

LA RAZÓN .es



El Capricho: arte hecho carne

21 Julio 10 - Tatiana

FERRANDIS

Hoy hablamos de una bodega de principio de siglo excavada en la tierra y hoy convertida en un templo imprescindible de todo devorador de carne de buey, manjar de dioses considerado como uno de los mejores del planeta por las gastronomas Killian Fox, de «The Guardian», y Lydia Imoi, de «Time», después de su periplo por el mundo en busca de la chuleta diez.

Cuenta que el maestro asador José Gordón, que protege sus tesoros en una galería centenaria de Jiménez de Jamuz, su pueblo, el mismo en el que sus habitantes se ganaban antaño el pan creando vasijas para el aceite, el vino y el agua.

En su punto

Su filosofía es ofrecer los sabores de la memoria de su infancia con sencillez y tradición en una culinaria de producto y temporada (legumbres, setas, bacalao, ancas de rana...). Pero, sobre todo, de sus fogones salen cortes sublimes: chuleta de buey El Capricho (70 euros el kilo); del Valle del Esla (68); Washugyu Oregon sin hueso (153); Silomaña (sayagués ecológico, 110 euros), de ternera, de vaca de trabajo y nacional son las codiciadas piezas. Animales que José sale a cobrar en aldeas olvidadas y ferias de los montes del norte.

Ejemplares que disfrutan de un retiro de hasta tres años «a cuerpo de buey» hasta que son sacrificados en mataderos autorizados antes de que el equipo culinario se enfrente a su despiece. Cada pieza madura en cámaras de frío a temperatura constante, que rondan los cero grados, y porcentajes de humedad apropiados para alcanzar la textura, el aroma y el sabor exigidos por la casa. Y, para ser consumidas en su punto más óptimo, son atemperadas unos veinte minutos, según el grosor. No olvide que otros cortes especiales del buey, que se hacen en carbón de encina y rematados sobre la parrilla, son la entraña, la cadera, el morcillo, la aguja, y el rabo, que hacen disfrutar de sabores olvidados. Pruebe la cecina de buey, de elaboración propia. Incluso disponen de un pequeño rincón dedicado a los pescados y mariscos del Cantábrico (carabineros, rodaballo, lenguado, dorada...) y de una estudiada carta de vinos. Pregunte por el menú anticrisis (20 euros).

Para no perderse

Dirección: Paraje de la Vega, s/n. Jiménez de Jamuz. León.

Tel: 987 664 224.

Precio medio: 30-40 euros + IVA.

Plato estrella: chuleta de buey.

Tarjetas: admite todas.

Prestaciones: jornadas gastronómicas.

Días de cierre: ninguno.

Web: www.bodegaelcapricho.com

Enviar a un amigo

Compártelo:

