



LOOK THE LUXURY MAGAZINE



TIENDA VIAJES MODA LIFESTYLE BEAUTY JOYERÍA Y RELOJERÍA AUTOMÓVILES GOURMET HOTELES REAL ESTATE  



El capricho de José Gordón inaugura la XIX edición de sus jornadas gastronómicas

Este mes de febrero en la bodega El Capricho se inauguran las XIX jornadas gastronómicas, que conmemoran la cocina de Ecuador y Colombia

La bodega **El Capricho de José Gordón** está considerado el **mejor restaurante de carne de buey del mundo**. Desde Jiménez de Jamuz en **León**, el grupo cuenta con una explotación ganadera, una industria cárnica, un hotel rural y recientemente han creado la Bodega Gordón donde elaboran vinos del Valle del Jamuz.

Este mes de febrero en la **bodega El Capricho** se **inauguran las XIX jornadas gastronómicas**, en las que el restaurante cuenta con un menú de degustación que esta disponible para sus clientes durante todo el mes.

Las jornadas de este año conmemoran la **cocina de Ecuador y Colombia**, combinando la afamada **carne de buey de El Capricho** con los sabores de estos dos países. Además, desde **El Capricho de José Gordón**, su chef **Diego Nahuel Zárate** ha contado con la presencia de grandes chefs provenientes de Latinoamérica.



Cuchuco de trigo cortesía de la bodega El Capricho de José Gordón

Desde Ecuador, **Luis Maldonado** y **Joaquín Araque**, chef y pastelero del restaurante **Tributo** y **Juan Sebastián Pérez Proaño**, chef del restaurante **Quitú Identidad Culinaria**, considerado uno de los 100 mejores restaurantes de América Latina por **The World's 50 Best Restaurants**.

Además, también han contado con la presencia de célebres cocineros colombianos como **Jaime David Rodríguez Camacho**, copropietario de **Celele Restaurante**, situado como el decimonoveno mejor restaurante de América Latina, según **The World's 50 Best Restaurants** y **Marco Antonio Beltrán Rodríguez**, cocinero mayor de **Andrés Carne de Res**.



XIX jornadas gastronómicas cortesía de la bodega El Capricho de José Gordón

Ilustres chefs de la alta cocina latinoamericana cuya visión sobre el producto de la carne parte del respeto hacia el animal, su vida e historia, y coincide plenamente con la filosofía del maestro asador **José Gordón**, que ha señalado en el acto de inauguración que *“es un placer contar con la presencia de chefs tan prestigiosos procedentes de Colombia y Ecuador. Países en los que la gastronomía está en crecimiento y que apuestan por una cocina moderna y vanguardista, pero siempre desde un profundo respeto hacia el animal y las materias primas”*.

LOOK THE LUXURY MAGAZINE