

El fuego. Seguramente el primer fuego que conoció el hombre vino del cielo, en forma de un rayo. Su descubrimiento y dominio fue la base de la cultura. Prometeo. Nos asombrábamos en ese tiempo atávico de su luz y su calor; de su capacidad de transformar la materia, y hoy en día, aunque lo tenemos a nuestro alcance en las modernas cocinas, sucumbimos a su magia de igual manera. En el capricho la misma encina de la que se alimentan nuestros animales es también el combustible que mediante la magia del fuego transforma su carne en nuestro alimento. Una ceremonia que nos une en el tiempo, hombres, animales y el fuego.

Lo ancestral

Creemos profundamente en el tiempo. El tiempo como transformador de la esencia buscada o adquirida. Esa esencia se ve atrapada por lo sensorial y nos conmueve, no necesita explicación, se exhibe tal cual ante nosotros. Es nuestro viaje en el tiempo.

Cecina selección	24€
<i>Con 3 años mínimo de curación en bodega. El tiempo se comporta como el ingrediente más importante</i>	
Lengua curada	11€
<i>Está adobada y luego cocida. Toque de humo y reposo. La servimos con aceite, vinagre balsámico y sal en escama</i>	
Chorizo y salchichón de buey	9€
Morcilla de buey	10€
<i>Fina y delicada. 100% de buey. Sangre, sebo, pan y condimentos</i>	

Vertical de crudos

Carpaccio de entrecot	24€
<i>Madurado 180 días con aceite y sal</i>	
Nuestro clásico steak tartar de cadera	35€
Tiradito de lomo bajo con tartar de almadraba	32€
Roast beef de picaña	17€
Tataki de llana con rabanitos fermentados	22€

Nuestro paisaje cultural

El respeto a las tradiciones nos marca un camino claro hacia la recuperación de platos y costumbres de esta tierra, que tenderán a quedar en el olvido.

Alubias de la Bañeza	10€
La Tortilla de Elvira	10€
Mollejas guisadas	12,50€
Ancas de rana	32€
Callos de buey	10€
Bacalao al ajo arriero	14€
Las croquetas de siempre	9,5€

Escabeches

Nació el escabeche como técnica de conservación. Actualmente lo homenajeamos a nuestra manera, con su acidez sutil, sus ahumados delicados y su toque a brasa de encina.

Escabeche de chicharro con pimientos rojos fritos ...	9€
Escabeche de congrio con patatas	14€

Reverencia al buey

Agradecimiento. Honraremos tu ofrenda con suavidad, respeto y silencio.

Solomillo a la brasa	29€
<i>con salsa de maracuyá y chipotle y pickles de pimientos</i>	
Bocados de tira de asado,	16€
<i>con compota de manzana y ensalada de nabo, apio y nuez</i>	
Filetes de vacío	18€
<i>con alioli agrídulce y vegetales al wok</i>	
Picaña asada	27€
<i>envuelta con pencas de acelgacrujientes sobre velo de sus hojas</i>	
Tuétano con tosta de paprika y pomelo rosado	12€
Churrasco de corazón con crema de ají	10€
Rabo estofado	24€
Carrilleras guisadas al prieto picudo	18€

El gran vínculo

Entre el animal y yo, entre el equipo y yo; el equipo con el producto. El vínculo de compartir alrededor. El vínculo de la ofrenda, del ritual.

Chuleta de buey	87€/kg
Chuleta de buey Premium	120€/kg
Chuleta de vaca	54€/kg
Chuleta de vaca Premium	80€/kg

Las verduras

El equilibrio

Puré de calabaza	7€
<i>con queso de oveja y avellanas tostadas</i>	
Espinacas salteadas	6€
<i>con mantequilla y frutos secos</i>	
Cebolla al rescoldo con crema de limón	5€
Berenjena tatemada	6€
<i>con toque de comino y ajo tostado</i>	
Ensalada de hojas verdes con limón	5€
Patatas fritas de bastón	4,5€
Yuca frita con salsa arrabiata	5€
Boniato teriyaki	7€
Pimientos rojos asado	9€

Postres

Torrija con namelaka y cecina	7,5€
Tarta de tres quesos	7€
<i>cocida con su mermelada del tiempo</i>	
Helado de oveja con nueces y miel	6,5€
Helado de azafrán	7€
<i>con compota de melocotón y espuma de yogur</i>	
Arroz con leche	5€
Torta de chicharrón de buey con café	7€
<i>helado de galleta y espuma templada de chocolate blanco</i>	
Piña flambeada con azúcar moreno y ron	7€
Leche frita	6€
Flan de huevo	5€
Tarta de chocolate	6,5€
Sorbete de manzana verde,	6,5€
<i>espuma de Coladilla y avellana garrapiñada</i>	

Vinos por copa

Bacalhôa Moscatel Roza de Setúbal 5 años	3,5€
Barbeito Boal 5 años	5€
Barbeito 10 años Sercial Reserva Velha	8€
Cream Tradición 20 años	8€
Fazenda Pradio Encabezado	5€
Nieport 10 años Old Tawny	5€
Oloroso Tradición 30 años	8€
Pedro Ximénez Tradición 20 años	9€
Tokaji 5 años	9€

En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011, este establecimiento dispone para su consulta de la información relativa a la presencia de sustancias o productos presentes en nuestros platos, susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias. Puede consultarnos.

*A mí me gusta ir a
buscar bueyes porque me
gustan los bueyes. Porque me
quedo mirándolos, porque me
gusta su serenidad.
Son generosos. Desconfiados
pero a la vez confiados,
curiosos.*



Calle Carrobierzo nº 28
Jiménez de Jamuz 24767 (León) España

+34 987 664 224

+34 987 664 227

reservas@bodegaelcapricho.com

bodegaelcapricho.com

ELCAPRICHÓ
DE JOSÉ GORDÓN

