



La mesa montada en plena Dehesa y algunos de los platos del menú



LUJO EN LA DEHESA MONTARAZ

45 días son los que poseen los privilegiados que acudan a la dehesa de Montaraz para vivir una experiencia única en el mundo: un viaje gastronómico inédito en contacto con la naturaleza en estado puro, rodeados del lujo más exquisito. **Por P. Barnusell**



Desde 1890 cada producto Montaraz proviene de los mejores ejemplares de cerdo ibérico de la dehesa extremeña.

Montaraz continúa revolucionando el mundo del lujo desde la alta gastronomía. En enero y febrero, algunos afortunados conocerán la Dehesa como nunca se la han enseñado. Solo Montaraz es capaz de combinar la elegancia de una joya de la gastronomía con la belleza natural de un paraje único en el mundo. Desde Montaraz, han diseñado una montanera con un gusto exquisito para que se viva una experiencia inigualable, donde conectar con sus raíces y crear recuerdos inolvidables.

Rodeado del lujo más sofisticado, los selectos asistentes serán recibidos en el excepcional hotel en Olivenza, donde se alojarán en un auténtico Palacio, declarado Monumento de Interés Cultural, en el precioso pueblo blanco extremeño con sabor portugués.

De la cena y el almuerzo se encargarán los más prestigiosos chefs, alguno de ellos con estrella Michelin. En un viaje gastronómico único, los asistentes conocerán de primera mano todos los secretos de los jamones más exclusivos del mundo, donde los propietarios de Montaraz les explicarán todo el proceso de curación de sus afamadas piezas desde el salado hasta el largo reposo en las silenciosas bodegas, degustando una

cata vertical, al ser la única empresa que posee dos afinados ya que la mitad de la producción de jamones y paletas se cura en Salamanca y la otra mitad en Olivenza.

A continuación, les esperará la Dehesa, un ecosistema natural único en el mundo gestionado por Montaraz, ubicado en Extremadura y con 36 000 hectáreas. Un paraíso idílico en el que, durante años, esta prestigiosa empresa ha trabajado para su conservación a través de prácticas sostenibles como la reforestación de árboles autóctonos en la zona.

Alumbrados con el fuego de las chimeneas exteriores y el sonido de los violines, habrá preparada una mesa perfecta en plena naturaleza, rodeados de estilo y buen gusto. Degustarán un menú que destaca por su elegancia, con maridajes de vinos cuidadosamente seleccionados para complementar cada plato, una fusión de sabor y diseño inspirado en el entorno, obteniendo un resultado muy cohesionado y con sabor a naturaleza.

Ya relajados, podrán deleitarse con los verdes y extensos campos en Extremadura y los más exclusivos ejemplares de cerdos ibéricos de bellota Montaraz disfrutando de las nutritivas bellotas que les regala la dehesa.

Durante el lujoso "safarí" español podrán decidir si quieren tener su propia reserva de jamones en Montaraz, podrán darles con sus manos la sal y dejarlos separados y sellados con su nombre en fresco. Serán 4 años de cuidados y podrán visitarlos siempre que quieran. En una zona privilegiada de sus bodegas descansarán únicamente estas exclusivas reservas privadas. En el momento de su entrega, las piezas llevarán la edición especial de *packaging* con las Vitolas completamente personalizadas según las indicaciones. www.montaraz.es