



EL
CAPRICHÒ
EN JARDIN
DE LOS
DUQUES



MENÚ HOMENAJE

Aperitivos

Mantequillas de hierbas **de la finca** de Jiménez

Lengua curada

Roastbeef de picaña asada lentamente con sus encurtidos

Steak tartar de cadera con su pan brioche hecho en casa

Carpaccio de lomo bajo con maduración de 6 meses

Cecina Gran Reserva de larga curación, envejecida en bodega

Morcilla artesanal hecha en la montaña de León
cien por ciento de buey

Tomate de temporada

Chacinas de buey

Tuétano a la brasa pintado con mantequilla de pimienta negra,
jalapeños, cítricos y tosta de paprika

Chuleta de buey selección José Gordón

Pimientos rojos asados a la parrilla

Torta de pasta quebrada de manteca de buey con helado
de galleta y espuma de chocolate blanco

190€

IVA INCLUIDO

Viña de Uta – vino blanco de entrada, Palomino, Verdejo y Albarín

El Chano 2020 – vino tinto, Garnacha, Mencía y Prieto Picudo

Valdecetín 2020 – vino tinto, 100% Mencía

Ruinart Brut

80€

IVA INCLUIDO



EL CAPRICH
EN JARDIN DE
LOS DUQUES

MENÚ ESENCIAL

Aperitivos

Mantequillas de hierbas **de la finca** de Jiménez

Lengua curada

Steak tartar de cadera con su pan brioche hecho en casa

Cecina Gran Reserva de larga curación, envejecida en bodega

Ravilolis caseros rellenos de pastrami con salsa rosa mediterránea,
cecina crujiente, pesto tradicional y crocante de queso

Tomate de temporada

Sorbete de manzana verde con yogurt de
Coladilla y avellanas garrapiñadas

140€

IVA INCLUIDO

Viña de Uta – vino blanco de entrada, Palomino, Verdejo y Albarín
Valdecetín 2020 – vino tinto, 100% Mencía
Ruinart Brut

60€

IVA INCLUIDO



EL CAPRICH
EN JARDIN DE
LOS DUQUES

HOMAGE MENU

Starters

Herb butters from the Jiménez estate

Cured **tongue**

Slow-roast silverside served with pickles

Our classic **rump-steak tartare** with homemade brioche

Ox sirloin **carpaccio** aged for 6 months

Artisanal **black pudding** made in the mountains of León,
one hundred percent ox

Cecina, cured salt ox

Tomato from the garden

New cuts with various different types of cure

Grilled **bone marrow** with black pepper butter, jalapeño peppers,
citrus fruits and paprika toast

José Gordón selection **ox chop**

Roasted **red peppers**

El Capricho **torte**, with biscuit ice crem and white chocolate foam

190€

VAT INCLUDED

Viña de Uta – entry level white wine, Palomino, Verdejo and Albarín

El Chano 2020 – red wine, Garnacha, Mencía and Prieto Picudo

Valdecedín 2020 – red wine, 100% Mencía

Ruinart Brut

80€

VAT INCLUDED



EL CAPRICH
EN JARDIN DE
LOS DUQUES

ESSENTIAL MENU

Starters

Herb butters from the Jiménez estate

Cured **tongue**

Rump-steak tartare with homemade brioche

Cecina, cured salt ox

Ravioli stuffed with pastrami, thousand island sauce, crunchy Cecina, traditional pesto and crispy cheese

Tomato from the garden

Green apple sorbet with Coladilla yogurt and caramelised hazelnuts

140€

VAT INCLUDED

Viña de Uta – entry level white wine, Palomino, Verdejo and Albarín

Valdecedín 2020 – red wine, 100% Mencía

Ruinart Brut

60€

VAT INCLUDED



EL CAPRICH
EN JARDIN DE
LOS DUQUES