



CARTA  
EL CAPRICO  
INVIERNO  
2024



En lo profundo  
La lentitud del tiempo  
Sintiose bella

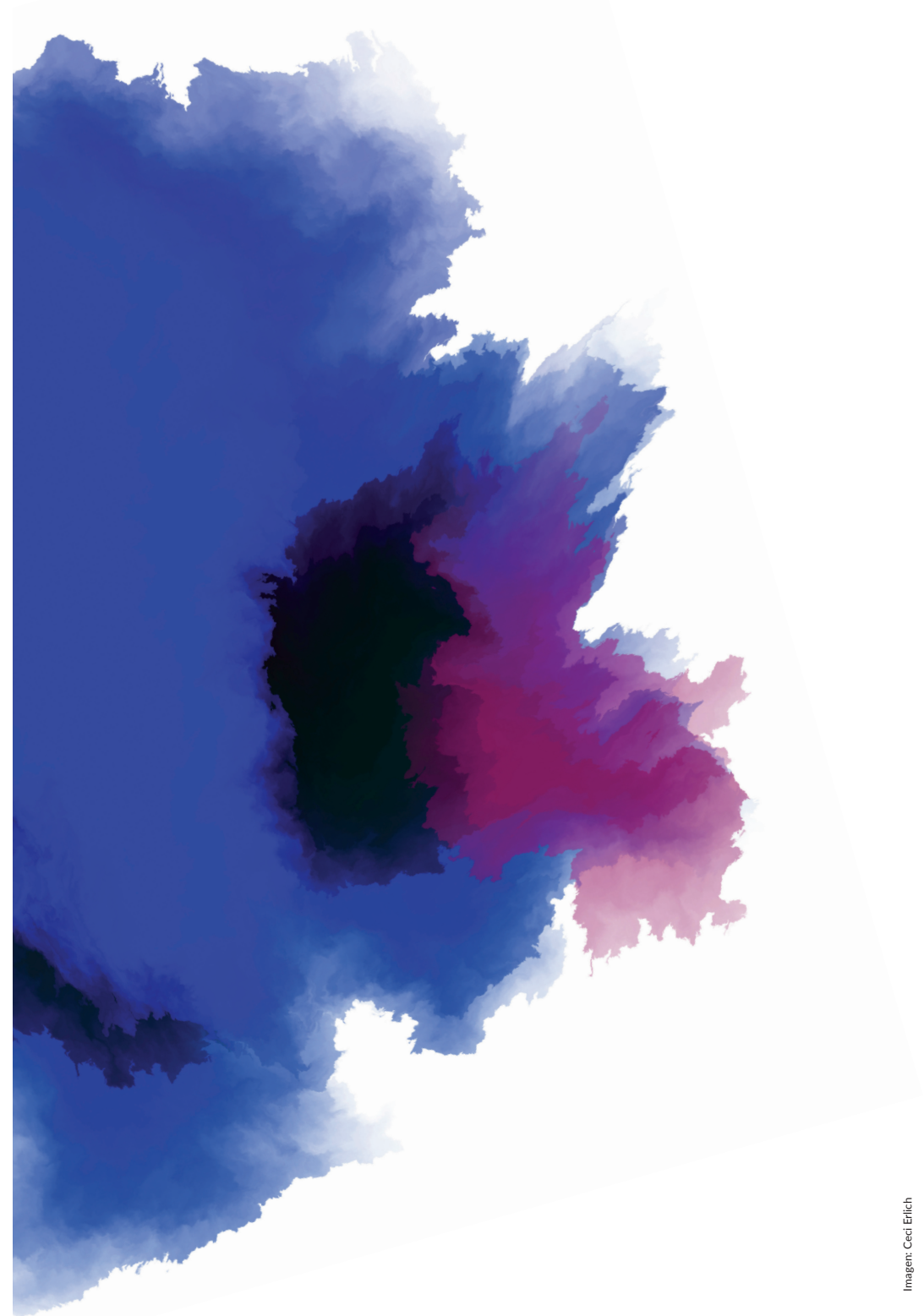
## ( 1 / 2 )

- **Roastbeef de picaña** asada lentamente con sus encurtidos. **22**
  - 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. **26**
    - **Lengua** curada y aliñada. **17**
- **Nuevos cortes** con diferentes tiempos de curación. **26**
  - **Ensalada** de hojas verdes, burrata, crujiente de cecina... y más. **18**
    - **Croquetas**. **16**
  - **Empanadas** tucumanas con salsa criolla. **14**
    - **Caldo de buey** hecho al fuego. **14**
  - **Mollejas** guisadas según recetario antiguo. **18**
- **Morcilla** artesanal hecha en la montaña de León cien por ciento de buey. Con pan de semillas. **16**
  - **Alubias** de la Bañeza. **17**
- **Raviolis** caseros rellenos de pastrami con salsa rosa mediterránea, cecina crujiente, pesto tradicional y crocante de queso. **19**



## ( 2 / 2 )

- **Oda a la lengua**; ahumada, con salsa al oporto y verduras salteadas. **20**
- **El pescado de la Meseta**: el bacalao. **18**
- **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. **22**
- **Solomillo de buey** con cremoso de patatas y espinacas salteadas. **44**
- **Chuleta de buey** Selección José Gordón. **160** euros/kilo
  - **Chuleta de buey** premium. **120** euros/kilo
  - **Chuleta de vaca** premium. **90** euros/kilo
- **Acompañando**. Patatas fritas. **7** Yuka con salsa arrabiata. **9**  
Boniato teriyaki. **10** Pimientos rojos asados al carbón de encina. **14**



## 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 coulis 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**

