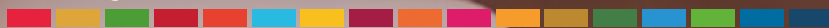


Extremadura TEMPLOS GASTRONÓMICOS

Distinciones MICHELIN | Reconocimientos Repsol

Estrategia de Turismo Sostenible de Extremadura 2030



La esencia de lo auténtico





Junta de Extremadura
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes
Coordinación General: Dirección General de Turismo
Año edición: 2023
Depósito Legal: BA-000726-2020

INTRODUCCIÓN

Templos gastronómicos te presenta una selección culinaria para los paladares más exquisitos que no te dejará indiferente, al saborear las delicias de nuestra gastronomía que, junto a las recetas tradicionales de las diversas culturas que han habitado estas tierras, han ido innovando para ofrecer al viajero una cocina de vanguardia con una identidad gastronómica singular. Todo ello unido a la extraordinaria calidad y variedad de las materias primas que se producen en nuestros campos, merecedoras de fama internacional, con doce Denominaciones de Origen y las cinco Indicaciones Geográficas Protegidas de Extremadura, que aseguran el éxito de tu experiencia gastronómica.

En las siguientes páginas encontrarás establecimientos reconocidos y mencionados por la Guía MICHELIN y la Guía Repsol, que galardona con un Sol a los restaurantes Versátil, Eustaquio Blanco, Homarus, Javier Martín y Torre de Sande, todos ellos en la provincia de Cáceres, y a Dromo, Galaxia, Lugaris, Mandukar, Marchivirito y Acebucho en la de Badajoz.

Las propuestas de estos Templos gastronómicos te trasladan a un viaje de los sentidos dibujando paisajes gastronómicos en cada una de ellas. En el norte encontramos el pimentón, las cerezas y el aceite de oliva virgen extra, junto con otros productos de altas sierras y bosques, que generosos nos regalan sus productos silvestres. Este viaje de sabores únicos hacia el sur, recalca en territorios queseros por excelencia con las denominaciones queseras de Torta del Casar, Queso de Acehúche, Queso de los Ibores y con la miel Villuercas-Ibores, para endulzar propuestas de ayer y de hoy. Muy cerca

se oye el fluir del agua de los ríos Tajo y Guadiana, que proporcionan productos de la huerta: exquisitas frutas, verduras, hortalizas y arroz. Todo ello flanqueado por hectáreas infinitas de dehesas que custodian una tradición ganadera fruto de una relación muy especial entre el hombre y su medio natural, cuyo resultado se manifiesta en las Denominaciones de Origen Dehesa de Extremadura y las Indicaciones Geográficas Protegidas Cordero, Ternera y Vaca de Extremadura. Te recomendamos que acompañes tus platos con vinos extremeños con DOP Ribera del Guadiana, IGP Vino de Extremadura o si lo prefieres, con Cava de Almendralejo, el municipio que se encuentra más al sur de la DOP Cava. Sin duda el complemento estrella de una gastronomía singular.

La gastronomía forma parte de nuestra cultura y define muchas de nuestras tradiciones y celebraciones más singulares. Multitud de fiestas y eventos se llevan a cabo a lo largo del año en los que algún alimento es el protagonista, algunas de ellas han sido declaradas Fiestas de Interés Turístico de Extremadura.

Saborea nuestra gastronomía y olvídate de las prisas. La vida tranquila de nuestros pueblos y ciudades te permitirá disfrutar de forma pausada de la riqueza patrimonial, de la calidad de nuestros espacios naturales, revivir tradiciones de antaño y saborear al máximo nuestros placeres gastronómicos.

Extremadura te espera.

ÍNDICE

Mapa de situación

PLASENCIA Y NORTE DE EXTREMADURA

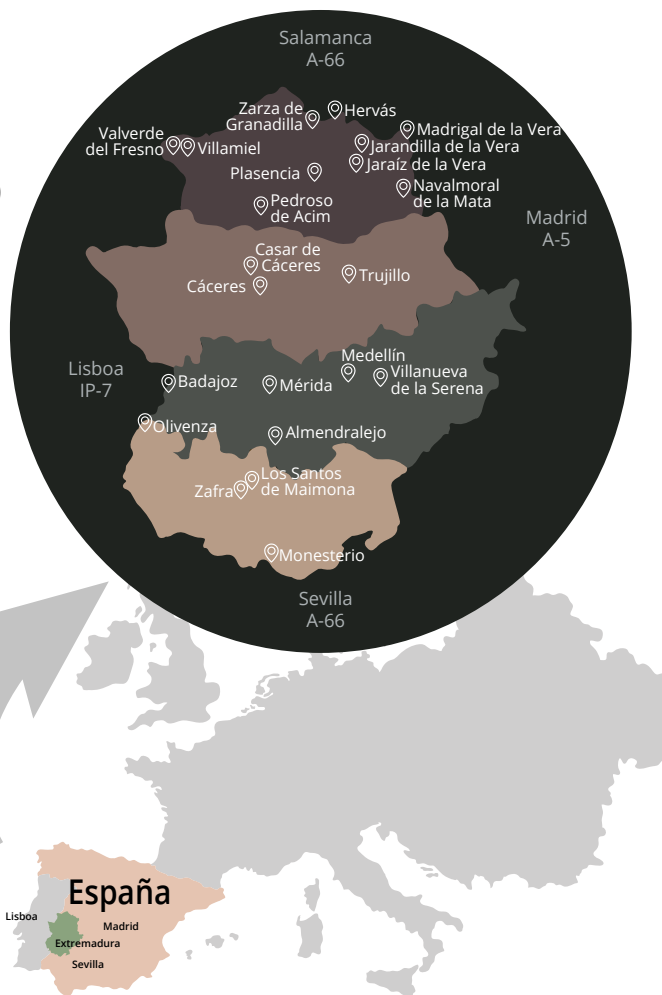
1. **Boada** | Villamiel (P-5)
2. **El Molino** | Madrigal de la Vera (P-6)
3. **El Palancar** | Pedroso de Acím (P-7)
4. **Hábitat Cigüeña Negra** | Valverde del Fresno (P-8)
5. **La Finca** | Jaraiáz de la Vera (P-9)
6. **La Terrazita** | Navalmoral de la Mata (P-10)
7. **Nardi** | Hervás (P-11)
8. **Parada de la Reina** | Plasencia (P-12)
9. **Sésamo Casa de Comidas** | Hervás (P-13)
10. **Succo** | Plasencia (P-14)
11. **Veratus** | Jarandilla de la Vera (P-16)
12. **Versátil** | Zarza de Granadilla (P-17)

CÁCERES Y ENTORNO

13. **Albalat** | Cáceres (P-18)
14. **Alberca** | Trujillo (P-19)
15. **Atrio** | Cáceres (P-20)
16. **B-Nomio** | Cáceres (P-21)
17. **Borona Bistró** | Cáceres (P-22)
18. **Casa Claudio** | Casar de Cáceres (P-23)
19. **Corral del Rey** | Trujillo (P-24)
20. **El 13 de San Antón** | Cáceres (P-25)
21. **El Figón de Eustaquio** | Cáceres (P-26)
22. **Eustaquio Blanco** | Cáceres (P-27)
23. **Homarus** | Cáceres (P-28)
24. **Javier Martín** | Cáceres (P-29)
25. **La Casa del Sol** | Cáceres (P-30)
26. **Las Corchuelas** | Cáceres (P-31)
27. **Madruelo** | Cáceres (P-32)
28. **Torre de Sande** | Cáceres (P-34)

BADAJOS, MÉRIDA Y ENTORNO

29. **A de Arco** | Mérida (P-35)
30. **Ábako** | Villanueva de la Serena (P-36)
31. **Carnívora** | Badajoz (P-37)
32. **Castúo** | Almendralejo (P-38)
33. **Dromo** | Badajoz (P-39)
34. **El Alma del Genio** | Badajoz (P-40)
35. **Galaxia** | Badajoz (P-41)
36. **Lugaris** | Badajoz (P-42)
37. **Mandukar** | Villanueva de la Serena (P-43)
38. **Marchivirito** | Badajoz (P-44)
39. **Quinto Cecilio** | Medellín (P-45)
40. **Tuétnano** | Mérida (P-46)



ZAFRA Y SUR DE EXTREMADURA

41. **Acebuche** | Zafrá (P-47)
42. **Agatxao Cooking Loft** | Los Santos de Maimona (P-48)
43. **Arco** | Zafrá (P-49)
44. **Casa Maila** | Olivenza (P-50)
45. **El Rinconcillo** | Monesterio (P-52)
46. **La Rebotica** | Zafrá (P-53)



Boada Villamiel

R-CC-01512



INFORMACIÓN


DIRECCIÓN

C/ Calvo Sotelo, 11
10893 - Villamiel

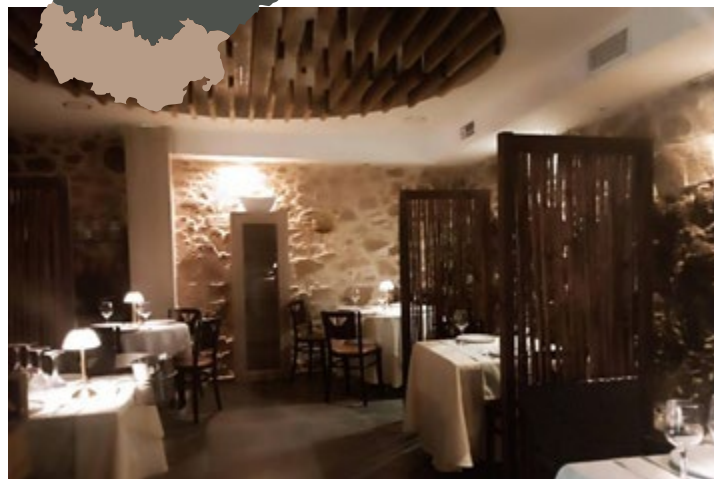

TELÉFONO

+34 639 36 86 83


CORREO

miboada66@gmail.com

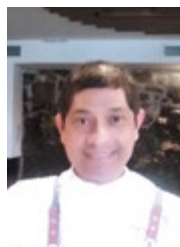

WEB



Restaurante Boada ofrece una opción diferente en restauración, con una carta tradicional, con toques modernos y guiños a la cocina actual. Tienen comida latina, asiática y platos internacionales que se fusionan con las recetas más tradicionales de la tierra.



EL CHEF RECOMIENDA



Nuestra carta va cambiando constantemente. Recomendamos nuestros menús degustación en los cuales podéis disfrutar de nuestros platos fusión.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"El esmero a la hora de conseguir el producto, la capacidad para cambiar la carta con frecuencia y la técnica culinaria de su chef peruano lo sitúan como un restaurante emergente y sorpresa, alejado de las grandes rutas y ciudades, pero que justifica un viaje".



R-CC-01439



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Garganta de Alardos
10480 - Madrigal de la Vera

TELÉFONO

+34 927 56 56 39

CORREO

monsieurmolino@gmail.com

WEB

www.monsieurmolino.com

El Molino

Madrigal de la Vera



Este establecimiento, se ubica en un antiguo molino restaurado a orillas de la garganta de Alardos. Ofrece platos diferentes en los que las verduras son las protagonistas de la mesa. Su menú degustación con un precio asequible, nos sorprende con productos típicos de la zona y otros sabores que sorprenden a los comensales.

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"Solo sirven un menú degustación sorpresa, de tinte actual pero con claras bases tradicionales y una apuesta, sin complejos, por las verduras frescas de la zona."



EL CHEF RECOMIENDA

Nuestro menú degustación

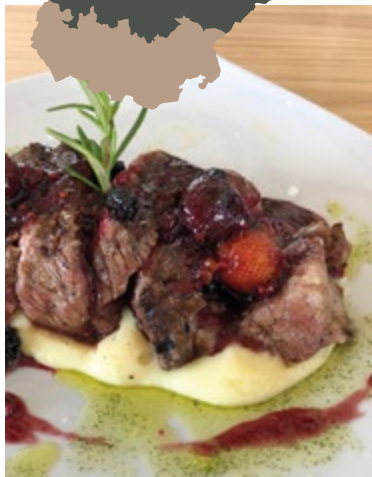




El Palancar

Pedroso de Acím

R-CC-00787



INFORMACIÓN


DIRECCIÓN

Carretera de "El Palancar"
Pedroso de Acím


TELÉFONO

+34 927 19 20 33


CORREO

restauranteelpalancar@
elpalancar.com


WEB

elpalancar.com

La cocina de El Palancar está basada en productos muy de la tierra como la patatera, la morcilla, las setas, el cerdo ibérico, el cabrito o el cordero y se complementa con otros de calidad y notoriedad contrastada como la merluza del cantábrico o el pulpo gallego. Con ello, consiguen una armonía en su carta que hace al cliente disfrutar de un producto de calidad en un entorno idílico.

EL CHEF RECOMIENDA



Se puede disfrutar de un menú degustación con toques de modernidad diseñado especialmente por la Chef Pilar Burgos. Este menú degustación cambia todas las semanas, componiendo durante el verano las Jornadas gastronómicas "Noches de estrellas en el Palancar", jornadas que tienen una gran acogida y un gran éxito dentro del panorama gastronómico extremeño.

LA GUÍA MICHELIN DICE...

¡Junto al "conventito" de El Palancar! Ofrece cocina tradicional actualizada, carnes a la brasa y, durante el verano, unas curiosas cenas temáticas contemplando las estrellas.



R-CC-01559



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Ctra. Ex 205 Valverde-Hervás,
Km 24. Camino de la Granja a 4
km Valverde del Fresno

TELÉFONO

+34 676 82 91 72

CORREO

info@habitatcn.com

WEB

www.habitatcn.com

Hábitat Cigüeña Negra

Valverde del Fresno



En este asador con vistas a la dehesa extremeña, abierto en el hotel del mismo nombre, podrás degustar los mejores cortes de las carnes producidas en su propia finca de ganadería extensiva.

Aquí culmina todo el trabajo y cariño volcado en su olivar ecológico y en su ganadería extensiva crecida en libertad, que ofrecen excelentes materias primas al chef Jorge Ramajo, quien elabora una cuidada cocina de proximidad donde la parrilla es la reina.

EL CHEF RECOMIENDA

Nuestro chef propone una carta concisa y sugerente, nutrida con productos propios y de cercanía. Deliciosas preparaciones pensadas para maridar y resaltar las carnes cocinadas al carbón de encina en nuestra parrilla Elitxu.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Hábitat Cigüeña Negra es un interesante proyecto integral de ganadería, almazara, hotel y restaurante rural realmente encomiable y arriesgado que tiene mucho atractivo."





La Finca

Jaraíz de la Vera

R-CC-00897

RESTAURANTE
LA FINCA



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Ctra. EX-203,
Km. 32,800 - 10400
Jaraíz de la Vera



TELÉFONO

+34 927 66 51 50



CORREO

villaxarahiz@villaxarahiz.com



WEB

villaxarahiz.com



El restaurante La Finca está ubicado en Jaraíz de la Vera, en el hotel Villa Xarahiz de 21 habitaciones, cuenta con unas vistas increíbles desde una sala y una cafetería muy agradables. Villa Xarahiz conjuga la cocina extremeña tradicional con platos más vanguardistas. No faltan nunca las migas, la caldereta de cabrito, el cabrito asado o una buena tarta de queso verato. Pero también te puedes encontrar una pluma ibérica con kimchi y ceviche de verduras o una espuma de patata al curry y bogavante.

LA CHEF RECOMIENDA

Las migas, la caldereta de cabrito, el cabrito asado o una buena tarta de queso verato

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"Una casa de organización familiar en la que también existe la posibilidad de alojarse. En su carta no faltan las carnes de ibérico, la lechona, el cabrito verato... y las famosas Migas de la abuela Fidela"



R-CC-01202

LATERRAZITA**INFORMACIÓN****DIRECCIÓN**

Antigua Carretera N-V, km 179,5
10300 - Navalmoral de la Mata

TELÉFONO

+34 927 53 73 09

CORREO

info@laterrazitarestaurante.es

WEB

www.laterrazitarestaurante.es

La Terrazita

Navalmoral de la Mata



Preparados y comprometidos por una máxima: ofrecer una gran experiencia gastronómica en un ambiente pensado para el disfrute del momento. Una cocina sublime de atractivo mediterráneo, con las carnes y pescados a la brasa como especialidad. Disfruta de una experiencia gastronómica sofisticada donde la tradición y la modernidad se entretienen.

Este es el sabor de la Terrazita que puedes disfrutar en tu mesa.

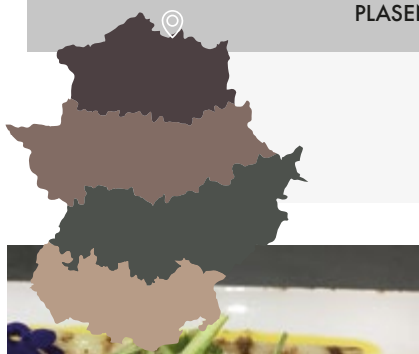
LA GUÍA MICHELIN DICE...

"...Cocina tradicional de producto, con buenos mariscos y carnes a la brasa."

**EL CHEF RECOMIENDA**

Contamos con una carta especialmente pensada para la brasa y el carbón.



**Nardi**

Hervás

R-CC-00210

**INFORMACIÓN****DIRECCIÓN**

Braulio Navas, 19
10700 -Hervás

**TELÉFONO**

+34 927 48 13 23

**CORREO**

info@restaurantenardi.com

**WEB**

restaurantenardi.com

Restaurante muy bien situado en una calle peatonal con fácil acceso. Los productos y recetas extremeñas son los grandes protagonistas, excepto el pescado, traído del Cantábrico. En Nardi prima la tradición, pero actualizada gracias a la creatividad de su chef. Los platos más representativos son los raviolis rellenos de manitas de cerdo a la extremeña, la pluma ibérica de bellota sobre puré de revolconas con salsa de miel de las hurdes y ajos y la flor extremeña, floreta, sobre crema de arroz con leche y sorbete de piña. El restaurante ofrece una amplia variedad de vinos con especial interés en los de la región.

EL CHEF RECOMIENDA

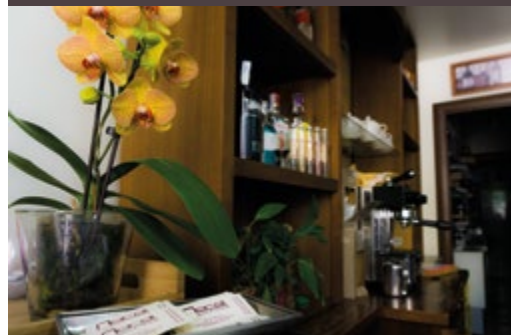
La oferta cambia cada temporada destacando el menú degustación en el que se puede degustar los platos más populares de cada estación.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Agradable local en la zona peatonal. Oferta de temporada acompañada principalmente con vinos de la zona. (D.O. vinos del Guadiana)."

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"Apuestan por una cocina tradicional actualizada que ensalce los productos del Valle de Ambroz."



R-CC-01468



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Calle Tornavacas, 2
10600 - Plasencia

TELÉFONO

+34 927 42 50 77

CORREO

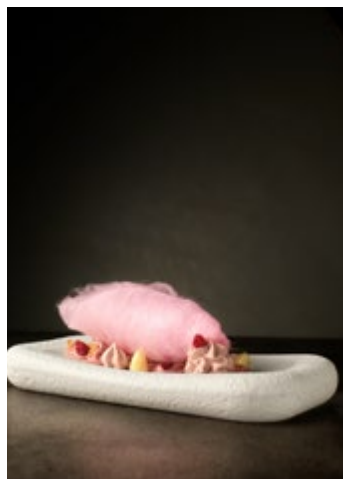
info@paradadelareina.es

WEB

www.paradadelareina.es

Parada de la Reina

Plasencia



Parada de la Reina es un espacio en constante evolución, con una gastronomía basada en cocina viajera y el mejor producto extremeño. Su filosofía es agrandar y sorprender, les gusta contar la historia de su abuela que está muy presente en todo lo que hacen. #poramoramartina

LA GUÍA REPSOL DICE...

"...La materia prima de su cocina es formidable, ya sea en las carnes ibéricas, ya sea en el atún Balfegó y en las verduras de los huertos locales de la vega del Alagón."



EL CHEF RECOMIENDA

Dejarse llevar, viajar a través de una cocina sin pretensiones, pero con muchas ganas de sorprender.





Sésamo Casa de Comidas

Hervás

R-CC-01262



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

C. Cuestecilla, 4
10700 - Hervás



TELÉFONO

+34 927 47 30 31



CORREO

info@sesamocasadecomidas.com



WEB

www.sesamocasadecomidas.com



Sésamo es una casa de comidas contemporánea ubicada en la judería de Hervás. Elaboran una cocina mediterránea de calidad que aúna tradición y modernidad en un ambiente íntimo y acogedor y con un servicio personal, profesional y cercano. Cambian su carta cada temporada para aprovechar los productos más frescos en cada estación.

EL CHEF RECOMIENDA



El arroz al horno con pato y alcachofas, el canelón de pollo de corral asado con salsa de foie y boletus, el tartar de salmón salvaje, las carnes de vaca madurada, el cochinito confitado con boniato asado y chutney de manzana y ras el hanout. También la torrija de brioche con crema pastelera y limón confitado.

LA GUÍA REPSOL DICE...


"...un nivel y una regularidad en la técnica y en la cocina que lo convierten quizás en el mayor reclamo gastronómico de Hervás, donde la oferta de restaurantes de calidad es verdaderamente espectacular."



R-CC-01232

S U C C O
 restaurante


INFORMACIÓN

DIRECCIÓN 
 Vidrieras, 7
 10600 - Plasencia

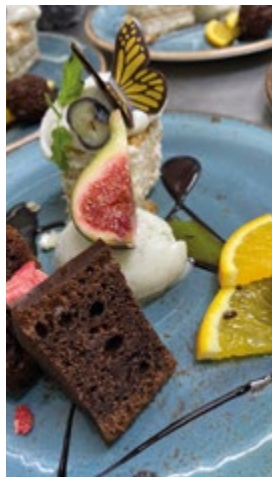
TELÉFONO 
 +34 927 41 29 32

CORREO 
 reservas@restaurantesucco.es

WEB 
 www.restaurantesucco.es

Succo

Plasencia



Situado en pleno centro de Plasencia, el restaurante Succo nace con objeto de ofrecer al público un espacio diferente, que apuesta por el confort y la elegancia. Las mejores materias primas y el sabor a Extremadura son protagonistas de la experiencia gastronómica. En Succo podrá disfrutar de una carta en la que destaca el jamón Ibérico D.O Dehesa de Extremadura, la torta del Casar, zorongollo, carpaccio de wagyu, tiradito de pez mantequilla, carnes extremeñas y pescados con recetas autóctonas.

LOS CLIENTES DICEN...

"Cocina extremeña con una cuidada materia prima e innovación en las presentaciones. Decoración funcional y moderna."

EL CHEF RECOMIENDA

Tiradito de pez mantequilla con aliño mediterráneo
 Alcachofas confitadas, huevo escalfado y pan con tomate
 Bacalao gratinado con muselina de ajos tiernos y tomates asados
 Milhojas de solomillo de ternera y verduras asadas
 Cochinillo cochifrito sobre crema de patatas y pimientos de padrón





R-CC-00978



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Puente del Parral, s/n
10450 - Jarandilla de la Vera



TELÉFONO

+34 643 53 05 00



CORREO

info@restauranteveratus.com



WEB

www.restauranteveratus.com



Veratus

Jarandilla de la Vera



Trabajan dos conceptos totalmente diferentes. Una carta con una cocina de autor, de temporada y donde intentan aprovechar al máximo los productos locales y de sus propias cosechas que recogen en su huerto ecológico. Esta carta cambia cada 3/4 meses. Por otra parte, tienen otra carta más informal, menos técnica, para compartir.

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"El joven chef al frente defiende una cocina actual que siempre intenta ensalzar los productos de temporada de la zona."

EL CHEF RECOMIENDA

El cilindro de cochinillo deshuesado con crema de castañas y shiitake al romero, las croquetas de tasajo o los raviolis de jabalí, jugo de ave y cebolla.





Versátil

Zarza de Granadilla

R-CC-01490



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Lagar, 6
Zarza de Granadilla



TELÉFONO

+34 645 84 49 54



CORREO

versatilrural@gmail.com



WEB

www.versatilrural.com



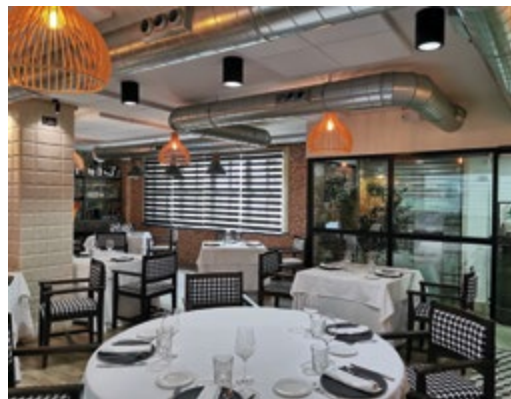
Restaurante gastronómico, elegante y versátil. Cuenta con dos locales totalmente independientes, cada uno con un estilo diferente, pero con la misma filosofía: querer premiar a sus clientes con un momento único y disfrutar de una experiencia gastronómica en todos sus sentidos. Ofrece los mejores productos tanto del campo como de la tierra y del mar. Su oferta gastronómica se basa en un Restaurante en el cual ofrecen dos menús degustación Versátil, uno con formato largo y otro de formato corto; y en la Bodega/Galería de arte en la cual se oferta una carta muy amplia y versátil.

EL CHEF RECOMIENDA



En el restaurante gastronómico los menús degustación elaborados con mucho mimo, cariño, técnica y elegancia basados en los mejores productos de la temporada.

En la bodega/galería de arte los platos históricos que son un éxito como: el carpaccio de Lomo ibérico, croquetas caseras, pulpo asado al carbón, zamburiñas asadas al carbón; nuestras carnes de ibérico, cordero y vacuno mayor maduradas asadas al carbón. En cuanto al dulce, la torrija caramelizada a la antigua, la tarta de quesos (Km0), la fina de hojaldre y manzana con chantilly de ron granadilla ó nuestra tartaleta rellena de crema limón y merengue caramelizado.



R-CC-00359



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Av. Ruta de la Plata, 4,
10001 - Cáceres

TÉLFONO

+34 927 038 303

CORREO

contacto@
restaurantealbat.com

WEB

restaurantealbat.com

Albalat

Cáceres



Ubicado en la Ruta de la Plata y en pleno corazón de Cáceres, Albalat es un restaurante familiar en el que se elabora una cocina tradicional actualizada en la que sus chefs reafirman su pertenencia a Extremadura y en la que apuestan por la cocina de mercado y el producto de temporada.

EL CHEF RECOMIENDA

Ensalada de perdiz roja de tiro escabechada con láminas de manzana y nueces.

Merluza rellena AlBalat

Pluma ibérica con cremoso de boletus al PX.

Pastel de zanahoria con helado de galleta.

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"Una casa llevada en familia! Presenta una zona de tapeo y un comedor actual, donde le propondrán una carta tradicional."

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Cocina extremeña en toda su amplitud y riqueza con algunas innovaciones. Manuel Espada y Juan Miguel Palacios, suegro y yerno, dirigen un equipo decidido a dar la mejor experiencia al cliente."





Alberca

Trujillo

R-CC-00822



INFORMACIÓN


DIRECCIÓN

Calle Victoria, 8
10200 - Trujillo


TELÉFONO

+34 927 32 22 09


CORREO

albercatrujillo@gmail.com

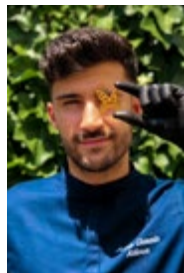

WEB

www.restaurantealberca.com

El incansable trabajo de la plantilla fue reconocido por la prestigiosa Guía Michelin, incluyendo al restaurante en la categoría Bib Gourmand.

Su chef, Mario Clemente, después de formarse con grandes cocineros por todo el territorio español, siendo gran amante de su tierra y del producto que ella ofrece, decidió volver a su casa para desarrollar todo lo aprendido en sus andanzas por esas cocinas.

EL CHEF RECOMIENDA



Nos caracterizamos por nuestro Jospes de leña de encina, corazón de nuestra cocina.

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"...apuestan por una cocina tradicional actualizada en la que las brasas de encina son las indiscutibles protagonistas..."



R-CC-01283



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Plaza de San Mateo, 1
10003 - Cáceres



TELÉFONO

+34 927 24 29 28



CORREO

info@restauranteatrío.com



WEB

restauranteatrío.com



Atrio

Cáceres



Atrio es, ante todo, un lugar de encuentros imprevisibles. Es la ciudad de Cáceres y en ella el sueño de Jose y Toño, sus autores. Y es la coincidencia en la búsqueda de las condiciones óptimas para disfrutar de los atractivos que ofrecen las relaciones entre un espacio urbano histórico y los ámbitos privados del hotel. Es también el afectuoso concierto de una larga vida en común ante un proyecto consecuente de compromiso profesional. Y, llegado este momento, es la feliz armonía con otros dos hacedores de sueños: los arquitectos Emilio Tuñón Álvarez y Luis Moreno Mansilla.

LA GUÍA MICHELIN DICE...

“El chef cacereño Toño Pérez propone una cocina innovadora de maridajes clásicos, muy cercana a los austeros productos de la zona y con guiños constantes al icónico “cochinito feliz” de la dehesa extremeña.”

LA GUÍA REPSOL DICE...

“Estratosférico, en todos los sentidos. El buque insignia de la buena mesa extremeña.”

EL CHEF RECOMIENDA

Empanadilla de taro, manteca y comino.
Flan de papada y caviar
Caretta de cerdo, cigala y jugo cremoso de ave
Perdiz al modo de Alcántara
Chocolate Ibérico con café y jamón rancio



**B-Nomio**

Cáceres

R-CC-01125

**INFORMACIÓN****DIRECCIÓN**Madre Isabel Larrañaga, s/n
Cáceres**TELÉFONO**

+34 927 24 08 40

**CORREO**

restaurante@b-nomio.es

**WEB**

b-nomio.com



El chef Benjamín Caballero logra en este restaurante fusionar los sabores de proximidad con los mediterráneos, respetando la tradición y jugando con la vanguardia al mismo tiempo. Una cocina llena de sentido, sensatez y calidad, que logra texturas y sabores sorprendentes donde los puntos de cocción son los protagonistas. Tiene dos menús degustación y una carta de veinte platos para todo el año, con doce más según temporada. Además, cuentan con una excelente bodega con más de 500 referencias vinícolas nacionales e internacionales.

EL CHEF RECOMIENDA

El chef recomienda los platos de la sección 100x100 ibéricos

**LA GUÍA REPSOL DICE...**

"El restaurante abrió en 2017 y cuenta con dos ambientes: uno informal sin mantel y un comedor convencional con estética moderna. En ambos reina la cocina de mercado. Carta de vinos con comentarios."


R-CC-01288




INFORMACIÓN

DIRECCIÓN 
Calle Catedrático Antonio Silva, 6
10001 - Cáceres

TELÉFONO 
+34 927 02 70 33

CORREO 
reservas@boronabistro.com

WEB 
www.boronabistro.com

Borona Bistró

Cáceres



Situado en pleno centro de Cáceres, propone una experiencia gastronómica basada en el recetario tradicional extremeño, elaborado desde un punto de vista creativo. Su oferta gastronómica se compone de tres armonías en forma de menú degustación en los que el producto de temporada y de proximidad tienen todo el protagonismo. La cocina tradicional extremeña les da las claves para elaborar platos distintos cada semana. Cocinan para realzar las cualidades propias en cada elaboración, de una manera sincera y respetuosa.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"...En la cocina consiguen aportar novedad y riesgo a platos tradicionales del entorno..."



EL CHEF RECOMIENDA

El producto del entorno es el eje sobre el cual gira nuestra propuesta gastronómica.

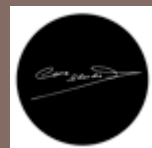




Casa Claudio

Cáceres

R-CC-00621



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Paseo de Extremadura 21
10190 - Casar de Cáceres



TELÉFONO

+34 927 29 02 46



CORREO

info@casaclaudio.com



WEB

www.casaclaudio.com

Trabajan muy bien la torta del Casar y los productos de cercanía. Disfruta de su carta fruto de una cocina innovadora basada en los mejores productos de Extremadura, sin olvidar lo más destacado del mercado nacional en cada temporada.

Además de la carta, tienen un menú degustación, menú mercado, uno del día muy económico y otro infantil. La carta de terraza es sugerente y la del restaurante es amplia y con una sensacional oferta de carnes ibéricas y de ternera, vaca, cabrito y cochinillo.

EL CHEF RECOMIENDA



Arroz cremoso de boletus con papada ibérica, Torta del Casar, trufa y crujiente de tinta de calamar.

Lomo de merluza asado con bearnesa y zorongollo extremeño.

Solomillo de cerdo especial de la casa relleno de trigueros, Torta del Casar y nuestra salsa.

Cheesecake de Torta del Casar con sus galletas de mantequilla y confitura de membrillo.

LA GUÍA/CLIENTE DICE...

"...Sabes conseguir un equilibrio entre el riesgo y la novedad y el clasicismo..."

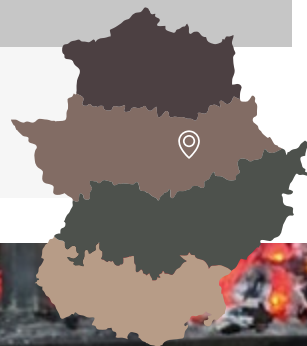


R-CC-00755



Corral del Rey

Trujillo



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Plazuela Corral del Rey, 2
10.200 - Trujillo



TELÉFONO

+34 927 32 30 71



CORREO

info@corraldelreytrujillo.com



WEB

corraldelreytrujillo.com



LA GUÍA MICHELIN DICE...

"Aquí la especialidad son los asados y las carnes rojas elaboradas en parrilla de carbón."

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Antonio Sánchez mantiene en alto su buen hacer culinario al frente de un local ubicado en el palacio de Piedras Albas (s. XVI). Todo un clásico: elegante y de esmerado servicio. Cocina tradicional. Asados y platos de la tierra ejecutados con solvencia."

Está situado en unas antiguas dependencias del palacio de Piedras Albas del siglo XVI. Cocina tradicional con toques innovadores de la gastronomía nacional y extremeña. Destacan las carnes al carbón de encina, los guisos típicos a fuego lento, los asados de cordero, cabrito y cochinillo lechal. Además ofrecen platos de innovación, productos de temporada, embutidos ibéricos de bellota, quesos extremeños y postres artesanos.

EL CHEF RECOMIENDA

Ensalada de yemas de espárrago blanco, salmón marinado, fruta en almíbar y vinagreta de cítricos.
Raviolis de rabo de toro sobre parmentier trufada y carpaccio de hongos.
Salmón marinado en soja a la parrilla con verduritas baby.

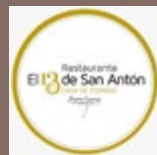




El 13 de San Antón

Cáceres

R-CC-01259



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Calle San Antón, 13
10003 - Cáceres



TELÉFONO

+34 927 21 50 07



CORREO

info@restauranteel13de
sananton.com



WEB

www.restauranteel13de
sananton.com



El restaurante está dividido en varias salas interiores y cuenta con una terraza en dos pisos. La carta ofrece un menú extremeño y hay una buena selección de ibéricos, quesos de la tierra y ensaladas. También elaboraciones como estofado, osobucco, cachopo, hamburguesa, chuleta, entrecot o pescados como la merluza (cogote, cocochas, rellena). Una de sus especialidades son los arroces, como: el arroz catovi. Una oferta muy local y extremeña.

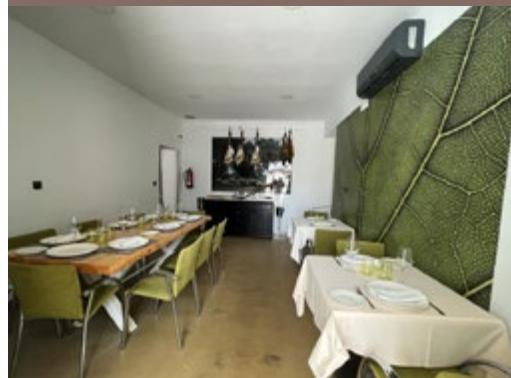


EL CHEF RECOMIENDA

Los arroces, los guisos y las carnes ibéricas.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"...Su especialidad son los arroces, también las carnes ibéricas y los embutidos y quesos de la tierra..."



R-CC-00022



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Plaza de San Juan, 12-14
10003 - Cáceres

TELÉFONO

+34 927 24 81 94

CORREO

reservas@elfigondeeustaquio.
com

WEB

www.elfigondeeustaquio.com

El Figón de Eustaquio

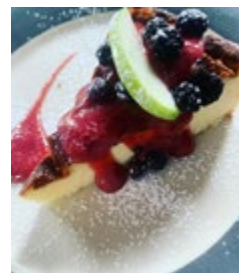
Cáceres



La mejor Cocina tradicional extremeña con productos de la tierra Desde 1947. Recetas extremeñas como platos de caza o migas y vinos locales en salones con vigas vista o mampostería. Su carta muestra una extensa propuesta en la que se puede encontrar desde sopa de tomate a boletus, pescados, carnes o migas y de postre técula, arroz con leche o leche frita.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"...La carta de El Figón es larga, inmensa y toca todos los palos de la gastronomía regional..."



EL CHEF RECOMIENDA

Recetas extremeñas como platos de caza o migas y vinos locales.



Eustaquio Blanco

Cáceres

R-CC-01145



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Av. Ruta de la Plata, 2
10001 - Cáceres



TELÉFONO

+34 927 23 95 20



CORREO

info@restauranteeustaquio.es



WEB

restauranteeustaquio.es



Situado en pleno centro urbano de Cáceres, en un local luminoso y con unas vistas excepcionales, el Restaurante está gestionado por Nerea, hija de Eustaquio Blanco, fiel defensor de la gastronomía extremeña; la cocina mantiene un legado cultural gastronómico fusionando platos tradicionales con elaboraciones propias más contemporáneas de la cocina de mercado.

EL CHEF RECOMIENDA



Migas extremeñas.
Selección de quesos y embutidos ibéricos.
Merluza de pincho nacional con suave gratinado de ajos negros y lombarda.
Solomillo de Ternera D.O. con salsa de Torta del Casar.
Biscuit de higo seco con miel de flores y Coñac.

LA GUÍA REPSOL DICE...


"Varios ambientes diferenciados, gastro-bar con tapas y raciones, una tappería, comedores clásicos y mesas en el jardín. Terraza para disfrutar los productos de temporada extremeños, caza, productos ibéricos y quesos cacereños."



R-CC-01371



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN 
C/ Miguel serrano s/n
10005 - Cáceres

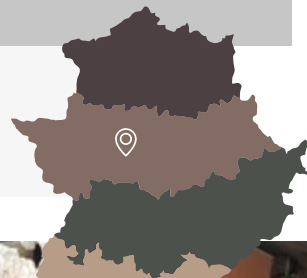
TELÉFONO 
+34 927 23 55 82

CORREO 
restaurantehomarus@gmail.com

WEB 
www.restaurantehomarus.com

Homarus

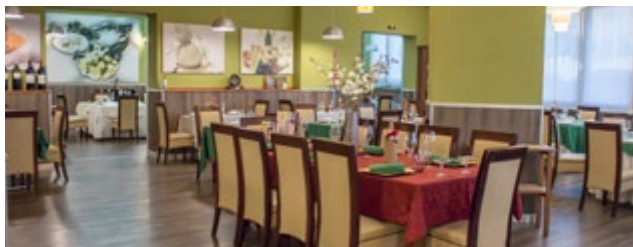
Cáceres



En un local moderno y elegante, trabajan una cocina tradicional autodidacta y creativa. Lute y Mari Luz ofrecen desde los fogones hasta la propia mesa una atención personal cercana a los comensales. Su cocina se caracteriza por su saber hacer y por la pasión en su trabajo.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"...uno de los referentes marinos de Cáceres, debido a su oferta de pescados y mariscos y al hecho de ser el arroz caldoso con bogavante su plato estrella..."



EL CHEF RECOMIENDA

Nuestras especialidades son el marisco y el pescado.





Javier Martín

Cáceres

R-CC-01383



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Juan Solano Pedrero, 15
10005 -Cáceres



TELÉFONO

+34 927 23 59 06



CORREO

reservas@restaurante
javiermartin.com



WEB

restaurantejaviermartin.com



Desde 2005, Javier Martín desarrolla su proyecto más personal en la ciudad de Cáceres en el restaurante que lleva su propio nombre. El chef aplica un concepto vanguardista de la gastronomía extremeña, que combina con los grandes productos del territorio nacional. Las instalaciones se complementan a la perfección con el estilo de cocina vanguardista de sus fogones, con un avanzado diseño en la línea de las últimas tendencias de las grandes capitales europeas. Es accesible y cuenta con una gran amplitud entre las mesas para mayor intimidad de los clientes. También dispone de una terraza jardín para las noches de verano. En sus elaboraciones, prima el sabor del producto, jugando a la vez con los grandes guisos tradicionales que se revalorizan con presentaciones elegantes y vanguardistas.

EL CHEF RECOMIENDA



Menú Experiencia Javier Martín

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"En este moderno local, muy bien llevado por una pareja en la barriada de Nuevo Cáceres, encontrará una completa carta tradicional con pinceladas actuales y varios menús."



R-CC-01539



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Calle Cuesta de la Compañía, s/n
10003 - Cáceres

TELÉFONO

+34 682 08 09 03

CORREO

reservas@
restaurantelacasadelosol.es

WEB

www.restaurantelacasadelosol.com

La Casa del Sol

Cáceres



LA GUÍA/CLIENTE DICE...

"Un gran complejo gastronómico dentro de un edificio histórico. Cocina contemporánea que ensalza la materia prima extremeña."



El complejo Gastronómico La Casa del Sol es un espacio multidisciplinar que cuenta con varios espacios diferenciados: restaurante, tappería, terraza mirador, tienda gastronómica y bodega. Su equipo de cocina trabaja sólo con productos de primera calidad para confeccionar una propuesta gastronómica con las mejores materias primas al servicio de la vanguardia en procesos y técnicas. Su carta se cambia trimestralmente, coincidiendo con las estaciones del año. Y se completa con una oferta fuera de carta en función de la producción de la temporada.

EL CHEF RECOMIENDA

Carnes y las elaboraciones a la brasa, el tartar, el ceviche, el carpaccio, las croquetas o la ensaladilla.





Las Corchuelas

Cáceres

R-CC-01148

Las Corchuelas

RESTAURANTE



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Ctra N-521, Km 52,100
10005 - Cáceres



TELÉFONO

+34 927 620 490



CORREO

palacioarenales@hospes.com



WEB

<https://www.hospes.com/es/palacio-arenales-spa/restaurante-corchuelas>



Su fusión de cocina extremeña tradicional con cocina de autor lo convierten en todo un referente culinario en Cáceres. Siéntate a la mesa en un ambiente cálido, flanqueado por arcos clásicos decorados con arte moderno, y echa un vistazo a su carta de vinos de la tierra para acompañar los deliciosos platos preparados por su chef. Jorge Galán es un cocinero creado así mismo, mente inquieta que se esfuerza por ampliar sus conocimientos y técnicas, autodidacta y fiel a la tradición culinaria de su tierra y de la materia prima que esta le ofrece.

EL CHEF RECOMIENDA



Milhoja de patatas con jamón Ibérico, torta y huevo trufado

LA GUÍA REPSOL DICE...

"...se nota un esfuerzo importante y una renovación y búsqueda de novedad y calidad en los vinos."



R-CC-01090


 madruelo
RESTAURANTE


INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Camberos, 2
10003 - Cáceres



TELÉFONO

+34 927 24 36 76



CORREO

madruelo@madruelo.com



WEB

madruelo.com



Madruelo

Cáceres



Pequeño y acogedor restaurante, ubicado entre las callejuelas de la parte antigua de Cáceres, rodeado de palacios, plazoletas y cigüeñas; un marco excepcional. Madruelo ofrece una gastronomía mediterránea, basada en productos de temporada y género local. Destacan sobre todo los aceites de fabricación propia y la manzanilla 100% cacereña, proveniente de la finca familiar de la sierra norte de la provincia. Son especialistas en cortes selectos de carnes autóctonas, en bacalao y setas, con una excelente selección de quesos de la tierra y un maridaje con vinos de la región. Los postres son artesanales al más puro estilo tradicional, con las recetas de toda la vida.

LA GUÍA MICHELIN DICE...

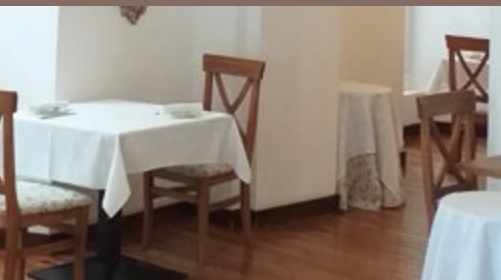
"Su chef elabora unos platos de base tradicional definidos por la calidad de las materias primas, normalmente extremeñas."

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Típica casa cacereña en el casco histórico de la ciudad, con un ambiente actual y agradable en su interior, para acompañar la cocina de Javier Domínguez basada en los productos frescos de la zona y la temporalidad."

EL CHEF RECOMIENDA

Carpaccio de retinto con foie
Selección de quesos de la tierra
Bacalao con boletus
Solomillo de retinto a la mostaza
Solomillo de ibérico con miel y romero





R-CC-00628



Torre de Sande

Cáceres



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Calle de los Condes, 3
10001 - Cáceres



TELÉFONO

+34 927 16 49 94



CORREO

contacto@torredesande.es



WEB

www.torredesande.es



LA GUÍA MICHELIN DICE...

"Oferta una cocina tradicional con toques actuales, destacando por sus verduras y sus carnes de cerdo ibérico..."

LA GUÍA REPSOL DICE...

"...complemento para 'Atrio', con una oferta "más casual y divertida", apuesta por un concepto de restauración desenfadada, una cocina sencilla pero con toques sorprendentes..."

Propuesta que Toño Pérez y Jose Polo plean como complemento a Atrio. Restaurante con un ambiente elegante, cuidado y con un servicio de primera línea que cuenta con cocina cercana, muy tradicional en el que destacan las brasas, los embutidos extremeños, el cuchareo y los grandes fondos.



EL CHEF RECOMIENDA

Algunos de nuestros platos son: coliflor asada con salsa especiada; berenjenas con miso y arroz suflado; brócoli con salsa de kimchi y canela; puerro a la brasa con salsa romesco; pescado del día, según mercado; vieira asada, caldo de coco y lemon grass; arroz con calamares, magro y alcachofas; pluma, secreto o presa ibérica al carbón; callos y morros; manitas de cordero...





A de Arco

Mérida

R-BA-01410



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Trajano, 8
06800 - Mérida



TELÉFONO

+34 924 30 13 15



CORREO

info@adearco.com



WEB

www.adearco.com



Cocina de mercado que apuesta por la materia prima y el producto extremeño, pero que también cuenta con productos de calidad a nivel nacional. El restaurante se encuentra junto al monumento Patrimonio de la Humanidad Arco de Trajano, pudiendo disfrutar de parte del mismo dentro de su magnífico comedor. Fue galardonado con el Premio AEXG Extremadura de Gastronomía en la categoría de Cocina Extremeña el año 2018 por la Academia Extremeña de Gastronomía.

EL CHEF RECOMIENDA



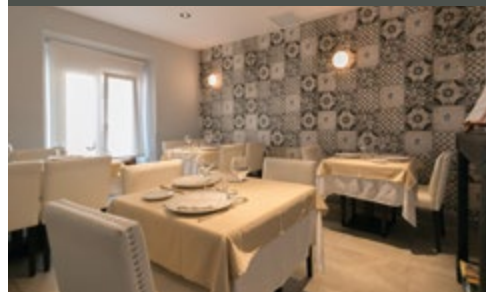
Embutidos de la tierra
Las flores de alcachofas confitadas a la plancha
Secreto ibérico
Chuletas de vaca 'premium'
Rodaballo salvaje

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"Se halla junto al Arco de Trajano y sorprende en la sala, pues esta muestra parte de sus ciclópeos sillares en piedra."

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Una opción magnífica. Calidad y entorno. Un restaurante joven, pero ya largamente premiado. El arco de Trajano está dentro del mismo restaurante. Para hacer su visita inolvidable."



R-BA-01286




INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Alonso Muñoz 8
06700 - Villanueva de la Serena

TELÉFONO

+34 924 96 11 16

CORREO

reservas@abakorestaurante.
com

WEB

abakorestaurante.com

Ábako

Villanueva de la Serena



ÁBAKO es un espacio gastronómico dual, donde se aúna lo mejor de la gastronomía con una estética moderna. Su cocina está basada en los productos de la tierra y de proximidad con los que logran elaborar platos para el recuerdo. El vino es otro protagonista importante: dispone de una carta con más de 160 referencias nacionales e internacionales, en la que no falta una cuidada selección de vinos extremeños.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Luminoso local que ofrece productos de proximidad con guisos como el arroz seco de rabo de toro. Buena bodega con explicación de cada vino."



EL CHEF RECOMIENDA

Arroz de rabo de toro
Tartar suave de atún con ensaladita y pipas de calabaza
Presas asadas con medallón de oca y salsa de uvas dulce

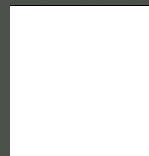




Carnívora

Badajoz

R-BA-01533



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

C/ Las Lavanderas, 1 - Local D
06006 - Badajoz



TELÉFONO

+34 661 42 17 04



CORREO

info@carnivorarestaurante.es



WEB

www.carnivorarestaurante.es



Concepto gastronómico único y especial donde la tradición y la vanguardia se fusionan. Propuesta de restauración completa en la capital pacense con una decoración muy cuidada y una cocina de alto nivel donde las carnes maduradas, los pescados y los arroces son sus protagonistas. Cuenta además con una excelente bodega y con una carta de coctelería y de cervezas.

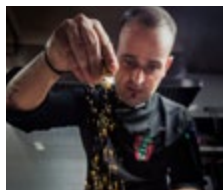


LA GUÍA REPSOL DICE...

"...es un restaurante cuyo principal objetivo es ofrecer materia prima de calidad y elaborarla de forma cuidada..."



EL CHEF RECOMIENDA



Los platos elaborados en brasa de carbón de encina.

R-BA-01528



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Francisco Pizarro, 53 06200 -
Almendralejo

TELÉFONO

+34 924 09 36 35

CORREO

restaurantecastuo@gmail.com

WEB

Castúo

Almendralejo



Castúo es el resultado de la fusión de la cocina tradicional con las técnicas y conocimientos adquiridos por su chef. La oferta gastronómica se basa en productos frescos de temporada, principalmente de Extremadura. Cuenta con una carta de vino con cerca de 80 referencias, tanto nacionales como internacionales.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Con apenas un año ya es una referencia en la ciudad por la autenticidad de las elaboraciones de los productos extremeños. Pescados, foie-gras con huevos fritos y carnes extremeñas, todo ello a la brasa y carnes extremeñas, todo ello a la brasa, conservan su sabor sin enmascararlo. Barra en la zona baja."



EL CHEF RECOMIENDA

Carne o pescado a la brasa
Steak tartar
Croquetas de langostinos
Ostras
Productos ibéricos como el jamón y el lomo de bellota





Dromo

Badajoz

R-BA-01594

DRŌMO
alta cocina informal



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Plaza la Molineta, 8 06011 - Badajoz



TELÉFONO

+34 924 04 14 50



CORREO

info@dromobadajoz.es



WEB

dromobadajoz.es



Dromo aún la pasión por viajar con hacer descubrir al comensal nuevos sabores y texturas. Situado en Badajoz, el restaurante pretende eliminar los tabús acerca de la “alta cocina” y convertirla en una auténtica experiencia gastronómica, la “alta cocina informal” de Juanma, su chef, con una propuesta llena de guiños a pequeños rincones sin abandonar sus orígenes extremeños. Dromo cuenta con una carta de platos en la que encontramos combinaciones sorprendentes acompañadas de los sabores rotundos de los productos de la tierra con algunos ingredientes de proximidad y otros de tierras más lejanas, pero siempre buscando la excelencia en el producto y en la manera de tratarlo.

EL CHEF RECOMIENDA



Un menú degustación compuesto por: Aperitivo, Amuse Bouche, Toma pan y moja, Cuatro entrantes, Un pescado, Una carne, Prepostre, Postre y Mignardises

LA GUÍA REPSOL DICE...


“Después de un largo recorrido por los restaurantes de primera división de nuestro país, Juan Manuel Salgado regresa a su tierra natal para emprender su gran proyecto, Dromo. Cocina de producto e innovación.”



R-BA-01523




INFORMACIÓN

DIRECCIÓN 
Bartolomé J. Gallardo, 6
06001 - Badajoz

TELÉFONO 
+34 924 10 65 95

CORREO 
info@elalmadelgenio.com

WEB 
elalmadelgenio.com

El Alma del Genio

Badajoz



En pleno corazón del centro de Badajoz se ubica El Alma del Genio, un nuevo concepto gastronómico donde la cocina nacional e internacional se dan la mano. El restaurante ofrece una carta gastronómica de fusión en la que se incorporan los productos autóctonos, siempre de primera calidad, que construyen la base de una cocina de excelencia. Considerado como un referente en la gastronomía pacense, su carta está integrada por más de 70 platos, pero sus especialidades son los ceviches, el tartar o los tiraditos de carnes de gran calidad.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Restaurante singular en el panorama extremeño que propone una cocina de calidad y producto que muestra fuertes influencias árabes y asiáticas. Decoración colorista y barroca."



EL CHEF RECOMIENDA

Ceviche de corvina
Spaghetti negro con bogavante
Wok de lagarto ibérico





Galaxia

Badajoz

R-BA-00218



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Av. de Villanueva, 6
06005 - Badajoz



TELÉFONO

+34 924 25 82 11



CORREO

jmmartinezne@gmail.com



WEB

www.happydigital.es/galaxia



Restaurante cuyas señas de identidad son el producto y el servicio de calidad. Destaca la chacina ibérica, el pescado fresco, los mariscos y las buenas carnes, tanto de retinto como otras denominaciones. Cuenta con una carta de postres caseros y otra de vinos y aperitivos, adaptadas a los alérgenos e intolerancias.



EL CHEF RECOMIENDA



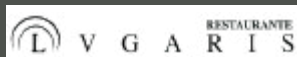
Revuelto Pepehillo
Merluza encebollada
Estofado de rabo de añojo o de retinto

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Uno de los restaurantes más singulares de Badajoz. Empezando por la decoración, que parece el interior de un cohete espacial, y siguiendo por su notable oferta de marisco fresco y raciones. Entrecot de retinto, almejas a la marinera, percebes, coquinas..."



CODIGO LOCAL



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Av. Adolfo Díaz Ambrona, 44
06006 - Badajoz

TELÉFONO

+34 924 27 45 40

CORREO

angellugaris@gmail.com

WEB

restaurantelugaris.es

Lugaris

Badajoz



El restaurante Lugaris es un proyecto a cuyo frente están dos profesionales del sector: Ángel Pereita y Javier García. Ubicado en la zona nueva de Badajoz, de camino a Portugal, la cocina está especializada en la fusión de tradición y nuevas tendencias con tres cartas al año (enero, abril y octubre). Javier García se encarga de la cocina y Ángel de la bodega y la sala del restaurante.

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"Acogedor y bien llevado por dos socios: Javier García, al frente de los fogones, y Ángel Pereita, pendiente tanto de la bodega como de la sala. El chef, siempre ha defendido la conservación de la cultura culinaria extremeña, los sabores de la Dehesa y su fusión con las técnicas más innovadoras"

LA GUÍA REPSOL DICE...

"El cocinero Javier García es todo un referente en la gastronomía extremeña. Un lugar tranquilo, con mesas para comer con absoluta discreción y platos siempre bien ejecutados."

EL CHEF RECOMIENDA

- Carpaccio de presa ibérica ahumada con aceite de trufa y queso.
- Milhojas de secreto ibérico con salsa de jamón.
- Crepes rellenos con salsa de chocolate.





Mandukar

Villanueva de la Serena

R-BA-01675



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

IPlaza de España, 6
06700 - Villanueva de la
Serena



TELÉFONO

+34 924 04 15 63



CORREO

reservas@mandukar.es



WEB

www.mandukar.es



Espacio vivo que está en permanente movimiento. Espacio pequeño donde pueden estar en contacto con el cliente y conocer más sus gustos. Les encanta encontrarse con clientes con ganas de aprender a comer y a saborear cosas nuevas, porque es todo un reto.

Mandukar un espacio gastronómico con identidad propia que busca sorprender.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"...brilla especialmente la obsesión por el sabor de un cocinero que maneja la brasa con destreza, acierta en el tratamiento de la verdura y llega a sorprender con propuestas de mar y montaña..."

EL CHEF RECOMIENDA



Disfrutar de nuestra carta y sugerencias de temporada o dejarse llevar con nuestro menú degustación EXPERIENCIA.



R-BA-00440



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Carretera de Cáceres, N 37
06007 - Badajoz

TELÉFONO

+34 924 27 66 28

CORREO

marchivirito@gmail.com

WEB

LA GUÍA REPSOL DICE...

“José Domínguez ha convertido una antigua venta de carretera en uno de los restaurantes de más renombre de la ciudad. Una apuesta por los platos de siempre, muchos de inspiración pacense, bien ejecutados y dispuestos sin florituras en un clásico comedor con terraza.”



Marchivirito

Badajoz



Dirigido por José Domínguez y sus hijos José Antonio y Javier, Marchivirito ofrece la mejor materia prima cocinada a la manera tradicional con un toque vanguardista; elaborada y servida por el mejor elenco de profesionales. Destacan sus pescados salvajes como el rodaballo a la plancha o su merluza rellena de Txangurro. En carnes, el rabo estofado o su steak tartar de retinto 100%. No podemos pasar por alto su repostería casera, guiada por Carmen Flores.

EL CHEF RECOMIENDA

Huevos con carabineros
Lasaña de rabo
Milhojas de canela con mascarpone y fresas marinadas.





Quinto Cecilio

Medellín

R-BA-00657



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Urbanización Quinto Cecilio S/N
06411 - Medellín



TELÉFONO

+34 924 82 28 01



CORREO

repcion
@hrquintocecilio.com



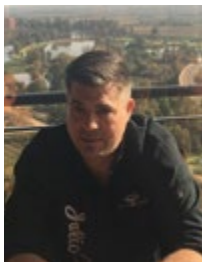
WEB

www.quintocecilio.com



La historia de Quinto Cecilio comienza en el año 1996, cuando a Miguel Lospitao se le ocurre la idea de hacer un pequeño mesón, en la parte más alta de la montaña frente al castillo de Medellín con unas vistas excepcionales. El restaurante sirve comida tradicional de Extremadura del más alto nivel, empleando el mejor producto local. Su especialidad: los arroces. Arroces caldosos, desde lo más cercano de la tierra extremeña, como el pollo, liebre, aves de temporada, hasta llegar al arroz con carabineros y al arroz con bogavante, una exquisitez para el paladar.

EL CHEF RECOMIENDA



Botón de oro con foie de pato y crujiente de arroz
Ensalada tibia de bacalao al pil pil con sus pimientos asados
Rodaballo al horno con refrito de ajos y vinagre de manzana
Costilla de buey a la brasa.

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Una propuesta gastronómica tradicional que hace un homenaje a la cocina del pasado, con especial dedicación por los arroces de productos de tierra y mar."



R-BA-01723




INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

John Lennon 26
06800 - Mérida

TELÉFONO

+34 924 83 07 16

CORREO

reservas@tuetano.es

WEB

www.tuetano.es

Tuétano

Mérida



Tuétano es un restaurante especial y singular, único en la ciudad de Mérida, Patrimonio de la Humanidad, ofrece una experiencia gastronómica muy cuidada y completamente distinta. Cocina de producto y de proximidad donde la calidad, el servicio, el entorno y el cariño que se le pone a todo lo que hacemos, marcan la diferencia. Tuétano brinda calidad a un precio razonable y servicio excepcional. Espacio gastronómico ubicado sobre restos arqueológicos romanos visibles al cliente a través de nuestro suelo de cristal.

Cuenta con el restaurante planta baja, Roof Bar con vistas a la Alcazaba Árabe en la primera planta con una terraza íntima y muy especial y un reservado con vistas al Puente Romano en la segunda planta.

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"...este restaurante se presenta como una opción más que apetecible tanto para tapear como para comer o incluso tomar una copa, pues también dispone de una agradable terraza."



EL CHEF RECOMIENDA

Nicolas Vázquez, nuestro chef ha desarrollado un concepto de cocina innovador para los fogones de Tuétano que se basa en la fusión de ingredientes frescos y de alta calidad con técnicas culinarias tradicionales y modernas. Nuestro fuerte son las carnes, no dejará indiferente, nuestro cochinitillo al estilo chef o nuestra costilla BBQ nada convencional.





Acebuche

Zafra

R-BA-01576



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Santa Marina, 3
06300 - Zafra



TELÉFONO

+34 924 55 33 20



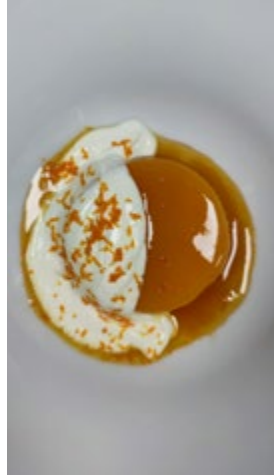
CORREO

info@acebucherestaurante.com



WEB

www.acebucherestaurante.com



Acebuche es la materialización del proyecto gastronómico de Javo y Carmen. Nace con la idea de reinterpretar el buen trabajo que se venía realizando años atrás en este local.

Su cocina se centra en el excelente trato del producto gracias al uso de una técnica refinada, la fusión de sus dos culturas —la argentina y la extremeña—, y el protagonismo de los procesos caseros y artesanales de todas las elaboraciones, preparadas con mucho cariño en el propio local.

EL CHEF RECOMIENDA

Canelones de pulpo, empanaditas argentinas o rabo de vaca estofado con polenta.

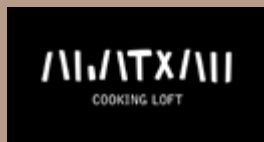


LA GUÍA MICHELIN DICE...

"...fusiona con acierto la cocina extremeña con la argentina ..."



R-BA-01704



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Camino de los Cabrerros, s/n
06230 - Los Santos de Maimona

TELÉFONO

+34 636 34 76 31

CORREO

agatxao@gmail.com

WEB

Agatxao Cooking Loft

Los Santos de Maimona



LA GUÍA REPSOL DICE...

"...El servicio es amable y con ganas de agradar a los comensales..."

Proyecto personal del chef Juan Enrique Fernández que mezcla sus raíces extremeñas con su formación en cocina vasca y de todo el mundo. El establecimiento, en antigua bodega rehabilitada, merece ser admirado.

Su cocina es una fusión entre lo tradicional y la vanguardia, con toques y aromas de otros continentes para encontrarse con variedad de arroces, pescados, carnes y postres. Entre los que destacan los asados, el pulpo y sus torrijas.

EL CHEF RECOMIENDA

Tataki de presa ibérica y de atún; tingas de pollo o pan bao ibérico.



**Arco**

Zafra

R-BA-01503

**INFORMACIÓN****DIRECCIÓN**Arco de San Antonio, 9
06300 - Zafra**TELÉFONO**

34 924 55 34 24

**CORREO**restaurante.arcozafra@
hotmail.com**WEB**

arcozafra.com

Restaurante situado en pleno casco histórico de Zafra, formando parte del amurallado de la casa palacio Duques de Alba. Local que realiza la edificación de la época con diferentes arcos, patio interior y aforo máximo en comedor y tapas de 75 personas. Estancia dividida en comedor y zona de tapas. Local bien situado y con buen acceso a minusválidos.

La oferta gastronómica en Arco es dinámica, con el cambio de carta estacional. Entre sus especialidades destacan las carnes de la tierra, de ibérico, retinto y cordero y de la mar siempre presente el atún rojo y el bacalao.

EL CHEF RECOMIENDA

ENTRANTES: Carpaccio de retinto.
Pulpo braseado sobre salmorejo negro.
PESCADOS: Tataky de atún rojo.
Bacalao a baja temperatura.
CARNES: Presa ibérica semicurada.
Paletilla de cordero a baja temperatura.

LA GUÍA REPOSOL DICE...

"Local luminoso y agradable ubicado en el corazón de Zafra, con diferentes ambientes y una cuidada propuesta gastronómica tanto de tapas como a la carta. Cocina sencilla bien elaborada que cuida el producto."



R-BA-00757



Casa Maila

Olivenza



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Colón, 3
06100 - Olivenza



TELÉFONO

+34 924 49 15 05



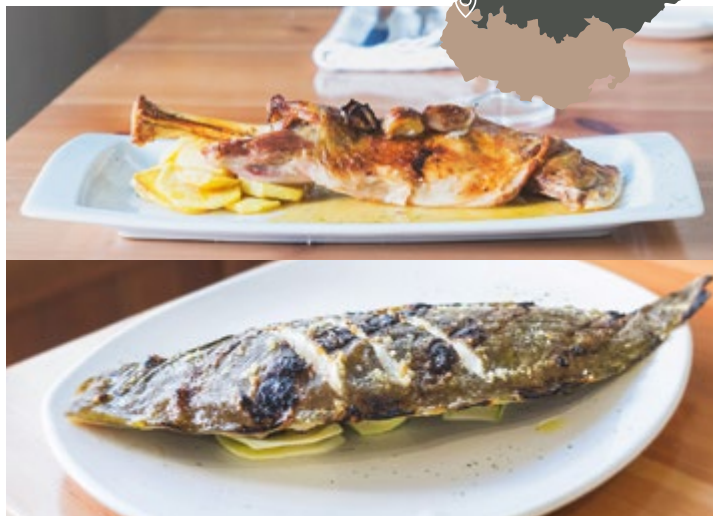
CORREO

casamaila@yahoo.es



WEB

restaurantecasamaila.com



Nada más entrar por la puerta de Casa Maila, se comienza a respirar el ambiente familiar del restaurante regentado por la tercera generación de una familia dedicada al buen hacer hostelero. Los aromas de la cocina tradicional oliventina, que fusionan lo mejor de la portuguesa alentejana con la extremeña, te embaucan en una experiencia gastronómica y social única en la comarca. Su cocina está basada en la tradición, pero introduce platos y técnicas de elaboración modernas, y un producto fresco de mercado. A su oferta gastronómica, le acompaña una gran selección de vinos nacionales para conseguir el maridaje perfecto.

EL CHEF RECOMIENDA

Bacalao a la portuguesa
Carpaccio de pulpo
Entrecot de retinto
Presa ibérica a la plancha

LA GUÍA REPSOL DICE...

"Cocina tradicional extremeña con producto de primera calidad. Bar de tapeo y restaurante agradable. Servicio profesional."





R-BA-00402



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Paseo de Extremadura, 67
Monesterio

TELÉFONO

+ 34 924 51 70 01

CORREO

elrinconcillo@hotmail.com

WEB

restauranterinconcillo.com

El Rinconcillo

Monesterio



El Rinconcillo, abierto desde Mayo de 1987, es el templo de la cocina de la Dehesa. La gastronomía que en estos fogones se desarrolla es una combinación entre la cocina histórica extremeña y un fuerte componente renovador que le dan a los platos una personalidad propia. Es una cocina renovada, pero sin traicionar a la tradición. Al mismo tiempo, se produce otra simbiosis fruto de su situación geográfica, la conjugación de materias primas andaluzas y extremeñas que da como resultado una gran riqueza culinaria. Su sello de identidad: cocina de la Dehesa y gastronomía sostenible. El restaurante hace un recorrido gastronómico por este ecosistema único en el mundo.

EL CHEF RECOMIENDA

Cochinillo confitado con puré especiado de boniato asado
Solomillo con foie, aceite de pistachos y tierra de jamón
Tartar de presa Ibérica con aceite de trufas y yema de huevo ecológico



LA GUÍA REPSOL DICE...

"Agradable local con 30 años de antigüedad con dos ambientes, uno de comida 'formal' y otro de comida más rápida e 'informal'. Destacan los quesos de oveja y de cabra extremeños, sin olvidar tomar el prestigioso jamón de cerdo ibérico de bellota."





La Rebotica

Zafra



Se encuentra en la judería del casco histórico de Zafra. Con arquitectura mudéjar en el interior, sorprende por su singular estética, con cocina a la vista. Ofrece cocina tradicional-actual con toques de modernidad y vanguardia.



EL CHEF RECOMIENDA



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

R-BA-00776



INFORMACIÓN



DIRECCIÓN

Botica, 12
06300 - Zafra



TELÉFONO

+34 924 55 42 89



CORREO

lareboticzafra@hotmail.com



WEB

lareboticzafra.com

LA GUÍA MICHELIN DICE...

"Se halla en el casco viejo y sorprende por su singular estética, a modo de casa antigua con la cocina a la vista. Cocina tradicional-actual con algún plato de influencia lusa."

LA GUÍA REPSOL DICE...

"En la judería del casco histórico con arquitectura mudéjar en el interior y cocina fiel al recetario y los productos autóctonos, con algunos toques de modernidad. Los productos extremeños de retinto y cerdo ibérico protagonizan la carta."

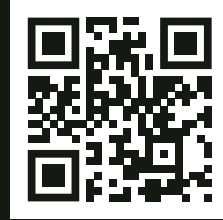






*“El descubrimiento
de un nuevo plato es de
más provecho para
la humanidad
que el descubrimiento
de una estrella”.*


Brillat- Savarin (1755-1826)








 www.turismoextremadura.com

 Descarga aquí esta guía
en formato digital

 ExtremaduraGastro

 @Ext_gastronomia

 turismoextremadura

 @ExtremaduraGastro



Extremadura

JUNTA DE EXTREMADURA