



powered by CARAVELA

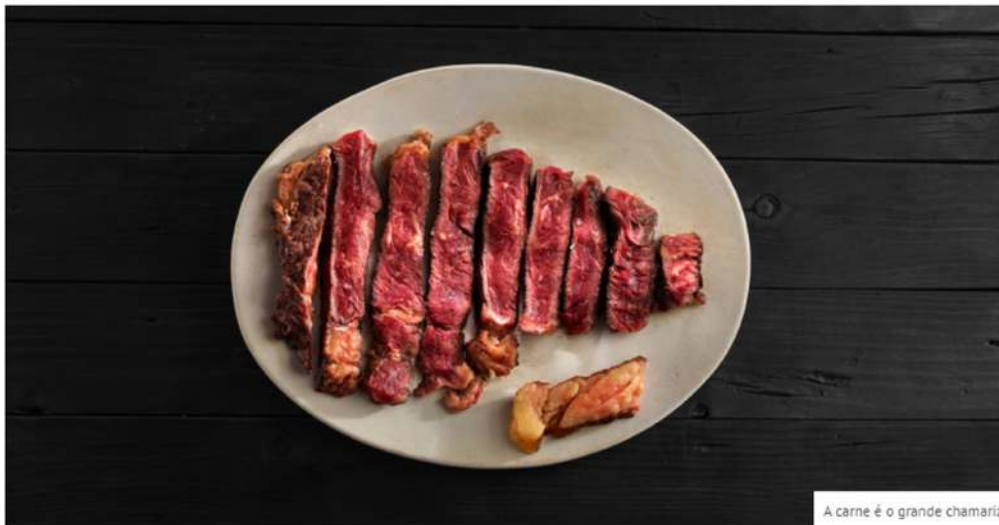
turismos rurais e hotéis

Já pode ir provar a melhor carne do mundo ali a Espanha — e ficar por lá a dormir

Comer, beber e conduzir? Nem pensar. O El Capricho quer que os clientes comam bem — e durmam ainda melhor.

f 🐦 @ in ✉

16/02/2023 às 18:05



A carne é o grande chamariz.



texto
Daniel Vidal

Partindo do Porto, são três horas de viagem. O dobro para quem arrancar de Lisboa. O destino é Jimenez de Jamuz, uma pequena localidade rural espanhola a poucos quilómetros de León. Poucos conhecerão o nome da vila, mas o nome do restaurante mais concorrido da terra, esse granjeia fama internacional.

O El Capricho é sinónimo de carne. Carne maturada, suculenta, uma das melhores do mundo. Havia, contudo, um problema: as refeições, que são sempre fartas, pedem um bom descanso antes de se lançar à estrada. Havia, porque já não há.

José Gordón, o herdeiro do espaço que o transformou num marco da restauração na região e no país, percebeu o que faltava oferecer aos visitantes. Em 2020 inaugurou um pequeno alojamento, a Hospedagem Dona Elvira, uma homenagem à sua mãe.

“Abrimos o hotel em meados de 2020 com o objetivo de oferecer mais um serviço aos nossos clientes do restaurante, tornando a sua experiência mais cómoda e intensa”, explica à NiT Leo Josa, responsável pela comunicação do El Capricho.

Construído a apenas 700 metros do restaurante, pede deslocações a pé para abrir o apetite e para ajudar a fazer a digestão ao fim de um par de horas nas cavernas do restaurante. “A Dona Elvira, mãe de José Gordón, sempre foi uma grande anfitriã, uma mulher da sua casa. Poderosa no seu silêncio, com uma enorme arte na cozinha e na forma de ouvir atentamente os seus hóspedes. Era ela que mantinha a família unida com a sua inteligência. A casa sempre limpa – e um cheirinho a coisas boas.”

Transportar o seu nome para o alojamento foi, então, um exercício simples. O espaço é pequeno. Conta apenas com seis quartos, inseridos numa casa de interiores completamente renovados, modernos: imperam as paredes brancas, as madeiras texturadas, mobiliário de linhas simples.

A estadia inclui ainda pequeno-almoço, estacionamento gratuito e atividades integradas com o restaurante. “Queremos que o tempo que os hóspedes passem na nossa terra seja o mais enriquecedor possível.”

A estadia no Dona Elvira tem um preço único por noite de 110 euros com pequeno-almoço incluído. Naturalmente, quem por lá passa, acaba à mesa do El Capricho. “O restaurante é o motor não só do hotel mas de todo o grupo. Tudo tem origem nele, mas é certo que os clientes que ficam a dormir lá, desfrutam mais da sua visita, passam mais tempo à mesa, sobretudo ao jantar, e regressam ao hotel numa caminhada.”

O motor, como lhe chamam, recebe “mais de 45 mil clientes por ano”, mas a verdade é que a marca El Capricho se tem desenvolvido. Se há uma década, eram apenas um espaço de carne maturada de eleição, hoje o negócio expandiu-se para “as áreas vitivinícola, ganadaria e indústria da carne”.

A pandemia foi particularmente difícil e isolou ainda mais o restaurante em Jimenez de Jamuz. Foi também pretexto para uma internacionalização. “O nosso produto desperta cada vez mais interesse a nível internacional e por isso estamos numa fase de expansão”, conta Leo Josa.

No último ano, foram vários os espaços entre Porto e Lisboa que começaram a anunciar na sua carta as famosas carnes do El Capricho. Do lado espanhol, procuram sempre assegurar que os espaços que recebem a sua carne “não maltratam o produto” para que os clientes “possam desfrutar dele como ele merece”.

A venda direta aos clientes também foi outra faceta da expansão. “Começamos a vender na nossa loja online, onde disponibilizamos os nossos produtos mais conhecidos – e criámos uma linha de quinta gama com matéria-prima de qualidade. As nossas encomendas chegam a qualquer capital europeia em 24 horas.”

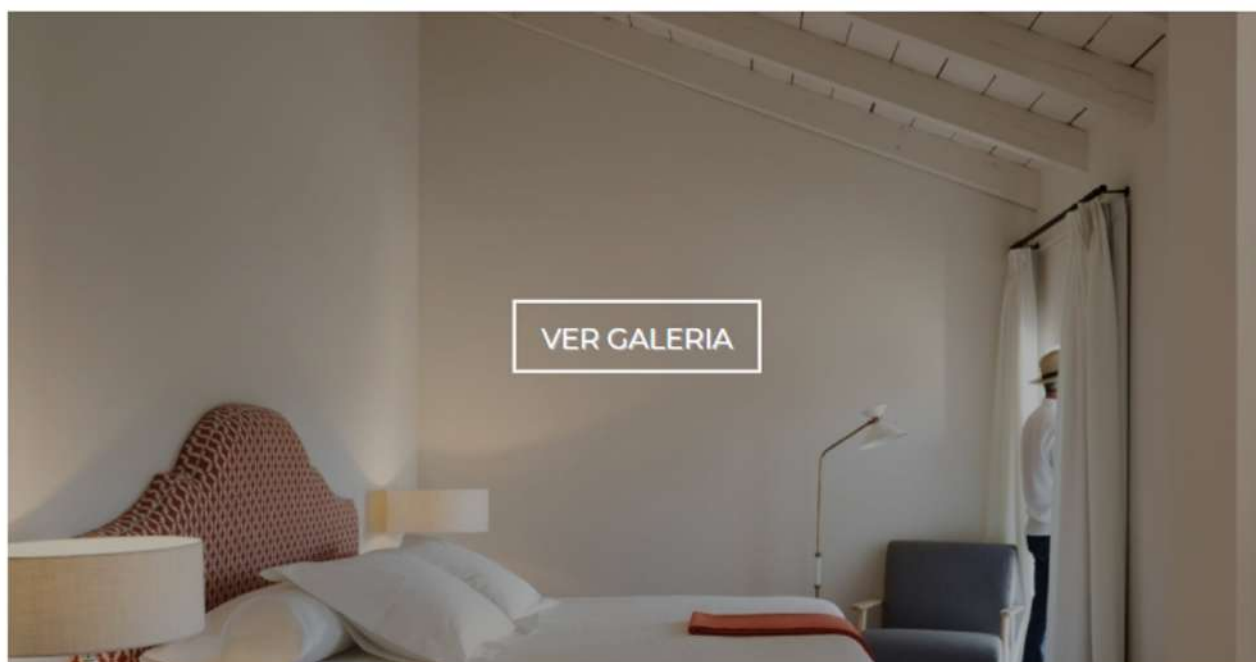
Que razão haverá então para fazer as muitas horas de viagem até Jimenez de Jamuz? A resposta está no único produto que não sai do El Capricho para mais nenhuma cozinha, os costeletões de boi maturados, provenientes dos melhores animais criados por José Gordón. **“Os costeletões ficam sempre cá. Para fora vendemos outros cortes, mas esses não.”**

Nesse sentido, o restaurante foi também alvo de uma renovação em 2021. O exterior foi ornamentado e no interior, as carnes maturadas estão agora em exibição por detrás de um enorme painel envidraçado. Mas há mais inovações: Gordón está também a apostar na produção dos seus próprios vinhos, três referências feitas na região, com origem em vinhedos antigos.

Está também prevista a construção “de um espaço com cozinha privada” que irá ajudar a “ampliar a adega do restaurante” e que irá comunicar com a adega do El Capricho. Será também renovado todo o espaço de terraço.

O que não muda é a tradição de José Gordón, que continua a ir pessoalmente comprar cada um dos animais que ali vão envelhecendo, até chegarem ao ponto perfeito de abate. **Entre as raças preferidas estão as portuguesas, sendo que muitos dos animais são comprados por cá.** Exemplares da raça maronesa, minhota, arouquesa ou barrosã que, depois de devidamente tratadas e maturadas, chegam ao prato a valores que podem ascender aos 120 euros por quilo – ou então provada em menus degustação que incluem um pouco de tudo o que Gordón faz por 140 euros por pessoa. Recorde o [artigo](#) da NiT sobre o El Capricho.

Carregue na galeria para ver mais imagens do hotel do El Capricho.



Este casal português viaja sem pagar alojamento. Em troca, cuida de animais



Desastre em montanha-russa no PortAventura provoca 14 feridos



Rival nórdica da IKEA vai abrir 80 lojas em Portugal e contratar 400 funcionários



Vem aí um workshop para ajudar a quebrar tabus entre casais na Pensão