

¿POR QUÉ LAS HURDES?



La persona que ha oído hablar alguna vez de Las Hurdes, ha escuchado la historia y la leyenda negra que otros tiempos le dieron a la zona, hoy se ha convertido en un verdadero atractivo. De hecho, la belleza natural de Las Hurdes es de tal magnitud, que no es difícil sentirse abrumado por sus verticales paisajes desde las zonas altas, o admirado ante los rincones recogidos, los saltos de agua o los ríos de aguas limpias, que se retuercen en inverosímiles meandros. Y todo ello mientras se contemplan cigüeñas o buitres negros, nutrias o ciervos.

Sin embargo, lo que en otros momentos fue causa de incomunicación y aislamiento, hoy se ha convertido en un verdadero atractivo. De hecho, la belleza natural de Las Hurdes es de tal magnitud, que no es difícil sentirse abrumado por sus verticales paisajes desde las zonas altas, o admirado ante los rincones recogidos, los saltos de agua o los ríos de aguas limpias, que se retuercen en inverosímiles meandros. Y todo ello mientras se contemplan cigüeñas o buitres negros, nutrias o ciervos.

No menos interesante es la proximidad de poblaciones de gran valor histórico-artístico, incluso de espacios protegidos por sus biodiversidad, tal es el caso del vecino y salmantino Parque Natural de las Batuecas y la Peña de Francia, incluso de ciudades como el conjunto cacereño de Granadilla, incluso la también salmantina ciudad de La Alberca, dada su proximidad al complejo rural.



NUESTRO CENTRO



Disponemos de bungalows de pizarra o de madera. Su fisonomía recuerda las construcciones tradicionales de la zona, integradas en el entorno, sin desentonar con él, aportando un cuidado aspecto de alojamiento rural. Los interiores, en madera, añaden el acogedor ambiente de las cabañas, pero con el equipamiento para hacer de ellas algo muy especial, de cara al viajero.

Nuestro hostel, por su parte, cuenta con 9 habitaciones dobles, equipadas con baño, calefacción y aire acondicionado. Además, cuenta con terrazas de verano, salón-comedor, bar-cafetería y una cercana piscina natural.

En cuanto a nuestro restaurante, ofrece los más exquisitos platos tradicionales de cocina hurdana, además de algunos de cocina extremeña, todos ellos elaborados con productos de la propia tierra. Deliciosos postres y jornadas micológicas completan nuestra oferta. Entre nuestros platos típicos recomendados: cabrito a la brasa o cuchifrito, paletilla de cabrito al horno, pimientos rellenos de setas, pimientos a la miel con queso de cabra, revuelto de setas extremeñas, patatas meneas, lasaña de jamón ibérico y torta del casar, ensalada de codorniz a la naranja, escalopines de foie, ensalada de canónigos y jamón ibérico, endibias con frutas y salsa de almendras, lomo de ciervo con salsa de arándanos, boletus al foie, champiñones rellenos, tarta de cuajada, flan de castaña, mousse de amanita cesárea (en temporada), entre otros.

