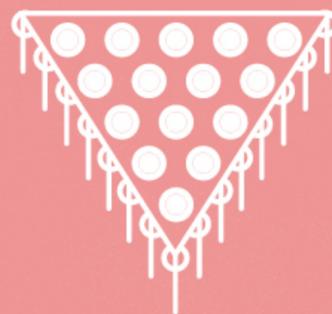


[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas



Cenas temáticas con actuaciones

*Pelujáncanu | La Bossa y la Vida | Mili Vizcaino y Rui Felipe | Libertad Pozo Rodríguez
#TrendingTípico | Cira | Luis Pastor | Observación de Perseidas | Pedro Calero Trío | Leticia Ruifernández
Manuel Pajares y Juan Carlos Guajardo | Proyección de Flamencuras, luz y verdad | Groovy Celtic Band | Ana Cantillo*

Información y reservas: Hospederías de Extremadura



[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas

Noches de verano, música en directo, cenas temáticas, observación de estrellas, edificios que cuentan historias en pueblos y paisajes de ensueño... Hospederías de Extremadura te propone un plan irresistible: veladas en sus ocho establecimientos que combinan gastronomía local, cuidadosamente interpretada por sus chefs, y cultura.

Bajo un cielo estrellado, no en vano Extremadura es uno de los mejores lugares del sur de Europa para contemplar la bóveda celeste, viajarás por los sabores de nuestra tierra y te reencontrarás con un placer que perdimos durante algún tiempo: sentir la música en vivo. Folk, bossa nova, rock, jazz, flamenco, danza contemporánea... Una muestra sonora y visual tan diferente como distintas son las ocho Hospederías.

Las actuaciones comienzan a las 23:00 horas y en ellas se cumplen todas las medidas de seguridad y limitación de aforo. Hospederías ha diseñado un menú exclusivo para estas veladas (25 euros P.V.P.)

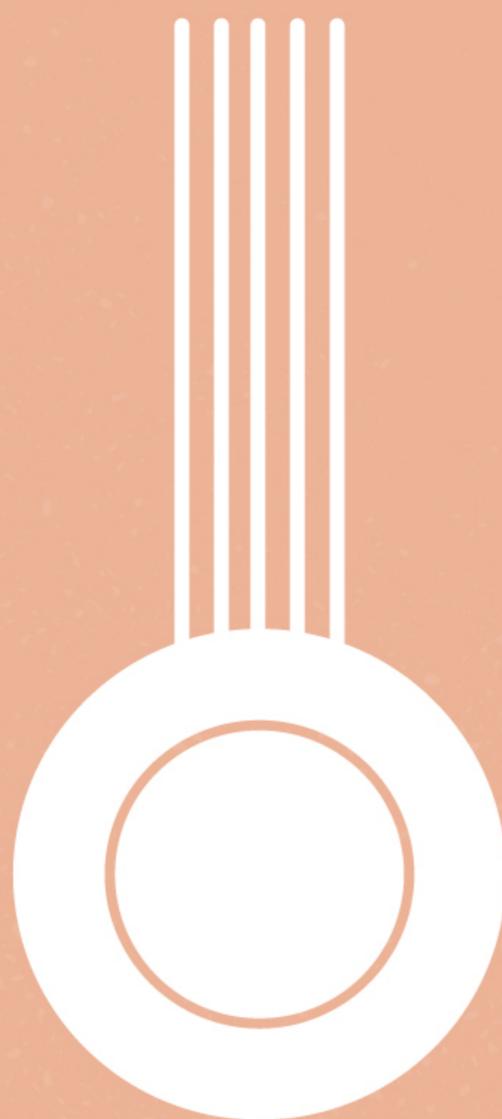


*¡Disfruta de las veladas a medianoche de
Hospederías de Extremadura!*

 **Hospederías
DE EXTREMADURA**

[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas



Hospedería Hurdes Reales

17 de julio de 2021



Hospederías
DE EXTREMADURA

[RESTAURANTE ALFONSO XIII]

17 de julio de 2021

Cocina tradicional, colorida y con elementos innovadores para saborear la gastronomía hurdana.

Amplios ventanales en una ubicación privilegiada para deleitarse con el paisaje de Las Hurdes.

CENA | 21:00h

[INTRODUCCIÓN] *Aperitivo*



Raviolis de calabacín caramelizados, rellenos de queso fresco con aliño de tomates secos y albahaca

[VERSO] *Entrante*



Ensalada de bacalao confitado con naranja y vinagreta templada de aceitunas negras cacereñas

[ESTRIBILLO] *Plato Principal*



Codillo ibérico asado al horno con parmentier de patatas 'meneás'

[CODA] *Postre*



Hojuelas con miel rellenas de helado de nata

[RITMO] *Bodega*

Vino Blanco y Tinto D.O.P. Ribera del Guadiana. Agua, cerveza y refresco. Café o infusión

CONCIERTO | 23:00h (Entrada libre hasta completar aforo)

Pelujáncanu


Restaurantes
DE HOSPEDERÍAS


APIO SÉSAMO CACAHUETE FRUTOS SECOS ALTRAMUZ SOJA GLUTEN HUEVOS PESCADO MOLUSCOS CRUSTÁCEOS LÁCTEOS MOSTAZA SULFITOS
CELERY SESAME PEANUTS NUTS LUPINS SOY GLUTEN EGGS FISH MOLLUSKS CRUSTACEANS MILK MUSTARD SULPHITES

[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas



Hospedería Conventual de Alcántara

24 de julio de 2021

[RESTAURANTE KÁNTARA]

24 de julio de 2021

Cocina succulenta con recetas de antaño, como la perdiz al modo de Alcántara, así como platos actuales y sorprendentes como el arroz cremoso con langostinos, boletus y Torta del Casar DOP. Situado en el antiguo comedor del convento del s. XV. Mantiene el legado de la tradición templaria con influencias de la cocina portuguesa.

CENA | 21:00h

[INTRODUCCIÓN] *Aperitivo*



Degustación de patés de nuestra tierra: codorniz al vino de Oporto, sardinas con mermelada de cereza y Torta del Casar con membrillo

[VERSO] *Entrante*



Timbal de bacalao, tomate y aguacate con yema curada a la sal, regado con gazpacho

[ESTRIBILLO] *Plato Principal*



Carrilleras ibéricas al vino de Oporto e higos sobre zócalo de patatas y arena de jamón

[CODA] *Postre*



Tarta de cerveza con helado de serradura

[RITMO] *Bodega*

Vino Blanco y Tinto D.O.P. Ribera del Guadiana. Agua, cerveza y refresco. Café o infusión

CONCIERTO | 23:00h (Entrada libre hasta completar aforo)

La Bosa y la Vida



[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas



Hospedería Conventual Sierra de Gata

31 de julio de 2021

[RESTAURANTE ULIVEIRAS]

31 de julio de 2021

Sus elaboraciones muestran la herencia gastronómica de la Sierra de Gata, animada con acertados toques de cocina de autor y haciendo uso de ingredientes locales de primera calidad.

Ambiente relajante y con vistas al jardín del hotel.

CENA | 21:00h

[INTRODUCCIÓN] *Aperitivo*



Mousse de Torta del Casar D.O.P. y dulce de tomate al comino

[VERSO] *Entrante*



Ensalada de bacalao marinado y crema de higos confitados

[ESTRIBILLO] *Plato Principal*



Solomillo de cerdo ibérico al carbón acompañado de gratén picante de patatas

[CODA] *Postre*



Bizcocho de chocolate relleno con coulis de pitarra y cerezas

[RITMO] *Bodega*

Vino Blanco y Tinto D.O.P. Ribera del Guadiana. Agua, cerveza y refresco. Café o infusión

CONCIERTO Y ACTUACIONES | 23:00h (Entrada libre hasta completar aforo)

Mili Vizcaino y Rui Felipe

Libertad Pozo Rodríguez

Nacho Rodríguez



[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas



Hospedería Puente de Alconéтар

7 de agosto de 2021

[RESTAURANTE TORRE DE FLORIPES]

7 de agosto de 2021

Cocina de autor que destaca por los productos extremeños y con Denominación de Origen de la región. Recetas de antaño y otras típicas de la zona donde se encuentra.

CENA | 21:00h

[INTRODUCCIÓN] *Aperitivo*



Lomo de sardina marinada y rustida sobre pan brioche de tomate con picada de verduras

[VERSO] *Entrante*



Gazpacho de ave de corral con almendras y cebolla roja encurtida

[ESTRIBILLO] *Plato Principal*



Secreto ibérico relleno de higos secos sobre bechamel de romero y quenelle de patata

[CODA] *Postre*



Sultanas heladas de Torta del Casar D.O.P. con mermelada de tomate y té matcha

[RITMO] *Bodega*

Vino Blanco y Tinto D.O.P. Ribera del Guadiana. Agua, cerveza y refresco. Café o infusión

CONCIERTO Y ACTUACIONES | 23:00h (Entrada libre hasta completar aforo)

#TrendingTipic

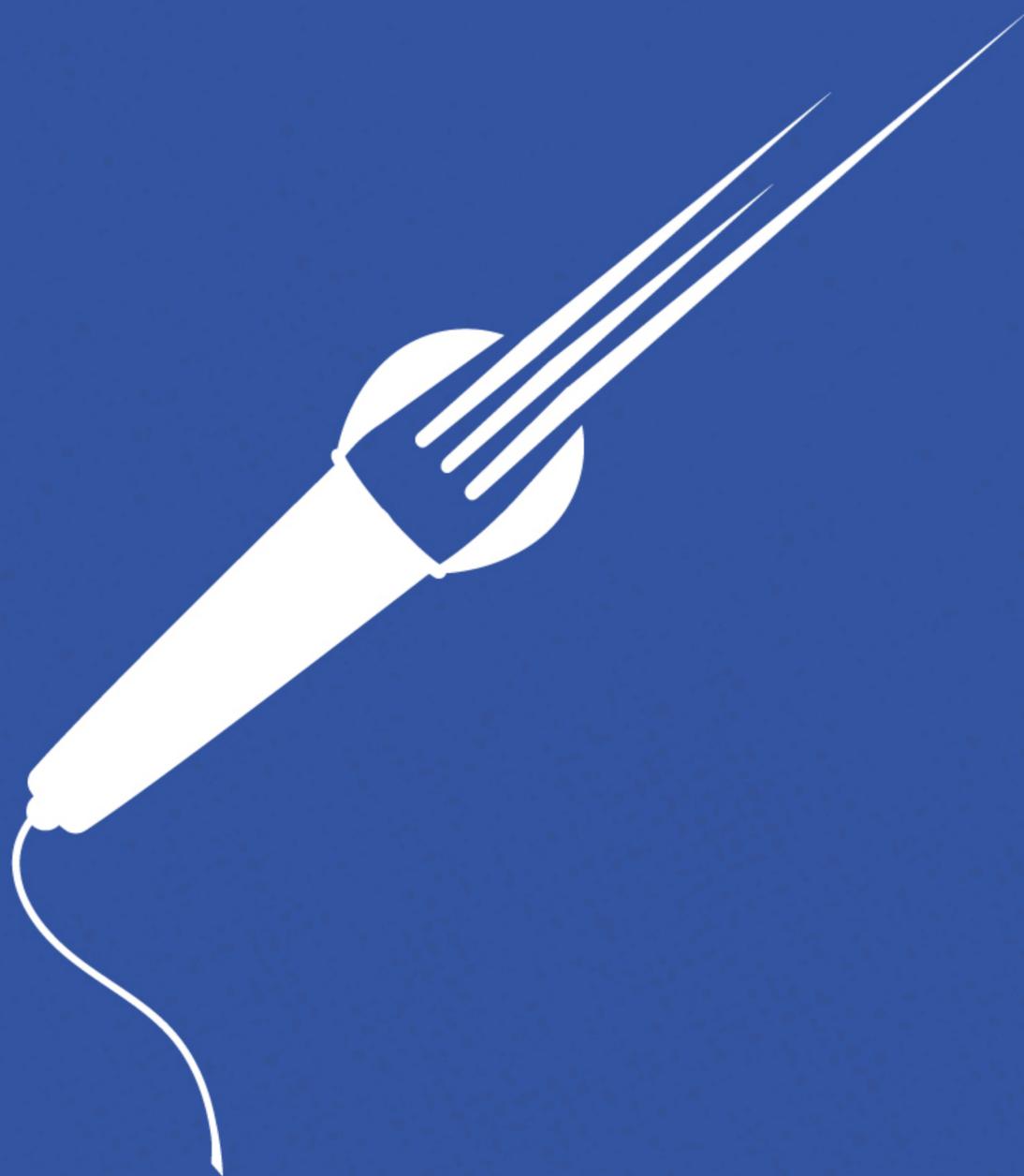
Cira


Restaurantes
DE HOSPEDERÍAS


APIO SÉSAMO CACAHUETE FRUTOS SECOS ALTRAMUZ SOJA GLUTEN HUEVOS PESCADO MOLUSCOS CRUSTÁCEOS LÁCTEOS MOSTAZA SULFITOS
CELERY SESAME PEANUTS NUTS LUPINS SOY GLUTEN EGGS FISH MOLLUSKS CRUSTACEANS MILK MUSTARD SULPHITES

[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas



Hospedería Parque de Monfragüe

14 de agosto de 2021

[RESTAURANTE EL PARAÍSO DE LOS SENTIDOS]

14 de agosto de 2021

Su cuidada gastronomía hace las delicias de los viajeros, al encontrar una gran representación de la cocina extremeña y una exquisita selección de vinos.

Vistas privilegiadas del Parque Nacional de Monfragüe a través de sus amplios ventanales.

CENA | 21:00h

[LUNA DORADA SOBRE CIELO NOCTURNO]

Aperitivo



Degustación de patés de nuestra tierra: codorniz al vino de Oporto, sardinas con mermelada de cereza y Torta del Casar D.O.P. con membrillo

[ENSALADA VÍA LÁCTEA, TRIANGULUM AUSTRAL, TIERRA EN

LLAMAS] *Entrante*



Timbal de bacalao, tomate y aguacate con yema curada a la sal, regado con gazpacho

[ACERTAE, ROLLITO DE METEORITOS, BRILLO ESTELAR]

Plato Principal



Lagarto con rollito de hojaldre, setas y reducción de vino blanco extremeño

[CAKE ASTRONOMY, ANILLO DE SATURNO]

Postre



Bizcocho relleno de colores con helado de nata y disco crujiente

[RITMO] *Bodega*

Vino Blanco y Tinto D.O.P. Ribera del Guadiana. Agua, cerveza y refresco. Café o infusión

CONCIERTO | 23:00h (Entrada libre hasta completar aforo)

Luis Pastor

Observación del cielo (Perseidas)


Restaurantes
DE HOSPEDERÍAS


APIO SÉSAMO CACAHUETE FRUTOS SECOS ALTRAMUZ SOJA GLUTEN HUEVOS PESCADO MOLUSCOS CRUSTÁCEOS LÁCTEOS MOSTAZA SULFITOS
CELERY SESAME PEANUTS NUTS LUPINS SOY GLUTEN EGGS FISH MOLLUSKS CRUSTACEANS MILK MUSTARD SULPHITES

[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas



Hospedería Valle del Ambroz

20 de agosto de 2021

[RESTAURANTE EL CONVENTO]

20 de agosto de 2021

Elegante, acogedor, tranquilo y perfecto para saborear la gastronomía extremeña sin prisas, apreciando cada sabor y disfrutando cada minuto.

Cocina tradicional con toques modernos y utilizando siempre productos de primera calidad. Selección de los mejores vinos extremeños, sorprendentes por su mezcla de potencia y elegancia en boca.

CENA | 21:00h

[INTRODUCCIÓN] *Aperitivo*

Canelón relleno de codorniz y manzana con aceite de trufa



[VERSO] *Entrante*

Ensalada de zorongollo con láminas de bacalao y vinagreta de cítricos



[ESTRIBILLO] *Plato Principal*

Solomillo ibérico confitado sobre parmentier de patata y salteado de verduras con soja



[CODA] *Postre*

Tiramisú al café con frutos rojos



[RITMO] *Bodega*

Vino Blanco y Tinto D.O.P. Ribera del Guadiana. Agua, cerveza y refresco. Café o infusión

CONCIERTO | 23:00h (Entrada libre hasta completar aforo)

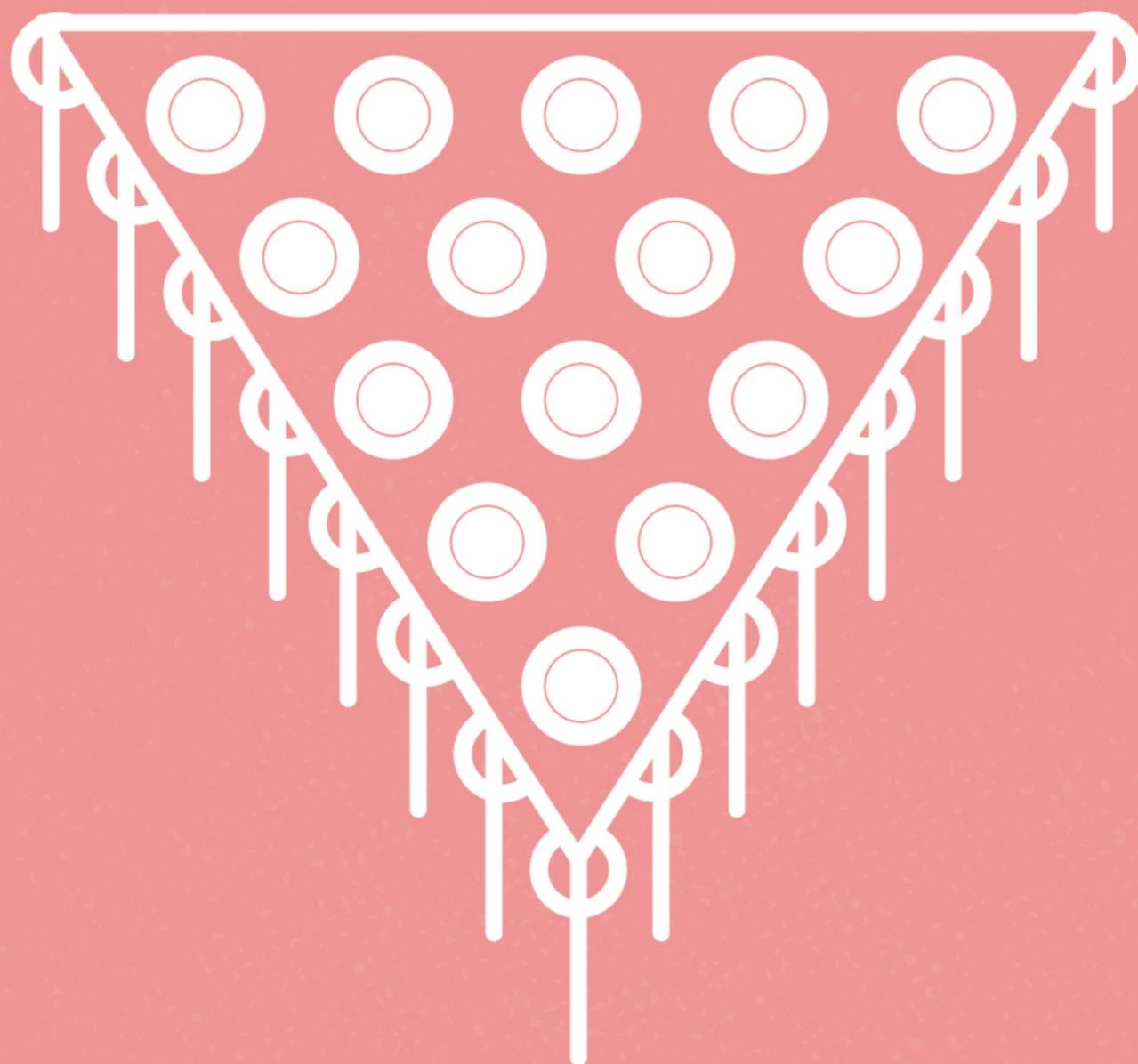
Pedro Calero Trio


Restaurantes
DE HOSPEDERÍAS


APIO SÉSAMO CACAHUETE FRUTOS SECOS ALTRAMUZ SOJA GLUTEN HUEVOS PESCADO MOLUSCOS CRUSTÁCEOS LÁCTEOS MOSTAZA SULFITOS
CELERY SESAME PEANUTS NUTS LUPINS SOY GLUTEN EGGS FISH MOLLUSKS CRUSTACEANS MILK MUSTARD SULPHITES

[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas



Hospedería Mirador de Llerena

27 de agosto de 2021

[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas



Hospedería Valle del Jerte

4 de septiembre de 2021

[RESTAURANTE FLOR DEL CEREZO]

4 de septiembre de 2021

Elaboraciones de primera, con el buen hacer de los restaurantes de Hospederías de Extremadura, y donde el producto estrella es la cereza picota.

Espacio amplio y luminoso con grandes ventanales para divisar el Valle del Jerte y la colorida arboleda que rodea a la Hospedería.

CENA | 21:00h

[INTRODUCCIÓN] *Aperitivo*



Vol au vent relleno de Torta del Casar D.O.P. y nueces con mermelada de mango

[VERSO] *Entrante*



Gazpacho de cereza con tartar de queso y aceite de albahaca

[ESTRIBILLO] *Plato Principal*



Solomillo de cerdo lacado con miel sobre patatas trufadas

[CODA] *Postre*



Tarta helada de leche condensada con frutos rojos

[RITMO] *Bodega*

Vino Blanco y Tinto D.O.P. Ribera del Guadiana. Agua, cerveza y refresco. Café o infusión

CONCIERTO | 23:00h (Entrada libre hasta completar aforo)

Groovy Celtic Band


Restaurantes
DE HOSPEDERÍAS


APIO SÉSAMO CACAHUETE FRUTOS SECOS ALTRAMUZ SOJA GLUTEN HUEVOS PESCADO MOLUSCOS CRUSTÁCEOS LÁCTEOS MOSTAZA SULFITOS
CELERY SESAME PEANUTS NUTS LUPINS SOY GLUTEN EGGS FISH MOLLUSKS CRUSTACEANS MILK MUSTARD SULPHITES

[CINCO SENTIDOS]

Ciclo de veladas musicales gastronómicas

Más información y reservas en:

[HOSPEDERÍA HURDES REALES]

Restaurante Alfonso XIII

927 434 139 | recepcion-hurdes@hospederiasdeextremadura.es

[HOSPEDERÍA CONVENTUAL DE ALCÁNTARA]

Restaurante Kántara

927 390 638 | direccion-alcantara@hospederiasdeextremadura.es

[HOSPEDERÍA CONVENTUAL SIERRA DE GATA]

Restaurante Uliveiras

927 144 021 | recepcion-sanmartin@hospederiasdeextremadura.es

[HOSPEDERÍA PUENTE DE ALCONETAR]

Restaurante Torre de Floripes

924 309 427 | recepcion-alconetar@hospederiasdeextremadura.es

[HOSPEDERÍA PARQUE DE MONFRAGÜE]

El Paraiso de los Sentidos

927 455 278 | recepcion-monfrague@hospederiasdeextremadura.es

[HOSPEDERÍA VALLE DEL AMBROZ]

Restaurante El Convento

927 474 828 | recepcion-ambroz@hospederiasdeextremadura.es

[HOSPEDERÍA MIRADOR DE LLERENA]

Restaurante Doña Mariana

924 870 597 | recepcion-llerena@hospederiasdeextremadura.es

[HOSPEDERÍA VALLE DEL JERTE]

Restaurante Flor del Cerezo

927 470 101 | direccion-jerte@hospederiasdeextremadura.es

[CINCO SENTIDOS]
Ciclo de veladas musicales gastronómicas



*¡Disfruta de las veladas a medianoche de
Hospederías de Extremadura!*