



* Restaurante Atrio

Plaza de San Mateo, 1. Tel. (+34) 927 242 928. www.restauranteatrrio.com/ .El alma de Atrio lo constituye su magnífico restaurante (dos estrellas Michelin y tres soles Repsol) que desde sus inicios es un auténtico icono de la gastronomía vanguardista extremeña. Su chef, Toño Pérez, es un cocinero imaginativo y autodidacta que ha sabido reconducir hacia la modernidad la cocina popular extremeña. Cuenta con una gran selección de vinos en su espléndida bodega. Precio Menu: 120 €

***Restaurante Madruelo**

Calle Camberos, 2. Tlf. (+34) 927 24 36 76. www.madruelo.com/. Situado en la parte antigua de Cáceres, entre la Plaza Mayor y la iglesia de Santiago, en el bajo de una típica casa cacereña del siglo XIX con techos altos y abovedados. Cocina tradicional extremeña: carpacio de ternera retinta y foie, bacalao con boletus, solomillo ibérico en salsa de mostaza antigua... Cierra las noches de los domingos, lunes y martes. Menú Clásico (3 platos): 36 €. Precio: 30 € - 50 €.

***Tapería Restaurante Bouquet**

Plaza de Publio Hurtado nº1. Tel. (+34)927 214 218. <http://www.taperiarestaurantebouquet.es/>. Tapería Restaurante en el centro de la ciudad junto al Ayuntamiento. Platos clásicos: Jamón Ibérico de Bellota Dehesa Pérez de Guzmán, Torta del Casar, Sinfonía de Croquetas de Setas, Macarón de Foie y Turrón, Ensalada de Perdiz... Menú del día: 10 €. Precio medio: 15-25€.

***El Figón de Eustaquio**

Plaza de San Juan 12-14. Tel.(+34) 927 244 362. <http://elfigondeeustaquio.com/>. Negocio

familiar fundado en 1947 enfrente del centro monumental con una decoración tradicional. Es un referente gastronómico que ofrece una cocina regional típica de la tierra. En la carta destacan productos extremeños de primera calidad como los platos de caza (perdiz, conejo, ciervo, jabalí o liebre), los guisos de cordero y cochinillo, las migas... Con una decoración y un ambiente tradicional, tipo mesón. Precio: de 35 a 50 euros.

***Restaurante Orellana**

Avenida Virgen De Guadalupe, 28. Tel. (+34) 927 629 246.
www.extremadurahotel.com /. El Restaurante Orellana se encuentra en el Hotel Extremadura y ofrece una cocina creativa y de mercado. Especialidades: Empanadillas crujientes de gambas, Manitas de cerdo guisadas y rebozadas con almejas. Precio Menú: desde 20€. Precio medio carta: 35-55 €.

***Restaurante Palacio de los Golfines**

Calle de Adarve del Padre Rosalio, 2. Tel. (+34) 927 242 414/ 927 216 109.
www.palaciogolfines.es /. El restaurante se encuentra en el Palacio de los Golfines, construido entre los siglos XIV y XV. Cuenta con salones abovedados de decoración rústica, y un patio porticado con capacidad para 450 comensales. Su cocina, de autor, elaborada por el chef Ángel Luis Bravo, destaca por su creatividad e imaginación e incluye platos como el arroz cremoso con boletus y Torta del Casar, el lomo de cordero relleno de manzana ácida y pasas, Perdiz escabechada... Precio: de 25 a 35 euros.

***Restaurante Torre de Sande**

Calle de los Condes, 3. Tel. (+34) 927 211 147. www.torredesande.com /. Restaurante en una casa de piedra del casco histórico con vistas a un jardín. Elaboraciones actuales con toques creativos. La huerta extremeña se refleja en una carta que tiene en las viejas recetas de la zona su inspiración y en la cocina de autor del chef César Ráez su punto de modernidad. Especialidades: Terrina de setas con jamón y salsa de boletus y trufas, el bacalao con ajo confitado y pisto de verduras con oreja ibérica... Precio: de 35 a 50 euros.

***Restaurante Torreorgaz**

Calle Ancha, 6. Tel. (+34) 927 211 759. Está situado en el Parador de Cáceres y ofrece una cocina tradicional de la región elaborada por el chef Ricardo Muñoz Cabaldón. Entre sus platos destacan, el cabrito asado al romero, la merluza a la cacereña, las ancas de rana a lo mozárabe, la paletilla de lechazo asada con patatas a lo pobre, o el solomillo de ibérico al queso del Casar. Precio: de 35 a 50 euros

***La Cacharrería**

Calle Orellana n 1 bajo izq. Tel. (+34) 615212750. Situado en pleno casco antiguo está especializado en deliciosas tapas tradicionales a muy buen precio. Especialidades: Estofado de ciervo con setas shiitake, Croquetas de patatera y dátiles, Turrón de foie con paté de pato y de salmón, Secreto ibérico con praliné de pimentón, Salmorejo cordobés... Precios: 4 - 5 €.

***Restaurante El Racó de Sanguino**

Plaza de las Veletas, 4. Tlf.: (+34) 927 227 682. www.racodesanguino.es/.

Tapería – Restaurante extremeño ubicado en las antiguas cuadras del Conde de Adanero dentro de La Muralla en Plaza Veletas. La cocina de autor de Carlos Sanguino ofrece una extensa carta de platos tradicionales. Tapas a 4,5 €. Carpaccio de retinto con queso de oveja, Bacalao marinado en romero fresco, Brochetón de cordero y verduras con un toque de miel de encina... Precio Menú Diario: 12 €. Precio medio carta: 26-35 €

***El Puchero - Plaza Mayor**

Plaza Mayor, 9. Tel. (+34)927 245 497. www.restauranteelpuchero.com/ Ubicado en plena Plaza Mayor, una nueva decoración en madera y granito le dan ese aire cacereño antiguo. Carnes de la tierra (Solomillo de Ternera de Extremadura a la Plancha con Patatas a la Antigua y Sal de Vino Tinto, Cordero Lacado con Miel, Cochinillo Asado al Modo Tradicional con Patatas Panaderas...) Exquisitas tostas de Solomillo con Torta, de Setas y Gambas gratinadas con alioli, de Delicia de ibérico sobre cebolla caramelizada y virutas de foie... El meson cuenta con venta de productos típicos. Menú de la Casa: 12€. Menú Degustación: 24,5€

***Corregidor**

C/ Moret, 7. Tel. (+34) 927 213 294. Restaurante situado en el centro histórico que ofrece cocina tradicional. Vidrieras y amplios murales se encargan de decorar las paredes mientras, en la mesa, se pueden degustar los platos más típicos. Especialidades: Solomillo de retinto con foie de pato. Precio medio carta: 26-35 €

***Restaurante Oquendo**

Obispo Segura Sáez, 2. Tel. (+34) 927 21 11 32. <http://www.restauranteoquendo.com/>. Restaurante-Tapería donde la alta cocina tradicional de Pablo Medrano tiene siempre en cuenta los mejores productos de temporada de las tierras extremeña y norteña. Deliciosas Tapas de Alubias con morro, Huevos con tocino ibérico, patatas y pimientos, Solomillo ibérico con patatas al ajillo. Cerrado el mes de agosto. Precio: 30-40 €.