

LOMO ALTO

BAJO  
Granito

CASERA

MADROÑERA  
Tinta

ARAIQUESA

RIBERA  
Gallega

TUDUMA

ALISTANA  
Sandruva

CACHENA

BARROSA  
Porcino

SIVIGÜESA

MIRANDESA

ESTRIBANA  
de los Valles

## *La Ruta del chuletón: restaurantes donde puedes saborearla*

Gastro

Con cuchillo y tenedor. Así se trincha esta ruta.

Yolanda Guirado | Foto: MARTIN RAMIRO 📍 11 de noviembre de 2019



## Casa Julián de Tolosa



📷 D.R.

Chuletón y Pimientos confitados. Es la fórmula de Casa Julián de Tolosa. Un templo dedicado al chuletón. **La carne, siempre en su punto en este espacio donde la autenticidad es la carta de presentación.** Todo empezó en una tienda de Tolosa, donde Julián preparaba bocadillos de jamón y vermut los domingos. Desde entonces, las chuletas de **Casa Julián hay que probarlas al menos una vez en la vida.** La parrilla se enciende desde hace décadas a diario en esta casona vasca. Los kilómetros no pesan cuando nos sentamos en una de sus mesas. Aquí empezamos la ruta del chuletón.

Calle Santa Clara, 6. Tolosa. San Sebastián.



## Lo más visto

- 1 10 series de Netflix y HBO para recorrer ciudades increíbles
- 2 No esperes a que te lo cuenten: todos los datos del coronavirus, e...
- 3 'Las meninas' en tu salón: ruta virtual por El Prado
- 4 Descubre la Viena más artística desde tu sofá
- 5 21 impresionantes paisajes 'liquidados' para celebrar el Día...



📷 D.R

## Bococo

La carretera no pesa. Porque hacer una ruta del chuleton y no pisar Ávila no tendría sentido. Así pues, aquí estamos. En Bococo llevan 10 años elaborando carnes a la parrilla. **El chuleton de ternera avileña es uno de los principales motivos por los que descubrir este restaurante.**



## Bococo

La carretera no pesa. Porque hacer una ruta del chuleton y no pisar Ávila no tendría sentido. Así pues, aquí estamos. En Bococo llevan 10 años elaborando carnes a la parrilla. **El chuleton de ternera avileña es uno de los principales motivos** por los que descubrir este restaurante.



¿El secreto? Si se le puede llamar secreto, lo encontramos en la calidad de las carnes. **Es lo que le da ese sabor inconfundible que buscamos en un chuletón de primera.** Sencillez en unos platos donde el producto sorprende. Nos lo dicen al entrar: “Nos gusta que vengas. Nos encanta que vuelvas.” Hasta pronto, Bococo.

Calle Estrada, 11. Ávila.

### Alameda

Por preguntar que no quede. Y preguntando llegamos a Alameda. Entramos en este asador situado en el corazón de La Rioja. **Con estas credenciales, no podemos pasarlo por alto.** De la parrilla sale el chuletón de la casa, asado en carbón vegetal de encina.



 D.R

Reconocimientos no le faltan. Seguidores, tampoco. La carne es de vaca vieja gallega. **La maduran durante un máximo de 20 días. En esta parrilla mandan el producto y el buen hacer en las brasas.** Todo un arte que dominan a la perfección. Son solo algunos de los motivos por los que es parte de nuestra ruta del chuletón. Hay más. (Solo hay que venir y descubrirlos).

Plaza Félix Azpilicueta 1. Fuenmayor, La Rioja.



📷 D.R

## Lomo Alto

Rompiendo moldes. Así vino al mundo Lomo Alto. Un espacio por y para la carne. Buey. Vaca. ternera. En busca del origen descubrimos no solo a la rubia gallega. **También la alistana sanabresa; de Castilla y León. O la asturiana de los valles. La avileña o la sayaguesa.**



## Lomo Alto

Rompiendo moldes. Así vino al mundo Lomo Alto. Un espacio por y para la carne. Buey. Vaca. ternera. En busca del origen descubrimos no solo a la rubia gallega. **También la alistana sanabresa; de Castilla y León. O la asturiana de los valles. La avileña o la sayaguesa.**



 MARTIN RAMIRO

Reses alimentadas de forma saludable. Producto a rabiar. Maduraciones lentas. Cuatro brasas a diferentes alturas para elaborar la carne y emplatados que preparan bajo una lámpara térmica. El objetivo, mantener la carne a la temperatura ideal. Entre las guarniciones; patatas fritas, pimientos de piquillo confitados o ensalada verde.

**Calle Aragón, 283-285. Barcelona.**



Calle Aragón, 283-285. Barcelona.



AnnEscofet

## Namoreira

Carne 10 en este restaurante de La Coruña. Una de las paradas imprescindibles en la **Ruta del Chuletón es Namoreira**. La parrilla triunfa en este restaurante donde preparan las carnes a la piedra. Producto de trazabilidad. Razas de categoría, como la rubia gallega.



## Namoreira

Carne 10 en este restaurante de La Coruña. Una de las paradas imprescindibles en la **Ruta del Chuletón es Namoreira**. La parrilla triunfa en este restaurante donde preparan las carnes a la piedra. Producto de trazabilidad. Razas de categoría, como la rubia gallega.





📷 D.R.

Carnes maceradas durante 50 días que llegan a la mesa en piedra de barro. Son piezas para compartir. Nos cuentan que “los pesos oscilan entre un kilo y 1,800 gramos”. Textura. Sabor. Jugosidad. Origen. Uno de los espacios consagrados de la carne en Galicia.

Calle María Barbeito, 1. La Coruña.



📷 D.R.

### Bodega El Capricho

Los bueyes pasan una parte de su vida en El Capricho. **Son ejemplares únicos que José Gordón escoge personalmente.** “La vida que el animal lleva en el campo es clave. Además, trabajamos con razas del tronco ibérico que no han sido modificadas genéticamente.”





📷 D.R

### Bodega El Capricho

Los bueyes pasan una parte de su vida en El Capricho. **Son ejemplares únicos que José Gordón escoge personalmente.** “La vida que el animal lleva en el campo es clave. Además, trabajamos con razas del tronco ibérico que no han sido modificadas genéticamente.”



📷 D.R

**El Capricho es una mezcla perfectamente equilibrada.** Aquí los elementos tierra y fuego juegan hasta altas horas con la piedra. Como esas sobremesas que se alargaban en el antiguo merendero que fue El Capricho. **El tiempo pasa lento cuando saboreamos una de estas carnes cortadas a cuchillo y elaboradas con leña de encina.**

**Calle Carrobierzo, 28. Jiménez de Jamuz, León.**