## MENÚ

1. Se deberán presentar un mínimo de dos menús.

,

- 2. El menú deberá incorporar <u>al menos, cuatro</u> DOP y/o IGP de Extremadura en cuya zona geográfica forme parte la provincia de Cáceres, para garantizar la variedad y presencia de estos sellos de calidad de la provincia en la cocina de los establecimientos. de entre las que se enumeran a continuación:
  - DOP "Cereza del Jerte"
  - DOP "Dehesa de Extremadura"
  - DOP AOVE"Gata-Hurdes"
  - DOP "Miel Villuercas-Ibores"
  - DOP "Pimentón de la Vera"
  - DOP "Queso Ibores"
  - DOP "Ribera del Guadiana"
  - DOP "Torta del Casar"
  - DOP "Queso de Acehúche"
  - IGP "Cordero de Extremadura"
  - IGP "Vinos de la tierra de Extremadura"
  - IGP "Ternera de Extremadura"
  - IGP "Vaca de Extremadura"
- 3. El precio máximos será de 50€ (IVA excluido)

(La Diputación de Cáceres financia el 50% del precio del menú y hasta un máximo de 25 euros/menú, iva excluído)

## Ejemplo:

Precio estimado del Menú: 50€ (IVA Excluido)

Suvención Diputación: 25€ ( sin IVA)

Precio Venta público: 27,5€ (25€+10%VA)

## La factura se hace por el importe que abona el cliente

3. Asimismo, según base sexta deberá incluir el texto.

"Campaña financiada por la Diputación de Cáceres para el apoyo al sector de la restauración y la promoción de las DOP e IGP de la Provincia de Cáceres"

