

El templo de la carne de buey en un pequeño pueblo leonés que traspasa fronteras

El Capricho de Jiménez de Jamuz se ha convertido en un referente gastronómico mundial



▲ José Gordón / cocinero y ganadero: «Cuidado con confundir la vaca vieja con el buey» larazon / freemarker.core.DefaultToExpression\$EmptyStringAndSequenceAndHash@7a64eba5

PEDRO ALONSO ▼

León Creada: 10.04.2023 08:03
Última actualización: 10.04.2023 08:03



Ubicado en el pequeño pueblo de Jiménez de Jamuz, en la provincia de León, y en una bodega del siglo XIX excavada en la tierra, **el "Capricho" se ha convertido en un auténtico templo de la carne.** Con una amplia oferta gastronómica que atrae cada semana a decenas de comensales.

MÁS NOTICIAS



Londres
José Gordón / cocinero y ganadero: «Cuidado con confundir la vaca vieja c...

Y es que en los últimos años se ha convertido en lugar de peregrinación por excelencia de los amantes del vacuno a nivel nacional e, incluso, mundial, ofrece una cocina de corte tradicional centrada en la carne y sus derivados. En ella

destaca el buey como principal protagonista, con toda suerte de cortes y maduraciones que han sido valoradas por los grandes expertos como máximo referente. Y eso ha hecho que el nombre del restaurante, y el de su embajador, **José Gordón, haya salido en revistas de prestigio como "Times" o en publicaciones como "The Wall Street Journal" o "The Guardian".**

Un emblemático restaurante, con más de 30 años de historia, que celebra cada año unas **Jornadas Gastronómicas**, una oportunidad única para disfrutar de la mejor carne de buey del planeta, y donde se dan cita visitantes llegados de todas partes del mundo.

Ingeniero agrónomo, ojeador, ganadero y cocinero, Gordón es un tipo diferente, un apasionado de lo auténtico, con una única obsesión: dar con esos animales, bueyes y vacas viejas, y para ello no duda en viajar por toda España y Portugal, rastreando aldeas más perdidas, e incluso llegando hasta Transilvania.

¿Pero cuál es el secreto de que esta carne de buey sea única? Pues velar por salvaguardar esas rezas de vacuno de antaño buscando bueyes por toda la Península, a los que aloja en las proximidades de esta localidad cercana a La Bañeza, esperando el momento óptimo en que la carne esté ya a punto para llegar al plato. Bueyes que llegan a pesar más de 1.000 kilos.

Pero si el **chuletón es la estrella**, no hay que dejar de probar otros platos, con las carnes como protagonistas, donde no falta la cecina, embutidos e incluso hamburguesas o platos de la tierra con garbanzos y alubias o especialidades basadas en ancas de rana, bacalao o pulpo. Un verdadero gusto para todos los sentidos. Recomendable es decir poco.

Dirección: Paraje de la Vega, s/n. Jiménez de Jamuz. León.Tel: 987 664 224.Plato estrella: chuleta de buey.Tarjetas: admite todas.Prestaciones: jornadas gastronómicas. Días de cierre: ninguno.Web: www.bodegaelcapricho.com