con las sugerencias culinarias de los HOSTELEROS
PARTICIPANTES durante todo el fin de semana.

## EL BODEGÓN

Salteado de boletus con huevo frito y ralladura de jamón. Croquetas de venado.

# ABACERÍA "LA CHARCA"

Presentación y cata de vinos Bodegas Ángel Ortiz. Día 27 de noviembre a las 13.00 h.

# HOSPEDERÍA EL MIRADOR DE LLERENA

Repápalos guisados.

# TABERNA PELLEJERA

Ensalada de perdiz en salvia al estilo de Felisa Zamorano.

## POSADA DE LLERENA

Conejo a la Inquisición.

## CAFÉ BAR SAN ANTÓN

Setas en caldereta.

### **108 CLAVELES**

Champis rellenos de espinacas con salsa de castañas y piñones.

### HOGAR DE MAYORES

Pinchitos de choricito y morcillita de la tierra.

# MESÓN DE LOLA

Nido de zorzal.

### BAR DEPORTE

Guarrito frito.

## RESTAURANTE PUERTA VALENCIA

Crujiente de presa ibérica con jamón ibérico y suave crema de cebolla caramelizada.

# CAFETERÍA-BAR LA GRANADA

Migas extremeñas.

## CAFETERÍA LA GALERÍA

Torrijas y gañotes.

## CAFÉ COPAS LATINO

Café y dulces de otoño.



27-28
noviembre 2021
LLERENA











# **INAUGURACIÓN DE LAS JORNADAS**

Salón Juan Simeón Vidarte. Complejo Cultural La Merced. Horario: 27 de noviembre - 11.00 h.

### Intervienen:

D<sup>a</sup>. Juana Moreno Sierra. Alcaldesa-presidenta del Ayuntamiento de Llerena.

D. Juan Pedro Plaza Carabantes.
Presidente de la Asociación de Periodistas y
Escritores de Turismo de Extremadura. APETEX
Conferencia "La cocina de la memoria"

Acto homenaje a Dª Felisa Zamorano. Ayuntamiento de Llerena con la colaboración de la Cofradía Extremeña de Gastronomía. X Catas de productos Exhibición Corte Jamón XSugerencias culinarias

Abasteros

# HILARIO ROBLES.

Embutidos y quesos

# FÉLIX PECERO RAMÍREZ

Frutas y verduras

**PESCADOS** 



Sábado 27 de noviembre Horario: 12:00h. a 14:00 h. Productores de proximidad

# **DESHOJE AOVE**

Aceite de oliva virgen extra

### CORDEROS FUENTE DEL SAPILLO

Cordero 100% ecológico certificado

## PLENA INCLUSIÓN LLERENA

Plantas, flores, material de papelería, juguetes artesanos...

## **EL BROSOUE**

Miel de abejas

### CHOCOLATE BY MORO

Chocolates "Bean to bar"

## REY JAYÓN / VALJARA

Conservas del cerdo ibérico y embutidos ibéricos

## TARTAS MARIQUITA

Repostería creativa

Show Cooking

### **RAÚL REGAÑA**

Perdiz en salvia al estilo de Felisa Zamorano