

Haldon Country delicatessen en La Vera



El Hotel Haldon Country está situado en el término municipal de Robledillo de La Vera, en pleno centro de la comarca, cuyo nombre es sinónimo de uno de los ingredientes más representativos de la cocina tradicional española, el pimentón.

Desde el establecimiento, ubicado en una antigua casona de la zona se contempla la Garganta de Cuartos y la Sierra de Gredos.

El edificio ha sido reformado por sus propietarios, Juan Antonio Llobet y Celia Arquero, que en todo momento han buscado la armonía de la arquitectura con el medio ambiente y el respeto por la sostenibilidad y el ecosistema, uno de los más ricos de España. Los dueños ofrecen un trato cercano y afectuoso al cliente, lo que les ha llevado a hacerse con una clientela fiel. Personas que han convertido el Haldon Country en su base de operaciones cuando se desplazan a la comarca cacereña.



Juan Antonio y Celia, los propietarios



EN LAS ESTRIBACIONES DE LA SIERRA DE GREDOS, UBICADO EN UNA ANTIGUA CASONA EXQUISITAMENTE RESTAURADA POR SUS PROPIETARIOS, SE ENCUENTRA EL HOTEL HALDON COUNTRY, UN DISCRETO Y SINGULAR ESTABLECIMIENTO CON MUCHO ENCANTO. LA TRANQUILIDAD DEL ENTORNO IMPLICA UTILIZAR LAS BASES DE LA FILOSOFÍA DEL SLOW FOOD A LA HORA DE HABLAR DE SU GASTRONOMÍA.



FICHA TÉCNICA

18 habitaciones ● Restaurante
Bar "La Taberna del Haldón" ● Sala
de reuniones ● Piscina climatizada
tratada con oxígeno activo ●
Biblioteca ● Wellness ● Jacuzzi ●
Sauna ● Solarium ● Lavandería ●
Conexión Wi-Fi



El hotel se asienta en una finca de cuatro hectáreas poblada por robles, fresnos, encinas y una gran variedad de árboles frutales, cuyos frutos permiten a Celia, artífice de la cocina, preparar exquisitos platos de temporada.

Porque la cocina del hotel se basa en la fusión de platos actuales con la tradicional de la comarca, muy rica en productos naturales y autóctonos -embutidos, quesos, carnes, frutas, hortalizas y especias- aderezados con los criterios de la filosofía *slow food*. Los platos de la carta, que van desde la *Crema de avellana* hasta la *Pierna de Pular-da rellena de foie y frutas*, pasando por el *Rollito de queso de cabra sobre cama de pimientos y cebolla caramelizada*, y el *Solomillo de atún sobre cama de pisto*.



El comedor cuenta con vistas, a través de enormes cristalerías, a la piscina, situada en el espacio que en su día albergó un patio interior. La lucernaria situada en la parte alta de la piscina provee de luz solar al interior del edificio. También cuenta con un solarium en la parte alta al que se accede

a través de un ascensor hidráulico, el único de toda la comarca.

La Taberna

Una de las sorpresas que encierra la finca del Haldon Country es La Taberna del Haldón. Se trata de un edificio independiente del hotel en el que sus responsables organizan eventos de tipo cultural y divulgativo, tales como exposiciones, conciertos de jazz, música clásica, blues, música de autor, etc... sirviendo como instrumento divulgador de la cultura. Permite disfrutar de sus servicio de coctelería en un marco escultórico de expresionismo abstracto integrado en el entorno.

La Taberna fue en su día uno de los locales más emblemáticos de la provincia cacereña. Su secreto era la música en directo, el incomparable entorno y la coctelería de calidad. Hoy cuenta con un auténtico museo de instrumentos musicales y los responsables del hotel apuestan por revitalizarlo en los próximos meses para disfrute de los clientes●

LA COCINA DEL HOTEL SE BASA EN LA FUSIÓN DE PLATOS ACTUALES CON LA TRADICIONAL DE LA COMARCA, MUY RICA EN PRODUCTOS NATURALES Y AUTÓCTONOS

V