



Tæjo
Internacional
Destino Gastronómico

Guía Gastronómica
Guía Gastronómico



GUÍA GASTRONÓMICA
GUIA GASTRONÓMICO
TAEJO INTERNACIONAL DESTINO GASTRONÓMICO

1. Taejo Internacional Destino Gastronómico
Taejo Internacional Destino Gastronómico
2. Agenda Gastronómica
Agenda Gastronómica
3. Nuestros establecimientos
Os nossos estabelecimentos
4. Recetas que saben a gloria
Receitas que sabem a glória
5. Mapa Gastronómico
Mapa Gastronómico



1 Taejo Internacional Destino Gastronómico
Taejo Internacional Destino Gastronómico



TÆJO INTERNACIONAL DESTINO GASTRONÓMICO

Adentrándonos en el extremo suroeste de la provincia de Cáceres nos encontramos con el Parque Natural Tajo Internacional, primer Parque Natural Internacional de Europa, compuesto por dos espacios naturales protegidos de idénticas características, situados en España y en Portugal, con un elemento común, el río Tajo, frontera natural que actúa como nexo de unión del territorio.

Es aquí donde el Río dibuja una Raya, mostrando en cada tramo de la misma, el reflejo de la personalidad de un entorno dotado de singularidades y tradiciones por descubrir.

La parte española del Parque se extiende a lo largo de 25 mil hectáreas, incluyendo 11 términos municipales, que van desde Valencia de Alcántara hasta Zarza la Mayor, pasando por Alcántara, Brozas, Carbajo, Cedillo, Herrera de Alcántara, Membrió, Salorino, Herrerueta y Santiago de Alcántara; uno a uno, cada municipio va configurando una carta de sabores cargada de matices.

Maravilla natural

En esta privilegiada localización, el río Tajo se convierte en una estrecha entalladura, rasgada por innumerables arroyos que conforman los riberos. Estos adquieren una mayor relevancia en su tramo fronterizo donde, junto al río Tajo, confluyen numerosos cursos de agua, y tres ríos de gran importancia: el Erjas, el Salor y el Sever.

En esta zona de riberos encuentra refugio una de las más importantes poblaciones reproductoras de cigüeña negra y alimoche, además de otras rapaces, como el buitre leonado, el buitre negro, el águila real, el águila-azor perdicera y el búho real. Junto a la ZEPA Llanos de Alcántara y Brozas, donde se combinan los pastos naturales, encontramos también zonas de cultivo de secano, retamares y encinares adeshados, ricos en comunidades de aves de llanura, como la avutarda, el sisón, la ortega, la calandria. Llegamos así hasta la Sierra de San Pedro, una de las zonas con mayor número de parejas reproductoras de águila imperial ibérica y buitre negro de la Península Ibérica. Todo ello constituye una joya natural con un valor ambiental único.

Ao penetrarmos no extremo sudoeste da província de Cáceres, encontramos o Parque Natural Tejo Internacional, o primeiro Parque Natural Internacional da Europa, composto por dois espaços naturais protegidos, de características idênticas, situados em Espanha e Portugal, e com um elemento comum, o rio Tejo, fronteira natural que atua como eixo de ligação do território.

É aqui que o Rio desenha uma Raia, e nos mostra, em cada troço, o reflexo da personalidade de um ambiente dotado de singularidade e tradições por descobrir.

A parte espanhola do Parque estende-se ao longo de 25 mil hectares, englobando 11 municípios, que vão desde Valencia de Alcántara até Zarza la Mayor, passando por Alcántara, Brozas, Carbajo, Cedillo, Herrera de Alcántara, Membrió, Salorino, Herrerueta e Santiago de Alcántara; um a um, cada município vai configurando uma ementa de sabores carregada de matizes.

Maravilha natural

Nesta localização privilegiada, o rio Tejo transforma-se numa tala estreita, rasgada por inúmeros regatos que compõem as ribeiras. Estas adquirem uma relevância maior no troço fronteiriço onde, juntamente com o rio Tejo, confluem numerosos cursos de água e três rios de grande importância: o Erges, o Salor e o Sever.

Esta zona de ribeiras oferece refúgio a uma das mais importantes populações reproductoras de cegonha-preta e abutre-do-egito, além de outras aves rapinas, como o grifo, o abutre-preto, a águia-real, a águia-de-Bonelli e o bufo-real. Ao pé de ZEPA Llanos de Alcántara e Brozas, onde se combinam as pastagens naturais, encontramos também zonas de sequeiro, giestas e azinhais de montado, ricos em comunidades de aves de planície, como a abetarda, o sisão, o cortiçol-de-barriga-preta e a calhandra. E chegamos assim à Serra de San Pedro, uma das zonas com maior número de casais reprodutores de águia-imperial ibérica e abutre-preto da Península Ibérica. Tudo isto constitui uma joia natural de valor ambiental único.





Un viaje en el tiempo

La gran cantidad de culturas que han vivido en esta tierra han dejado la huella de un rico pasado histórico. Se trata de un territorio estratégico, que fue asentamiento prehistórico, y que podemos apreciar en el Parque a través de las pinturas rupestres en Santiago de Alcántara, de uno de los conjuntos megalíticos más importantes de Europa en Valencia de Alcántara, de espacios funerarios en Cedillo, de sepulturas megalíticas en Herrera de Alcántara, de casi 50 dólmenes y un menhir en Alcántara y de un conjunto de 25 dólmenes en Santiago de Alcántara.

Podemos descubrir además tesoros de la época romana, como el Puente Romano de Alcántara, considerado como una de las obras de ingeniería civil más reconocidas a nivel mundial o la Vía da Estrela, antigua calzada romana que atraviesa las tierras del Tajo Internacional en su camino a Oporto y que ha dejado a su paso templos, puentes, miliarios y paisajes de extraordinaria belleza. Cruzando el río Erjas, encontramos también el Puente Romano de Segura, de la misma época, conocido como el hermano pequeño del Puente de Alcántara y último punto de la calzada antes de adentrarse en tierras portuguesas.

En este enclave único llegaron a convivir de forma pacífica tres civilizaciones, llegando hasta nuestros días el barrio gótico de Valencia de Alcántara, la Alhama de Alcántara, o el Castillo de Peñafiel, o los restos de la antigua Alcazaba árabe de Alcántara.

Como territorio de Caballeros de la Orden de Alcántara, encontramos una huella patrimonial considerable, en el Conventual de San Benito en Alcántara, sede del Festival de Teatro Clásico de Alcántara, o en la Torre del Homenaje del Castillo de la Encomienda Mayor en Brozas. Aunque el mayor legado cultural y gastronómico de esta Orden lo encontramos en su Recetario, que albergaba recetas tan conocidas y reconocidas internacionalmente como el faisán o la perdiz al modo de Alcántara.

Uma viagem no tempo

A grande quantidade de culturas que viveram nesta terra deixaram vestígios de um rico passado histórico. Trata-se de um território estratégico, que foi assentamento pré-histórico e que podemos apreciar no Parque com as pinturas rupestres em Santiago de Alcántara, um dos conjuntos megalíticos mais importantes da Europa em Valencia de Alcántara, espaços funerários em Cedillo, sepulturas megalíticas em Herrera de Alcántara, de quase 50 antas e um menir em Alcántara e um conjunto de 25 dólmenes em Santiago de Alcántara.

Podemos ainda encontrar tesouros da época romana, como a Ponte Romana de Alcántara, considerada uma das obras de engenharia civil mais reconhecidas a nível mundial, ou a Via da Estrela, antiga calçada romana que atravessa as terras do Tejo Internacional em direção ao Porto e que nos deixou templos, pontes, miliários e paisagens de beleza extraordinária. Atravessando o rio Erges, encontramos também a Ponte Romana de Segura, conhecida como a irmã, e mais pequena, da Ponte de Alcántara, e último ponto da calçada antes de entrarmos em terras lusas.

Nesta região única chegaram a conviver de forma pacífica três civilizações, cujos vestígios chegam aos nossos dias, como o bairro gótico de Valencia de Alcántara, a Alhama de Alcántara ou o Castelo de Peñafiel, ou os restos da antiga Alcaçova árabe de Alcántara.

Ao ser um território de Cavaleiros da Ordem de Alcántara, encontramos um vestígio patrimonial considerável. No convento de San Benito de Alcántara, sede do Festival de Teatro Clássico de Alcántara, ou na Torre de Menagem do Castelo de la Encomienda Mayor em Brozas. Contudo, o maior legado cultural gastronómico desta Ordem encontra-se no Receituário que alberga receitas internacionalmente conhecidas e reconhecidas, como o faisão ou a perdiz à moda de Alcántara.





El gusto por el sabor natural

La excelencia del territorio y el devenir de los tiempos han dejado su huella en la gastronomía del Tajo Internacional, poniéndose de manifiesto a través de sus tradiciones culinarias, y de su multitud de sabores.

La gastronomía de esta zona está asociada a cuatro aspectos fundamentales que le otorgan singularidad y carácter propio: la fuerte influencia del Alentejo portugués, que se reconoce rápidamente por la abundancia en el uso del bacalao y en su repostería, la presencia de una abundante fuente de peces de río y de charcas, la cocina de caza, la cocina pastoril y la presencia de la cocina monacal de Alcántara, una de las cumbres de la cocina española.

Tenemos ante nosotros un territorio que aporta un considerable arraigo gastronómico, y en el que priman los productos locales, variados y de calidad. Entre ellos destacan el aceite, la miel, el cerdo ibérico y sus derivados, tales como las patateras, los buches, que dan lugar a platos tan tradicionales como las coles con buche, la tenca de las charcas de Brozas y Alcántara, y sus variadas formas de prepararla, y los quesos de Carbajo. El recetario de la Orden de Alcántara, que albergaba recetas tan reconocidas como el faisán o la perdiz al modo de Alcántara, la cocina transfronteriza de Valencia de Alcántara, o los dulces tradicionales con las mormenteras de Alcántara, perrunillas, la cazuela de arroz, o las puchas, completan las bondades gastronómicas que podemos degustar en el Tajo Internacional.

Disfrutaremos por tanto de una cocina tradicionalmente sencilla, de marcado carácter rural y popular, pero que ha sabido mantenerse en el tiempo y adaptar las costumbres a la cocina de hoy día, incorporando la innovación y creatividad en la mesa. Esta identidad común y el carácter transfronterizo hacen del Tajo Internacional un Destino Gastronómico que despertará nuestros sentidos.

O gosto pelo sabor natural

A excelência do território e da passagem do tempo deixaram a sua marca na cozinha do Tejo Internacional, manifestando-se através das suas tradições culinárias, e com a sua infinidade de sabores.

A gastronomia desta região está associada a quatro aspectos-chave que dão singularidade e carácter: a forte influência do Alentejo Português, que é facilmente reconhecível pela abundância do bacalhau nos fogões e nos seus doces, a presença de uma fonte abundante dos peixes das lagoas e dos rios, a cozinha de caça, a cozinha pastoril e a presença da cozinha monástica de Alcántara, uma dos cumes da cozinha espanhola.

Temos na frente um território que traz umas consideráveis raízes gastronómicas, e os produtos locais são muito importantes, variados e de qualidade. Destacam o azeite, o mel, a carne de porco ibérico e seus derivados, como as “patateras”, uma mistura de batata, carne suína e colorau, os “buches”, enchido de porco recheado de costelas, língua e outras coisas, que ocasionam pratos tão tradicionais, como “buche com couves”; as tencas das lagoas de Brozas e Alcántara, e as suas variadas formas de cozinha-la e os queijos de Carbajo. O livro de receitas da Ordem de Alcántara, que sediou as receitas aclamadas como o faisão ou à moda de Alcántara, a cozinha de fronteira de Valencia de Alcántara, ou os doces tradicionais como são as mormenteras de Alcántara, um doce feito com mel e amêndoas, as “perrunillas”, como biscoitos, a panela de barro de arroz, ou as “puchas”, um creme doce, completam as delícias gastronómicas que poderemos degustar no Tejo Internacional.

Por tudo isso disfrutaremos de uma cozinha tradicionalmente simples, com carácter rural e popular, mas que soube manter-se ao longo do tempo e adaptar-se aos costumes e à cozinha de hoje em dia, mediante a incorporação da inovação e a criatividade na mesa. Essa identidade comum e a natureza transfronteiriça fazem do Tejo Internacional um Destino Gastronómico que despertará os nossos sentidos.





Una gran despensa natural



Los sabores, los olores y la composición de los platos del Tajo Internacional no se pueden entender sin las hortalizas, las verduras, los árboles frutales o los productos cárnicos, que son hijos de una tierra privilegiada. La excelencia gastronómica empieza mucho antes de que los platos lleguen a la mesa, actuando el propio territorio como una gran despensa, que abastece a esta cocina de productos de calidad difíciles de igualar.

El cerdo ibérico vive aquí en libertad, se cría y alimenta gracias a lo que le ofrece la Dehesa, hábitat natural y ecosistema único en el mundo. De esta calidad de vida, y mejor alimentación, surgen sus derivados, entre los que el Jamón Ibérico Denominación de Origen Dehesa de Extremadura es el producto estrella. Le siguen muy de cerca otros embutidos, como el lomo ibérico, el buche, el bobo o las patateras, que podremos degustar con las tradicionales coles con buche, en prueba, o en las típicas migas extremeñas, con las que comenzaremos una jornada de matanza tradicional.

En estos territorios también se crían terneras y corderos que, amparados bajo la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Extremadura y la Indicación Geográfica Protegida Cordero de Extremadura, nos ofrecen suculentos platos de solomillo de retinto o entrecot de ternera, y recetas populares como la caldereta de cordero, la chanfaina o el frite.

La diversidad de este territorio también se muestra en su riqueza cinegética que, atendiendo a criterios de desarrollo sostenible, nos ofrece una gran variedad de carnes tanto de caza mayor como de caza menor. Conejo, liebre, perdiz, jabalí, paloma torcaz, ciervo,... son algunas de las carnes

Uma grande despensa natural



Os sabores, os cheiros e a composição dos pratos do Tejo Internacional não podem ser entendidos sem as verduras, os legumes, as árvores de frutas ou os produtos de carne, que são filhos de uma terra privilegiada. A excelência gastronómica começa muito antes de os pratos chegarem à mesa, já que o mesmo território é como uma grande despensa, que fornece a esta cozinha com os produtos de qualidade difícil de igualar.

O porco ibérico mora aqui em liberdade, cresce e alimenta-se no montado, habitat natural e um ecossistema único no mundo. Desta qualidade de vida, e dos melhores alimentos, surgem os seus derivados, como o presunto ibérico DO Dehesa de Extremadura que é o principal produto. Acompanham-lhe de perto outras carnes como lombo, “o buche”, “o bobo” ou as “patateras”, que poderemos saborear com as tradicionais “couves com buche”, em “prueba de porco”, carne do animal cortada em pedaços e guisada com colorau, ou em migalhas típicas da Extremadura, com o qual vamos começar uma jornada de matança tradicional.

Nestes territórios também se criam bezerros e borregos, protegidos com a Indicação Geográfica Protegida de Vitela de Extremadura e a Indicação Geográfica Protegida Borrego de Extremadura, oferecem-nos suculentos pratos do lombinho de carne de bovino retinto, raça de vaca ou bife de vitela, e receitas populares como ensopado de borrego, “chanfana” (prato feito com as vísceras do borrego) ou o “frite” (ensopado de cabra ou de borrego).

A diversidade desta área também é mostrada na sua riqueza de espécies que, com base em critérios de desenvolvimento sustentável, nos oferece uma grande variedade de carnes de caça grossa e de caça miúda. Coelho,





TEJO INTERNACIONAL DESTINO GASTRONÓMICO

habituales en las mesas del Tajo Internacional, siendo la carne de caza un producto distintivo de su gastronomía.

En nuestro paseo gastronómico, nos encontramos también con charcas donde se cría la tenca, el pez de aguas estancadas máspreciado de Extremadura y con una versatilidad gastronómica que ha contribuido a su prestigio y reconocimiento en todo el territorio nacional. La importancia de esta variedad gastronómica ha llegado hasta la celebración de la Fiesta de la Tenca, fiesta itinerante que se celebra cada año durante el último sábado de agosto en un municipio de la Mancomunidad Tajo-Salor, a la que pertenecen Alcántara y Brozas.

También podemos degustar los famosos quesos de cabra de Carbajo y de Valencia de Alcántara, elaborados con leche de alta calidad. En este territorio pastan también las ovejas que dan lugar a la afamada Torta del Casar.

Estas tierras de olivos nos invitan a pasear y a degustar sus aceites de oliva virgen y ecológicos, la miel, con la que se elaboran dulces tradicionales, y los productos silvestres y de temporada, como los espárragos, las criadillas de tierra o las setas. El corcho, que juega un papel tan importante en el mundo del vino, es un producto afamado en la zona y cuya extracción supone una experiencia gastronómica original.

lebre, perdiz, javali, pombo-trocaz, veados... são algumas das carnes habituais nas mesas do Tejo Internacional, com a carne de caça como produto distintivo da sua cozinha.

Na nossa caminhada gastronómica, encontramos também lagoas onde a tenca se cria, o peixe de águas estancadas mais apreciado de Extremadura e com uma versatilidade culinária que contribui para o seu prestígio e reconhecimento em todo o país. A importância desta variedade gastronómica chegou até à celebração da Festa da Tenca, feriado itinerante, já que cada ano o último sábado de agosto é realizado num município da Mancomunidad Tajo-Salor, à qual pertencem Brozas e Alcântara.

Também poderemos degustar os reconhecidos queijos de Carbajo e de Valencia de Alcântara, feitos com leite de alta qualidade. Neste território também pastam as ovelhas que são origem da afamada “Torta del Casar”.

Esta terra de oliveiras convida-nos a andar e provar os seus azeites virgens e ecológicos, o mel, com o qual são feitos os doces tradicionais, e os produtos silvestres e do tempo, como espargos, trufas ou cogumelos. A cortiça, que desempenha um papel tão importante no mundo do vinho, é um produto famoso na área e a sua extração envolve uma experiência gastronómica original.





Nuestra Gastronomía: El despertar de los sentidos



Los secretos que esconde la gastronomía del Tajo Internacional se deben principalmente a las inmejorables y naturales materias primas autóctonas que han dado lugar a una gastronomía de gran calidad, en la que conviven la sofisticación de la cocina conventual con la sencillez basada en las raíces pastoriles y en la economía de subsistencia de la cocina popular.

De marcado carácter popular y tradicional, la gastronomía del Tajo Internacional utiliza productos sencillos que nos proporciona el campo, ya sea de manera espontánea o a través de la agricultura, permitiéndonos disfrutar de platos típicos como las coles con buche, la prueba de cerdo, las migas, los revueltos de espárragos trigueros o de criadillas de tierra, el frite de cordero, la chanfaina, y muchos más. Todo un sinfín de ricos sabores.

Según las Memorias, que nos han llegado de la Duquesa de Abrantes, en 1807 las tropas de Napoleón saquearon el conventual de San Benito de Alcântara y arrasaron sus manuscritos, salvo el Recetario, que pasó a manos de la mujer del general, la duquesa de Abrantes, que lo difundió por París. Un siglo después, Auguste Escoffier revolucionó la cocina tradicional, dándonos a conocer elaboraciones que contenía el Recetario, tan especiales como el consomé, el hepágras, traducido por los franceses como el foie gras, y sobre todo el apellidado “Al modo de Alcântara”, que se aplica al bacalao, al faisán, a la becada, o la más conocida, la perdiz al modo de Alcântara. Este popular plato admite dos elaboraciones: una sumamente lujosa y refinada con abundante empleo de trufas y vino de Oporto y otra más modesta, cuyo plato recuerda más a un escabechado.

La gran variedad de carnes, tanto de caza mayor como menor, y la sabiduría de la ama de casa, que han sabido crear a partir de esta materia prima

A nossa gastronomia: O despertar dos sentidos



Os segredos que a gastronomia do Tejo Internacional esconde são principalmente devidos às excelentes matérias-primas naturais e próprias, as quais ocasionaram uma gastronomia de alta qualidade, onde moram a sofisticação da cozinha do convento com a simplicidade de raízes pastorais e a economia de subsistência da cozinha popular.

Marcadamente popular e tradicional, a gastronomia do Tejo Internacional usa produtos simples os quais são dados pelo campo, espontaneamente ou através da agricultura, o que nos permite desfrutar de pratos como “os couves com buche”, “prueba” de porco, migalhas, ovos mexidos com espargos ou com trufas, o “frite” de borrego, a “chanfaina”, e muitos mais. Uma imensidade de ricos sabores.

Segundo as Memórias que nos chegaram da Duquesa de Abrantes em 1807 as tropas de Napoleão saquearam o convento de São Benito de Alcântara e arrasaram os seus manuscritos, com exceção do livro de receitas, que chegou às mãos da esposa do general, a Duquesa de Abrantes, e ela difundiu-o por Paris. Um século mais tarde, Auguste Escoffier revolucionou a cozinha tradicional, deixando-nos saber elaborações que tinha o Livro de Receitas, tão especiais como o consomê, el hepágras, traduzido pelos franceses como foie gras, e especialmente o nome de “à moda de Alcântara”, que se aplica ao bacalhau, ao faisão, à galinhola, ou ao prato mais famoso ainda, à perdiz à moda de Alcântara. Este prato popular suporta duas elaborações: Uma muito luxuosa e requintada, com uso abundante de trufas e vinho do Porto, e uma mais modesta, cujo prato faz lembrar um escabeche.

A grande variedade de carnes, tanto de caça grossa quanto miúda, e a sabedoria das donas de casa, que conseguiram criar a partir desta





TÆJO INTERNACIONAL DESTINO GASTRONÓMICO

exquisitos platos, nos permiten saborear exquisitas elaboraciones como el ciervo con setas, la ensalada de perdiz, la paloma torcaz estofada, el jabalí con castañas, o un buen arroz con liebre entre otros, haciendo que la carne de caza sea el foco de atención de todo gastrónomo aficionado a este manjar.

Los peces de río, que se cocinan en mojo de peces o en frituras, así como la tenca, pez de charca, que podemos degustar en escabeche, frita, en cazuela, son ricas recetas características de este territorio.

En estas tierras Rayanas podemos disfrutar de embutidos de cerdo, como la fariñera o la cominera, de platos que no podemos olvidar como el potaje de garbanzos, el mojo de matanza, el bacalao con natas, el caldo verde, la sopa de peixes, o dulces de arraigo portugués como los filloses de Navidad, la tiselá, o la serradura; platos que juegan con los sabores, texturas y aromas, de un lado y de otro del Río.

La tradición repostera en el Tajo Internacional, protagonista de festejos religiosos y sociales, y profundamente arraigados en la cultura popular, aún conserva la exquisitez derivada de la conservación de los métodos artesanales de elaboración, influenciada por los pueblos que se han asentado en estas tierras, como romanos, árabes o judíos. Algunas de las recetas más características son los fritos borrachos, los bollos de pascua, las papas temblonas, las puchas, las rosas fritas, las tortas de chicharrones, empanadas, fritos de boda o los repápalos, o la mormentera o momumentera, dulce de origen árabe relleno de “arajú”, que mediante la celebración del Día de la Mormentera, representa todo un símbolo de la interculturalidad de Alcántara.

Para acompañar estas exquisitas elaboraciones encontramos vinos de elaboración artesanal y de pitarra, que son un rico complemento y acompañante de los platos característicos del Tajo Internacional.

matéria-prima pratos requintados, hoje em dia nos permitem saborear criações culinárias deliciosas como o veado com cogumelos, a salada de perdiz, o pombo-torcaz guisado, o javali com castanhas, ou um bom arroz de lebre, entre outros, fazendo que a carne de caça seja um foco de atenção para todo apaixonado deste manjar.

Os peixes do rio, que são cozinhados em molho ou fritos, assim como a tenca, peixe de lagoa, que podemos prová-lo em escabeche, frito, numa panela, são ricas receitas características deste território.

Nestas terras Raianas poderemos desfrutar de enchidos, como a farinheira ou a “cominera”, enchido com sabor dos cominhos, sem nos esquecermos de pratos como o cozido de grão de bico, o “mojo” de matança, o bacalhau com natas, o caldo verde, a sopa de peixes, ou os doces de raízes portuguesas, como os filhoses, a tiselá, ou a serradura; pratos que brincam com os sabores, as texturas e os aromas, dum lado e doutro do rio.

A tradição doceira no Tejo Internacional, é protagonista de celebrações religiosas e sociais, e está profundamente enraizada na cultura popular, ainda mantém a delicadeza derivada da conservação dos métodos tradicionais de elaboração, influenciada pelas pessoas que se instalaram nessas terras, como os romanos, os árabes e os judeus. Algumas das receitas mais características são os fritos “borrachos”, os bolos de Páscoa, as tortas de torresmo, empanadas, os fritos do casamento ou os repápalos com leite, ou a “mormentera ou momumentera”, doce de origem árabe recheado de “arajú”, que mediante a festa da “Mormentera” representa um símbolo do multiculturalismo de Alcântara.

Para acompanhar essas deliciosas elaborações encontramos vinhos artesanais e de “pitarra”, que são um suplemento rico e um bom companheiro para os pratos característicos do Tajo Internacional.





El Club

Tajo Internacional Destino Gastronómico está formado por una selección de establecimientos de restauración, alojamientos, comercios, empresas productoras (almazaras, secaderos, queserías), empresas de actividades y agencias de viajes, que han decidido unirse para dar a conocer el Tajo Internacional a través de experiencias gastronómicas.

La gastronomía es uno de los principales atractivos del Tajo Internacional, por eso hemos querido conjugar historia, tradiciones, territorio, oficios, olores, sabores y aromas y ponerlos al alcance de todos los que quieran descubrir la riqueza de esta gran cocina

En el Tajo Internacional encontraremos establecimientos de todo tipo con una variada y rica oferta gastronómica para todos los gustos; familias, grupos de amigos, compañeros de trabajo, gourmets, foodies, entusiastas,... son bienvenidos a Tajo Internacional Destino Gastronómico.

La gastronomía es una seña de identidad única que nos hace diferentes, nos caracteriza y nos une a todos aquellos que la comparten. Disfrutar de la historia, de la cultura, de lo natural, de las tradiciones y el esmero de una cocina transfronteriza tiene un nombre: Tajo Internacional Destino Gastronómico.

Saborea el Tajo Internacional.

Clube Taejo Internacional

Taejo Internacional Destino Gastronómico é composto por uma seleção de estabelecimentos, como alojamentos com restaurantes, restaurantes, lojas gastronómicas, produtores (lagares de azeite, secadouros, queijarias,...) e atividades de turismo e agência de viagens, os quais decidiram unir-se para fazer conhecer o Tejo Internacional através de experiências gastronómicas.

A gastronomia é uma das principais atrações do Tejo Internacional, por isso, combinámos a história, as tradições, o território, os ofícios, os cheiros, os gostos e os aromas, e tornámo-los disponíveis para todos aqueles que desejem descobrir a riqueza desta grande cozinha. No Tejo Internacional encontraremos estabelecimentos de todo tipo, com uma variada e rica oferta gastronómica para todos os gostos, as famílias, os amigos, os colegas de trabalho, as pessoas “gourmets”, os “foodies”, os entusiasmados,... todos são bem-vindos ao Tejo Internacional Destino Gastronómico.

A gastronomia é uma característica única que nos torna diferentes, caracteriza-nos e que une a todos aqueles que a partilham. Desfrutar da história, da cultura, da natureza, das tradições e da dedicação da cozinha de fronteira tem um nome: Tejo Internacional Destino Gastronómico.

Saboreie o Tejo Internacional.





Propuestas con mucho sabor

Los establecimientos integrantes del Tajo Internacional Destino Gastronómico nos ofrecen mucho más que una excelente oferta gastronómica. Además de una gran cocina, podremos encontrar una variada oferta de actividades que nos ayudarán a disfrutar de la gastronomía y de nuestro tiempo de ocio de una forma diferente.

Aquí te ofrecemos algunas de las mejores opciones gastronómicas que podrás disfrutar en el Tajo Internacional Destino Gastronómico:

- Ven y conoce todo el ciclo productivo e industrial del cerdo ibérico, paseando por la Dehesa, visitando una empresa productora, participando en cursos de corte de jamón, o realizando una degustación de ibéricos.
- Disfruta de una experiencia única conociendo y participando en el universo de las tenkas, un exquisito manjar que podrás tocar, pescar, cocinar y saborear en una sola jornada.
- Adéntrate en el mundo del aceite de oliva virgen y ecológico, conoce el proceso de elaboración de este oro líquido mediante la visita a una almazara, y una cata - degustación de aceites.
- Experimenta una jornada de montería o de matanza tradicional acompañada de unas típicas migas extremeñas en un entorno natural único.
- Siéntete repostero y panadero de las manos de un artesano, que nos explicará el proceso productivo de la elaboración del pan tradicional y de los dulces típicos del Tajo Internacional.
- Descubre el proceso de elaboración de quesos de reconocido prestigio, para catarlos después.
- Llévate a casa los mejores productos gastronómicos del Tajo Internacional.

Propostas com muito sabor

Os estabelecimentos integrados no Clube Tæjo Internacional Destino Gastronómico oferecem-nos muito mais que uma excelente oferta gastronómica. Além de uma grande cozinha, poderemos encontrar uma variedade de atividades que vão nos ajudar a desfrutar da nossa gastronomia e do nosso tempo de lazer duma forma diferente.

Aqui lhe oferecemos algumas das melhores opções gastronómicas que poderá desfrutar no Tejo Internacional Destino Gastronómico:

- Venha e conheça todo o ciclo de produção e transformação dos produtos do porco ibérico, passeando pelo montado, mediante uma visita a um produtor, participando de cursos de cortar presunto ibérico ou fazendo uma degustação de ibéricos.
- Desfrute duma experiência única, conhecendo e participando no universo da tenca, um delicioso manjar que poderá tocar, pescar, cozinhar e saborear numa jornada.
- Entre no mundo do azeite virgem e ecológico, conheça o processo de elaboração desse ouro líquido através de um lagar de azeite e de uma degustação de azeite.
- Experimente um dia de caça tradicional ou de matança tradicional acompanhado pelas migas extremenhas num ambiente natural único.
- Sinta-se doceiro e padeiro das mãos de um artesão, que nos explicará o processo de elaboração do pão tradicional e dos doces típicos do Tejo Internacional.
- Descubra o processo de fabricação dos queijos de prestígio para os provar mais tarde.
- Leve para casa os melhores produtos gastronómicos do Tejo Internacional.





2 Agenda gastronómica
Agenda gastronómica

ENERO

Fiestas de San Antón en Brozas

17 de enero

Brozas celebra cada 17 de enero la festividad de San Antón Abad, Patrón de la Villa. Las ceremonias principales que se celebran durante esta fiesta son la bendición de los animales, las ofrendas que le hacen al Santo con productos derivados del cerdo, las donaciones de animales vivos y productos agrícolas, y la danza o torcido del cordón.

Al mediodía, en los bares y restaurantes se pueden tomar los vinos, y un poco más tarde, degustar las coles con bobo, típicas de este día, que se habrán preparado el día anterior, siendo el bobo el estómago del cerdo relleno de carne, costillas, huesos, rabos, etc. Para endulzarnos podremos probar en esta fiesta los típicos fritos, dulces de origen árabe.

ENERO - FEBRERO - MARZO

Matanza Tradicional en el Tajo Internacional

La celebración de la matanza tradicional se festeja a lo largo de todo el Tajo Internacional, rememorando así una tradición tan extremeña



JANEIRO

Festas de San Antón en Brozas

17 de janeiro

A cidade de Brozas celebra a cada 17 de janeiro a festa de Santo António Abade, padroeiro da cidade. As principais cerimónias que são realizadas durante este feriado são a bênção dos animais, as oferendas para o Santo com produtos típicos, as doações de animais vivos e de produtos agrícolas e a dança ou trançado do cordão.

Ao meio-dia, em bares e restaurantes pode-se tomar vinhos, e um pouco mais tarde, saborear as couves com “bobo”, prato típico deste dia, as quais estarão preparadas desde no dia anterior, sendo o “bobo” o estômago de porco recheado com carne, costelas, ossos, caudas, etc. Para adoçar a festa pode experimentar os doces típicos, os fritos, de origem árabe.

JANEIRO - FEVEREIRO - MARÇO

Matança Tradicional no Tejo Internacional

A festa da matança tradicional é comemorada em todo o Tejo Internacional, recordando assim uma tradição tão tradicional de Extremadura.

como ésta. Comenzando por Salorino, que celebra esta fiesta en honor a su patrón San Ildefonso el día 23 de enero, durante el mes de febrero celebran la fiesta de la matanza en Carbajo, en Cedillo, donde se conoce como Matanza Internacional por tratarse de una jornada lúdica transfronteriza, siguiendo por Herrera de Alcántara, Herrerueta, Membrió, Santiago de Alcántara, y Zarza la Mayor, llegando hasta el primer fin de semana de marzo que se celebra en Alcántara.

Se trata de un día festivo en el que todas las actividades giran en torno a cerdo y sus derivados, comenzando el día con las típicas migas extremeñas, con café o chocolate. A lo largo del día se explica a niños y mayores curiosidades de esta tradición popular, y se desarrollan actividades paralelas a la fiesta. En enormes calderos se van haciendo exquisitos guisos de cerdo en caldereta, arroces con hígado y menudos. Sobre brasas se cocinan todo tipo de carnes y se degusta la típica prueba de cerdo.

Los Carnavales en el Tajo Internacional

Los Carnavales abarcan un sinfín de fiestas gastronómicas en el Tajo Internacional. Desde el Domingo Gordo, domingo anterior al martes de Carnaval, en que es tradición comer



Desde Salorino, onde se celebra esta festa em homenagem ao seu padroeiro São Ildefonso em 23 de janeiro, durante o mês de fevereiro celebra-se esta festa da matança em Carbajo, em Cedillo, onde é conhecida como Matança Internacional ao ser um dia divertido transfronterizo, a seguir Herrera de Alcántara, Herrerueta, Membrió, Santiago de Alcántara, e em Zarza la Mayor, até a primeira semana de março, realizada em Alcántara.

É um feriado em que todas as atividades giram em torno da carne de porco e os seus derivados, começando o dia com as habituais migalhas extremeñas, com café ou chocolate. Durante todo o dia, explica-se às crianças e aos adultos as curiosidades desta tradição popular, e as atividades são realizadas paralelamente à festa. Em enormes caldeirões cozinham-se deliciosos ensopados de carne de porco, arroz com fígado e vísceras. Sobre as brasas cozinham-se todos os tipos de carne e saboreia-se a típica “prueba” de porco.

Os Carnavais no Tejo Internacional

Os Carnavais incluem festivais gastronómicos intermináveis no Tejo Internacional. Desde o “Domingo Gordo”, domingo antes do carnaval, é tradicional comer os típicos “couves

las típicas “coles con buche”, que podremos encontrar en bares y restaurantes, hasta el propio martes de Carnaval, que se festeja en Herrera de Alcántara con La Mascarrá, donde comeremos un exquisito arroz de matanza, o en Cedillo, con el día del Enfariñar o Enfariñá.

Este día el pueblo de Cedillo amanece dividido en dos bandos y se libera una batalla de harina, en la que unos y otros intentan vestir de blanco al contrincante. Se trata de una antigua tradición que convierte a la fiesta en una jornada de diversión, acabando ésta con unos sabrosos aperitivos, como las sardinas asadas.

ABRIL

Feria del Ganado de Brozas Del 20 al 22 de abril

La villa de Brozas se engalana de fiesta para celebrar uno de los eventos más importantes que se celebran en el municipio desde hace más de 20 años. Paralela a la feria ganadera, que atrae a multitud de visitantes y turistas, se puede disfrutar de un amplio conjunto de actividades culturales, deportivas, turísticas y lúdicas, donde no faltará una degustación de ternera de Brozas.



com buche”, as quais poderemos encontrar em bares e restaurantes, até a Terça-feira do Carnaval, celebrado em Herrera de Alcántara com a Mascarrá, onde comeremos um delicioso arroz da matança ou Cedillo, com a “Enfariñá”.

Este dia o povo de Cedillo amanhece dividido em dois bandos e começa uma batalha de farinha, em que alguns e outros tentam pôr branco aos adversários. É uma antiga tradição que faz um dia de diversão, terminando com alguns petiscos, tais como sardinhas assadas.

ABRIL

Feira de gado de Brozas De abril 20-22

A vila de Brozas engalana-se para celebrar um dos maiores eventos realizados na cidade há mais de 20 anos. Paralelo à feira de gado, o que atrai aos muitos visitantes e turistas, pode-se desfrutar de uma ampla gama de atividades culturais, esportivas, de turismo e entretenimento, onde não faltará uma degustação de vitela de Brozas.

JUNIO

Día de la Mormentera en Alcántara

Fiesta en torno a este dulce emblemático de la rica gastronomía de Alcántara. Es un símbolo de interculturalidad, puesto que el nombre original, Morumentera, y su relleno “el arajú”, hecho de miel almendra y canela, tienen origen árabe. Ingredientes compartidos con la cocina Judía y Cristiana, porque también se llamó este dulce, Monumentera, por comerse en Viernes Santo.

Durante el día de la Mormentera podremos disfrutar de diversas actividades, como la propia degustación de Mormenteras en el Puente Romano, podremos recorrer los bares y restaurantes en la Ruta de la Tapa Monumentera, degustando platos elaborados con los ingredientes del Arajú, participaremos en un concurso de cocina innovadora, o fotografiarnos con Mormenterino, la mascota de este día.



JUNHO

Día da Mormentera em Alcântara

Festa do doce emblemático da rica gastronomía de Alcántara. É un símbolo do multiculturalismo, já que o nome original, Morumentera, e o seu recheado “do arajú”, feito de amêndoa, de mel e canela, tem origem árabe. Estes ingredientes foram partilhados com a cozinha judaica e cristã, pois também foi chamada este doce, “Monumentera”, por comer-se na Sexta-Feira Santa.

Durante o día da Mormentera poderemos desfrutar de actividades como a degustação das Mormenteras na Ponte Romana, poderemos visitar os bares e restaurantes na Rota da Tapa Mormentera, com uma degustação de pratos feitos com os ingredientes do “Arajú”, participaremos dum concurso da cozinha inovadora, ou poderemos fotografar-nos com o Mormenterino, a mascote deste día.

AGOSTO

Boda Regia en Valenciade Alcántara
Primer fin de semana

Las Jornadas Medievales Boda Regia rememoran el enlace que tuvo lugar en 1497 entre la hija primogénita de los Reyes Católicos, la infanta Isabel, y el rey de Portugal Manuel I, conocido por el Afortunado o el Grande. La Villa representa durante estos días la imagen de cómo era la vida en el siglo XV, gracias a la ambientación de sus calles y actividades.

Circo medieval, animación medieval, pasacalles, mercados, entre un amplio abanico de actividades, teniendo la oportunidad de realizar la Ruta de la Tapa Medieval, en la que participan multitud de establecimientos de restauración, con una serie de tapas frías y calientes, innovadoras y con matices medievales.

Festival de Teatro Clásico de Alcántara

Durante los primeros días del mes y a lo largo de la semana del festival se celebran todo tipo de eventos culturales y de ocio a lo largo del día, y por las noches tienen lugar las



AGOSTO

Boda Régia en Valenciade Alcántara
Primeiro fim de semana

As Jornadas Medievais Boda Régia lembram o enlace que teve lugar em 1497 entre a filha dos reis católicos Fernando e Isabel, a Infanta Isabella, e D. Manuel I de Portugal, conhecido por “O Afortunado” ou “O Grande. A Villa representa nestes dias a imagem da vida no século XV, graças ao ambiente das ruas e atividades.

Circus medieval, entretenimento medieval, desfiles, mercados, entre muitas mais actividades, como a oportunidade de recorrer o Rote da Tapa Medieval, com uma infinidade de opções de restaurantes, com uma variedade de tapas quentes e frias, inovadoras e com toques medievais.

Festival de Teatro Clásico de Alcántara

Durante os primeiros dias do mês e ao longo da semana do festival festejam-se todos os tipos de eventos culturais e de entretenimento durante todo o dia, e à noite têm

representaciones de obras clásicas, a cargo de las compañías de teatro y los actores más importantes de la escena nacional que son representadas en la galería de Carlos V del Conventual de San Benito, en un escenario único.

Las visitas guiadas con ambientación “Alcántara de Leyendas” son otro plato fuerte de esta fiesta, donde se dan cita Caballeros de la Orden, damas, judíos, árabes, pedigüños... que van transportando a todos los visitantes a esta época mágica.

En la plaza de España y coincidiendo con el fin de semana se instala el Mercado Medieval, donde se pueden encontrar productos de artesanía, y sobre todo quesos, embutidos de la zona, aceite, y dulces típicos entre otros.

Fiesta de la Tenca

Según la tradición histórica el Emperador Carlos V se enamoró del sabor de la tenca cuando atravesaba las tierras del Tajo Internacional en un viaje hacia Portugal, por la primera mitad del siglo XVI. Siglos después, se repoblaron las charcas con este pez de aguas estancadas.

Desde 1989 tiene lugar esta fiesta itinerante, que cada año se celebra en un municipio de



lugar representações de obras clássicas por companhias de teatro e principais atores na cena nacional que estão representados na galeria de Carlos V do Convento de San Benito, num cenário único.

Também há visitas guiadas com ambientação “Alcântara de Lendas” são outro destaque deste festival, que reúne os Cavalheiros da Ordem, senhoras, judeus, árabes, mendigos ... que nos transportarão para este momento mágico.

Na Praça de Espanha e ao fim da semana instala-se o Mercado Medieval, onde pode encontrar artesanato, e sobretudo queijos, enchidos da região, azeites e doces, entre outros.

Festa da Tenca

De acordo com a tradição histórica o Imperador Carlos V ficou encantado com o sabor da tenca ao atravessar as terras do Tejo Internacional numa viagem a Portugal para a primeira metade do século XVI. Séculos mais tarde, repovoaram-se as lagoas com este peixe de água estagnada.

Desde 1989 acontece esta festa itinerante, já que cada ano é realizada num município da



la Mancomunidad Tajo-Salor, a la que pertenecen Alcántara y Brozas. Se trata de una Fiesta de Interés Turístico Regional que incluye concurso de pesca, degustación de tencas fritas, en un ambiente festivo dedicado a la degustación de este manjar.

SEPTIEMBRE

Fiestas Taurinas de Brozas Segunda semana

Los festejos taurinos de Brozas reflejan la cultura y hospitalidad de un pueblo ligado a los toros y a la tradición taurina, hasta convertirse en una de las señas de identidad de la villa que nació en la historia hace muchísimos años. Año tras año con la presencia de importantes ganaderías se estrechan lazos entre visitantes y vecinos.

Para culminar el programa de festejos, el último día de toros tiene lugar la gran fritada, con una degustación popular de la extraordinaria carne de los toros lidiados en los festejos de días anteriores dando lugar a un exquisito frite de toro.



Mancomunidad Tajo-Salor, à qual pertencem Brozas e Alcántara. Trata-se duma Festa de Interesse Turístico Regional, que inclui um concurso de pesca, degustação de tencas fritas, numa atmosfera festiva dedicada a provar esta iguaria.

SETEMBRO

Festas Taurinas de Brozas Segunda semana

As touradas de Brozas refletem a cultura e hospitalidade das pessoas ligadas aos touros e a tradição tauromáquica, para se tornar numa das marcas da aldeia que nasceu na história há muitos anos. Ano após ano, com a presença de grandes gaderias estreita-se a amizade entre os visitantes e vizinhos.

Para completar o programa de festividades, no último dia dos touros acontece a grande “fritada”, com uma degustação da extraordinária carne dos touros lidiados nos dias anteriores, com um requintado “frite” de touro.

OCTUBRE

Jornadas de la Trashumancia Brozas

Desde la Edad Media, el territorio Tajo Internacional se convirtió en punto fundamental de la cultura trashumante, como receptor y emisor de miles y miles de cabezas de ganado, la presencia de centenares de kilómetros de vías pecuarias y el desarrollo de una serie de intercambios personales, económicos y culturales.

En esta situación, los llanos de Brozas ha sido uno de los espacios de mayor importancia para el desarrollo de la actividad pastoril, que nace asociada a la Orden Militar de Alcántara (siglo XIII) y que se mantiene casi inalterable hasta los años 70 del siglo pasado. Así, durante más de seiscientos años se conforma todo un sistema de vida alrededor de las ovejas y la trashumancia, creando un paisaje peculiar (los llanos y las charcas), una arquitectura propia (bujíos y chozos), una economía basada en los arrendamientos de pastos y el comercio de la lana, y el continuo intercambio gastronómico, folklórico, léxico e, incluso, sentimental.

Con el objetivo de recuperar turística y culturalmente el fenómeno trashumante, el Ayuntamiento de Brozas y la Asociación para



OUTUBRO

Jornadas da Transumância em Brozas

Desde a Idade Média, o território do Tejo Internacional tornou-se num ponto fundamental da cultura transumantes, como recetor e emissor de milhares de cabeças de gado, com a presença de centenas de quilómetros de vias pecuárias, e com o desenvolvimento de uma série de trocas económicas, pessoais e culturais.

Neste panorama, as planícies de Brozas foram um dos espaços de maior importância para o desenvolvimento da atividade de pastorícia que nasce associada à Ordem Militar de Alcântara (século XIII) e que se mantém quase inalterada até aos anos 70 do século passado. Desta forma, durante mais de seiscientos anos, desenvolve-se todo um sistema de vida à volta das ovelhas e da transumância, criando uma paisagem peculiar (as planícies e charcos), uma arquitetura própria (choças e cabanas), uma economia baseada nos arrendamentos de pastos e comércio de lã, e o contínuo intercâmbio gastronómico, folclórico, lexical e até sentimental.

Com o objetivo de recuperar o fenómeno transumante a nível turístico e cultural, a Câmara Municipal de Brozas e a Associação para la

la Defensa del Patrimonio de Brozas organizan desde 2006 las Jornadas de la Trashumancia que incluyen un amplio programa de actividades (conferencias, rutas por vías pecuarias, conciertos de música pastoril, talleres infantiles, concursos gastronómicos, muestras in vivo de cocina trashumante, exposiciones) destinadas a divulgar el extraordinario patrimonio que esta práctica ganadera ha dejado en Brozas y todo el territorio Tajo Internacional.

Caracolada popular Alcántara

El segundo fin de semana de octubre tiene lugar la celebración de este evento gastronómico.

Tradicionalmente con las primeras lluvias de otoño se recogen los caracoles para comerlos el día de San Pedro el 19 de octubre. Durante este mes es raro no ver a un alcantareño comer una caracolada con tomate, pues se trata de uno de los platos más identificativos de esta localidad.

Los caracoles una vez lavados y cocidos se mezclan con una rica “entomatá” donde el clavo, la guindilla y el comino son ingredientes imprescindibles.

Para recuperar la tradición de coger y comer caracoles durante las fiestas Patronales de



Defensa del Patrimonio de Brozas, organizam, desde 2006, as Jornadas da Transumância, que englobam um vasto programa de atividades (conferências, percursos pelas vias pecuárias, concertos de música tradicional, workshops infantis, concursos gastronómicos, mostras de cozinha transumante, exposições) destinadas a divulgar o extraordinário património que esta prática pecuária deixou em Brozas e em todo o território do Tejo Internacional.

Caracolada popular em Alcántara

Evento gastronómico que se celebra durante o segundo fim de semana de Outubro.

Tradicionalmente, com as primeiras chuvas de Outono, apanham-se os caracóis para serem comidos no dia de São Pedro, a 19 de Outubro. Durante este mês, é raro não encontrarmos algum habitante da localidade a comer uma caracolada com tomate, visto que se trata de um dos pratos mais típicos desta localidade.

Depois de lavados e cozidos, misturam-se os caracóis com uma deliciosa “entomatá” em que o cravinho, o picante e os cominhos são ingredientes imprescindíveis.

Este evento, que tem cada vez mais popularidade, foi criado para recuperar a tradição de apanhar e

San Pedro de Alcántara se creó este evento que cada vez goza de mayor popularidad.

Además no faltan actividades paralelas para los más pequeños como un taller culinario infantil en el que ellos preparan su propia “caracolá”, o diversas actividades lúdico-deportivas como tiro con arco o yoga.

Jornadas Gastronómicas y Agroalimentarias Parque Natural Tejo Internacional en Valencia de Alcántara

Del 24 al 26 de octubre

La asistencia a éstas Jornadas nos brindará la oportunidad de conocer el producto gastronómico del Tejo Internacional desde el origen hasta la mesa. Podremos degustar y comprar productos de la despensa natural del Tejo Internacional, asistir a charlas profesionales y coloquios, sobre la riqueza gastronómica de este territorio tan singular, como participar en talleres y catas de productos gastronómicos.

Todo ello completado con unas Jornadas Gastronómicas sobre Cocina Rayana, en la que establecimientos de restauración de la Villa nos ofrecerán exquisitos platos basados en la



comer caracóis durante as festas populares do padroeiro de São Pedro de Alcántara.

Também não faltam as atividades paralelas para os mais pequenos, como um workshop infantil em que as crianças preparam a sua própria “caracolá”, ou diversas atividades lúdico-desportivas.

Jornadas Gastronómicas e Agroalimentares Parque Natural Tejo Internacional em Valencia de Alcántara

Outubro 24-26

A participação nestas jornadas e conferências dar-nos-á a oportunidade de conhecer o produto gastronómico do Tejo Internacional, desde a sua origem até a mesa. Poderemos provar e comprar produtos da despensa natural do Tejo Internacional, assistir a conferências profissionais e simpósios sobre a rica gastronomia desta região tão singular, e participar em cursos e degustação de iguarias.

Tudo isso complementado com umas Jornadas Gastronómicas da Cozinha Raiana, em que os estabelecimentos de restauração da Vila oferecerão pratos requintados, com base na cozinha

cocina extremeña y alentejana tan característica de esta Raya del Tajo Internacional.

NOVIEMBRE

Festival Celta y Folk El Magusto en Carbajo

1 de noviembre

Este Festival surge para recuperar e impulsar una tradición tan ancestral como la celebración del Magusto o día de las Castañas, que ya se celebraba por el siglo V antes de Cristo homenajeando la recogida de cosechas de castañas, con la mezcla del fuego, la tierra, el sol y los árboles. Un festejo colmado de connotaciones mágicas que pone en valor costumbres heredadas y los lazos de este municipio con los posibles orígenes celtas.

Nos deleitaremos con música folk y de raíz celta con importantes formaciones musicales de reconocido prestigio internacional. Además, disfrutaremos de actividades paralelas al Festival, como exposiciones, talleres, pasacalles, mercados, mientras degustamos platos típicos como el cocido extremeño, la caldereta de venado, o unas típicas migas extremeñas.



daExtremadura e Alentejo, tão característico da Raia do Tejo Internacional.

NOVEMBRO

Festival Celta e Folk El Magusto em Carbajo

1 de novembro

Este festival foi criado para restaurar e promover uma tradição tão antiga como a celebração do Magusto ou dia das castanhas, que já se celebrava pelo século V aC em homenagem a colheita das castanhas, com a mistura do fogo, terra, o sol e as árvores. Uma festa cheia de conotações mágicas que agrega valor as costumes herdadas e os laços deste município com os possíveis origens celtas.

Desfrutaremos com música folk e celta com grupos de música reconhecidos internacionalmente. Além disso, desfrutaremos das atividades paralelas ao festival, como exposições, desfiles, mercados, enquanto degustamos os pratos típicos, como o cozido do grão de bico, ensopado de veado, ou umas migalhas extremenhas.



3 Nuestros establecimientos Os nossos estabelecimentos



NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Alojamientos con restauración / Alojamentos com restauração

HOSPEDERÍA CONVENTUAL DE ALCÁNTARA

Alcántara. Ctra. del poblado de Iberdrola s/n

927 390 638 | direccion-alcantara@hospederiasdeextremadura.es

www.hospederiasdeextremadura.es



La Hospedería Conventual de Alcántara es un antiguo convento del S. XV, con una decoración moderna y respetuosa con el espíritu del edificio original. Sus amplios espacios y habitaciones, junto con las fabulosas vistas y ventanales, hacen que sea un hotel 4* luminoso y radiante.

El antiguo comedor de los monjes es actualmente el restaurante Kántara, en el que se puede encontrar una cocina suculenta con recetas de antaño, como la Perdiz al modo de Alcántara y platos tan actuales y sorprendentes como el Arroz Cremoso con Langostinos, Boletus y Torta del Casar, Bacalao a la extremeña y Biscuit de Higos de Almocharín sobre salsa de yemas.

Precio medio Rest. a la carta: 25 - 35 €

A Hospedería Conventual de Alcántara é um antigo convento do século XV, com uma decoração moderna, mas que respeita o espírito do edifício original. Os quartos e espaços amplos e as enormes janelas, com vistas fabulosas, fazem deste espaço 4* um hotel luminoso e radiante.

O antigo refeitório dos monges alberga atualmente o restaurante Kántara, onde se pode encontrar uma cozinha suculenta, baseada em receitas antigas como a Perdiz à moda de Alcántara, e pratos tão atuais e surpreendentes como o Arroz Cremoso com Camarão, Boletus e Torta del Casar (queijo amanteigado), Bacalhau à extremeña e Biscuit de Figos de Almocharín sobre molho de gemas.

Preço médio Restaurante à la carte: 25 - 35 €





KANTARA-AL-SAIF

Alcántara. Avda. de Mérida, 11

927 390 246 / 927 390 833 | alsaif@telefonica.net | www.kantaraalsaif.es

Kantara-Al-Saif dispone de dos comedores con capacidad máxima para 150 comensales, donde podrás disfrutar de unas estupendas tapas a cualquier hora del día. Ofrece una carta y menú con una amplia oferta de productos de la zona, con la típica cocina regional y conventual.

Se trata de una cocina basada en la sencillez y calidad de los productos del Tajo Internacional, donde podremos encontrar platos típicos de este territorio como la Perdiz al modo de Alcántara. En temporada se pueden degustar caracoles y tencas, y de forma permanente revueltos, embutidos regionales y carne de la zona.

En época invernal es imprescindible probar las estupendas Tartas caseras de Inés. También ofrecen una gran variedad de menús para grupos.

Precio medio Rest. a la carta: 15 - 25 €

O Kantara-Al-Saif tem duas salas, com capacidade máxima para 150 pessoas, onde pode desfrutar de uns petiscos deliciosos a qualquer hora do dia. Tem uma ementa com uma vasta oferta de produtos da zona, com a típica cozinha regional e conventual.

É uma cozinha baseada na simplicidade e qualidade dos produtos do Tejo Internacional, onde podemos encontrar pratos típicos deste território, como a Perdiz à moda de Alcántara. É possível experimentar caracóis e tencas (durante a época) e ao longo de todo o ano, ovos mexidos, enchidos regionais e carne da zona.

Durante o período invernal é imprescindível experimentar os maravilhosos bolos caseiros da Inês. Também têm uma grande variedade de menus para grupos.

Preço médio Restaurante à la carte: 15 - 25 €





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Alojamientos con restauración / Alojamentos com restauração

BALNEARIO DE BROZAS

Brozas. Ctra. de San Gregorio s/n

927 191 050 | info@balneariodebrozas.com | www.balneariodebrozas.com



Hotel y Balneario situado en plena dehesa extremeña, aprovechando los encantos de la misma y convirtiéndose en un oasis. Con un excelente servicio de Restaurante y Cafetería, símbolos de tranquilidad y sosiego, entre estos fogones podrá encontrar platos típicos de la cocina extremeña elaborados con productos naturales de primera calidad, que le harán disfrutar de los placeres que la buena cocina extremeña ofrece a sus visitantes.

Dispone de menú diario de mercado ofreciendo una cocina tradicional extremeña basada en productos de calidad, como la carne de retinto, el zorongollo extremeño, el bacalao al estilo de Alcántara o las tencas en temporada.

Precio medio Rest. a la Carta: 25 - 35 €

Hotel e Termas situados em pleno montado extremenho, que, aproveitando os encantos da terra, se transformam num oásis. Com um excelente serviço de Restaurante e Cafetaria, símbolos de tranquilidade e sossego, poderá encontrar, no meio destes fogões, pratos típicos da cozinha extremeña, elaborados com produtos naturais de excelente qualidade, que o farão desfrutar dos prazeres que a boa cozinha extremenha oferece aos seus visitantes.

Apresenta um menu diário que oferece uma cozinha tradicional extremenha baseada em produtos de qualidade, como a carne de retinto, o “zorongo-llo” extremenho (salada de pimentos), o bacalhau à moda de Alcántara ou as tencas (durante a época).

Preço médio Restaurante à la Carte: 25 - 35 €





SOSTENIBLE LA LAGUNA

Brozas. Ctra. Ex-207 km 33

927 373 033 | info@hotel-caceres.com | www.hotel-caceres.com

La cocina es una parte muy importante de La Laguna, ya que en este establecimiento no solo gozarán de un ambiente acogedor y agradable, con un servicio excelente, sino de lo que realmente disfrutarán será de la comida cuya especialidad son la cocina conventual y regional con estilo innovador.

Podrán elegir entre platos tradicionales, como tencas al estilo local, ternera de Brozas, carré de cordero recental o solomillo de ternera retinta con escalope de foie a la plancha, puré de manzana verde y chips de verduras. De la cocina conventual podrán degustar platos tan exquisitos como la perdiz al modo de Alcántara, ensalada de perdiz escabechada, revuelto de criadillas de tierra con jamón ibérico o bacalao confitado con salsa de boletus todo cuidado hasta el más mínimo detalle, para hacer de su comida o cena una experiencia inolvidable.

Opcionalmente podrá degustar por encargo cochinitillo ibérico asado, entrecot de buey o cabrito.

Precio medio Restaurante: 20 - 25 €

A cozinha é uma parte muito importante de La Laguna, visto que neste estabelecimento pode não só desfrutar de um ambiente acolhedor e agradável, com um serviço excelente, mas também da comida, cuja especialidade é a cozinha conventual e regional com um estilo inovador.

Pode escolher entre pratos tradicionais, como as tencas à moda da região, a vaca de Brozas, o carré de borrego recental ou o lombo de vitela retinta com escalope de foie na chapa, puré de maçã verde e chips de legumes. Da cozinha conventual, pode experimentar pratos típicos como a perdiz à moda de Alcántara, a salada de perdiz escabechada, ovos mexidos com “criadillas de la tierra” (uma espécie de trufas) com presunto de porco preto, ou bacalhau confitado com molho de boletos, sempre cuidadosamente preparados para tornar o seu almoço ou jantar numa experiência inesquecível.

Opcionalmente, também pode experimentar, por encomenda, o leitão ibérico assado, entrecôte de boi ou cabrito.

Preço médio Restaurante: 20 - 25 €





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Alojamentos con restauración / Alojamentos com restauração

LA POSADA (HOSTAL)

Brozas. Plaza de Ovando, 1

927 395 019 | contacto@complejolafabrica.es | www.complejolafabrica.es



Situado en el corazón de Brozas se encuentra este establecimiento en un edificio totalmente remodelado, que cuenta con doce habitaciones totalmente equipadas donde se podrá disfrutar del descanso de la mano de la mejor gastronomía tradicional.

Los huéspedes de este establecimiento podrán deleitarse con una cocina casera y tradicional, mediante un amplio buffet libre, compuesto por un sinfín de productos locales, de una calidad excelente, fruto de un territorio de características únicas, como embutidos, quesos, aceite, y muchos más.

Precio medio Menú en Buffet 10 - 12 €

Situado no coração de Brozas, este estabelecimento encontra-se num edifício completamente remodelado que conta com doze quartos totalmente equipados, onde poderá usufruir do sossego aliado à melhor gastronomia tradicional.

Os hóspedes deste estabelecimento podem-se deleitar com uma cozinha caseira e tradicional, num buffet aberto, composto por uma infinita quantidade de produtos locais de excelente qualidade, fruto de um território de características únicas, como os enchidos, os queijos, azeite e muitos outros.

Preço médio Menu em Buffet 10 - 12 €





EL CONVENTO

Valencia de Alcántara. Caserío San Pedro de los Majarretes
927 584 129 | hrelconvento@hotmail.com | www.hrelconvento.com

Situado en la Campiña de Valencia de Alcántara, en el que fuera anteriormente el convento de los Frailes Franciscanos, donde San Pedro de Alcántara tomó sus hábitos. Este alojamiento con encanto está enclavado en el caserío de San Pedro de Los Majarretes.

En El Convento estarán encantados de ofrecerle una cocina tradicional con los mejores productos de calidad de nuestra tierra, como revuelto de criadillas de tierra, sopa de tomate o sopa de gallina. La especialidad es la cocina de caza, ofreciendo desde ensaladas, como la de perdiz escabechada, arroces, como el arroz de liebre, y segundos platos contundentes como el jabalí con castañas, el pato azulón a la naranja o el ciervo con nísalos. En temporada, organizan menús especiales de caza y setas silvestres.

Precio Medio Rest. a la Carta: 25 - 35 €

Situado na Campina de Valencia de Alcántara, encontra-se este alojamento com encanto, no edifício que foi anteriormente o Convento dos Frades Franciscanos, situado na aldeia de San Pedro de Los Majarretes. Aqui tomou San Pedro de Alcántara o seu hábito.

El Convento tem o prazer de oferecer-lhe uma cozinha tradicional com os melhores produtos de qualidade da nossa terra, como ovos mexidos com trufas, sopa de tomate ou sopa de galinha. A especialidade é a cozinha de caça, oferecendo desde saladas, como a de perdiz de escabeche, arrozes, como o arroz de liebre, e segundos pratos suculentos como o javali com castanhas, o pato com laranja ou o veado com mísscaros. Na respetiva época, organizam-se menus especiais de caça e cogumelos silvestres.

Preço médio do restaurante com base na ementa: 25 - 35 €





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Restaurantes / Restaurantes

LAS VIÑAS

Brozas. Travesía Gabriel y Galán 1

927 373 047 | arturolopezlumbreras@gmail.com



Las Viñas ofrece una cocina basada en platos típicos elaborados con recetas tradicionales de toda la vida. Además de elaborar menús diarios muy competitivos, pone a nuestra disposición una amplia gama de platos para disfrutar.

Cocina de temporada de caracoles y de tencas, que se completa con platos basados en nuestro producto estrella: el cerdo ibérico. También disponen de cocina tradicional árabe que es servida previo encargo.

Precio Medio Carta: 15 - 25 €

Las Viñas ofrece uma cozinha baseada em pratos típicos elaborados com receitas tradicionais de sempre. Para além de oferecer menus diários muito competitivos, põe à nossa disposição uma ampla gama de pratos para desfrutar.

Cozinha de temporada de caracóis e tencas, na respetiva época, que se completa com pratos baseados no nosso produto-estrela: o porco ibérico. Também dispõe de cozinha árabe tradicional, que é servida mediante encomenda.

Preço médio da ementa: 15 - 25 €





EL DUENDE

Salorino. C/ Palacio 9

927 593 267 | elduendesalorino@hotmail.com

Entrañable y acogedor, en El Duende se puede deleitar con la mejor cocina tradicional extremeña cargada de productos de la más alta calidad. Dispone de un comedor con capacidad para 150 personas, pudiendo disfrutar de él en todo tipo de eventos.

Nos sorprenderán con una cocina basada en los productos que nos ofrecen estas tierras, elaborados de forma tradicional. Ofrecen un amplio abanico de comidas caseras. Conejo, cabrito, ciervo... los platos fuertes de los fogones, incluso el ciervo, y el cochinillo asado. Ven a conocerlo y compruébalo tú mismo.

Precio Medio Carta: 15 - 25 €

Simpático e acolhedor, em El Duende pode deleitar-se com a melhor cozinha tradicional extremenha e com os seus produtos de altíssima qualidade. Dispõe de uma sala de jantar com capacidade para 150 pessoas, podendo usufruir dela para todo o tipo de eventos.

Propõe uma cozinha baseada nos produtos que estas terras oferecem, elaborados de forma tradicional. Oferecem um amplo leque de pratos caseiros: coelho, cabrito, veado... são os pratos fortes dos nossos fogões, inclusivamente o veado e o leitão assado. Venha conhecê-lo e comprovar por si próprio.

Preço médio da ementa: 15 - 25 €





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Restaurantes / Restaurantes

EN CÁ MILIO

Valencia de Alcántara. Poblado Aceña de la Borrega s/n.

927 599 015 | laportilla@telefonica.net | www.encamilio.com



En este restaurante familiar, de cocina tradicional, abierto desde 1968, podrá degustar una variedad de platos elaborados con productos de la tierra extremeña, con las influencias claras de nuestra cercanía con Portugal.

En Cá Milio no solo disfrutará de una cocina que ha pasado de generación en generación, también podrá descubrir el sabor y el ambiente de los case-ríos de la Campiña. Las especialidades son la caldereta de cabrito, el conejo en salsa o encebollado, y una amplia variedad de arroces, de conejo, de liebre o de secreto. Una perfecta combinación de cocina de caza y tradicional.

Precio Medio Carta: 15 - 25 €

Neste restaurante familiar, de cozinha tradicional, aberto desde 1968, poderá degustar uma variedade de pratos elaborados com produtos da terra extremeña, com claras influências da nossa proximidade de Portugal.

Em Cá Milio não só desfrutará de uma cozinha que tem passado de geração em geração, como também poderá descobrir o sabor e o ambiente dos casais da Campina. As especialidades são a caldeirada de cabrito, o coelho com molho ou de cebolada e uma ampla variedade de arrozes, de coelho, de lebre ou de secretos. Uma perfeita combinação de cozinha de caça e cozinha tradicional.

Preço médio da ementa: 15 - 25 €





LA PARRILLA

Valencia de Alcántara. Avda. Virgen de Guadalupe 3
927 580 907 | meson.la.parrilla@gmail.com

En pleno centro de Valencia de Alcántara podrás disfrutar de este establecimiento, que dispone de dos comedores con capacidad para 40 y 30 personas.

Su cocina casera es la base de su carta donde destacan los platos elaborados con productos de la tierra y de temporada. Especialidades tales como la carrillera ibérica en salsa o la sopa de tomate con brevas, son un ejemplo de los placeres gastronómicos que podrás disfrutar aquí.

Precio Medio Carta: 15 - 25 €

Em pleno centro de Valencia de Alcántara, poderá desfrutar deste estabelecimento, que dispõe de duas salas de jantar com capacidade para 40 e 30 pessoas.

A sua cozinha caseira é a base da sua ementa onde se destacam os pratos elaborados com produtos da terra e produtos sazonais. Especialidades tais como as bochechas de porco preto estufadas ou a sopa de tomate com figos lampos são um exemplo dos prazeres gastronómicos de que poderá gozar aqui.

Preço médio da ementa: 15 - 25 €





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Restaurants / Restaurantes

VALLEGRANDE

Zarza la Mayor. Ctra. Ceclavín
927 370 146 | josefary@hotmail.com



En Vallegrande disfrutarán grandes y pequeños, ya que entre sus instalaciones cuentan con una piscina de temporada gratuita para todos los clientes y un castillo hinchable para niños, que ponen a nuestra disposición además del servicio de cafetería, restaurante y salón de banquetes con capacidad para 300 personas.

Las claves de esta cocina se basan en la tradición extremeña y portuguesa, con ciertos matices de vanguardia. Entre sus especialidades se encuentra el bacalao en diversas formas, en pastel, al valle, a gomes de sá. También disponen de menú degustación de cocina creativa, pudiendo disfrutar de 12 platos por 28€ previa reserva del mismo.

Precio Medio Carta: 15 - 25 €

O Vallegrande fará as delícias de grandes e pequenos, já que entre as suas instalações se conta uma piscina de temporada gratuita para todos os clientes e um castelo insuflável para as crianças, que põem à nossa disposição para além do serviço de cafetaria, restaurante e sala de banquetes com capacidade para 300 pessoas.

As principais características desta cozinha baseiam-se na tradição extremeña e portuguesa, com certos matizes de vanguardia. Entre as suas especialidades encontra-se o bacalhau à Gomes de Sá. Também dispõe de um menu de degustação de cozinha criativa, podendo escolher entre 12 pratos por 28€, sob encomenda.

Preço médio da ementa: 15 - 25 €





BUENSOL

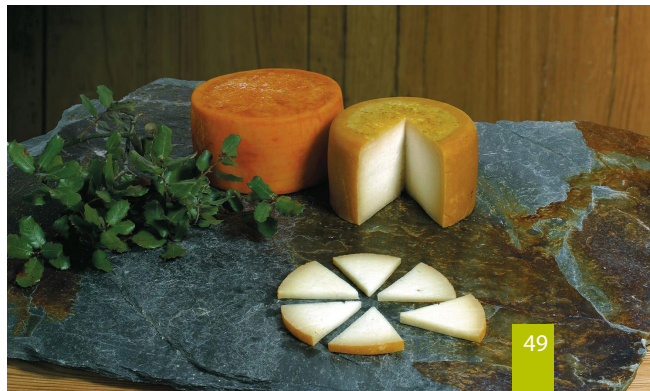
Alcántara. C/ San Pedro de Alcántara 36
927 390 361

En el corazón de Alcántara se ubica un establecimiento recientemente renovado con una amplia variedad de bocadillos, raciones y ensaladas, fruto de materias primas de elevada calidad, en su mayor parte del cerdo ibérico. Entre su oferta destacan los mejores embutidos, jamón, lomo, queso, y raciones típicas de este territorio único, como la prueba de cerdo, el picadillo, oreja a la plancha, lengua estofada, y el exquisito bacalao a la dorada.

Precio Medio: Menos de 15 €

No coração de Alcántara, este estabelecimento, recentemente remodelado, conta com uma grande variedade de sandes, saladas e pratos à escolha, fruto de matérias primas de excelente qualidade, na sua maioria de porco preto. Destacam-se os enchidos, o presunto, o paio, o queijo e pratos típicos desta região única, como a “prueba de cerdo” (carne de porco com alho e pimentão), o “picadillo” (também carne de porco, guisada), orelha na chapa, língua estufada e o requintado bacalhau à dourada.

Preço Médio: Menos de 15 €





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Bares de tapas / Petiscos

HILARIO

Alcántara. Avda. Igualada, 5

927 390 803 / 696 474 868 | café.bar.hilario@gmail.com



Desde 1990 ofreciendo a los clientes sus especialidades: cafés, desayunos, cervezas y tapas.

El “Bar Hilario” ofrece desde una gran variedad de tostadas para los desayunos, hasta las tapas más caseras de la zona, con productos típicos del Tajo Internacional, como son: productos del cerdo ibérico, patatas bravas y bacalao entre otros.

Dispone de un amplio horario, desde las 7:00 de la mañana hasta la 1:30 de la noche de lunes a domingo, con ambiente familiar y juvenil.

Está situado en la entrada de la localidad de Alcántara, con buen acceso tanto peatonal como en coche debido a la amplia zona de aparcamiento, al lado de la oficina de turismo y el parque infantil.

Desde 1990 a oferecer as suas especialidades aos clientes: cafés, pequenos-almoços, cervejas e petiscos.

O “Bar Hilario” oferece uma grande variedade de torradas para o pequeno-almoço, bem como os petiscos mais caseiros da zona, com produtos típicos do Tejo Internacional, como os derivados de porco preto, as “patatas bravas” (batatas com molho picante) e o bacalhau, entre outros.

Temos um amplo horário, a partir das 7:00 da manhã, até à 1:30 da noite, de segunda a domingo, com ambiente familiar e juvenil.

Situa-se na entrada da localidade de Alcántara, com bom acesso, tanto a pé como de carro, devido à grande zona de estacionamento, ao lado do posto de turismo e do parque infantil.





VINATERÍA-DEGUSTACIÓN TERRONCEX

Santiago de Alcántara. Pza. de Extremadura 3, Bajo D
927 592 292 | terroncex26@gmail.com

En pleno corazón del Tajo Internacional y con una amplia selección de Vinos se encuentra este establecimiento Vinatería - Degustación, que ofrece los mejores productos de la tierra, en desayuno, raciones de ibéricos y quesos.

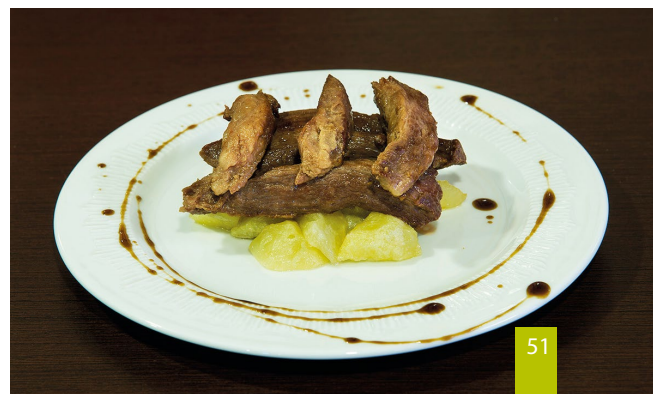
La especialidad son las Tostas, de zorrongollo, de quesos de la zona, de jamón ibérico. Con sabor a Tajo Internacional se cocinan las tapas de presa ibérica, bacalao a la dorada y huevos rotos con jamón. Se preparan degustaciones para grupos.

Precio Medio: Menos de 15 €

Em pleno coração do Tejo Internacional e com uma vasta seleção de Vinhos, encontra-se este estabelecimento que é uma Loja de Vinhos – Degustação, que oferece os melhores produtos da terra, em pequenos-almoços, pratos de enchidos de porco preto e queijos.

A especialidade são as Tostas, de “zorrongollo” (salada de pimentos), de queijos da zona, de presunto de porco preto. Com sabor a Tejo Internacional temos as tapas de presa ibérica, bacalhau à Brás e ovos rotos com presunto. Preparam-se degustações para grupos. Toda uma experiência para os nossos paladares.

Preço Médio: Menos de 15 €





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Salones para eventos / Salões para eventos

COMPLEJO LA FÁBRICA

Brozas. Ctra. de Alcántara s/n

927 395 019 | contacto@complejolafabrica.es | www.complejolafabrica.es



Antigua fábrica de harinas, en la actualidad está formado por cafetería, restaurante, salón con capacidad para 1000 comensales, jardín, discoteca terraza de verano y gran zona de aparcamientos, plaza de tiendas (para todo tipo de fiestas), totalmente asfaltada y climatizada.

La cocina mezcla suculentas combinaciones de platos entre lo tradicional y lo moderno.

Deguste los productos de la zona en una amplia variedad de platos.

Antiga fábrica de farinha, atualmente compõe-se de Cafeteria, Restaurante, Salão com capacidade para 1000 comensais, Jardim, Discoteca, Esplanada de verão e grande zona de estacionamento, praça (para despedidas de solteiro/a e outras coisas), totalmente asfaltados e climatizados.

A cozinha mistura suculentas combinações de pratos entre o tradicional e o moderno.

Deguste os produtos da zona com uma ampla variedade de pratos.





ARTESANÍAS PEPI

Alcántara. C/ Arco de la Concepción 3
927 390 938 | apartamentosruralesarcodetrajano@hotmail.com
www.casaruralarcodetrajano.es

En un marco único, en el Arco de la Concepción, encontrará este espacio de venta de recuerdos, artículos de artesanía, joyería típica extremeña y con la cruz de la Orden de Alcántara, además de los mejores productos gastronómicos de la zona como embutidos, quesos, aceite de oliva virgen ecológico, vinos de pitarra, licores extremeños, dulces típicos, etc. Además también elaboran sus propias mormenteras y empanadillas.

Situado numa zona singular, o Arco da Conceição, neste espaço pode encontrar uma variedade de lembranças, artesanato, joalharia típica extremeña com a cruz da Ordem de Alcántara, bem como os melhores produtos gastronómicos da zona: enchidos, queijos, azeite ecológico, vinhos de pitarra, licores extremeños, doçaria típica, etc. Além disso também elaboram as suas próprias 'mormenteras' e empanadilhas.





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Comercio gastronómico / Estabelecimentos gastronómicos

CASA CACHOLA

Alcántara. Plaza de España, 3

927 39 04 62 / 666 639 019 | casacachola@gmail.com



Edificio histórico del siglo XV, hace referencia a las antiguas carnicerías que mandó construir el Maestre Don Gutiérrez de Sotomayor. Conserva los soportales donde se llevaban a cabo las transacciones comerciales, una amplia bodega y una habitación decorada con esgrafiados de la época. Hoy es una casa donde se puede degustar una gran variedad de productos seleccionados con mucho esmero y cariño, en un ambiente acogedor y entrañable, lleno de sabores y aromas que perdurarán en el recuerdo. Casa Cachola ofrece productos y experiencias, y además asesora y acompaña a descubrir la gastronomía, las tradiciones y costumbres de antaño. Todo ello en un entorno único, ya que está ubicada junto a la Plaza de San Pedro de Alcántara.

Edifício histórico do século XV, que faz referência aos antigos talhos que o Mestre Don Gutiérrez de Sotomayor mandou construir. Conserva as arcadas onde se levavam a cabo as transações comerciais, uma ampla adega e uma dependência decorada com esgrafados da época. A casa é atualmente um lugar onde se pode apreciar uma grande variedade de produtos seleccionados com muito cuidado e esmero, num ambiente íntimo e acolhedor, cheio de sabores e aromas que perduram na memória. A Casa Cachola oferece produtos e experiências e ajuda o cliente a descobrir a gastronomia, as tradições e os hábitos de outrora. Tudo isto num ambiente singular, visto que se encontra situada ao pé da Praça de San Pedro de Alcántara.





CARNICERÍA LUCÍA

Brozas. C/ Constitución, 25

696 474 868 | aquiros65@gmail.com

Carnes e ibéricos Lucía es un establecimiento familiar dedicado a la elaboración de productos cárnicos de forma tradicional, transmitido a través de varias generaciones, así como a la cría y preparación de diferentes especies de ganado para la venta en fresco de carne.

Dispone de secadero natural, obrador para la elaboración de nuestros productos y tienda para su posterior venta.

La gama de productos que ofrece va de los más tradicionales de nuestra tierra como son la patatera dulce y picante, el chorizo rojo y blanco, el salchichón, así como morcillas, costilleros y otros productos como los diferentes quesos de la zona.

Todo un festín de aromas, sabores e impresiones que harán que no olvide su paso por Extremadura.

A “Carnes e ibéricos Lucía” é um estabelecimento dedicado à elaboração de produtos de forma tradicional, transmitida ao longo de várias gerações, bem como à criação e preparação de diferentes espécies de gado para a venda de carne fresca.

Tem instalações para secagem natural, oficina para a elaboração dos nossos produtos, e loja para a venda posterior.

A gama de produtos inclui, entre outros, os mais tradicionais da nossa terra, como a “patatera dulce o picante” (semelhante à farinheira, picante ou não-picante), chouriço vermelho, branco, salame, morcelas, “costilleros” (bucha) e outros produtos da região, como os diferentes queijos.

Uma festa de aromas, sabores e impressões que tornarão inesquecível a sua passagem pela Extremadura.





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Comercio gastronómico / Estabelecimentos gastronómicos

TERRONCEX

Santiago de Alcántara. Pza. de Extremadura 3, Bajo D

927 592 292

vinateriacomercioterroncex@gmail.com | www.vinateriacomercioterroncex.com



En pleno corazón del Tajo Internacional encontramos esta tienda de productos típicos extremeños donde no será difícil llevarse a casa algunos de estos sabores.

Especialidad en productos artesanales con el rico sabor de la tradición popular: ibéricos y jamones, quesos, pimentones, encurtidos, aceites miel, dulces, licores, vinos, los mejores productos de una tierra única.

Tienen bandejas de embutidos y quesos y preparan lotes y cestas de regalos gastronómicos de la mejor calidad.

Em pleno coração do Tejo Internacional encontramos esta loja de produtos típicos extremenhos onde não será difícil levar para casa alguns destes sabores.

Especialidade em produtos artesanais com o rico sabor da tradição popular: ibéricos e presuntos, queijos, papricas, pickles, azeites, mel, doces, licores, vinhos, os melhores produtos de uma terra única.

Tem bandejas de enchidos e queijos, e preparam lotes e cestas de presentes gastronómicos da melhor qualidade possível.





DIVERTIMENTO

Alcántara. C/ Cárcel, 6

927 390 753 / 659 467 015 | info@divertimento.cc | www.divertimento.cc

Divertimento es una empresa joven que apuesta por ofrecer actividades atractivas, lúdicas y de calidad, para que el cliente disfrute al máximo de su tiempo de ocio, y viva una experiencia inolvidable.

El proyecto engloba actividades deportivas, de ocio y relacionadas con todos los tipos de turismo existentes, además de ofrecer productos de la gastronomía local, a través de pequeñas degustaciones en nuestras rutas senderistas, rutas en kayak y paseos fluviales.

La satisfacción del cliente es su principal objetivo y obsesión, por lo que se vuelcan en ofrecerle actividades seguras, de calidad y donde el disfrute sea máximo.

El entorno donde se realizan las actividades es único.

A Divertimento é uma empresa jovem, que aposta por oferecer atividades atraentes, lúdicas e de qualidade, para que os clientes aproveitem ao máximo o seu tempo de lazer e possam viver uma experiência inesquecível.

O projeto inclui atividades desportivas, de lazer e relacionadas com todo o tipo de turismo, além de oferecer produtos da gastronomia local, através de pequenas degustações nos percursos pedestres, passeios em kayak e passeios fluviais.

A satisfação do cliente é o seu principal objetivo e obsessão. Por isso, fazem tudo o que estiver ao seu alcance para lhe oferecer atividades seguras, de qualidade e de intenso prazer.

A zona onde são feitas as atividades é única.





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Empresas de actividades / Empresas de actividades

LA MANDILA

Brozas. Calle Santa Lucía, 50

655 170 227 | guiasextremadura@gmail.com



Se dedica a la realización de actividades turísticas en el Parque Natural “Tajo Internacional” desde hace más de 10 años, organizando rutas guiadas para conocer la naturaleza, la historia y la cultura del parque.

Dentro de estas rutas, cuenta con 2 experiencias relacionadas con la riquísima gastronomía de la zona, una para conocer el pez más afamado de la comarca, la tenca, y otra recorriendo el Tajo en busca de productos culinarios naturales (aceites, jamones, quesos, dulces...).

La prioridad de la empresa es ofrecer un trato personalizado y exclusivo a los visitantes del Tajo Internacional. Por eso, realiza cualquier tipo de ruta a partir de 2 personas, buscando el contacto real y verdadero con el medio que nos rodea.

Há mais de dez anos que se dedica à realização de atividades turísticas no Parque Natural Tejo Internacional, organizando percursos guiados para conhecer a natureza, a história e a cultura do parque.

Dentro destes percursos, conta com 2 experiências relacionadas com a riquíssima gastronomia da zona, uma para conhecer o peixe mais afamado da comarca, a tenca, e outra percorrendo o Tejo em busca de produtos culinários naturais (azeites, presuntos, queijos, doces...).

A prioridade da empresa é oferecer um trato personalizado e exclusivo aos visitantes do Tejo Internacional. Por isso, realiza qualquer tipo de percurso a partir de 2 pessoas, buscando o contacto real e verdadeiro com o meio que nos rodeia.





BARCO DEL TAJO

Cáceres. C/ Oaxaca, 17 1º 1º

680 554 146 | caceres@barcodeltajo.com | www.barcodeltajo.com

El Barco del Tajo ofrece al turista la posibilidad de realizar cruceros fluviales en un marco incomparable como es el Parque del Tajo Internacional. Navegar por las apacibles aguas del Tajo observando el espectacular paisaje y la diversidad de su fauna es una experiencia única e irrepetible que no te puedes perder.

Además, en todos los cruceros se ofrece, una completa información sobre flora, fauna e historia del Parque Internacional por parte de una guía especializada y una pequeña degustación de productos típicos de la tierra.

Organizan un crucero privado inolvidable, para grupos de familiares, de amigos, compañeros, eligiendo desde una amplia oferta gastronómica hasta música en vivo, todo un lujo para los sentidos.

O Barco do Tejo oferece ao turista a possibilidade de realizar cruzeiros fluviais num marco incomparável como é o Parque do Tejo Internacional. Navegar nas apazíveis águas do Tejo enquanto observa a espetacular paisagem e a diversidade da sua fauna é uma experiência única e irrepetível que não pode perder.

Além disso, em todos os cruzeiros são disponibilizadas uma completa informação sobre flora, fauna e história do Parque Internacional por parte de um guia especializada e uma pequena degustação de produtos típicos da terra.

Se se tratar de um grupo familiar, de amigos ou colegas, podem organizar um cruzeiro privado inesquecível com uma ampla oferta gastronómica e música ao vivo, todo um luxo para os sentidos.





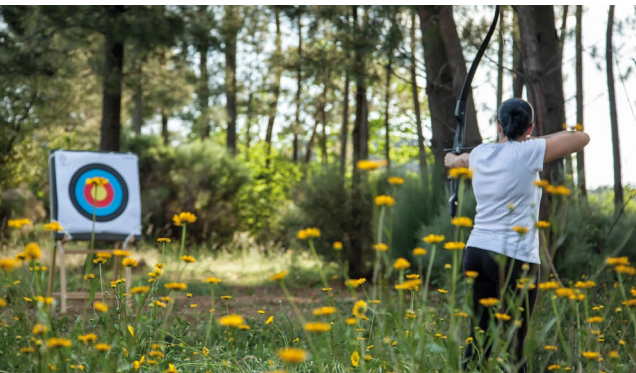
NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Empresas de actividades / Empresas de actividades

AVENTUREX

San Vicente de Alcántara. Luis de Morales, 37

924 411 295 / 636 956 541 | aventurex.info@gmail.com | www.aventurex.es



Empresa de turismo activo dedicada a las actividades de ocio y tiempo libre de todo tipo: naturaleza, aventura, gastronómicas, culturales y de agroturismo.

Atiende a todo tipo de grupos y colectivos, prestando especial atención a las actividades familiares y con niños, donde son especialistas.

Dentro de las ofertas gastronómicas y familiares, combina actividades de ocio para todos los públicos con degustaciones y comidas típicas de la zona. Ofrece desde un Rally Fotográfico Cultural por Valencia de Alcántara o Marvao, que finaliza con la degustación de una tapa típica, pasando por un Circuito de Aventura con aperitivo de productos del Tajo Internacional o una Ruta senderista por los dólmenes con desayuno incluido, hasta una experiencia transfronteriza como 'Tras las huellas del pasado', que incluye una comida tradicional.



Empresa de turismo ativo dedicada às atividades de lazer e tempos livres de todo o tipo: natureza, aventura, gastronomia, cultura e agroturismo.

Atende todo o tipo de grupos e coletivos, com atenção especial para as atividades familiares e com crianças, nas que são especialistas.

Dentro das ofertas gastronómicas e familiares, combina atividades de lazer para todos os públicos, com degustações e comidas típicas da zona. Oferece desde um Rally Fotográfico Cultural em Valencia de Alcántara ou Marvão, que termina com um petisco típico, passando por um Circuito de Aventura, com aperitivos de produtos típicos, ou um Percurso pedestre pelos dólmenes, com um pequeno-almoço característico da zona, até uma experiência transfronteiriça como "Tras la huella del pasado", que inclui um almoço tradicional.



ESCAPADAS TAJO INTERNACIONAL

*San Vicente de Alcántara. C/ Marqués de Labrador, 4
686 965 445 | antonio@escapadastajointernacional.com
www.escapadastajointernacional.com*

Escapadas Tajo Internacional ofrece rutas en 4x4 mostrando las maravillas del Parque Natural Tajo Internacional, con degustaciones de productos típicos de la zona.

Han elaborado distintas escapadas que se clasifican en diferentes temáticas relacionadas con la elaboración y degustación de productos de la comarca. Para realizar estas actividades disponen de vehículos 4x4 y hacen salidas con un mínimo de 4 personas.

Algunos ejemplos de escapadas son:

Escapada del jamón
Escapada del queso
Escapada “Oro dulce”
Escapada “Entre olivos”
Escapada “Unas migas con prehistoria”

A Escapadas Tajo Internacional oferece passeios em 4x4 através das maravilhas do Parque Natural Tejo Internacional, com degustações de produtos típicos da zona.

Elaboram diversas escapadinhas classificadas em diferentes temáticas relacionadas com a elaboração e degustação de produtos da região. Para fazer estas atividades, têm veículos 4x4. As saídas efetuam-se com um mínimo de 4 pessoas.

Alguns exemplos das escapadinhas são:

Escapada do presunto
Escapada do queijo
Escapada “Ouro doce”
Escapada “Entre as oliveiras”
Escapada “Umas migas com história”





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Empresas de actividades / Empresas de atividades

INTERNATUREX

Valencia de Alcántara. C/ Buenos Aires 23

686 413 424 | 620 377 010 | internaturex.com | alejandro@internaturex.com



Empresa pionera que decide apostar de forma profesional por uno de los recursos más importantes de la tierra de Extremadura, LA NATURALEZA.

Son ya muchos los años dedicados a observar el campo y los animales, sus hábitos y querencias; con esto, han conseguido que cada salida sea un éxito garantizado.

Entre la variada oferta podrán encontrar: caza mayor y menor con especialidad en recechos de todas las especies, además de caza internacional.

Pesca de todas las especies de agua dulce y rutas guiadas con profesionales que le mostrarán la fauna y flora de la región, como nunca antes la había visto, finalizando con degustaciones de productos ibéricos, quesos y vinos del Tajo Internacional.

Empresa pioneira que decide apostar de forma profissional num dos recursos mais importantes da terra da Extremadura, A NATUREZA.

São já muitos os anos dedicados a observar o campo e os animais, os seus hábitos e costumes; com isto, conseguimos que cada saída seja um êxito garantido.

Entre a variada oferta poderá encontrar: caça maior e caça menor, especialmente caça de salto a várias espécies, para além da caça internacional.

Pesca de todas as espécies de água doce e percursos guiados por profissionais que lhe mostrarão a fauna e a flora da região, como nunca antes a terá visto, finalizando com degustações de produtos ibéricos, queijos e vinhos do Tejo Internacional.





FACTOR OCIO

Cáceres. C/ Oaxaca, 17 1º 1º

910 003 222 | info@factorocio.es | www.factorocio.es

Factor Ocio es una agencia de Viajes y receptivo que se dedica a la realización de paquetes y experiencias únicas, especializados en el turismo de interior y naturaleza.

La clave es proporcionar a los clientes lugares turísticos excepcionales, tanto en cantidad como en calidad.

En el Parque Natural del Tajo Internacional ofrece una gran variedad de actividades de toda índole desde gastronómicas, como puede ser la degustación de platos típicos rayanos, safari con pic nic, escapadas que incluyan además del alojamiento una cena romántica, como acuáticas, cruceros en el Barco del Tajo, que pueden hacer que su estancia en la zona sea inolvidable y única.

A Factor Ocio é uma agência de viagens que se dedica à realização de pacotes e experiências únicas, especializada em turismo de interior e natureza.

A chave é proporcionar aos clientes lugares turísticos excepcionais, tanto em quantidade como em qualidade.

No Parque Natural do Tejo Internacional oferece uma grande variedade de atividades de todo tipo, quer gastronómicas, como pode ser a degustação de pratos típicos raianos, safari com piquenique, quer escapadas que incluem, além do alojamento, um jantar romântico, quer aquáticas, como cruzeiros no Barco do Tejo, que podem tornar a sua estadia inesquecível e única.





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Agencias de viajes / Agência de Viagens

VIAJES ESCAPADAS TAJO INTERNACIONAL

*San Vicente de Alcántara. C/ Marqués de Labrador, 4
686 965 445 | antonio@escapadastajointernacional.com
www.escapadastajointernacional.com*



Escapadas Tajo Internacional es una agencia de viajes especializada en el destino Tajo Internacional. Organiza viajes a medida del visitante contando con todas las empresas de la zona española y portuguesa, para que la variedad de productos sea muy amplia. Gestiona desde el transporte al alojamiento, pasando por las actividades y gastronomía que el cliente solicita, siempre desde un trato muy directo con él, y respetando sus gustos y preferencias. De esta forma cada uno de sus viajes será único y diferente.

A Escapadas Tajo Internacional é uma agência de viagens especializada no destino do Tejo Internacional. Organiza viagens à medida do visitante, contando com todas as empresas da região espanhola e portuguesa, para que a variedade de produtos seja bastante vasta. Trata tanto do transporte, como do alojamento, atividades e gastronomia que o cliente pretenda, sempre de uma forma clara e respeitando os seus gostos e preferências. Desta maneira consegue fazer com que cada uma das suas viagens seja única e diferente.





DEHESA DE SOLANA

Herrera de Alcántara. Finca Solana. Ctra. EX-374, km 23,5
927 491 055 | info@dehesadesolana.es | www.dehesadesolana.es
www.casaruralsolana.com

Dehesa de Solana abarca todo el ciclo productivo e industrial del cerdo ibérico, que comienza con su nacimiento y crianza, hasta llegar a la elaboración y curación del producto, en las modernas instalaciones de su fábrica. Podrá visitar este secadero de jamones y embutidos, y comprar los mejores productos en la tienda de productos terminados y de carnes frescas del cerdo. En la misma finca se cierra todo el ciclo productivo e industrial: nacimiento, crianza y elaboración, así como la ganadería extensiva y alojamiento en una casa rural en un marco gastronómico único.

A Dehesa de Solana abarca todo o ciclo produtivo e industrial do porco preto, que começa com o seu nascimento e criação, até à elaboração e cura do produto, nas modernas instalações da fábrica. Pode visitar este secadouro de presuntos e enchidos e comprar os melhores produtos na loja de produtos acabados e de carnes frescas de porco. O ciclo produtivo e industrial é integralmente realizado na quinta: nascimento, criação e elaboração, bem como a pecuária extensiva e o alojamento numa casa rural, num enquadramento gastronómico singular.





PANADERÍA BOLLERÍA NANDI

Alcántara. Polígono Atalaya Nave 3

927 390 933 | babycu18@hotmail.com



Empresa familiar dedicada a la elaboración de pan y a la fabricación de dulces caseros, elabora mormenteras, dulce tradicional que refleja la interculturalidad de Alcántara, empanadillas, mantecados, magdalenas, todo elaborado de forma artesanal con el fin de que no pierdan su carácter lugareño.

Empresa familiar dedicada à elaboração de pão e doçaria caseira, como as “mormenteras”, um bolo tradicional que reflete a interculturalidade de Alcántara, empadas, “mantecados” (elaborados com banha de porco) e queques, fabricados de forma artesanal, mantendo o seu carácter tradicional.





COOP. DEL CAMPO NUESTRA SEÑORA DE HITOS

Alcántara. Ctra. EX - 117 km 41

927 191 006 | jmsalcantara@hotmail.com

En la almazara Cooperativa Virgen de los Hitos se puede conocer el proceso de elaboración de un aceite de oliva virgen extra ecológico, de calidad superior que proviene de olivos centenarios cultivados de forma tradicional.

No lagar da Cooperativa Virgen de los Hitos pode conhecer o processo de elaboração de um azeite virgem extra ecológico, de excelente qualidade, que provém das oliveiras centenárias cultivadas de forma tradicional.





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Almazaras / Lagares

ACEITOLIVEX ALMAZARA

Valencia de Alcántara. Carretera de Alcorneo, s/n
927 582 572 | 654 867 518 | aceitolivex@gmail.com



En Aceitolivex, llevan más de 125 años molturando la aceituna de sus cosecheros, siguiendo una tradición que ha ido pasando de padres a hijos. Cada generación de almazareros ha ido innovando las técnicas de molturación, aprovechando las últimas tecnologías para optimizar el proceso de obtención del Aceite de Oliva.

En la actualidad, ofrecen visitas guiadas en las que muestran las diferentes fases del proceso de producción incluyendo degustación de los mostos.

Además, se organizan catas de aceite y talleres para la fabricación de jabones, obtenidos a partir de aceite de oliva, pues son conscientes de que para preservar el medio ambiente, más que reciclar, hay que reutilizar. Venga y se sorprenderá.

Na Aceitolivex, moem as azeitonas dos seus agricultores desde há mais de 125 anos, seguindo uma tradição que passou de pais a filhos. Cada geração de lagareiros inovou as técnicas de moagem, aproveitando as últimas tecnologias para otimizar o processo de obtenção do azeite de oliva.

Na atualidade, oferecem visitas guiadas que mostram as diferentes fases do processo de produção incluindo a degustação de mostos.

Além disso, organizam-se provas de azeite e workshops para o fabrico de sabonetes, obtidos a partir de azeite de oliva, pois na Aceitolivex estão cientes de que para preservar o Ambiente, mais do que reciclar, é preciso reutilizar. Venha e surpreenda-se.





FRANCISCO MORÁN E HIJOS

Carbajo. Avda. de Extremadura 15

927 592 229 | info@quesosfranciscomorán.com | www.quesosfranciscomorán.com

Ubicada en la localidad de Carbajo (Cáceres), Quesos Francisco Morán e Hijos es una empresa familiar con más de un siglo de tradición, especializada en la maduración de quesos artesanos de Cabra y Oveja. Empleando para ello los métodos de nuestros antepasados y una selección de materias primas y especias naturales de la más alta calidad.

Quesos Francisco Morán e Hijos cuenta con una amplia gama de quesos, que lleva desde el queso de cabra (en sus diferentes clases), pasando por diferentes tipos de quesos de mezcla, hasta el queso de oveja de la más alta curación.

Destacando entre ellos:

*Queso de Cabra Curado “Francisco Sudao®”: Galardonado con el Primer Premio en la “Feria Nacional del Queso” y con la Medalla de Bronce del prestigioso concurso de quesos más importante del mundo, el “World Cheese Awards”.

Se realizan visitas guiadas acompañadas de una cata de sus productos, concertando cita previa.

Situada en la localidad de Carbajo (Cáceres), a Quesos Francisco Morán e Hijos é uma empresa familiar com mais de um século de tradição, especializada na maturação de queijos artesanais de Cabra e Ovelha, usando os métodos dos seus antepassados e uma seleção de matérias primas e especiarias naturais de excelente qualidade.

Quesos Francisco Morán e Hijos conta com uma vasta gama de queijos, desde o queijo de cabra (nas suas diferentes classes), passando por diferentes tipos de queijos de mistura, até ao queijo de ovelha de cura prolongada.

Destacamos entre eles:

*Queijo de Cabra Curado “Francisco Sudao®”: galardoado com o Primeiro Prémio na “Feria Nacional del Queso” e com a Medalha de Bronce do prestigioso concurso de queijos mais importante do mundo, o “World Cheese Awards”.

Realizam-se visitas guiadas acompanhadas de uma prova dos nossos produtos, com marcação prévia.





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS OS NOSSOS ESTABELECIMENTOS

Queserías / Queijarias

SIERRA DE SAN PEDRO Y LA CAMPIÑA

*Valencia de Alcántara. Pol. Industrial Cerro San Francisco Calle 6
649 418 838 | sierrasanpedroqueseria@hotmail.com*



En la quesería se elabora artesanalmente queso extremeño a base de leche cruda, cuajo y sal. Visitando las instalaciones podrá conocer el proceso de elaboración de los quesos tradicionales y artesanales con los mejores aromas del Tajo Internacional.

Na queijaria elabora-se um queijo extremeño de forma artesanal à base de leite cru, coalho e sal. Ao visitar as instalações, pode ficar a conhecer o processo de elaboração dos queijos tradicionais e artesanais com os melhores aromas do Tejo Internacional.



TAJO INTERNACIONAL

Alcántara. C/ Cuatro Calles 2

927 390 132 | ci.tajointernacional@gobex.es

El Centro de Interpretación, da información al visitante (grupos o personas individuales) de todos los valores naturales y culturales del Parque Natural Tajo Internacional.

Proporciona toda la información de recursos turísticos y gastronómicos del Tajo Internacional, como alojamientos, restaurantes, lugares de compras e industrias agroalimentarias.

O Centro de interpretação oferece informação ao visitante (em grupos ou individualmente) sobre todos os valores naturais e culturais do Parque Natural Tejo Internacional.

Proporciona toda a informação de recursos turísticos e gastronómicos do Tejo Internacional, como alojamentos, restaurantes, lugares de compras e indústrias agroalimentares.



EL PÉNDERE

*Santiago de Alcántara. C/ Lagar, nº 3 (Plazuela de Santo Domingo)
927 592 311 (Centro de Interpretación) / 927 592 029 (Ayuntamiento)
penderesant@hotmail.com*



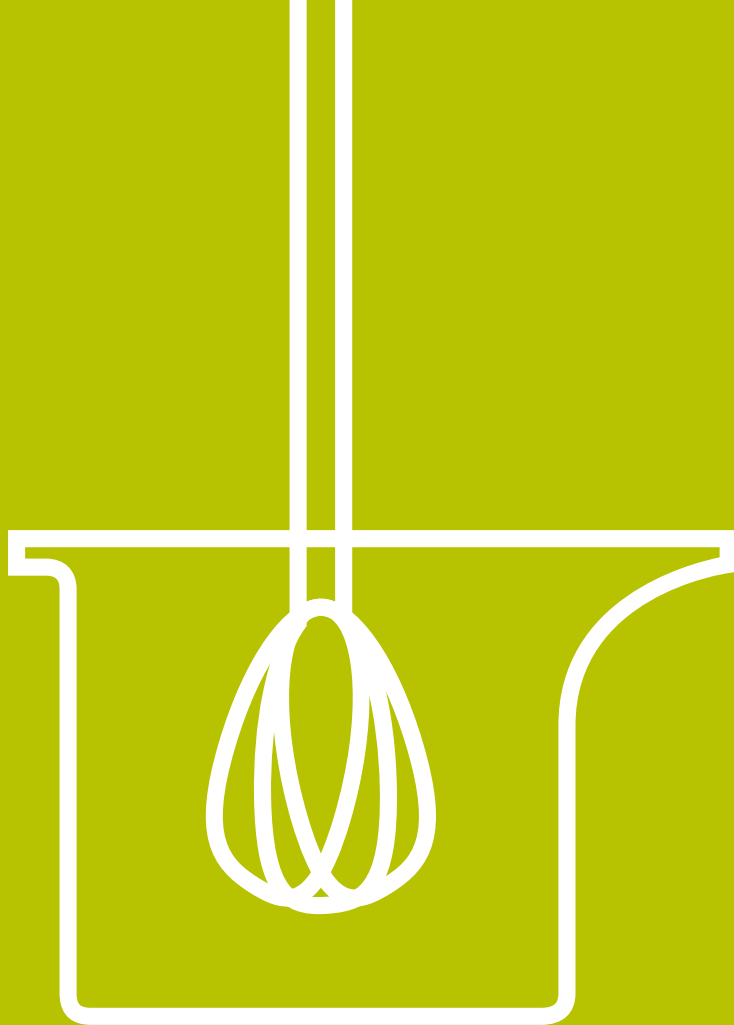
El Centro de Interpretación de la Naturaleza “El Péndere” de Santiago de Alcántara es un espacio que nació con la vocación de explicar al visitante cómo los hombres y las mujeres ocupan este territorio desde antiguo, y por ende, el paisaje que resulta de esta ocupación: en el término municipal se conforman una serie de paisajes antrópicos que se conforman como verdaderas despensas tanto para los habitantes locales como para los foráneos.

Se trata de una despensa o dispensario de materias primas de altísima calidad que se producen en dehesas, olivares, viñas y huertas que salpican y forman un término rico en Patrimonio Natural e Histórico Artístico, todo ello entendido en un sentido amplio y continuado en el tiempo. En “El Péndere”, el visitante podrá documentarse y entender algunas peculiaridades de los paisajes santiagueños y lo que en ellos se produce, y por tanto, su importancia en la base de la propia gastronomía.

O Centro de Interpretação da Natureza “El Péndere” de Santiago de Alcántara é um espaço criado com o intuito de explicar ao visitante como os homens e mulheres ocupam este território desde a Antiguidade e, consequentemente, a paisagem que resulta desta ocupação; o município engloba uma série de paisagens antrópicas que representam uma verdadeira despensa, tanto para os habitantes locais como para os visitantes.

Trata-se de uma despensa ou dispensário de matérias primas de elevada qualidade, que são produzidas nos montados, olivais, vinhas e hortas que salpican e formam um município rico em Património Natural e Histórico-Artístico, entendido num sentido vasto e continuado no tempo. No “El Péndere”, o visitante pode encontrar documentação e entender algumas peculiaridades das paisagens santiagueñas e do que nela se produz, e portanto a sua importância na base da própria gastronomia.





4 Recetas que saben a gloria
 Recetas que sabem a glória



MIGAS EXTREMEÑAS

INGREDIENTES (4 personas)

500 grs. aprox. de pan asentado (de unos dos días), 8 cucharadas aprox. de aceite de oliva virgen, 1 cucharadita de “Pimentón de la Vera” D.O.P., ajos (una cabeza aprox.), 1 taza y media de agua, 200 grs. de panceta y tocino de Jamón “Dehesa de Extremadura” D.O.P., 2 pimientos choriceros, sal.

ELABORACIÓN

El día antes de elaborar las migas se trocea el pan asentado en daditos y se humedece con un poco de agua y sal, cubriéndolas con un paño y dejándolas reposar hasta el día siguiente. Se fríe la panceta y el tocino de jamón con un poco de aceite de oliva. Seguidamente, en el mismo aceite y añadiendo más, se agregan los dientes de ajo laminados y, cuando estén dorados, se añaden los pimientos secos, el pimentón y el agua. Cuando llega a ebullición el caldo se van añadiendo las migas y removemos hasta que estén bien doradas. Otra opción es ir añadiendo el agua poco a poco sobre las migas mientras se hacen.

MIGAS EXTREMENHAS

INGREDIENTES (4 pessoas):

500 grs. aprox. de pão seco (de dois dias), 8 colheres aprox. de azeite “Gata-Hurdes” D.O.P., 1 colherzinha de “Pimentão de La Vera” D.O.P., alhos (uma cabeça aprox.), 1 chávena e meia de água, 200 grs. de toucinho do peito e toucinho de Presunto “Dehesa da Estremadura” D.O.P., 2 pimentos de chouriço, sal.

ELABORAÇÃO:

No dia anterior da elaboração das migas, corte o pão seco em cubinhos e humedeça-o com um pouco de água e sal, cobrindo-o com um pano e deixando-o repousar até ao dia seguinte. Frita-se o toucinho da pá e o toucinho de presunto com um pouco de azeite. De seguida, no mesmo azeite, adiciona-se mais, juntam-se os dentes de alho laminados e, quando estiverem dourados, adicionam-se os pimentos secos, o pimentão e a água. Quando ferver o caldo, adicionar as migas e mexer até ficarem bem douradas. Outra opção poderia ser adicionar a água pouco a pouco sobre as migas enquanto cozem.





COLES CON BUCHE

INGREDIENTES

Un Buche o un Costillero, un par de chorizos, un trozo de lacón, un trozo de tocino fresco, una cabeza de ajos, una taza de arroz por persona, dos pimientos rojos secos, sal, un manojo de coles.

ELABORACIÓN

En una olla grande se pone el buche o costillero junto con el chorizo, el lacón, el tocino y un poco de sal. Se deja hervir durante una hora (si es en olla exprés solo ½ hora). Una vez cocido el buche se cortan las coles en trozos pequeños y se incorporan a la olla junto con el buche y todo lo demás. Lo ponemos a cocer todo durante otra ½ hora. Se aparta una vez que estén cocidas las coles. Con una espumadera retiramos la grasa que queda por encima. Sacamos el caldo en otra olla para cocer el arroz, junto con la cabeza de ajos (sin pelar) y los pimientos rojos secos.

PRESENTACIÓN

1º Plato: El arroz.

2º Plato: Las coles.

Por último, el buche junto con todo lo demás.

“BUCHE” COM COUVES

INGREDIENTES

Um “Buche” ou “Costillero”, 2 chouriços, uma fatia de presunto, um pedaço de toucinho fresco, uma cabeça de alho, 2 pimentos vermelhos secos, sal, um molho de couves.

ELABORAÇÃO:

Numa panela grande, coloca-se o “buche” ou o “costillero” com o chouriço, o presunto, o bacon e um pouco de sal. Deixa-se ferver durante uma hora (na panela de pressão apenas ½ hora). Depois de cozer o “buche”, cortam-se as couves em pedacinhos e adicionam-se à panela juntamente com o “buche” e tudo mais. Cozinhamos tudo durante mais uma hora e meia. Separam-se as couves quando forem cozidas. Com uma escumadeira, retiramos a gordura restante por cima. Deitamos o caldo noutra panela para cozinhar o arroz, com a cabeça de alhos (com casca) e os pimentos vermelhos secos.

SERVE-SE:

Prato de entrada o arroz.

Prato principal as couves.

Finalmente, o “buche”, com tudo o resto.





TENCAS FRITAS

INGREDIENTES (4 personas)

1 kg. de tencas, aceite de oliva virgen, 1 cebolla mediana, 1 vaso de vino blanco “Ribera del Guadiana” D.O.P., “Pimentón de La Vera” D.O.P. (Dulce), unos dientes de ajo, perejil, sal.

ELABORACIÓN

Una vez limpias las tencas se fríen muy bien en aceite de oliva y se pasan a una cazuela. En el mismo aceite se dora la cebolla picada, la harina y un poquito de pimentón dulce. Este sofrito lo agregamos sobre las tencas. Por otra parte, en un mortero se machan los dientes de ajo y una ramita de perejil que se agregan sobre las tencas. Finalmente cocer todo durante unos minutos hasta que estén al punto.

TENCAS FRITAS

INGREDIENTES (4 PESSOAS):

1 Kg. de Tencas, azeite “Gata-Hurdes” D.O.P., 1 cebola média, 1 copo de vinho branco “Ribera del Guadiana” D.O.P., “Pimentão de La Vera” D.O.P. (Doce), um dente de alho, salsa, sal.

ELABORAÇÃO:

Uma vez limpas as tencas, frite-as em azeite e passe-as para uma panela. No mesmo azeite, doura-se a cebola picada, a farinha e um pouco do pimentão-doce. Juntamos este refogado às tencas. Por outro lado, num almofariz, trituran-se os dentes de alho e um raminho de salsa e adicionamos às tencas. Finalmente, cozemos tudo durante alguns minutos até ficar bem cozido.





PERDIZ AL MODO DE ALCÁNTARA

INGREDIENTES

Para el paté de cerdo: 100 gr de hígado de cerdo, 100 gr de tocino de papada, 100 gr de manteca de cerdo, 50 gr de lomo de cerdo, 25 gr de almendras, 25 gr de avellanas, 25 gr de pan rallado, 2 hojas de laurel, 1 cebolla, Nuez moscada, 1 huevo, Pimienta y canela.

Para la perdiz: 4 perdices, 1 manojo de hierbas aromáticas, 8 trufas, 200 gr de paté de cerdo, 2 L de oporto, Pimienta y sal.

ELABORACIÓN

Para el paté: Cortar el hígado y cocer con agua, cebolla y laurel. Derretir la manteca y en ella freír el lomo, sacar y picar fino. Reducir el hígado a pasta e unir el lomo y la papada hasta conseguir una pasta. Hacer otra pasta con las almendras y las avellanas. Mezclar todo e incorporar el huevo y el pan rallado. Sazonar con sal, pimienta, pan rallado, nuez moscada y canela. Cocer al baño María hasta que hierva. Dejar enfriar.

Para las perdices: limpiar las perdices, rellenar con las trufas y el paté de cerdo y sazonar con sal y pimienta. Armar dando forma, y macerar en oporto y hierbas aromáticas unas cuarenta y ocho horas. Pasado este tiempo, sacar del adobo y freír a fuego vivo en manteca de cerdo. Cuando estén doradas dejar cocer en la misma cacerola; añadir el vino del adobo. Dejar cocer hasta que estén tiernas.

PRESENTACIÓN

Despiezar las perdices; reservar el relleno dándole una forma circular, y apoyar sobre él el muslo y la pechuga. Salsear el conjunto con el jugo restante del estofado de oporto. Se puede guarnicionar con puré ligero de trufa.

PERDIZ À MODA DE ALCÂNTARA

INGREDIENTES:

Para terrina de porco: 100 g de fígado de porco, 100 g toucinho de papada, 100 g de gordura de porco, 50 g de lombo de porco, 25 g de amêndoas, 25g de avelãs, 25g de pão ralado, 2 folhas de louro, 1 cebola, Noz-moscada, 1 ovo, Pimenta, Canela.

Para a perdiz: 4 perdizes, 1 maço de ervas, 8 trufas, 200 g de paté de carne de porco, 2 L de vinho do Porto, Pimenta, Sal.

ELABORAÇÃO:

Para o patê: Cortar o fígado e cozinhar com a água, a cebola e a folha de louro. Derreter a gordura e fritar o lombo na gordura, retirar e picar bem. Fazer uma pasta com o fígado, o lombo e a papada. Fazer outra pasta com as amêndoas e as avelãs. Misturar tudo e adicionar o ovo e o pão ralado. Temperar com sal, pimenta, pão ralado, noz-moscada e canela. Cozinhar em banho-maria até à ebulição. Deixar esfriar.

Para as perdizes: Limpar as perdizes, rechear com as trufas e o patê de carne de porco e temperar com sal e pimenta. Moldar e deixar marinar no vinho do Porto e com as ervas durante 48 horas. Depois deste tempo, retirar da marinada e fritar em lume forte na gordura de porco. Quando estiverem douradas, deixar refogar na mesma panela, adicionar o vinho. Deixar cozinhar até ficarem macias.

SERVE-SE:

Desmontar as perdizes; reservar o recheio e dar-lhe uma forma circular e suportar sobre a coxa e o peito. Deitar o molho restante. Pode-se guarnecer com a pasta leve de trufa.





BACALAO A LA DORADA

INGREDIENTES

1 cebolla grande, 3 ó 4 patatas, 1 kg de balacao, aceite de oliva, aceitunas negras.

ELABORACIÓN

Las piezas de bacalao se desalan en un bol con agua al menos durante 24 horas y cambiando el agua tres veces. Una vez que el bacalao está desalado se le quita la piel y las espinas. En una olla baja o sartén se pone un poco de aceite de oliva y se refrie la cebolla cortada en juliana. Mientras, se desmenuza el bacalao con las manos, en tiras o trozos finos, y se agrega a la sartén cuando la cebolla está transparente y se va dorando.

A su vez se cortan las patatas y se fríen bien en abundante aceite caliente. Se sacan y escurren cuando estén bien crujientes, y entonces se añaden al bacalao. Se la da varias vueltas mezclando los ingredientes y encima se cascan los huevos formando un revuelto.

Se decora con unas aceitunas negras por encima.

BACALHAU DOURADO

INGREDIENTES

1 cebola grande, 3 ou 4 batatas, 1 kg de balacao, azeite, azeitonas pretas.

ELABORAÇÃO

Dessalgar os pedaços de bacalhau numa tigela com água durante pelo menos 24 horas, trocando a água três vezes. Uma vez que o bacalhau é dessalgado, retira-se a pele e as espinhas. Numa panela ou frigideira, põe-se um pouco de azeite e cebola juliana e frita-se. Enquanto isso, esmigalha-se o bacalhau com as mãos, em tiras ou em fatias finas e adiciona-se à panela quando a cebola ficar transparente e deixamos dourar.

Por outro lado, cortam-se as batatas e fritam-se em azeite bem quente. Arrancam-se e escorrem-se quando estiverem crocantes, e, em seguida, são adicionadas ao bacalhau. Dá-se várias voltas para misturar os ingredientes e por cima partem-se os ovos para fazer ovos mexidos.

Decora-se com azeitonas pretas por cima.





BACALAO AL ESTILO DE ALCÁNTARA

INGREDIENTES

800 grs. de bacalao de la parte del morro, cortados en cuatro trozos y previamente remojados, 300 grs. de patatas, 400 grs. de espinacas, 4 dientes de ajo, 1/2 dl de aceite de oliva, 4 cucharadas de caldo, 1 cucharada de leche, 30 grs de harina, 2 huevos duros, sal.

ELABORACIÓN

Se escogen bien las espinacas, las lavamos y las cocemos en agua con sal. Después las escurrimos bien para que no quede agua. Cogemos los huevos duros y los cortamos en rodajas gruesas. Pelamos los ajos y los machacamos en el mortero. Les añadimos una pizca de sal y de aceite, y vamos aclarando el majado con la leche. Pelamos las patatas, las limpiamos y la partimos en rodajas. Las sazonamos y freímos con la mitad del aceite. Pasamos el bacalao por harina y lo freímos en el aceite restante. Colocamos las patatas en una cazuela (preferiblemente de barro), encima de ellas los trozos de bacalao. Lo regamos con el aceite de freír el bacalao y le añadimos el caldo. En el mismo aceite que freímos las patatas salteamos ahora las espinacas. Tras esto las pondremos sobre el bacalao. Después añadimos las rodajas de huevo duro y lo regamos todo bien con el majado que preparamos antes.

BACALHAU À MODA DE ALCÂNTARA

INGREDIENTES

800 g de bacalhau da parte do focinho, cortado em quatro pedaços e previamente molhado, 300 g de batatas, 400 g de espinafres, 4 dentes de alho, 1/2 dl de azeite virgem, 4 colheres de caldo, 1 colher de leite, 30 g de farinha, 2 ovos cozidos, sal.

ELABORAÇÃO

Escolhem-se bem os espinafres, lavamo-los e deixamo-los ferver em água com sal. Em seguida, escorremo-los bem para ficarem sem a água. Pegamos nos ovos cozidos e cortam-se em fatias grossas. Descascamos os alhos e esmagamos num almofariz. Adicionamos uma pitada de sal e azeite, e misturamos o esmagado com o leite. Descascamos as batatas, limpamo-las e dividimo-las em fatias. Tempera-se com sal e fritamos com a metade do azeite. Pasamos o bacalhau na farinha e fritamo-lo no azeite restante. Pomos as batatas numa panela (de preferência de barro), e por cima os pedaços de bacalhau. Temperamos o bacalhau com o azeite de fritar e adicionamos o caldo. No mesmo azeite onde fritamos as batatas, agora refogamos os espinafres. Depois disso, vamos colocá-las sobre o bacalhau. Em seguida, adicionamos os ovos cozidos cortados em rodajas e temperamos tudo bem com o esmagado que fizemos antes.





FRITE DE CORDERO

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

2 kg. de “Cordero de Extremadura” I.G.P. (Corderex), 2 pimientos secos, 1 cabeza de ajo pequeña, 1 cebolla, 1 trocito de hígado de cordero, 1 vaso de vino blanco, “Pimentón de La Vera” D.O.P., aceite de oliva “Gata-Hurdes” D.O.P., pimienta negra, manteca, pan frito para espesar la salsa, laurel, sal.

ELABORACIÓN

Freír en aceite el hígado de cordero, el pan, parte de los ajos y el pimiento. A continuación, machar todos estos ingredientes en el mortero. Una vez troceado el cordero en pedazos medianos, freír en aceite de oliva y manteca de cerdo. A continuación, agregar el pimentón y el caldo. Verter todo en una olla y cocer entre veinte y treinta minutos aproximadamente. Por último remover y añadir el machado hasta dar el espesor deseado.

FRITE DE BORREGO

INGREDIENTES (4 PESSOAS):

2 Kg. de “Borrego da Extremadura” I.G.P. (Corderex), 2 pimientos secos, 1 cabeça de alho pequena, 1 cebola, 1 bocadinho de fígado de borrego, 1 copo de vinho branco, “Pimentão de La Vera” D.O.P., azeite “Gata-Hurdes” D.O.P., pimenta preta, gordura de porco, pão frito para espessar o molho, louro, sal.

ELABORAÇÃO:

Fritar em azeite o fígado de borrego, o pão, alguns alhos e o pimento. Em seguida, esmagar todos estes ingredientes num almofariz. Uma vez cortado o borrego em pedaços médios, fritar em azeite e na gordura de porco. Em seguida, juntar o pimentão e o caldo. Deitar tudo numa panela e cozer durante vinte a trinta minutos, aproximadamente. Por último, mexer e adicionar o esmagado até engrossar.





MORMENTERA

INGREDIENTES

5 kg harina, 2 litros de aceite de oliva, 1 1/2 Litros de agua, 1 cucharita pequeña de sal.

Relleno de arajú: 2 Kg de miel, 600 grs almendras, 600 gr de pan rallado, 200 grs de anís en grano, 600 ml de agua y canela.

ELABORACIÓN

Se fríe el aceite. Se pone a calentar el agua hasta que hierva. Colocada la harina en un baño le agregamos todo casi hirviendo. Solamente un poco se deja reposar, removiendo con un cucharón hasta que se pueden meter las manos para amasarlo mejor.

El arajú se prepara: En un recipiente se pone el agua, pan rallado, miel y almendras. Todo se pone al fuego hasta que hierva y coja punto de caramelo. Al final se le agrega el anís (mitad entero y mitad molido).

Se tiende la masa con un tenedor en forma de medias lunas, se pone una cucharada de arajú en medio y se cierra formando las medias lunas juntando las puntas. Freímos con abundante aceite de oliva y ya están listas.

MORMENTERA

INGREDIENTES

5 kg de farinha, 2 litros de azeite, 1 1/2 litros de água, 1 colher de chá de sal.

Recheio de “arájú”: 2 kg de mel, 600 g de amêndoas, 600 g de pão ralado, 200 g de anis em grão, 600 ml de água e canela.

ELABORAÇÃO

Frita-se o azeite. Põe-se a água a aquecer até ferver. Colocamos a farinha num banho e adicionamos tudo quando estiver a ferver. Deixa-se um pouco a repousar, mexemos com uma colher até podermos pôr as mãos para amassar melhor.

O arajú prepara-se: Numa tigela, coloca-se a água, o pão ralado, mel e amêndoas. Põe-se tudo ao lume até ferver e até ficar como caramelo. No final, adiciona-se anis (metade inteiro e metade moído).

Estende-se a massa com um garfo em forma de meias luas, coloca-se uma colherada de “arájú” e fecha-se em meias luas, para isto juntaremos as pontas. Fritamos em bastante azeite e está pronto a servir.





BOLLOS DE PASCUAS

Se llaman así por ser el dulce tradicional de la época de Pascua. Son de color amarillo azafrán y forma redondeada como el queso de tetilla.

INGREDIENTES

5 Kg. de harina, 1 litro de aceite de oliva, 1 kg de azúcar, 1 ración de aguardiente, 1/8 parte de una pastilla de levadura, anís en rama, hierba luisa, palos de canela, cáscaras de naranja.

ELABORACIÓN

Se prepara la masa con los ingredientes anteriores incorporando lentamente la harina Cuando la masa está crecida se hacen porciones homogéneas del tamaño de un puño Se dejan crecer (fermentar) en reposo varias horas Antes de ser introducidos en el horno se untan con clara de huevo y se espolvorean con azúcar Se meten en el horno hasta que la masa, como la del pan, se haya hecho.

BOLO DE PÁSCOA

INGREDIENTES

5 kg de farinha, 1 litro de azeite, 1 kg de açúcar, 1 dose de licor, 1/8 de um comprido de levedura, anís em pau, erva-luisa, canela em pau, cascas de laranja.

ELABORAÇÃO

Prepara-se a massa com os ingredientes e adiciona-se pouco a pouco a farinha. Quando a massa estiver crescida, fazer porções homogéneas com o tamanho de um punho. Deixa-se crescer para ficar durante várias horas. Antes de introduzir no forno, unta-se com a clara de ovo e polvilha-se com açúcar. Leva-se ao forno a cozer.





SERRADURA

INGREDIENTES

200 gr de leche condensada, 200 gr de nata, un paquete de galletas.

ELABORACIÓN

Montamos la nata y mezclamos con la leche condensada. Trituramos las galletas hasta hacerlas polvo. En el recipiente que queramos vamos haciendo capas. Una capa de la crema y otra de las galletas, así hasta finalizar. Acabamos con un poco de galleta molida por encima. Preparar unas 12 horas antes de servir.

SERRADURA

INGREDIENTES

200 g de leite condensado, 200 g de natas, Um pacote de bolachas.

ELABORAÇÃO:

Batemos as natas e misturamos com o leite condensado. Esmigalhámos as bolachas em pó. Num recipiente, fazemos camadas. Uma camada de natas e outra com as bolachas, até ao fim. Terminamos com um pouco das bolachas moídas acima. Prepare-se cerca de 12 horas antes de servir.





LEYENDA



PARQUE NATURAL TAEJO INTERNACIONAL
PARQUE NATURAL TAEJO INTERNACIONAL



JAMÓN Y PROD. DEL CERDO IBÉRICO
PRESUNTO E PRODUÇÃO DE PORCO PRETO



COCINA CONVENTUAL
COZINHA CONVENTUAL



CAZA (PALOMA, LIEBRE, VENADO)
CAÇA (POMBO, LEBRE, VEADO)



TENCA
TENCA



ACEITE DE OLIVA VIRGEN
AZEITE DE OLIVA VIRGEM



DULCES TRADICIONALES
DOCES TRADICIONAIS



COCINA TRANSFRONTERIZA
COZINHA TRANSFRONTEIRIÇA



QUESO
QUEIJO



EMBUTIDOS TÍPICOS
ENCHIDOS PRÓPRIOS



MORMENTERA
MORMENTERA (BOLO TÍPICO DE MASSA FRITA
COM RECHEIO DE MEL, AMENDOAS E CANELA)



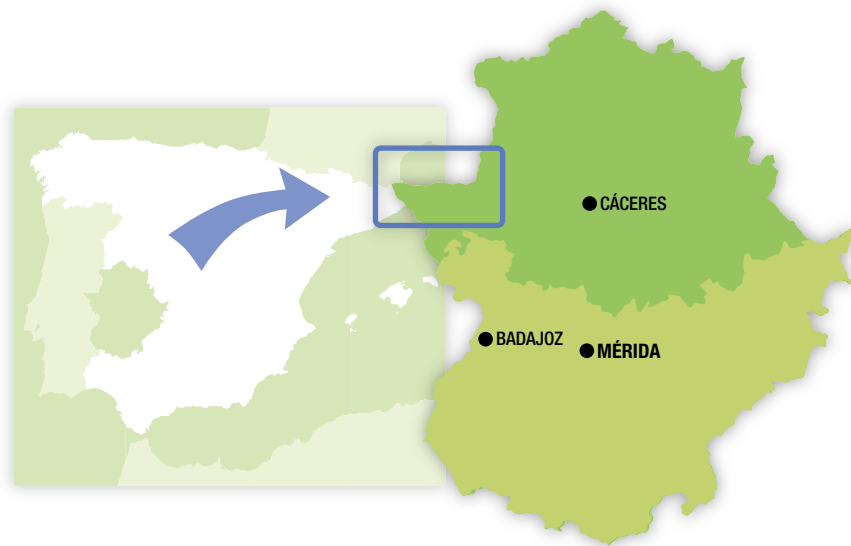
MIEL
MEL



CORDERO
BORREGO



TERNERA
VACA







Tæjo
Internacional
Destino Gastronómico

www.turismotajointernacional.com



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Economía e Infraestructuras

