



VUELVEN LAS VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CEREZA PICOTA

- Sofisticadas propuestas de calidad con la reina de las cerezas, la Picota como ingrediente estrella
- La Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte, la Asociación de Turismo Rural y la Sociedad para la Promoción y Desarrollo del Valle del Jerte apoyan la iniciativa

Por sexto año consecutivo llegan al Valle del Jerte las Jornadas Gastronómicas de la Cereza Picota, en las que varios restaurantes de la comarca ofrecen propuestas de alta calidad en las que el ingrediente estrella es la reina de las cerezas, la Picota.

En plena temporada de cerezas y picotas del Jerte, algunos de los restaurantes de la comarca han apostado por este producto, para incluirlo en un menú especial con el objetivo de demostrar a sus clientes, todas las posibilidades culinarias que tiene la cereza.

Desde el próximo día 10 de junio y hasta el 17 de julio los visitantes del Valle del Jerte podrán degustar en varios restaurantes distintas propuestas tanto de cocina tradicional como de vanguardia que tendrán en común la máxima calidad y la Picota como elemento protagonista.

Las personas que disfruten de estos menús de calidad podrán además valorar los platos degustados y así participar en el sorteo de un menú para dos personas en el restaurante mejor valorado.

Cada restaurante aporta un estilo muy personal, siempre potenciando el sabor y la exquisitez de la Picota y apostando por aportar las presentaciones más sofisticadas para este producto de máxima calidad.

Para más información:

www.vallecereza.com

Recursos en <http://www.picotastv.com/>

Pilar Díaz Flores
DIRECTORA TÉCNICA
Móvil: 608250969
D.O.P. "Cereza del Jerte"
Ctra. Nacional 110.



Listado de restaurantes participantes:

Restaurante Túnel Del Hada

C/ Coronel Golfín, 63. JERTE

Tlf. 927 47 00 00

Menú

Salmorejo al toque de Cereza con Crujiente de Panceta Ibérica

Ensalada de Ahumados, Frutos Secos,

Cerezas al Natural y su Vinagreta

Rodaballo al Vapor sobre Salsa de Cítricos y

Cerezas

Medallones Ibéricos acompañados de Pera

Especiada y Brocheta de Cereza

Copa de Tiramisú con Cereza en dos texturas

Precio 35,00 €/Pax (Iva Incluido)

Infusión o Café incluidos

Resto de Bebidas no incluidas

Asador Restaurante Los Pilonos

N-110 Km. 367,9 . Jerte

Tlf. 927 47 03 78 – 626 43 41 66

Menú

Gazpachuelo de Trucha del Jerte

Medallones de Rabo de Toro en Salsa de Cerezas

Mousse de Cereza con Spaguettis de Gominola

Pan, Agua o Vino (Puerta Palma: D.O Ribera del

Guadiana) Licor de Cereza Valle del Jerte

32,00 € (Iva Incluido)

Restaurante Garza Real

C/ Piscina nº 12. Valdastillas.

Tlf. 927 47 50 55 – 626 98 27 84

Menú

Mousse Morcilla Patatera con Picotas.

Ajo Blanco con Cerezas.

Hamburguesa de Pescado con Ketchup de

Cerezas.

Solomillo de Cerdo Albardado y con Cerezas

Glaseadas.

Semifrío de Cerezas con su Espuma.

1 copa de Valdeusa ó 1 refresco ó 1 cerveza. Agua.

Precio 35 € Iva Incluido



Restaurante La Pradera Ctra.
N-110, Km. 390. Casas del Castañar
Tlf. 927 47 83 06 - 629 68 57 74

Menú

Gazpacho de Cerezas
Carrilera Ibérica Estofada con Salsita de
Almendras
Tarta de Queso con Confitura de Cerezas
Vino de la Tierra, Café o Infusiones Naturales y
Licores del Valle del Jerte
Precio 20 € Iva incluido
Reserva previa. Posibilidad de alternativa en los
platos según carta.

Restaurante La Serrana
Ctra . Garganta la Olla s/n. Piornal.
Tlf. 927 47 60 34

Menú

Ensalada Templada de Aguacate, Queso y Picotas
con Reducción de Módena.
Lomo de Dorada en Base de Panaderas y Cereza
Confitada.
Magret de Pato con Espuma de Cerezas y
Compota de Picotas.
Cerezas Picotas de D.O. Cerezas del Jerte.
Bodega.- Vino Tinto Nadir Roble.
Café y Licor.
Precio 30,00 €

Restaurante Alberjerte
Plaza Mayor nº 1. El Torno.
Tlf. 927 17 52 21 – 619 800 072

Menú

Terrina de Foie con Mermelada Casera de Picotas
del Jerte.
Gazpacho de Cerezas.
Caldereta Típica de Chivarra con Patatas.
Cerezas Envueltas en Chocolate y Helado.
Pan, Agua, Vino, Café y Chupito de Licor o
Aguardiente de Cereza.
Precio: 19 € Iva incluido.

Hotel Los Arenales
Ctra. N-110. Km. 368. Jerte.
Tlf. 927 47 02 50

Menú

Ajo Blanco con Guarnición de Cereza
Solomillitos de Cerdo con Salsa de Cereza
Cerezas Bañadas en Chocolate
Pan, Bebida, Café y Chupito de Cereza incluidos



Precio 30 Euros.

La Sotorriza

C/ Gargantilla nº 16. Jerte.

Tlf. 927 47 00 52 – 656 36 59 88

Menú

Ensalada de Bacalao Ahumado con Cerezas o

Gazpacho de Cerezas del Jerte

Carrilleras Ibéricas Estofadas al Vino con Salsa
de Cerezas o Cochinillo Ibérico Asado Crujiente de
la Dehesa

Mousse de Yogurt con Coulis de Cereza o

Nuestra Tarta de Queso con Mermelada Casera de
Cerezas Picotas

Pan, Agua, Café o Infusiones. Opción por
Persona.

Precio 30 Euros por comensal. Iva incluido.

Todos los servicios y productos fuera del menú se
cobrarán aparte.

Restaurante Las Palomas

Paraje la Peralea, s/n. Jerte.

Tlf. 927 47 02 04 - 689 28 21 16

Menú

Torta del Casar con Mermelada de Cereza

Gazpacho de Cereza

Solomillo de Ternera con Salsa de Cereza

Cuajada a la Confitura de Cereza

Vino de Pitarra, Café y Chupito de Cereza

Precio 35 Euros.

Rte. Puerto de Tornavacas

Ctra N-110 km. 357. Tornavacas

Tlf. 927 17 70 46

Tosta de Boletus con Toque de Picota

Chuletilas de Cabrito con Mostaza de Cereza

Tarta de Cerezas

Pan, Vino Ribera del Guadiana y Café

Precio: 25 Euros.