

Llega a su mayoría de edad, a los ansiados 18 años. Una etapa de madurez y consolidación de unas Jornadas Gastronómicas que merecen la pena sentarse a descubrir al menos una vez en la vida. Tras el parón de dos años debido a la pandemia, El Capricho, el mítico templo de la carne de buey, vuelve a convertir en mito la experiencia culinaria en torno a este animal. Y lo hace con una cita culinaria que mira a los sabores latinoamericanos, con un Menú degustación de 10 pases (11 platos) en los que fusionan productos típicos chilenos como la sopaipilla, las arepas, el choclo o la yuca con las increíbles piezas de buey autóctonas que su propietario, José Gordón, somete a curaciones únicas extrayendo todo su potencial.

#### EL PLACER DE LA CARNE

El Capricho no defrauda. Cada visita culinaria en torno a su mesa es una nueva manera de ver las infinitas formas de probar y saborear el placer de la carne. Los artífices de esta propuesta que estará disponible en el restaurante hasta el 22 de marzo a 100 euros el cubierto, han sido Diego Zárate, chef de la Bodega de Jiménez de Jamuz, junto a la colaboración de Sergio Barroso y Raúl Yáñez, del Restaurante 040 y Olam junto a Kurt Smith, del Restaurante 99 como cocineros invitados. Un elenco de lujo pues sus nombres figuran en la lista de los 50 me-

## EL CAPRICO (JIMÉNEZ DE JAMUZ, LEÓN)

# DONDE EL BUEY RINDE TRIBUTO A CHILE

El Capricho retoma sus míticas Jornadas Gastronómicas con una propuesta que ensalza los sabores de la cocina latinoamericana

POR HENAR MARTÍN PUENTES

jores restaurantes de Latinoamérica.

Como viene siendo habitual, febrero es para El Capricho el mes de la vanguardia y la innovación. Un mes donde elaboran, inspirados en la gastronomía de otras culturas, nuevos platos donde el protagonista es el buey. La curiosidad e imaginación por conocer nuevas recetas y métodos de elaboración llevó a José Gordón, propietario de El Capricho a dedicar el mes de enero a realizar infinidad de viajes junto a su equipo, coincidiendo con el cierre del restaurante, cruzando el charco y entrando en contacto con otros grandes de la alta cocina de la órbita internacional. Una inspiración que ha servido para empaparse de otras culturas, dando como resultado estas Jornadas que han rendido tributo en otras ocasiones a México, Japón o Tailandia.

El Restaurante 99 de Chile es uno de los locales famosos en el país por su reinterpretación de la cocina chilena. Año a año ha ido ganando fama por ofrecer una pincelada de la cocina del país de norte a sur. Su sello en la propuesta de El Capricho está en platos como la *sopaipilla* típi-

ca chilena suflada rellena de lengua guisada y acompañada con pebre y agua de tomate.

Por su parte el restaurante 040 homenajea a los pescados del país. Su toque en el Menú de El Capricho está en platos como la coliflor confitada en manteca de buey con cecina en escamas y bechamel de curry o en el trago de bienvenida con *snacks* de frutas y tubérculos y mantequilla de buey con cacahuete.

En el apartado de los postres dos platos: ensalada de frutas tropicales con sabayón de P. Jiménez y torreznos dulces de buey y un delicioso bizcocho tres leches de coco con espuma de azafrán y tartar de piña y fresas.

Todo ello maridado con vino El Chano 2019, elaborado con men-cía, garnacha y prieto picudo procedente de los viñedos de la propia

bodega, con métodos tradicionales de la viticultura ecológica.

Quien visita El Capricho vuelve con una nueva manera de mirar estas carnes rojas de bueyes y vacas viejas que han hecho famosas por su cuidado en la materia, sus largas curaciones para conseguir una infiltración de la grasa que roza la perfección. Piezas únicas de animales autóctonos que Gordón busca como si se tratase de un auténtico *cazatesoros* en algún lugar recóndito de Portugal, Zamora o Galicia. Por algo se explica que a diario acudan a esta pequeña localidad de tradición alfarera de 800 habitantes gente llegada desde distintos rincones de la geografía. Y no sólo del panorama nacional. Estamos hablando de que cada año acuden un buen número de clientes extranjeros, preferentemente alemanes, estadounidenses y asiáticos, que llegan en busca de piezas de carne muy poco manipuladas.



José Gordón, propietario del local. /

José Gordón junto al equipo de cocina que estos días celebra las XVIII Jornadas Gastronómicas. El chef Diego Zárate ha diseñado un Menú degustación de 11 platos con la colaboración de Sergio Barroso, Kurt Smith y Raúl Yáñez, como cocineros invitados. / H.M.P.



**DIRECCIÓN:** C/ Carrobierzo 28, 24767 Jiménez de Jamuz (León)

**TELÉFONO:** 987 664 227

**ESPACIO:** El restaurante se ubica en una bodega subterránea que se distribuye en distintos espacios, con intimidad para los comensales.

**CIERRE:** ningún día

**PRECIO:** El precio del Menú Degustación de las XVIII Jornadas Gastronómicas es de 100 euros el comensal. Incluye Vino El Chano 2019 procedente de los viñedos de la bodega.

**JEFE DE COCINA:** Diego Zárate