

XXII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE EXALTACIÓN DE LAS CARNES DE BUEY. 3 DE MARZO — 27 DE MARZO 2026

Australia

Las Jornadas son testigo de nuestra historia. Son la posibilidad de conectarnos con la parte más bonita de las personas, con la parte más genuina de las culturas. Significan compartir relatos, recuerdos, vivencias. Nos encontramos hoy aquí reunidos, con la comida como punto de unión, para celebrar la vida, el trabajo, el esfuerzo, la amistad, la cultura, los rituales. Y en nuestro caso, también, honrar al buey en torno al cual gira todo nuestro proyecto; símbolo siempre presente para nosotros de nobleza, lentitud, generosidad.



140 euros por persona

- Mantequilla ahumada con pan de algas
- Uramaki de gamba blanca con nuestro steak tartar
- Ñoqui frito relleno de chacina con salsa sweet chili
- Carpaccio de solomillo de buey, lomo de atún y nuez de macadamia
- Tortelloni con bechamel de cecina, mantequilla tostada y salvia
- Chistorra de buey con chimi churri y ensalada de Cherry
- Ramen de presa, col china y huevo
- Pincho a la parrilla de mollejas con verduras y salsa barbacoa
- Chuleta de buey

- Lamington de chocolate y coco
- Pavlova de frutos rojos con helado de nata

Vino El Chano

De nuestros viñedos del Valle del Jamuz