



José Gordón, propietario de establecimiento con fama de ofrecer la mejor carne del mundo. Abajo, su exquisita gama de polvorones con manteca de buey. / L.P.

La historia del restaurante El Capricho se ha forjado sobre el mito de los increíbles bueyes que el propio José Gordón, su propietario, selecciona desde hace más de treinta años con mimo y cariño en algún lugar recóndito de Galicia, Asturias, Zamora o Portugal. La maduración de aquellos ejemplares de razas autóctonas le ha valido el título de ser, según los críticos gastronómicos de 'The Guardian' o la revista 'Time', «la mejor carne del mundo». Además de sus increíbles chuletas, se pueden degustar un sinfín de platos elaborados a base de este animal noble como son los *carpaccios*, el *steak tartar* cortado a cuchillo o las cecinas envejecidas en la bodega entre otros.

Los más carnívoros han peregrinado hasta este templo de la gastronomía para degustar la auténtica carne de buey, ejemplares que cuida y vela hasta el instante del sacrificio. «Intento escapar de lo convencional en busca de la esencia que nos traslada a nuestros orígenes», comenta Gordón. En la actualidad el Grupo El Capricho abarca, además del restaurante, una explotación ganadera en régimen extensivo, una industria cárnica y un hotel rural bajo el nombre 'Hospedaje Doña Elvira' en recuerdo de su madre. A ello se su-

EL CAPRICHO (JIMÉNEZ DE JAMUZ, LEÓN)

EL CAPRICHO VUELVE POR NAVIDAD

El templo carnívoro lanza una línea de productos listos para consumir. A ello se suman polvorones, elaborados artesanalmente con su manteca de buey

POR H. MARTÍN

ma su propia bodega de envejecimiento de la que salen auténticas joyas. El Chano, Valdensecán y El Vino Blanco (de la Viña de Uta) son sus tres referencias de vino elaborado con la variedad de uvas prieto picudo, mena, garnacha y algo de palomino procedente de viñas viejas en vaso que pertenecieron a sus abuelos y que han recuperado de forma manual.

Estas navidades sus seguidores pueden encontrar su gama de productos directamente en casa, sin necesidad de desplazamiento, gracias a la V gama de productos que acaba de lanzar. «El camino que recorreremos con la V gama es el de una cocina absolutamente artesanal, como si la hiciéramos en casa, sin aditivos ni conservantes. Lo bonito de todo esto es que es real. Sólo contamos con el soporte de la atmósfera modificada, para que el cliente reciba el producto en condiciones inmejorables de frescura, sin haber estado congelado antes». *Steak tartar* de buey, *lasaña* de carne de buey *salsa boloñesa* de carne de buey, *croquetas* de cecina de buey, *roastbeef* de solomillo de buey o *croquetas* de cecina de buey son algunos de los manjares que podemos adquirir en su tienda *online* (tienda.bodegaelcapricho.com/). Cada uno de los platos con el toque

inconfundible de la excelente calidad de El Capricho como demuestran sus albóndigas de buey, que, según explica su Jefe de Cocina, «están formadas a mano, pasadas por sartén para caramelizarlas y luego rematadas en una salsa casera de tomate y pimientos para terminar la cocción».

El Capricho además ofrece la posibilidad de adquirir desde chuletas a una hamburguesa, con su saber hacer, con envíos en 24 horas para España y entre 48 y 72 horas en toda Europa.

POLVORONES DE BUEY

Los más golosos tienen su espacio estas navidades en El Capricho con los polvorones de manteca de buey. Un exquisito bocado elaborado artesanalmente con sólo cinco ingredientes (harina de trigo orgánica, azúcar, almendras, manteca de buey y sal) y su sello personal. «Con los polvorones hacemos el trabajo más artesanal de todos, realizados 100 % con manteca de buey, desde el tostado de la harina de trigo ecológica hasta la molienda de la almendra buscamos la impronta del trabajo artesanal, amasando y dándole forma manualmente uno a uno, con todo el cuidado y el mimo». Una nueva tentación de la marca de El Capricho para los paladares más *gourmet*.