



En este restaurante se come el mejor chuletón de España

OCIO Y TIEMPO LIBRE

En este restaurante se come el mejor chuletón de España

En comunidades autónomas como Castilla y León podrás disfrutar de las mejores carnes gracias a la tradición ganadera. En estos establecimientos encontrarás las piezas más deliciosas.

13 abril, 2023 - 11:20

 GUARDAR

EN: [CARNE](#) [GASTRONOMÍA](#) [RESTAURANTES](#) [TURISMO](#) [VIAJES](#)



Noelia Gómez

En **España** nos encanta la carne. Según las cifras, en 2021, el volumen de carne fresca consumida en España fue de alrededor de **32 kilos por persona al año**. En consecuencia, son muchos los amantes de filetes, entrecots, chuletones... Sin embargo, sabemos que, por ejemplo, [preparar un buen chuletón](#) no es tarea fácil.

Para encontrar un chuletón bien hecho acudiremos, por tanto, a los

Bodega El Capricho

El restaurante Bodega El Capricho está situado en el pueblo de Jiménez de Jamuz, en la provincia de **León**. Y su historia se vincula con **la tradición ganadera**, y así lo cuentan ellos mismos en su página web (www.bodegaelcapricho.com):

"Todo empezó en un viaje a la Galicia profunda, donde los ancianos aún miran tras los cantos de las ventanas, celosos de que alguien o algo venga a arrebatarnos su esfuerzo. Aquel día, en el Valle del Culleredo, una densidad especial habitaba en el aire, una nobleza incondicional unía al hombre y al buey". "Así recuerda **José Gordón** el día que compró su primer buey."

"El niño que llevaba y traía jarras de vino entre las mesas del viejo merendero familiar que en sus comienzos fue El Capricho, el joven que más tarde empezaría a experimentar con las parrillas descubrió aquel día una pasión casi obsesiva por **la búsqueda del buey correcto**, por su crianza en el campo, por la maduración exacta de la carne, por el asado perfecto. **Sobre esa pasión se ha ido levantando la historia de El Capricho**, un proyecto en constante evolución."

Este lugar se considera un **templo** para aquellos que sean **amantes de la carne**. De hecho, la Bodega El Capricho y el trabajo de José Gordón (y su equipo) recibió **el quinto premio** en la lista de los **World Best Steak Restaurants**. Concretamente, el premio lo recibe **la carne de buey** que ofrecen con crianza propia y certificada con la marca CaBu.



bodegaelcapricho

95.1K seguidores

Ver perfil

WORLD'S
101
BEST
STEAK
RESTAURANTS



¡Nº5 World Best Steak!

[Ver más en Instagram](#)



1428 Me gusta

bodegaelcapricho

🏆 Estar entre los 5 restaurantes de los 101 de la lista de @worldbeststeakrestaurants es fruto de la pasión y del trabajo de Jose Gordón y todo su equipo, dando lo mejor de nosotros mismos cada día.

#BodegaElCapricho #worldbeststeakrestaurants

Ver 86 comentarios

Este lugar es llamativo debido a que está **ubicado en una bodega del siglo XIX excavada en la tierra**. En consecuencia, en este lugar se mezcla la pasión por la carne y el gusto por el vinos. De esta forma, José Gordón guarda más de 1.000 referencias de vinos de todo el mundo para servir en su restaurante.



bodegaelcapricho
95.1K seguidores

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)



857 Me gusta

bodegaelcapricho

Después de unos días de descanso, volvemos con las fuerzas renovadas y el mejor producto 🍖 listo para vuestro disfrute. No esperes más y vive la experiencia El Capricho 📺📺

<https://loom.ly/FjFEhgl>

#ElCapricho #estamosdevuelta #experienciagastronómica #CarneDeBuey

Ver 7 comentarios

Así lo explican en la página web: "**El Capricho comenzó siendo una bodega** y el vino nos lleva hoy de vuelta a nuestros orígenes, a nuestras raíces. Nos sentimos en el deber de revivir la pasión que por él sentían nuestros antepasados. Desde hace años estamos recuperando los mismos viñedos que **nuestros abuelos y bisabuelos cultivaron en su tiempo**, viejas viñas "en vaso" de prieto picudo, mencía, garnacha y algo de palomino que trabajamos a mano, tal como ellos lo hacían".



bodegaelcapricho
95.1K seguidores

Ver perfil



Ver más en Instagram



166 Me gusta

bodegaelcapricho

Yo vivo el vino sintiendo la pasión que sentía mi abuelo 🍷😄. Mi abuelo era un gran enamorado del vino. Por eso he recuperado sus viñedos, porque me daba dolor sentir que la pasión tan desmedida que había sentido mi abuelo se estaba abandonando. Sentir que se estaban perdiendo esos clones de mencia, prieto picudo, que plantó él con tanto esmero y tanta dedicación. Y por eso, yo de alguna manera sentí esa misma pasión y siempre me gustó mucho probar ♥, investigar y ahondar en el mundo del vino. Por eso desde muy jovencito, cuando empecé en El Capricho, ya tenía una bodega importante y tenía curiosidad por conocer otras bodegas y otros vinos.

Conocía a Raúl Pérez y a su tío concretamente cuando todavía eran herederos de Rosaura López, y le comprábamos el vino a granel. Y ahí empezamos a construir, por decirlo así, la bodega y a guardar algunos mencias 🍷. Fui, poco a poco, conociendo otras bodegas y conociendo otras cosas. También ha tenido que ver, para construir una bodega del tamaño y las dimensiones que tiene hoy la bodega de El Capricho, el que hayan intervenido otros sommeliers que han aportado su conocimiento y sus gustos. Por eso, la variedad de la bodega es muy extensa e interesante, porque no es el criterio solo de una persona sino la unión del gusto y el criterio de muchas personas que han pasado por el Capricho 🍷, y que han sido grandes conocedores de este mundo maravilloso que es el mundo del vino. Y además, he tenido la suerte de contar con clientes y amigos que son grandes conocedores de zonas como la Borgoña, el Ródano, California, Alsacia, Mussel, Burdeos... y esto nos ha enriquecido mucho.

Hemos podido conocer otras formas maravillosas de hacer el vino, y al final, todo esto es un gran aprendizaje que se tarda mucho, mucho tiempo y que se culmina con una gran colección a disposición de cualquier cliente que venga. José Gordón.

#JoséGordón #Bodega #BodegaElCapricho #Vino #PAsión #Tierra #Familia #WineLover

Ver todos los comentarios

Añade un comentario...

