CARTA
EL CAPRICHO
PRIMAVERA
2025

En lo profundo
La lentitud del tiempo
Sintiose bella

(1/2)

· **Roastbeef de picaña** asada lentamente con sus encurtidos. 24

· Nuestro clásico **steak tartar** de cadera con su pan brioche hecho en casa. 35

· **Carpaccio** de entrecot madurado 180 días. 28

· **Tiradito** de la parte del lomo bajo con maduración de 6 meses, atún de pesca artesanal y su juego vegetal. 32

· **Cecina** Gran Reserva de larga curación, envejecida en bodega. 28

· **Lengua** curada y aliñada. 19

· **Chacinas** de buey. 28

· **Ensalada** de burrata, crujiente de cecina... y más. 18

· **Croquetas**. 16

· **Mollejas** guisadas según recetario antiguo. 20

· **Morcilla** artesanal hecha en la montaña de León cien por ciento de buey. Con pan de semillas. 18

· **Alubias** de la Bañeza. 18

· **Raviolis** caseros rellenos de pastrami con salsa rosa mediterránea, cecina crujiente, pesto tradicional y crocante de queso. 19

EL CAPRICHO · ARTE EN CARNE ·

(2/2)

· **El pescado de la Meseta**: el bacalao. 22

· **Tuétano** a la brasa pintado con mantequilla de pimienta negra, jalapeños, cítricos y tosta de paprika. 18
En su **versión XL**. 24

· **Callos** de nuestros bueyes guisados al estilo tradicional. 18

· **Carrilleras** confitadas en manteca de buey con toque de jerez, puré de zanahoria y tomillo limonero. 28

· **Rabo** guisado muy lentamente con polenta frita. 46

· **Escalopines** con cecina en salsa de vino blanco con verduritas de temporada salteadas. 26

· **Solomillo de buey** con cremoso de patatas y espinacas salteadas. 48

· **Chuleta de buey** Selección José Gordón. 170 euros/kilo

· **Chuleta de buey** premium. 140 euros/kilo

· **Chuleta de vaca** premium. 100 euros/kilo

· **Acompañando.** Ensalada verde. 9 Patatas fritas. 8
Yuka con salsa arrabiata. 12 Boniato teriyaki. 10
Pimientos rojos asados al carbón de encina. 14

MENÚ ESENCIAL

140 EUROS POR PERSONA. IVA INCLUIDO.

· **Aperitivos.**

· Nuestro clásico **steak tartar** de cadera
con su pan brioche hecho en casa.

· **Cecina** Gran Reserva de larga curación,
envejecida en bodega.

· **Raviolis** caseros rellenos de pastrami con salsa rosa
mediterránea, cecina crujiente, pesto tradicional
y crocante de queso.

· **Ensalada** de hojas de aquí.

· **Chuleta de buey** premium.

· **Pimientos** rojos asados al carbón de encina.

· **Torta de pasta quebrada** de manteca de buey
con helado de galleta
y espuma de chocolate blanco.

EL CAPRICHO · ARTE EN CARNE ·

MENÚ HOMENAJE
190 EUROS POR PERSONA. IVA INCLUIDO.

· **Aperitivos.**

· **Roastbeef** de picaña asada lentamente
con sus encurtidos.

· Nuestro clásico **steak tartar** de cadera
y caviar con su pan brioche hecho en casa.

· **Tiradito** de la parte del lomo bajo
con maduración de 6 meses,
bonito de Burela y su juego vegetal.

· **Cecina** Gran Reserva de larga curación,
envejecida en bodega.

· **Morcilla** artesanal hecha en la montaña
de León cien por ciento de buey
con su pan de semillas.

· La alegría **de la huerta**.

· **Nuevos cortes** con diferentes
tiempos de curación.

· **Tuétano** a la brasa pintado con mantequilla
de pimienta negra, jalapeños,
cítricos y tosta de paprika.

· Un **bocado fresco** antes de nuestra carne.

· **Chuleta** de buey selección José Gordón
con su guarnición.

· **Sorbete de manzana** verde con yogurt
de Coladilla y avellanas garrapiñadas.

· **Torta de pasta** quebrada de manteca
de buey con helado de galleta
y espuma de chocolate blanco.

EL CAPRICHO · ARTE EN CARNE ·

POSTRES

· **Cremoso de chocolate negro,** escama de sal, aceite Royal, aji panca y oblea crujiente. 12

· **Sorbete de manzana** verde con yogurt de Coladilla y avellanas garrapiñadas. 10

· **Helado** de leche de oveja, nueces y miel de aquí. 9

· Tarta de **tres quesos** al horno con higos y coulís de frutos rojos. 10

· **Torta** de pasta quebrada de manteca de buey con helado de galleta y espuma de chocolate blanco. 10

· **Leche frita**. 9

· **Flan**. 9

· Selección de **quesos artesanos** con dulces caseros. 20

· **Bizcocho de tres leches** napado con crema de queso y frutas. 9

ELCAPRICHO
DE JOSÉ GORDÓN

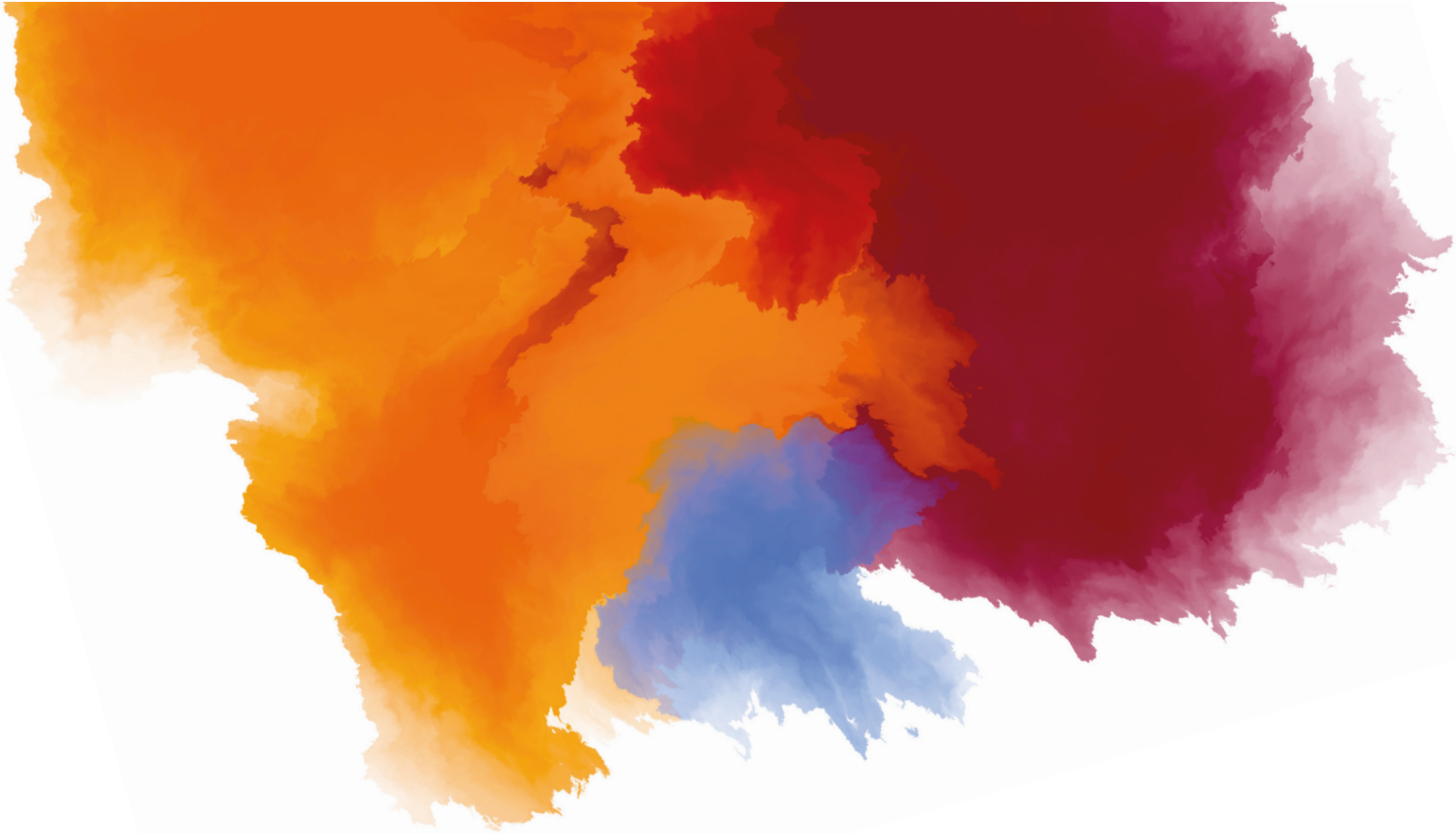

Imagen: Ceci Erlich