



DESCUBRE EL SECRETO DE LA AUTÉNTICA CARNE DE BUEY

[www.labraseriadecuellar.es](http://www.labraseriadecuellar.es)







# INDICE

EL CAMINO HACIA UN SUEÑO

---

EL BUEY: Secretos de una carne ancestral

---

LA CREACIÓN DEL SABOR: Todo influye

---

EL RESTAURANTE: Templo del manjar de los manjares

---



EL CAMINO  
H A C I A  
UN SUEÑO



*“Somos mucho más que un  
restaurante.*

*Queremos que pases un día que  
nunca olvidarás”*

El amor por la ganadería siempre ha sido una afición en nuestra familia que se ha heredado de padres a hijos. Lo que nunca imaginamos fue que esa pasión nos llevaría a la creación de **La Brasería de Cuéllar**, un restaurante especializado en ofrecer auténtica carne de buey y que se ha convertido en referente de la zona. Aquí comienza nuestra historia...

**¿Qué fue antes: la gallina o el huevo?**  
**¿El restaurante o la ganadería?** Está claro que ninguno de ellos puede existir sin el otro. Por suerte, nuestro origen no es tan remoto como el de la gallina y aún recordamos cuál fue el primer paso que nos empujó hasta llegar a ser lo que somos hoy: **La Brasería de Cuéllar**.



## **Primeros pasos por la finca**

Nuestra pasión familiar por la ganadería tradicional nos llevó desde 2006 a buscar y reunir en nuestra finca a los mejores ejemplares de un animal ancestral, el buey: una criatura única, antigua, casi mítica, cada vez más difícil de encontrar y que esconde un delicioso secreto que sólo los que prueben su carne podrán descifrar.

Los bueyes pastan libre y felizmente en un entorno natural, idílico, como pocos existen, y que nos traslada a otros tiempos donde el buey era un animal majestuoso e indispensable para la agricultura de nuestros abuelos.



*En nuestras manos estaba la capacidad de ofrecer  
a las personas la experiencia de probar un sabor inigualable  
y muy complicado de conseguir:*

**“El exquisito sabor de la carne de buey”**





## **El nacimiento de La Brasería**

Pronto nos dimos cuenta de que nuestra finca y nuestra pasión por el buey abrían una puerta que nos permitía ir mucho más allá. En nuestras manos estaba la capacidad de ofrecer a las personas la experiencia de probar un sabor inigualable y muy complicado de conseguir: el exquisito sabor de la carne de buey.

Decidimos cruzar la puerta y comenzamos a soñar con un restaurante que nos haría vivir con más ilusión aún nuestra devoción por la ganadería. Teníamos la finca y un terreno a 2 km de distancia. Así que nos pusimos a imaginar y, poco a poco, el sueño fue tomando forma.

En 2010 empezamos a construir un restaurante con una apariencia basada en la tradición pero con los toques innovadores de la nueva generación. Utilizamos materiales nobles, como los bueyes de nuestra ganadería, y las brasas se convirtieron en la representación de nuestro propio fuego. En 2012 inauguramos **La Brasería de Cuéllar**.



## **Pero el camino nunca termina**

Queríamos ser más que una finca y nos convertimos en un restaurante. Ahora somos un restaurante y queremos convertirnos en una experiencia única. Visitamos muchos restaurantes, pero recordamos muy pocos. Nosotros trabajamos para que **La Brasería de Cuéllar** sea inolvidable.

Somos mucho más que un restaurante...

Probar el sabor delicioso de una carne única, tratada con mimo desde que el buey pasta en la ganadería, es una vivencia en sí misma. Pero además queremos contagiarte nuestra pasión por todo lo que incumbe al mundo del buey, no sólo por la comida.

Queremos que visites la finca y conozcas a los magníficos bueyes. Convertirnos en granja escuela para enseñar a los niños a respetar y disfrutar de la naturaleza. Mostrarte todas nuestras instalaciones, comedores, carpas para reuniones y bodas y ofrecerte un bocado sabroso en cada una de ellas. Queremos que pases un día que nunca olvidarás.



## **El buey:**

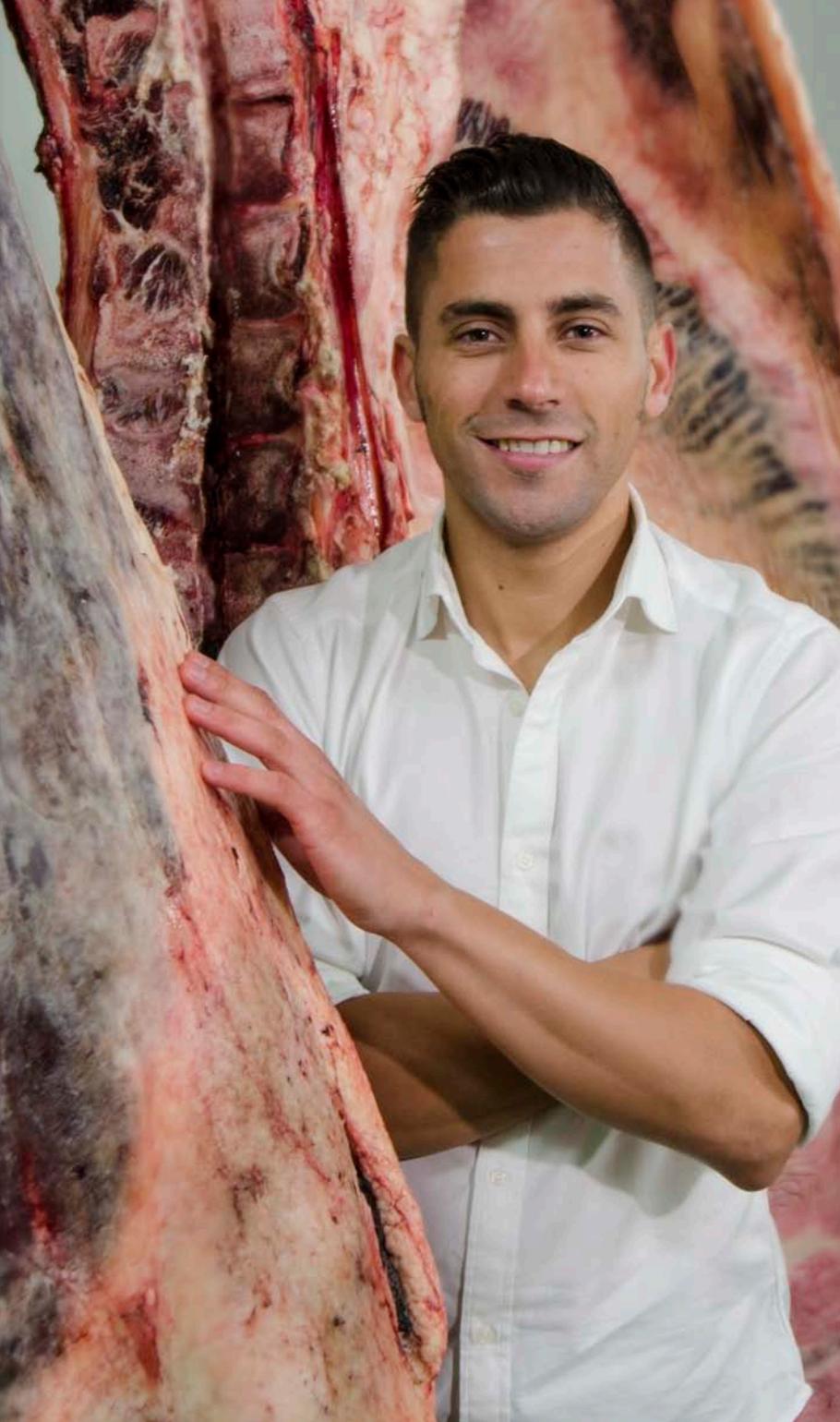
*“Una criatura única, antigua, casi mítica,  
cada vez más difícil de encontrar y que esconde un delicioso secreto  
que sólo los que prueben su carne podrán descifrar”*



EL BUEY

EL SECRETO  
DE UNA CARNE  
ANCESTRAL





Cada uno de los 70 bueyes que pastan en la finca de **La Brasería de Cuéllar** es una rareza única y extraordinaria.

La escasez de ejemplares se debe a su pérdida de utilidad como animales de tiro, según La Cabaña Real de Carreteros, que protege los antiguos oficios del bosque. Sin embargo, todavía hay aventureros apasionados que remueven cielo y tierra para buscar esos pocos bueyes que cumplen las características apropiadas para ofrecer una carne espectacular al paladar.

*Alberto Guijarro*, uno de los propietarios del restaurante, es uno de ellos.

**Pregunta.** **Alberto, ¿Cómo consigues encontrar a los bueyes que pastan en la ganadería de La Brasería?**

**Respuesta.** La clave es hacer muchos kilómetros y recorrer muchas fincas, aunque la búsqueda no siempre dé los resultados esperados. Sin embargo, merece la pena viajar aunque sólo sea para encontrar a uno de estos magníficos bueyes.

**P. ¿Por dónde sueles viajar para encontrarlos?**

**R.** Rastreamos diferentes zonas de España, especialmente fincas de Castilla y León, Extremadura y Andalucía. Pero

también nos adentramos en Portugal si hace falta.

Creo que nuestra pasión por el buey nos llevaría a cualquier parte para encontrar un ejemplar con las características adecuadas.

**P. ¿Qué características son esas?**

**R.** Tienen que ser bueyes no estabulados, de raza seleccionada y que hayan sido castrados muy jóvenes.

Además, la actividad física que hayan realizado durante su vida es muy importante porque condiciona el sabor posterior de la carne. De hecho muchos de nuestros ejemplares provienen de encierros por este motivo.

**P. Entonces ¿el secreto del sabor de la carne de La Brasería de Cuéllar reside en la selección de los bueyes?**

**R.** Podríamos decir que esa es una parte muy importante del secreto, aunque la alimentación y los cuidados que reciben los bueyes desde que llegan a nuestra ganadería hasta que su carne se madura en las cámaras frigoríficas también es fundamental.

Sin embargo, si la carne de buey no es auténtica y de calidad nunca se conseguirá un sabor inigualable, y la nuestra lo es.



*“Si la carne de buey  
no es auténtica  
y de calidad  
nunca se conseguirá  
un sabor inigualable,  
y la nuestra lo es”*

## Vaca o buey ¿Cuál es la diferencia?

La carne de buey (la de verdad) es un producto exclusivo y muy difícil de encontrar que al mismo tiempo se ha puesto de moda en la alta gastronomía. Por eso es muy tentador para los restaurantes ofrecer carne de buey en la carta. El problema, es que en la mayoría de las ocasiones lo que se sirve es vaca. Si a la complicación de hallar ejemplares adecuados añadimos el precio y el esfuerzo que cuesta su crianza es fácil imaginar por qué. Sin embargo, *Alberto* ofrece otro punto de vista:

*“La crianza de bueyes es una actividad poco rentable por el alto coste que supone la adecuada manutención de los animales, que además permanecen años en la ganadería antes de ser sacrificados. En la **Brasería de Cuéllar**, por el contrario, no lo vemos así, porque ya cuidábamos de los bueyes mucho antes de tener el restaurante. Esa ha sido siempre y será nuestra pasión. Además, nosotros queremos compartir el sabor de la auténtica carne de buey. Ese es nuestro objetivo”.*

La carne de vaca vieja también es un buen producto, pero se pueden apreciar diferencias notables en la textura y el sabor si se compara con el buey. *Alberto* nos da las claves para diferenciarla:

*“La carne de vaca tiene más grasas que la de buey y su sabor es más intenso. En cambio la carne de buey es un bocado más suave y extremadamente tierno, tanto que se hace mantequilla en la boca”*

*Alberto* sabe de lo que habla y lo hace con pasión. A los dos se nos hace la boca agua cuando describe con tanta sutileza y precisión el sabor inigualable del buey.

*“La carne de buey es un bocado más suave y extremadamente tierno, tanto que se hace mantequilla en la boca”*





## Una carne beneficiosa para tu salud

*“La carne contiene una gran variedad de importantes nutrientes, incluyendo proteínas de buena calidad y vitaminas. Consumida con moderación, la carne forma parte de una dieta equilibrada y saludable” Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFUC).*

La carne de buey pertenece al grupo de las carnes rojas, muy rica en proteínas de buena calidad y aminoácidos indispensables para el crecimiento y la defensa del organismo. También contiene múltiples minerales, como potasio, fósforo, magnesio o hierro, necesario para producir sangre nueva y saludable.

La carne de buey también juega un papel importante en el aporte de complejos vitamínicos de tipo D y B, entre ellas la B12. Esta vitamina es especialmente relevante para la formación del ADN y el correcto funcionamiento del sistema nervioso.

Las grasas insaturadas que proporciona la carne de buey contribuyen a proteger el corazón, y aunque también contengan grasas saturadas (más perjudiciales), estas aparecen en un porcentaje mucho menor. Además de todo el aporte nutricional de la carne de buey es preciso señalar la importancia de que toda carne que se consuma sea natural. La carne de buey de **La Brasería de Cuéllar** es completamente artesana, no industrial.

Esto quiere decir que la alimentación de los bueyes de la ganadería se basa en pienso natural y de calidad. No se emplean antibióticos ni anabolizantes para engordarlos artificialmente, como sucede con la mayoría de ganados cuya carne se vende en el mercado.

La crianza natural de los bueyes de **La Brasería de Cuéllar** es imprescindible para lograr el sabor exquisito de su carne, pero también para ofrecer un producto beneficioso para la salud, sin ningún tipo de químicos añadidos.



LA CREACIÓN  
DEL SABOR  
TODO INFLUYE

## El buey en la ganadería

Muy cerca del elegante restaurante *La Brasería de Cuéllar*, exactamente a 2 km, se encuentra la finca donde *Alberto* procura el mimo y el cuidado de sus preciosos bueyes con el afecto que caracteriza a un apasionado de la ganadería. Desde el primer momento en que los bueyes pisan estos pastos verdes comienza el lento y delicado proceso para lograr el sabor extraordinario de la carne que luego se servirá en el restaurante. *Alberto* nos revela las claves del proceso.

**Pregunta.** ¿Qué alimentación reciben los bueyes en la ganadería?

**Respuesta.** Es una alimentación completamente natural y basada en productos de calidad. Se compone elementalmente de maíz y hierba fresca, pero también cebada y centeno. Además es una dieta muy sabrosa para los bueyes, tanto que pueden llegar a comer 20 kilos al día tranquilamente.

**P.** ¿Todos los bueyes reciben el mismo tipo de alimentación?

**R.** No. De hecho procuramos que cada buey reciba los cuidados específicos que necesite. Cada ejemplar es distinto. La edad de los bueyes también condiciona el tipo de alimentación que deben recibir. No es igual un buey joven, de meses de vida, que uno que ya ha cumplido los 6 años.

**P.** ¿El entorno donde se crían los bueyes también es importante?

**R.** Desde luego. Es muy importante que los bueyes pasten en libertad y a su antojo en un espacio sosegado y tranquilo, sin que sufran ningún tipo de estrés. Después, esto se traducirá en una carne mucho más deliciosa y madurará mejor en las cámaras frigoríficas.

Durante toda su estancia en nuestra ganadería, especialmente los dos últimos años que permanecen en el cebadero, los bueyes viven como auténticos reyes.

**P.** ¿Cómo influye exactamente la alimentación especial de los bueyes en el sabor de su carne?

**R.** Ese es uno de los grandes secretos para lograr una carne verdaderamente exquisita. Lo que se consigue con este tipo de alimentación es que el buey regenere carne nueva alrededor del hueso viejo. Por eso se precisa tanto tiempo antes de sacrificar a los bueyes.

Los animales tienen que pasar años en nuestra finca para que, por un lado, sus huesos envejeczan y, por otro lado, renueven la carne con nuestra alimentación. De esta manera se consigue después un producto inigualable.



*“No sacamos ninguna  
que no haya permanecido  
al menos 60 días en las cámaras”*



LA BRASERÍA  
Cuellar

## La maduración de la carne:

Carne nueva alrededor del hueso viejo. *Alberto* nos ha desvelado cuál es el fin de los cuidados y la alimentación que reciben los bueyes en el pacífico y singular paraje de la finca. Pero el secreto no termina ahí.

Una vez que el buey está preparado y es sacrificado comienza el largo proceso de la maduración de la carne.

Es hora de adentrarnos en las cámaras frigoríficas de *La Brasería* para descubrir otra parte del misterio.

### Pregunta. ¿Cómo comienza el proceso de maduración?

**Respuesta.** Primero sacrificamos al buey, una fase en el que el animal no puede sufrir ni sentir estrés por cuestiones éticas y porque se elevarían los niveles de acidez de la carne y podría echarse a perder.

Una vez sacrificado, las piezas se dejan unos días en el matadero y después se trasladan a nuestras cámaras frigoríficas.

### P. ¿Qué se hace con las piezas en estas cámaras?

**R.** Aquí comienza el proceso de maduración para que la carne se ablande. Hay que tener en cuenta que la carne de los bueyes viejos es dura. La maduración rompe las fibras de la carne y la vuelve tierna. Es un proceso fundamental para poder disfrutar posteriormente de un bocado meloso que se derrita en la boca.

## el arte no admite prisa

**P. ¿Cuáles son las condiciones ambientales para la correcta maduración de la carne?**

**R.** La temperatura tiene que estar justo por encima del punto de congelación, a uno o dos grados, y la humedad debe estar siempre controlada. De esta manera la carne irá adquiriendo una mineralidad excepcional, elemental para el sabor de la carne.

**P. ¿Cuánto dura el proceso de maduración?**

**R.** Realmente depende de la pieza porque lógicamente las más pequeñas maduran antes. Pero no sacamos ninguna que no haya permanecido al menos 60 días en las cámaras. Lo habitual es que mantenerlas entre 60 y 90 días.

**P. Es un largo proceso...**

**R.** Lo es, pero merece la pena esperar para probar un sabor tan sublime como el de la carne de buey, de calidad, correctamente madurada y tratada. Si luego además se cocina con propiedad y conocimiento, cosa que nuestros parrilleros hacen en el restaurante, conseguiremos un manjar único y absolutamente delicioso.

Debe serlo, sin lugar a duda, porque después de una espera tan larga, siempre viene una recompensa. Después de todo, el arte no admite prisa y no hay mejor ejemplo de ello que estás espectaculares cámaras, llenas de enormes lomos de buey que maduran para ofrecer algún día su sabor más espléndido.

**EL RESTAURANTE**  
TEMPLO DEL  
MANJAR DE  
LOS MANJARES



LA BRASERÍA  
*Cuellar*

BR 11



## Secretos de la elaboración

Después de la maduración de las piezas por fin llega la hora de ponerlas en las manos expertas de los parrilleros de **La Brasería**. La carne de buey es especialmente delicada y un mal cocinado echaría la pieza a perder. Por eso todo está minuciosamente medido para otorgar a la carne el punto exacto que extraiga toda la intensidad de su sabor. *Jorge Guijarro*, propietario del restaurante junto con Alberto explica:

*“Todo influye a la hora de conseguir el sabor de la carne en el cocinado, desde la materia prima que se utiliza para alimentar el fuego de las brasas. En la Brasería de Cuéllar empleamos leña de sarmiento, diferente de la encina o el carbón vegetal. Cuando la carne se pone en la parrilla adquiere el sabor de esta leña y el resultado final es mucho más delicioso”.*

Además de la leña de sarmiento, hay muchos otros factores que condicionan el sabor de la carne, secretos de los grandes parrilleros de **La Brasería**. *“La altura a la que se sitúan las brasas, su temperatura y el tiempo que cada pieza pasa en el fuego son fundamentales para conseguir un bocado excepcional”*, asegura *Jorge* revelando su pasión por las brasas.



*“La única forma  
de descubrir cómo sabe  
esta obra de arte es  
viviendo la experiencia  
única de probarla”*

## El sabor de un bocado excepcional

Contemplar una obra de arte por primera vez, especialmente cuando se conoce el duro proceso de creación que hay detrás ella, es una vivencia única. Del mismo modo sucede al probar un bocado de la carne de buey de [La Brasería de Cuéllar](#).

Empecemos por el color, o mejor dicho por los tres colores que revelan la calidad y el buen sellado de la carne: por fuera, resalta un color tostado por el fuego de las brasas; la siguiente capa tiene el color de la carne hecha; y el interior se viste de un rojo intenso, característico del buey, que desvela que la carne ha sido curada y tratada, igual que un buen jamón. Los colores que entran por los ojos se vuelven agua en la boca.

Continuemos el análisis de la obra por la textura de la carne. Es tan tierna que casi un niño sin dientes podría comerla porque se deshace en la boca, su calor intensifica el sabor y tiene un gusto meloso y suave que hace que el bocado sea de lo más agradable.

Finalicemos con la prueba definitiva, el sabor. Es difícil describirlo porque es simple y perfectamente exquisito, un verdadero placer al el paladar que merece el nombre de “*manjar de los manjares*”. Aquí no sirven las palabras porque todas se quedan cortas en el intento de explicar este sabor sublime, esta ambrosía. La única forma de descubrir cómo sabe esta obra de arte es viviendo la experiencia única de probarla.



## Apuesta segura por la tradición

Cada vez que uno piensa en carne de buey, instantáneamente la imagen de un rico chuletón aparece en su cabeza. No es de extrañar puesto que es sin duda el plato estrella que se elabora con este producto, símbolo de la venerable tradición de todo lo que incumbe al mundo del buey. Qué mejor lugar que [La Brasería de Cuéllar](#) para preservar esa tradición y esa pasión que se ha heredado de padres a hijos hasta llegar a *Alberto y Jorge*.

*Alberto* cuenta cómo se elabora la maravilla del chuletón de buey.

**Pregunta.** ¿Cómo es la pieza que carne que corresponde al chuletón del buey?

**Respuesta.** Es una pieza muy delicada que se estropea con mucha facilidad. Por eso hay que cocinarla con mucho mimo, cariño y cuidado.

**P.** ¿Cuándo se saca el chuletón de la cámara frigorífica para elaborarlo?

**R.** Una cuantas horas antes porque es necesario que la carne se atempere y alcance los 20 grados aproximadamente. No vale sacarla directamente del frigorífico y ponerla de inmediato a cocinar como solemos hacer en casa. Como he dicho, es una pieza muy delicada.

**P.** Una vez que el chuletón alcanza esa temperatura ¿Cómo se cocina?

**R.** Primero la carne se pone cerca de la lumbre, a una distancia prudente, no para que se haga sino para que la pieza sude y termine de coger la temperatura y el estado ideal para ponerlo sobre la parrilla. Cuando el chuletón está listo se coloca en las brasas, situadas a una altura determinada para conseguir el punto exacto de la carne.

El fuego, alimentado por la leña de sarmiento, se va bajando hasta que la pieza queda sellada y se consiguen los tres colores característicos: el tostado de la superficie, el de la carne hecha y el rojo intenso del interior.





*“Como restaurante  
tenemos la necesidad  
de innovar  
y buscar siempre  
nuevos sabores”*

## **Nuevas experiencias: el arte de innovar**

La tradición y la innovación no están reñidas en la Brasería de Cuéllar, todo lo contrario. *Alberto* y *Jorge* conservan la tradición pero también buscan nuevas experiencias.

*“Como restaurante tenemos la necesidad de innovar y buscar siempre nuevos sabores”, afirma Alberto.*

La carne de buey es un producto que se ha puesto de moda en la alta gastronomía y su combinación con otros sabores crea experiencias espectaculares en la boca. Los que visiten el restaurante y se atrevan a ir un paso más allá sin duda se sorprenderán.





MUCHO MÁS  
QUE CARNE  
DE BUEY

Otras...



...especialidades...

**...de la Brasería...**



**...de Cuéllar.**

## Nuestra bodega

La Brasería de Cuéllar dispone de una amplia cava de vinos con más de 70 referencias de conocidas denominaciones de origen: Ribera del Duero, Rioja, Rueda, Rías Baixas, Toro, Cigales... Perfectos para acompañar la carne y potenciar su delicioso sabor.



**RIOJA**

Denominación de Origen Calificada





*Rias Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





## **Hora de disfrutar de una **experiencia inolvidable****

Ahora que conoces los secretos del mundo del buey y entiendes la pasión de *Alberto* y *Jorge* por este venerado animal, es hora de que pruebes tú mismo el sabor inigualable de su carne. Te invitamos a vivir una experiencia única que derretirá tu paladar, a visitar un restaurante que nunca olvidarás.

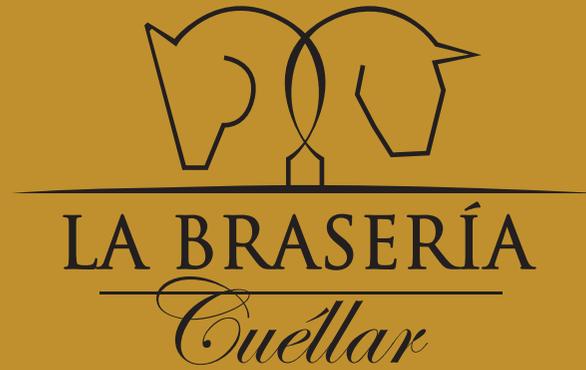
Bienvenido a [La Brasería de Cuéllar](#).











C/ Agustín Daza, nº 8 Tel. 921 144 926  
Cuéllar (Segovia)