



EL CAPRICHIO, EL GRAN HOMENAJE AL BUEY DE JOSÉ GORDON

Visitamos uno de los restaurantes españoles con más fama internacional. El Capricho ofrece una experiencia inolvidable a través de un animal único: el buey.

---

Jesús Sánchez Celada

10/05/2023

Los habitantes de Jiménez de Jamuz, una pequeña pedanía ubicada en las Tierras de la Bañeza y a media hora en coche de León, no se extrañan demasiado si un helicóptero aterriza en el campo de fútbol de la localidad o si una caravana de coches de alta gama recorre sus callejuelas semi desiertas. Y es que junto a sus impresionantes cuevas/bodegas excavadas en la ladera, se encuentra el que probablemente sea **el mejor restaurante de carne del mundo: El Capricho.**

Todo comenzó hace más de 40 años, cuando un jovencísimo José Gordon se hizo cargo del restaurante familiar (que nació como una bodega de vinos regentada por su abuelo) y se dedicó en cuerpo y alma a su gran pasión: la carne de Buey. Como él mismo nos cuenta, fueron unos cazadores quienes «retaron» a José a preparar el primero. Y desde aquel día, **su vida ha estado dedicada a la investigación y experimentación de este inmenso, noble y magnífico animal.** El Capricho es el resultado de años y años de estudio, de errores, de aciertos, de proyectos, de fracasos, de éxitos pero sobre todo de una pasión sin límites por un animal extraordinario.



La intimidad de las mesas del restaurante

## The Times, Netflix y un restaurante en el centro del mundo carnívoro

Pese a que El Capricho ya llevaba mucho camino andado, fue la [revista Time](#) la que puso al restaurante en el mapa mundial. En su artículo, la periodista estadounidense Lydia Itoi no tenía dudas en situar a El Capricho como **el restaurante que servía la mejor carne del mundo**. Aquello supuso un *Boom* que multiplicó las reservas internacionales, una recompensa al trabajo realizado durante muchos años.

Otro de los hitos del restaurante fue su aparición en el [programa de Netflix](#); *Steak (R)evolution*, en donde el director y productor francés *Franck Ribière*, junto con el carnicero *Yves-Marie Le Bourdonnec*, viajaron alrededor del mundo buscando la mejor carne del planeta. El programa hace una cuenta atrás con diferentes restaurantes hasta llegar al primer puesto en donde encontramos, como no podía ser de otra forma, El Capricho.

Muchos otros medios, nacionales e internacionales han dado cobertura al restaurante de José Gordon, situándolo en la cima del mundo en lo que a asadores de carne se refiere.

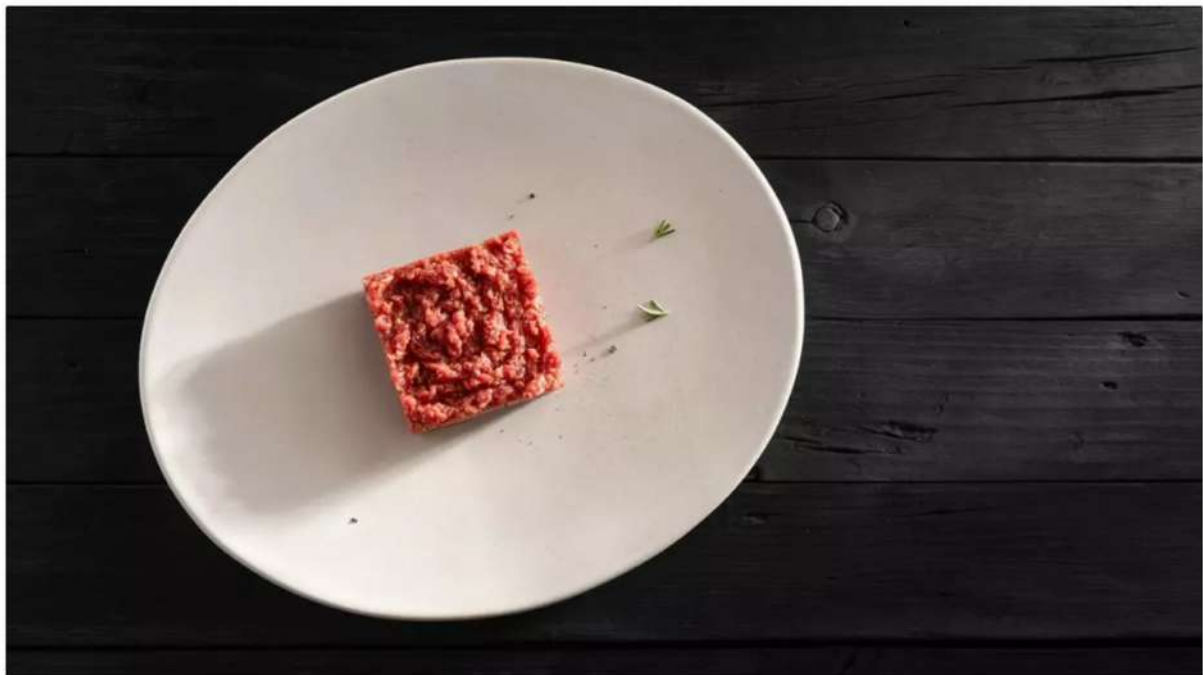


Chuleteros en El Capricho

Chuleteros en El Capricho

## Un lugar consagrado al Buey

Lo primero que nos llama la atención al entrar en el restaurante es el ambiente que encontramos, con un aura mística difícil de encontrar. Con las paredes de piedra, excavado en roca, la luz tenue y las mesas ubicadas cada una en una cavidad, el olor característico de la carne impregnándolo todo... la sensación es que algo va a pasar. Y así es. Lo que nos propone **el Capricho es un viaje en el tiempo, una regresión al principio de todo, aquel lugar en donde el ser humano se reunía en una cueva alrededor del fuego a comer la carne de la caza del día.**



Steak Tartar de cadera



La carta, como no, tiene un protagonista absoluto: el buey. Cuenta con un menú degustación muy interesante que nos permite viajar alrededor del animal por diferentes elaboraciones, algunas de ellas sublimes como el *Steak Tartar* de cadera, servido con pan brioche y con una capa de caviar coronándolo, o su Anatomía de nuevos músculos curados con técnicas ancestrales, un plato que nos propone un recorrido perfecto para entender sus procesos de la maduración. Por no hablar de un clásico del restaurante que hay que probar al menos una vez antes de morir: y es que **la Cecina de El Capricho es un embutido tocado por los dioses.**



El Capricho ofrece una espectacular Cecina de Buey

## El vino: más de 1000 referencias

El sumiller del restaurante, Manuel Vado, nos cuenta que no tienen maridaje para no entorpecer el recorrido del buey en el menú. Y es que la presencia de muchos vinos podría generar confusión y confundir el paladar. Por ello recomienda decidirse por uno de las **más de 1000 referencias con las que cuenta la bodega**, tanto nacionales como internacionales (algunas de ellas muy especiales), pero también los vinos propios que elabora El Capricho. Entre ellos El Chano, un tinto con Mencía, Garnacha y Prieto Picudo, elaborado con uvas de viñedos antiguos en el terroir característico de la zona. Muy adecuado para acompañar el menú degustación.



José Gordon en la bodega de El Capricho

## Los *extras* para completar la experiencia

Para completar la experiencia que supone El Capricho, **fundamental visitar todo el entramado que lo compone**. Y para ello, nada mejor que una de sus visitas guiadas. En ellas podrás recorrer las fincas para comprobar la majestuosidad de los bueyes, visitar una de las características bodegas de Jiménez de Jamuz y entender el significado real de todo lo que significa El Capricho antes de sentarse a la mesa, el objetivo y fin de todo.

Y por si se te hace tarde, cuenta con un cuidado **hotel rural**, muy cerca del restaurante.

Mención aparte merecen las **jornadas gastronómicas** que todos los años celebra El Capricho y que comienzan con un viaje que emprende José y su jefe de cocina en busca de nuevos sabores con los que fusionar su cocina. Tras esta aventura, se elabora un menú degustación en el que participan chefs de los países visitados con interesantes interpretaciones.

Por todo ello, y por mucho más: ¡Larga vida al Capricho!