

Bienvenido a nuestro mundo



Hola soy *José Gordón* y dirijo el grupo **El Capricho** en un pueblo del viejo León llamado **Jiménez de Jamuz**, un pueblo situado en un entorno de privilegiadas arcillas que permiten excavar cuevas en su interior; en una de ellas se encuentra el restaurante El Capricho.

Nací y me crié en este pueblo en una familia humilde de agricultores. Gocé de una infancia rural y en contacto con la naturaleza. Me considero una persona arraigada a su tierra y sus costumbres y siento un profundo respeto por el producto. Ese respeto por lo auténtico me ha llevado a ir más allá con la búsqueda de ejemplares únicos y maduración de la carne.

Hace más de 30 años, algunos clientes amantes de la carne me comentaron que, en su tierra, la Galicia profunda, había grandes bueyes, y que por qué no sacrificaba uno. Guiado por la curiosidad comencé a visitar aldeas y a conocer gentes curtidas, con un amor y un respeto por estos animales que en ocasiones parecían un miembro más de la familia.

Hoy en día, y gracias al esfuerzo y el trabajo, he conseguido disponer de más de 300 animales vivos en nuestras fincas, y canales de vaca de las mejores razas ibéricas de la montaña leonesa, Asturias, Galicia, Portugal para su comercialización.

La rusticidad de las razas más antiguas es un factor muy importante que nos ayuda a reconocer la conformación de los individuos y desechar otro tipo de razas evolucionadas, que la experiencia nos ha mostrado que tienen menor valor culinario.

Encontraréis en este documento a modo de catálogo, el resultado de nuestro trabajo en cuanto a los productos que comercializamos. No ha sido en vano el trabajo de tantos años y hoy El Capricho está considerado por algunos (*Time*, *The Guardian*, *Vogue*, etc.) como el lugar que ofrece la mejor carne de buey del mundo.

José Gordón

índice

Madurado / Fresco

- p.08* Chuletero de buey madurado
- p.09* Chuletero de vaca premium madurado
- p.10* Chuletero de vaca de trabajo madurado
- p.11* Lomo alto de vaca 8 costillas
- p.12* Chuletero de buey y vaca
- p.12* Delantero
- p.13* Falda
- p.13* Pierna

Despiece / Ultracongelado

- p.18* Llana
- p.18* Aguja
- p.19* Espaldilla
- p.19* Magro
- p.20* Hamburguesas
- p.20* Carne picada
- p.21* Tira de costilla con hueso
- p.21* Churrasco
- p.22* Taco de Cadera
- p.22* Rabillo
- p.23* Picaña
- p.23* Onglet
- p.24* Morcillo
- p.24* Ossobuco
- p.25* Solomillo
- p.26* Carrillera
- p.26* Rabo
- p.27* Huesos de buey con Tuétano
- p.27* Carpaccio de Vaca
- p.28* Callos
- p.28* Pata deshuesada
- p.29* Morro
- p.29* Corazón

Curados

- p.32* Cecina de buey Selección José Gordón
- p.33* Cecina de buey Premium
- p.33* Cecina de buey Extra
- p.34* Lengua curada
- p.35* Chorizo y Salchichón

Elaborados / Cocinados

- p.38* Callos de buey Guisados
- p.38* Morcilla
- p.39* Croquetas de cecina de buey
- p.40* Steak Tartar
- p.40* Lasaña
- p.41* Albóndigas
- p.41* Salsa Boloñesa

Nuestros vinos

- p.44* El Chano
- p.44* Valdecédin
- p.45* De la Viña de Uta

Artesanía

- p.48* Piel de buey
- p.49* Tablas de corte

p.50 Recetario

Reservados todos los derechos. No se permite reproducir, almacenar en sistemas de recuperación de la información ni transmitir alguna parte de esta publicación, cualquiera que sea el medio empleado -electrónico, mecánico, fotocopia, grabación, etc.-, sin el permiso previo de los titulares de los derechos de la propiedad intelectual.

©Cárnicas El Capricho, S.L. 2022

Calle Vía de la Plata, 3,

Valderrey, 24793, León

T · +34 987 632 299

<https://www.carnicaselcapricho.com/>

comercial@bodegaelcapricho.com

Diseño: La Varita Gráfica.

Fotografías: Mario Bregaña, Carlos Crespo González,

José Luis López de Zubiría.

Edición de videos: La Varita Gráfica

Impreso en: Impresión Punto y Seguido (León).

MADURADO / FRESCO

SACRIFICIO

Antes de explicarles la maduración quiero hacer hincapié en unas cosas que para mí son muy importantes: en primer lugar el transporte; hemos llegado a sacrificar animales de hasta 1200 Kg canal, lo que en vivo supone pesos superiores a 1700 kg.

Procuro que lleguen el día antes al matadero, que estén cómodos, con agua y paja, porque el viaje siempre provoca estrés y el estrés es uno de los grandes enemigos, ya que causa el bloqueo de vasos sanguíneos, la sangre no fluye, quedándose en el músculo y apareciendo lo que vulgarmente llamamos “fiebre” o “encendido de la carne”. La carne oscurece, pierde sabor y el corte se pega a las manos.

Por esto es necesario también sugerirles a los operarios encargados del sacrificio que no presionen a los animales con barras eléctricas, pues una muerte digna será primordial no solamente desde el aspecto moral sino igualmente, desde la perspectiva de la calidad de la carne.

MADURACIÓN

Una vez que hemos obtenido la canal, esta, permanece colgada por los talones al menos diez días, entre 3 y 8 grados. Es aquí donde comienza el trabajo de maduración. Procuró madurar la canal, con las riñonadas que protejan los solomillos, entre 15 o 20 días. La maduración en seco es un proceso de secado y ablandamiento que nos va a aportar la infiltración de las grasas subcutáneas hacia el interior, consiguiendo carnes más mantecosas.

Procuró madurar cada pieza individualmente, dependiendo de factores tales como la grasa, el peso, el carácter del animal etc llegando a maduraciones de casi 200 días en algunas piezas.

Para intentar llegar a esos límites en la maduración debe crearse primero un clima apropiado con una temperatura lo más constante posible y no superior a tres grados. Y debemos jugar con la humedad, que nos permite dosificar los líquidos en el tiempo. Es decir, si secamos muy deprisa perdemos el líquido con mucha rapidez, no conseguiríamos la misma textura ni untuosidad. Si a esto le añadimos un seguimiento diario de limpieza de las superficies a sellar nos hemos asegurado la parte principal del proceso.





CHULETERO DE BUEY MADURADO



Procedente, en su gran mayoría, de los animales que se crían en un entorno único y en libertad en la finca de Jiménez de Jamuz. Diferentes tipos de razas, todas del tronco ibérico, de machos castrados de más de 4 años, animales de gran calidad con infiltraciones de grasa elevadas y profundo sabor y textura. ****Venta condicionada en exclusiva.*

MADURACIÓN: +90 días.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Lomo entero, partido a la mitad, o en chuletas individuales al vacío.

PESO APROXIMADO: 65 Kg.

CONSERVACIÓN: Sin malla entre +2°C.

RECOMENDACIONES: Perfecto para parrilla o plancha. Atemperar 2 h antes de su asado. Conseguir una temperatura interna de la carne 50°C-52°C. Corte de los diferentes músculos del lomo alto y del lomo bajo. Presentar trinchado sobre plato refractario. (Ver *recetario* en pag.50)



CHULETERO DE VACA PREMIUM MADURADO



Este chuletero de vaca premium encaja en uno de los productos con más excepcionalidad, vacas con una morfología perfecta para acumular las grasas adecuadas, animales mimados día a día y alimentados de una forma natural. De más de 4 años y de razas del tronco ibérico, contiene un alto contenido de grasa infiltrada.

MADURACIÓN: +60 días.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Lomo entero, partido a la mitad, o en chuletas individuales al vacío.

PESO APROXIMADO: 28 Kg.

CONSERVACIÓN: Sin malla entre +2°C.

RECOMENDACIONES: Perfecto para parrilla o plancha. Atemperar 2 h antes de su asado. Conseguir una temperatura interna de la carne 50°C-52°C. Corte de los diferentes músculos del lomo alto y del lomo bajo. Presentar trinchado sobre plato refractario. (Ver *recetario* en pag.50)



CHULETERO DE VACA MADURADO



Acuñamos este nombre de “vaca de trabajo” en su día para indicar que es una vaca cuidada de forma diferente. Son vacas con una gran limpieza hormonal, ya que no han parido por lo menos en el último año. De más de 4 años y de razas del tronco ibérico, contiene un alto contenido de grasa infiltrada.

MADURACIÓN: +30 días.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Lomo entero, partido a la mitad, o en chuletas individuales al vacío.

PESO APROXIMADO: 26 Kg.

CONSERVACIÓN: Sin malla entre +2°C.

RECOMENDACIONES: Perfecto para parrilla o plancha. Atemperar 2 h antes de su asado. Conseguir una temperatura interna de la carne 50°C-52°C. Corte de los diferentes músculos del lomo alto y del lomo bajo. Presentar trinchado sobre plato refractario. (Ver recetario en pag.50)



LOMO ALTO DE VACA 8 COSTILLAS



En este caso, comercializamos el denominado lomo alto, de donde se sacan las chuletas de mayor tamaño y complejidad. Son vacas con una gran limpieza hormonal, ya que no han parido por lo menos en el último año. De más de 4 años y de razas del tronco ibérico, contiene un alto contenido de grasa infiltrada.

MADURACIÓN: +30 días.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Lomo entero, partido a la mitad, o en chuletas individuales al vacío.

PESO APROXIMADO: 14 Kg.

CONSERVACIÓN: Sin malla entre +2°C.

RECOMENDACIONES: Perfecto para parrilla o plancha. Atemperar 2 h antes de su asado. Conseguir una temperatura interna de la carne 50°C-52°C. Corte de los diferentes músculos del lomo alto. Presentar trinchado sobre plato refractario. (Ver recetario en pag.50)



CHULETERO DE BUEY / VACA FRESCO



Comercializados enteros con el solomillo pegado al lomo junto con su riñonada, con menos de 20 días desde su sacrificio. Estos chuleteros necesitan todavía reposar en un ambiente de temperatura y humedad controlada. Ideal para exponer en cámara vista tanto para restaurantes como para carnicerías.

MADURACIÓN: Fresco.

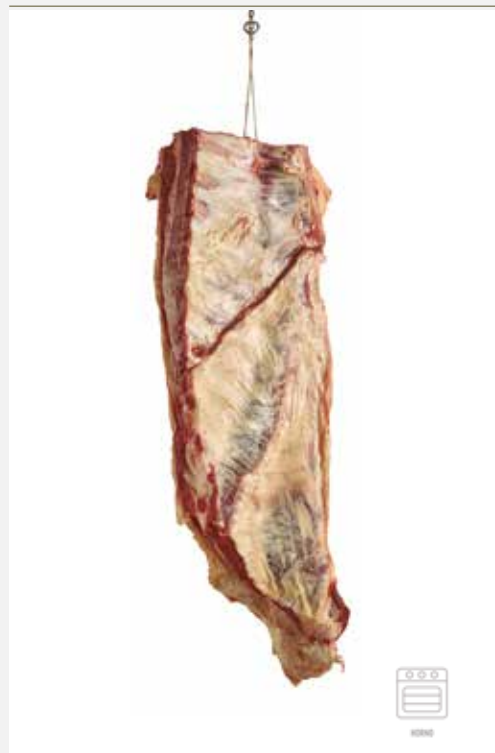
ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Chuletero entero con solomillo.

PESO APROX.: 30 Kg vaca – 80 Kg buey.

CONSERVACIÓN: Sin malla entre 1°C y 3°C.

RECOMENDACIONES: Perfecto para continuar el proceso de maduración en temperatura y humedad controlada. Ideal para sacar cortes tales como el T-bone o Porterhouse. Recomendamos un mínimo de 30 días para la vaca y un mínimo de 60 días para el buey.



FALDA DE BUEY



Esta pieza corresponde a la barriga del animal, es la continuación del lomo, por lo que suele tener mucha infiltración. El porcentaje de grasa es muy elevado por lo que es ideal mezclarlo con carne de los delanteros para obtener una mezcla equilibrada, de esta pieza provienen nuestras hamburguesas.

MADURACIÓN: Fresco.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Entero pieza.

PESO APROX.: 60 Kg.

CONSERVACIÓN: Sin malla entre 1°C y 3°C.

RECOMENDACIONES: Ideal para carnicerías para sacar cortes tales como vacío, la tira de costilla, y el magro de falda para hamburguesas. Recomendamos un mínimo de 30 días de maduración para la tira de costilla.



DELANTERO DE BUEY



Esta pieza corresponde a la pata delantera del animal, esta parte soporta todo el peso del animal y los músculos están muy trabajados. Se obtienen cortes muy especiales para hostelería y carnicería. Es ideal mezclarlo con carne de la falda para obtener una mezcla equilibrada, de esta pieza provienen nuestras hamburguesas.

MADURACIÓN: Fresco.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Entero pieza.

PESO APROX.: 80 Kg.

CONSERVACIÓN: Sin malla entre 1°C y 3°C.

RECOMENDACIONES: Ideal para carnicerías para sacar cortes tales como espaldilla, pez, aguja, y el magro para hamburguesas. Recomendamos poca maduración para esta pieza en el caso que se utilice para picar, así aumentamos su rendimiento.



PIERNA DE BUEY



Esta pieza corresponde a la pata trasera del animal, en este caso obtenemos cortes que destinamos a curar y así obtener nuestra cecina, pero se puede despiezar y sacar cortes muy interesantes para hostelería y carnicería. Nuestras piernas pueden llegar a alcanzar los 120 Kg, por lo que son espectaculares.

MADURACIÓN: Fresco.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Entero pieza.

PESO APROX.: 100 Kg.

CONSERVACIÓN: Sin malla entre 1°C y 3°C.

RECOMENDACIONES: Ideal para carnicerías para sacar cortes tales como la picaña, la cadera, la babilla, la tapa. Recomendamos llegar a 30 días de maduración para esta pieza entera. Luego se puede jugar con el despiece y conseguir resultados extraordinarios.

DESPIECE / ULTRACONGELADO

EL DESPIECE

Es muy importante, el cuarteado, el sacar las superficies limpias, el no crear huecos donde se acumulen porcentajes de humedad altos.

Los delanteros los despiezo casi de inmediato para elaborar nuestra estupenda hamburguesa, las piernas las despiezo entre los 20 y los 30 días; de ellas saco piezas que las destino a elaborar cecina curadas en ocasiones mas de 4 años, saco además tres piezas interesantes: la tapilla, el rabillo y la cadera. Estos cortes son muy interesantes para la parrilla, e incluso para cocciones a baja temperatura.

Las faldas las maduro en seco unos 45-80 días, dependiendo del animal. Y de ahí obtengo dos piezas excepcionales: el vacío y la tira de costilla, con las que se pueden hacer todo tipo de maravillas. El vacío, que es la punta de la falda es muy apropiado para la brasa.

ULTRACONGELACIÓN

La conservación mediante el frío es el único sistema que es capaz de conseguir que el sabor, el color, el olor natural y el aspecto del producto no se diferencie del género fresco.

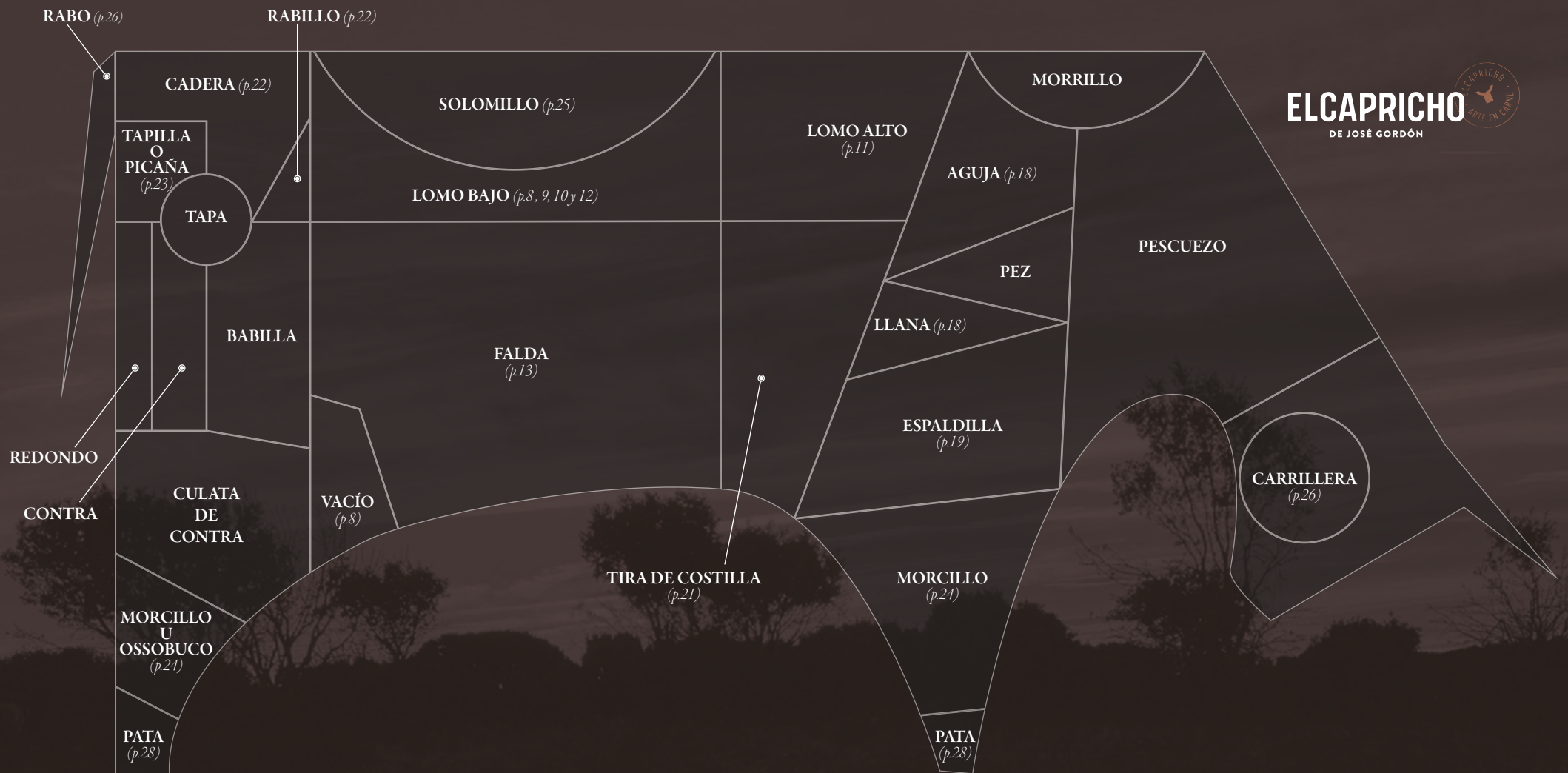
Nosotros utilizamos la criogenización, concretamente con nitrógeno presurizado, este entra en contacto directo con el producto cárnico por lo que forma una atmósfera inerte a su alrededor no dejando residuos y no alterando sus condiciones organolépticas.

Cuando la velocidad de congelación es sumamente rápida, como es nuestro caso, se forman microcristales dentro y fuera de la célula, compensando concentraciones y evitando la deshidratación. Esto permite evitar roturas y pérdidas por deshidratación, manteniendo el sabor y el aspecto del producto fresco una vez descongelado.

La mejor garantía de higiene y calidad.



DESPIECE DE BUEY





LLANA



Es un corte que procede de la mano delantera, suele tener mucha infiltración. Tiene un característico nervio central. Está a continuación de la paletilla o espaldilla. Su peso es de 4 Kg aproximadamente, pero podemos realizar piezas más pequeñas.

MADURACIÓN: 10 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Piezas enteras al vacío.

PESO APROX.: 4 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Una vez realizado el corte, atemperar siempre la carne 1 hora antes de asar. Es una carne muy tierna y jugosa. Por lo que nos vale para tataki o carpaccio y especialmente rica para asar por su jugosidad.



ESPALDILLA



Es un corte que procede de la mano delantera, suele tener mucha infiltración. Es un músculo con gran textura ya que es un músculo que soporta gran peso. Su peso es de 6 Kg aproximadamente, pero podemos realizar piezas más pequeñas.

MADURACIÓN: 10 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Piezas enteras al vacío.

PESO APROX.: 6 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Una vez realizado el corte, atemperar siempre la carne 1 hora antes de asar. Es una carne que funciona muy bien para tartar, filetes empanados y guisos. Si la maduramos unos 10 días más, obtenemos grandes resultados en filetes para plancha. (Ver *recetario* en pag.50)



AGUJA



Procede del cuarto delantero y es la prolongación del lomo alto hacia el cuello. Es una carne muy tierna y veteada. Las piezas son de entre 5 y 10 kg pero las podemos preparar en tacos como se desee.

MADURACIÓN: 10 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Piezas enteras al vacío.

PESO APROX.: 4 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Una vez realizado el corte, atemperar siempre la carne 1 hora antes de asar. Es una carne muy tierna y jugosa. Especialmente rica para asar por su jugosidad dando resultados magníficos para picar y moldear incluso para filetes. (Ver *recetario* en pag.50)



MAGRO



Llamamos magro a los trozos del delantero y de la falda, que se pueden usar para múltiples fines. Los trozos del delantero apenas tienen grasa, por lo que para elaborar hamburguesa se suele mezclar con carne de la falda que tienen un porcentaje alto de grasa.

MADURACIÓN: 10 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Piezas enteras al vacío.

PESO APROX.: 14 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Una vez realizado el corte, atemperar siempre la carne 1 hora antes de asar. Cortes perfectos para hacer hamburguesas, mezclando con la falda también para rellenos para pasta, empanadas, boloñesas. (Ver *recetario* en pag.50)



HAMBURGUESAS



Nuestra hamburguesa IQF (ultracongelada individualmente) es carne picada y moldeada que no lleva ningún ingrediente más que un poco de sal. Para elaborarla se utiliza parte del magro del delantero, así como de la falda, que aporta jugosidad al tener más materia grasa.

MADURACIÓN: 10 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Envasado flowpack de 200 gr.

PESO APROX.: 20 Kg. Cajas de 100 uds.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 12/24H. Marcar por ambos lados a fuego medio-alto, para sellar la pieza y conservar los jugos propios de la carne. Dejar reposar y repetir el proceso para que vaya cogiendo temperatura en el interior sin que el punto de la carne llegue a pasarse. Es una hamburguesa muy delicada. (Ver *recetario* en pag.50).



CARNE PICADA



Nuestra carne picada IQF (ultracongelada individualmente) es solo eso, carne de nuestros bueyes que no lleva ningún ingrediente más que un poco de sal. Para elaborarla se utiliza parte del magro del delantero, así como de la falda, que aporta jugosidad al tener más materia grasa.

MADURACIÓN: 10 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Envasado flowpack.

PESO APROX.: 500 gr.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 12/24H. Ideal para cualquier preparación para rellenos de pasta, berenjenas, boloñesas. Da un resultado magnífico para la realización de empanadas clásicas incluso como ingrediente para pizzas. Para lasañas o canelones, combina muy bien con quesos curados y quesos azules.



TIRA DE COSTILLA



Esta pieza procede de la falda, concretamente entre la quinta y octava costilla. Comercializado en pieza entera con sus cuatro huesos. Se caracteriza por su gran infiltración o marmolado. Da resultados maravillosos.

MADURACIÓN: 60 – 90 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Pieza entera al vacío.

PESO APROX.: 5 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Una vez realizado el corte, atemperar siempre la carne 1 hora antes de asar. Podemos asarla entera, a baja temperatura, deshuesarla ya que admite muchas formas de preparación tanto para parrilla como para horno. (Ver *recetario* en pag.50).



CHURRASCO



Al igual que la tira de costilla, esta pieza procede de la falda, concretamente entre la quinta y octava costilla. Comercializado ya cortado en raciones. Se caracteriza por su gran infiltración o marmolado. Da resultados maravillosos.

MADURACIÓN: 60 – 90 días.

ESTADO: Ultracongelado al vacío.

FORMATO: Piezas de unos 200 gr.

PESO APROX.: 1 Kg por bolsa al vacío.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Atemperar siempre la carne 1 hora antes de asar. Podemos asarla en plancha o en parrilla, incluso en horno buscando el caramelizado final externo que nos aumentará el sabor y la textura de la pieza.



TACO DE CADERA



La cadera se encuentra en la pierna; concretamente, la punta de la cadera se une con el lomo bajo del chuletero. Tiene forma de V y en nuestros bueyes pesa entre 8 y 10 kg, que hacemos en tacos más pequeños para que sea más fácil de manejar.

MADURACIÓN: 20 - 40 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Caja 24 Kg.

PESO APROX.: Taco al vacío 1,6 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Atemperar siempre la carne 1 hora antes de asar. Da grandes resultados para tartar por su gran sabor y textura. También se puede utilizar como filete para la piedra, muy aconsejable dejar la carne muy poco hecha. (Ver *recetario* en pag.50)



RABILLO



Es un músculo de la pierna que sube desde la babilla hacia la cadera y pesa aproximadamente entre 1 y 2 kg. Se caracteriza porque es una carne que sale muy infiltrada y es muy tierna y jugosa muy popular y buscada.

MADURACIÓN: 20 - 40 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Caja 22 Kg.

PESO APROX.: Taco al vacío 1,2 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Atemperar siempre la carne 1 hora antes de asar. Da grandes resultados para hacer escalopes finos, carpaccios incluso para empanar. También se puede utilizar como filete para la piedra, muy aconsejable dejar la carne muy poco hecha.



PICAÑA



Está situada en la pierna, concretamente, al final de la contra y debajo de la cadera. Es un músculo que une la pierna con el chuletero. Es un corte muy escaso; de cada animal salen dos piezas de aproximadamente de 3 kg cada una.

MADURACIÓN: 20 - 40 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Caja 22 Kg.

PESO APROX.: Taco al vacío 3 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Atemperar siempre la carne 1 hora antes de asar. Es un corte muy apreciado porque tiene un gran porcentaje de infiltración es muy tierno y sabroso. Da un gran resultado en filetes a la parrilla, tartar o tatakí.



ONGLET



Muy popular en Francia, es una pieza muy escasa ya que cada animal sólo dispone de una. También denominado, pito, solomillo de pulmón o entraña gruesa. Es una pieza que se sitúa al costado del riñón. Poco atractiva a la vista, es muy sabrosa, tierna y melosa.

MADURACIÓN: Fresco.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Caja 22 Kg.

PESO APROX.: Pieza al vacío 1,5 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Atemperar siempre la carne 1 hora antes de asar. Es un corte muy apreciado y sabroso, hay que separar el nervio central y hacer pequeñas piezas o entero para asar en parrilla o plancha a fuego fuerte durante muy poco tiempo.



MORCILLO



El morcillo de buey procede de la mano delantera y de la trasera. Es una carne muy gelatinosa y melosa, debido a su alto contenido en colágeno y es ideal para guisar. Los morcillos de nuestros bueyes pesan unos 5 kg cada pieza, pero los dividimos para un manejo más sencillo.

MADURACIÓN: Fresco.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Caja 25 Kg.

PESO APROX.: Piezas al vacío 8 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Atemperar siempre la carne 1 hora antes de guisar. Es un corte muy típico del invierno y muy conocido en León como acompañamiento del cocido. Admite también las curaciones y los adobos, pero su cocción más conocida es guisado al estilo tradicional.



OSSOBUCO



Se denomina ossobuco al corte transversal en rodajas de la pierna de gran grosor y sin deshuesar. Se caracteriza por ser una pieza muy espectacular y sobre todo con el tesoro interior de la caña del hueso, el tuétano. Es un corte originario de Italia. Su nombre significa hueso hueco y es una carne muy apreciada para guisar.

MADURACIÓN: Fresco.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Caja 25 Kg.

PESO APROX.: Piezas al vacío 1 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Atemperar siempre la carne 1 hora antes de guisar. Es un corte muy típico del invierno y muy conocido en Italia como acompañamiento a los arroces. Normalmente lo trabajaremos en un guiso tradicional a fuego lento.



SOLOMILLO



Una de las piezas nobles y tiernas del animal, el solomillo de nuestros bueyes y vacas de trabajo al ser animales con mucha edad tienen gran sabor y calidad. Maduramos nuestros solomillos de 20 a 30 días con la grasa de la riñonada para que ganen en sabor y en ternura. Nuestro solomillo de buey y vaca incluye cabeza y punta.

MADURACIÓN: 20 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Caja 20 Kg.

PESO APROX.: Piezas al vacío de 1,8 a 6 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador para trabajar la pieza. Atemperar siempre la carne 1 hora antes de guisar. Es una pieza muy versátil, nos admite plancha y parrilla en medallones, asado entero, picado a cuchillo para tartar, incluso nos ofrece unos carpaccios de mucho sabor. Es, posiblemente, la pieza más tierna y valorada del animal.



CARRILLERA



Comercializamos tanto las carrilleras de nuestros bueyes como de nuestras vacas. Tienen un gran contenido en colágeno, lo que hace que sea muy meloso en la boca y nos permita desmenuzarlo y elaborar diferentes preparaciones. Es un corte de carne de buey escaso muy apreciado en la cocina.

MADURACIÓN: Fresco.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Caja 10 Kg.

PESO APROX.: Piezas al vacío.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador. Sacar de la bolsa de vacío 2-3 horas antes de su asado o cocinado. Ideal para hacer un guiso tradicional al vino tinto, a la cerveza o acompañadas de salsa roquefort. Podemos mechar la carne para hacer un relleno de gyozas, o empanadas argentinas.



RABO



El rabo de nuestros bueyes y vacas pesa entre 1,8 y 2,4 kg y es muy sabroso guisado. Cortado a mano por la junta. Tiene un gran contenido en colágeno, lo que hace que sea muy meloso en la boca y nos permita desmenuzarlo y elaborar diferentes preparaciones.

MADURACIÓN: Fresco.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Caja 10 Kg.

PESO APROX.: Piezas al vacío cortada.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador. Sacar de la bolsa de vacío 2-3 horas antes de su asado o cocinado. Ideal para hacer un guiso tradicional al vino tinto, también podemos desmenuzarlo y utilizarlo como rellenos para empanadas, arroces e incluso pasta ya que admite muchas preparaciones.



HUESOS DE BUEY CON TUÉTANO



Se denomina tuétano, a la parte esponjosa y blanquecina que se encuentra en el interior de los huesos, la médula ósea. Piezas impresionantes que cortamos longitudinalmente para prepararlos a la brasa.

MADURACIÓN: Fresco.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Bolsa de 10 Kg.

PESO APROX.: Piezas de 1 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Trabajar la pieza prácticamente congelada, marcar fuertemente por la parte abierta y rápidamente darle la vuelta. Debemos tapar el hueso durante unos minutos para que se vaya fundiendo y obtener así esa textura melosa. Combina muy bien con cítricos e incluso como acompañamiento de un tartar clásico.



CARPACCIO DE VACA



Es un corte que se obtiene del chuletero de vaca sometido a largas maduraciones. Una vez madurado el lomo, limpiamos exhaustivamente hasta obtener piezas sin hueso, tanto del lomo alto como del lomo bajo. Un producto que resulta muy complejo en matices, pero sencillo en aspecto.

MADURACIÓN: 180 días.

ESTADO: Ultracongelado en nitrógeno líquido.

FORMATO: Caja 20 Kg.

PESO APROX.: 1,5 Kgs.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Sacar de la bolsa de vacío 20 minutos antes de preparar el plato, cortar lonchas muy finas en una corta fiambres muy afilada, es muy importante que las lonchas sean lo más finas posibles. Dejar atemperar 5 minutos en el plato, añadir un poco de sal en escama y unas gotitas de aceite. Combina muy bien con tacos de atún rojo aliñados.



CALLOS



Los callos están compuestos por los dos estómagos del animal. El libro y el callo. Tienen una ternura especial diferenciándose de los callos de animales más jóvenes. Se utilizan para guisos tradicionales con largas cocciones y se aderezan con un sofrito de verduras y pimentón.

ESTADO: Ultracongelado sin tratar.

FORMATO: Bolsa vacío.

PESO APROX.: 6 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador. Lavar bien la callada entera en agua tibia, hacer pequeños cubos y cocer en olla durante 45 min con una hoja de laurel y una cucharadita de pimentón. Desechando el agua de la cocción. Combinarlo con pata y morro de buey al estilo tradicional.



PATA DESHUESADA



La pata del buey es gruesa, robusta, amable. Ha soportado el peso y la vida del animal; está repleta de colágeno, es melosa en la boca, muy delicada. La comercializamos deshuesada. Abre las puertas de todo un mundo para trabajar en la cocina.

ESTADO: Ultracongelado sin tratar.

FORMATO: Bolsa vacío 4 uds.

PESO APROX.: 7 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador. Lavar bien la pata entera en agua tibia, hacer pequeños cubos y cocer en olla durante 1 hora con una hoja de laurel y una cucharadita de pimentón. Aprovechando el agua de la cocción. Se pueden hacer tanto guisos como arroces tradicionales gracias a su melosidad.



MORRO



Denominamos morro a la parte de la careta de nuestros animales muy carnosa y gelatinosa con un índice muy bajo de grasa. Es una carne muy tierna y con gran sabor y textura, abre un mundo de posibilidades en buenas manos.

ESTADO: Ultracongelado sin tratar.

FORMATO: Bolsa vacío 1 ud.

PESO APROX.: 2 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador. Lavar bien el morro entera en agua tibia, hacer pequeños cubos y cocer en olla durante 50 min con una hoja de laurel y una cucharadita de pimentón. Aprovechando el agua de la cocción. Se pueden hacer tanto guisos como arroces tradicionales gracias a su melosidad.



CORAZÓN



El corazón de nuestros bueyes es grande y terso. Cortado de una forma adecuada tiene una textura blanda y de sabor profundo y sincero. Es como si a través de este corte pudiéramos comprender la nobleza y la fuerza contenida de este animal.

ESTADO: Ultracongelado sin tratar.

FORMATO: Bolsa vacío 1 ud.

PESO APROX.: 1,8 Kg.

CONSERVACIÓN: Guardar a -18°C.

RECOMENDACIONES: Descongelar 24/48 horas en refrigerador. Limpiar el corazón de buey quitando muy bien la telilla interior y exterior, una vez tengamos la carne limpia, cortar finas lonchas calentar una sartén a fuego vivo y verter aceite de oliva, agregar el corazón, salarlo ligeramente y darle vueltas, acompañar de salsa al gusto y patatas.

CURADOS

NUESTRA CECINA

La cecina es un bocado de reyes obtenido de nuestros animales que han acumulado esas vetas mágicas de grasa que al fundir en boca inundan nuestro paladar de sabores y matices. Despiezamos la pierna de nuestros bueyes cuidadosamente después de unos 40 días maduración estos tres músculos: tapa, contra y babilla; las sumergimos en una montaña de sal y esperamos el tiempo que el Maestro cenicero considere para cada pieza.

Después comienza la primera fase de secado y asentamiento a temperatura constante y humedad controlada en nuestra fábrica durante 6 meses aproximadamente.

En el último proceso de secado, en nuestra bodega ancestral, se suman el arte y la sabiduría del Maestro para controlar la velocidad y la dirección de secado y la mano de manteca del propio buey que protegerá la superficie.

La lentitud del tiempo, en ocasiones más de 4 años, es el perfecto aliado para llegar a un producto sublime. La servimos en piezas enteras, tacos y loncheados.

RESTO DE PRODUCTOS

Manteniéndonos fieles a nuestra filosofía, todos nuestros productos, chorizo, salchichón, lengua, morcilla están hechos como antaño, con tiempo, paciencia y los mejores ingredientes para conseguir esos sabores de antes, de pueblo.





CECINA DE BUEY SELECCIÓN JOSÉ GORDÓN



Categorizamos esta cecina sólo y exclusivamente de los animales más especiales de nuestra finca, de gran infiltración y sabor y que han tenido un vínculo especial con José Gordón. Muy pocas piezas consiguen este título, y solo después de una selección, secado y curado excepcional se consiguen. Bocado de reyes.

CURACIÓN: Hasta 4 años.

ESTADO: Curado.

FORMATO: Tacos al vacío o loncheado.

PESO APROX.: 3 Kg – 80 Gr.

CONSERVACIÓN: Lugar seco y fresco, siempre por debajo de 15°C.

RECOMENDACIONES: Retirar la pieza de cecina del vacío, cortar finas lonchas a mano, o a máquina (preferiblemente) 10 minutos antes de su consumo. Para conservarla se puede guardar al vacío de nuevo (recomendado) o en papel fil. Se pueden hacer taquitos para hacer croquetas, para ensaladas, combina muy bien con foie de pato en pequeños canutillos.



CECINA DE BUEY PREMIUM



Categorizamos esta cecina de más de cinco años, con procesos de curación que pueden llegar a los dos años. Si bien son piezas muy infiltradas también, no llegan a categoría Selección.

Un porcentaje alto de nuestros animales consiguen la categoría premium y suelen ser piezas de contra y de babilla principalmente.

CURACIÓN: Hasta 4 años.

ESTADO: Curado.

FORMATO: Tacos al vacío.

PESO APROX.: 3 Kg.

CONSERVACIÓN: Lugar seco y fresco, siempre por debajo de 15°C.

RECOMENDACIONES: Retirar la pieza de cecina del vacío, cortar finas lonchas a mano, o a máquina (preferiblemente) 10 minutos antes de su consumo. Para conservarla se puede guardar al vacío de nuevo (recomendado) o en papel fil. Se pueden hacer taquitos para hacer croquetas, para ensaladas, combina muy bien con foie de pato en pequeños canutillos.



CECINA DE BUEY EXTRA



Nuestra cecina más comercializada por su relación calidad precio, principalmente se caracteriza por su gran sabor, si bien, tiene menos infiltración que las otras categorías. Suelen ser piezas procedentes de las tapas. Garantizamos la trazabilidad de cada pieza, así como su curación de mínimo 2 años.

CURACIÓN: Hasta 4 años.

ESTADO: Curado.

FORMATO: Tacos.

PESO APROX.: 3 Kg – Sobres 120 Gr.

CONSERVACIÓN: Lugar seco y fresco, siempre por debajo de 15°C.

RECOMENDACIONES: Retirar la pieza de cecina del vacío, cortar finas lonchas a mano, o a máquina (preferiblemente) 10 minutos antes de su consumo. Para conservarla se puede guardar al vacío de nuevo (recomendado) o en papel fil. Se pueden hacer taquitos para hacer croquetas, para ensaladas, combina muy bien con foie de pato en pequeños canutillos.



LENGUA CURADA



Nuestra lengua curada de vacuno lleva un proceso tradicional de curado, adobado y posterior cocción. Se obtiene tras un proceso de curación de más de dos meses. Y comercializamos de vaca y de buey. Un embutido muy poco conocido que se caracteriza por su bajo contenido en grasas y su sabor característico.

CURACIÓN: Hasta 2 meses.

ESTADO: Curado.

FORMATO: Pieza entera al vacío.

PESO APROX.: 800gr.

CONSERVACIÓN: Refrigerado de 1°C a 3°C.

RECOMENDACIONES: Retirar la lengua curada de vacuno del vacío y de la cobertura de papel albal, cortar en finas lonchas y disponer en un plato, dejar a temperatura ambiente 10-15 minutos antes de su consumo. Añadir un poco de AOVE y sal al gusto junto con unas gotitas de vinagre balsámico. Conservar el sobrante en la nevera envuelto en papel fil.



CHORIZO Y SALCHICHÓN DE BUEY



Nuestros dos embutidos por excelencia en la provincia de León, ambos elaborados a partir de carne y grasa de buey mezclada con grasa de cerdo ibérico, con una receta exclusiva para El Capricho. Curación al frío según la tradición leonesa. Unos productos con un sabor intenso y un equilibrio incomparable.

CURACIÓN: 4 meses.

ESTADO: Curado.

FORMATO: Pieza entera al vacío.

PESO APROX.: 500gr.

CONSERVACIÓN: Lugar seco y fresco por debajo de 14°C.

RECOMENDACIONES: Retirar la pieza del vacío, quitar la tripa que cubre el chorizo y el salchichón y cortar finas rodajas a mano. Producto ideal para realizar tablas como entrantes junto con nuestra cecina. También combina muy bien con un sofrito de cebolla con salsa de tomate ligeramente para acompañar pastas.

ELABORADOS / COCINADOS

ELABORADOS

Partiendo siempre de nuestra carne de buey y en nuestro afán de innovar y crear platos listos para consumir nace esta línea de elaborados.

Desde unos callos enlatados hasta nuestra famosa morcilla, sin olvidarnos de nuestras croquetas cremosas de polvo de cecina.

Nuestros proveedores son empresas pequeñas que miman el producto como si de su casa se tratara.

De esa relación nacen nuestros productos elaborados, con la misma pasión y lentitud que valoran nuestros clientes.

COCINADOS

Este nuevo proyecto nace de la necesidad de querer llevar El Capricho a su casa, un proyecto en constante evolución y creación de nuevos productos.

Guisos tradicionales sin ningún conservante que elaboramos diariamente y conservamos en vacío-gas con atmósfera para que le lleguen como recién cocinados.

Lasañas, boloñesas, albóndigas... todos los platos más tradicionales listos para su consumo.

Saborea toda la potencia de nuestros bueyes con estos platos.





CALLOS DE BUEY



Callos de buey guisados de forma tradicional junto con el morro y las patas, para conseguir una gran textura y una elegancia característica de nuestros bueyes de avanzada edad, que tienen una finura muy especial y se diferencian claramente de los callos de animales más jóvenes. Con ellos elaboramos un guiso tradicional. La tradición en un solo bocado.

FORMATO: Enlatado.

PESO APROX.: 420 grs.

CONSERVACIÓN: Lugar seco y fresco.

RECOMENDACIONES: Recomendamos calentarlos a fuego lento en cazuela durante 10-12 minutos para darles un hervor y así dar consistencia a la salsa. Añadir sal y picante al gusto.

Para microondas, disponer el contenido de la lata en un recipiente apto para ello y calentar durante 2-3 minutos a máxima potencia.



MORCILLA DE BUEY



La morcilla de buey de León es un producto tradicional típico de la región, cuyos principales ingredientes son la sangre, la grasa de la riñonada de nuestros bueyes y la cebolla. El Capricho, siguiendo su línea de productos artesanos de alta calidad, presenta su morcilla de buey elaborada, únicamente, con productos derivados del buey. Una receta de las de antaño en un formato listo para degustar.

FORMATO: Tarro de cristal.

PESO APROX.: Neto 200 grs.

CONSERVACIÓN: Una vez abierto conservar en refrigerador y consumir en 48 h.

RECOMENDACIONES: Recomendamos calentar la morcilla de buey a fuego medio en cazuela o sartén durante 2-3 minutos removiendo suavemente con una cuchara de madera. Acompañar con pan tostado para untar y nuestro vino tinto El Chano. Combina muy bien con arroces y empanadas.



CROQUETAS DE CECINA DE BUEY



Disfruta de nuestras deliciosas croquetas de cecina de buey, con una bechamel fina y realizadas con polvo de cecina, un proceso artesanal de secado y texturizado. Perfectas para un aperitivo, un entrante o para el disfrute de los más pequeños de la casa. Unas croquetas diferentes con todo el sabor de la cecina El Capricho que se prepara fácilmente.

ESTADO: Ultracongelado.

FORMATO: Bandejas de 8 y 40 unidades.

PESO APROX.: 200 grs y 1 Kg. Caja 2K.

CONSERVACIÓN: Una vez descongelado conservar en refrigerador y consumir en 24 h.

RECOMENDACIONES: Recomendamos sacar del congelador 20 minutos antes de cocinarlas y freír 3 minutos en abundante aceite a 180°C, si las freímos congeladas, freír durante 4 minutos a la misma temperatura hasta conseguir un dorado uniforme. Dejar reposar 1 minuto. En apenas unos minutos vas a preparar unas croquetas de cecina sin mancharte las manos y con una bechamel perfecta.



STEAK TARTAR



Disfruta de una de nuestras recetas más especiales del Restaurante Bodega El Capricho, un plato realizado con la mejor carne de la cadera de nuestros bueyes que cuidadosamente limpiamos para que no tenga ninguna tela, grasa solo carne pura, además añadimos la mejor selección del resto de ingredientes, listo para consumir. Hecho con receta exclusiva de nuestro restaurante. Un entrante que no dejará indiferente a ningún invitado.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Envase reciclable en atmósfera protectora.

PESO APROX.: 250 grs.

CONSERVACIÓN: Refrigerado. Una vez abierto consumir en 24h.

RECOMENDACIONES: Abrir el envase disponer la carne y la mezcla en un bol, añadir una yema de huevo y mezclar suavemente hasta que todo esté homogéneo. Emplatado y acompañar con pan tostado.



LASAÑA



Disfruta de nuestra lasaña artesana precocida de carne de buey 100% con una fina bechamel de 3 quesos, y un sofrito tradicional que guisamos durante más de una hora. Un producto gourmet listo en pocos minutos. Nuestra lasaña se elabora a diario y que le llegue a su casa fresca ya que no añadimos conservantes.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Envase reciclable en atmósfera protectora.

PESO APROX.: 750 gr.(2 raciones).

CONSERVACIÓN: Refrigerado. Una vez abierto consumir en 24/48h.

RECOMENDACIONES: Horno: Disponer la lasaña cortada al medio en un recipiente apto para horno. Precalentar el horno a 180 °c y hornear durante 15 minutos.

Microondas: Retirar del envase, partir la lasaña al medio, colocar en un plato 4 minutos a máxima potencia. Ideal si disponemos de grill en el microondas.



ALBÓNDIGAS



Uno de los productos estrella, que no deja a nadie indiferente. Nuestras albóndigas se elaboran con los mejores ingredientes y carne del delantero de nuestros bueyes, son un bocado muy jugoso y de sabor intenso. Se elaboran a diario para que le llegue a su casa como recién hechas ya que no añadimos conservantes.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Envase reciclable en atmósfera protectora.

PESO APROX.: 750 gr.(10/12 raciones).

CONSERVACIÓN: Refrigerado. Una vez abierto consumir en 24/48h.

RECOMENDACIONES: Cazuela: Disponer todo el contenido del envase con salsa en la cazuela y calentar a fuego lento durante 7-8 minutos.

Microondas: Retirar del envase y colocar en un plato hondo durante 4 minutos a máxima potencia.



SALSA BOLOÑESA



Todo el sabor y la potencia de nuestros animales se funden en nuestra salsa boloñesa elaborada con los mejores ingredientes y carne del delantero de nuestros bueyes, Ideal para rellenos, pastas, lasañas... Se elabora a diario para que le llegue a su casa como recién hecha ya que no añadimos conservantes.

ESTADO: Refrigerado.

FORMATO: Envase reciclable en atmósfera protectora.

PESO APROX.: 500 gr.

CONSERVACIÓN: Refrigerado. Una vez abierto consumir en 24/48h.

RECOMENDACIONES: Cazuela: Disponer todo el contenido del envase con salsa en la cazuela y calentar a fuego lento durante 7-8 minutos.

Microondas: Retirar del envase y colocar en un plato hondo durante 4 minutos a máxima potencia.

NUESTROS VINOS

El proyecto de **"El Chano"**, nace de la recuperación de antiguos viñedos la mayoría centenarios todos plantados en vaso, en medio del *Valle del Jamuz*.

Nuestras viñas trabajadas con métodos tradicionales de viticultura ecológica producen Mencía, Garnacha y Prieto Picudo, que nos ofrecen un vino fino y frutal donde se destacan los frutos rojos y negros maduros, los sabores silvestres y un retrogusto algo mineral, de cuerpo medio y taninos elegantes, criado en roble francés durante 12 meses.

Este vino ha salido de viñedos olvidados desde hace más de 20 años, lo que ha permitido mantener el suelo virgen y con una intensa vida.

Desarrollamos nuestra gama de vino, así nacen, a parte de *El Chano*, *Valdecedín* y *Viña de Uta*.





EL CHANO

Nuestro vino El Chano nace de la recuperación de antiguos viñedos, la mayoría centenarios.

Viñas trabajadas con métodos tradicionales de viticultura ecológica producen Mencía, Garnacha y Prieto Picudo, que nos ofrecen un vino fino y frutal donde se destacan los frutos rojos y negros maduros, los sabores silvestres, criado en roble francés durante 12 meses. Un vino idóneo para acompañar cualquiera de nuestros chuletones, o cecinas.

TIPO: Tinto.

FORMATO: Botella de 750ml. Caja 6 ud.

AÑADA: 2018 y 2019.

GRADUACIÓN: 14% Vol.

CONSERVACIÓN: Servir entre 14 y 16 °C.

RECOMENDACIONES: Cualquier tipo de carne roja, carpaccios, embutidos y cecinas. Un vino muy agradable y fácil de beber.



VALDECEDÍN

Denominado así por la parcela más alta que tenemos a más de 800 metros. En la cima de una pequeña loma, recibe las rachas de viento y sufre primero las heladas. Su color rojo cereza me trae recuerdos de mi infancia cuando cuidaba los más de 50 cerezos que había al lado de la viña.

TIPO: Tinto.

FORMATO: Botella de 750ml. Caja 6 ud.

AÑADA: 2018 y 2019.

GRADUACIÓN: 14% Vol.

CONSERVACIÓN: Servir entre 14 y 16 °C.

RECOMENDACIONES: Cualquier tipo de carne roja madurada, carpaccios, embutidos y cecinas. Un vino complejo con muchos sabores frutales y matices.



DE LA VIÑA DE UTA

Es un vino muy nuevo del que todavía tenemos que aprender mucho y observar, y conocerle. De la variedad de uva Palomino. Nace de la constante inquietud de descubrir nuestras tierras, viñedos casi centenales en suelos de arcilla acompañada de conglomerados de diferentes tamaños de cuarzo y cuarcita.

TIPO: Blanco.

FORMATO: Botella de 750ml. Caja 6 ud.

AÑADA: 2018 y 2019.

GRADUACIÓN: 12,6% Vol.

CONSERVACIÓN: Servir entre 14 y 16 °C.

RECOMENDACIONES: Carpaccios, embutidos y cecinas, arroces y todo tipo de pescados. Un vino fresco y elegante.

ARTESANÍA

De la búsqueda incesante de trabajar con personas que amen la tierra y las cosas auténticas, nace esta sección.

Buscamos pequeños artesanos que entiendan el valor de lo antiguo, lo rústico, lo real y a partir de ese momento nos sentamos a charlar con ellos y crear piezas únicas.





PIEL DE BUEY



Son únicas e irrepetibles. Cada una tiene su propia personalidad; la suavidad de su tacto las caracteriza y las dimensiones (2,5 metros por 2,3 metros) las hacen impresionantes y mágicas. Después de un proceso de salado y lavado de la piel el artesano comienza su labor y finaliza después de muchos días. Poseer una es tener algo grande. Tenemos distintos colores pues cada animal es único.

FORMATO: Piel curtida sin separar el pelo.

COLOR: Pardo oscuro, Pardo claro, Crema y Negra.



TABLAS DE CORTE

Modelo LABERINTO.

Un regalo único. Piezas realizadas a mano con madera de Haya, Cerezo y Jatoba y en exclusiva para El Capricho. Quién mejor conocedor del tiempo que los árboles, árboles de maderas nobles con los que están elaboradas nuestras tablas. Son tablas artesanales de madera a testa, concebidas para resistir el paso del tiempo.

FORMATO: 36 cmt. de diámetro y 5 cmt. de alto. Peso 2,8 Kg.

...

Modelo BUEY.

Piezas realizadas a mano con madera de haya y en exclusiva para El Capricho con forma de buey. Quién mejor conocedor del tiempo que los árboles, árboles de maderas nobles con los que están elaboradas nuestras tablas. Son tablas artesanales de madera a testa, concebidas para resistir el paso del tiempo.

FORMATO: 42 cmt. de largo y 22 cmt. de ancho. Peso 1,2 Kg.



RECETARIO

Cómo hacer su
chuleta a la parrilla



Cómo hacer su
chuleta sin parrilla



Cómo cocer
a baja temperatura
su tira de asado



Una receta de
vacío



Cómo cortar su
chuleta de lomo alto



Cómo cortar su
chuleta de lomo bajo



Una receta de
aguja



Una receta de
espaldilla



Cómo hacer un
Steak tartar al estilo de
El Capricho



Cómo cortar el
taco de cadera y
hacer filetes



Una receta de
morcillo



Ver más recetas



Cómo hacer su
hamburguesa

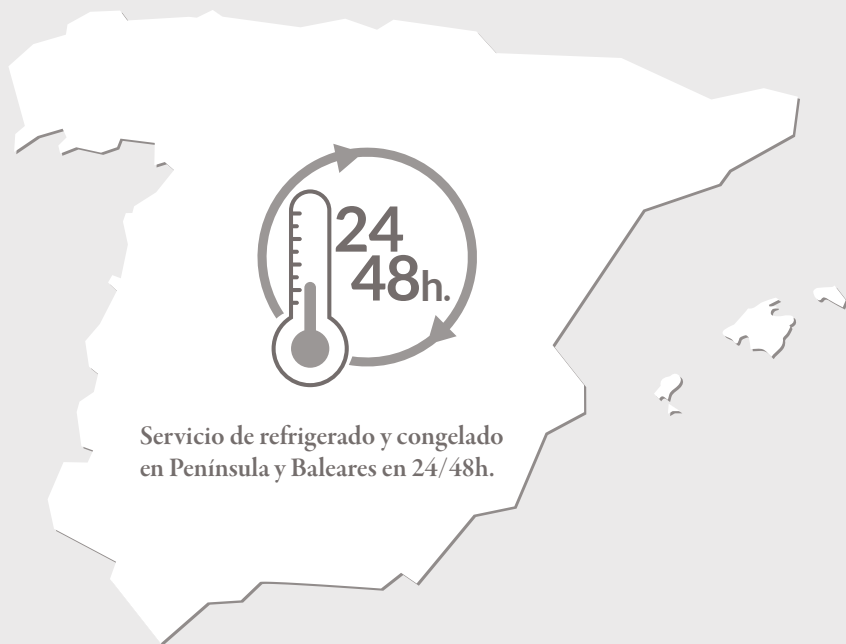


Cómo cocinar
un solomillo



"Dilema del cocinero: El poeta triste escribe poemas y te hace llorar. El pintor triste pinta cuadros y te logra emocionar. El músico triste compone canciones y te hace cantar. Al cocinero triste... le está prohibido cocinar"

Gastón Acurio



Servicio de refrigerado y congelado
en Península y Baleares en 24/48h.



Telf. +34 987 632 299
comercial@bodegaelcapricho.com