



Valle de Esla: El mejor chuletón de Bilbao

Desde su nacimiento, uno de los objetivos de Valles del Esla fue la recuperación del manejo y crianza en extensivo del buey tradicional. Este objetivo es hoy una realidad, siendo Valles del Esla una de las únicas explotaciones de bueyes en régimen de ganadería extensiva en Europa.

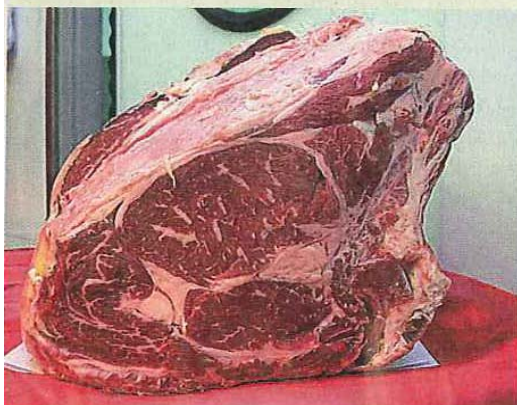
Se trata de un vacuno macho castrado, de raza Parda de Montaña. Su crianza comienza con un periodo de lactancia natural durante 5-7 meses, después se alimenta en los pastizales de las montañas de León en manejo extensivo hasta los 42-44 meses, ejercitándose a más de 1000 m de altura. Posteriormente, permanece estabulado durante un período de unos 6 meses para conseguir el engrasamiento e infiltración adecuados.

La castración permite obtener un tipo de animal con identidad propia,

que se utilizaba tradicionalmente para realizar labores agrícolas, y que hoy nos proporciona una carne de calidad extraordinaria representando una producción de futuro para la ganadería tradicional leonesa.

El pasto de alta montaña, base de la alimentación principal del Buey Valle del Esla, contribuye a un depósito de ácidos saludables para el corazón (reduciendo los no saludables).

En el Sukalde podemos saborear este delicioso manjar, una de las carnes más cotizadas a nivel mundial. En este establecimiento no sólo podemos degustar los famosos chuletones, sino que todos sus productos son de altísima calidad. Donde podemos probar desde el jamón Gran Reserva Joselito hasta un fabuloso pintxo de risotto de hongos. Si lo que queremos es tomar algo en la barra, sus numerosos pintxos satisfarán a los más exigentes gourmets. Una carta de vinos selecta, y actual servido en auténtica cristalería Riedel, tanto en barra como en comedor.



**Disfrútelo en el
Restaurante Sukalde,
en la calle Elcano 31,
Tel.: 944 703 032
BILBAO**