

Cáceres

GASTRONOMISCHES KULTURERBE



Eine Küche mit Geschichte



Römer

Weizen, Reben und Oliven bilden die Grundlage für Brot, Wein und Öl, die Hauptprodukte der mediterranen Gastronomie.



Drei Kulturen

Muslime, Juden und Christen tauschten landwirtschaftliche und tierische Produkte aus, die sie in ihren Rezepten zusammenführten.



Amerika

Kartoffeln, Tomaten und Paprika aus der Neuen Welt passten sich bald dem Anbau in den Klöstern der Extremadura an.

Cáceres

**GASTRONOMISCHES
KULTURERBE**

Probieren Sie traditionelle Gastronomie und avantgardistische Gerichte in unseren Restaurants, Taperías und Gourmettempeln. Die gastronomischen Veranstaltungen und Messen der Stadt und die Ernennung zur spanischen Hauptstadt der Gastronomie im Jahr 2015 haben Cáceres zu einem der angesagtesten gastronomischen Ziele gemacht.



Probieren Sie, schmecken Sie, genießen Sie



Küche

Landwirtschaftliche Produkte wie Öl, Tomaten, Paprika, Kirschen oder Honig und tierische Produkte wie die verschiedenen Käsesorten oder das Fleisch vom Schwein, Lamm und Kalb zeichnen unsere Küche aus.



Desserts und Süßigkeiten

Gebäck wie Repápalos, Arme Ritter (Torrijas) oder Mandel-Nuss-Honig-Kringel oder von den Nonnen der Klarissen oder Hieronymiten hergestellte Perrunillas, Tocinillos de cielo und Yemas de San Pablo.



Symbiose

Diese gastronomischen Genüsse verwöhnen Ihre Sinne noch mehr, wenn Sie sie harmonisch mit einem der immer noch handwerklich hergestellten Weine des Landes kombinieren.