

Menu Dégustation

Le Bœuf et la Vieille Vache maturée de la Bodega El Capricho
sélectionné par José Gordon pour El Txoco de Luis Salinero

Cecina de Buey
(Viande de boeuf séchée de qualité supérieure)

Tranches de viande maturées,
qualité supérieure, gros sel et poivre noir

Toast de boudin noir artisanal (bœuf)

Carpaccio de bœuf
au Foie gras et touche Japonaise

Steak-Tartare de Boeuf et toasts

Os à Moelle (bœuf) rôti sur braise de chêne
Sauce au vin rouge et estragon

Côtelette de Vache – Sélection Premium
Les Propriétaires prennent un soin spécial de ces vaches tout en sachant qu'elles ne vont pas porter leur progéniture chaque année, leur viande est si propre qu'elle ressemble au bœuf.
(animaux de plus de 6 ans et d'une maturation minimum de 90 jours)

O

Côte de Bœuf « Premium » - Sélection José Gordon
Chaque pièce est examinée individuellement pour évaluer l'infiltration des muscles, la texture et l'élégance de la saveur.
(animaux de plus de 6 ans et une maturation minimum de 120 jours)

Notre Tarte au Citron "façon Lenôtre"
avec de la Glace au Lait frais au lait d'Amande

Prix Menu "El Capricho" by El Txoco
La vieille Vache maturée (95 €)
et Le Bœuf (145 €)

Si vous souhaitez un accord mets et vins,
nous vous proposons deux formules à 35 € ou à 55

(T.V.A. Inclus)