

# ELCAPRICH0

DE JOSÉ GORDÓN



Catálogo Horeca 2022  
[www.carnicaseicapricho.com](http://www.carnicaseicapricho.com)

Rodrigo Anel  
Responsable Comercial  
[rodrigo@bodegaelcapricho.com](mailto:rodrigo@bodegaelcapricho.com)  
677.11.13.11

# ELCAPRICH0

DE JOSÉ GORDÓN

## ARTE EN CARNE

Solo aunando una minuciosa selección de los mejores ejemplares, el máximo cuidado de una alimentación sana y la sabiduría para esperar el momento preciso de cada animal, conseguimos la excelencia de nuestras carnes.

En **Cárnicas El Capricho** somos productores y distribuidores de carne de buey y vaca comprometidos con una restauración de calidad.

Trabajamos directamente, sin intermediarios, en península y baleares, Francia y Portugal, sirviendo a restaurantes, tiendas gourmet, hoteles, centros de bodas...

Disfrute de la mejor carne de buey y vaca directamente en su establecimiento.

[Descúbrenos](#)

# ELCAPRICO

DE JOSÉ GORDÓN

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

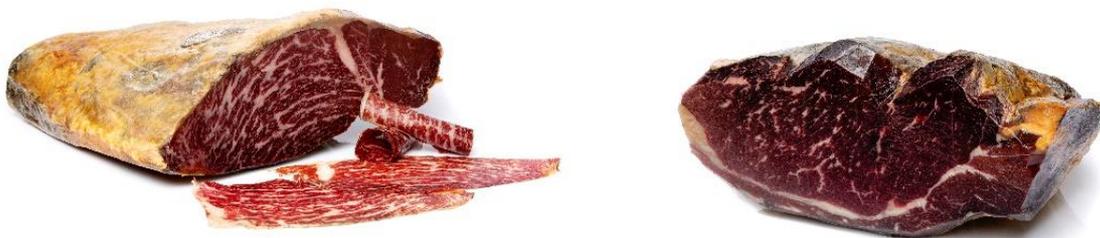
Chuleteros madurados de vaca de trabajo +30 y +60 días. Listos para consumir aguantan todavía maduraciones más extremas conservados a la temperatura correcta.

\*\*\*Posibilidad de hacer chuletas (lomo alto, lomo bajo, individuales al vacío +5€/Kg).

Receta de cómo asar su chuleta



Cecina de Buey Premium y Cecina de Buey Extra: Nuestro producto estrella, en tacos de 2-3 kilos, normalmente piezas de contra, babilla y tapa. Muy importante lonchear y atemperar 10 minutos antes de servir. Para conservar, en fil o en tupper con sellado.



# ELCAPRICHO

DE JOSÉ GORDÓN

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

**Lengua curada de vacuno:** Nuestra lengua lleva un proceso tradicional de curado, adobado y posterior cocción. Como su propio nombre indica proviene de la lengua del animal y se obtiene tras un proceso de curación de más de dos meses. Ideal para consumirla en lonchas muy finas y tras un atemperado suave, aliñado con un poco de aceite y vinagre, se convierte en un entrante delicioso para cualquier momento.



**Chorizo y Salchichón de buey:** 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. Un producto con un sabor intenso y un equilibrio incomparable.



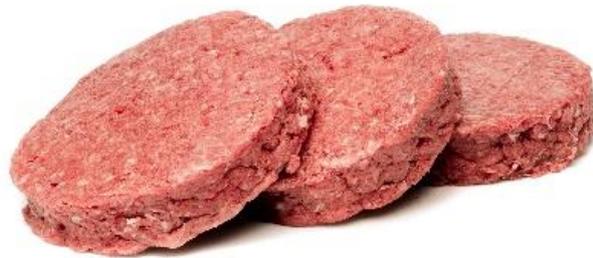
# ELCAPRICH0

DE JOSÉ GORDÓN

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

**Hamburguesa de bucy nueva receta:** Algo más compacta y con más grasa, con mucho más sabor y sólo con carne picada del magro del delantero y de la falda, NADA MAS.

Receta de hamburguesa



**Espaldilla de bucy (Oferta):** Comercializado en tacos de 1,7 kgs aproximadamente. Nos vale para tartar, filetes o cachopos empanados.

Receta de cachopo de espaldilla Receta de steak tartar



# ELCAPRICHO

DE JOSÉ GORDÓN

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Morcillo de buey (Oferta): Producto único para los guisos, perfecto para platos de invierno.

Receta de morcillo de buey



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.



# ELCAPRICH0

DE JOSÉ GORDÓN

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

**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.



**Nuestro vino El Chano:** Añadas disponibles 2019, 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.

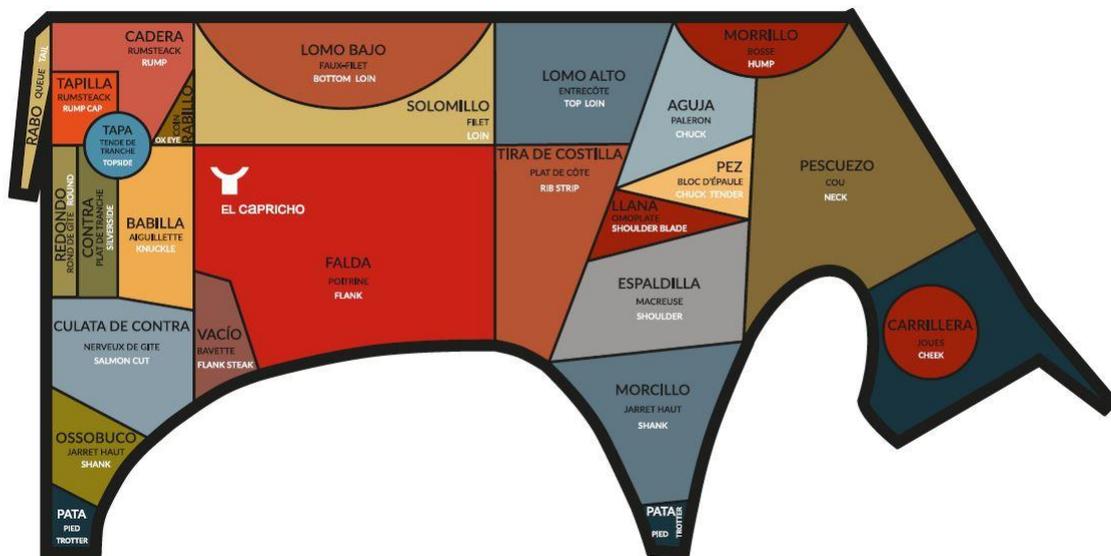


# ELCAPRICH0

DE JOSÉ GORDÓN

**CONDICIONES GENERALES DE VENTA 2022:** Todos los pedidos han de comunicarse por email a [pedidos@bodegaelcapricho.com](mailto:pedidos@bodegaelcapricho.com) con copia a [rodrigo@bodegaelcapricho.com](mailto:rodrigo@bodegaelcapricho.com) antes de las 11:30 para ser gestionados ese mismo día. El plazo de entrega en función de la localidad y el estado del pedido (fresco/congelado) va de 24H hasta 72H. El coste del envío es gratuito en pedidos superiores a 400€, en caso contrario, se cobrará 13,95€ (IVA incluido) por transporte. No se admitirán devoluciones de mercancía transcurridos 5 días desde la fecha de la factura/albarán y/o recepción de la misma.

Precios sin IVA.



RECETAS: <https://bodegaelcapricho.com/es/category/recetas/>

NUEVO CATÁLOGO: <https://tienda.bodegaelcapricho.com/catalogo2020.pdf>

Disponemos de todo el despiece del buey y muchos cortes de vaca:

Para cualquier duda o ampliación de información, ruego se pongan en contacto con:

Rodrigo Anel  
Responsable Comercial  
[rodrigo@bodegaelcapricho.com](mailto:rodrigo@bodegaelcapricho.com)  
677.11.13.11