



por la Comarca de las Vegas
& Alcarria Madrileña



Comunidad
de Madrid





Ruta Gastronómica por la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña

Te proponemos unas experiencias para que sientas los "sabores" de la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña. Porque una tierra no solo es su historia y su belleza patrimonial, sino también, sus productos genuinos y artesanales. Al tiempo que te dedicas a explorar este territorio, te invitamos a degustar sus excelentes productos.

Toda una ruta de sabor y tradición que se irá cruzando en tú camino.

ENOTURISMO

Belmonte de Tajo, Chinchón, Colmenar de Oreja, Nuevo Baztán, Morata de Tajuña, Titulcia, Valdelaguna, Villaconejos, Villarejo de Salvanés

OLEOTURISMO

Campo Real, Colmenar de Oreja, Perales de Tajuña, Titulcia, Villaconejos, Villarejo de Salvanés

AGROTURISMO

Ciempozuelos, Chinchón, Fuentidueña de Tajo, Titulcia

NUESTROS SABORES

Anchuelo, Campo Real, Chinchón, Colmenar de Oreja, Estremera, Loeches, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Orusco de Tajuña, Perales de Tajuña, Titulcia, Villar del Olmo, Valdilecha, Villarejo de Salvanés

FIESTAS CON SABOR

Ambite, Colmenar de Oreja, Fuentidueña de Tajo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Pezuela de las Torres



ÉPOCA RECOMENDADA:

Todo el año



PÚBLICO AL QUE SE DIRIGE:

Senior, parejas, familias



DURACIÓN:

Fin de semana

ENOTURISMO

Belmonte de Tajo,
Chinchón, Colmenar de
Oreja, Nuevo Baztán,
Morata de Tajuña, Titulcia,
Valdelaguna, Villaconejos,
Villarejo de Salvanés

Descubre el corazón vinícola de la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña, donde el tiempo se detiene y el alma se llena de sabores y aromas únicos. Embárcate en unas experiencias Enoturísticas que despertarán tus sentidos: paseos entre viñas, catas de vinos excepcionales y momentos inolvidables en bodegas centenarias.

Belmonte de Tajo

Bodega Ecológica Andrés Morate

Camino del Horcajuelo s/n

918 74 71 65 / 626 48 82 17

bodegas@andresmorate.com

www.andresmorate.com

Visitas: sábados y domingos. Resto de días consultar

Realizan visitas a la bodega y viñedos, finalizando con una cata de vinos acompañados de una tapa. En el interior de la bodega se verá la elaboración de sus caldos, desde la recepción de la uva hasta el embotellado. En el viñedo cercano a la bodega, enseñarán la forma de cultivo de sus vides y los trabajos de recolección. Todas las visitas son realizadas por personal cualificado.

Chinchón

Bodega del Nero

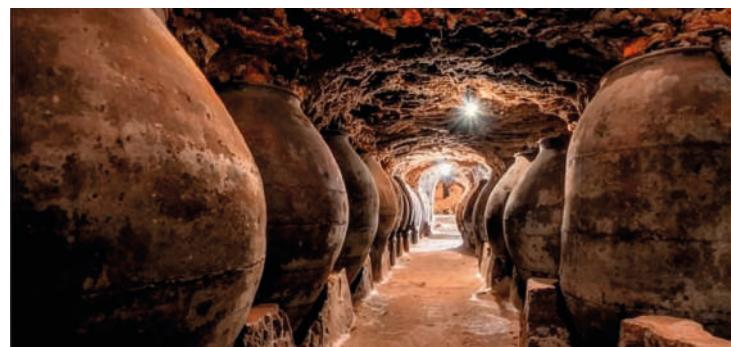
Calle de Don Ramiro Ortiz de Zárate 6

679 49 96 95

reservas@bodegadelnero.com

www.bodegadelnero.com

Conoce en su integridad los procesos de cultivo y elaboración de sus caldos visitando sus viñedos. Disfruta de un edificio con más de 150 años de antigüedad visitando sus bodegas, con unas inmejorables condiciones de temperatura y humedad para la elaboración del vino. Paladea la personalidad de unos vinos de calidad inmejorable en sus diversas modalidades de catas de vino, con diversos precios y duración.





Señorío de Val Azul Wine & Venue

Urbanización Val Grande 37

616 00 55 65

comercial@valazul.ocom

www.valazul.com

La Wine Tour 360º es mucho más que una cata, es una experiencia completa. Disfrutaras de su bonita finca y vivirás en primera persona todo el periplo de la uva hasta convertirse en vino. Pasearás por sus viñedos para ver las vides in situ. En su bodega conocerás, de la mano de sus expertos, el tratamiento del mosto, la vinificación y el envejecimiento de los vinos. Y, por supuesto, se finaliza con una cata de los vinos de la D.O. Vinos de Madrid con picoteo.

Colmenar de Oreja

Bodega Jesús Díaz e Hijos

Calle del Convento 38

918 94 39 62

Reservas por la web:

www.bodegasjesusdiazehijos.com

Disfruta de sus diversas ofertas Enoturísticas con diversidad de precios y duración. Es una de las bodegas más antiguas de Madrid y cuentan con una impresionante bodega ubicada en cuevas centenarias de grandes tinajas de barro. También ofrecen la modalidad de tarjeta regalo.

Bodegas Peral

Bajada de las Monjas 4

918 94 32 37

info@bodegasperal.es

www.bodegasperal.es

En sus centenarias bodegas de grandes tinajas de barro, Bodegas Peral elabora una variedad de vinos de gran calidad, que podrás disfrutar en sus diversas modalidades de experiencias Enoturísticas, de diversos precios y duración. Una de ellas incluye una visita guiada a la bonita e histórica Villa de Colmenar de Oreja, donde está ubicada.

Bodegas Figueroa Carrero

Calle Convento 19

918 94 48 59 / 608 04 62 27

info@bodegasfigueroa.com

www.bodegasfigueroa.com

Descubre sus instalaciones (bodega, sala de embotellado y sala de barricas) y aprende todos los secretos sobre la elaboración y crianza del vino. Tienen diversas experiencias Enoturísticas: visita tradicional, picnic entre viñedos, experiencias de vendimia y rutas de senderismo. Todas incluyen cata de sus vinos acompañados de tapas.



Bodegas & Viñedos Pedro García

Calle Soledad 10

918 94 32 78

byvpedrogarcia@gmail.com

www.byvpedrogarcia.com

Conoce su antigua bodega, rodeada de majestuosos conos que conservan, aún, el sabor y el encanto de antaño. La nave de elaboración y los depósitos de acero inoxidable, con modernas y avanzadas maquinarias. La sala de barricas y de durmientes de botellas, donde los mejores caldos evolucionan y reposan en absoluta tranquilidad. Las visitas acaban con una cata y unas tapas.

Nuevo Baztán

Bodega Cuarto Lote

Travesía José de Churriquera 1

916 49 20 88

info@bodegacuartolote.com

www.bodegacuartolote.com

En sus centenarias bodegas te explicarán el proceso de la viña a la botella amenizado con las historias que encierran sus mu-

ros, para dar paso a una cata guiada de los vinos y aceite. También tienen disponible su espacio para la realización de eventos.

Morata de Tajuña

Licinia Wines

Calle de la Soledad 11

918 76 37 15

reservas@liciniawines.com

Reservas por la web: www.liciniawines.com

La visita comienza en el viñedo situado a 4 Km. de la bodega. Allí se da una breve descripción del clima, del suelo y de las variedades de uvas que se cultivan. Visitado el viñedo, se regresa a sus instalaciones, donde conocerás la historia y orígenes del grupo Licinia Wines. Finalizada la visita de las bodegas, comienza la cata de sus vinos maridados con un surtido de ibéricos.

Titulcia

Bodega Viña Bayona

Calle Grande 28

918 01 04 45

info@vinabayona.com

www.bodegavinabayona.com

La experiencia consiste en una visita guiada por sus instalaciones y al finalizar se realiza una cata de sus productos acompañada de un aperitivo. Grupos de mínimo 10 personas. Para consultar precios y horarios, contactar por teléfono o mail.

Valdelaguna

Bodega Pablo Morate & Museo del Vino

Avda. Generalísimo 34

918 93 71 72 / 639 67 31 70 / 689 46 00 60

bodegasmorate@bodegasmorate.com

www.bodegasmorate.com

Sus visitas incluyen los viñedos y su centenaria bodega, además un tour guiado por su interesante Museo del Vino, el único de la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña. Siempre se finaliza con una cata de sus excelentes vinos marinados con un aperitivo. Contactar por teléfono o mail, para reservar una experiencia en grupo o en pareja.

Villaconejos

Cooperativa Vinos y Aceites Laguna

Calle Illescas 5

918 93 81 96

info@lagunamadrid.com

www.lagunamadrid.com

En función de la época del año, el recorrido comenzará por uno de sus viñedos más próximos, o directamente en las instalaciones situadas en el municipio de Villaconejos. Aquí podrás conocer todos los detalles acerca de la elaboración de sus productos visitando la bodega, la sala de crianza y la almazara. Catarás algunos de sus

vinos, entre los que podrás descubrir blancos, rosados y tintos que sin duda te sorprenderán.

Villarejo de Salvanés

Vinos Jeromín

Avda. Juan Carlos I Rey de España 4

918 74 20 30

Reservas por la web: www.vinosjeromin.com

Bodega fundada en 1956 albergando los secretos de más de tres generaciones de viticultores que te explicarán de primera mano, con sus diversas experiencias Enoturísticas, su extensa historia y donde podrás degustar sus grandes vinos.



OLEOTURISMO

Campo Real, Colmenar de Oreja, Perales de Tajuña, Titulcia, Villaconejos, Villarejo de Salvanés

Te invitamos a descubrir el oro líquido de nuestras tierras: el aceite de oliva. Un recorrido por la tradición y el paisaje, donde cada gota cuenta la historia de nuestros campos y su gente. Visitarás los campos de olivos, antiguas almazaras donde aprenderás cómo se elabora el preciado aceite y lo podrás degustar realizando catas en las que apreciarás sus matices y sabores.

Campo Real

Aceites Campo Real Dámaso González

Ctra. de Loches, s/n

918 733 317

Disponen de tienda de venta directa y venta on-line. Ofrecen visitas guiadas bajo petición, únicamente en temporada de recolecta (septiembre-octubre).

Sus aceites se caracterizan por su dulzor, adecuados para aquellos paladares que buscan un Aceite de Oliva Virgen Extra de sabor muy suave.

Colmenar de Oreja

Cooperativa Madrileña Campo Santo Cristo

Calle Afuera Tinajeros 26

918 942 537 / 687 564 885

Tienen tienda de venta directa al público. Ofrecen visitas guiadas bajo petición.

Aceite de oliva virgen extra procedente, en su mayoría, de aceitunas de la variedad cornicabra y en menor porcentaje de las variedades manzanilla y picual. En nariz se caracteriza por ser muy aromático y en boca destaca un amargor ligero y un picante algo más intenso. Perfecto para aliñar ensaladas y tomar en crudo.



Perales de Tajuña

La Peraleña

Calle de la Almazara 11

608 258 039

Inscripción visitas: laperalena@gmail.com

Dispone de tienda de venta directa y junto con el Ayuntamiento organiza visitas a sus campos de olivos y almazara.

Aceite de oliva virgen extra coupage, con aromas y sabores diferentes cada temporada. Nuestro zumo de aceituna es el aceite tradicional del pueblo, Virgen Extra equilibrado con frutados verde y maduro, picante y amargo medios. Lleva aproximadamente un 75% de cornicabra y un 22% de manzanilla.

Titulcia

La Aceitera de la Abuela

Calle Aranjuez 6

918 010 007 / 629 276 344

Experiencia de Oleoturismo, venta directa y on-line.

Su aceite procede de olivos de secano cultivados con técnicas de producción ecológicas que proporcionan unas aceitunas ecológicas de excelente calidad y concentración en sabor y aromas. Este sistema de producción se adapta perfectamente a la variedad Cornicabra, mayoritaria en la zona.

Villaconejos

Oleum Laguna

Calle Vicente Martínez Torres s/n

917 654 103

Experiencia de Oleoturismo, venta directa y on-line.

Elaboran unos aceites exquisitos con una presentación de vanguardia. Su experiencia de Oleoturismo te llevará a sus campos y almazara, concluyendo con una cata/curso, donde aprender a valorar y disfrutar de un buen aceite. Su Aceite de Oliva Virgen Extra captura la esencia de la tradición y la calidad. Proveniente de los campos más selectos, se elabora con aceitunas cuidadosamente seleccionadas y con la primera extracción en frío, conservando así su frescura y sabor incomparable. Ideal para tomar en desayunos con pan y tomate, alcachofas de temporada cocidas, con quesos, huevos y pescado blanco.



Vinos y Aceites Laguna

Calle Illescas 5

918 938 196

Experiencia de Oleoturismo, venta directa





y on-line.

Desde que en 1880 don José Laguna iniciara, en su finca paraje de Valdeguerra, el cultivo del olivar y la elaboración de aceite, la familia Laguna ha seguido con la tradición, molturando la aceituna en su propia almazara y cuidando los más de 5.000 olivos propios, donde predomina la variedad cornicabra, y en menor medida, picual, manzanilla y arbequina.

Villarejo de Salvanés

Recespaña

Calle Fray José de San Jacinto 10

918 744 129

Disponen de tienda de venta directa y venta on-line. Experiencias de Oleoturismo de lunes a viernes bajo petición.

Su Aceite de Oliva Virgen Extra se elabora con aceitunas del día, prensadas al inicio del invierno, cuando se concentran la mayor cantidad de componentes aromáticos. Combinan con armonía el intenso sabor de la aceituna verde, hierbas y frutas. Su aroma es complejo, equilibrado, suave y picante. Se recomienda degustarlo en crudo o en tostada con un buen queso curado. En la cocina acompaña todo tipo de platos.

Aceites Pósito

Calle Jacinto Benavente 1

918 742 353 / WhatsApp: 622 921 852

Disponen de tienda de venta directa y venta on-line. Experiencias de Oleoturismo bajo petición telefónica.

Cooperativa que elabora aceite virgen extra con esmero artesanal, molturando aceitunas seleccionadas de diferentes variedades, ofreciendo aceite arbequina, cornicabra, picual, manzanilla y carrasqueño. De excelentes características organolépticas por su fragancia e inigualable sabor, proviene de aceituna recolectadas en olivares de Villarejo de Salvanés.



AGROTURISMO

Ciempozuelos, Chinchón,
Fuentidueña de Tajo, Titulcia

*Pasa un día siendo un granjero o agricultor y aprende
cómo se elaboran los deliciosos productos de la
Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña.*

Ciempozuelos

Quesos Marqués de Mendiola

Camino Hondo del Soto del Parral Km 2

617 067 177

Tienda on-line. Organiza visitas escolares a su granja y fábrica.

Pequeña empresa familiar dedicada a la ganadería y fabricación artesanal de quesos puros de oveja. Todos sus quesos se elaboran con la leche de sus propias ovejas. Tienen un rebaño de 1.000 madres y desde su nacimiento, todos los animales están sometidos a un estricto control sanitario y genealógico, con una alimentación completamente natural. Sus quesos son tiernos, semicurados, curados, añejos, en aceite virgen extra y quesos con romero, además de las variedades bio y sus quesos ecológicos.

Chinchón

Anís de Chinchón. Destilería González Byass

M-311, Km 10

918 730 006

**Desde la Oficina de Turismo de Chinchón se organizan
visitas guiadas a la destilería.**

Anís que procede 100% de la destilación en alambiques del grano de anís verde o matalahúga. Este producto está acogido a la Denominación Geográfica Chinchón. Se elabora siguiendo el método tradicional de destilación de Chinchón y empleando





exclusivamente ingredientes naturales, obteniendo un producto de muy alta calidad. Olor y sabor limpios, intensos y frances a anís destilado.

Fuentidueña de Tajo

Te traigo la huerta

Carretera M-326, Km 2,5

678 718 849

pedidos@tetraigolahuerta.es

Venta directa y on-line. Organizan visitas para grupos escolares.

En su huerta encontrarás las verduras y frutas de temporada que cultivan con todo su esfuerzo y cariño de forma artesanal, colaborando con otros agricultores. Utilizan la técnica regenerativa para tener un suelo vivo y fértil en el que crecen sus plantas.

Titulcia

Más que Tierra

Calle de Aranjuez s/n – M-320

WhatsApp: 623 356 843

Venta directa y on-line. Realizan cursos y talleres para colegios.

Huerta donde cultivan y distribuyen productos de temporada en la Comunidad de Madrid, utilizando solo métodos respetuosos con el medio ambiente. Tienen venta directa de frutas y verduras de temporada, frutos secos, legumbres, miel y aceite de la máxima calidad. Organizan talleres formativos de agricultura, compostaje y medio ambiente en centros escolares y otras instituciones.



NUESTROS SABORES

Anchuelo, Campo Real, Chinchón, Colmenar de Oreja, Estremera, Loeches, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Orusco de Tajuña, Perales de Tajuña, Titulcia, Villar del Olmo, Valdilecha, Villarejo de Salvanés

Restaurantes tradicionales, vanguardistas, de fusión... la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña cuenta con una de las mejores ofertas gastronómicas de la Comunidad de Madrid que se nutre de sus propios vinos y aceites con D.O. de Madrid. En ellos se ofrecen menús típicos de nuestros pueblos, elaborados con productos de Km 0; pero también platos como el cocido madrileño, versionado con productos de nuestra tierra. Una tierra rica bañada por tres ríos que nutren con sus aguas las abundantes huertas de la Comarca de las Vegas que ofrecen todo un surtido de verduras, frutas y hortalizas. Las gentes de la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña elaboran productos artesanales con cuidado y esmero, como quesos, miel y un gran surtido de dulces que se hornean a fuego lento en tahonas tradicionales y artesanas.

Anchuelo

Las gachas y las migas son célebres en toda la Alcarria madrileña, y en Anchuelo encontrarás el acogedor y tradicional Mesón López, donde las elaboran con mimo y esmero para tu deleite.

Campo Real

Aceitunas de Campo Real

Denominación de Calidad de la Comunidad de Madrid en aceites, quesos y aceitunas.

La aceituna de Campo Real, variedad manzanilla, es otro de los productos peculiares que atesora la Comunidad de Madrid. Su secreto reside en el aliño: tomillo, hinojo, orégano, ajo y aromatizantes naturales como el laurel, mejorana o comino, con las que cada productor le otorga un sabor y aroma particular desde

Las Vegas & Alcarria Madrileña



hace más de 200 años. Un resultado magistral que adereza más del 75 % de la producción de aceitunas de mesa que se elaboran en la región, las únicas con denominación de calidad.

En las calles del casco histórico de Campo Real encontrarás multitud de tiendas de encurtidos donde comprar estas aceitunas a granel: Aceitunas Morera, Aceitunas González, Aceitunas Uceda S.L., Aceitunas Hijas de Bernabé C.B., Trilujo Aceitunas y Encurtidos.

Quesos Campo Real

Calle del Ejido 10

918 73 33 79

comercial@quesoscamporeal.com

www.quesoscamporeal.com

Venta directa en tienda y on-line

Castellana de Ganaderos puede considerarse, una de las cooperativas de ganado ovino más importante a nivel nacional. En esta cooperativa

todos los ganaderos están comprometidos con la calidad. Entre sus productos destacan, el excelente Queso de Oveja Campo Real, con un sabor de antaño, pasando por las exquisitas cremas de queso, o el Queso Campo Real conservado en aceite de oliva virgen.

Chinchón

La Villa de Chinchón es un destino gastronómico por excelencia y algunos de sus restaurantes están considerados como de los mejores de toda la Comunidad de Madrid. En sus menús encontrarás auténticas delicias, pero hay tres platos por excelencia que queremos destacar: la sopa de ajos de Chinchón, las judías chinchoneras y los Faroles (ajos finos de Chinchón), un plato de temporada que te recomendamos disfrutar en algunos de sus típicos restaurantes ubicados en su preciosa Plaza Mayor, tales como: La Casa del Pregonero, La Balconada, Café de la Iberia, Virreyna y las Cuevas del Vino, declarado de Interés Turístico y protegido por Patrimonio de la Comunidad de Madrid.

Paseando por sus bellas calles te encontrarás con varias tahonas tradicionales que elaboran dulces típicos como las rosquillas de anís de Chinchón. Pero hay una entrañable tradición que es comprar los dulces elaborados por las monjas del Convento de Las Clarisas. Llamas al timbre, dentro de su horario, y te atienden las monjas directamente en su tienda en el interior del convento.





Colmenar de Oreja

Esta Villa de Madrid esconde una preciosa Plaza Mayor, típicamente castellana, donde se encuentran restaurantes donde disfrutar del menú tradicional colmenarete, elaborado con productos de Km 0 de Colmenar de Oreja, y, compuesto por pozas (pan candeal relleno de tomate, cebolla y escabeche), ternera al desarreglo y patatas chulas. Ven a disfrutar de estas delicias en sus bonitos restaurantes, tales como Crescencio, El Palique, La Cantina J. Mingo, Casa Pepe y la Bodega Museo Narciso Figueroa, donde podrás comer dentro de grandes tinajas de barro.

Y de postre no te puedes marchar sin probar las Pelotas de Fraile y ayudar a la digestión con un limoncillo, productos típicos de los obradores de Colmenar de Oreja tales como el Obrador - Panadería Daniel.

Otra delicia es venir a tomarte un aperitivo con los vermús de Bodegas Peral & Bodega Pedro García, o, con cualquiera de sus excelentes vinos de sus numerosas bodegas con oferta enoturística.

Estremera

Miel de Mario

649 189 305

mariomoreno@lamieldemario.es
www.lamieldemario.es

Venta on-line

Sus abejas recolectan y maduran la miel pecoreando un sinfín de plantas que nacen en los montes alcarreños, entre las que destacan

el romero, el espliego, el tomillo, aliagas, robles y encinas. Personalizan tarros de miel para eventos (bautizos, comuniones, bodas, etc.).

Loeches

Mermeladas y Delicias Carmelitanas

Pedidos on-line y por teléfono

918 86 73 70

obradordeсанjose@gmail.com

www.mermeladasartesanasdelconvento.blogspot.com

Las monjas de esta congregación ponen a vuestra disposición sus mermeladas y dulces, elaborados de forma totalmente artesanal. En ellas encontrarás fruta y azúcar, nada más. Sin conservantes ni colorantes. Todo para ofrecerte un dulce momento: en el desayuno, en el aperitivo o en cualquier comida, o, como un sencillo regalo para tus seres queridos que podrás personalizar.

Morata de Tajuña

En Morata de Tajuña las estrellas de la gastronomía son los asados y platos castellanos, tales como las migas, los callos, el cocido madrileño y la típica olla ribereña - un cocido de garbanzos con manitas de cerdo -, que podrás disfrutar en típicos mesones, como el Mesón Licinia y el Mesón El Cid, que alberga también un Museo Etnográfico y el Museo de la Guerra Civil española y de la posguerra, ya que en este municipio se desarrolló la Batalla del Jarama en 1937.

Pero la estrella indiscutible en la gastronomía de Morata de Tajuña son sus célebres Palmeritas

de Chocolate, cuyo secreto radica en una masa con mucho almíbar. Las hay de chocolate negro y blanco y de otros múltiples sabores como pistacho, turrón, etc. Las podrás comprar en sus numerosas pastelerías: Pastelería Real, Pastelería de la Torre, La Dulcería Morata, Paco-Pan, El Conejo, Panificadora Morateña, Obrador El Carmen.



Nuevo Baztán

En la Villa de Nuevo Baztán con su bello palacio, se encuentra LaRED Mercado, el nuevo lugar de moda para los fines de semana de la alcarria madrileña. Un sitio chic donde se mezcla artesanía, gastronomía y actividades. El epicentro gastronómico del mercado, LaRED Cantina, invita a degustar delicias locales, seduciendo a los paladares con exquisitas tapas caseras, cervezas artesanales, vinos locales y los irresistibles Goyenejos, una torrija de brioche casero sumergido en leche aromatizada con cítricos, canela y anís. Otros sabores auténticos de Nuevo Baztán son sus cocidos en pucheros de barro individuales y las barbacoas en horno de leña que podrás disfrutar en locales como la Casa Vieja El Abuelo.

Orusco de Tajuña

Su huerta es célebre por sus tomates y en la tienda Ibericoteca en la calle Mayor 13, podrás comprarlos junto con otros productos locales tales como vinos, chacinas, encurtidos y dulces. También hacen pedidos on-line.

Perales de Tajuña

Aquí se pueden degustar uno de los mejores callos a la madrileña de toda la Comunidad de Madrid y también del pisto de la abuela Juani. Una cocina tradicional de mercado que podrás disfrutar en los acoyedores salones del Lagar de Nemesio.

Titulcia

En los campos de Titulcia bañados por el río Jarama, abundan los conejos con los que se prepara el típico conejo al cazador que podrás disfrutar en sitios como Casa Miró.

Villar del Olmo

El bonito pueblo blanco de Villar del Olmo elabora con mimo su cocido villareño que se caracteriza por llevar albóndigas y que podrás disfrutar en locales como el Asador Mazanero.

Valdilecha

Rodeado de su bonito pinar, Valdilecha esconde una oferta gastronómica y hotelera sorprendentes, donde disfrutar del cuarto de cordero lechal D.O., o su solomillo de vaca nacional "pulido", preparados a fuego lento en el horno de leña del Asador La Ochava.

Villarejo de Salvanés

La Villa de Villarejo de Salvanés con su majestuosa Torre del Homenaje esconde delicias culinarias como la tortilla en caldo, las mollejas y las judías con liebre o perdiz. En los postres, destacan las célebres rosquillas de la Tía Javiera, los muertos, las pastafloras, las cañas, los horneazos o las torrijas. Podrás disfrutar de todos estos platos en sus establecimientos del Restaurante Casa Pichi y el Restaurante-Gastrobar Carmelo.





FIESTAS CON SABOR

**Ambite, Colmenar de Oreja,
Fuentidueña de Tajo, Morata
de Tajuña, Nuevo Baztán,
Olmeda de las Fuentes,
Pezuela de las Torres**

Los deliciosos productos de la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña cuentan con sus propias fiestas que te invitamos a disfrutar y degustar.

Tortilla Ambiteña

Ambite. San Blas. 3 de febrero

El 3 de febrero, festividad de San Blas, se come la Tortilla Ambiteña, acompañándola siempre con limonada.

Feria del Vino

Colmenar de Oreja. Finales de mayo

Celebrada el último fin de semana de mayo en la bonita plaza Mayor de Colmenar de Oreja, representa una buena oportunidad para degustar los vinos de las bodegas de esta Villa, acompañados de ricas tapas de productos locales. Se organizan conciertos, rutas de senderismo por los viñedos y catas de vinos para todos los públicos.

Festival de la Lavanda

Pezuela de las Torres. Finales de junio

Junto al mercadillo de la lavanda y las actuaciones musicales el principal reclamo es poder pasearse vestido de blanco por los hermosos campos de lavanda que rodean Pezuela de las Torres y que a finales de junio teñen de malva.



Gran Tortillada

Olmeda de las Fuentes. Cristo del Olivo. 4º domingo de septiembre

Gran tortillada hecha por la noche, con lumbres de leña, en la Plaza de la Villa. También en estos días se hacen concursos de fachadas, y esta es la causa de que el pueblo esté siempre engalanado con macetas en los balcones.

Talleres gastronómicos "Goyenechef". La cocina Ilustrada en la época de Goyeneche

Nuevo Baztán. Octubre

Un viaje a la época de la Ilustración vista desde los fogones, que contextualiza y acerca el momento histórico en el que se enmarcó la vida y obra de Juan de Goyeneche. Cuatro talleres gastronómicos que acercarán de manera práctica y lúdica la cocina de esta

época histórica a través de una selección de recetas representativas del momento.

Fiestas de San Andrés

Fuentidueña de Tajo. Finales de noviembre

Se organizan verbenas, juegos y concursos y sobre todo las tradicionales gachas de matanza en las que participan todos los vecinos del municipio.

Feria de las Palmeritas de Chocolate

Morata de Tajuña. Mediados de diciembre

Las palmeritas de Morata han ganado tal fama que los fines de semana reciben visitas de gente venida de toda la Comunidad de Madrid, para comprar este afamado dulce. La feria tiene lugar en la plaza Mayor donde se podrán adquirir estos corazones dulces elaborados en las pastelerías de Morata de Tajuña.







Sierra Norte

Sierra de Guadarrama

Sierra Oeste

Las Vegas & Alcarria Madrileña

Madrid Capital



Villas de Madrid

1. Chinchón
2. Colmenar de Oreja
3. Villarejo de Salvanés
4. Nuevo Baztán



Ciudades Patrimonio de la Humanidad

1. San Lorenzo de El Escorial
2. Aranjuez
3. Alcalá de Henares

www.turismomadrid.es

www.madrural.com

www.vegasyalcarriamadrid.com

