEO DEL ACEITE MOLINO DEL MEDIO
30	OLEOSETIN
31	QUESERÍA TERRA CAPRA
32	SABOREA LO NUESTRO
33	SABORES HURDANOS
34	VAL DE XÁLIMA
35	XALIMEGU
36	BOIGA CAGAMANGO
37	CENTRO DE INTERPRETACIÓN COMARCAL DE SIERRA DE GATA
38	CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA MIEL
39	CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL ACEITE Y DEL VINO
40	CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL AGUA Y MEDIOAMBIENTE DE LAS HURDES
41	CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL OLIVO

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

6 Rutas Gastronómicas temáticas

Ruta del Aceite

"Los paisajes del oro verde, tesoro gastronómico y cultural de Sierra de Gata – Las Hurdes"

Esta ruta te ofrece la oportunidad de realizar un viaje muy especial para descubrir los secretos del llamado **"oro líquido", el aceite de oliva virgen extra o AOVE**. Un territorio nacido de los olivos, que se encuentran en terrenos rocosos. Esta ubicación en bancales en las zonas más elevadas del terreno hace que estos cultivos se cuiden manualmente, huyendo de la mecanización. Gracias a este suelo y cuidado tan especial, estas tierras tienen en este producto de alta calidad su gran tesoro, lo que los ha llevado a contar con su propia **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Aceite Gata-Hurdes.**

Para que puedas **sentirlo y valorarlo** en primera persona, hemos preparado un recorrido que te llevará a vivir auténticas **experiencias de oleoturismo**, como recorrer los paisajes de **olivares** para conocer las singularidades de la variedad de aceituna autóctona protagonista de la Ruta, la **manzanilla cacereña** y el buen hacer de los oleicultores para el cuidado y recolección de la aceituna, visitar **almazaras** para descubrir el proceso de elaboración mecánico y natural del aceite y apreciar sus aromas y matices participando en catas o probando el rico **"sopetón"**, hecho a base de pan tostado bañado en este aceite de oliva caliente.

Te sorprenderás con los sabores de **aceites ecológicos** que han sido **premiados** por su alta calidad, fruto del intenso y cuidado trabajo de los productores. Incluso podrás participar en **actividades** singulares en torno al aceite como talleres de elaboración artesanal de jabones, visitar museos y centros de interpretación donde profundizar en la oleicultura como el **centro de interpretación del Aceite y del Vino** en Hernán-Pérez o el **centro de interpretación del Olivo** en Casar de Palomero o el museo del aceite **"Molino del Medio",** que te ofrecerán una experiencia etnográfica muy atractiva.

En Ruta del Aceite, también podrás practicar oleo-gastroturismo, recorriendo los **bares y restaurantes** de ambas comarcas donde degustar platos y tapas preparadas con este manjar líquido como protagonista de las mejores creaciones gastronómicas. Te adentrarás en un abanico de sabores y aromas diferentes y harán de este territorio un paraíso para tus sentidos como ensaladas de la huerta o de rulo de cabra, carpaccio de bacalao y naranja, revueltos de setas o migas.

Otras vivencias que te transportarán a épocas pasadas, como la **Fiesta del Capazo** en Torre de Don Miguel, a finales de invierno, que culmina con la molienda de las aceitunas.

Lo mejor de la **tradición**, la **vanguardia** y la **gastronomía**, unidos a través de la **Ruta del Aceite** de oliva virgen extra en Sierra de Gata – Las Hurdes.

Empresas con experiencias y propuestas gastronómicas en la Ruta del Aceite :

1 3 4 5 6 7 8 9 10 11 13 15 18 19 20 21 23

24 25 29 30 32 33 37 39 40 41

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ruta de las Boigas y el Vino

"Un viaje cultural y enogastronómico a las raíces de los vinos serragatinos"

Desvela los matices inigualables del **vino** y conoce las tradicionales **boigas o pichorras** en Sierra de Gata, que significa "bodega" en *a fala*. Los vinos de pitarra (tinajas) se elaboran en estas *boigas* o bodegas, normalmente orientados al autoconsumo, aunque actualmente se pueden encontrar en algunos bares y restaurantes.

Estos vinos, que se elaboraban en tiempos de Carlos I de España y fueron alabados por Felipe II, te harán sucumbir por sus sabores afrutados y frescos, concedidos por las condiciones ambientales del norte de Extremadura y a la manera tradicional de elaborarlos en pitarras de barro. Recorrerás un territorio donde, además de viñedos, también podrás encontrar olivos y robles, con su característico aroma. Un entorno natural fundamental en el resultado final de estos vinos.

Disfrutarás de experiencias inmersivas, adentrándote en la **cultura tradicional** de la zona, paseando entre **lagares rupestres** para conocer las ancestrales técnicas y rituales en la elaboración del vino, visitando una **antigua tahona** reformada o recorriendo una **dehesa de dólmenes y robles**, mientras catas los mejores caldos serragatinos, acompañados de deliciosos quesos. En la comarca de Las Hurdes, destaparás el tarro de las emociones **degustando vinos y tapas** mientras gozas de las mejores vistas del entorno. Y, al caer la noche, te maravillarás gracias a las **observaciones guiadas del cielo estrellado** que maridan a la perfección con un buen vino de la tierra.

Te sumergirás en una vivencia inigualable, donde cada copa te llevará a explorar la riqueza de los **viñedos** locales y la excelencia de la producción vinícola. Te deleitarás con exquisitos maridajes que resaltan las cualidades únicas de estos vinos, teniendo la oportunidad de degustar platos cuidadosamente elaborados de la gastronomía local. Saborearás elaboraciones sencillas y con un toque de vanguardia como un delicioso revuelto de boletus maridado con **Trasantier Verdejo Serrana**, una sabrosa caldereta de cordero con vino de la tierra o unas suculentas migas roblillejas "jorradas" con **vino de pitarra**.

Y si quieres seguir conociendo aún más las variedades de estos vinos de pitarra, la evolución del proceso de producción y su tradición artesana, podrás visitar una **boiga tradicional rodeada de robles y castaños** y saborear su vino natural admirando el paisaje o acercarte a descubrir el **Centro de interpretación del Aceite y del Vino** en Hernán-Pérez. De la misma manera, no puedes perderte las fiestas que celebran la tradición vitivinícola, como **San Blas** en Cilleros, la ***Festa da Vindima*** en San Martín de Trevejo, muy ligada a *San Martiñu*.

Una ruta que despertará tus sentidos y enriquecerá tu paladar. Déjate seducir por los vinos y la historia que te cuentan las boigas.

Empresas de la Ruta de las Boigas y el Vino:

2 **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11** **14** **15** **19** **20** **30** **36** **37** **39** **40**

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño living the vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Ruta del Cabrito

"Explora sierras, alquerías y pueblos serranos
a golpe de tiernos bocados"

Hablar de cabrito en tierras serranas y hurdanas, es sinónimo de esfuerzo, dedicación y saber hacer para obtener una carne deliciosa que cuenta con el sello de **Indicación Geográfica Protegida "Cabrito de Extremadura"**; la primera carne española de raza caprina que obtiene este reconocimiento, que te descubrirá el medio rural, la riqueza de la gastronomía local y el cariño y buen hacer con el que se preparan sus elaboraciones.

Tendrás la oportunidad de recorrer paisajes serranos y vivir momentos de relax y diversión en un espacio natural de viñedos y arboledas en el corazón del norte de Extremadura, rodeado de una arquitectura popular basada en la pizarra. En Sierra de Gata – Las Hurdes, podrás conocer el trabajo de **productores y ganaderías**, el proceso de cría y cuidados de los cabritos, hasta la obtención de esta exquisita carne, que te harán valorar su calidad y la importancia que tiene para el desarrollo rural.

Vivirás momentos singulares que te llevarán a conocer la cultura pastoril en primera persona, desde la perspectiva más tradicional. **Podrás pasear con un rebaño de cabras** por la ribera del río, entre pinares, encinas y alcornoques o **visitar una explotación** ganadera tras un **paseo en 4x4**. Tomarás contacto con los animales y la tierra en la que se crían, sintiendo la magia de la naturaleza mientras conversas con **pastores locales** y te cuentan sus curiosas anécdotas. Conocerás y saborearás el origen de esta excelente carne.

Durante esta ruta, te deleitarás con **suculentos platos** elaborados con esta **carne de cabrito** de sabor suave y delicado, textura tierna y bajo contenido en grasa, como la **caldereta o el cabrito asado**, las **chuletillas** de cabrito lechal o la **parrillada**. Y si quieres otras preparaciones, encontrarás **cabrito de Las Hurdes asado con leña de encina**. Un camino de sensaciones mientras recorres las alquerías, aldeas y pueblos serranos, una invitación a explorar nuevos lugares con cada bocado.

Incluso, si te planificas bien, podrás divertirte y darte un buen homenaje gastronómico en la **Fiesta del Cabrito**, que se celebra anualmente de forma alterna entre ambas comarcas.

¡Explora, aprende y degusta un manjar cinco estrellas!

Empresas de la Ruta del Cabrito:

6 7 15 20 21 22 23 25 26 27 28 31 33 37 40

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño living the rural relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Ruta de las Frutas y los Frutos

"Lo mejores productos de la tierra en un recorrido rico y saludable"

Sumérgete en los productos más naturales que puede ofrecerte la huerta serragatina y hurdana. Una ruta para saborear las **frutas y frutos** más ricos y representativos de estas tierras, entre los que destacan los cítricos, como **limones y naranjas**, además de **setas, cerezas o castañas**.

Un territorio rico en suelos ácidos, abundancia de agua, horas de sol y noches frescas durante el verano, que otorgan unas condiciones idóneas para el cultivo y recogida de estos alimentos. Paseando por sus zonas boscosas, entre naranjos intercalados con olivos, profundizarás en los procesos tradicionales y ecológicos o en las nuevas costumbres de **recolección** de estos productos vegetales. Así, tendrás garantizados unos alimentos frescos y de gran calidad que te llevarán a sentir momentos inolvidables a través de esta ruta.

Tus pasos te guiarán por senderos naturales que te mostrarán la **historia** y el proceso de **cultivo** de cada fruto. Conocerás a los apasionados agricultores que trabajan la tierra, visitarás **plantaciones** y te llevarás contigo un delicioso pedacito de esta tierra para disfrutar en casa. Vivirás experiencias 100% naturales, como una ruta campera en la que recorrerás el monte para aprender a **reconocer y recoger las setas y hongos** que encuentres a tu paso, acompañado por una guía experta en micología y gastronomía. Conocerás especies como el boletus, el níscalo o las criadillas de tierra y sus curiosidades, además de su uso en diferentes elaboraciones.

Elaboraciones que van desde deliciosos platos de **setas** que acompañan a arroces y carnes, maridadas con excelentes vinos; hasta la conocida ensalada tradicional de **limones y naranjas** en todas sus variantes, con o sin bacalao. Además, para los más golosos, encontrarás ricos **postres**, como el flan de **castañas** con miel. No importa el momento del año en el que decidas venir, estas tierras siempre tendrán los mejores frutos esperándote.

También podrás vivir la gastronomía más tradicional a través de las fiestas que se celebran en ambas comarcas, como **As Borrallás** en Eljas, donde las castañas asadas adquieren protagonismo, el **Carnaval Hurdano** en diferentes alquerías o la **Fiesta de la Naranja** en Acebo, que pone en valor los frutales y el delicioso sabor de este cítrico.

Aprovecha esta experiencia excepcional que te conectará con la naturaleza, la cultura local y con los sabores más auténticos de ambas comarcas. Adéntrate en esta aventura de colores, aromas y gustos frescos que despertará todos tus sentidos.

Empresas de la Ruta de Frutas y Frutos:

4 **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11** **18** **20** **21** **22** **23** **26** **27** **30** **32** **35** **37** **40**

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño living the vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Ruta de la Miel

"El regalo más dulce y fascinante
de la naturaleza"

Únete a esta dulce ruta y explora la cultura de la **miel** y todos los rincones de Sierra de Gata y Las Hurdes. En esta ruta podrás descubrir la gran **tradición apicultora** presente en estas dos comarcas, actividad desarrollada durante generaciones.

A través de las miles de **colmenas** que se extienden por las sierras de este territorio, aprovecharás tu viaje sumergiéndote en el proceso de producción, un modelo único sostenible, ya que contribuye al mantenimiento de la biodiversidad gracias a la polinización de las **abejas**.

Te adentrarás en el dulce mundo de la apicultura de la mano de productores locales, que te mostrarán como son las **colmenas tradicionales** y conocerás de cerca el incansable trabajo de las abejas. Te convertirás en **apicultor por un día** y aprenderás sobre las diferentes variedades de la miel, como la oscura, de encina, castaño o roble, y otros productos apícolas, como el polen. Conocerás sus propiedades y usos, así como la importancia de las abejas para nuestro entorno y el medioambiente.

Tendrás la oportunidad de **pedalear** en una mountain bike, recorriendo un paisaje donde el hurdano ha sido capaz de obtener productos gastronómicos como la miel, o participando en un exclusivo **serano tradicional hurdano** con gentes del lugar, degustando productos típicos locales al son de canciones tradicionales. Vivirás experiencias apiturísticas inolvidables, como participar en **catas** de mieles o elaborar **jabones** artesanales.

Te cautivarán los aromas y sabores que solo la **miel artesanal** puede ofrecer, que degustarás en las más exquisitas elaboraciones. La encontrarás como **acompañamiento** a platos preparados con otros productos de la tierra, como ensaladas, setas o carnes, o en **dulces típicos extremeños**, como las jeringas, el flan de castañas o la floreta extremeña con leche de cabra, miel y polen. Un festín de lo más dulce.

Si pasas por Ovejuela, no dejes de visitar el **centro de interpretación de la Miel**, donde ampliarás tus conocimientos sobre el proceso de producción y las herramientas utilizadas para la extracción de la miel. También podrás elaborar velas con cera natural de abeja y jabones con miel y plantas aromáticas, para llevarte un cachito de esta tierra contigo.

Otra forma de conocer la gastronomía local más tradicional es a través de sus fiestas, como ***As Borrallás***, fiesta en torno a las castañas donde se preparan catas de miel o la **Feria Internacional de Apicultura y Turismo** de Las Hurdes en Caminomorisco, en la que se juntan el sector profesional y el turístico de ambos lados de la Raya.

¡El dulce mundo del **apiturismo** te espera con los brazos abiertos!

Empresas de la Ruta de la Miel:

3 5 6 9 10 12 15 18 20 21 23 24 25 27 28 32
33 34 37 38 40

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Ruta del Queso e Ibéricos

"Pastoreo con sabor a tradición por sierras y dehesas"

Si eres fan del **queso** y los **ibéricos**, esta ruta es perfecta para ti. A través de los sabores de estos productos recorrerás Sierra de Gata y Las Hurdes, despertando tus sentidos y disfrutando de los mejores paisajes naturales.

Las sierras y valles, plenos de naturaleza exuberante y favorecidos por la climatología posibilitan la abundancia de pastos y la cría de **cabras y cerdos** que posteriormente se transforman en auténticos manjares de la mano de los **productores locales.** Descubrirás su buen hacer en la elaboración de quesos de cabra y aprenderás sobre este tipo de **artesanía** láctea. Incluso tendrás la oportunidad de **elaborar** tu propio "rulo de la sierra", con una textura cremosa y un intenso sabor. También te acercarás a la **cultura pastoril,** entrando en contacto directo con el paisaje, sus animales y sus pastores. La mejor oportunidad para saborear el origen de los productos más naturales.

Vivirás experiencias en las que se une el cielo con la tierra, **degustando** embutidos o quesos de primera calidad en mitad de un entorno natural arropado por las **estrellas**, mientras aprendes sobre ellas y cómo las utilizaban los pastores para orientarse. Te sumergirás de lleno en la cultura local entrando en contacto con su gente, compartiendo y probando los productos típicos de la zona, **pedaleando** por sus agrestes paisajes o disfrutando de un buen vino y las mejores elaboraciones hurdanas desde un mirador, bajo un manto de estrellas en la mejor compañía.

Una fusión perfecta entre **tradición e innovación** que descubrirás allá por donde vayas, pudiendo saborearla en los diferentes bares y restaurantes que te propone esta ruta. En ellos encontrarás elaboraciones como ensaladas, hamburguesas y tostas con **rulo de queso de cabra**, acompañado de mermeladas y frutos de la zona, migas tradicionales acompañados de productos derivados del **cerdo** y surtidos de **quesos ecológicos o ibéricos.**

No dudes en degustar estos deliciosos productos en fiestas como el **Carnaval Hurdano** y su típico potaje de alubias con berzas y patas de cerdo, o todos los derivados del cerdo que se obtienen tras la tradicional **matanza hurdana**, durante el mes de marzo.

Toda una experiencia que va más allá de la gastronomía, que te permitirá conocer a fondo las comarcas de Sierra de Gata y Las Hurdes.

Empresas de la Ruta de los Quesos e Ibéricos:

2 3 5 6 7 8 9 10 15 16 17 18 19 21 23 24 25 27 30 31 32 33 37 40

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño living the wild relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Lotes

Elaboraciones

Experiencias

Propuestas Gastronómicas

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 12€ / Persona

AS PONTIS, OLEICULTORES EN TIERRAS DE "A FALA"

Iníciate en la cultura del AOVE descubriendo la manzanilla cacereña

1

As Pontis ALMAZARA

Almazara "As Pontis" Productor

Crta. Valverde-Hervás, km 18 10891 Eljas (Cáceres)

+34 658258416 / 696714292 calidad@aspontis.com www.aspontis.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

cacereños viviendo la vida rural

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Almazara "As Pontis" te propone...

Un viaje al irresistible mundo del aceite de oliva virgen extra. Quedarás atrapado por un producto único, un auténtico tesoro, ¡oro líquido!

En esta experiencia de iniciación a la cultura del aceite de oliva virgen extra – AOVE, apreciarás la calidad de la manzanilla cacereña, una variedad de aceituna autóctona, a través de su esmerada e innovadora transformación en un aceite de oliva virgen extra ecológico de gran calidad.

Queremos que descubras nuestro territorio, nuestra forma de vida, nuestro entorno, que es el que hace que podamos obtener este maravilloso AOVE.
Para ello te abriremos las puertas de nuestra almazara, As Pontis, y te hablaremos de nuestra variedad tan singular, su historia, el árbol, el fruto, sus cuidados, la historia de la elaboración de aceite, calidades en mercado, etc.

Y para que puedas aprender a diferenciarlas, y dar tu primer paso en el apasionante mundo de la oleicultura, nada mejor que terminar con una cata de un excelente AOVE.

N° participantes	De 10 a 50 personas
Dónde	Almazara As Pontis
Punto de encuentro	Almazara As Pontis
Horarios	A concertar
Duración	1 h aprox.
Ideal para	Todos los públicos
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

Adultos
12€/persona

Niños (de 9 a 12 años)
6€/persona

Menores de 9 años
Gratis

El precio incluye:

- ✓ Presentación y visita guiada a la almazara
- ✓ Cata de 3 aceites

Opcional: para grupos a partir de 25 personas posibilidad de degustación de "bicatosta" en lugar de la cata

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 15€ / Persona

AOVE MANZANILLA CACEREÑA, SABOR E IDENTIDAD DE UN TERRITORIO

La magia del AOVE VIEIRU en tu boca

1

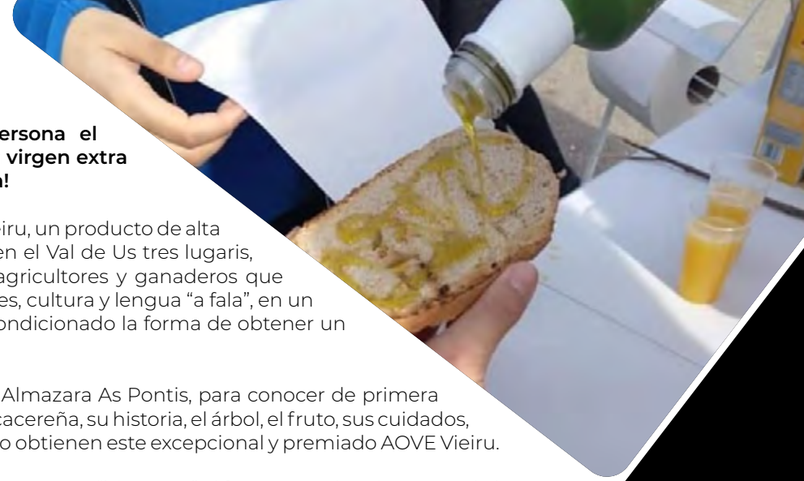
As Pontis ALMAZARA

Almazara “As Pontis” Productor

Crta. Valverde-Hervás, km 18 10891 Eljas (Cáceres)

+34 658258416 / 696714292 calidad@aspontis.com www.aspontis.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereños viving la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”



Almazara “As Pontis” te propone...

Darte el gusto de vivir en primera persona el proceso de producción de aceite de oliva virgen extra - AOVE, ¡el oro líquido de la Sierra de Gata!

Descubrirás la magia que rodea al aceite Vieiru, un producto de alta calidad con raíces profundas en la región en el Val de Us tres lugaris, junto a la vecina Portugal. Una tierra de agricultores y ganaderos que han mantenido en el tiempo sus costumbres, cultura y lengua “a fala”, en un territorio con una gran identidad que ha condicionado la forma de obtener un maravilloso AOVE.

Para poder entender todo esto, visitarás la Almazara As Pontis, para conocer de primera mano esta singular variedad, la manzanilla cacereña, su historia, el árbol, el fruto, sus cuidados, la historia de la elaboración de aceite, y cómo obtienen este excepcional y premiado AOVE Vieiru.

Como colofón de la experiencia, podrás degustar una “bicatosta” al fuego con el mejor AOVE de la almazara, visitar su curioso museo, y realizar una cata de 3 de sus AOVES más especiales.

¡Vive en As Pontis la magia de un producto único!

Nº participantes	De 10 a 50 personas
Dónde	Almazara As Pontis
Punto de encuentro	Almazara As Pontis
Horarios	A concertar
Duración	2,5h aprox.
Ideal para	Todos los públicos
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

Adultos
15€/persona

Niños (de 9 a 12 años)
7€/persona

Menores de 9 años
Gratis

El precio incluye:

- ✓ Presentación y visita guiada a la almazara As Pontis.
- ✓ “Bicatosta” - Pan tostado con AOVE
- ✓ Visita a museo
- ✓ Cata de 3 AOVE´s “VIEIRU”

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 25€ / Persona

ASTRO-ENOTURISMO EN UNO DE LOS PUEBLOS MÁS BONITOS DE ESPAÑA

Saborea los mejores vinos serragatinos admirando las estrellas

Astrogata
OA-CC-00190
C/ La Rúa Nº50 D. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres
+34 618 407 269 astrogatiencias@gmail.com www.astrogata.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

ASTROGATA te propone...

Adentrarte en la cultura tradicional y la arquitectura popular de Robledillo de Gata, visitando una antigua tahona reformada para conocer su historia.

Un singular espacio de más de dos siglos de antigüedad, una tahona de leña, reconvertida en un escenario de catas y degustaciones, en el que saborearás los mejores caldos y quesos serragatinos.
Te deleitarás con los excelentes manjares de esta tierra para continuar recorriendo Robledillo de Gata, uno de los pueblos serragatinos más auténticos y encantadores. Un paseo bajo las estrellas hasta llegar a la ermita visigoda de San Miguel de la Viña. En ella te aguarda el cielo cubierto de brillantes estrellas que podrás observar a través de telescopios profesionales, mientras disfrutas con una charla interpretativa sobre la bóveda celeste y los objetos estelares.

¡Practica astro-enoturismo en uno de los pueblos más Bonitos de España!

Nº participantes	De 6 a 10
Dónde	Antigua Tahona de leña. Robledillo de Gata. Sierra de Gata
Punto de encuentro	C/ Rúa, 10867 Robledillo de Gata, Cáceres
Horarios	La hora de comienzo variará según la época del año. - Otoño-invierno: de 19:30h a 22h - Primavera-verano: de 20:30h a 23h
Duración	2,5h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, parejas, ...
Accesibilidad	Si

Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

Precio (IVA inc.)

Adultos:
25€/persona
Niños hasta 12 años:
15€/persona

El precio incluye:

- ✓ Degustación de una cuidada selección de quesos y vinos de Sierra de Gata
- ✓ Paseo bajo las estrellas por Robledillo de Gata, desde la calle Rúa hasta la ermita San Miguel de la Viña (20 min aprox.)
- ✓ Charla interpretativa de la bóveda celeste y telescopios profesionales
- ✓ Guía astronómica certificada.
- ✓ Puntero láser, equipo de sonido y proyector con pantalla

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 30€ / Persona

ESTRELLAS DE LA ARQUEO-GASTRONOMÍA

Transpórtate por el sabor genuino de los quesos serragatinos entre dólmenes y cielos estrellados

2

Astrogata

OA-CC-00191

C/ La Rúa Nº50 D. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres

+34 618 407 269 astrogatiencias@gmail.com www.astrogata.com

Financiado por la Unión Europea

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

ASTROGATA te propone...

Conocer en profundidad el complejo arqueológico de Pradocastaño, una dehesa de dólmenes y robles, mientras disfrutas paladeando el irresistible sabor de los quesos serragatinos maridados con frutos ecológicos y los mejores caldos de la tierra.

En plena Sierra de Gata te desvelaremos la conexión entre arqueología y astronomía y con una charla interpretativa sobre la bóveda celeste, aprenderás a orientarte en el cielo y observarás a simple vista y con telescopios profesionales, los objetos más bellos y llamativos del firmamento para descubrir el origen de las estrellas y las constelaciones.

¡Una vivencia "arqueo-gastronómica" que te hará viajar en el tiempo!

Nº participantes	De 6 a 20
Dónde	Yacimiento arqueológico de Pradocastaño en Hernán Pérez
Punto de encuentro	Coordenadas: 40.224963920944134, -6.499572973571269
Horarios	La hora de comienzo variará según la época del año. - Otoño-invierno: de 19:30h a 21:30h - Primavera-verano: de 20:30h a 22:30h
Duración	2h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, parejas, ...
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

Adultos:
30€/persona

Niños de 6 a 12 años:
15€/persona

Gratis menores de 6 años

El precio incluye:

- ✔ Observación astronómica con guías certificados en materia astronómica y medioambiental, respectivamente
- ✔ Degustación de productos: queso artesano de cabra, pan de pueblo, frutos ecológicos de temporada y vino de la tierra
- ✔ Puntero láser, telescopios profesionales, equipo de sonido y proyector con pantalla

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 25€ / Persona

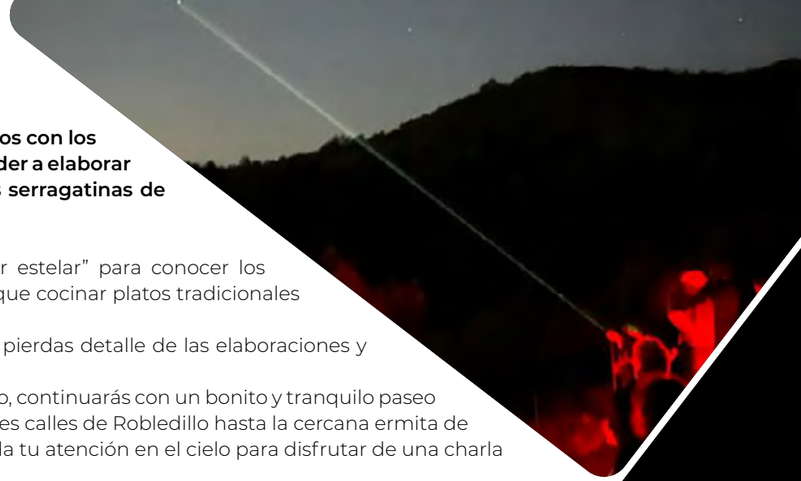
ENTRE FOGONES Y CONSTELACIONES

Participa en un apasionante gastro-taller bajo las estrellas

2

Astrogata
OA-CC-00192
C/ La Rúa Nº50 D. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres
+34 618 407 269 astrogatiencias@gmail.com www.astrogata.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"



ASTROGATA te propone...

¿Te gustaría cocinar platos típicos roblillejos con los productos más naturales? ¿Quieres aprender a elaborar deliciosas ensaladas de naranjas y migas serragatinas de la mano de Caridad de Casa Manadero?

Anímate a participar en este "gastro-taller estelar" para conocer los excelentes productos serragatinos con los que cocinar platos tradicionales de gran sabor.
¡Toma nota de estas apetitosas recetas, no pierdas detalle de las elaboraciones y pon a prueba tu pericia en la cocina!
Y de "postre", con el recetario bien aprendido, continuarás con un bonito y tranquilo paseo bajo las estrellas por las angostas y singulares calles de Robledillo hasta la cercana ermita de San Miguel de las Viñas, donde pondrás toda tu atención en el cielo para disfrutar de una charla interpretativa de la bóveda celeste.
Además, gozarás de una observación con telescopios profesionales que te permitirán adentrarte en un universo lleno de estrellas, galaxias y constelaciones.

No dejes que te lo cuenten, ¡ven y vive una apasionante y deliciosa noche bajo las estrellas!

Nº participantes	De 6 a 10
Dónde	Restaurante Nuevo Manadero y ermita San Miguel de la Viña en Robledillo de Gata
Punto de encuentro	Restaurante Nuevo Manadero. Calle Manadero, 27, 10867 Robledillo de Gata, Cáceres
Horarios	Otoño-Invierno: De 19:30h a 22h Primavera-Verano: De 20:30h a 23:30h
Duración	2,5h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, parejas, ...
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

Adultos:
25€/persona
Niños de 6 a 12 años:
20€/persona

El precio incluye:

- ✔ Taller de cocina orientado a la elaboración y posterior degustación de unos de los mejores platos de la cocina tradicional serragatina (ensalada de naranjas y migas de pastores)
- ✔ Ruta nocturna hacia la ermita San Miguel de las Viñas (10-15 min aprox.)
- ✔ Charla interpretativa de la bóveda celeste y dos telescopios profesionales
- ✔ Guía astronómica certificada
- ✔ Puntero láser, equipo de sonido y proyector con pantalla

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 100€ / Persona

PALADARES A PEDALES POR LAS HURDES

Paladea y pedalea por los paisajes gastronómicos “jurdanos”

3

Bikes At Forest OA-CC-00130

Calle Poblado Horcajo 9, 10630 Horcajo-Pinofranqueado, Cáceres

+34 616 595 787 info@bikesatforest.com www.bikesatforest.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”

Bikes at Forest te propone...

Una experiencia para poner a prueba tu espíritu aventurero, pedaleando por los senderos que articulan los paisajes gastronómicos de Las Hurdes y paladeando el sabor a tradición “jurdana”.

A bordo de la mountain bike, vivirás una emocionante aventura, recorriendo un paisaje donde el hurdano ha sabido, dominar como nadie la agreste orografía para obtener de su tierra unos productos gastronómicos de primer orden como el aceite, la miel, el cabrito y los quesos de cabra. El resultado de esta relación intrínseca entre el hombre y la tierra ha sido un paisaje cultural dominado por bancales y una red de senderos para comunicar éstos con las alquerías.

¡Sumérgete en un viaje en bici por el paisaje y paisanaje que no te dejará indiferente!

Nº participantes	De 2 a 7 personas
Dónde	En el Valle del Esperabán, Las Hurdes
Punto de encuentro	“Horcajo Bike Center” – C/ Poblado Horcajo 9, Alquería de Horcajo. Pinofranqueado. Las Hurdes
Horarios	Salidas todo el año excepto los meses de julio y agosto Horario periodo enero – mayo y octubre – diciembre: de 9h a 17h Horario meses mayo, junio y septiembre: de 8h a 16h
Duración	5h aprox.
Ideal para	Deportistas, aventureros, amigos o familias
Accesibilidad	No

Precio (IVA inc.)

100€/persona

El precio incluye:

- ✓ Servicio de guía MTB titulado
- ✓ Alquiler de bicicleta eléctrica de gama alta
- ✓ Avituallamiento con productos gastronómicos tradicionales de Las Hurdes: ibéricos, queso, miel y aceite de oliva virgen extra

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 100€ / Persona

“PEDALARES” SERRAGATINOS

Un recorrido épico por los senderos y la gastronomía de la Sierra de Gata

3

Bikes At Forest OA-CC-00130

Calle Poblado Horcajo 9, 10630 Horcajo-Pinofranqueado, Cáceres

+34 616 595 787 info@bikesatforest.com www.bikesatforest.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”

Bikes at Forest te propone...

Ven a “Pedalar”: pedalear y paladear en una experiencia con ritmo y sabor, en un recorrido épico por los senderos que articulan los paisajes gastronómicos de Sierra de Gata.

Paisaje y paisanaje de Sierra de Gata son sin duda dos de sus incuestionables excusas para adentrarse por estas tierras.
Pedalearás mientras te sumerges en la profundidad de sus valles o asciendes a las cumbres de sus notables cimas.
Aquí la práctica del mountain bike es todo un privilegio, tanto para los iniciados como para los más experimentados. Sierra de Gata posee una diversidad paisajística y natural difícilmente comparable a otros entornos geográficos extremeños. Una variedad tan amplia como exuberante de flora y fauna, unos recursos hídricos abundantes y dispersos por toda la comarca, unas condiciones atmosféricas suaves favorecidas por la abundancia de precipitaciones que, a su vez, redunda en el mantenimiento de una masa vegetal rica y extensa que tiene su máxima representación en el “mosaico cultural y agroforestal”.

Este “mosaico” da lugar a una gran variedad de productos agroalimentarios que se traducen en una rica gastronomía,

¿Te atreves a descubrirla y degustarla a pedales?

Nº participantes	De 2 a 7 personas
Dónde	Trevejo. Sierra de Gata
Punto de encuentro	Bar “El Buen Avío”. C/ Pizarro, 15. Trevejo. Sierra de Gata
Horarios	Salidas todo el año excepto los meses de julio y agosto Horario periodo enero – mayo y octubre – diciembre: de 9h a 17h Horario meses mayo, junio y septiembre: de 8h a 16h
Duración	5h aprox.
Ideal para	Deportistas, aventureros, amigos o familias
Accesibilidad	No

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Precio (IVA inc.)

100€/persona

El precio incluye:

- ✓ Servicio de guía MTB titulado
- ✓ Alquiler de bicicleta eléctrica de gama alta
- ✓ Avituallamiento con productos gastronómicos tradicionales de Sierra de Gata: ibéricos, queso, miel y aceite de oliva virgen extra

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 16€ / plato

CARPACCIO DE BACALAO Y NARANJA

Boada

R-CC-01512

C/ Calvo Sotelo 11. 10893 Villamiel. Cáceres

+34 639 368 683 miboada66@gmail.com www.elmiradordetrevejo.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Junta de Extremadura

Diputación de Cáceres

cáceres living la vida relax

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Bacalao
- ✓ Naranja
- ✓ Aceite de oliva virgen extra de la zona - AOVE
- ✓ Sal
- ✓ Nueces
- ✓ Tomate cherry
- ✓ Cebolla roja

Te interesa saber...

Esta ensalada, también conocida como remojón, tiene sus variantes dependiendo de cada zona. En el restaurante Boada trabajan el bacalao con mimo, complementándolo con ingredientes de la tierra como el AOVE, las naranjas, las cebollas y el tomate de los huertos próximos y aportándole un toque ideal con frutos secos.

¡Una explosión de sabores en tu paladar!

€ Precio
(IVA inc.)
16€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 7€ / plato

CAÑA VILLAMELANA RELLENA DE CREMA ARTESANA

Ingredientes:

- ✓ Harina
- ✓ Huevo
- ✓ Leche
- ✓ Azúcar
- ✓ Canela
- ✓ Limón de Sierra de Gata
- ✓ Almidón de maíz
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE

Te interesa saber...

Un postre típico y muy tradicional en Villamiel, consumido principalmente en días festivos y de celebración. Tienen un toque a limón y canela y están rellenas de una deliciosa crema artesana. También se conoce como rizos, recibiendo distintos nombres en cada municipio serragatino.
¡Una dulce tentación para los más golosos!

4 **Boada**

Boada
C/ Calvo Sotelo 11. 10893 Villamiel. Cáceres
+34 639 368 683 miboada66@gmail.com www.elmiradordetrevejo.com

R-CC-01512

Precio
(IVA inc.)
7€ / plato

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living the rural relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 216€ / Persona

CAMPUS PHI, TU RINCÓN DE VIDA NATURAL Y SALUDABLE

Una eco-gastroexperiencia para buscar tu equilibrio y conectar con tu interior

5

CampusPHI

Campus PHI

TR-CC-00290

Finca las Siete Fuentes, 1. 10857 Acebo. Cáceres

+34 695 734 662 // 927 043 935 reservas@hotelcampusphi.com www.hotelcampusphi.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño living the extra relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Hotel Campus PHI te propone...

Una escapada sensorial, para relajarte y conectar con la naturaleza de una forma sostenible.

En el eco-hotel Campus Phi sentirás que el tiempo se detiene mientras contemplas las maravillosas vistas de la sierra desde la terraza de tu habitación.
Sentirás la paz que trasmite este bello paraje y podrás gozar de rutas por la naturaleza, baños de bosque en el robledal del entorno del hotel y sesiones de meditación y relajación.

Disfrutarás de un masaje terapéutico que te dejará como nuevo y saborearás los más deliciosos productos locales y ecológicos en el restaurante vegetariano del hotel, con opciones veganas. Un restaurante en el que las elaboraciones con productos de temporada, de producción propia o de productores locales, adquieren el mayor protagonismo, reduciendo al máximo la huella medioambiental.

¡Una eco-gastroexperiencia saludable y sostenible para tomar conciencia de la grandeza de la naturaleza!

Nº participantes	2
Dónde	Hotel Campus Phi
Punto de encuentro	Hotel Campus Phi
Horarios	Viernes a partir de las 17h hasta el domingo a las 12h
Duración	Fin de semana
Ideal para	Parejas
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

Adultos:
216€/persona

El precio incluye:

- ✔ Alojamiento fin de semana (noches de viernes y sábado) en habitación doble
- ✔ Pensión completa durante el fin de semana (desde la cena del viernes a la comida del domingo), con protagonismo de los productos gastronómicos locales y saludables
- ✔ Un masaje terapéutico

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 16€ / plato

CALDERETA DE CABRITO SERRAGATINO

Casa Laura

Avda. Portugal, 4. 10890 Valverde del Fresno. Cáceres

+34 646 602 219 // 927 510 441 barlauravdf@hotmail.com www.restaurantecasalaura.com

R-CC-00871

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Junta de Extremadura

Diputación de Cáceres

cáceres living la vida relax

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Un cuarto de cabrito
- ✓ Aceite de oliva virgen extra manzanilla cacereña - AOVE
- ✓ Dos dientes de ajos
- ✓ Dos cebollas
- ✓ Tres pimientos choriceros secos
- ✓ Un vaso de vino de pitarra
- ✓ Pimentón de La Vera D.O.P.
- ✓ Hojas de laurel
- ✓ Pan frito
- ✓ Miel
- ✓ Sal

Te interesa saber...

Guiso de procedencia pastoril, que debe su nombre al caldero de hierro donde se cocina a la lumbre, en el que se mezcla la tierna carne de cabrito con las verduras autóctonas. Antiguamente este plato se preparaba en ocasiones especiales como Navidad, pero ahora se consume de forma habitual. Es un plato típico del norte de Cáceres gracias a los rebaños de cabras que pastorean por la sierra como recurso agro gastronómico. En Casa Laura le dan un toque personal añadiéndole un poquito de miel de la zona y acompañando la caldereta con una guarnición de patatas encebolladas.

¡Descubrirás el auténtico sabor de Sierra de Gata!

Precio
(IVA inc.)
16€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 12€ / plato

ENSALADA DE NARANJA Y BACALAO

6

CASA LAURA
Restaurante

Casa Laura

Avda. Portugal, 4. 10890 Valverde del Fresno. Cáceres

+34 646 602 219 // 927 510 441 barlauravdf@hotmail.com www.restaurantecasalaura.com

R-CC-00871

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living the rural relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Naranjas de Sierra de Gata
- ✓ Aceite de oliva virgen extra manzanilla cacereña - AOVE
- ✓ Un huevo duro
- ✓ Cebolla
- ✓ Miga de bacalao desalado
- ✓ Pimentón de La Vera D.O.P.

Te interesa saber...

Sierra de Gata es una tierra rica en cítricos por su orografía y clima. Esta ensalada típica recuerda la historia y tradición serragatina y hace honor al huerto, a los olivos entre bancales y los abundantes frutales. Un plato con diferentes variantes en función del municipio, que, en Casa Laura, por su cercanía a Portugal la elaboran con bacalao o con sardinas, pudiéndole añadir unos riquísimos huevos fritos. ¡Una ensalada de toma pan y moja!

€ Precio
(IVA inc.)
12€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **18€ / plato**

BOLETUS CON YEMA DE HUEVO Y PAPADA IBÉRICA

Ingredientes:

- ✓ Boletus edulis
- ✓ Aceite de oliva virgen extra manzanilla cacereña - AOVE
- ✓ Ajos
- ✓ Papada ibérica curada en sal

Te interesa saber...

Plato innovador, que conserva en su elaboración los productos naturales y autóctonos serragatinos, como las setas, abundantes en Sierra de Gata gracias a la presencia de bosque de robles, encinas, castaños y pinos que en ella encontramos. También la papada ibérica le da un toque de tradición e historia a este plato, que recuerda a las matanzas caseras, en las que la panceta o tocino se conservaba en sal para mantenerla todo el año.

El toque personal y diferenciador se lo dan las yemas de huevo curadas para que al mezclarlas con las setas y la papada le aporten una mayor jugosidad y surja una explosión de olores y sabores.

Precio
(IVA inc.)
18€ / plato

6

CASA LAURA
Restaurante

Casa Laura
Avda. Portugal, 4. 10890 Valverde del Fresno. Cáceres
+34 646 602 219 // 927 510 441 barlauravdf@hotmail.com www.restaurantecasalaura.com

R-CC-00871

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **10,50€ / plato**

ENSALADA ROBLILLEJA

Ingredientes:

- ✓ Aceite de oliva virgen extra D.O.P. Gata-Hurdes - AOVE
- ✓ Naranjas roblillejas
- ✓ Pimentón de La Vera D.O.P.
- ✓ Ajo
- ✓ Aceitunas negras manzanilla cacereña
- ✓ Huevos de Sierra de Gata

Te interesa saber...

Plato típico de Sierra de Gata y Las Hurdes con gran tradición. Un plato natural con variación en sus ingredientes en función de la zona; elaborado con productos de temporada y km 0, cuyo ingrediente principal es la naranja o el limón.

¡Una mezcla irresistible de deliciosos productos!

Precio
(IVA inc.)
10,50€ / plato

7

Casa MANADERO

Casa Manadero y Nuevo Casa Manadero R-CC-01560
C/ Manadero, 2 y 27. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres
+34 610 332 628 // 927 671 118 casamanadero@gmail.com www.casamandero.com

Financiado por la Unión Europea
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 16€ / plato

CALDERETA DE CABRITO

Casa Manadero y Nuevo Casa Manadero

R-CC-01560

C/ Manadero, 2 y 27. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres

+34 610 332 628 // 927 671 118 casamanadero@gmail.com www.casamandero.com

7

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Cabrito
- ✓ Aceite de oliva virgen extra D.O.P. Gata-Hurdes - AOVE
- ✓ Pimentón de La Vera D.O.P.
- ✓ Vino de Sierra de Gata
- ✓ Patatas
- ✓ Ajo
- ✓ Cebolla
- ✓ Pimiento
- ✓ Hierbas aromáticas: perejil, tomillo y romero

Te interesa saber...

Antigua receta familiar de guiso tradicional de cabrito. Un plato cocinado con mucho esmero y aderezado con hierbas aromáticas y vino de la tierra.
Se sirve sobre una cama de patatas panaderas roblillejas.
¡Una elaboración gastronómica para chuparse los dedos!

Precio
(IVA inc.)
16€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por
6€ - 7,5€ / plato

MIGAS ROBLILLEJAS CON / SIN HUEVO

7

Casa MANADERO

Casa Manadero y Nuevo Casa Manadero

R-CC-01560

C/ Manadero, 2 y 27. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres

+34 610 332 628 // 927 671 118 casamanadero@gmail.com www.casamandero.com

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living the rural relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Pan de pueblo
- ✓ Ajo
- ✓ Pimiento rojo
- ✓ Aceite de oliva virgen extra D.O.P. Gata-Hurdes - AOVE
- ✓ Panceta ibérica
- ✓ Pimentón de La Vera D.O.P.

Te interesa saber...

Plato tradicional extremeño de origen pastoril, que se elabora de distintas formas y diferentes ingredientes en función de la zona de la región. Un plato sencillo a la par que sabroso, muy apreciado y demandado por los turistas. Para darle un toque diferente, se puede acompañar con huevos fritos de corral. ¡Saborea la verdadera esencia extremeña!

Precio

(IVA inc.)

6€ / plato sin huevo

7,5€ / plato con huevo

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 11€ / plato

TERNERA GUISADA CON BOLETUS

Ingredientes:

- ✓ Ternera
- ✓ Boletus
- ✓ Patatas panaderas
- ✓ Lechuga
- ✓ Aceite de oliva virgen extra manzanilla cacereña

Te interesa saber...

Ternera guisada con boletus de la zona y vino de la tierra sobre patatas panaderas y acompañada de ensalada de temporada con productos km 0. ¡Un plato delicioso con mucho sabor!

8 **Como en Casa de Elda**

Como en Casa de Elda
CB-CC- 12069
Plaza del Chorro, 2. 10858 Villasbuenas de Gata. Cáceres
+34 641 397 122 eldarodriguezlozano@gmail.com

Precio
(IVA inc.)
11€ / plato
Mínimo dos personas

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

por
11€ / plato
2€ / copa
14€ / botella

REVUELTO DE BOLETUS MARIDADO CON TRASANTIER VERDEJO SERRANA

8 **Como en Casa de Elda**

Como en Casa de Elda
Plaza del Chorro, 2. 10858 Villasbuenas de Gata. Cáceres
+34 641 397 122 eldarodriguezlozano@gmail.com

CB-CC- 12070

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Ingredientes:

- ✓ Huevos
- ✓ Boletus
- ✓ Perejil
- ✓ Aceite de oliva virgen extra manzanilla cacereña - AOVE

Te interesa saber...

Revuelto de boletus de la zona con huevo, decorado con perejil y acompañado de regañás artesanas. Una tapa exquisita para saborear la esencia de la tierra, que marida a la perfección con el vino blanco Trasantier Verdejo Serrana.

Precio
(IVA inc.)
11€ / plato
2€ / copa de vino
14€ / botella de vino

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 15€ / plato

TABLA DE QUESOS ECOLÓGICOS

8 Como en Casa de Elda

Como en Casa de Elda
Plaza del Chorro, 2. 10858 Villasbuenas de Gata. Cáceres
+34 641 397 122 eldarodriguezlozano@gmail.com

CB-CC- 12071

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Distintas variedades de quesos ecológicos de Sierra de Gata, nueces y arándanos.

Te interesa saber...

Tabla con diferentes cuñas de quesos artesanos y ecológicos serragatinos acompañados de nueces y arándanos. ¡La tradición en tu paladar!

€ Precio
(IVA inc.)
15€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 24,50€

SABORES SERRAGATINOS

Te interesa saber...

Cestas de productos variados de las comarcas Sierra de Gata y Las Hurdes. Los mejores productos elaborados de forma tradicional para saborear la esencia de los municipios serragatinos y hurdanos.

Incluye:

- ✓ Un bote de miel de brezo de Sierra de Gata
- ✓ Una bolsa de caramelos miel-polen Sierra de Gata
- ✓ Una patatera dulce de Sierra de Gata
- ✓ Un tarro de queso de cabra curado en aceite de Sierra de Gata

Casa MANADERO

Despensa Casa Manadero Comercio Gastronómico

C/ Manadero, 2. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres

+34 610 332 628 // 927 671 118 casamanadero@gmail.com www.casamandero.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

DE LA TIERRA A LA MESA

Por 15€

Incluye:

- ✓ Un bote de aceitunas manzanilla cacereña de Sierra de Gata
- ✓ Un chocolate con miel de Las Hurdes
- ✓ Una bolsa de boletus deshidratados

Por 27,50€

SENSACIONES DE SIERRA DE GATA Y LAS HURDES

Incluye:

- ✓ Una bolsa de pistachos de Sierra de Gata
- ✓ Una botella de vino tinto de Sierra de Gata
- ✓ Un chorizo ibérico de Las Hurdes
- ✓ Una botella de aceite de oliva virgen extra - AOVE de Sierra de Gata

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 90€

VIAJE GASTRONÓMICO POR SIERRA DE GATA Y LAS HURDES

Te interesa saber...

Lotes gastronómicos que te llevan a recorrer las comarcas de Sierra de Gata y Las Hurdes en un viaje mágico a través de sus productos artesanos más representativos. No solo degustarás los apetitosos manjares que ofrecen estas tierras, sino que podrás disfrutar de la artesanía y de la cultura de dos comarcas ricas en tradiciones y oficios de antaño, como la cestería.

Incluye:

- ✓ Una botella de AOVE ecológico manzanilla cacereña DOP Vieiru de 500 ml
- ✓ Una botella de vino de pitarra blanco Liara de 750 ml
- ✓ Un tarro de miel Val de Xálima encina-roble de 350 g
- ✓ Un queso de cabra ecológico Terra Capra de 400-450 g
- ✓ Un tarro de pimientos del piquillo El Carrascal de 400 g
- ✓ Surtido de setas silvestres Campanillo de 350 g
- ✓ Un chorizo ibérico de Embutidos Valentín de 300-350 g
- ✓ Cesta de esparto artesana de Sierra de Gata
- ✓ Una libreta “Las Meninas por Sierra de Gata”

Despensa Lisboa Comercio Gastronómico

Avda. Santos Robledo, 23. Carretera Valverde-Hervás. km 17,5 10890 Valverde del Fresno. Cáceres.

+34 660 957 598 // 927 510 327 ana@losmontejos.es www.despensalisboa.es

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”

MANTEL ARTESANO DE PRODUCTOS SERRAGATINOS Y HURDANOS KM 0

Por 25€

Incluye:

- ✓ Una botella de vino a elegir: Liara, Carballú o Roblillejo
- ✓ Pan regado con miel Val de Xálima
- ✓ Embutido ibérico hurdano
- ✓ Queso de cabra serragatino

Por 58€

DESPENSA GOURMET TRADICIÓN

Incluye:

- ✓ Una botella de AOVE ecológico manzanilla cacereña de Hábitat Cigüeña Negra de 250 ml
- ✓ 1 botella de vino de pitarra Roblillejo de 750 ml
- ✓ 1 tarro de miel Val de Xálima roble-castaño de 500 g
- ✓ Un chorizo cular ibérico de Las Hurdes
- ✓ Un tarro de pimientos del piquillo artesanos pelados a mano de 290 g

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por
16€ / plato
15€ / botella

BOLETUS EDULIS MARIDADO CON ANTIER RED VINTAGE

HACIENDA NAVA DEL REY

El Buen Avío de Trevejo
C/ Pizarro, 15. 10894 Trevejo - Villamiel. Cáceres
+34 927 090 461 info@elbuenavio.es www.elbuenavio.es

CB-CC-09955

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living the natural relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Boletus de cercanía
- ✓ Ajo
- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva virgen extra de Hacienda Nava del Rey - AOVE

Te interesa saber...

Preparación sencilla, pero deliciosa de boletus edulis laminados a la plancha. Un exquisito manjar con un sabor único para los aficionados a la micología y los amantes de la gastronomía local, que marida a la perfección con el vino Antier Red Vintage, elaborado con uvas rufetas y piñuelas de Villamiel.

Precio
(IVA inc.)
16€ / plato
15€ / botella

**Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes**

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 18€ / Persona

LAS ABEJAS DEL TÍO PICHO

Ponte el equipo de apicultor y lánzate a explorar un mundo apasionante

EL TIO PICHO

El Tío Picho OA-CC-00176
Ctra. Salamanca s/n. 10624 Las Mestas-Ladrillar. Cáceres
+34 927 432 406 / 659 84 92 17 tienda@eltiopicho.com www.eltiopicho.com

Financiado por la Unión Europea
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

El Tío Picho te propone...

Visitar un colmenar tradicional para conocer el mundo apícola en Las Hurdes, cata de mieles y la degustación del delicioso "Pichín Real".

La comarca de las Hurdes es una de las áreas productivas con mayor prestigio apícola de España. En ella hay miles de colmenas, muchas de ellas pertenecen a la familia de El Tío Picho, apicultores artesanos que llevan trabajando desde finales de los 70 para conseguir la mejor miel.

Después de haberte equipado convenientemente, te adentrarás en el maravilloso y apasionante mundo de las abejas y la miel, de la manos del apicultor. Participarás en la técnica de extracción de la miel, una vez alejadas las abejas con humo. Conocerás por dentro el funcionamiento de una colmena y te quedarás perplejo con la organización y el trabajo en equipo de las abejas dentro de la colmena, es asombroso y complejo. Buscarás a la Reina, la única abeja reina en la colmena, la responsable de poner todos los huevos. ¡Ella es el centro de la vida de la colmena!

Tras los trabajos de apicultor, llega el momento de valorar la calidad y variedad de los productos, catando diferentes mieles y degustando el delicioso y afamado "Pichín Real".

¡No dejes de vivir esta experiencia que combina a la perfección tradición, emoción y sabor!

Nº participantes	De 6 a 12 personas
Dónde	Las Mestas
Punto de encuentro	Casa del Tío Picho
Horarios	Imprescindible Cita Previa
Duración	2h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, parejas, ...
Accesibilidad	No

Precio (IVA inc.)

Adultos:
18€/persona

Niños hasta 12 años:
12€/persona

El precio incluye:

- ✔ Visita a colmenar tradicional a 3 km. de Las Mestas
- ✔ Equipo de apicultor
- ✔ Explicación sobre el mundo apícola en Las Hurdes. Visión histórica sobre un negocio centenario
- ✔ Cata de mieles. Amplia variedad de floraciones
- ✔ Degustación del delicioso "Pichín Real". 1º Premio Liquids Fusion 2007. 1º Premio mejor producto típico y original 2011

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 130€ / Grupo

LA MIEL, REINA DE LAS HURDES

Goza con la dulzura natural de los productos de las abejas hurdanas

12

EL TIO PICHO

El Tío Picho OA-CC-00176

Ctra. Salamanca s/n. 10624 Las Mestas-Ladrillar. Cáceres

+34 927 432 406 / 659 84 92 17 tienda@eltiopicho.com www.eltiopicho.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
Cáceres Living the adventure
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

El Tio Picho te propone...

Una experiencia ideal para grupos, que quieran descubrir, gozar y apreciar el resultado del trabajo de una familia de gran tradición apícola.

¿Has oído hablar del Tío Picho? Todo un referente en el mundo de la miel y productor de los mejores y más naturales productos extraídos y elaborados del trabajo que realizan las abejas en las colmenas de Las Hurdes. Una tierra vinculada a la apicultura, referente nacional e internacional que ha sabido preservar esta tradición y hoy en día con una gran reputación ganada a pulso.
Estás en Las Mestas, un coqueto pueblo situado muy próximo al hermoso valle de Las Batuecas. En todas estas montañas que configuran el bello paisaje hurdano, al igual que en otros puntos de la geografía extremeña, liban legiones y legiones de abejas, encargadas de elaborar la miel y el polen que dan reconocido y legítimo nombre a los productos de El Tío Picho, muy conocidos en diferentes puntos del mundo.
Ponte cómodo, aprende y goza con esta experiencia de apiturismo para entender cómo funciona este maravilloso mundo de las abejas y del arte más dulce que existe.
Y para que pongas a prueba tus sentidos, catarás diferentes tipos de mieles y degustarás el delicioso y premiado "Pichín Real".

¡Toda una gozada, dulce y natural en torno a los productos del Tío Picho!

Nº participantes	De 30 a 55 personas
Dónde	Las Mestas. Las Hurdes
Punto de encuentro	Casa del Tío Picho
Horarios	Imprescindible Cita Previa
Duración	1h aprox.
Ideal para	Grupos
Accesibilidad	No

Precio (IVA inc.)
Grupo:
130€

El precio incluye:

- Proyección audiovisual con presentación sobre el mundo apícola en Las Hurdes
- Cata de mieles. Amplia variedad de floraciones.
- Degustación del delicioso "Pichín Real". 1º Premio Liquids Fusion 2007. 1º Premio mejor producto típico y original 2011
- Demo de productos cosméticos vinculados a la colmena

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 18,60€

PACK MIELES EL TIO PICHO

Te interesa saber...

Desde hace años, Anastasio Marcos, da a conocer productos de cosecha propia, como la miel y otros derivados de la colmena. Comercializando para que lleguen directamente al consumidor, tras recolectarlos y envasarlos de manera artesanal, tal y como lo vienen elaborando desde hace siglos en Las Hurdes. Una selección de mieles, de distintas variedades forman parte de este dulce lote presentado en un estuche que facilita su transporte.

Incluye:

- ✓ Tres tarros de miel (de distintas variedades) de 500 g / ud.
- ✓ Un tarro miel selección de 250 g
- ✓ Un cuchara de madera para miel

El Tío Picho Productor / Comercio

Ctra. Salamanca s/n. 10624 Las Mestas-Ladrillar. Cáceres

+34 927 432 406 // 659 84 92 17 productos@eltiopicho.com www.eltiopicho.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

SELECCION EL TIO PICHO

Por 36,50€

Incluye:

- ✓ Un licor “Pichín Real” de 70 cl
- ✓ Un tarro miel selección bellota de 250 g
- ✓ Un tarro miel selección brezo de 250 g
- ✓ Un tarro miel “Esperanza” de 250 g (miel, polen, propóleo, y jalea real)

Por 29,90€

LOTE LICORES

Incluye:

Tres botellas de licores a elegir entre:

- ✓ Un licor “Pichín Real” de 70 cl
- ✓ Un licor de hierbas de 70 cl
- ✓ Un licor de crema de cerezas de 70 cl
- ✓ Un licor de orujo con miel de 70 cl

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 15€ / Persona

EL ARTE VERDE DE HÁBITAT CIGÜEÑA NEGRA

Un AOVE con estrella en una almazara ecológica

13

Hábitat Cigüeña Negra Productor / Comercio

Ctra. EX2025, km 24, Camino de la Granja, 10890 Valverde del Fresno. Cáceres

+34 676 829 172 info@habitatcn.com www.habitatcn.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Hábitat Cigüeña Negra te propone...

Profundizar en el sugerente mundo del AOVE en la almazara ecológica Hábitat Cigüeña Negra, rodeada de naturaleza pura y viva.

En un remanso de paz, predominado por el verdor del olivar ecológico, practicarás oleoturismo en estado puro, recorriendo una finca centenaria que ha recuperado su esplendor, en la que los olivos ofrecen un fruto de calidad extraordinaria de la variedad autóctona manzanilla cacereña.

Visitarás la almazara ecológica para conocer el proceso de elaboración del preciado AOVE, aceite de oliva virgen extra y la extracción el aceite de forma mecánica y natural, de las aceitunas, recogidas en su punto óptimo de maduración.

La experiencia finalizará con una didáctica y amena cata de AOVE para apreciar los aromas y matices únicos del aceite ecológico Cigüeña Negra.

¡Disfruta de un producto saludable, sostenible y ecológico en plena dehesa extremeña en un apartado y tranquilo lugar de la Sierra de Gata!

Nº participantes	De 2 a 30 personas
Dónde	Almazara ecológica Hábitat Cigüeña Negra
Punto de encuentro	Almazara ecológica Hábitat Cigüeña Negra
Horarios	Todos los días de 11h a 12h y de 13h a 14h
Duración	1h aprox.
Ideal para	Todos los públicos
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

15€/persona

El precio incluye:

- ✔ Visita guiada al olivar ecológico
- ✔ Visita guiada a la almazara ecológica
- ✔ Cata de AOVE Hábitat Cigüeña Negra

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 35€

DEL OLIVAR SERRAGATINO

Te interesa saber...

Un lote de productos de la sierra que ofrece una experiencia gastronómica singular, donde cada elemento se complementa para crear una sinfonía de sabores y aromas únicos de la región, representando lo mejor de la tradición y la calidad ecológica.

Incluye:

- ✓ Una botella de AOVE ecológico Hábitat Cigüeña Negra de 500 ml
- ✓ Un tarro de aceitunas
- ✓ Una botella de licor del Tiu da Fala

HABITAT CIGÜEÑA NEGRA

Hábitat Cigüeña Negra Productor / Comercio

Ctra. Ex2025, km 24, Camino de La Granja, 10890. Valverde Del Fresno

+34 676 829 172 **info@habitatcn.com** **www.habitatcn.com**

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 15€ / Persona

LOS LAGARES RUPESTRES DE TREVEJO

Un viaje a la antigüedad para conocer las ancestrales técnicas y rituales en la elaboración del vino

Hacienda Nava del Rey
Calle Pizarro, 15. 10894 Trevejo. Cáceres
+34 927 090 461 daniel@haciendanavadelrey.es www.haciendanavadelrey.es

OA-CC-00203

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Hacienda Nava del Rey te propone...

Un paseo por los campos de la mágica villa de Trevejo, para descubrir sus secretos mejor guardados, los antiguos lagares rupestres.

Comenzarás tu caminata desde el castillo de Trevejo, un lugar emblemático con privilegiadas vistas del entorno natural.

Recorrerás las zonas de producción de la uva y la distribución histórica de los viñedos, pasearás por los espacios de asentamiento de los antiguos lagares tallados en la roca y dedicados a la elaboración del vino y te sumergirás en la historia de la producción local de aceite y vino para conocer las raíces de esta villa serragatina.

Una experiencia gastro-cultural que culmina en "El Buen Avío" de Trevejo con una degustación de vinos naturales elaborados con variedades de uva autóctonas de Trevejo y Villamiel y algunas tapas de productos locales.

Practica enoturismo histórico, ¡te dejará de piedra!

N° participantes	De 6 a 15 personas
Dónde	El Buen Avío. Trevejo
Punto de encuentro	El Buen Avío. Trevejo
Horarios	Horario de mañana. Reserva previa, bajo disponibilidad
Duración	4h aprox.
Ideal para	Parejas, singles, grupos de amigos, ...
Accesibilidad	No

Precio
(IVA inc.)

15€/persona

El precio incluye:

- ✔ Ruta guiada por los lagares rupestres de Trevejo e interpretación histórica
- ✔ Visita a la aldea de Trevejo
- ✔ Degustación de tapas y vinos locales

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 25€ / Persona

UNIVERSO DE VINOS Y ESTRELLAS SOBRE EL CASTILLO DE TREVEJO

Vive una noche mágica en esta aldea histórica

Hacienda Nava del Rey

Calle Pizarro, 15. 10894 Trevejo. Cáceres

+34 927 090 461 daniel@haciendanavadelrey.es www.haciendanavadelrey.es

OA-CC-00203

Financiado por la Unión Europea

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Hacienda Nava del Rey te propone...

Vivir una g-astronoche especial en Trevejo, una aldea icónica en la que se detiene el tiempo y las estrellas iluminan su castillo.

Sucumbirás a la gastronomía local, degustando tapas elaboradas con productos locales maridadas con los excelentes caldos de "Antier", que te trasportarán a los orígenes de los viñedos históricos de Trevejo y Villamiel.

Estos ricos manjares conquistarán tu paladar, mientras contemplas la belleza de la puesta de sol que tiñe de rojo y naranja el cielo que rodea al vigilante castillo para dar paso a la oscura noche, únicamente iluminada por el brillo espectacular de las estrellas. Y para que esta noche sea aún más especial, música en directo acompañará la observación astronómica a simple vista para identificar estrellas y constelaciones mientras escuchas las más fascinantes historias y leyendas sobre el Universo y estas tierras rayanas.

¡Atrévete a ser parte de una noche mágica entre vinos, estrellas y leyendas!

Nº participantes	De 20 a 35 personas
Dónde	El Buen Avío. Trevejo
Punto de encuentro	El Buen Avío. Trevejo
Horarios	El horario depende de la época del año y de la hora a la que anochece. De 21h a 1h
Duración	4h aprox.
Ideal para	Parejas, grupos de amigos, ...
Accesibilidad	No

Precio (IVA inc.)

25€/persona

El precio incluye:

- ✔ Degustación de tapas y vinos locales
- ✔ Observación astronómica a simple vista
- ✔ Relatos y leyendas en torno al Universo y las tierras de Trevejo
- ✔ Música en directo

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 14,50€ / plato

CABRITO AL ESTILO TRADICIONAL INOCENCIO

Ingredientes:

- ✓ Cabrito de Sierra de Gata
- ✓ Cebollas
- ✓ Ajos
- ✓ Vino blanco pitarra Sierra de Gata
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE ecológico cosecha propia Sierra de Gata
- ✓ Hierbas aromáticas

Te interesa saber...

Bar Inocencio, desde 1941 y en su tercera generación, propone una cocina tradicional, a fuego lento, con productos locales que tratan de conservar y compartir sus recetas familiares con todo aquel que les visita.

Su ración de cabrito se remonta a una receta de su abuela, manteniendo su esencia, aportando algunos matices, que enriquecen un plato típico de Sierra de Gata, muy presente en las mesas de cualquier celebración, ya que estamos ante una carne muy apreciada en la zona, que va acompañada de patatas de la sierra, fritas en AOVE ecológico cosecha propia.

Precio
(IVA inc.)
14,50€ / plato

15 **Inocencio**

Inocencio
C/ Francisco Pizarro, 32. 10890 Valverde del Fresno. Cáceres
+34 619 384 427 // 927 510 853 barinocencio@gmail.com

C-CC-00494

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 8€ / plato

ENSALADA DE RULO DE CABRA CON VINAGRETA DE MIEL Y FRUTOS SECOS

15

Inocencio

Inocencio
C/ Francisco Pizarro, 32. 10890 Valverde del Fresno. Cáceres
+34 619 384 427 // 927 510 853 barinocencio@gmail.com

C-CC-00494

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE ecológico cosecha propia Sierra de Gata
- ✓ Rulo de cabra
- ✓ Miel de la Sierra de Gata
- ✓ Nueces y pasas
- ✓ Brotes verdes y tomates cherry
- ✓ Vinagre

Te interesa saber...

Bar Inocencio, elabora esta ración con el queso de cabra como protagonista, un producto km 0 presente, desde siempre, en la dieta serrana. Se carameliza sobre una cama de brotes verdes y cherries para posteriormente regarlo con una vinagreta de AOVE ecológico de cosecha propia, y una deliciosa miel de nuestra localidad que le aporta un toque meloso.

Un plato que hace las delicias de los paladares más delicados.

Precio
(IVA inc.)
8€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 8,50€ / plato

SARTÉN DEL PASTOR

15 Inocencio

Inocencio
C/ Francisco Pizarro, 32. 10890 Valverde del Fresno. Cáceres
+34 619 384 427 // 927 510 853 barinocencio@gmail.com

C-CC-00494

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Pan " du Lugal"
- ✓ Panceta y embutidos serranos
- ✓ Ajos
- ✓ Huevos
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE ecológico cosecha propia Sierra de Gata

Te interesa saber...

En Bar Inocencio elaboran su ración de migas con pan de pueblo, junto con los embutidos, huevos y AOVE ecológico de cosecha propia. Estos sabores te transportan a un plato ancestral de aprovechamiento, que convierten en un plato gourmet gracias a la calidad de sus materias primas.

€ Precio
(IVA inc.)
8,50€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 40€

ISABEL ESTRELLA

Te interesa saber...

Una cuidada selección de los mejores productos Isabel, cortados en finas lonchas, envasados al vacío y presentado en saco de regalo (sin gluten y sin lactosa).

Incluye:

- ✓ Un sobre loncheado de paleta reserva bodega 150 g
- ✓ Un sobre loncheado lomo cebo campo ibérico 75% 150 g
- ✓ Un chorizo ibérico extra con pimentón de la Vera de 350 g
- ✓ Un chorizo ibérico extra blanco de 500 g
- ✓ Un queso de cabra Queval de 500 g (con o sin pimentón)
- ✓ Una lata de Pimentón de la Vera de 70 g

Jamones y Embutidos Isabel Productor / Comercio
C/ La Fuente, 3. 10620 Caminomorisco. Cáceres
+34 927 43 52 10 comercial@jamonesisabel.com www.jamonesisabel.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

ISABEL A LA MESA

Por 45€

Incluye:

- ✓ Un sobre loncheado de paleta reserva bodega 150 g
- ✓ Un sobre loncheado lomo reserva hurdana etiqueta negra 150 g
- ✓ Un sobre loncheado chorizo cular ibérico con Pimentón de la Vera 150 g
- ✓ Un sobre loncheado salchichón ibérico 150 g
- ✓ Un sobre loncheado cabecero de lomo ibérico de bellota 150 g
- ✓ Un queso de cabra Queval de 500 g (con o sin pimentón)
- ✓ Una lata de Pimentón de la Vera de 70 g

Por 49€

ISABEL RESERVA

Incluye:

- ✓ Un sobre loncheado de paleta reserva bodega 150 g
- ✓ Una longaniza ibérica roja 450 g
- ✓ Medio salchichón ibérico , 500 g
- ✓ Un cabecero de lomo ibérico de bellota 400 g
- ✓ Un queso de cabra Queval de 500 g (con o sin pimentón)
- ✓ Una lata de Pimentón de la Vera de 70 g

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 29,50€

CESTA LAS HURDES

Te interesa saber...

El lote más tradicional, que incluye todos los productos y sabores de Embutidos Valentín, presentados en una cesta (puede variar el modelo, según disponibilidad), listos para ser degustados en cualquier lugar. Su formato lo hace idóneo como regalo o recuerdo de Las Hurdes, el cual te transportará a los sabores de esta tierra.

Incluye:

- ✓ Loncheado de Lomo 100 g
- ✓ Loncheado de Cabecero 100 g
- ✓ Loncheado de Chorizo 100 g
- ✓ Loncheado de Salchichón 100 g
- ✓ Una longaniza blanca
- ✓ Una longaniza roja
- ✓ Un queso de cabra

Jamones y Embutidos Valentín Productor / Comercio
C/ Larga nº2 10620 Caminomorisco Cáceres
+34 657314375 info@embutidosvalentin.com www.embutidosvalentin.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

LOTE MATANZA

Por 33,50€

Te interesa saber...

Incluye los productos más típicos de la matanza hurdana, rinde homenaje a uno de los momentos más importantes para la vida de las familias hurdanas: la matanza del cerdo al estilo tradicional hurdano, lo que significaba el sustento durante una parte importante del año. Para probar estos sabores en tu viaje a Las Hurdes o para llevar como recuerdo, lo presentamos en una cesta listos para ser degustados.

Incluye:

- ✓ Una patatera con miel
- ✓ Una calabaza
- ✓ Un “Bandujao” (papada adobada)
- ✓ Una longaniza roja
- ✓ Un ristre
- ✓ Un fuet hurdano

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 40€

TAHONA GOURMET

Te interesa saber...

Cesta de productos de proximidad, naturales de Las Hurdes y Sierra de Gata, de calidad y cercanía.

Posibilidad de adquirir una selección de productos para degustar durante la visita o como souvenir una vez finalizado el viaje, con una cuidada presentación, ideal para detalles o regalos.

Incluye:

- ✓ Pichín Real
- ✓ Miel selección de bellota “El Tío Picho”
- ✓ Miel de encina “El Tío Picho”
- ✓ Propóleos “El Tío Picho”
- ✓ Caramelos miel Hurdanitos
- ✓ Patatera ibérica con miel “Embutidos Valentín”

La Antigua Tahona de Mary Carmen Comercio Gastronómico
Avda. Castilla y León, 64 10626 Nuñomoral. Cáceres
+34 618 270 217 antiguatahonademarycarmen@gmail.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”

TAHONA SELECCIÓN

Por 55€

Te interesa saber...

Cesta de productos de Las Hurdes y Sierra de Gata, con una cuidada presentación para transportar los sabores de esta tierra donde lo desees. En La Antigua Tahona de Mary Carmen encontrarás una selección de productos gourmet con identidad y de gran calidad. ¡Adquiere tradición y sabores únicos!

Incluye:

- ✓ Longaniza “Hermanos Domínguez”
- ✓ “Ciripolen Las Mestas”
- ✓ Morcón “Embutidos Valentín”
- ✓ Miel cooperativa “Sierra Miel”
- ✓ Caramelos miel Hurdanitos
- ✓ Aceite de oliva virgen extra “Oleosetin”

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **12€ / persona**

HAMBURGUESA JURDANA ESPECIAL

Ingredientes:

- ✓ Picada de ternera
- ✓ Especias
- ✓ Aceite de oliva virgen extra Oleosetin - AOVE
- ✓ Queso rulo de cabra, de leche cruda La rañal
- ✓ Membrillo de manzana de elaboración propia
- ✓ Lechuga y tomate de proximidad
- ✓ Pan con gluten y sin gluten

Te interesa saber...

Una hamburguesa que combina la cocina tradicional y la creatividad e innovación gastronómicas, elaborada a partir del aliño de la carne con productos de las comarcas de Las Hurdes y Sierra de Gata.

En el interior de la carne se introduce el queso de rulo de cabra y el membrillo de manzana que aportan un exquisito contraste de sabores.

Esta combinación solo necesita una cama de lechuga y tomate (en temporada de huerto), montada en un pan de calidad para completar un plato irresistible, que sin duda te dejará con ganas de repetir.

Precio
(IVA inc.)
12€ / plato

La Antigua Tahona de Mary Carmen
CB-CC-11996
Avda. Castilla y León, 64. 10626 Nuñomoral – Cáceres
+34 618 270 217 antiguatahonademarycarmen@gmail.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereños viviendo la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **10€ / plato**

CUADRITORTILLA, TORTILLA DE PATATA CON AOVE

La Bodega de Lucas CB-CC-12150
C/ La Rua, 20. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres
+34 618 607 033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

Financiado por la Unión Europea
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
Cáceres living the rural relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Patatas del huerto de Oleosetin
- ✓ Huevos de gallinas de corral
- ✓ Aceite de oliva virgen extra manzanilla cacereña de Oleosetin - AOVE
- ✓ Mahonesa especial

Te interesa saber...

La tortilla de patatas es una elaboración gastronómica inherente a todos los rincones de España. En la Bodega de Lucas, aprovechando los tesoros agro-gastronómicos de la sierra, elaboran una excepcional tortilla de patatas con forma cuadrada, acompañada de una mayonesa hecha con su mejor AOVE Oleosetin manzanilla cacereña aportándole un toque personal y un sabor que harán que te enamores de la "Olitortilla".

€ Precio
(IVA inc.)
10€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **15€ / plato**

CALDERETA DE CORDERO CON VINO DE PITARRA

Ingredientes:

- ✓ Corderos ecológicos de producción propia criados en el olivar de Oleosetin
- ✓ Vino de pitarra de la Bodega de Lucas
- ✓ Aceite de oliva virgen extra manzanilla cacereña de Oleosetin - AOVE
- ✓ Verduras y hortalizas de huerto

Te interesa saber...

Caldereta de cordero elaborada con productos propios de km 0. Un plato tradicional y sabroso que pone en valor los productos agro-gastronómicos locales. Un excelente guiso de cordero en el que los productos del huerto, así como el vino de pitarra y el AOVE de Oleosetin, aportan un sabor inigualable a la tierna y jugosa carne de cordero.

Precio
(IVA inc.)
15€ / plato

19 oleosetin

La Bodega de Lucas CB-CC-12150
C/ La Rua, 20. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres
+34 618 607 033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Desde 3€ / persona

MIGAS ROBLILLEJAS "JORRADAS" CON PITARRA

Ingredientes:

- ✓ Pan de pueblo
- ✓ Aceite de oliva virgen extra manzanilla cacereña de Oleosetin - AOVE
- ✓ Vino de Pitarra
- ✓ Pimentón
- ✓ Panceta eco de cerdos propios
- ✓ Huevo de gallinas de corral

Te interesa saber...

Plato típico extremeño con diferentes toques y singularidades dependiendo de la zona en la que se elabore. En la Bodega de Lucas un buen plato de migas se cocina con el excelente aceite manzanilla cacereña de Oleosetin y algunos derivados de los cerdos criados en su olivar, como la sabrosa panceta. Para acompañar este contundente plato, no puede faltar un buen vaso de vino de pitarra.
¡Disfrutarás de la gastronomía pastoril más tradicional!

19

oleosetin

La Bodega de Lucas
C/ La Rua, 20. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres
+34 618 607 033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

CB-CC-12150

Precio
(IVA inc.)

Desde
3€ / persona

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **12€ / persona**

ENSALADA JURDANA

Ingredientes:

- ✓ Naranja
- ✓ Limón
- ✓ Bacalao ahumado
- ✓ Huevos fritos
- ✓ Aceite de oliva virgen extra-AOVE
- ✓ Vino tinto de Sierra de Gata – Las Hurdes

Te interesa saber...

Este plato se remonta a la época de nuestros cabreros y de todos aquellos que lucharon por dar de comer a sus hijos en estas tierras.
Era un plato tradicional que se elaboraba con productos que producía la tierra y que combinaba fruta, huevos y aceite. Aunque la ensalada típica lleva chorizo frito, en La Cabra Jurdana, la suavizan y le dan un toque diferente añadiéndole bacalao ahumado.

20

La Cabra Jurdana
C/ Pollito, 31. 10625 Cabezo - Ladrillar. Cáceres
+34 651 487 878 lacabrajurdana@gmail.com

CB-CC-12116

Precio
(IVA inc.)
12€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **22€ / persona**

CABRITO CON “MACHAO DE AJO”, PATATAS Y ENSALADA

Ingredientes:

- ✓ Cabrito
- ✓ Ajos
- ✓ Patatas
- ✓ Tomate
- ✓ Cebolla
- ✓ Lechuga

Te interesa saber...

Los rebaños de cabra han formado siempre parte de los pueblos hurdanos y por tanto son fuente de su alimentación. El cabrito es un plato tradicional de la gastronomía hurdana, que elaborado con un “machao de ajo” y acompañado de patatas fritas y una fresca ensalada de lechuga, tomate y cebolla, se convierte en un plato irresistible.

Precio
(IVA inc.)
22€ / plato

20

La Cabra Jurdana CB-CC-12116

C/ Pollito, 31. 10625 Cabezo - Ladrillar. Cáceres

+34 651 487 878 lacabrajurdana@gmail.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **5,50€ / persona**

FLORETA EXTREMEÑA CON LECHE DE CABRA, MIEL Y POLEN

La Cabra Jurdana CB-CC-12116

C/ Pollito, 31. 10625 Cabezo - Ladrillar. Cáceres

+34 651 487 878 lacabrajurdana@gmail.com

20

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Harina
- ✓ Huevos
- ✓ Azúcar
- ✓ Aceite
- ✓ Crema inglesa elaborada con leche de cabra y polen, terminada con miel de brezo.

Te interesa saber...

Las flores fritas son un clásico de la repostería en Las Hurdes. En Cabra Jurdana han añadido sabor y color a base de productos de proximidad para un acabado perfecto.

Precio
(IVA inc.)
5,50€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **10,60€ / plato**

ENSALADA POSADERO

Ingredientes:

- ✓ Mezcla de lechugas
- ✓ Compota de manzana
- ✓ Queso de cabra caramelizado
- ✓ Polen
- ✓ Tomate fresco
- ✓ Frutos secos
- ✓ Miel
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE

Te interesa saber...

Fusión de productos locales de producción propia para crear una ensalada con matices y sabores inigualables. Una combinación de productos frescos, dulces y salados que representan la esencia de Las Hurdes.

Precio
(IVA inc.)
10,60€ / plato

La Posada del Casar R-CC-01175
C/ Mayor, 36. 10640 Casar de Palomero. Cáceres
+34 927 436 410 // 669 758 473 laposadadelcasar@gmail.com www.laposadadelcasar.es

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 9€ / plato

REVUELTO DE SETAS FRESCAS Y BOLETUS

Ingredientes:

- ✓ Huevos de corral
- ✓ Setas frescas
- ✓ Boletus Edulis
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE

Te interesa saber...

El sabor de nuestra tierra y el aroma de lo que ofrece el campo están presentes en este plato. Una elaboración que conjuga las setas recolectadas en el bosque y los huevos de gallinas de corral con el toque inconfundible de un buen AOVE de Casar de Palomero.

21

La Posada del Casar R-CC-01175

C/ Mayor, 36. 10640 Casar de Palomero. Cáceres

+34 927 436 410 // 669 758 473 laposadadelcasar@gmail.com www.laposadadelcasar.es

Precio
(IVA inc.)
9€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Por **22€ / plato**

CABRITO A LA BRASA

21

La Posada del CaSar
HOTEL RURAL · SPA · RESTAURANTE

La Posada del Casar

R-CC-01175

C/ Mayor, 36. 10640 Casar de Palomero. Cáceres

+34 927 436 410 // 669 758 473 laposadadelcasar@gmail.com www.laposadadelcasar.es

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO · Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

cáceres living la vida relax

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes
"100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Chuletillas de cabrito
- ✓ Sal
- ✓ Patatas fritas
- ✓ Pimiento verde asado

Te interesa saber...

Un plato natural a la par que delicioso elaborado con el mejor cabrito, un producto natural de km 0. ¡No has probado nada igual a estas suculentas chuletillas de cabrito a la parrilla!

Precio
(IVA inc.)
22€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **25€ / plato**

PARRILLADA DE CABRITO

La Pregonera R-CC-00453
C/ Ignacio Martín Hernández, 3. 10628 Huetre. Casares de las Hurdes. Cáceres
+34 695 298 680 lapregonerarestaurante@gmail.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Cabrito
- ✓ Patatas
- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE

Te interesa saber...

En La Pregonera apuestan por los platos típicos y autóctonos. En sus elaboraciones trabajan con productos km 0 que sitúan a Las Hurdes en el plato, como este cabrito o asado hurdano cocinado de la forma más natural, a la brasa.

Precio
(IVA inc.)
25€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por
30€ / plato
2 personas

ARROZ DE CABRITO Y SETAS

Ingredientes:

- ✓ Arroz
- ✓ Cabrito
- ✓ Boletus
- ✓ Caldo de cabrito
- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE

Te interesa saber...

Este exquisito plato se elabora con materias primas naturales, productos de proximidad que aportan valor y calidad. Ven a disfrutar de un delicioso arroz con ingredientes de la tierra que le confieren un sabor único.

Precio
(IVA inc.)
30€ / 2 personas

22

La Pregonera R-CC-00453
C/ Ignacio Martín Hernández, 3. 10628 Huetre. Casares de las Hurdes. Cáceres
+34 695 298 680 lapregonerarestaurante@gmail.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living the vida rural
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por
22-25€ /
plato

PALETILLA DE CABRITO LECHAL AL HORNO

Ingredientes:

- ✓ Paletilla de cabrito lechal
- ✓ Manteca de cerdo
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE
- ✓ Sal
- ✓ Romero
- ✓ Para la guarnición: patatas, cebolla y pimientos

Te interesa saber...

Un sencillo pero suculento plato elaborado al horno en el que se conjugan los mejores ingredientes naturales como el AOVE serragatino y el olor de las hierbas aromáticas como el romero silvestre, con la mejor carne, la paletilla de cabrito. Se presenta acompañado de patatas panaderas, cebolla y pimientos. ¡Un bocado exquisito!

23

La Tapería El Lagar

C/ Humilladero, 30. Bajo. 10860 Gata. Cáceres

+34 678 438 812 taperiacerveceriaellagar@gmail.com

R-CC-01347

Precio
(IVA inc.)
22€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **19€ / plato**

CHULETILLAS DE CABRITO LECHAL

Ingredientes:

- ✓ Chuletillas de cabrito lechal
- ✓ Sal
- ✓ Patatas
- ✓ Romero

Te interesa saber...

Chuletillas de cabrito lechal a la parrilla, aromatizado con ramitas de romero y con guarnición de patatas. Un plato natural que guarda la esencia de Sierra de Gata.

23

La Tapería El Lagar R-CC-01347

C/ Humilladero, 30. Bajo. 10860 Gata. Cáceres

+34 678 438 812 taperiacerveceriaellagar@gmail.com

Precio
(IVA inc.)
19€ / plato

Financiado por la Unión Europea
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **12€ / plato**

ENSALADA ANTIGUA

Ingredientes:

- ✓ Naranjas
- ✓ Pimientos asados
- ✓ Huevo cocido
- ✓ Bacalao
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE
- ✓ Vinagreta de naranja

Te interesa saber...

Timbal con base de naranjas serragatinas, pimientos asados, huevo cocido, bacalao desalado y AOVE, rociado con una deliciosa vinagreta de naranja. Una ensalada que mezcla dulce y salado en una combinación de sabores excepcional.

23

EL LAGAR Tapería · Cervecería

La Tapería El Lagar
C/ Humilladero, 30. Bajo. 10860 Gata. Cáceres
+34 678 438 812 taperiacerveceriaellagar@gmail.com

R-CC-01347

Precio
(IVA inc.)
12€ / plato

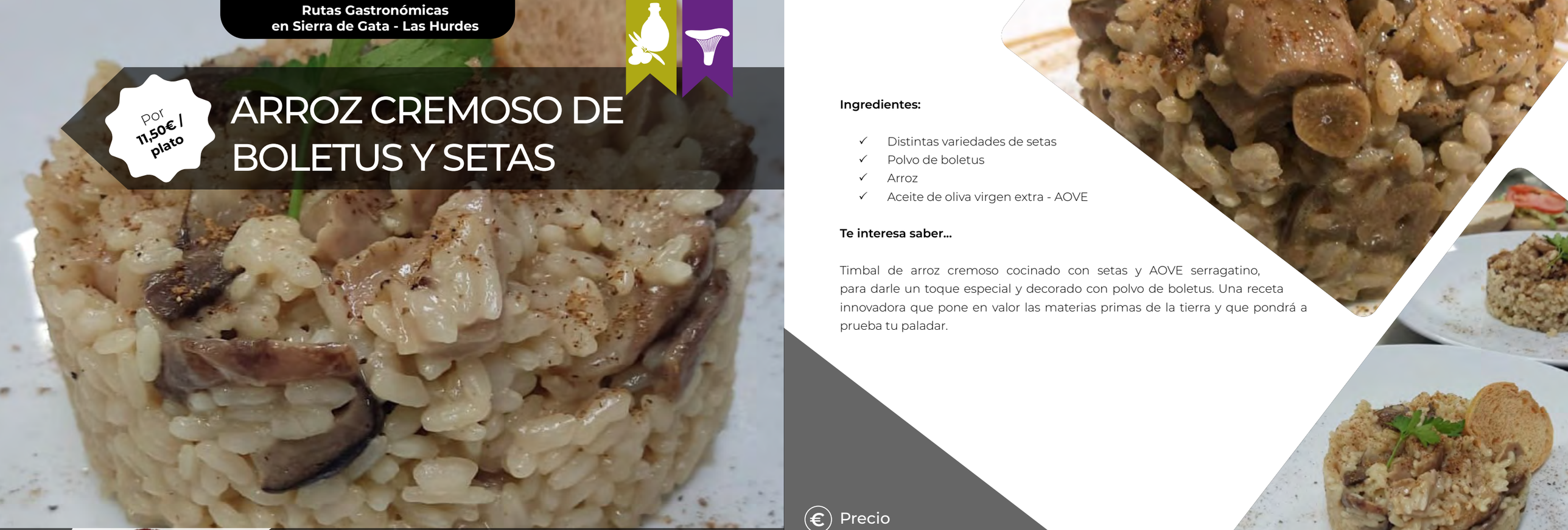
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereños living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 11,50€ / plato

ARROZ CREMOSO DE BOLETUS Y SETAS



Ingredientes:

- ✓ Distintas variedades de setas
- ✓ Polvo de boletus
- ✓ Arroz
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE

Te interesa saber...

Timbal de arroz cremoso cocinado con setas y AOVE serragatino, para darle un toque especial y decorado con polvo de boletus. Una receta innovadora que pone en valor las materias primas de la tierra y que pondrá a prueba tu paladar.

Precio
(IVA inc.)
11,50€ / plato

23

EL LAGAR Tapería · Cervecería

La Tapería El Lagar CB-CC-11720
C/ Humilladero, 30. Bajo. 10860 Gata. Cáceres
+34 678 438 812 taperiacerveceriaellagar@gmail.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 14€ / plato

TARTAR DE ATÚN CON AOVE

Ingredientes:

- ✓ Lomo de atún marinado con limón
- ✓ Soja y jengibre
- ✓ Mango
- ✓ Guacamole
- ✓ Aceite de oliva virgen extra manzanilla cacereña - AOVE
- ✓ Helado de aceite de oliva virgen extra - AOVE
- ✓ Vinagreta de hierbabuena

Te interesa saber...

Timbal con base de guacamole, dados de mango y dados de atún marinado, decorado con helado de AOVE y regado por una refrescante vinagreta de hierbabuena.

¡Disfruta de esta atrevida tapa con un toque de vanguardia, que te conquistará!

23

La Tapería El Lagar CB-CC-11720

C/ Humilladero, 30. Bajo. 10860 Gata. Cáceres

+34 678 438 812 taperiacerveceriaellagar@gmail.com

Precio
(IVA inc.)
14€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereños viving la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Por 4,5€ / plato

TOSTAS DE RULO DE CABRA ARTESANO CON CEBOLLA CARAMELIZADA

La Tapería El Lagar
CB-CC-11720
C/ Humilladero, 30. Bajo. 10860 Gata. Cáceres
+34 678 438 812 taperiacerveceriaellagar@gmail.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Pan de pueblo
- ✓ Rulo de cabra
- ✓ Cebolla
- ✓ Miel
- ✓ Arena de aceituna negra

Te interesa saber...

Una apetitosa y original tapa formada por dos tostas de pan de pueblo, cebolla caramelizada con miel de la sierra y dos porciones de rulo de cabra en cada tosta.
¡Un manjar para apasionados del queso!

Precio
(IVA inc.)
4,5€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 3,3€ / docena

JERINGAS

Ingredientes:

- ✓ Harina
- ✓ Agua
- ✓ Miel
- ✓ Anís en grano

Te interesa saber...

Dulce típico y artesano que antiguamente se elaboraba para degustar en las matanzas tradicionales.
De elaboración sencilla, la miel de Sierra de Gata, le confiere un sabor y dulzor extraordinario.

Precio
(IVA inc.)
3,3€ / plato

24 Los Cachones

Los Cachones
Carretera Descargamaría, 3. 10865 Cadalso. Cáceres
+34 666 142 347 yosune33@hotmail.com

R-CC-01455

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

QUESOS ARTESANOS CON MERMELADA DE PIMIENTOS Y FRUTOS SECOS

Por **15€ / plato**

24 Los Cachones

Los Cachones R-CC-01455
Carretera Descargamaría, 3. 10865 Cadalso. Cáceres
+34 666 142 347 yosune33@hotmail.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Quesos artesanos madurados, semis y cremosos
- ✓ Mermelada de pimientos
- ✓ Frutos secos
- ✓ Picos de pan

Te interesa saber...

Tabla de diferentes variedades de quesos artesanos elaborados en Sierra de Gata de forma tradicional, acompañados de una rica mermelada de pimientos y frutos secos para darles un toque dulce.
¡Una combinación perfecta para descubrir algunos de los sabores serragatinos más representativos!

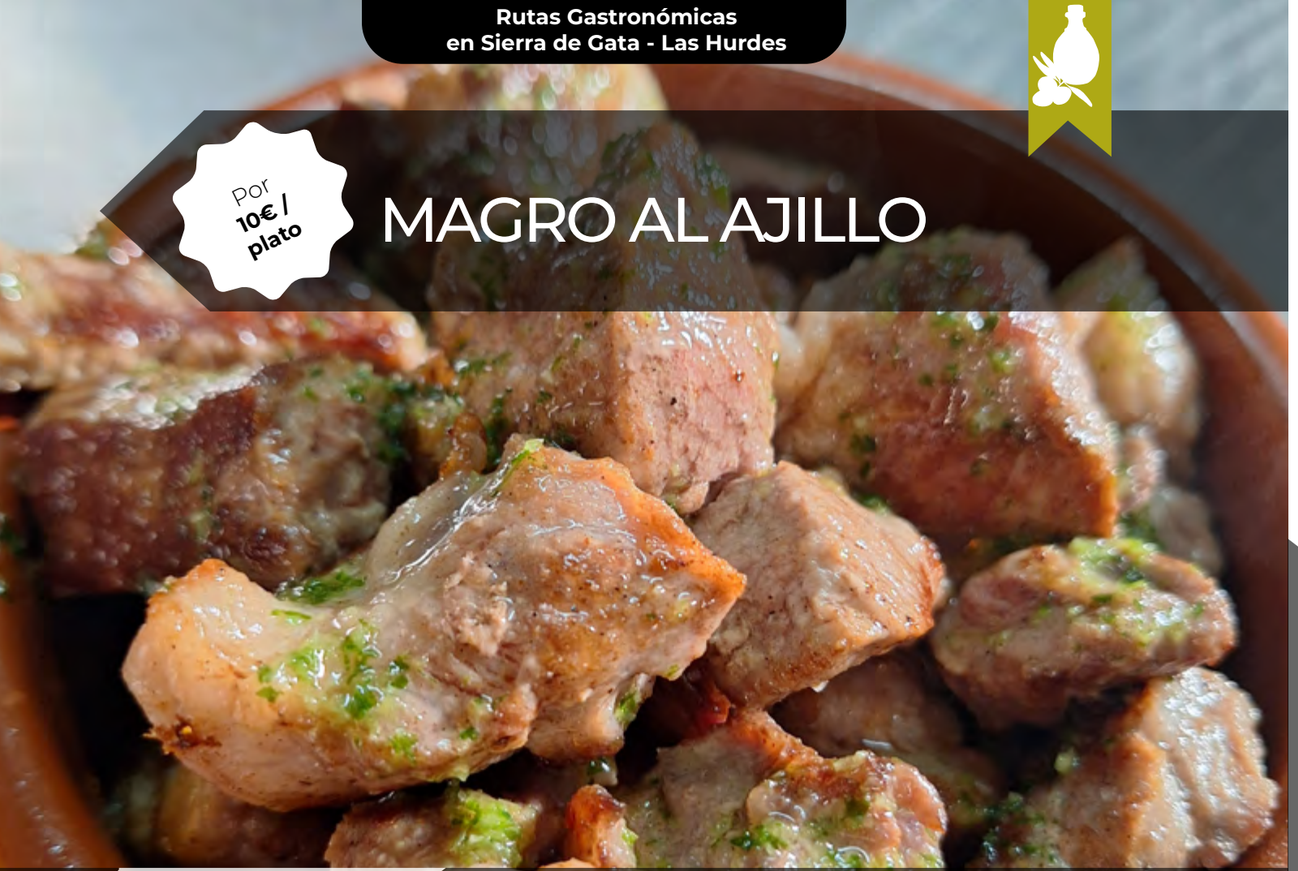
Precio
(IVA inc.)
15€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **10€ / plato**

MAGRO AL AJILLO



24 Los Cachones

Los Cachones
Carretera Descargamaría, 3. 10865 Cadalso. Cáceres
+34 666 142 347 yosune33@hotmail.com

R-CC-01455

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Cabecero de cerdo
- ✓ Aceite de oliva virgen extra manzanilla cacereña - AOVE
- ✓ Ajo
- ✓ Perejil fresco
- ✓ Sal

Te interesa saber...

Jugoso magro de cerdo extremeño elaborado de una forma sencilla y deliciosa. Una antigua receta tradicional en la que la calidad de los ingredientes, destacando el AOVE de Sierra de Gata, es la base para conseguir un aroma y sabor singular.

€ Precio
(IVA inc.)
10€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 12€ / plato

CALDERETA DE CABRITO

25

RESTAURANTE PAJARILLOS

Pajarillos CB-CC-11399

Carretera San Martín de Trevejo-Eljas S/N. 10892 San Martín de Trevejo. Cáceres

+34 650 220 445 info.restaurantepajarillos@gmail.com www.espaciopajarillos.es

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Gobierno de España Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

cáceres living la vida relax

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Cabrito
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE
- ✓ Ajo
- ✓ Cebolla
- ✓ Pimienta negra
- ✓ Sal
- ✓ Ñora
- ✓ Vino oloroso
- ✓ Laurel
- ✓ Romero
- ✓ Almendras

Te interesa saber...

Caldereta de cabrito al estilo tradicional con un toque de vino oloroso y almendras, que aportan a la salsa un aroma y textura especial. Un excelente plato elaborado con materias primas km 0 de gran calidad que te transportará a los orígenes extremeños.

€ Precio
(IVA inc.)
12€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **10€ / plato**

ENSALADA TEMPLADA DE RULO DE CABRA

Ingredientes:

- ✓ Rulo de cabra de la quesería ecológica Terra Capra
- ✓ Brotes frescos
- ✓ Vinagreta de miel
- ✓ Mostaza
- ✓ Pera confitada

Te interesa saber...

Plato original que fusiona el intenso sabor del rulo de cabra semifundido, con el dulzor de la pera confitada y unos brotes tiernos para aportarle un toque de frescor. Todo ello aliñado con una vinagreta de miel y mostaza para conferirle intensidad y fuerza a esta deliciosa ensalada.

Precio
(IVA inc.)
10€ / plato

25

Pajarillos CB-CC-11399

Carretera San Martín de Trevejo-Eljas S/N. 10892 San Martín de Trevejo. Cáceres

+34 650 220 445 info.restaurantepajarillos@gmail.com www.espaciopajarillos.es

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
Cáceres living the rural relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Por **15€ / plato**

CALDERETA DE CABRITO

Los Portales CB-CC-09561
Plaza de la Constitución, 12. 10860 Gata. Cáceres
+34 676 655 379 // 927 672 284 info@lasjanonas.com www.lasjanonas.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Cabrito
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE
- ✓ Cebolla
- ✓ Ajo
- ✓ Vino de pitarra
- ✓ Laurel
- ✓ Orégano
- ✓ Pimienta
- ✓ Tomillo
- ✓ Sal

Te interesa saber...

Considerada como una de las recetas más representativas del norte de Extremadura, este guiso de procedencia pastoril, antiguamente se consumía en ocasiones y eventos especiales. En este plato, la excepcional carne de cabrito absorbe y conserva los aromas del sofrito elaborado con productos naturales de primera calidad.

Precio
(IVA inc.)
15€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por
7€ / plato

ENSALADA DE NARANJA

Los Portales CB-CC-09561
Plaza de la Constitución, 12. 10860 Gata. Cáceres
+34 676 655 379 // 927 672 284 info@lasjanonas.com www.lasjanonas.com

Financiado por la Unión Europea
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Ingredientes:

- ✓ Naranjas
- ✓ Otras frutas de temporada
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE
- ✓ Sal

Te interesa saber...

Plato típico de Sierra de Gata en el que las frutas se convierten en protagonistas destacando la naranja y otras frutas como el kiwi, la fresa y las uvas, según la temporada. ¡Una ensalada sana, fresca y divertida!

Precio
(IVA inc.)
7€ / plato

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **13€ / plato**

BOLETUS DE TEMPORADA

Ingredientes:

- ✓ Setas de temporada
- ✓ Ajo
- ✓ Aceite de oliva virgen extra - AOVE

Te interesa saber...

Aprovechando los productos que ofrece la tierra, como son las diferentes variedades de setas, se elabora este magnífico plato de boletus cocinado simplemente con AOVE y ajo picado. Un preciado manjar de sabor y textura únicos que cautivará a los amantes de la micología.

Precio
(IVA inc.)
13€ / plato

Los Portales CB-CC-09561
Plaza de la Constitución, 12. 10860 Gata. Cáceres
+34 676 655 379 // 927 672 284 info@lasjanonas.com www.lasjanonas.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 20€ / plato

CABRITO A LA BRASA

Ingredientes:

- ✓ Cabrito
- ✓ Pimiento
- ✓ Cebolla
- ✓ Acompañado de patatas fritas

Te interesa saber...

El Bodegón ofrece cocina tradicional y comida casera. Esta tradición te permitirá gozar de una de sus especialidades, el cabrito asado a la leña. Un plato de elaboración sencilla pero de gran sabor en el que se utilizan las espléndidas materias primas de Las Hurdes.

Precio
(IVA inc.)
20€ / plato

27

LAS CASITAS DEL BODEGON

El Bodegón R-CC-01408

C/ El Gasco, 8. 10627 El Gasco – Nuñomoral. Cáceres

+34 607 242 580 info@lascasitasdelbodegon.com www.lascasitasdelbodegon.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **20€ / plato**

SURTIDO DE IBÉRICOS

Ingredientes:

- ✓ Chorizo
- ✓ Salchichón
- ✓ Jamón
- ✓ Lomo
- ✓ Queso de cabra

Te interesa saber...

El aprovechamiento del cerdo ha servido de sustento alimenticio durante gran parte del año en Las Hurdes, de ahí la tradición de la matanza hurdana y la elaboración de embutidos como medio de conservación. Un buen hacer que podemos degustar, saboreando un cuidado surtido de los embutidos hurdanos, elaborados al estilo tradicional en esta tierra.

Precio
(IVA inc.)
20€ / plato

27 LAS CASITAS DEL BODEGON

El Bodegón R-CC-01408
C/ El Gasco, 8. 10627 El Gasco – Nuñomoral. Cáceres
+34 607 242 580 info@lascasitasdelbodegon.com www.lascasitasdelbodegon.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo · Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living the rural relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 5€ / plato

FLAN DE CASTAÑAS CON MIEL

Ingredientes:

- ✓ Castañas
- ✓ Huevos
- ✓ Leche
- ✓ Azúcar
- ✓ Miel
- ✓ Canela

Te interesa saber...

En Las Hurdes, la castaña ha estado muy presente desde antaño, se ha consumido fresca y también seca, "pilonga". Un postre por excelencia han sido las castañas pilongas cocidas con leche, canela y un poco de sal. De aquellos postres de antaño, la cocina ha evolucionado a exquisitos postres en el presente, como atestigua este delicioso flan de castaña y miel.

€ Precio
(IVA inc.)
5€ / plato

27

LAS CASITAS DEL BODEGON

El Bodegón
C/ El Gasco, 8. 10627 El Gasco – Nuñomoral. Cáceres
+34 607 242 580 info@lascasitasdelbodegon.com www.lascasitasdelbodegon.com

R-CC-01408

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 4€ / persona

CUAJADA CON MIEL DE LAS HURDES

Ingredientes:

- ✓ Leche de vaca
- ✓ Cuajada
- ✓ Miel de Las Hurdes (encina o roble)

Te interesa saber...

Un postre a base de productos de la zona que aportará el toque dulce a su comida en Las Hurdes.

Precio
(IVA inc.)
4€ / plato

28 **El Labrador**

El Labrador R-CC-00524
Ctra. Salamanca s/n 10624 Riomalo de Abajo - Caminomorisco. Cáceres
+34 659 471 377 // 927 434 050 jmcarreromartin28@gmail.com www.lajurdana.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por
18,50€ /
persona

CABRITO DE LAS HURDES ASADO CON LEÑA DE ENCINA

Ingredientes:

- ✓ Cabrito
- ✓ Pimientos asados
- ✓ Patatas fritas acompañadas de vinagreta con ajo
- ✓ Aceite
- ✓ Vinagre
- ✓ Perejil

Te interesa saber...

Asado al estilo hurdano (tradicional) con leña de encina, una propuesta gastronómica deliciosa, sencilla y saludable.

28 El Labrador

El Labrador R-CC-00524

Ctra. Salamanca s/n 10624 Riomalo de Abajo - Caminomorisco. Cáceres

+34 659 471 377 /927 434 050 jmcarreromartin28@gmail.com www.lajurdana.com

Precio
(IVA inc.)
18,50€ / plato

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Junta de Extremadura

Diputación de Cáceres

cáceres living la vida relax

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 2,5€ / Persona

UNA ALMAZARA MEDIEVAL ÚNICA

Adéntrate en la más profunda tradición óleo-cultural en un antiguo molino de aceite

29

MOLINO DEL MEDIO
Robledillo de Gata

Museo del aceite “Molino del Medio”

Centro de Interpretación / Museo

Calle Plazuela, 11. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres

+34 652 160 692 // 635 061 987 juliomolinodelmedio@gmail.com www.molinodelmedio.com

Financiado por la Unión Europea
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cacereños living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”

Museo del Aceite “Molino del Medio” te propone...

Transportarte al pasado para revivir la cultura del olivo y el aceite y las tradiciones y costumbres en torno a este bien tan preciado, el oro líquido.

Disfrutarás de un viaje en el tiempo para conocer el funcionamiento de una antigua almazara medieval, en la que podrás observar la mecánica, la prensa y la bomba hidráulica, así como el rodezno y el sistema de poleas o la rueda de moler la aceituna. Te mostrarán aceiteras, tinajas de hojalata, cestos y capachos y aprenderás sobre las medidas de aceite y los distintos usos que se le daba a este producto en la antigüedad.

Un museo ilustrado con paneles explicativos para conocer la molienda y el prensado en la historia y los tipos de molturación antigua y actual.
Acabarás el viaje con una cata de AOVE de elaboración propia de la variedad manzanilla cacereña y tendrás la ocasión de visitar la tienda de productos extremeños y artesanos serragatinos que hay dentro del museo.

¡Un recorrido por el pasado cultural y gastronómico del conjunto histórico artístico de Robledillo de Gata!

Nº participantes	De 1 a 40 personas
Dónde	Museo de aceite “Molino del Medio”
Punto de encuentro	Museo de aceite “Molino del Medio”
Horarios	De 11h a 14h y de 17h a 20h
Duración	30 min. aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, parejas, ...
Accesibilidad	Si

Precio
(IVA inc.)

2,50€/persona

Grupos consultar

El precio incluye:

- ✓ Visita al museo “Molino del Medio”, antigua almazara
- ✓ Degustación / cata de AOVE de elaboración propia de la variedad manzanilla cacereña
- ✓ Visita a la tienda de productos extremeños y artesanía

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por **15€ /** Persona

LOS JABONES DE LUMI

Un original taller de reciclaje de aceite de oliva que te mostrará las bondades de los jabones naturales

Oleosetin

Calle la Rua, 20. 10867 Robledillo de Gata. Caceres

+34 618 607 033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

OA-CC-00143

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Oleosetin te propone...

Descubrir la multitud de usos del AOVE y sus propiedades hidratantes elaborando tu propio jabón artesano.

Con este taller aprenderás a reciclar el AOVE para convertirlo en algo útil y beneficioso, favoreciendo la sostenibilidad del medio ambiente y creando jabones con un gran poder de penetración y regeneración celular, que aportarán textura y elasticidad a tu piel.

Diviértete aprendiendo y llévate tu original jabón a casa, un singular producto de gran calidad y aroma.

Y para que puedas conocer todos los secretos del aceite, te enseñarán a catar un AOVE para que conozcas los atributos positivos de un aceite de oliva virgen extra y pongas en práctica lo aprendido con una cata de la variedad autóctona de la tierra, la manzanilla cacereña de Oleosetin.

¡Una experiencia de lo más completa en torno al producto gastronómico estrella de Robledillo de Gata!

Nº participantes	A partir de 15 personas
Dónde	La Bodega de Oleosetin
Punto de encuentro	La Bodega de Oleosetin
Horarios	Todo el año. Consultar. Previa reserva con 24 horas de antelación
Duración	1,5h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, parejas, ...
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

Desde:

15€/persona

Para grupos menores de 15 personas:

225€ / actividad

El precio incluye:

- ✓ Taller de elaboración de jabones artesanos con aceite de oliva virgen extra – AOVE
- ✓ Jabón artesano elaborado
- ✓ Cata de AOVE

Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 25€ / Persona

EL APASIONANTE MUNDO DEL AOVE EN TIERRA DE OLEICULTORES

Aprecia la calidad de un excelente AOVE en un taller de iniciación a la cata

30

oleosetin

Oleosetin OA-CC-00143

Calle la Rua, 20. 10867 Robledillo de Gata. Caceres

+34 618 607 033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

Financiado por la Unión Europea NEXTGENERATIONEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cacereño living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Oleosetin te propone...

Sumergirte en el apasionante mundo del aceite, tan apegado a la historia, cultura y gastronomía de la Sierra de Gata.

Participarás en un taller de iniciación a la cata, con una primera parte teórica, para mostrarte el significado de un aceite de oliva virgen extra - AOVE, conocerás detalles sobre el olivo y las distintas variedades de aceitunas que existen, repasarás los diferentes procesos de extracción del aceite, aprenderás a distinguir las diferentes categorías de aceite que hay en el mercado y las distintas fases de la cata para descubrir los atributos positivos y negativos de un AOVE.
En la segunda parte del taller, más práctica, realizarás la cata de varios aceites de oliva virgen extra comentando las impresiones y sensaciones que te producen, se solucionarán todas las dudas que surjan y terminarás la experiencia con unos prácticos consejos para la elección del AOVE, a la vez que saboreas una sabrosa tapa maridada con alguno de los aceites utilizados en la cata que seguro te sorprenderá.

¡Pon a prueba tus sentidos en esta oleo-experiencia que te dejará un grato sabor de boca!

N° participantes	A partir de 10 personas
Dónde	La Bodega de Oleosetin
Punto de encuentro	La Bodega de Oleosetin
Horarios	Todo el año. Consultar. Previa reserva con 24 horas de antelación
Duración	1,5h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, parejas, ...
Accesibilidad	Si

Precio
(IVA inc.)

Desde:
25€/persona

Para grupos menores de 10 personas:
250€ / actividad

El precio incluye:

- ✔ Taller de iniciación a la cata de AOVE
- ✔ Cata de diferentes variedades de AOVE
- ✔ Tapa maridada con AOVE

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 30€ / Persona

ROBLILLEJO POR UN DÍA

Métete en la piel de un serrano
y enhechízate con Robledillo de Gata

30

Oleosetin

Calle la Rua, 20. 10867 Robledillo de Gata. Caceres

+34 618 607 033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

OA-CC-00143

Financiado por la Unión Europea

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Oleosetin te propone...

Viajar a Robledillo de Gata, conjunto histórico declarado de Bien de Interés Cultural, emplazado al final del más profundo de los valles de Sierra de Gata, fronterizo con la comarca de Las Hurdes.
Es además, primera "maravilla rural" de nuestro país y pertenece a la Red de los Pueblos más Bonito de España.

Te sentirás como un serrano más, conociendo y participando de sus costumbres, de su forma de vida, de sus labores y trabajos tradicionales.
Durante la jornada visitarás la bodega de Oleosetin y conocerás el proyecto familiar de puesta en valor del medio rural, aprenderás a catar un AOVE y conocerás la variedad manzanilla cacereña, uno de los tesoros de la gastronomía roblilleja.
Podrás visitar una bodega típica serrana, donde degustarás ricos vinos de pitarra y acabarás conociendo las labores propias de la época en el olivar, en la viña o en el huerto.

Y si te quedas con ganas de más, no pierdas la oportunidad de visitar esta mágica localidad para perderte por sus empinadas, angostas y sinuosas calles, pequeños túneles y enamorarte de su arquitectura popular de casas de pizarra, adobe y diferentes maderas. ¡Llenarás tu cámara de momentos!

Nº participantes	A partir de 2 personas
Dónde	La Bodega de Oleosetin
Punto de encuentro	La Bodega de Oleosetin
Horarios	Todo el año. De 10h a 12h Previa reserva con 24 horas de antelación
Duración	2h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, parejas, ...
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

Adulto:
30€/persona

Consultar precios para grupos a partir de 20 personas o más

El precio incluye:

- ✔ Visita a la Bodega de Oleosetin
- ✔ Cata de AOVE
- ✔ Visita a bodega típica y degustación de vinos de pitarra
- ✔ Visita al olivar, a las viñas o al huerto

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

OLESETIN GOURMET

Por 25€

Te interesa saber...

Lotes delicatessen de productos gourmet que te llevarán a recorrer Sierra de Gata a través de tu paladar, con el AOVE de Olesetin como gran protagonista.

Incluye:

- ✓ Una botella de AOVE ecológico 500 ml Oleosetin manzanilla cacereña
- ✓ Una botella de vino de pitarra origen de la Bodega de Lucas – Oleosetin de Robledillo de Gata
- ✓ Dos jabones artesanos tradicionales hechos con aceite Oleosetin
- ✓ Un tarro de aceitunas manzanilla cacereña rellenas de almendra

Oleosetin Productor / Comercio
C/ La Rua, 20. 10867 Robledillo de Gata. Cáceres
+34 618 607 033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

SIERRA DE GATA GASTRO PACK

Por 41,50€

Incluye:

- ✓ Una botella de AOVE ecológico 500 ml Oleosetin manzanilla cacereña
- ✓ Una botella de vino de pitarra origen de la Bodega de Lucas – Oleosetin de Robledillo de Gata
- ✓ Un jabón artesano tradicional hecho con aceite Oleosetin
- ✓ Un tarro de aceitunas manzanilla cacereña rellenas de almendra
- ✓ Un tarro de mermelada de AOVE Oleosetin manzanilla cacereña
- ✓ Un sobre de jamón loncheado de cerdos criados en el olivar de Oleosetin

ESENCIAS DEL AOVE

Por 29,50€

Incluye:

- ✓ Un tarro de mermelada de AOVE Oleosetin manzanilla cacereña
- ✓ Un tarro de emulsión de AOVE Oleosetin manzanilla cacereña
- ✓ Un tarro de sal en escamas con AOVE Oleosetin manzanilla cacereña
- ✓ Un tarro de polvo de AOVE Olesetin manzanilla cacereña

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 12€ / Persona

TERRA CAPRA GOURMET

Sucumbe al delicioso queso de cabra artesano en el corazón de Sierra de Gata

31

TERRA CAPRA

Quesería "Terra Capra" Productor / Comercio

Carretera Descargamaría, P.K.6,5. 10865 Cadalso. Cáceres

+34 617 21 44 48 quesos@terracapra.es www.terracapra.es

Financiado por la Unión Europea
Gobierno de España Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Quesería "Terra Capra" te propone...

Aprender a la vez que te diviertes y saboreas los mejores quesos artesanos serragatinos.

Terra Capra, un proyecto familiar que, tras la creación de su rebaño, da vida a su quesería ecológica, buscando el valor real de la leche de cabra.
Disfrutarás de una irresistible cata guiada de quesos de cabra maridados con frutas, frutos, panecillos y bebidas artesanas de la comarca en mitad del valle del Árrago, un espacio natural de viñedos y arboledas y rodeado de una arquitectura popular basada en la pizarra.
Tomarás conciencia de la excepcionalidad de los quesos ecológicos a través de sus diferentes texturas, olores y sabores, inmerso, además, en el maravilloso entorno en el que se producen tan exquisitos manjares.
Te mostrarán las diferentes elaboraciones de quesos y diferenciarás sus texturas, aromas y afinados convirtiéndote en un experto quesero.

¡Toda una experiencia gourmet con la que desafiar a tus sentidos!

Nº participantes	De 10 a 30
Dónde	Quesería Terra Capra
Punto de encuentro	Quesería Terra Capra
Horarios	Primavera-Verano: horario a concertar, fuera de las horas de máximo calor. Otoño-Invierno: preferiblemente de media mañana o mediodía.
Duración	1h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, excursionistas, campamentos, colegios...
Accesibilidad	Sí

Precio (IVA inc.)

12€/persona

Gratis menores de 6 años

El precio incluye:

- ✔ Presentación y charla explicativa sobre la elaboración de los distintos tipos de quesos
- ✔ Tablas de diferentes variedades de quesos maridados con frutas, frutos, panecillos y/o productos artesanales de la zona
- ✔ Bebidas de la comarca

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 25€ / Persona

GASTRO-CULTURA PASTORIL

Siéntete pastor y aprende sobre el manejo de la ganadería caprina

31

Quesería "Terra Capra" Productor / Comercio

Carretera Descargamaría, P.K.6,5. 10865 Cadalso. Cáceres

+34 617 21 44 48 quesos@terracapra.es www.terracapra.es

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Junta de Extremadura

Diputación de Cáceres

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Quesería "Terra Capra" te propone...

¡Adentrarte en el medio rural para conocer la vida y la cultura pastoril del valle del Árrago!

Una vivencia única que te llevará a pasear con un rebaño de cabras por la ribera del río, entre pinares, encinas y alcornoques. Este rebaño sale cada día al campo para alimentarse de los pastos de la sierra, enriqueciendo los sabores y matices de la leche que producen y de los quesos artesanos que elaboran en Terra Capra.
Tomarás contacto con los animales y la tierra, podrás tocarlos y en época de paridera, incluso podrás alimentar a sus crías y sentir la magia de la naturaleza.
Te contarán curiosas anécdotas de pastores, conocerás a los perros guardianes y te maravillarás con el trabajo que realizan guardando y guiando el rebaño.

¡Una experiencia agroganadera para conocer y saborear el origen de excelentes productos naturales!

Nº participantes	De 10 a 30
Dónde	Entorno serrano de la quesería Terra Capra
Punto de encuentro	Quesería Terra Capra
Horarios	Primavera-Verano: horario a concertar, fuera de las horas de máximo calor. Otoño-Invierno: preferiblemente de media mañana o mediodía.
Duración	3h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, excursionistas, campamentos, colegios...
Accesibilidad	No

Precio (IVA inc.)

25€/persona

Gratis menores de 6 años

El precio incluye:

- ✔ Explicación del manejo de la ganadería caprina
- ✔ Visita a la explotación y paseo con los animales
- ✔ Posibilidad de amamantar chivos en época de paridera
- ✔ Tablas de diferentes variedades de quesos maridados con frutas, frutos, panecillos y/o productos artesanales de la zona
- ✔ Bebidas de la comarca

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 25€ / Persona

LOS QUESOS DE TERRA CAPRA

"En-rulate" en una experiencia con mucho arte y mejor sabor

31

Quesería "Terra Capra" Productor / Comercio

Carretera Descargamaría, P.K.6,5. 10865 Cadalso. Cáceres

+34 617 21 44 48 quesos@terracapra.es www.terracapra.es

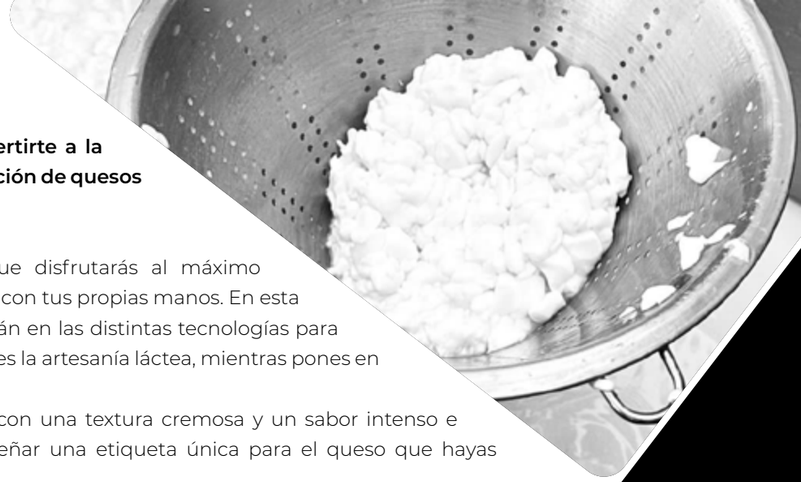
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"



Quesería "Terra Capra" te propone...

Convertirte en quesero por un día y divertirte a la vez que aprendes con un taller de elaboración de quesos artesanos con leche ecológica de cabra.

Un taller para niños y adultos en el que disfrutarás al máximo elaborando queso fresco y amasando rulos con tus propias manos. En esta quesería artesana y ecológica te introducirán en las distintas tecnologías para la elaboración de quesos y aprenderás qué es la artesanía láctea, mientras pones en práctica todo lo aprendido.
Elaborarás un delicioso "rulo de la sierra" con una textura cremosa y un sabor intenso e inconfundible. Y para finalizar, podrás diseñar una etiqueta única para el queso que hayas elaborado y llevártelo a casa.

¡Todo un reto con mucho arte, elaborar y degustar deliciosos quesos ecológicos!

Nº participantes	De 10 a 30
Dónde	Quesería Terra Capra
Punto de encuentro	Quesería Terra Capra
Horarios	Primavera-Verano: horario a concertar, fuera de las horas de máximo calor. Otoño-Invierno: preferiblemente de media mañana o mediodía.
Duración	3h aprox.
Ideal para	Familias con niños a partir de 6 años, grupos de amigos, excursionistas, campamentos, colegios...
Accesibilidad	Si

Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

Precio (IVA inc.)

25€/persona

El precio incluye:

- ✓ Todos los ingredientes y materiales necesarios para la elaboración de queso fresco y amasado de rulos
- ✓ Taller de diseño de etiquetas
- ✓ Explicación del proceso artesanal de elaboración de quesos
- ✓ Tablas de diferentes variedades de quesos maridados con frutas, frutos, panecillos y/o productos artesanales de la zona
- ✓ Bebidas de la comarca

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 25€ / Persona

"ENJABONARTE", LA ECOLOGÍA HECHA ARTE

Elabora jabones con la leche de cabra más pura y el mejor AOVE serragatino

31

TERRA CAPRA

Quesería "Terra Capra" Productor / Comercio

Carretera Descargamaría, P.K.6,5. 10865 Cadalso. Cáceres

+34 617 21 44 48 quesos@terracapra.es www.terracapra.es

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño viving la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Quesería "Terra Capra" te propone...

Aprender y divertirte con un interesante taller de elaboración de jabón artesano y natural.

Un excelente producto que elaborarás con ingredientes de magnífica calidad: leche de cabra ecológica de Terra Capra y AOVE de Sierra de Gata.
Para matizar y enriquecer el jabón, podrás añadir miel o plantas aromáticas recogidas en la comarca, aportándole un toque y aroma únicos.
De la mano de Floraflor, elaborarás un jabón natural para el cuidado y la hidratación de la piel, indicado para pieles delicadas, niños y para afecciones cutáneas, que te llevarás a casa para poder beneficiarte de todas sus propiedades.
Y como colofón, gozarás de una degustación de diferentes variedades de quesos ecológicos y artesanos maridados con bebida tradicional de la comarca.

¡Anímate y descubre todas las posibilidades que brindan los productos gastro-naturales!

Nº participantes	De 10 a 30
Dónde	Quesería Terra Capra
Punto de encuentro	Quesería Terra Capra
Horarios	Primavera-Verano: horario a concertar, fuera de las horas de máximo calor. Otoño-Invierno: preferiblemente de media mañana o mediodía.
Duración	3h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, excursionistas, campamentos, colegios...
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

25€/persona

Gratis menores de 6 años

El precio incluye:

- ✓ Todo los ingredientes y materiales necesarios para la elaboración del jabón
- ✓ Explicación del proceso de elaboración del jabón
- ✓ Tablas de diferentes variedades de quesos maridados con frutas, frutos, panecillos y/o productos artesanales de la zona. Se acompañará con bebida de la comarca

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 25€ / Persona

MAJADA DE ESTRELLAS

Descubre el increíble sabor de los quesos del Árrago mientras te sumerges en la noche estrellada

31

Quesería “Terra Capra” Productor / Comercio

Carretera Descargamaría, P.K.6,5. 10865 Cadalso. Cáceres

+34 617 21 44 48 quesos@terracapra.es www.terracapra.es

Financiado por la Unión Europea
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”

Quesería “Terra Capra” te propone...

Conocer Sierra de Gata a través de una experiencia gastronómica inmersiva.

En la quesería ecológica Terra Capra te invitamos a disfrutar de los sabores más auténticos con una degustación de quesos ecológicos elaborados de forma artesanal que maridan a la perfección con bebidas serragatinas y las noches cubiertas de estrellas en plena naturaleza.
Saborearás los mejores quesos elaborados con leche procedente de la propia ganadería en pastoreo. Un producto 100% natural y muy apreciado en la sierra.
Continuarás la experiencia, guiado por Astrogata para aprender con una charla interpretativa sobre la bóveda celeste que podrás observar con telescopios profesionales para sumergirte en su inmensidad. Te enseñarán a navegar y a orientarte por el cielo tal y como hacían en la antigüedad los pastores y a descubrir los más hermosos objetos celestes.

Participa en este maridaje perfecto de quesos y estrellas, ¡lo mejor de la tierra y el cielo a tu alcance!

Nº participantes	De 10 a 30
Dónde	Quesería Terra Capra
Punto de encuentro	Quesería Terra Capra
Horarios	Otoño-Invierno: De 18:30h a 20:30h Primavera-Verano: De 20:30h a 22:30h
Duración	2h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, excursionistas, campamentos, colegios...
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

Adultos:
25€/persona

Niños de 6 a 12 años:
15€/persona

Gratis menores de 6 años

El precio incluye:

- ✓ Presentación y degustación de diferentes variedades de quesos maridados con frutas, frutos, panecillos y/o productos artesanales de la zona y bebida selecta de la comarca
- ✓ Charla interpretativa de la bóveda celeste y dos telescopios profesionales
- ✓ Guía astronómica certificada

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 38€ / Persona

EL OLIVAR DE LA ABUELA SALUD

Una apasionante experiencia para sentirte oleicultor hurdano

Saborea lo Nuestro te propone...

Visitar el olivar tradicional de la abuela Salud y descubrir el cultivo del olivo en una finca familiar.

De la mano del oleicultor podrás conocer los cuidados y trabajos desde el campo, pasando por los procesos de elaboración y transformación de las aceitunas para la obtención de un excelente aceite de oliva virgen extra, así como las olivas de mesa.
Posteriormente visitarás una antigua almazara en el museo del Olivo de Casar de Palomero que te impregnará de tradición y para apreciar y valorar todo esto, nada mejor que catando distintos tipos de aceites de oliva virgen extra – AOVE.

Y como broche de oro a esta experiencia de oleoturismo en Las Hurdes, disfrutarás de un menú elaborado con los mejores AOVES del restaurante La Posada del Casar, para que goces con la mejor gastronomía km.0.

¡Date un gustazo en torno al oro líquido y siéntete oleicultor hurdano!

N° participantes	Desde 4 personas
Dónde	La Posada del Casar. Casar de Palomero
Punto de encuentro	La Posada del Casar. Casar de Palomero
Horarios	Mañana o tarde. Dependiendo de la estación del año
Duración	2h aprox.
Ideal para	Todos los públicos
Accesibilidad	No

Precio (IVA inc.)

Adulto:
38€/persona
Niños (hasta 12 años):
15€/persona

El precio incluye:

- ✔ Visita a olivar tradicional
- ✔ Visita al museo del Olivo de Casar de Palomero
- ✔ Cata de AOVE
- ✔ Menú especial con AOVE (Primero, segundo y postre. Pan y bebida)

Saborea Lo Nuestro Productor / Comercio
C/MAYOR N.36 10640 CASAR DE PALOMERO / CACERES
+34 927 436 410 - 669 758 473 laposadadelcasar@gmail.com www.laposadadelcasar.es

Financiado por la Unión Europea NextGeneration EU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 38€ / Persona

AVENTURA APÍCOLA EN LAS HURDES

Siente el zumbido de Las Hurdes en una experiencia mielera para chuparte los dedos

Saborea lo Nuestro te propone...

¡Explora el apasionante mundo de las abejas y el irresistible sabor de la miel!

De la mano de un productor local, te adentrarás en el dulce arte de la apicultura. Conocerás de primera mano, cómo es una colmena de abejas por dentro, su estructura organizada, el trabajo en equipo, la reina, las obreras, los zánganos. Cómo se almacena miel, polen y alucinarás con la forma de criar nuevas abejas.
Un funcionamiento complejo que te encantará aprender sintiéndote todo un apicultor y del papel fundamental de su trabajo para extraer el delicioso e irresistible manjar dulce.

Tendrás la suerte de poder participar en un taller de elaboración de jabón artesanal de aceite y miel muy didáctico y divertido.

Y como no podría ser de otras forma, no te irás sin degustar un menú especial elaborado con la miel artesana y otros productos locales km0.

¡Abejas, miel, artesanía y gastronomía, en una experiencia para no perderte!

N° participantes	Desde 4 personas
Dónde	La Posada del Casar. Casar de Palomero
Punto de encuentro	La Posada del Casar. Casar de Palomero
Horarios	Mañana o tarde. Dependiendo de la estación del año
Duración	2h aprox.
Ideal para	Todos los públicos
Accesibilidad	Consultar

Precio (IVA inc.)

Adulto:
38€/persona
Niños (hasta 12 años):
15€/persona

El precio incluye:

- ✔ Visita al apiario
- ✔ Presentación del funcionamiento de una colmena
- ✔ Proceso de extracción de la miel
- ✔ Taller de jabón artesano de miel y aceite
- ✔ Menú especial elaborado con miel artesana y otros productos gastronómicos locales (Primero, segundo y postre. Pan y bebida)

Saborea Lo Nuestro Productor / Comercio
C/MAYOR N.36 10640 CASAR DE PALOMERO / CACERES
+34 927 436 410 - 669 758 473 laposadadelcasar@gmail.com www.laposadadelcasar.es

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
Cáceres living the wide relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 35€

PACK EXTREMEÑO GOURMET

Te interesa saber...

Delicioso lote de productos gourmet hurdanos y serragatinos elaborados artesanalmente y presentado en una cesta de castaño. Este pack representa una pequeña muestra de los excelentes productos gastronómicos de Las Hurdes y Sierra de Gata, y te invita a conocer estos maravillosos espacios rurales en los que se apuesta por actividades como la apicultura, la oleicultura y la artesanía.

Incluye:

- ✓ Una botella de AOVE de 250 ml
- ✓ Un tarro de miel de 250 g Rubén G.B.
- ✓ Un queso de Terra Capra
- ✓ Un tarro de mermelada de cerezas “La Posada del Casar” de 250 g
- ✓ Una botella de vino de la Tierra de Extremadura
- ✓ Una cesta de castaño

Opcional: paté de cabrito, suplemento de 15€

La Posada del Casar Productor / Comercio
C/ Mayor Nº 36 10640 Casar de Palomero. Caceres
+34 927 436 410 // 669 758 473 laposadadelcasar@gmail.com www.laposadadelcasar.es

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Desde 11€ / Persona

APIEXPERIENCIA, EL ESPÍRITU DE LA COLMENA

Sumérgete en el apasionante mundo de las abejas y la miel

33

Sabores Hurdanos

Sabores Hurdanos
Avda. Rocandelario, 142. 10620. Caminomorisco. Cáceres.
+34 606 416 672 saboreshurdanos@gmail.com www.saboreshurdanos.com

OA-CC-00100

Financiado por la Unión Europea
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereños viving la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Sabores Hurdanos te propone...

¿Te atreves a ser apicultor por unas horas con los zumbidos de las abejas alrededor?
Explora el apasionante mundo de las abejas, un mundo animal tan desconocido como fascinante, de la mano de una de las familias con más tradición apícola de Las Hurdes

Podrás aprender y participar de la mano de un experto apicultor local, en el arte de la apicultura.
Con tu equipo listo y todas las medidas de seguridad, visitarás una colonia de abejas, conocerás la estructura organizada que alberga el asentamiento, funcionamiento de un enjambre, las diferentes castas de abejas: obrera, reina y zángano, la recolección de la miel o el polen, elaboración del propóleo, extracción del veneno de abejas, construcción de un nuevo enjambre, ... ¡Te impregnarás del espíritu de la colmena, el trabajo bien hecho y la fuerza del grupo!

Podrás hacerte fotos manejando la colmena o el humo para apaciguar las abejas. Y qué mejor manera de terminar que disfrutando de una cata comentada de mieles y polen.

¡Atrévete a sentir y degustar los dulces zumbidos de una memorable experiencia!

Nº participantes	De 2 a 15 personas
Dónde	Caminomorisco y Las Mestas (Las Hurdes)
Punto de encuentro	Las Mestas. Las Hurdes
Horarios	Sujeto a condiciones meteorológicas. Nos adaptamos a las preferencias del cliente, siempre en consideración de la temperatura y clima
Duración	2h aprox.
Ideal para	Parejas, singles, grupos de amigos, etc.
Accesibilidad	No

Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

Precio (IVA inc.)

Adulto (Más de 13 años)
15€/persona

Niño (Hasta 13 años)
12€/persona

Grupos de adulto (Más de 6 personas)
11€/persona

El precio incluye:

- ✔ Presentación sobre la apicultura por un apicultor profesional
- ✔ Visita al colmenar
- ✔ Cata comentada de mieles y polen
- ✔ Reportaje de entre 5 y 10 fotografías de la actividad
- ✔ Uso del equipo de protección

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 4€ / Persona

CATA DE MIELES, UN DESAFÍO PARA LOS SENTIDOS

Aprende y diviértete de la manera más dulce

Sabores Hurdanos te propone...

¿Has participado alguna vez en una cata de mieles? ¿Quieres conocer los distintos tipos de miel? Tomillo, cantueso, milflores, bellota de encina y roble, castaño, brezo, ...

¿Te gustaría conocer cómo recogen las abejas el polen de las flores, elaboran la miel o producen la jalea real? ¿Conoces los matices que incorporan a la miel cada una de las flores o frutos? ¿Y cómo se las ingenian los apicultores para la recolección?

Las respuestas a todas estas cuestiones las podrás resolver participando en esta experiencia para descubrir los secretos de la apicultura en la comarca de Las Hurdes. ¿Te atreves?

Además, podrás hacerte fotos con el equipo de protección que utilizan los apicultores.
Y qué mejor manera de aprender, sobre la apicultura y sus productos, que disfrutando de una cata comentada de mieles y polen.

¡Desafía a tus sentidos, aprendiendo y divirtiéndote de la manera más dulce!

N° participantes	De 2 a 15 personas
Dónde	Caminomorisco y Las Mestas
Punto de encuentro	Caminomorisco o Las Mestas
Horarios	Nos adaptamos a las preferencias de los clientes
Duración	2h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, excursionistas, campamentos, colegios, ...
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

Adulto
(Más de 13 años)
4€/persona

Niño
(Hasta 13 años)
3€/persona

Grupo de entre 10 y 20 personas
3€/adulto y 2€/niño

El precio incluye:

- ✔ Presentación y explicaciones sobre la apicultura por un apicultor profesional
- ✔ Cata comentada de mieles y polen
- ✔ Uso del equipo de protección para fotografías

33

Sabores Hurdanos

Sabores Hurdanos
Avda. Rocandelario, 142. 10620. Caminomorisco. Cáceres.
+34 606 416 672 saboreshurdanos@gmail.com www.saboreshurdanos.com

OA-CC-00100

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
Cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Desde 7,50€ / Persona

SERANO TRADICIONAL DE LAS HURDES

Convive con los hurdanos en momentos mágicos
e imprégnate de tradición y gastronomía

33

Sabores Hurdanos

OA-CC-00100

Avda. Rocandelario, 142. 10620. Caminomorisco. Cáceres.

+34 606 416 672 saboreshurdanos@gmail.com www.saboreshurdanos.com

Financiado por la Unión Europea

Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

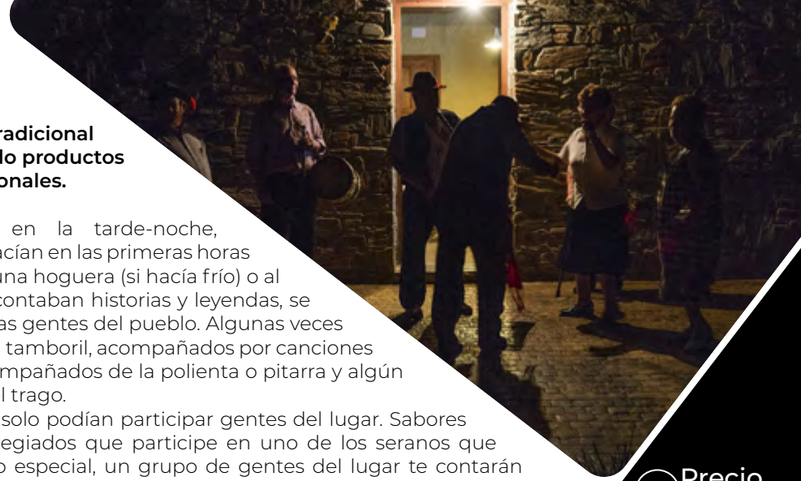
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Junta de Extremadura

Diputación de Cáceres

cacereños viving la vida relax

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"



Sabores Hurdanos te propone...

Participar en un exclusivo serano tradicional hurdano, con gentes del lugar, degustando productos típicos locales al son de canciones tradicionales.

Los Seranos eran reuniones, veladas en la tarde-noche, seguramente, serenas y apacibles, que se hacían en las primeras horas de las noches. Al calor de una chimenea o una hoguera (si hacía frío) o al sereno en primavera y verano. En ellos se contaban historias y leyendas, se hablaba de las vivencias y experiencias de las gentes del pueblo. Algunas veces se amenizaba y bailaba al son de la gaita y el tamboril, acompañados por canciones populares de la tradición oral hurdana. Acompañados de la polienta o pitarra y algún producto de temporada para pasar mejor el trago.
Cuenta la tradición que en estos "seranos" solo podían participar gentes del lugar. Sabores Hurdanos te permite ser uno de los privilegiados que participe en uno de los seranos que organizan para los clientes. En este serano especial, un grupo de gentes del lugar te contarán historias, mitos, leyendas de ayer y de hoy, las formas de vida cotidiana, ¿y cómo no? También nos hablarán de la película de Buñuel.

Todo ello al tiempo que se degustan algunos de los más exquisitos productos de la gastronomía tradicional hurdana: embutidos ibéricos, quesos, aceitunas, ... acompañados de un buen vino, una mejor compañía y como no puede ser de otra forma al son de la flauta y el tamboril.

Nº participantes	De 2 a 65 personas
Dónde	Comarca de Las Hurdes
Punto de encuentro	A concretar tras la reserva
Horarios	A convenir
Duración	3h aprox.
Ideal para	Grupos
Accesibilidad	Si

Precio (IVA inc.)

7,50€/persona
Hasta 10 personas

150€/grupo
De 11 a 15 personas

200€/grupo
De 16 a 20 personas

250€/grupo
De 21 a 40 personas

300€/grupo

El precio incluye:

- ✓ Presentación y asistencia de un informador turístico profesional
- ✓ Participación del grupo de colaboradores locales que integran el serano
- ✓ Tamborilero tradicional
- ✓ Degustación de productos típicos (embutidos, aceitunas, queso, miel, vino de la tierra Sierra de Gata-Las Hurdes, refrescos, agua)

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Desde 40€ / Persona

DE TAPAS Y VINOS POR TODO LO ALTO, ¡DESDE UNA SIERRA!

Destapa el tarro de las emociones con las mejores vistas de Las Hurdes

33

Sabores Hurdanos OA-CC-00100

Avda. Rocandelario, 142. 10620. Caminomorisco. Cáceres.

+34 606 416 672 saboreshurdanos@gmail.com www.saboreshurdanos.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereños viving the extraordinary
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Sabores Hurdanos te propone...

Degustar tapas tradicionales, acompañado de un buen vino y exquisitos productos de la zona.
Una oportunidad única de vivir una experiencia gastronómica excepcional en lo alto de una de las sierras de Las Hurdes.

Las Hurdes no solo es historia, leyendas y naturaleza, es el privilegio de experimentar una vivencia memorable. ¡un lunch, un atardecer, a la luz de las velas, bajo un manto de estrellas, ...y en la mejor compañía.
¿Te imaginas una foto desde lo alto de una sierra o en un mirador tomándote una copa de vino?

Durante el recorrido, un guía local contará las mejores historias y leyendas hurdanas y mostrará lo más atractivo para que no te pierdas nada.

¡Invierte en emociones y déjate seducir por los placeres de la vida que quedarán grabados en tu memoria!

N° participantes	De 2 a 6 personas
Dónde	Caminomorisco y Las Mestas (Las Hurdes)
Punto de encuentro	A determinar tras la reserva. Bajo disponibilidad
Horarios	Todo el año, sujeto a la climatología favorable Mañanas: 12 h Tardes: - 15 de octubre al 31 de marzo: 17h - 1 de abril a 14 de junio: 18:30h - 15 de junio al 14 octubre: 20:30h
Duración	2h aprox.
Ideal para	Parejas, familias y amigos
Accesibilidad	No

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Precio (IVA inc.)

Mínimo 2 personas
75€/persona
Grupo de 4 personas
50€/persona
Grupo de 4 personas + 2 niños
40€/persona

El precio incluye:

- ✓ Transporte e informador turístico profesional
- ✓ Aperitivo: embutidos ibéricos (jamón, lomo, chorizo, salchichón), queso, aceitunas, miel, pan, vino de la tierra Sierra de Gata-Las Hurdes, agua y refrescos
- ✓ Mesas, sillas, mantel y servilletas
- ✓ Reportaje de entre 5 y 10 fotografías de la actividad

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 60€ / Persona

LAS HURDES EN 4X4

Tras los pasos del cabrito hurdano por un mar de sierras

Sabores Hurdanos

Avda. Rocandelario, 142. 10620. Caminomorisco. Cáceres.

+34 606 416 672 saboreshurdanos@gmail.com www.saboreshurdanos.com

OA-CC-00100

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Sabores Hurdanos te propone...

Sentir en tu piel el privilegio de conocer Las Hurdes de una manera muy diferente, en un 4x4, para alcanzar lugares a los que pocos logran llegar, conociendo desde dentro una de las actividades con mayor tradición y arraigo en la comarca de Las Hurdes, el pastoreo y las cabras.

Las Hurdes, es una tierra de contrastes donde la naturaleza es desbordante. Un lugar lleno de vida en el que te encontrarás con meandros, saltos de agua, miradores, senderos, naturaleza, paisajes, paisanaje, cultura, historia, mitos, leyendas, ... pero también con lo que en esta tierra llaman "un mar de sierras".

Esta experiencia de llevará a descubrir los tesoros que encierran Las Hurdes en un apasionante viaje en todoterreno atravesando valles y sierras y deleitándote con las mejores panorámicas desde miradores naturales espectaculares.
Visitarás una explotación de cabras y podrás conversar con un pastor local. Conocerás esta actividad tradicional desde dentro acompañándole en las tareas cotidianas. Sin duda, la mejor forma de adentrarte en la cultura del pastoreo y apreciar la calidad de vida de estos animales que son la mejor materia prima km.0 para los platos de la exquisita carne de cabra que se pueden degustar en los restaurantes de las Rutas Gastronómicas.

¡Emoción sobre ruedas para explorar Las Hurdes y conocer la vida de un pastor tradicional, en un viaje que te sorprenderá!

Nº participantes	De 4 a 6 personas
Dónde	Caminomorisco y Mesegal
Punto de encuentro	Sede de Sabores Hurdanos: Avda. Rocandelario, 142. 10620. Caminomorisco
Horarios	A convenir, previa reserva y bajo disponibilidad.
Duración	Media jornada: 3h aprox. Jornada completa: 6h aprox.
Ideal para	Familias y amigos.
Accesibilidad	No

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Precio (IVA inc.)

Media jornada:

60€ / adulto y 20€ / niño* (hasta 6 personas - mínimo 4 adultos)

Jornada completa:

80€ / adulto y 30€ / niño* (hasta 6 personas)

90€ / persona (hasta 4 personas)

El precio incluye:

- ✔ Ruta en 4x4 durante todo el recorrido
- ✔ Asistencia informador turístico profesional
- ✔ Visita explotación de cabras de la mano del pastor
- ✔ Reportaje de hasta 10 fotografías de la actividad

Por 19,50€

DEL CAMPO A LA MESA

Te interesa saber...

De nuestras explotaciones apícolas y oleicas seleccionamos productos artesanales de producción propia de proximidad y gran calidad listos para ser degustados.

Incluye:

- ✓ Un bote miel bellota “Sabores Hurdanos” 500 g
- ✓ Un bote polen de abeja “Sabores Hurdanos” 240 g
- ✓ Una botella de aceite de oliva virgen extra - AOVE frutado verde “Sabores Hurdanos” 250 ml

Sabores Hurdanos Productor / Comercio
Avda. Rocandelario, 142. 10620. Caminomorisco. Cáceres
+34 606 416 672 saboreshurdanos@gmail.com www.saboreshurdanos.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo · Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura · Diputación de Cáceres · cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”

Por 47,50€

SABORES HURDANOS

Incluye:

- ✓ Un bote miel bellota “Sabores Hurdanos” 1 kg
- ✓ Un bote polen de abeja “Sabores Hurdanos” 450 g
- ✓ Una botella de aceite de oliva virgen extra - AOVE frutado verde “Sabores Hurdanos” 500 ml
- ✓ Un queso de cabra “Sabores Hurdanos” 700 g
- ✓ Una bolsa de caramelos hurdanitos 100 g

Por 67,50€

LAS HURDES A BOCADOS

Incluye:

- ✓ Un bote miel bellota “Sabores Hurdanos” 1 kg
- ✓ Un bote polen de abeja “Sabores Hurdanos” 450 g
- ✓ Una botella de aceite de oliva virgen extra - AOVE frutado verde “Sabores Hurdanos” 750 ml
- ✓ Un queso de cabra “Sabores Hurdanos” 700 g
- ✓ Un chorizo cular Hermanos Domínguez 750 g
- ✓ Un salchichón cular Hermanos Domínguez 750 g

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Por 15€ / Persona

APICULTORES EN EL VAL DE XÁLIMA

Déjate atrapar por el dulce sabor natural de la miel más pura

34

Val de Xálima Productor / Comercio

Carretera de Portugal km 14,70. 10890 Valverde del Fresno. Cáceres

+34 927 510 562 // 659 319 518 mielvaldexalima@gmail.com www.mielvaldexalima.es

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Val de Xálima te propone...

Conocer el fascinante mundo de la apicultura y descubrir los secretos de las abejas y la miel.

Iniciarás tu visita aprendiendo mucho sobre la apicultura y la trashumancia, con una charla demostrativa en un entorno natural en el que Val de Xálima practica una apicultura sostenible repartiendo las colmenas en espacios naturales de distintas características para obtener diferentes variedades de miel y polen.
Aprenderás sobre los distintos tipos de colmenas y paneles y en la fábrica podrás contemplar cómo se extrae la miel y conocer el proceso de envasado.

Pondrás a prueba lo aprendido con una dulce cata de distintas variedades de miel con sabores dulces y amargos. ¿Sabrás distinguir entre la miel de brezo, encina o roble?

Y para culminar tu experiencia, podrás elegir un botecito de miel para llevarte a casa, ¡un producto gourmet natural y de calidad para endulzar tus platos!

N° participantes	De 2 a 25
Dónde	Miel Val de Xálima. Valverde del Fresno.
Punto de encuentro	Miel Val de Xálima. Valverde del Fresno.
Horarios	De lunes a sábados: - De 9:30h a 13:30h y de 16h a 19h Para otros horarios consultar
Duración	1h aprox.
Ideal para	Familias, grupos de amigos, parejas, escolares...
Accesibilidad	No

Precio (IVA inc.)

Adultos: 15€/persona

Niños hasta 12 años: Gratis

El precio incluye:

- ✓ Recibimiento y charla explicativa sobre la apicultura y la trashumancia
- ✓ Visita a la fábrica para conocer el proceso de extracción y envasado de la miel
- ✓ Degustación de miel
- ✓ Bote de una variedad de miel a elegir

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Desde 12€ / Persona

XALIMEGU, MICO-GASTRONOMÍA EN EL VALLE DEL JÁLAMA

Explora y degusta los tesoros micológicos de los bosques de Sierra de Gata

Xalimegu te propone...

Si eres un apasionado de la micología y la naturaleza, ven al valle del Jálama, en la Sierra de Gata más rayana, a disfrutar de una ruta campera para descubrir las aplicaciones gastronómicas del "mundo fungi serragatino".

Una experiencia de micoturismo que comienza con un buen desayuno, para arrancar con fuerzas.
Seguidamente, saldrás al monte acompañado de una guía experta en micología y gastronomía, para reconocer y recoger las setas y hongos que van apareciendo durante la ruta.

Recorrerás senderos de castaños, robles y pinos, para recolectar especies como boletus, níscalos, rebozuelos y criadillas de tierra, entre otras variedades, mientras charlas y aprendes las curiosidades de las distintas especies de setas y disfrutas de la naturaleza.
Tras la recolección, regresarás al restaurante Casa Laura, donde podrás poner a prueba tus cinco sentidos, identificando y degustando los ricos manjares recogidos.

¡Una vivencia natural y ecológica que te hará partícipe de la conservación y actividades sostenibles del medio natural serragatino!

Nº participantes	De 4 a 30 personas
Dónde	Restaurante Casa Laura
Punto de encuentro	Restaurante Casa Laura. Avda. de Portugal, 4. Valverde del Fresno
Horarios	De septiembre a enero: Mañana o tarde
Duración	4h aprox.
Ideal para	Familias con niños mayores de 6 años, parejas, amigos, grupos, ...
Accesibilidad	No

Precio
(IVA inc.)

Desde:
12€/persona

Adultos:
Experiencia micológica: 16€
Experiencia micológica + degustación: 23€

Niños hasta 12 años:
Experiencia micológica: 8€
Experiencia micológica + degustación: 12€

Grupos de 15 a 30 personas:
Experiencia micológica: 12€
Experiencia micológica + degustación: 19 €

El precio incluye:

- ✓ Desayuno serragatino
- ✓ Charla de iniciación a la micología
- ✓ Ruta guiada por la naturaleza con interpretación del entorno e identificación de hongos recogidos
- ✓ Degustación de las setas recogidas en restaurante Casa Laura

35

Xalimegu Productor / Comercio
Calle los Cantos ,7. 10890 Valverde del Fresno. Cáceres
+34 646 602 219 barlauravdf@hotmail.com www.restaurantecasalaura.com

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Degusta vino de pitarra tradicional con vistas

Boiga Cagamango
Camino del Vallito, 6. San Martin de Trevejo. Sierra de Gata. Cáceres.
(+34) 659 017 376 luismiguelelviratraba@gmail.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

La Boiga Cagamango te propone...

La "Boiga Cagamango", es una bodega serragatina ubicada entre castaños en la sierra de San Martín de Trevejo, un pueblo de tradición vitivinícola que guarda con esmero la esencia original de las fiestas populares como la Fiesta de la Vendimia y San Martinho.

Las arraigadas tradiciones marcan el trabajo de la viña, en la que se recolectan las variedades garnacha y fino tinto, de forma manual con cestos de castaños.
Tras la recolecta, la uva se prensa para obtener el mosto que será almacenado en grandes tinajas de barro donde se dejará fermentar, dando lugar a un vino de pitarra tradicional y sin aditivos que podrás degustar admirando el bello paisaje de robles y castaños, así como las distintas especies de aves que sobrevuelan la boiga.

Te interesa saber...

- ✓ La excelente conservación del vino se debe a la ubicación de la bodega a 860 metros de altitud, manteniendo una temperatura constante tanto en los meses fríos como es los de mayor calor.
- ✓ Durante la Fiesta de la Vendimia, en septiembre y San Martinho en noviembre, podrás conocer el proceso de elaboración tradicional de los vinos de pitarra serragatinos y sentirte un habitante más recorriendo las boigas o pichorras para saborear y descifrar los matices de un vino puramente artesanal.

Horario:

Consultar.
Reserva previa sujeta a disponibilidad

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Espacios Museísticos

Un viaje por la historia y la cultura serragatina

Centro de interpretación Comarcal de Sierra de Gata
Torre de Don Miguel
(+34) 927 197 373 centrodeinterpretacion@torrededonmiguel.es www.parqueculturalsierradegata.es
Centro de Interpretación Comarcal Sierra de Gata
@centro_interpretacion

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

El centro de interpretación Comarcal de Sierra de Gata te propone...

Enclavado en una antigua vivienda, lo primero que encontrarás en este centro es una pequeña colección de piedras de molino, estelas y morteros y fotografías de las distintas localidades de la comarca.

Continuarás tu visita con la exposición en la antigua bodega de la vivienda, donde descubrirás paneles explicativos con información sobre la gastronomía, patrimonio cultural y natural y festividades de Sierra de Gata.

También existe la posibilidad de disfrutar con las exposiciones temporales y etnográficas y contenido audiovisual, para completar tu visita y conocer en profundidad esta comarca.

Una visita imperdible para empaparte de la identidad serragatina.

Te interesa saber...

- ✓ El edificio cuenta con dos plantas: la primera, una sala de conferencias, destinadas a diferentes usos y, en la segunda se encuentra la biblioteca.
- ✓ Desde el centro se ofrece información sobre rutas, actividades y servicios para que puedas organizar tu visita.

Horario:

De miércoles a sábado: 9:00 - 15:00 h

Domingos: 10:00 - 14:00 h

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Descubre el dulce legado de la naturaleza

Centro de interpretación de la Miel
Ovejuela (Pinofranqueado)
(+34) 643 909 277 ciovejuela@lashurdes.org www.lashurdes.org
Centro de interpretación de la Miel de Ovejuela. Pinofranqueado

38

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
Cáceres Living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

El centro de interpretación de la Miel te propone...

Un lugar ideal para descubrir el maravilloso mundo de la apicultura y la variedad de sus productos: miel, polen, cera, jalea real y propóleo.

A través de vídeos explicativos y una muestra de útiles y herramientas que utilizan los apicultores, podrás conocer las variedades de miel existentes. En el caso de la comarca de Las Hurdes, hay tantos tipos como entornos. Aprenderás, a través de una visita guiada, los procesos de trabajo en la apicultura: cómo hacer enjambres, recolección de la miel y el polen, así como la variedad de mieles y la garantía para saber cuándo es de calidad.

Además, tendrás la oportunidad de participar en talleres de elaboración de velas artesanales con cera natural de abejas, catas de mieles y elaboraciones de jabones con miel y plantas aromáticas.

¡Descubre el encanto de Las Hurdes a través de su apicultura!

Te interesa saber...

- ✓ El centro está ubicado en las instalaciones de un antiguo lagar de aceite.
- ✓ En la recepción se te ofrece información sobre pequeñas explotaciones apícolas que organizan actividades de apiturismo, con visitas a sus colmenas.
- ✓ Desde Ovejuela, alquería de Pinofranqueado, podrás realizar la ruta al Chorritero de Ovejuela, siguiendo el curso del río, una caída de aguas cristalinas en un enclave espectacular, donde podrás disfrutar de un baño relajante.
- ✓ En caso de estar interesado en los talleres, contacta previamente con el centro.

Horario:

Sábados y domingos:

10:00 – 14:00 h

Miércoles, jueves y viernes

con cita previa concertada.

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Donde la historia y el sabor se fusionan

Centro de interpretación del Aceite y del Vino
Hernán-Pérez
(+34) 664 612 955 centrointerpretacion10868@gmail.com www.hernanperez.es
Centro de Interpretación del aceite y del vino en Hernán-Pérez
@hperezpatrimonio

Financiado por la Unión Europea
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

El centro de interpretación del Aceite y del Vino te propone...

El centro está ubicado en un antiguo lagar del siglo XVIII, donde se distinguen dos zonas muy diferenciadas: la zona arqueológica con elementos destacados, como el sistema de funcionamiento de pica, y la zona nueva, con un sistema de prensa hidráulica típico que fue puesta en funcionamiento a principios del siglo XX.

Gracias a esta distribución, podrás hacer un recorrido por los tiempos de esplendor del molino Cagancha. Estos elementos recuperados, acompañados de paneles con información, te ofrecerán una experiencia etnográfica completa a través del conocimiento del AOVE manzanilla cacereña.

También cuenta con una exposición dedicada a los vinos de Sierra de Gata, en la que se detallan las distintas variedades, evolución del proceso de producción, su tradición artesana, etc. Además de ofrecer explicaciones y rutas vinculadas al origen milenario de la Sierra de Gata como lugar de tránsito y espacio de vida a través de la interpretación de los vestigios megalíticos de la localidad.

Te interesa saber...

- ✓ El centro de interpretación organiza talleres medioambientales y exposiciones temporales.
- ✓ También ofrece una amplia información sobre el entorno de la localidad, en donde destaca la posibilidad de hacer rutas para conocer el área de la Necrópolis, uno de los conjuntos arqueológicos más grandes de las comarcas de Sierra de Gata y Las Hurdes.
- ✓ Durante el proceso de rehabilitación del edificio, aparecieron vestigios de su estructura original, parte de la que está ahora expuesta.

Horario:

De miércoles a domingo: Invierno:
10:00 – 14:00 h / 16:00 – 18:00 h

Verano: 9:00 – 13:00 h / 17:00 – 19:00 h

Adéntrate en la naturaleza y cultura hurdana desde una antigua almazara

Centro de interpretación del Agua y Medioambiente de Las Hurdes
Cambrón (Caminomorisco)
(+34) 662 655 913 centrodeinterpretacion@caminomorisco.es www.caminomorisco.es
Centro Interpretación Agua y Medioambiente Las Hurdes
@ciaguamedioambientehurdes @CIdelaguayelme1

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cáceres living the extraordinary
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

El centro de interpretación del Agua y Medioambiente de Las Hurdes te propone...

El edifico está ubicado en una antigua almazara de aceite, cuidadosamente reconstruida y se encuentra dividido en dos espacios principales, el interior y el exterior.

En el espacio interior, encontrarás tres temáticas principales que podrás recorrer, primero a través de las tradiciones y usos habituales del agua, aprendiendo sobre cómo se usaba para generar energía en la almazara, sobre energías alternativas y renovables y sobre los usos que se les da en la comarca para diversos aprovechamientos. Dispondrás de toda esta información en sus paneles, mapas y fotografías, además de la aportada por el informador del centro.
Después, por el medioambiente, donde, a través de sus paneles informativos, conocerás diversos árboles singulares, la vegetación de la comarca, miradores celestes, la cultura micológica y la fauna, destacando la relevancia de las aves.
Terminarás profundizando en la cultura de Las Hurdes, como el aceite D.O.P. "Gata-Hurdes" de variedad manzanilla cacereña y la arquitectura tradicional con piedra de pizarra visible en el cercano puente de Cambrón o el de Arrocambrón.
En la zona exterior descubrirás los antiguos "cortijos, trojes o atrojes", depósitos donde se almacenaban las aceitunas, así como una colección de plantas aromáticas autóctonas de Extremadura.

Te interesa saber...

- ✓ Junto al propio centro se encuentra el arroyo Cambrón, donde pueden observarse diferentes especies de reptiles y peces, como el pez cacho.
- ✓ En el centro también se ofrece información sobre actividades como jornadas micológicas, rutas en mountain bike, rutas senderistas, etc.
- ✓ Junto al centro discurren los itinerarios de la Verea del Correo y el Camino Mozárabe, que te conducen hasta Cambrón.

Horario:

De miércoles a domingo, festivos y puentes: 9:00 – 14:30 h

A demanda para grupos, previa cita concertada (horario concertado).

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Experiencia etnográfica en un antiguo lagar centenario

41

Centro de interpretación del Olivo

Casar de Palomero
(+34) 618 754 094 // 927 436 002 ayuntamiento@casardepalomero.es www.casardepalomero.es
Museo del Olivo Casar de Palomero

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
Cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

El centro de interpretación del Olivo te propone...

Conocer el sistema tradicional de extracción del aceite de oliva y sus tres fases: molienda, prensado y decantación.

Durante tu visita, descubrirás una maqueta que muestra las diferentes partes del molino, recreando el movimiento de cada uno de sus elementos. Además, tendrás la oportunidad de contemplar la gran noria de este lagar.

Continuarás haciendo un recorrido por todo el proceso de obtención del aceite, desde la recogida de la aceituna hasta conseguir el oro líquido, proceso en el que no se desaprovechaba nada.

Toda esta información se encuentra a tu alcance a través de paneles explicativos y elementos audiovisuales que encontrarás en este centro.

Te interesa saber...

- ✓ En las inmediaciones del centro aún se conservan algunos depósitos de almacenaje de aceitunas al aire libre, llamados cortijos.
- ✓ Dentro del centro de interpretación podrás encontrar información sobre la comarca de Las Hurdes, así como rutas e itinerarios en Casar de Palomero, como el ascenso al Pico de Altamira.
- ✓ También tendrás la oportunidad de completar tu visita con catas de aceites y actividades para grupos escolares (programadas con antelación).

Horario:

Viernes y sábados:
10:00 – 14:00 h / 16:00 – 18:00 h

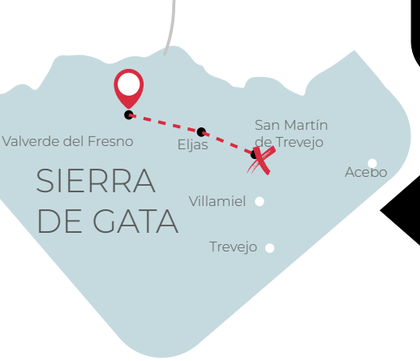
Domingos:
10:00 – 14:00 h

Fuera de horario: contactar.

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Planes turísticos



Tres lugares llenos de magia y gastro-emociones en el Val de Xálima

Prepárate para vivir ***a fala*** en la Raya y emprender un viaje en el que la gastronomía se convierte en protagonista recorriendo el **Val de Us tres lugaris.**

Te perderás en la naturaleza del **Val de Xálima y, en Valverde del Fresno**, recorrerás castañares, pinares y robledales para recolectar setas, dando lugar a platos tan deliciosos como boletus con yema de huevo y papada ibérica. Un valle mágico donde gozar de experiencias tan dulces como una cata de mieles y saciar tu apetito con suculentos platos, como una tradicional caldereta de cabrito o unas sabrosas migas valverdeñas.

En **Eljas** pasearás por olivares, sintiendo el aroma de la aceituna manzanilla cacereña y vivirás experiencias oleoturísticas. El conjunto histórico de **San Martín de Trevejo** te brindará la oportunidad de recorrer la historia por sus calles, además de conocer una tradicional boiga, donde elaboran vino de pitarra de forma artesana.

Te adentrarás en el **castañar de Ojesto**, una de las maravillas naturales de Sierra de Gata, para acabar probando platos elaborados con mucho mimo, haciendo uso de los productos de la tierra, como una rica ensalada de naranjas o con rulo de cabra ecológico.

Y si sigues con ganas de descubrir los productos serragatinos, podrás adquirir ricos manjares en tiendas gourmet especializadas.

¡Un día de gastro-emociones y sensaciones para recordar!

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

PLAN 1 DÍA - SIERRA DE GATA

Bocados con historia bajo las estrellas

Un recorrido con encanto por pueblos singulares y cautivadores paisajes que te dejará un grato recuerdo y muy buen sabor de boca.

Déjate atrapar por las calles de **Villamiel, Acebo y Villasbuenas de Gata** y sorpréndete con la magia que destila la **villa medieval de Trevejo**; pueblos que mantienen su singularidad y que guardan una belleza especial.

En **Villamiel y Trevejo** te rendirás al irresistible sabor de un carpaccio de bacalao con naranjas o de unos ricos boletus a la plancha maridados con un buen vino tinto, a la vez que aprendes sobre las ancestrales técnicas y rituales en la elaboración del vino recorriendo lagares rupestres, o disfruta de una noche perfecta observando las estrellas desde el misterioso castillo.

En **Acebo**, descubrirás un rincón de vida natural y saludable, donde degustar los más deliciosos productos locales y ecológicos y tomarás conciencia de la naturaleza, mientras que en **Villasbuenas de Gata** el intenso sabor de los mejores quesos ecológicos o la suave textura del revuelto de boletus acompañado de un buen vino blanco, pondrán a prueba tu paladar.

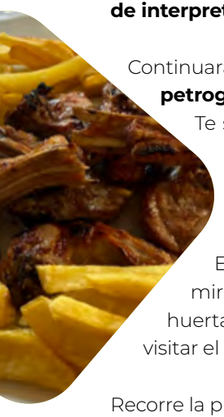
¡Un deleite para tus sentidos!

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Las Hurdes, la leyenda continúa en tierras de miel y agua

Embárcate en una aventura por la historia de esta comarca, disfrutando de sus paisajes y tradicional gastronomía.

Comenzarás tu recorrido admirando los paisajes de **Pinofranqueado** desde **miradores** como el del **Chorro de los Ángeles** y observarás el salto de agua de 200 metros del mismo nombre. Conocerás las raíces de esta tierra pedaleando por sus paisajes y aprendiendo en el **centro de interpretación de la Miel o el de documentación de Las Hurdes.**



Continuarás hasta **Caminomorisco** para ser testigo de su historia admirando los **petroglifos de Vegarredonda, Calendario I y II o las Trabillas** (o Tablillas). Te sumergirás en la cultura pastoril realizando una ruta en 4x4 o caminando por sus bosques, en contacto con los pastores, que te hablarán de sus costumbres, labores y leyendas. Podrás llevarte a tu casa diferentes productos gastronómicos locales como ibéricos, quesos, aceite y miel.

El sabor de esta tierna carne a la brasa te llevará hasta **Casar de Palomero**, donde admirarás la arquitectura popular. Probarás una gastronomía basada en productos frescos de la huerta, utilizados para elaborar ensaladas de naranja o revueltos de setas y boletus, sin olvidarte de visitar el **centro de interpretación del Olivo.**

Recorre la prehistoria hasta la actualidad, siguiendo los pasos de la tradición hurdana.

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

PLAN 1 DÍA - LAS HURDES

Las alquerías de Las Hurdes, un dulce viaje entre cascadas, volcanes y miradores

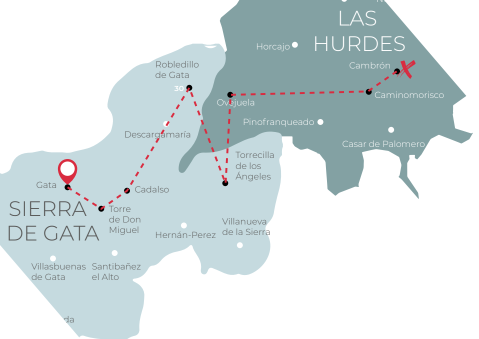
Iniciarás tu viaje en **El Gasco,** alquería de **Nuñomoral**, perteneciente a la **Red de Aldeas y Conjuntos de la Raya Cacereña.** Aquí visitarás el **centro de interpretación de la Casa Hurdana** y, muy cerca, encontrarás el **Chorro de la Meancera**, un impresionante salto de agua de 100 metros, y el mirador de El Gasco, que te regalará las vistas de un triple meandro en el río. Entre sus bosques hallarás el llamado **volcán del Gasco,** formado por rocas fundidas pertenecientes a un meteorito de entre uno y dos millones de años de antigüedad.

Desde el **mirador de las Estrellas o de la Pregonera, en Casares de Las Hurdes,** quedarás maravillado con las vistas, ideales para practicar astroturismo. También visitarás el **centro de interpretación de Artesanía de Las Hurdes,** profundizando en la cultura local. Degustarás su tradicional cabrito, en parrillada o en arroz acompañado de setas, en la alquería de **La Huetre.**

De camino a la alquería de **Cabezo**, podrás seguir los pasos de Alfonso XIII a su paso por Las Hurdes. Te deleitarás con las mejores elaboraciones, como la ensalada "jurdana" o la floreta extremeña. El camino te llevará hasta **Las Mestas**, donde verás el enebro de las Mestas, declarado Árbol Singular de Extremadura en 2001. Además, te convertirás en apicultor por un día, lanzándote a descubrir el apasionante mundo de las abejas, y gozarás de la dulzura natural de sus productos.

Degustarás los postres más dulces, como la cuajada con **miel de Las Hurdes**, o el **cabrito** cocinado con leña de encina en **Riomalo de Abajo**, además de admirar el espectáculo natural del meandro **El Melero**, el icono de Las Hurdes.

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
cacereño living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"



Del Parque Cultural Sierra de Gata al misterio de Las Hurdes

Iniciarás tu recorrido en Sierra de Gata, en **Gata,** y visitarás su conjunto histórico. Subirás al castillo de **La Almenara**, que preside e identifica la silueta del **Parque Cultural Sierra de Gata**, enclavada en un escarpado pico. Después de la caminata, degustarás la típica ensalada de naranja o arroz cremoso con boletus y setas.

Llegarás a **Torre de Don Miguel**, donde seguirás la ruta de los molinos hasta el parque arqueológico del mismo nombre, con ruinas de antiguas almazaras. En el centro de la localidad, descubrirás la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, declarado Bien de Interés Cultural, y el **centro de interpretación comarcal de Sierra de Gata**, para conocer la oleicultura omnipresente en este territorio.

En **Cadalso**, te transportarás en el tiempo convirtiéndote en pastor por un día, aprendiendo sobre el manejo del ganado caprino y la elaboración de quesos artesanos. Elaborarás rulos de queso de cabra con tus propias manos o jabones con la leche de estos animales. Degustarás los **quesos del Árrago** mientras te sumerges en la noche estrellada.

En **Robledillo de Gata**, encontrarás el conjunto histórico de la villa, una de las mejores muestras de arquitectura popular y doméstica que se conservan en la provincia de Cáceres. Esta cultura se refleja en el **museo del aceite "Molino del Medio"**, antigua almazara medieval. Te adentrarás en el apasionante mundo del "oro líquido" en tierra de oleicultores o metiéndote en la piel de un serrano para ser *roblillejo* por un día. Anímate a saborear los mejores vinos y quesos serragatinos o participar en un apasionante gastro-taller bajo las estrellas.

En tu segunda jornada, llegarás a Las Hurdes. Conocerás el mundo apícola visitando el **centro de interpretación de la Miel de Ovejuela**. En **Caminomorisco**, continuarás visitando colmenas, compartiendo con los hurdanos momentos mágicos. Irás tras los pasos del cabrito hurdano a través de un mar de sierras en 4x4 y disfrutarás de las mejores tapas y vinos desde espectaculares miradores. Degustarás esta carne asada con leña de encina o la cuajada con miel de Las Hurdes. Y como parada obligatoria, encontrarás el **centro de interpretación del Agua y del Medioambiente de las Hurdes**, en **Cambrón**, ubicado en un antiguo molino de aceite.

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España – Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Extremadura
Diputación de Cáceres
Cáceres living la vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Grand Tour por las Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata y Las Hurdes

Tu aventura se inicia en tierras de *a fala*, visitando **Valverde del Fresno**, donde admirarás su arquitectura popular. Su variada gastronomía te ofrecerá manjares como la tierna carne del cabrito, ensaladas de naranja y bacalao, sin olvidar un excelente AOVE. Descubrirás el proceso de extracción de la miel y degustarás los tesoros micológicos de Sierra de Gata. Llévate un trocito de esta tierra adquiriendo lotes de productos locales. Y si vas en primavera, visita el **yacimiento arqueológico de Salvaleón**, donde su muralla se llena de "rosas de Alejandría".

La cultura rayana te guiará hasta **San Martín de Trevejo,** donde apreciar su singular conjunto histórico. Y si eres más de turismo activo, te recomendamos la ruta del "**Castañar de los Ojestos"**, considerado uno de los mejores castañares de la Península Ibérica, o una ruta en BTT recorriendo los senderos de **Villamiel y Trevejo.**

Para recuperar las fuerzas, podrás degustar una ensalada templada de rulo de cabra, además de probar vinos de pitarra tradicional con unas vistas excepcionales. Terminarás en **Acebo**, donde te maravillarás con su espectacular entorno natural. Subirás hacia la **cascada de la Cervigona**, uno de los saltos de agua más espectaculares de Extremadura, y, desde allí, alcanzarás el pico **Jálama** (1.490 m). Y para completar el día, vivirás una eco-gastroexperiencia en un rincón de vida natural y saludable.

Tu segunda jornada comienza en **Villasbuenas de Gata** recorriendo su entorno natural para descubrir lugares tan emblemáticos como las Pilas del **Valle del Buen Hombre**, un remanso de paz y tranquilidad escondido en mitad del valle, o los **baños de la Cochina**, lugar de mucha afluencia por la leyenda que los rodea. De regreso al pueblo, sucumbirás a una exquisita ternera guisada con boletus, vinos serragatinos o quesos ecológicos. Continuarás hacia el este para llegar a **Hernán-Pérez.** Aquí entrarás en contacto con el aceite y el vino visitando una almazara tradicional. Y entre los **dólmenes de Pradocastaño y del Matón** te transportarás por el sabor genuino de los quesos serragatinos bajo cielos estrellados.

Tu viaje continúa por tierras de Las Hurdes. En **Casar de Palomero** encontrarás restos prehistóricos como los grabados de la **Piedra de la Ruca o los de la Vegacha del Rozo**. Además, en esta localidad cuyo pasado está asentado en las tres culturas, reflejado en la basílica de la Cruz Bendita, podrás sentirte oleicultor hurdano por un día o sentir el zumbido de Las Hurdes en una experiencia mielera para chuparte los dedos, además de probar ricas elaboraciones como revueltos de setas o cabrito a la plancha. Y no olvides visitar el **centro de interpretación del Olivo** para completar la experiencia.

Tu último día, continúa en Las Hurdes, en la alquería de **Horcajo**. Pedalearás y paladearás por los paisajes "jurdanos" más espectaculares. Tu siguiente parada será en la alquería de **El Gasco**, donde podrás reponer fuerzas probando el cabrito a la brasa, ricos ibéricos o dulces elaborados con castañas y miel. En este municipio descubrirás paisajes tan espectaculares como los que se observan desde su **mirador o el "volcán"**, además de sumergirte en la cultura local gracias al **centro de interpretación de la Casa Hurdana.**

Tu ruta sigue hasta **Nuñomoral**, que te sorprenderá con las vistas del **mirador de los Tejos** o su impresionante **cerezal**, recogido en el catálogo de **Árboles Singulares de Extremadura.** Degustarás su rica gastronomía local con una hamburguesa hurdana especial. Finalizarás tu aventura en **Las Mestas**, alquería de Ladrillar, donde podrás ponerte el equipo de apicultor, explorar el apasionante mundo de las abejas y gozar con sus deliciosos productos. Por si fuera poco, degustarás platos típicos como el cabrito con "machao de ajo" o las floretas extremeñas, elaboradas con leche de cabra, miel y polen en Cabezo. Y para llevarte el mejor de los recuerdos, quedarás impresionado con el **enebro de Las Mestas**, un majestuoso ejemplar declarado **Árbol Singular de Extremadura.**

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
cacereño living the vida relax
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Rutas Gastronómicas
en Sierra de Gata - Las Hurdes

Alojamientos Especializados

Alojamientos especializados

1. **A VELHA FABRICA** VALVERDE DEL FRESNO
   +34 927 511 933 // 659 113 673 carlos@avelhafabrica.com www.avelhafabrica.es
2. **CAMPUS PHI** ACEBO
   +34 927 043 935 // 695 734 662 administracion@campusphi.org www.hotelcampusphi.com
3. **CASA MANADERO** ROBLEDILLO DE GATA
   +34 927 671 118 // 610 332 628 info@casamanadero.com www.casamanadero.com
4. **CASERÍO DE OVEJUELA** OVEJUELA
   +34 637 413 700 victoriarodrigolopez@gmail.com
5. **EL CORRILLO** VILLAMIEL
   +34 927 090 461 // 635 324 158 alojamiento@elbuenavio.es
6. **EL DESCANSO DE LAS HURDES** SAUCEDA
   +34 618 873 153 eldescansodelashurdes@gmail.com www.eldescansodelashurdes.es
7. **EL MIRADOR DE TREVEJO** VILLAMIEL
   +34 649 836 435 miboada66@gmail.com www.elmiradordetrevejo.com
8. **HABITAT CIGÜEÑA NEGRA** VALVERDE DEL FRESNO
   +34 676 829 172 info@habitatcn.com www.habitatcn.com
9. **JÁLAMA II** MORALEJA
   +34 927 515 960 // 687 822 892 casanavelser@gmail.com
10. **LA FLOR DEL NARANJO** CADALSO
    +34 927 675 364 // 638 534 054 info@sierradegatacasarural.es www.sierradegatacasarural.es

Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

11. **LA POSADA DEL CASAR** CASAR DE PALOMERO
    +34 927 436 410 // 669 758 473 info@laposadadelcasar.es www.laposadadelcasar.es
12. **LAS CASITAS DEL BODEGON** NUÑOMORAL/EL GASCO
    +34 +34 927 433 290 // 687 648 182 info@lascasitasdelbodegon.com www.lascasitasdelbodegon.com
13. **LAS JAÑONAS** GATA
    +34 927 672 284 // 676 655 379 info@lasjanonas.com www.lasjanonas.com
14. **MOLINO DEL MEDIO** ROBLEDILLO DE GATA
    +34 927 671 172 // 652 160 692 juliomolinodelmedio@gmail.com www.molinodelmedio.com/apartamentos
15. **PRUNNUS AVIUM** CAMINOMORISCO
    +34 924551082 // 656 944 316 mjgarmar80@gmail.com
16. **SABORES HURDANOS** CAMINOMORISCO
    +34 606 416 672 saboreshurdanos@gmail.com www.saboreshurdanos.com
17. **SABORES HURDANOS** LADRILLAR
    +34 606 416 672 saboreshurdanos@gmail.com www.saboreshurdanos.com
18. **SUSURROS MANADERO** ROBLEDILLO DE GATA
    +34 927 671 118 // 610 332 628 info@casamanadero.com www.casamanadero.com
19. **TERRACEA** HOYOS
    +34 695 734 662 // 636 885 331 olivianeruda@gmail.com www.casaterracea.com
20. **VALLE DEL ÁRRAGO** ROBLEDILLO DE GATA
    +34 927 671 118 // 610 332 628 info@casamanadero.com www.casamanadero.com

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

Oficinas de Información Turística y otros Centros de Interpretación

Oficinas de Información Turística y otros Centros de Interpretación

1

CENTRO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA DE ROBLEDILLO DE GATA

Plaza Francisco Pizarro, 5, 10867 Robledillo de Gata SIERRA DE GATA

+34 927 671 011

2

CENTRO DE INTERPRETACIÓN E INFORMACIÓN DE LAS HURDES

C/ Dr. Moreno Barrio, 24. 10625 Riomalo de Arriba (Ladrillar) LAS HURDES

+34 927 677 330 cidelashurdes@gmail.com

3

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA ARTESANÍA HURDANA

C/ Abajo, 73, 45, 10628 Huetre, Cáceres La Huetre (Casares de Las Hurdes) LAS HURDES

+34 927 67 61 72 cidelaartesania@casaresdelashurdes.es www.casaresdelashurdes.es

4

CENTRO DE INTERPRETACIÓN LA CASA HURDANA

C/ Arriba, s/n. 10626 El Gasco (Nuñomoral) LAS HURDES

+34 630 451 562 cilacasahurdana@gmail.com

5

OFICINA COMARCAL DE TURISMO INTEGRAL DE LA MANCOMUNIDAD DE SIERRA DE GATA

Plaza Mayor, 1. 10892 San Martín de Trevejo SIERRA DE GATA

+34 927 514 585 www.sierradegata.es

Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

Rutas Gastronómicas en Sierra de Gata - Las Hurdes

6

OFICINA DE TURISMO DE CAMINOMORISCO

Avda. de las Hurdes, s/n 10620 Caminomorisco LAS HURDES

+34 927 435 212 oficinadeturismo@caminomorisco.es

7

OFICINA DE TURISMO DE CASARES DE LAS HURDES

Plaza Lindón, 11, 10628 Casares de Las Hurdes LAS HURDES

+34 927 676 191 ofturismo@casaresdelashurdes.es www.casaresdelashurdes.es/

8

OFICINA DE TURISMO DE GATA

Bajos del Ayuntamiento de Gata, Plaza de la Constitución, nº1, 10860 Gata SIERRA DE GATA

+34 927 672 054 // 682 763 386 turismo@gata.es

9

OFICINA DE TURISMO DE MORALEJA

Plaza de los Toros, 5, 10840 Moraleja SIERRA DE GATA

+34 619 638 849 turismo@moraleja.es

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes "100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

“La gastronomía ancla la memoria al territorio”

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata - Las Hurdes
“100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”