

El resurgir de la cocina de caza: Tradición y modernidad en el plato

La [cocina de caza](#), una tradición profundamente arraigada en la historia y la cultura gastronómica de **España**, está viviendo un resurgir notable. Durante siglos, la caza ha sido una fuente esencial de alimento, y sus técnicas y recetas han pasado de generación en generación. Hoy en día, chefs y [restauradores](#) están revalorizando esta cocina, fusionando técnicas ancestrales con enfoques modernos para crear platos que celebran la riqueza y la diversidad de los sabores de la caza.

Alimentos naturales, sostenibles, sabrosos y en temporada requieren especial atención. Su efímera presencia en las cartas y mercados pasa a mejor vida en cuestión de pocos días o semanas, obligando a esperar hasta la próxima temporada. En un país como **España**, con una riqueza de montería notable, hay abundancia de caza menor de pluma como perdices, codornices, faisanes, becasas, tórtolas, pichones y patos. En caza menor de pelo, los conejos y liebres son imprescindibles en platos como la cazadora o la royal. La caza mayor incluye venado, con la trinidad de ciervo, gamo y corzo, y el jabalí.

El resurgir de la cocina de caza en la gastronomía contemporánea se debe en gran parte a la creatividad y la innovación de los chefs modernos. Estos profesionales están tomando las técnicas tradicionales y reinterpretándolas con un enfoque contemporáneo, utilizando nuevas técnicas de cocina y presentaciones artísticas para resaltar la calidad y la singularidad de la carne de caza.

Lera (Castroverde de Campos, Zamora)







Lera, en **Castroverde de Campos, Zamora**, es el destino de referencia para los amantes de la cocina cinegética en **España**. Con dos **Soles Repsol**, una estrella **Michelin** y una estrella verde **Michelin**, el restaurante se destaca por su excelencia gastronómica y su compromiso con la sostenibilidad.

Luis Lera, continuando con la tradición familiar, ha transformado este rincón de **Tierra de Campos** en un santuario de la caza. Desde sus inicios en el **Mesón del Labrador**, fundado por sus padres **Cecilio** y **Minica**, hasta el actual restaurante **Lera**, donde ambas generaciones colaboran, el establecimiento ofrece una variedad de guisos y escabeches que incluyen jabalí, corzo, liebre y conejo, entre otros. El plato insignia de **Lera** es el **pichón de Tierra de Campos**, apreciado por su sabor y textura inigualables.

Ca'l Enric (La Vall de Bianya, Girona)















Ubicado en un hostel del año 1882 con un interior de diseño contemporáneo, acogedor y silencioso, [Ca'l Enric](#) ofrece el ambiente idóneo para degustar la interpretación contemporánea de la cocina de antes. En **Cataluña**, la familia **Juncà** reivindica una gastronomía basada en productos de proximidad. **Jordi Juncà**, influenciado por técnicas francesas, ofrece una interpretación de la cocina tradicional catalana con productos de temporada e ingredientes del entorno próximo, especialmente de los bosques de la **Vall de Bianya**.

Platos que incluyen corzo, ciervo, faisán, pichón, liebre y

elegantes escabeches reflejan la riqueza del entorno y la estacionalidad de la región. Esta cocina gerundense, que combina mar y montaña, ha merecido una estrella **Michelin**. La carta de **Ca'l Enric** fluctúa con la estacionalidad, destacando la riqueza del entorno en cada plato.

Arrea! (Kampezu, Álava)









Con dos **Soles Repsol**, una estrella **Michelin** y una estrella verde, [**Arrea!**](#) en **Kampezu**, en plena **Montaña Alavesa**, es un referente de la cocina de caza y productos silvestres. **Edorta**

Lamo, su chef-propietario, propone un interesantísimo viaje por la cultura y la gastronomía de la montaña alavesa, basada en la subsistencia, desde un punto de vista actual. El edificio del restaurante sorprende con tres ambientes bien diferenciados: **la Taberna**, que sirve como zona de espera; **la Kuadra**, donde se ofrece solo el **menú Mendialdea** con cinco platos de mercado y putxero; y el comedor principal, de encantador ambiente rústico, dedicado en exclusiva al menú gastronómico.

El menú gastronómico de **Arrea!** se compone de una parte fija llamada **Almuerzo de Ongietorri**, que incluye patés, fiambres, conservas, cuajos y pajaritos fritos, explicados de manera individual. A continuación, se ofrecen los “pases”, donde el comensal debe elegir al menos tres platos, centrados en distintas elaboraciones en torno a la perdiz, la trucha, la huerta, la paloma, el corzo o el jabalí. Los líquenes, habituales en los parajes de montaña, también están muy presentes en las creaciones de **Lamo**. El restaurante se nutre de los productos del entorno para crear menús degustación donde la caza, las setas y los frutos del bosque son protagonistas, respetando siempre los sabores tradicionales. **Arrea!** también destaca por sus embutidos y chacinas, curadas en el propio restaurante, que complementan su oferta gastronómica.

Molino de Alcuneza (Sigüenza, Guadalajara)











Con una estrella **Michelin** y una estrella verde, [**Molino de Alcuneza**](#) es un referente de la gastronomía en **Sigüenza, Guadalajara**. **Blanca** y **Samuel Moreno**, hermanos y responsables del restaurante, ofrecen una experiencia gastronómica excepcional. **Samuel Moreno**, quien ha trabajado en algunas de las cocinas más importantes del país, ha creado una selección de platos que combinan creatividad con la habilidad de un artesano.

La caza, las setas, la miel y otros ingredientes locales forman parte de una variada selección de platos llenos de

matices. Aunque se define como un cocinero clásico con una sólida base en la cocina tradicional local, su cocina es fresca y atrevida. El uso de pescado crudo, sabores ahumados, ácidos y vegetales hace que sus creaciones sean ligeras y sabrosas.

En **Molino de Alcuneza**, **Samuel Moreno** cocina carnes de caza menor y mayor con precisión. Trabaja escabeches de caza de pluma y guisos donde el conejo y la liebre son protagonistas. Los lomos de corzo y jabalí suelen presentarse en menús degustación, todos con productos de proximidad. La combinación de técnicas modernas y el respeto por los puntos de cocción de estas carnes exigentes garantizan una experiencia gastronómica única.

Lakasa (Madrid)







En Madrid, César Martín y Marina Launay han logrado que [Lakasa](#) sea uno de los restaurantes favoritos de la capital. César Martín adapta su carta según la temporada, ofreciendo platos

como gamo mechado al horno, liebre con mole y patés de caza. Durante el otoño e invierno, es común encontrar más de cinco o seis referencias cinegéticas en su propuesta. Martín destaca por su habilidad para trabajar con productos de primera calidad y presentar maridajes innovadores que respetan la tradición.

En **Lakasa**, **César** se supera cada día con platos donde la materia prima es la protagonista indiscutible. Su respeto por el género se refleja en cocciones cortas, a menos que la receta requiera lo contrario, y en una veneración por la naturalidad de los ingredientes. Su cocina se caracteriza por una creciente sencillez, permitiendo que las carnes, los pescados y las verduras brillen por sí solos. **Marina Launay**, por su parte, asegura que cada comensal se sienta como un habitual, aunque sea su primera visita, creando un ambiente acogedor y familiar.

El resurgir de la cocina de caza en **España** no muestra signos de desaceleración. La combinación de técnicas tradicionales con la innovación moderna preserva estas prácticas antiguas y las revitaliza, asegurando que la cocina de caza siga siendo una parte relevante de la gastronomía española. Al celebrar los sabores intensos y únicos de la caza con técnicas contemporáneas y sostenibles, los chefs están creando una experiencia gastronómica que honra el pasado mientras mira hacia el futuro.