



Restaurante Jormantos

Avda. del Valle nº 41. PIORNAL

Tlf. 927 47 63 65

Menú:

- Selección de de Ibéricos piornalegos.
- Cochinillo al ajillo en cama de picotas del Jerte.
- Mousse de cerezas con sirope de cerezas.
- Tinto: Vigua, café y chupito del Valle del Jerte.

Precio: 28 euros



Rte. Túnel del Hada

C/ Coronel Golfín, 63. JERTE

Tlf. 927 47 00 00

Menú:

- Ensalada Crujiente de Bacalao macerado con Cerezas y Espuma de Jamón
- Darné de Lubina sobre Algas untuosas y Glaseado de Cerezas
- Crepineta de Solomillo y Queso de La Vera horneado con Cerezas y Praliné de Piñones
- Binomio de Cerezas acompañado de Sopi-Salsa de Torta del Casar
- Café y agua.

Precio: 35 euros



Organizan:



Paraje Peñas Albas, s/n
10610 CABEZUELA DEL VALLE (Cáceres)
Tfno.: 927 47 21 22 - Fax: 927 47 25 58
Oficina de Turismo: 927 47 25 58



Caja de Extremadura

Colabora:



4^a Jornadas Gastronómicas de la Cereza Picota

Valle del Jerte

Del 4 de Junio
al 5 de julio de 2009

Cerezas, algo más que fruta



Del campo al plato

www.vallecereza.com

Restaurante Balneario Valle del Jerte

Ctra N-110 km. 383. VALDASTILLAS • Tlf. 927 63 30 00

Menú:

- Gazpacho de cereza
- Carpaccio de Buey con mermelada de cerezas y Virutas de Foie
- Rape con crema de Espárragos Verdes y Rissoto de cerezas
- Sorbete de Picotas
- Solomillo de Ibérico con Atadillo de Verduritas y Muselina de cerezas
- Texturas de Chocolate con salsa de cereza

Precio: 35 euros

Restaurante Garza Real

C/ Piscina nº 12. VALDASTILLAS • Tlf. 927 47 50 55 - 626 98 27 84

Menú:

- Ensalada de perdiz con suave de escabeche de cereza.
- Royal de queso con sorbete de cereza.
- Chipirones rellenos de salsita de cereza.
- Carrilleritas con arrope de cerezas.
- Postre: Semifrío de cerezas y Kirch.
- Vino de la casa / Café.

Precio: 35 euros

Hospedería La Serrana

Ctra de Garganta la Olla S/N. PIORNAL • Tlf. 927 47 60 34 - 927 47 60 53

Menú:

- Crema fría de cereza picota del Valle del Jerte.
- Dorada con gratinado de cerezas.
- Solomillo de ibérico relleno de torta y reducción de picotinas.
- Crepes de manzana con culis de cerezas.
- Agua, café y Vino tinto extremeño: Nadir.

Precio: 33 euros

Restaurante Los Arenales

Ctra N-110 km. 368. JERTE • Tlf. 927 47 02 50

Menú:

- Risoto de Cerezas y Trufa Negra.
- Venado en Salsa de Cereza y Chocolate.
- Puding de Cereza en Salsa de Menta.
- Sorbete de Cereza.
- Pan, café, bebida y chupito del Valle del Jerte.

Precio: 29 euros

Restaurante Los Pilones

CTRA N-110 KM. 368. JERTE • Tlf. 927 47 02 04

Menú:

- Ensalada de naranjas con vinagreta de cerezas
- Cabrito a la brasa con salsa de cerezas.
- Tarta de queso con mermelada de cerezas
- Vino de Pitarra, Café y licor o aguardiente de cerezas.

Precio: 28 euros

Restaurante Regino

Ctra N-110 km. 390. CASAS DEL CASTAÑAR • Tlf. 927 47 81 16

Menú:

- Ensalada de Bacalao con Vinagreta de Cereza.
- Chuletillas de Lechal con Mermelada de Navalinda
- Biscuit de cereza
- Vino, agua ,cafe y chupito de licor del Valle

Precio: 28 euros

Restaurante Tipico Valle del Jerte

C/ Gargantilla nº 16. JERTE. • Tlf. 927 47 00 52 - 656 36 59 88

Menú:

- Patatas Escabechadas con Vinagreta de Cerezas ó Gazpacho de Cerezas.
- Carrileras Estofadas al Vino con Cerezas ó Cochinillo Asado Crujiente de la Dehesa.
- Cerezas Picotas al Vino sobre Arroz con Leche ó Nuestra tarta de Queso con Mermelada Casera de Cereza Picota.
- Vino Nadir Tinto (Zarcillo de Plata 2009), agua, café o infusiones . Opción por persona

Precio: 30 euros