

# Condé Nast Traveler

Truth in Travel

España



**352**  
Hoteles

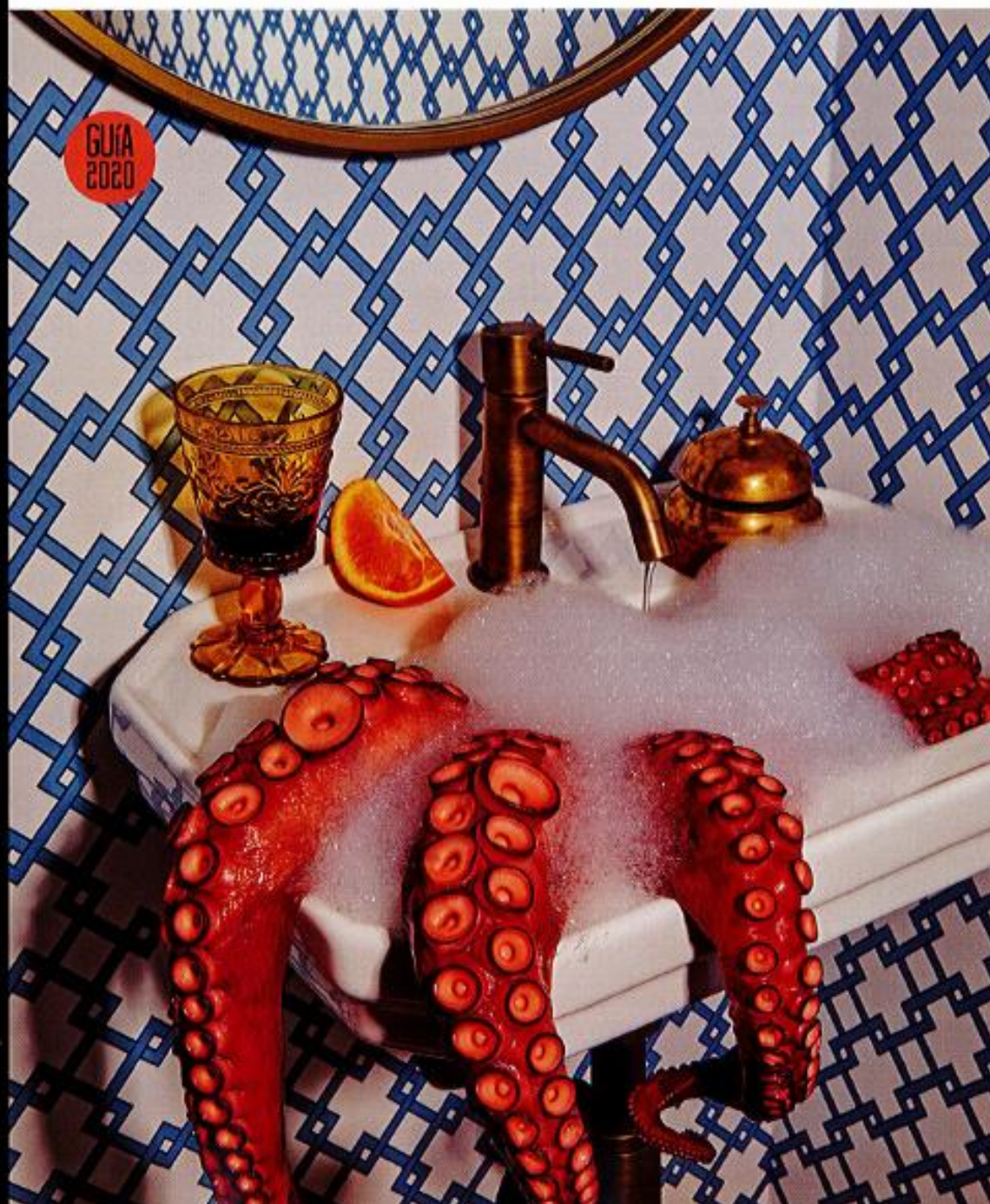
**544**  
Vinos

**714**  
Restaurantes

**162**  
Barras

UN VIAJE GASTRONÓMICO POR ESPAÑA Y PORTUGAL

GUÍA  
2020



nocian como Pepehillo. Productos de calidad que se manipulan solo lo justo en cocina para realzarlos. La carta de vinos se queda algo corta para el nivel de la cocina y de la sala.

**P.S.** Permanentemente abarrotada, conviene hacerse hueco en su barra, una de las mejores del país, para pedir una de lomo doblao y un revuelto Pepehillo.

×

**MARCHIVIRITO**

Ntra. Sra. de Bótoa, 37  
tel. 924 27 66 28

€€€

**De un vistazo.** Cocina tradicional con algunos toques contemporáneos y cocina regional.

**En la mesa.** Marchivirito es probablemente el restaurante con más solera de la capital pacense. Lo que en principio era poco más que una venta frecuentada por cazadores ha ido adaptándose al paso del tiempo y goza de una estupenda salud. Buenos productos de la zona como chacinas y carnes ibéricas se alternan con platos más audaces, como los huevos rotos con carabineros y las alcachofas con langostinos.

**P.S.** Hay que dejar hueco en la comanda para el que, probablemente, sea el mejor steak tartar de toda la región.

×

**MONESTERIO**

×

**EL RINCONCILLO**

Pº de Extremadura, 67  
tel. 924 51 70 01  
restauranterinconcillo.com

€€€

**De un vistazo.** Cocina tradicional extremeña con destellos contemporáneos y de autor.

**En la mesa.** Parada obligatoria en la Ruta de la Plata, en su moderno y confortable comedor se alternan los



El Rinconcillo

excelentes productos locales (jamones, chacinas, quesos y carnes ibéricas) con platos más imaginativos y elaborados. La presa ibérica al horno es la estrella del menú. Carta de vinos suficiente.

**P.S.** Dispone de una barra y una zona informal con algunas mesas a la entrada, donde se sirven tapas más sofisticadas y raciones.

×

**VILLANUEVA DE LA SERENA**

×

**BECAIDA**

San Benito, 1  
tel. 647 67 81 05  
becadafood.es

€€

**De un vistazo.** Cocina tradicional extremeña con toques de fusión. Restaurante especializado en arroces.

**En la mesa.** Sorprende encontrar un local bien montado y con ciertas ambiciones gastronómicas en un lugar donde los restaurantes pocas veces se salen de los clichés habituales. Aquí, además de los excelentes productos locales (todos con buena representación), encontramos también platos más atrevidos de cocina fusión. Estupendo lomo de wagyu extremeño. Servicio muy amable.

**P.S.** Los protagonistas de la casa son los arroces, muy bien resueltos. Hay que probar el negro con sepia o el de zamburiñas.



Becada

×

**ZAFRA**

×

**LA REBOTICA**

Boticas, 12  
tel. 924 55 42 89  
lareboticazafra.com

€€€

**De un vistazo.** Cocina tradicional extremeña y también contemporánea, con la mirada puesta, sobre todo, en el recetario y en el producto local de calidad.

**En la mesa.** En pleno centro histórico de Zafra se sitúa este cuidado restaurante. La carta alterna productos y platos típicos con propuestas más imaginativas (que no siempre son acertadas). Sala cómoda y bien montada y bodega ambiciosa. **P.S.** En temporada, hay que estar atentos a los platos elaborados con setas de la zona, de una calidad extraordinaria.

Cáceres



**HOTELES CÁCERES**

×

**ATRIO**

Plaza de San Mateo, 1  
tel. 927 24 29 28  
restauranteatrío.com/hotel

€€€

**De un vistazo.** El hotel que nació como complemento del restaurante es un Relais & Châteaux y una obra maestra de la arquitectura contemporánea.



Parador Jarandilla de la Vera

Desde el solarium con zona chill out –y donde tomar un aperitivo– o desde sus dos piscinas, una de ellas climatizada, se ofrecen vistas únicas de la plaza de San Mateo y también de la iglesia.

**P.S.** El Arte contemporáneo inunda las estancias: Warhol, Saura, Tapiès... y, en la escalera, la escultura de Dan Flavin cedida por la Fundación Helga de Alvear.

×

**CUACOS DEL YUSTE**

×

**LA CASONA DE VALFRÍO**

Ctra. Cuacos-Valfrío, km 4  
tel. 927 19 42 22  
lacasonadevalfrío.com

€€

**De un vistazo.** Antigua finca convertida en hotel rural solo para adultos –con seis habitaciones– que se puede alquilar completa. Desde el jardín con piscina se dibuja la Sierra de Gredos y el Monasterio de Yuste está muy cerca: llegas en tres minutos.

**P.S.** Madruga poco y en el jardín te esperará un desayuno con aceite de la D.O Gata-Hurdes y pan de pueblo.

×

**JARANDILLA DE LA VERA**

×

**PARADOR DE JARANDILLA DE LA VERA**

Avda. García Prieto, 1  
tel. 927 56 01 17  
parador.es

€€