

GASTRO

## Coronavirus: Las mejores carnes gourmet para pedir a domicilio y darse un homenaje

MARÍA CORISCO

Actualizado: 19/03/2020 07:21

[Ver galería >](#)

¿Quieres un buen chuletón de buey, una chuleta de sidrería o un entrecot de la mejor carne de pasto? Aun en tiempos de cuarentena, el servicio a domicilio te lo permite. Es la opción elegida por muchos clientes, que han decidido desquitarse del confinamiento dándose un homenaje gastronómico. Si quieres ser uno de ellos, te ofrecemos una selección de marcas premium que te llevan a casa la mejor carne gourmet. Y algunas, como El Capricho, incluso han hecho una bajada de precios del 25%, "para que este homenaje se lo pueda permitir el mayor número de personas".



## El Capricho

"Date un Capricho. Disfruta en casa de nuestras promociones especiales del 25% con nuestro código #juntospodemos". Este mensaje es lo primero que se encuentra el cliente que entra en la tienda virtual de El Capricho, un nombre mítico en el mundo cárnico y que se asocia de inmediato con el auténtico buey. "Hemos hecho esta bajada de precios para sensibilizarnos con la situación -explica su director general, Juan Carlos Álvarez-. Queremos que la gente se pueda dar homenajes, que nuestro producto pueda ser accesible para más personas y que, igual que sobrellevamos la cuarentena con lecturas y música, también lo podamos hacer con chuleta". De hecho, desde esta semana se ha incrementado considerablemente el número de pedidos online. Entre las opciones, destaca la caja premium regalo, compuesta por chuleta, solomillo, chorizo, salchichón, cecina, osobucco, carrillera, morcilla... todo de buey.



## Raza Nostra

Hace más de 40 años que el fundador, Juan José Rodríguez García, comenzó su actividad en la venta de carnes frescas en Madrid. Hoy, Raza Nostra es uno de los referentes gracias a su oferta en razas autóctonas españolas y carnes exclusivas de ternera, vaca, buey, cerdo y cordero. Sus puestos en el Mercado de Chamartín y el Mercado de San Miguel continúan abiertos, pero lo que más se ha incrementado son los pedidos online. "Seguimos vendiendo de forma 'normal', como no puede ser de otra forma -explica su director, Carlos Rodríguez-. Lo que estamos haciendo es reforzar la plantilla para hacer frente a la mayor demanda de pedidos que estamos teniendo estos días, para que al menos nuestros clientes puedan disfrutar de las mejores carnes, que hagan más llevaderos estos momentos tan complicados para todos". La crisis les ha sorprendido renovando la web, por lo que la forma de contactar y realizar pedidos es a través del teléfono (914571541) y correo electrónico ([razanostra@razanostra.com](mailto:razanostra@razanostra.com)). En estos días han decidido ofrecer un servicio a domicilio gratuito para todo el área metropolitana de Madrid para pedidos superiores a 60 €. En el pedido, el cliente puede incluir otros productos como quesos artesanos de la tienda Bon Fromage así como embutidos e ibéricos, de la tienda "De Bellota", ambos locales también ubicados en el Mercado Chamartín, para intentar así minimizar los envíos.



## Carnes de pasto

Esta plataforma pone en contacto a consumidores con productores de carne de pasto. Todos ellos cumplen con un protocolo de crianza interno -se puede consultar en la web- un compromiso que obliga a que sean animales criados al aire libre con una alimentación acorde a sus necesidades y a su naturaleza. Desde esta plataforma, explica su coordinadora, Mónica Fernández, "el cliente puede encontrar un listado de productores con toda la información necesaria para que pueda contactar con ellos y comprar su producto. En estos días están teniendo muchos más pedidos, a los que intentan hacer frente con normalidad".



### Vacum

En Vacum Market, una empresa cárnica española de larga tradición, apuestan por la selección y comercialización de carnes premium, en concreto de las razas Rubia Gallega y Autóctona del Norte. Disponen de un puesto en el mercado central de Valencia, desde donde se atienden los pedidos que se realizan a través de la web y que envían a todo el territorio nacional. El cliente puede optar entre tres diferentes packs (para hacer a la piedra, a la brasa o a la plancha), así como todo tipo de cortes -desde el solomillo o entrecot al Rib Eye o el Tomahawk- de estas dos razas.



### Pepe Chuletón

A José Sanz Villar todo el mundo le conoce como Pepe Chuletón. No solo en su tierra, Calahorra, sino en todas partes, especialmente en las redes, donde es tremendamente popular por su forma de promocionar su producto estrella. "Estamos atendiendo un mayor número de pedidos -nos confirma-, pero confiamos en poder atenderlos sin problemas". Importante, no solo vende chuletones seleccionados -de sidrería, tipo Tolosa, de Black Angus, de buey de arrastre...-, sino también solomillos y hamburguesas gourmet.



### Maximiliano

No solo los mejores cortes de vacuno; también la carne de cerdo ibérico puede llegar hasta nuestro domicilio y alejar por un momento los pesares de la cuarentena. Uno de los nombres más conocidos de Jabugo. Maximiliano, ha comenzado a poner a la venta directa las carnes procedentes de la matanza de sus cerdos. Nos comentan que "las empresas de reparto funcionan con normalidad y que están realizándose muchos pedidos". Como pista, su surtido más vendido es de 5 piezas enteras de carne (presa, lomo, secreto, pluma y solomillo).