

GASTRONOMÍA EN Cáceres



Un gusto para el paladar

“... mientras uno ve los movimientos de la luna sobre la muralla y los palacios renacentistas, y degusta la Torta del Casar, la perdiz al modo de Alcántara, el mojo de tencas de Brozas y acompaña el biscuit de higos con un tinto de la tierra... Porque en Cáceres la belleza empieza por el paladar.”

(Diego Doncel)



sabores

Una garantía de excelencia

Hasta ocho alimentos detentan en Extremadura el sello de DOP: el jamón ibérico "Dehesa de Extremadura", "Queso Ibores", "Torta del Casar", "Aceite Gata-Hurdes", "Pimentón de La Vera", "Cereza del Jerte", "Miel Villuercas-Ibores" y los vinos "Ribera del Guadiana". De todos ellos surgen los mejores platos, recetas y sabores singulares que podrás encontrar en la ciudad.



paladares

Las carnes más selectas y sabrosas

La IGP "Cordero de Extremadura", CORDEREX, atiende a los corderos criados en la dehesa de Extremadura para ofrecer una de las mejores carnes de cordero que se puede encontrar en el mercado. La IGP "Ternera de Extremadura" ampara la carne de vacuno criada en régimen extensivo de las razas Blanca Cacereña, Avileña Negra-Ibérica, Berrenda, Morucha, Retinta, Limusina y Charolesa.