

GUÍA DE RESTAURANTES 2026



CON SOLERA
DE MADRID

EL BUEN HACER GASTRONÓMICO REFLEJADO EN
LA SELECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS
CON ENTRE 50 Y 100 AÑOS DE VIDA

PATROCINA:



Comunidad
de Madrid

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D

CARTA DEL PRESIDENTE

PRESIDENT'S LETTER



75 razones para saborear la tradición

La guía de establecimientos “Con Solera” que presentamos hoy, es el tributo del equipo de Hostelería Madrid a todos esos establecimientos hosteleros con más de 50 años de recorrido que atesoran toda una vida de buen hacer gastronómico.

Una exclusiva selección que incluye bares, cervecerías, cafeterías, restaurantes y casas de comidas, que han encontrado el equilibrio perfecto entre tradición y vanguardia y que son el mejor ejemplo de sostenibilidad.

Mejoran con el paso del tiempo superando crisis y modas pasajeras, sin renunciar a lo que es la base de su éxito: calidad de producto y servicio, familiaridad y cercanía con personas al frente para atender y dar la bienvenida.

Si mantener un negocio de hostelería de año en año es complicado, superar medio siglo de vida es una verdadera heroicidad que solo se logra con compromiso, voluntad de mejora e innovación, adaptando las instalaciones, apostando por la calidad y por la digitalización.

Estos establecimientos atraen por igual a vecinos y visitantes nacionales e internacionales porque son auténticos y nunca fallan. Son pasado, presente y futuro, reconocidos y reconocibles y siguen ahí distribuidos a lo largo de los barrios y municipios madrileños viendo pasar el tiempo.

Por todo ello, un año más, queremos poner en valor estos 75 espacios únicos e imprescindibles que forman parte de nuestra historia por méritos propios: los “Con Solera” de Hostelería Madrid.

75 reasons to savor tradition

The “Con Solera” guide to establishments that we present today is a tribute from the Hostelería Madrid team to all those hospitality establishments with more than 50 years of history that treasure a lifetime of gastronomic expertise.

An exclusive selection that includes bars, breweries, cafes, restaurants and traditional eateries, which have found the perfect balance between tradition and innovation and which are the finest example of sustainability.

They improve with the passing of time, overcoming crises and passing trends, without renouncing what lies at the heart of their success: the quality of their products and service, familiarity and closeness, with people at the helm ready to look after you and give you a warm welcome.

If maintaining a hospitality business from one year to the next is challenging, surviving for more than half a century is a true feat, achieved only through commitment and a willingness to improve and innovate, adapting facilities, investing in quality and embracing digitalisation.

These establishments attract locals and national and international visitors alike because they are authentic and never disappoint. They are the past, present and future, renowned and recognisable, and they remain there, scattered throughout Madrid's neighbourhoods and municipalities, watching time go by.

For all these reasons, once again this year, we wish to highlight the value of these 75 unique and essential spaces that form part of our history by their own merits: the “Con Solera” of Hostelería Madrid.



ÍNDICE
INDEX

PÁGINA
5
PAGE

CATEGORÍAS
CATEGORIES

PÁGINA
9
PAGE

MAPAS
MAPS

PÁGINA
21
PAGE

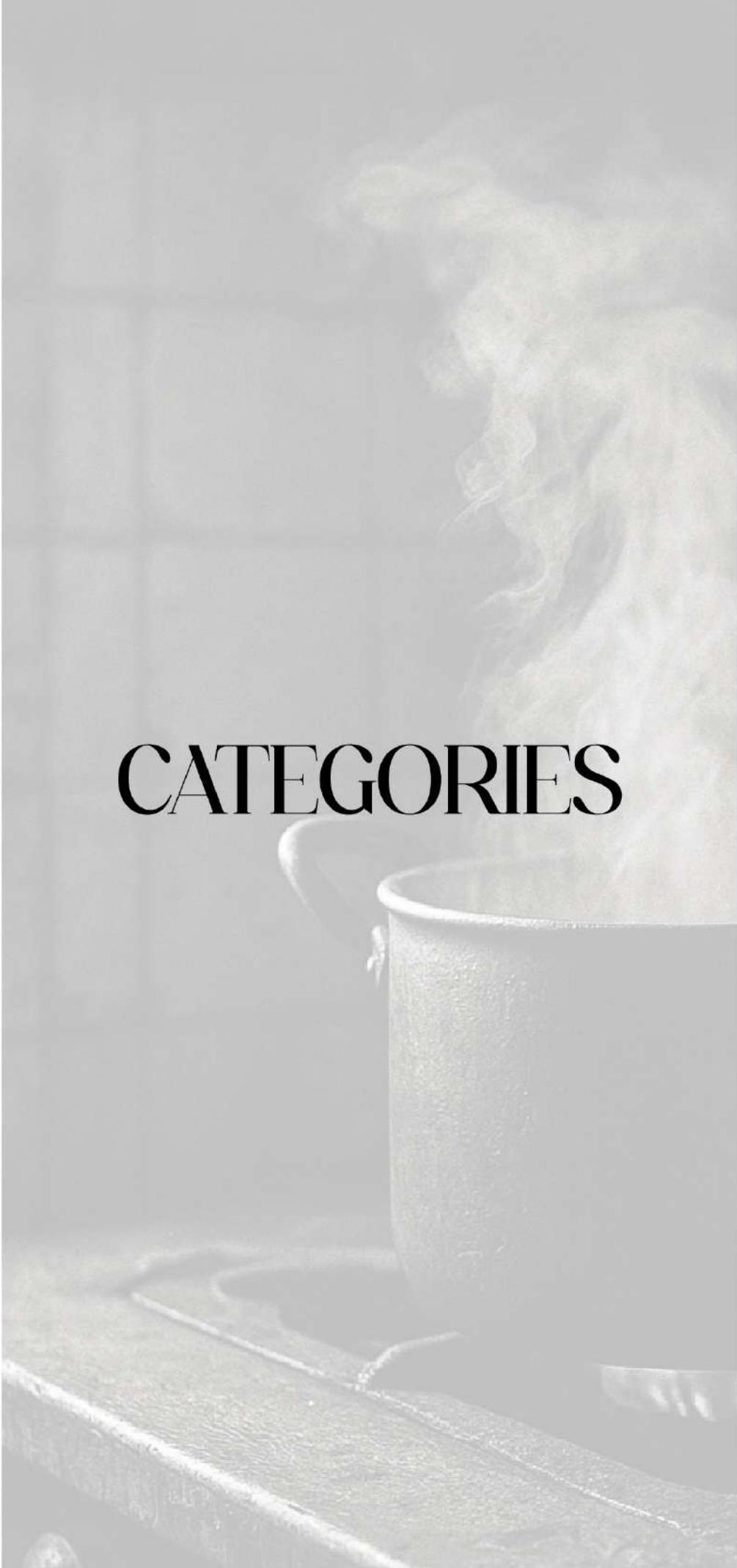
RESTAURANTES
RESTAURANTS

PÁGINA
99
PAGE

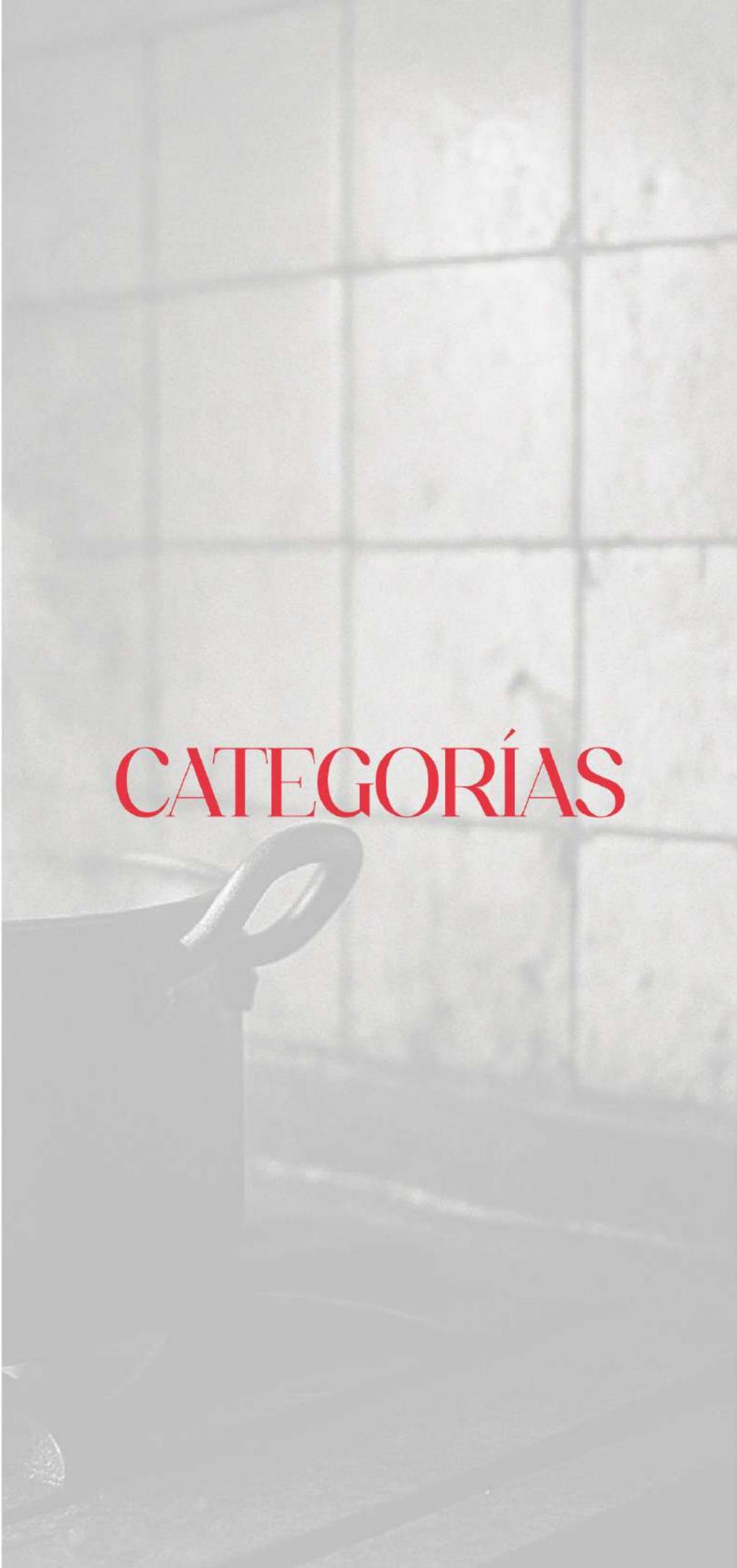
CULTURA EN LA
GASTRONOMÍA MADRILEÑA
CULTURE IN MADRID'S
GASTRONOMY

PÁGINA
115
PAGE

DIRECTORIO
DIRECTORY



CATEGORIES



CATEGORÍAS

CATEGORÍAS

De cuchara

Comida reconfortante cuyas preparaciones respetan los tiempos de cocinado en ollas desde las que se sirven caldos, potajes y sopas que recuerdan el cariño de una abuela.

Conservas y embutidos

Ahumados, salazones y encurtidos complementados con jamón, cecina, chorizo, longaniza o morcilla, y una selección de latas propia de la casa.

Arroces

Variedades de recetas en las que el arroz es el protagonista, integrando conejo, carne, marisco, pescado o verduras y eventualmente incluyen fideuá y la negra con tinta de calamar.

Carne

Parrillas y asadores donde el conocimiento y el trato adecuado, principalmente de cortes vacunos y de buey, consiguen un resultado especial.

Pescado

La frescura y la calidad del género son el punto de partida para resaltar los sabores del mar a través de diferentes técnicas y la elaboración de variedad de recetas.

Huerta

Conceptos como productos de temporada, kilómetro cero y cocina de mercado son desarrollados día a día para destacar vegetales y hortalizas cultivadas cuanto más cerca mejor.

Moderno

Establecimientos caracterizados por realizar propuestas vanguardistas en su gastronomía, servicio, decoración o ambiente.

Tradicional

Experiencias que trascienden generacionalmente en los comensales, particularmente por lo que respecta al trato del personal y el servicio recibido en sala.

Cocina madrileña

Destacados por incluir en su carta platos icónicos de la gastronomía local tales como cocido, callos, patatas bravas, bocadillo de calamares o huevos rotos.

Cocina española

Su oferta está caracterizada por los platos emblemáticos de las principales regiones del país, proponiendo un viaje gastronómico sin necesidad de desplazamientos.

Taberna y bar

Locales con sabor típico y de barrio, ideales para que rondas de cañas y vinos de la casa den paso a raciones para compartir.

Menú del día

Propuesta para elegir 2 platos, uno entre 3 primeros y otro entre 3 segundos, que por un precio cerrado adicionalmente incluye una bebida y café o postre.

Terraza

Sus instalaciones cuentan con un espacio a cielo abierto, frecuentemente a pie de calle, que favorece el desarrollo de conversaciones y respirar el aire fresco.

De sumiller

Ofrece la atención personalizada de un experto en vinos que recomendará la mejor selección de la bodega para armonizar con los alimentos elegidos.

CATEGORIES

Spoon dishes

Comforting food whose preparations respect the cooking times in pots from which broths, stews and soups are served, reminiscent of a grandmother's love.

Preserved food and cured meats

Smoked, salted and pickled meats complemented with ham, cecina, chorizo, sausage or black pudding, and a selection of their own tins.

Rice dishes

A variety of recipes in which rice is the main ingredient, integrating rabbit, meat, seafood, fish or vegetables, and possibly including fideuá (noodle) and black rice with squid ink.

Meat

Grills and rotisseries where knowledge and proper treatment of the products, mainly of beef and veal cuts, achieve an exceptional result.

Fish

The freshness and quality of the fish are the starting point to highlight the flavours of the sea through different techniques and the elaboration of a variety of recipes.

Vegetable garden

Concepts such as seasonal produce, zero kilometre and market cuisine are developed on a daily basis to highlight vegetables and greens grown as close as possible.

Modern

Establishments characterised by avant-garde proposals in their gastronomy, service, decor or the ambiance.

Traditional

Experiences that transcend generations with the diners, particularly with regard to the personnel's treatment and the service received in the dining room.

Madrid style cuisine

They are renowned for including in their menu iconic dishes from the local gastronomy such as cocido(stew), callos (tripe), patatas bravas (spicy potatoes), bocadillo de calamares (calamari sandwich) or huevos rotos (broken eggs).

Spanish cuisine

Its culinary offerings is characterised by emblematic dishes from the main regions of the country, offering a gastronomic journey without the need to travel.

Tavern and bar

Typical and neighbourhood flavoured premises, ideal for rounds of beers and house wines that give way to sharing dishes

Menu of the day

Proposal to choose 2 dishes, one from 3 starters and another from 3 mains, for a fixed price additionally including a drink and coffee or dessert.

Terrace

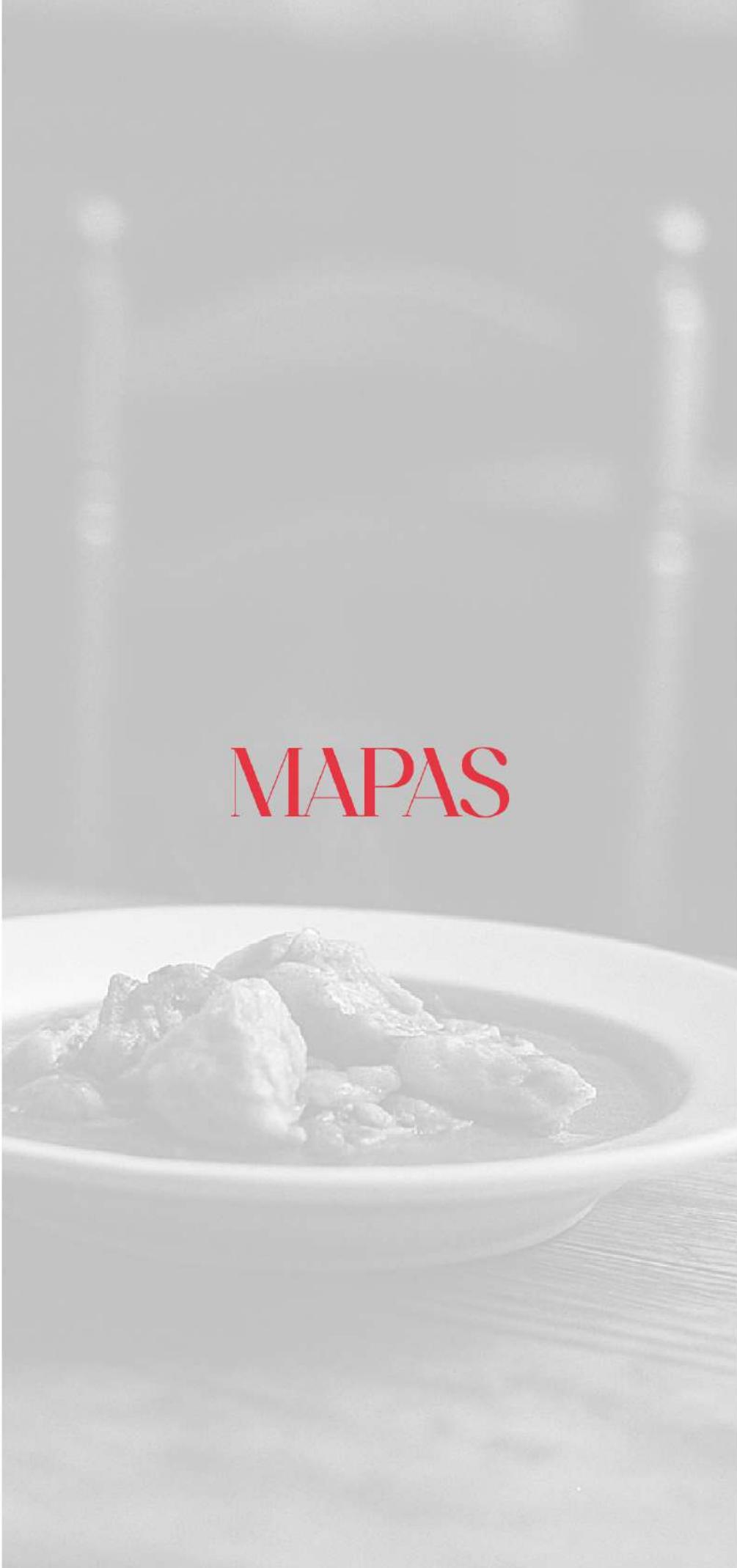
Its facilities have an open-air space, often at street level, which is conducive to conversations and fresh air.

Sommelier

Offers the personalised attention of a wine expert who will recommend the best selection from the wine cellar to harmonise with the food chosen.

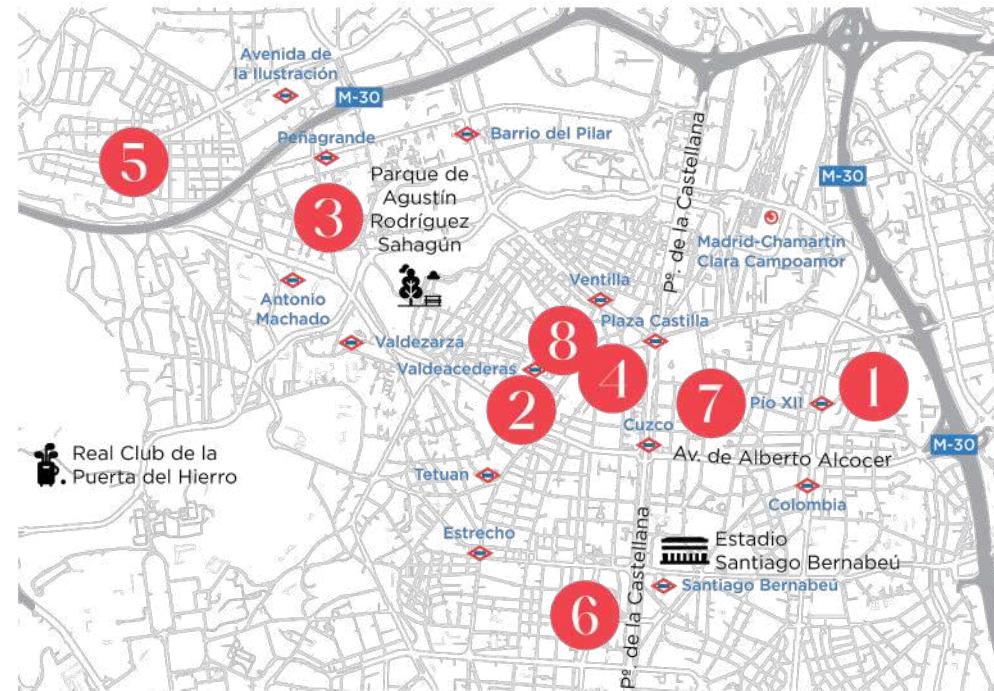


MAPS



MAPAS

NORTE NORTH



50 1 | Bar Restaurante Estébanez

C/ del Torpedero Tucumán, 28

52 2 | Cafetería Nebraska

C/ de Bravo Murillo, 291

61 3 | Casa Pepe

C/ de Celanova, 19

28 4 | Casa Sotero

C/ de José Castán Tobeñas, 1

72 5 | Restaurante Casa Mariano

C/ de las Islas Aleutianas, 5

77 6 | Restaurante O'Pazo

C/ de la Reina Mercedes, 20

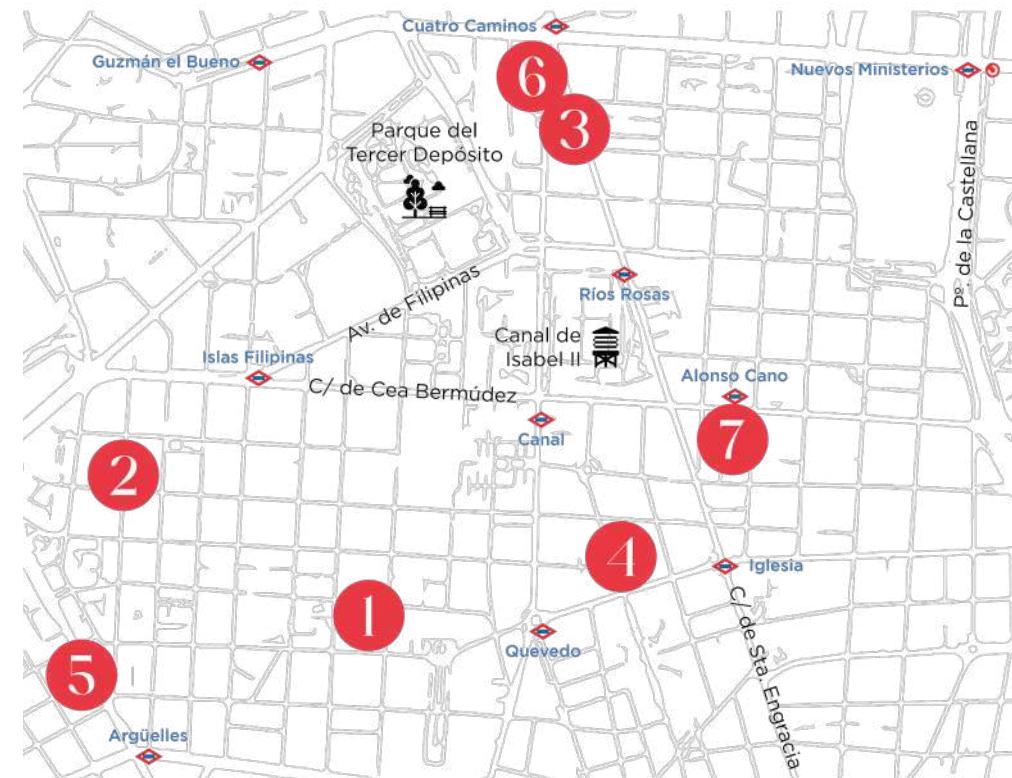
83 7 | Restaurante Sacha

C/ de Juan Hurtado de Mendoza, 11, Posterior, Zona Ajardinada

84 8 | Restaurante Sotero

C/ Manuel Marchamalo, 12

CHAMBERÍ CHAMBERI



31 1 | Casa Ricardo

C/ de Fernando el Católico, 31

87 2 | Hamburguesería Don Oso

C/ de Donoso Cortés, 90

37 3 | La Gran Tasca

C/ de Sta. Engracia, 161

45 4 | La Mina

C/ del Gral. Álvarez de Castro, 8

29 5 | Manolo 1934 Bar-Restaurante S.L.

C/ de la Princesa, 83

51 6 | Marisquería Norte Sur

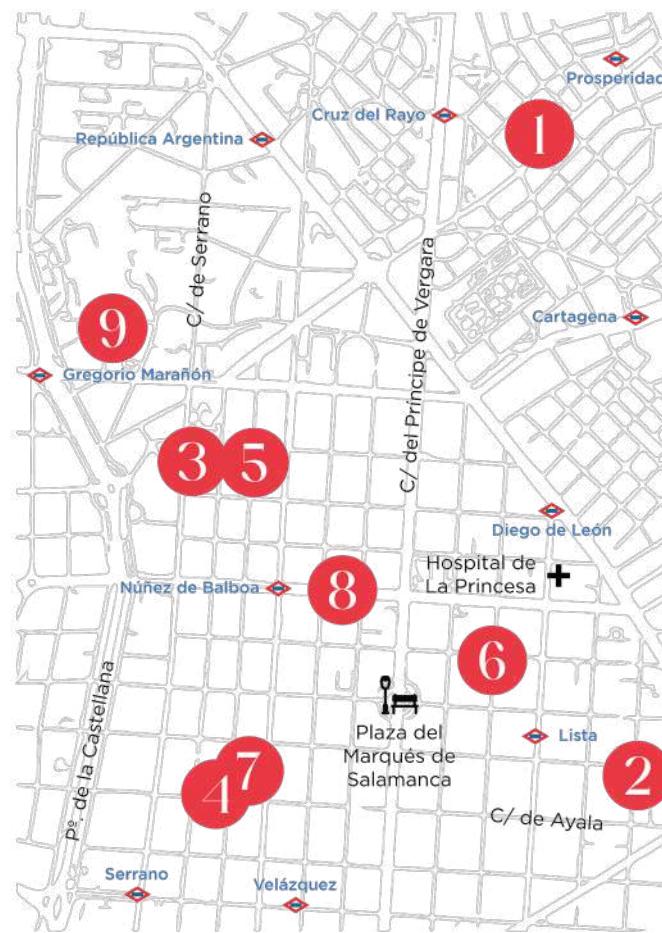
C/ de Bravo Murillo, 97

47 7 | Restaurante los Arcos de Ponzano

C/ de Ponzano, 16

BARRIO DE SALAMANCA

SALAMANCA NEIGHBORHOOD



43 1 | Casa Emilio
C/ de López de Hoyos, 98

97 2 | El Pescador
C/ de José Ortega y Gasset, 75

67 3 | Hevia
C/ de Serrano, 118

63 4 | Jurucha Madrid
C/ de Ayala, 19

80 5 | La Armonía
C/ del Gral. Oráa, 18

44 6 | Marisquería el Cantábrico
C/ de Padilla, 39

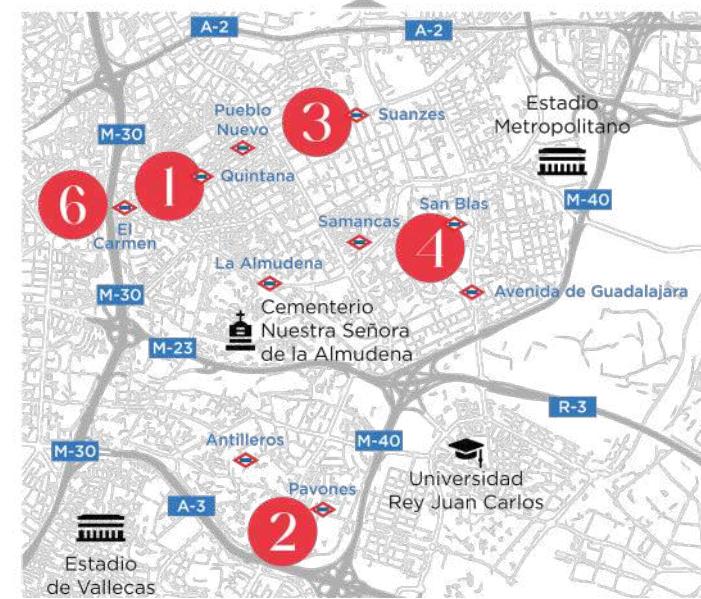
89 7 | Restaurante O'Caldiño
C/ de Lagasca, 74

90 8 | Restaurante St. James Juan Bravo | Arrocería Madrid
C/ de Juan Bravo, 26

91 9 | Zalacaín
C/ de Álvarez de Baena, 4

ESTE

EAST



65 1 | Bar Docamar
C/ de Alcalá, 337

96 2 | Bar Rama
C/ de la Encomienda de Palacios, 294

75 3 | Cervecería Hevia
C/ Alcalá, 440, Local

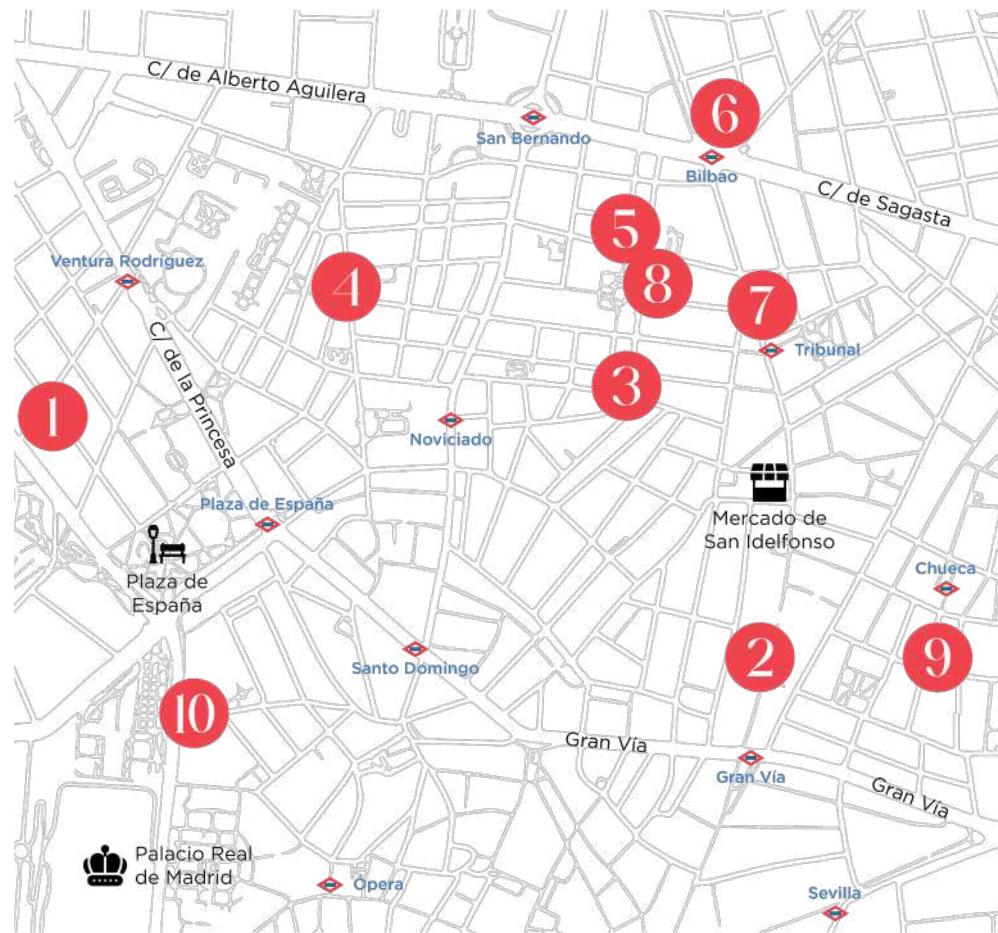
94 4 | Mesón Gallego San Blas
C/ de la Masilla, 5

86 5 | Restaurante Miño
C/ de Sta. Virgilia, 31

48 6 | Taberna la Tinta
C/ de Alejandro González, 7

CENTRO

DOWNTOWN AREA



24 1 | Café Viena

C/ de Luisa Fernanda, 23

49 2 | Cafetería la Austriaca

C/ de San Onofre, 3

25 3 | Casa Camacho

C/ de San Andrés, 4

32 4 | El Cangrejero

C/ de Amaniel, 25

62 5 | El Pico 1962

C/ del Divino Pastor, 12

39 6 | Mesón Oro y Plata

Gta. de Bilbao, 3

79 7 | Peña Cruz

C/ de Fuencarral, 86

76 8 | Restaurante Cabreira

C/ de Ruiz, 2

82 9 | Restaurante el Bierzo

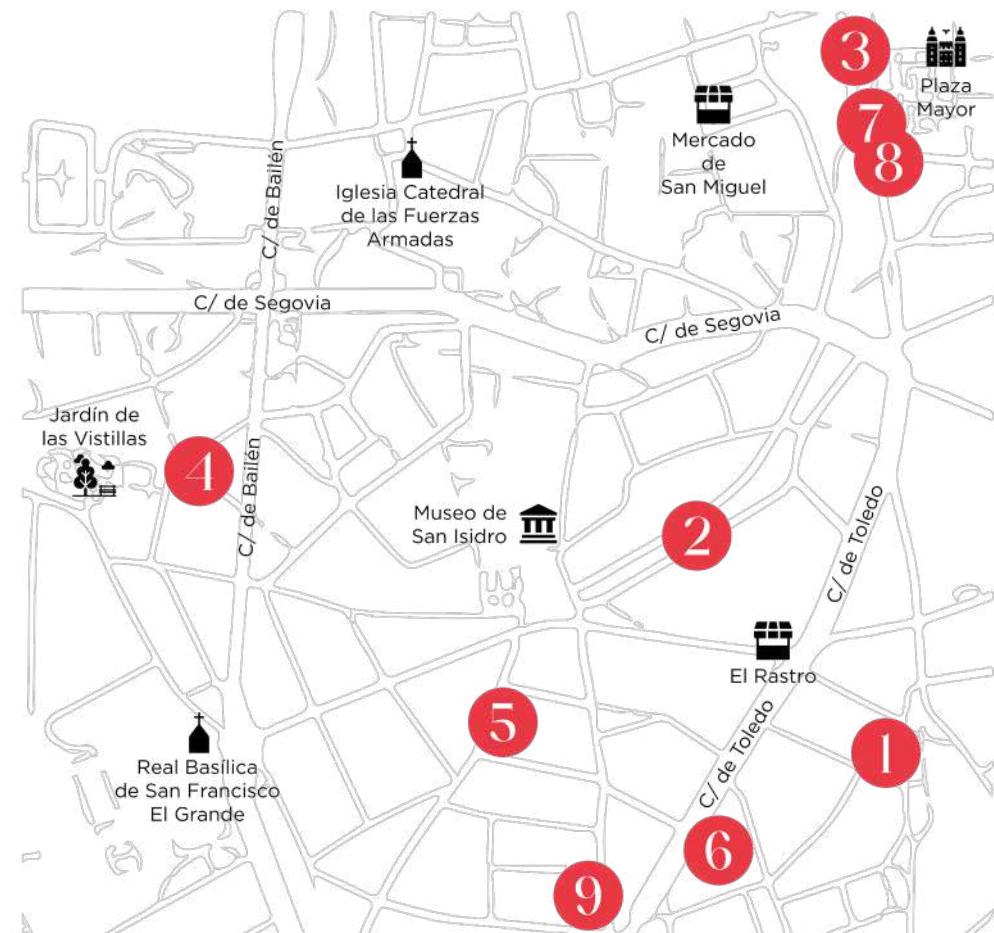
C/ de Barbieri, 16

64 10 | Restaurante la Mi Venta

Pza. de la Marina Española, 7

LATINA

LATINA



36 1 | Casa Amadeo los Caracoles

Pza. de Casorro, 18

92 2 | Casa Lucio

C/ de la Cava Baja, 35

33 3 | Casa Rua

C/ de Ciudad Rodrigo, 3

54 4 | Corral de la Morería

C/ de la Morería, 17

57 5 | La Copita Asturiana

C/ de Tabernillas, 13

59 6 | Marisquería la Paloma

C/ de Toledo, 85

60 7 | Mesón de la Tortilla

Cava de San Miguel, 15

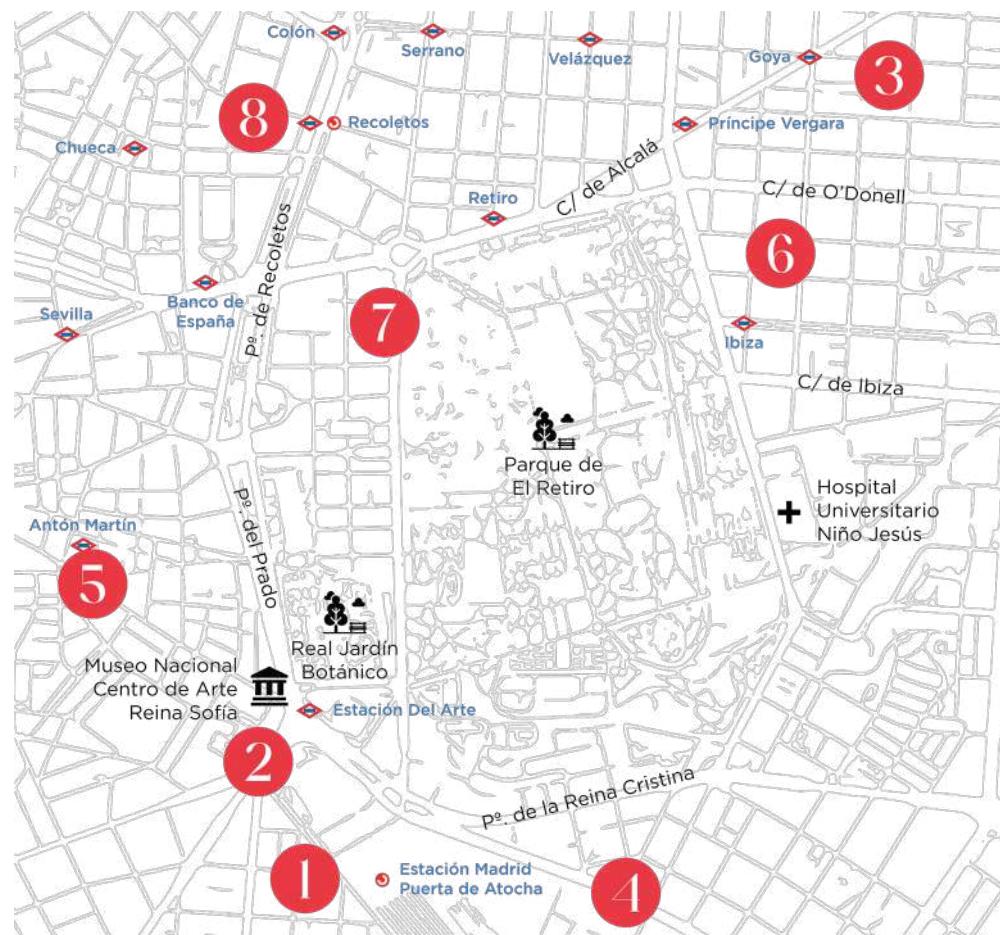
69 8 | Mesón del Champiñón

Cava de San Miguel, 17

38 9 | Muñiz

C/ de Calatrava, 3

ENTORNO PARQUE RETIRO RETIRIO PARK AREA



95 1 | Bar Cafetería el Andén

C/ de Tortosa, 9

46 2 | Bar el Brillante

Pza. del Emperador Carlos V, 8

53 3 | Bar los Torreznos

C/ de Goya, 88

30 4 | Bodegas Casas

Av. de la Ciudad de Barcelona, 57

66 5 | Grupo la Muñoz

C/ de Atocha, 54

26 6 | La Castela

C/ del Dr. Castelo, 22

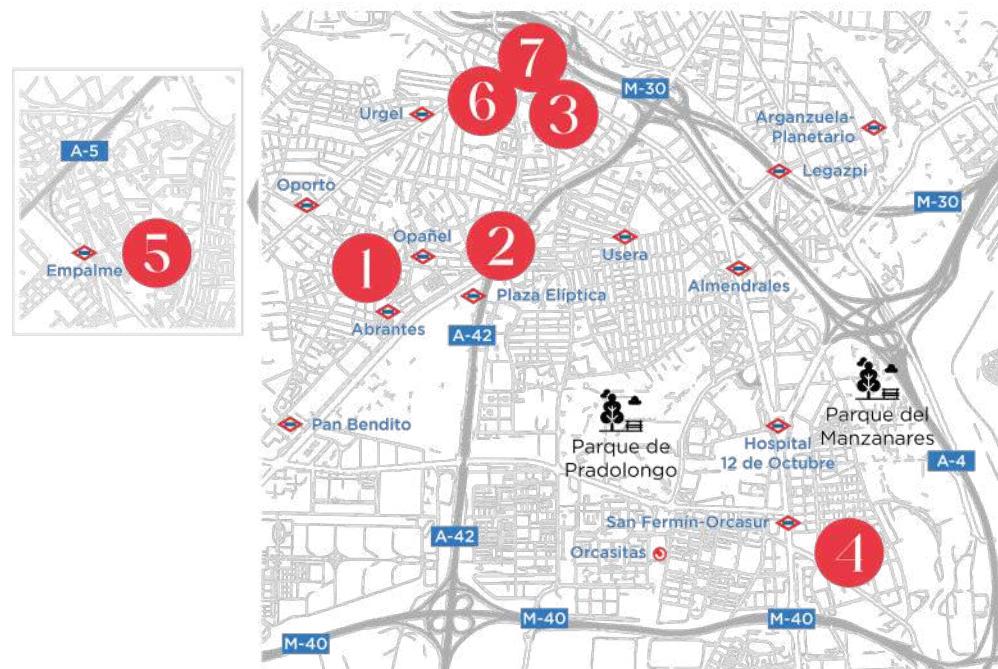
40 7 | Restaurante Horcher

C/ de Alfonso XII, 6

73 8 | Restaurante la Castafiore

C/ Marqués de Monasterio, 5

SUR SOUTH



23 1 | Bar Alfonsillo

Cam. Viejo de Leganés, 98

70 2 | Bar Cafetería Yakarta

Av. de Oporto, 2

58 3 | Bar Julvis

C/ Antonio Vicent, 37

71 4 | Bodega Sanz Casa Miguel

Av. de los Fueros, 49

74 5 | Café D'oc

C/ de Maqueda, 117, Planta Baja

56 6 | Casa Enriqueta

C/ del Gral. Ricardos, 19

88 7 | Marisquería Melgar

C/ de Antonio López, 5

NOROESTE NORTH-WEST



85 1 | Bodega la Salud

C/ Jesús Gil González, 36, Pozuelo de Alarcón

27 2 | El Mesón de Fuencarral

Ctra. de Colmenar Viejo (M607) Km. 14,5, Salida 15, Fuencarral-El Pardo

55 3 | Félix el Segoviano

P.º de los Españoles, 9, Navacerrada

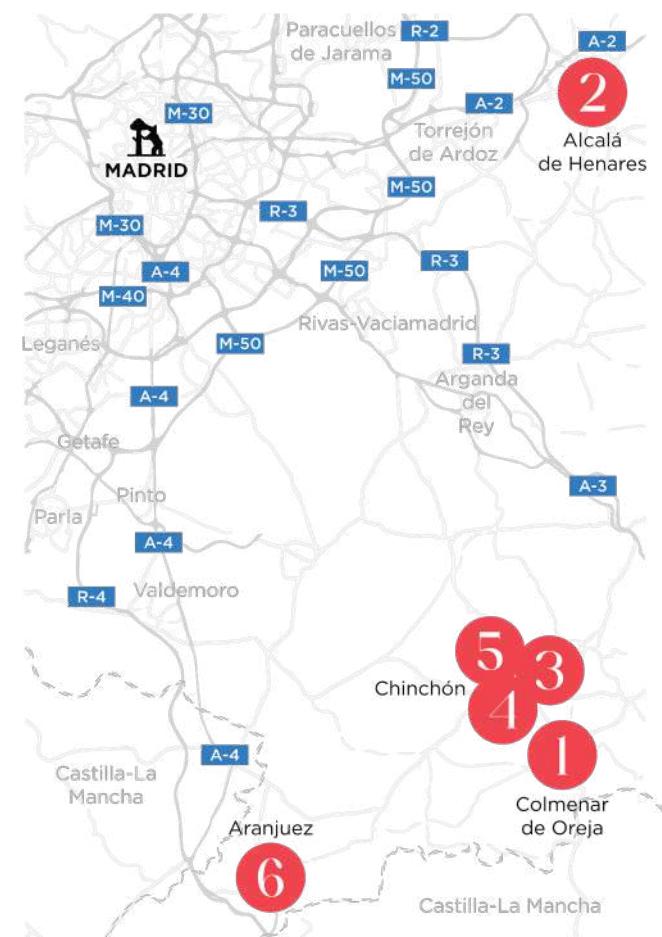
34 4 | Mesón Maito Restaurante

P.º de los Álamos, 5, Miraflores de la Sierra

42 5 | Restaurante Alaska

Pza. San Lorenzo, 4, San Lorenzo de El Escorial

SURESTE SOUTH-EAST



41 1 | Casa Pepe – Dosherma

Pza. Mayor, 20, Colmenar de Oreja

78 2 | Las Cuadras de Rocinante

C/ Carmen Calzado, 1, Alcalá de Henares

68 3 | Mesón Cuevas del Vino

C/ de Benito Hortelano, 13, Chinchón

93 4 | Mesón de la Virreina

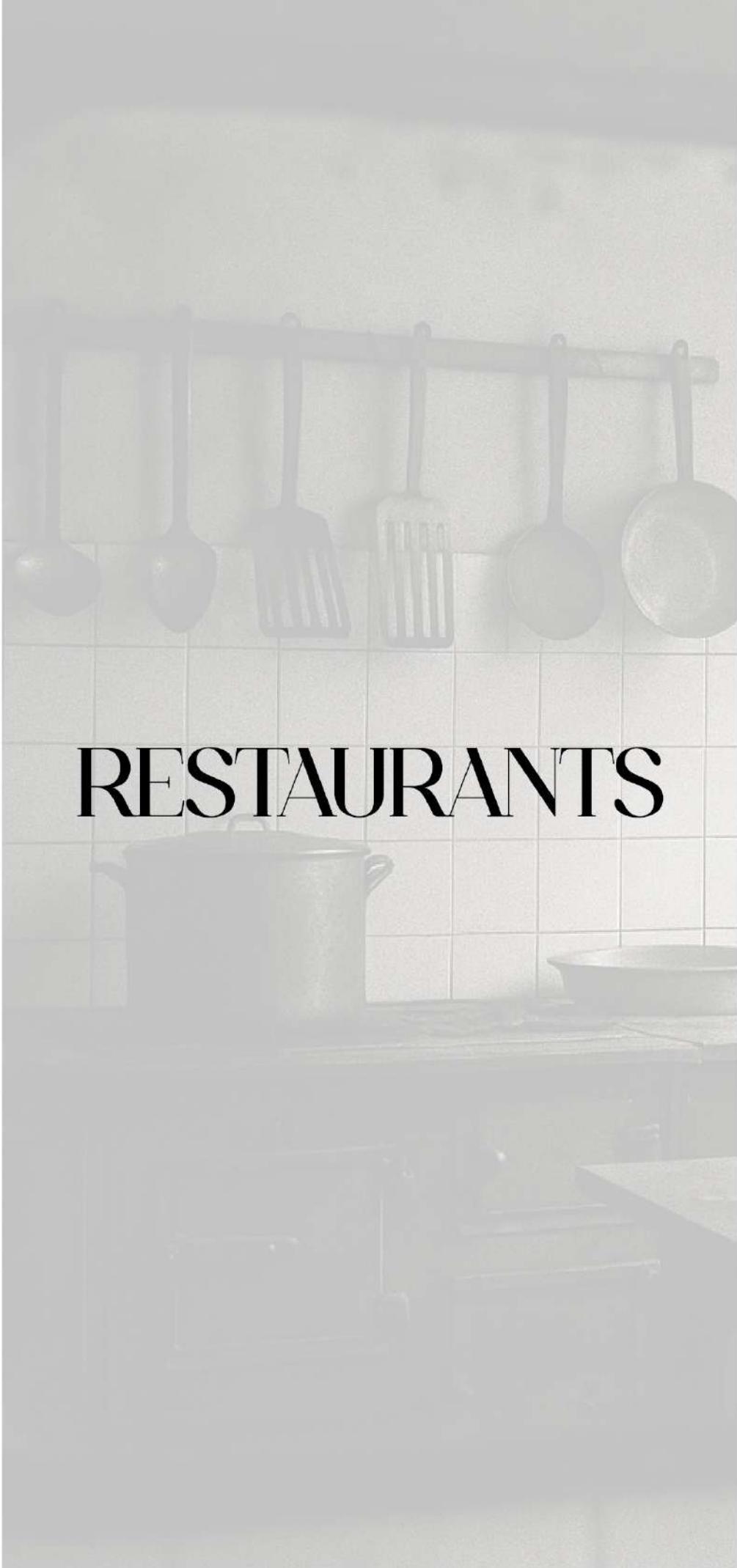
Pza. Mayor, 28, Chinchón

81 5 | Mesón Quiñones Cuevas del Murciélagos

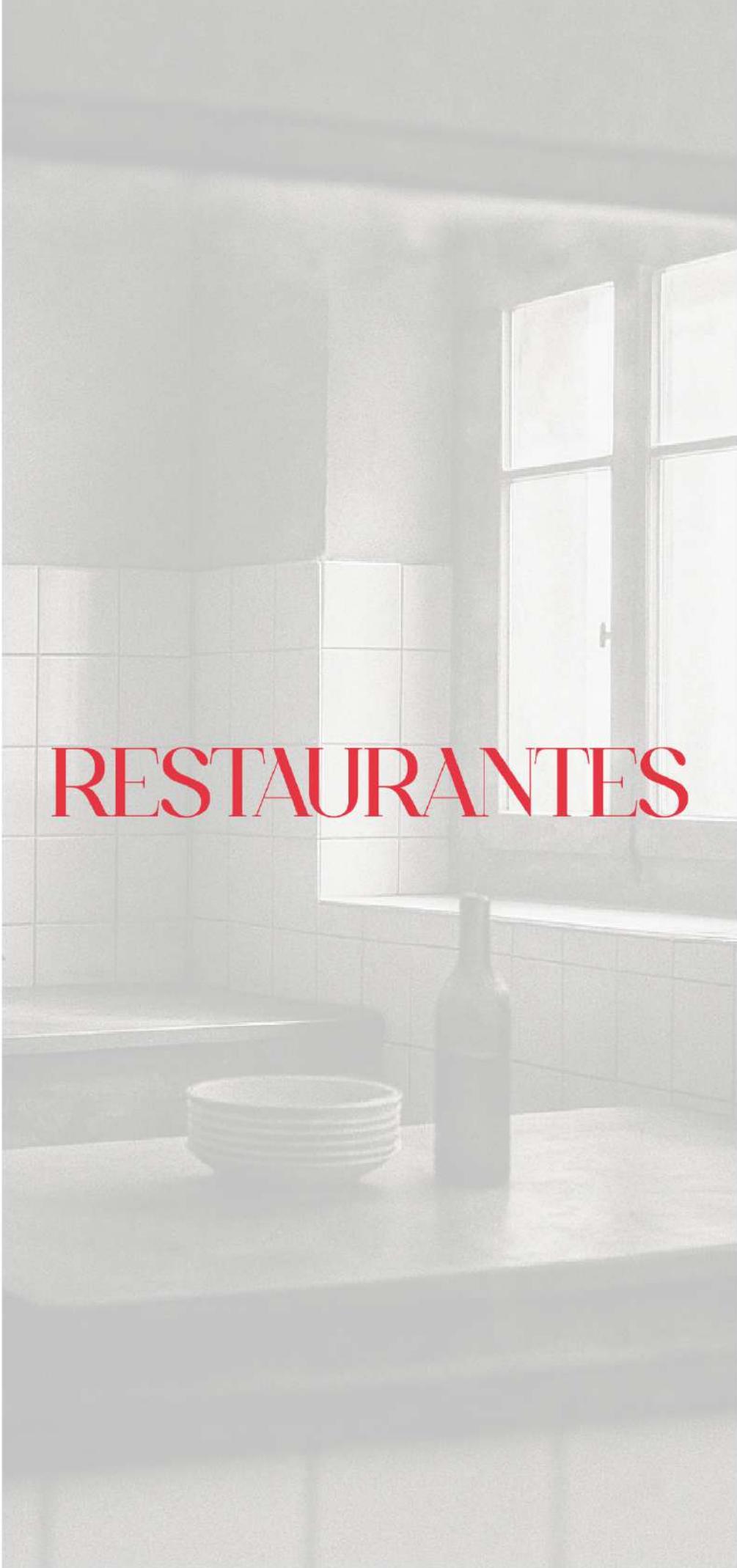
C/ de Quiñones, 20, Chinchón

35 6 | Restaurante en Aranjuez de Cocina Tradicional Madrid | Casa Pablo

C/ del Almíbar, 42, Aranjuez



RESTAURANTS



RESTAURANTES

ZONAS CON SOLERA



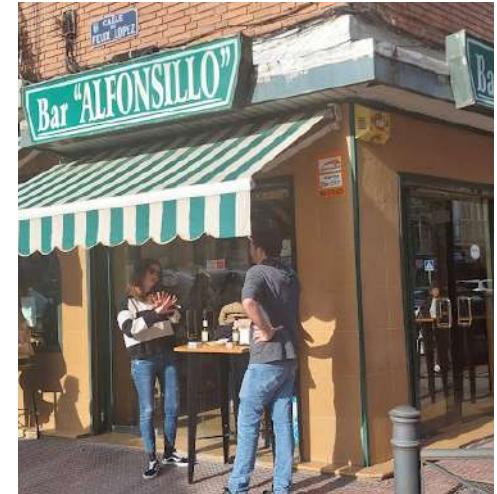
CON SOLERA AREAS

BAR ALFONSILLO

620 48 23 46
Cam. Viejo de Leganés, 98

El más antiguo de Carabanchel

Fundado en 1927, después de casi un siglo de historia es un testigo vivo de la vida del barrio. Nació en tiempos difíciles, cuando el abuelo de Alfonso abrió sus puertas, entre campos de trigo y vaquerías, atendiendo a vecinos y obreros que pagaban, cuando no había dinero, con productos del huerto. Aquel espíritu solidario marcó el carácter del local, que con los años se convirtió en punto de encuentro de varias generaciones. Hoy, Alfonso mantiene la tradición familiar con la misma cercanía y autenticidad que aprendió de su padre y su abuelo, la oreja con salsa brava sigue siendo su plato más célebre, acompañada de boquerones, gambas a la gabardina y cañas servidas con maestría. Distinguido como "maestro tirador", este bar sigue siendo un rincón donde se conserva intacto el sabor y la memoria del Madrid más auténtico.



The oldest in Carabanchel

Founded in 1927, after almost a century of history, it is a living witness to life in the neighbourhood. It was born in difficult times, when Alfonso's grandfather opened its doors, surrounded by fields of wheat and dairy farms, serving neighbours and workers who paid, when they had no money, with produce from their gardens. That spirit of solidarity shaped the character of the establishment, which over the years became a meeting place for several generations. Today, Alfonso maintains the family tradition with the same warmth and authenticity he learned from his father and grandfather. The pig's ear with spicy sauce remains his most famous dish, accompanied by anchovies, prawns in batter and beers served with mastery. Distinguished as a master beer pourer, this bar remains a corner where the flavour and memory of the most authentic Madrid remains intact.



Horario

Lunes / Monday
Martes a Viernes / Tuesday to Friday
Sábado / Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

07.30 - 16.00
07.30 - 00.00
09.30 - 16.00 / 20.00 - 23.30
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1927

HOS-
TELER-
TA MA-
DRID

CAFÉ VIENA

915 59 38 28
C/ de Luisa Fernanda, 23

Espíritu de tertulia

Fundado en 1928 por Manuel Lence, este histórico café nació con la inspiración de los salones vieneses y pronto se convirtió en uno de los centros más animados de la vida cultural madrileña. Por sus mesas pasaron escritores, artistas e intelectuales que llenaron el ambiente de conversación y pensamiento, haciendo de aquel espacio un refugio de tertulias y encuentros. Su fama creció gracias a las meriendas, el café recién tostado y un espíritu cosmopolita que sobrevivió incluso a los años más difíciles de posguerra. Renovado con los años, pero fiel a su esencia, conserva el aire cálido y hospitalario que lo caracteriza. Hoy continúa siendo un lugar donde la historia y la gastronomía se dan la mano, manteniendo viva la tradición de los cafés de siempre.



A spirit of conversation

Founded in 1928 by Manuel Lence, this historic cafe was inspired by Viennese salons and soon became one of the most lively centres of Madrid's cultural life. Writers, artists and intellectuals gathered around its tables, filling the atmosphere with conversation and ideas, turning the space into a refuge for lively discussions and encounters. Its reputation grew thanks to afternoon refreshments, freshly roasted coffee and a cosmopolitan spirit that survived even the most difficult years of the post war period. Renewed over the years, yet faithful to its essence, it retains the warm and welcoming atmosphere that defines it. Today, it continues to be a place where history and gastronomy come together, keeping alive the tradition of the classic cafe.



Horario

Lunes a Jueves / Monday to Thursday

Viernes / Friday

Sábado / Saturday

Domingo / Sunday

Opening Hours

08.00 - 22.30

08.00 - 00.00

09.00 - 00.00

09.00 - 22.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CASA CAMACHO

915 31 35 98
C/ de San Andrés, 4

Traditional flavour in Malasaña

Opened in 1929, this tavern is one of the great symbols of Malasaña and a refuge for the most authentic spirit of Madrid. Its history is linked to the famous "yayo", an unmistakable mixture of vermouth, gin and soda which, together with its traditional tapas, has become the emblem of the house. Among the most popular are gildas, anchovies, patatas bravas and mussel or tortilla sandwiches, always served with the charm of an unpretentious place. During the years of La Movida, this bar was a meeting point for artists and locals who found within its walls the essence of Madrid: friendly, bustling and familiar. It still retains its original decor and cheerful atmosphere, faithful to the tradition of the taverns of yesteryear, where every vermouth is accompanied by a story and every customer feels part of the family.



Sabor castizo en Malasaña

Abierta en 1929 esta taberna es uno de los grandes símbolos de Malasaña y un refugio del espíritu madrileño más genuino. Su historia está ligada al famoso "yayo", una mezcla inconfundible de vermut, ginebra y gaseosa que, junto a sus tapas tradicionales, se ha convertido en emblema de la casa. Entre las más populares destacan las gildas, los boquerones, las bravas y los bocadillos de mejillones o tortilla, servidos siempre con el encanto de un lugar sin artificios. Durante los años de la Movida este bar fue punto de encuentro de artistas y vecinos que encontraban entre sus paredes la esencia de Madrid: cercana, bulliciosa y familiar. Todavía conserva su decoración original y su ambiente alegre, fiel a la tradición de las tabernas de antaño, donde cada vermut se acompaña de una historia y cada cliente se siente parte de la casa.



Opening Hours

Cerrado / Closed

12.30-02.00

Cerrado / Closed

Horario

Lunes / Monday

Martes a Sábado / Tuesday to Saturday

Domingo / Sunday



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



LA CASTELA

915 74 00 15
C/ del Dr. Castelo, 22

Tradición renovada

Sobre los cimientos de una antigua bodega fundada en 1929, este espacio fue refundado en 1989 para convertirse en uno de los grandes referentes de la cocina madrileña actual. Su barra de estaño y mármol conserva el aire tabernero de antaño, donde el vermut de grifo y la cerveza bien tirada siguen siendo protagonistas. En su comedor clásico, la carta combina platos de cuchara y guisos tradicionales con propuestas de mercado que evolucionan sin perder raíces. Destacan las almejas a la manzanilla, las habitas con trigueros, el rabo de toro y un revuelto de habas con morcilla que es todo un homenaje a la cocina casera. Con una bodega cuidada y un ambiente acogedor, este histórico rincón mantiene viva la esencia madrileña, ofreciendo una experiencia que une pasado y presente en torno a la mesa.



Horario

Lunes a Jueves / Monday to Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

12.30 - 17.00 / 20.00 - 00.30
12.30 - 01.00
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

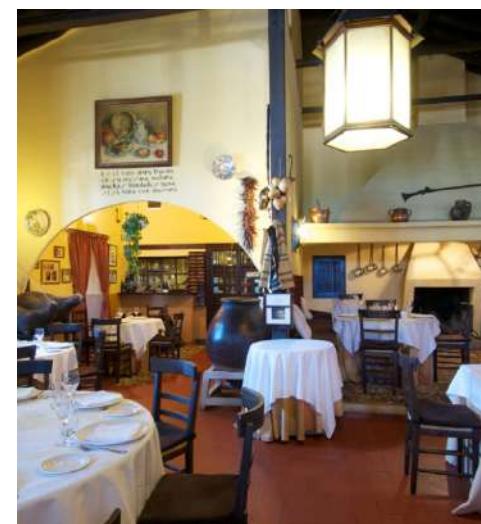


EL MESÓN DE FUENCARRAL

917 34 10 19 - 917 34 77 54
Ctra. de Colmenar Viejo (M607) Km. 14,5, Salida 15, Fuencarral-El Pardo

90 years of traditional and local cuisine

Founded in 1932, this traditional inn forms part of Madrid's gastronomic memory. It emerged at a time when leaving the city was almost an excursion and became a meeting point for travellers and families seeking honest, welcoming cooking. Over the years it has preserved its essence as a traditional eatery, overcoming difficult times and adapting calmly to the passing decades. Today, Ramon Dios continues the family legacy as guardian of the recipes passed down by his grandmother. The menu retains the flavour of tradition while incorporating new proposals, including an extensive gluten-free selection with more than 30 dishes, from croquettes and escalope to lamb chops and homemade desserts, served on clearly differentiated tableware. 90 years on, this inn remains a refuge where respect for time-honoured cooking lives on in every dish.



90 años de cocina tradicional y cercanía

Fundado en 1932, este mesón forma parte de la memoria gastronómica madrileña. Surgió en una época en la que salir de la ciudad era casi una excursión y fue punto de encuentro para viajeros y familias que buscaban una cocina honesta y cercana. A lo largo de los años ha conservado su esencia de casa de comidas, superando tiempos difíciles y adaptándose con seriedad al paso de las décadas. Actualmente, Ramón Dios continúa el legado familiar como guardián de las recetas transmitidas por su abuela, la carta mantiene el sabor de la tradición, pero incorpora nuevas propuestas, entre ellas una amplia selección sin gluten con más de 30 platos, desde croquetas y escalope hasta chuletas de cordero y postres caseros, servidos en vajillas diferenciadas. 90 años después, este mesón sigue siendo un refugio donde el respeto por la cocina de siempre se mantiene vivo en cada plato.

Horario

Lunes / Monday
Martes / Tuesday
Miércoles a Sábado / Wednesday to Saturday
Domingo / Sunday



Opening Hours

Cerrado / Closed
13.00 - 16.30
13.00 - 16.30 / 20.00 - 23.30
13.00 - 16.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CASA SOTERO

915 70 64 81
C/ de José Castán Tobeñas, 1

Legado que perdura

Fundada en 1934 por Sotero García y Julia Nieto en la calle Bravo Murillo, esta taberna nació como una humilde casa de comidas que pronto se ganó el aprecio del barrio gracias a la mano de Julia en los fogones y al trato cercano de toda la familia. Superó los años de guerra y posguerra manteniendo intacta su vocación hostelera, transmitida de generación en generación. En los 60's, su hija Aurelia y su esposo Dionisio Martín dieron continuidad al negocio familiar, incorporando poco a poco a su hijo Miguel Ángel, actual propietario, que hoy dirige el establecimiento junto a su esposa Pilar Montalbán. Tras el cierre del local original durante la pandemia, la taberna reabrió en una nueva ubicación sin renunciar a su esencia: una cocina que combina recetas tradicionales con nuevas elaboraciones, preservando el legado de Sotero y Julia mientras se adapta al pulso del presente.

**A lasting legacy**

Founded in 1934 by Sotero García and Julia Nieto on Bravo Murillo Street, this tavern began as a humble eatery that soon earned the appreciation of the neighbourhood thanks to Julia's skills in the kitchen and the friendly service provided by the whole family. It survived the war and post-war years, keeping its hospitality intact, passed down from generation to generation. In the 1960's, their daughter Aurelia and her husband Dionisio Martín continued the family business, gradually bringing in their son Miguel Ángel, the current owner, who now runs the establishment with his wife Pilar Montalbán. After the original premises closed during the pandemic, the tavern reopened in a new location without compromising its essence: a cuisine that combines traditional recipes with new creations, preserving the legacy of Sotero and Julia while adapting to the pulse of the present.

**Horario**

Lunes / Monday
Martes a Domingo / Tuesday to Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
08.00 - 23.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

**MANOLO 1934 BAR-RESTAURANTE S.L.**

689 29 47 49 - 676 10 22 01
C/ de la Princesa, 83

Herencia familiar

Fundado en 1934 por Manuel Rodríguez Queizán en la Glorieta de Embajadores, este restaurante nació como una pequeña taberna familiar donde, junto a su esposa Pepita, se servían platos que con el tiempo se convirtieron en clásicos madrileños: chipirones en su tinta, cocido o callos. Tras la guerra, en 1942, el negocio se trasladó al barrio de Argüelles, donde encontró su hogar definitivo. Desde entonces, 4 generaciones han mantenido viva la esencia de esta casa que forma parte de la historia gastronómica de la ciudad. Hoy, bajo la dirección de Manuel Rodríguez, bisnieto del fundador, continúa la tradición de ofrecer una cocina honesta, elaborada con mimo y producto local, en un ambiente acogedor que combina calidez y sencillez. Casi un siglo después, sigue siendo un espacio donde la buena mesa y el espíritu familiar conviven con la naturalidad de siempre.

**Family inheritance**

Founded in 1934 by Manuel Rodriguez Queizan in the Glorieta de Embajadores, this restaurant began as a small family tavern where, together with his wife Pepita, they served dishes that over time became Madrid classics: baby squid in its ink, stew, and tripe. After the war, in 1942, the business moved to the Arguelles neighbourhood, where it found its permanent home. Since then, 4 generations have kept alive the essence of this establishment, which forms part of the city's gastronomic history. Today, under the direction of Manuel Rodriguez, great-grandson of the founder, the tradition of offering honest cuisine, prepared with care and local produce, continues in a welcoming atmosphere that combines warmth and simplicity. Almost a century later, it remains a place where good food and family spirit coexist with the same naturalness as always.

**Horario**

Lunes a Viernes / Monday to Friday
Sábado a Domingo / Saturday to Sunday

Opening Hours

07.00 - 23.30
09.30 - 23.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BODEGAS CASAS

676 11 91 73
Av. de la Ciudad de Barcelona, 57

Espíritu tabernero

Fundadas en 1935, estas bodegas se han convertido en un emblema del tapeo madrileño y en un punto de encuentro para varias generaciones del barrio de Pacífico. Nacieron como una sencilla casa de vinos donde el vino se servía a granel desde grandes tinajas de barro que aún decoran el local, testigos silenciosos de su historia. 3 generaciones después, el espíritu tabernero sigue vivo: el vermut de grifo continúa siendo su seña de identidad, acompañado de una cuidada selección de más de 50 vinos y cervezas. En su carta destacan las conservas de calidad, como los mejillones Ramón Franco, los berberechos de La Piedad o los boquerones sobre patata frita, que hacen de este espacio un verdadero templo del "lateo" castizo. Entre su decoración se conserva la antigua reja que antaño separaba a hombres y mujeres durante la compra de vino, un vestigio de otras costumbres que hoy solo sobrevive como símbolo de una historia que sigue viva en cada caña y en cada tapa.

**Horario**

Lunes a Sábado / Monday to Saturday
Domingo / Sunday



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

**CASA RICARDO**

914 47 61 19
C/ de Fernando el Católico, 31

Casa de toda la vida

En el cruce de Arapiles y Argüelles, esta casa de comidas lleva abierta desde 1935 y sigue siendo uno de esos lugares donde el tiempo parece haberse detenido. Fundada por una familia madrileña que entendía la cocina como un acto de cariño, conserva la esencia de los bares de barrio de toda la vida. El local respira historia: azulejos, retratos taurinos, mesas de madera y ese ambiente que invita a quedarse. Su cocina, honesta y sencilla, se apoya en el producto fresco y en recetas que han pasado de generación en generación. Aquí nacieron los famosos Callos Servi, una mezcla de callos, patatas y huevo que un cliente habitual inspiró hace décadas y que hoy sigue saliendo de los fogones como entonces. En la carta conviven el rabo de toro, la pepitoria, el bacalao al pilpil o un buen cocido madrileño, platos que conservan el sabor de siempre. 2 plantas, una terraza animada y una clientela fiel completan el retrato de un lugar donde todavía se come como en casa, con la misma naturalidad y cercanía de hace casi un siglo

**Long-time home**

At the corner of Arapiles and Argüelles, this traditional eatery has been open since 1935 and remains one of those places where time seems to have stood still. Founded by a Madrid family that regarded cooking as an act of care, it retains the essence of the classic neighbourhood bars. The premises breathe history: tiled walls, bullfighting portraits, wooden tables and an atmosphere that invites you to linger. Its cuisine, honest and simple, relies on fresh ingredients and recipes passed down through generations. Here the famous Callos Servi were born, a mix of tripe, potatoes and egg inspired decades ago by a regular customer, still prepared today just as it was back then. The menu features oxtail, pepitoria, bacalao al pilpil and a proper Madrid-style stew, dishes that preserve the flavours of yesteryear. 2 floors, a lively terrace and a loyal clientele complete the portrait of a place where you still eat like at home, with the same natural warmth and friendliness as almost a century ago.

**Horario**

Lunes a Sábado / Monday to Saturday
Domingo / Sunday



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



EL CANGREJERO

915 48 39 35
C/ de Amaniel, 25

El arte de la caña

Fundada en 1937, esta cervecería conserva la esencia de los bares madrileños que acompañaron el pulso obrero de la antigua fábrica de Mahou. Nació como un pequeño cocedero de mariscos donde los cangrejos de río eran el reclamo principal y, con el tiempo, se transformó en uno de los templos cerveceros más reconocidos de la ciudad. Su barra, repleta de latas de conservas y jarras centenarias, es testigo de un oficio que ha sobrevivido sin ceder a las modas. Aquí la cerveza se sirve con maestría y respeto, como mandan los viejos cánones, y se acompaña de salazones, gambas, torreznos y embutidos. El local mantiene intacto su carácter castizo y su sobriedad recordando que, a veces, la tradición más simple es la que mejor resiste al paso del tiempo.



The art of the caña

Founded in 1937, this brewery preserves the essence of the bars of Madrid that accompanied the pulse of the workers at the old Mahou factory. It began as a small seafood restaurant where crayfish were the main attraction and, over time, it became one of the city's most renowned beer temples. Its bar, lined with tins of preserves and centuries-old jugs, bears witness to a trade that has survived without giving in to trends. Here, beer is served with skill and respect, as dictated by the old canons, and is accompanied by salted fish, prawns, pork crackling and cold meats. The establishment retains its authentic character and sobriety, reminding us that sometimes the simplest traditions are the ones that best stand the test of time.



Horario

Lunes a Martes / Monday to Tuesday
Miércoles / Wednesday
Jueves a Sábado / Thursday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

13.00 - 16.00 / 19.00 - 23.00	13.00 - 16.00
13.00 - 16.00 / 19.00 - 23.00	13.00 - 16.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CASA RUA

915 42 70 74
C/ de Ciudad Rodrigo, 3

El sabor de lo castizo

Desde 1940, esta pequeña casa de comidas se ha ganado un lugar propio en la historia gastronómica madrileña gracias a un emblema incontestable: el bocadillo de calamares. Generaciones de clientes, tanto locales como visitantes, han pasado por su barra estrecha para saborear uno recién hecho, crujiente y sin pretensiones, acompañado de una caña bien tirada. La esencia del lugar sigue siendo la misma desde hace más de 80 años: producto sencillo, trato directo y precios honestos. Además del célebre bocadillo de calamares, en su carta conviven otros clásicos como los de panceta, chorizo, morcilla o queso, junto a raciones de patatas bravas que nunca faltan en las mesas del piso superior. A pesar del paso del tiempo y de las modas, conserva el aspecto de los bares de antaño, con su mostrador de acero y su ambiente bullicioso, ese que mezcla el olor a fritura con el murmullo de las conversaciones. En plena zona centro, sigue siendo uno de esos rincones donde Madrid se come a bocados, sin artificios y con el sabor auténtico de lo castizo.



The flavour of tradition

Since 1940, this small eatery has earned its place in Madrid's gastronomic history thanks to an undisputed emblem: the calamari sandwich. Generations of customers, both locals and visitors, have passed through its narrow bar to savour a freshly made, crispy and unpretentious sandwich, accompanied by a well-poured glass of beer. The essence of the place has remained the same for more than 80 years: simple ingredients, friendly service and honest prices. In addition to the famous calamari sandwich, the menu features other classics such as bacon, chorizo, blood sausage and cheese sandwiches, along with dishes of patatas bravas that are always present on the tables upstairs. Despite the passage of time and changing fashions, it retains the look of the bars of yesteryear, with its steel counter and bustling atmosphere, where the smell of frying mixes with the murmur of conversations. Right in the city centre, it remains one of those corners where Madrid is eaten in bites, without artifice and with the authentic flavour of the traditional.

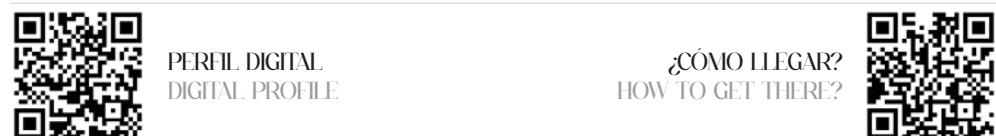


Horario

Todos los días / Every day

Opening Hours

10.00 - 23.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MESÓN MAITO RESTAURANTE

918 44 35 67
Pº de los Álamos, 5, Miraflores de la Sierra



8 décadas de fuego y alma serrana

Fundado en 1941 por los abuelos del actual propietario, Mariano Lorente, conocido como Maito, este asador representa una historia viva de tradición familiar en el corazón de Miraflores de la Sierra. Nacido como casa de comidas para los trabajadores del ferrocarril y los vecinos del pueblo, con el paso de los años se convirtió en un referente de la gastronomía serrana. Maito, heredero de esa vocación hostelera e inspirado por su formación junto al maestro Pedro Subijana, ha sabido mantener intacta la esencia del asador mientras aporta un sello personal a cada plato. Su cocina combina el respeto por las recetas tradicionales con un toque de modernidad que se refleja en carnes rojas como el chuletón de buey gallego a la parrilla de carbón, los asados en horno de leña de encina y los pescados frescos de primera calidad. A su lado, su esposa Carmen Casillas recibe a los comensales con el mismo cariño con el que se atiende a un invitado en casa, haciendo de cada visita una experiencia cercana y memorable. 8 décadas después, este asador sigue siendo un punto de encuentro para quienes buscan la autenticidad de la cocina de montaña, el calor de una familia y el sabor de la tradición bien entendida.

Horario

Lunes / Monday
Martes / Tuesday
Miércoles a Viernes / Wednesday to Friday
Sábado a Domingo / Saturday to Sunday



Opening Hours

11.00 - 16.00 / 19.30 - 23.00
Cerrado / Closed
11.00 - 16.00 / 19.30 - 23.00
09.30 - 16.00 / 19.30 - 23.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE EN ARANJUEZ DE COCINA TRADICIONAL MADRID | CASA PABLO

918 91 14 51
C/ del Almíbar, 42, Aranjuez

Tradición viva de Aranjuez

Fundada en 1941 como una taberna familiar, esta casa con solera ha sido testigo del paso del tiempo sin perder su esencia. Bajo la dirección de Sergio Guzmán, tercera generación de la familia fundadora, el local mantiene intacto el espíritu de su creador, Pablo Guzmán Pedraza, cuya dedicación lo convirtió en un referente de la gastronomía castellana. A lo largo de sus más de 80 años de historia, ha sabido combinar la tradición con la evolución natural de los tiempos, renovando su espacio sin alterar la calidez y el carácter que lo definen. En sus paredes se conserva parte de la memoria de Aranjuez, con fotografías de personalidades y recuerdos que evocan su estrecho vínculo con la historia local y el mundo taurino. Su cocina sigue fiel a los productos autóctonos y de temporada, con platos que han acompañado a varias generaciones, como los callos o los caracoles, elaborados según la receta original de la abuela. En cada servicio se percibe ese equilibrio entre la constancia de lo familiar y el cuidado por ofrecer una experiencia auténtica, un legado que continúa vivo en cada plato que sale de su cocina.



Horario

Lunes / Monday
Martes / Tuesday
Miércoles a Domingo / Wednesday to Sunday



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CASA AMADEO LOS CARACOLES

913 65 94 39
Pza. de Cascallo, 18

El alma de Cascallo

Casa Amadeo es una de las tabernas más queridas de Madrid y un símbolo vivo de la Plaza de Cascallo. Su historia comienza en 1940, cuando Amadeo llegó a la capital con solo 10 años y empezó como aprendiz en la taberna de su hermana Nicanora, donde descubrió su vocación entre guisos y vino. En 1942 se instaló definitivamente en Cascallo, una plaza marcada por la posguerra, donde aprendió el valor del esfuerzo y la cercanía con los clientes. Con el tiempo, junto a su cuñado y después con su esposa Santa, transformó aquel modesto local en un referente gastronómico, conocido por sus famosos caracoles guisados, elaborados con una receta que ha pasado de generación en generación. En 1980 se trasladaron al número 18, donde continúa la familia al frente. Hoy, hijos y nietos mantienen el espíritu de Amadeo, que con 95 años sigue siendo el alma del lugar. Casa Amadeo no solo ofrece comida tradicional, ofrece calor, conversación y ese espíritu castizo que hace sentir a todos como en casa.



Horario

Todos los días / Every day



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



LA GRAN TASCA

915 34 46 34
C/ de Sta. Engracia, 161

The temple of stew

On Santa Engracia Street, very close to Cuatro Caminos, La Gran Tasca has been paying tribute to the Madrid-style stew for over 80 years. Founded in 1942, it began as a traditional eatery where local workers came in search of a hot meal and midday conversation. Over time, that modest dining room transformed into a gastronomic institution, yet without losing the soul of a tavern, where friendly service and honest cooking continue to set the rhythm of the day. Its flagship dish, the Madrid-style stew, is prepared with 15 carefully selected ingredients and a process that takes 48 hours of attentive care, from the initial broths to the final serving. Over the decades, it has served more than 20 thousand stews each season and has welcomed entire families, neighbourhood residents, artists and bullfighters to its tables. Recognised by the Royal Spanish Academy of Gastronomy and awarded the 2024 Repsol Solete con Solera, La Gran Tasca remains a living gem of the most authentic Madrid, a place where tradition is cooked slowly and the post-meal conversation becomes part of the ritual.



El templo del cocido

En la calle Santa Engracia, muy cerca de Cuatro Caminos, La Gran Tasca lleva más de 80 años rindiendo homenaje al cocido madrileño. Fundada en 1942, nació como una casa de comidas donde los obreros del barrio acudían en busca de un plato caliente y conversación al mediodía. Con el tiempo, aquel modesto comededor se transformó en una institución gastronómica, pero sin perder el alma de tasca donde el trato cercano y la cocina honesta siguen marcando el ritmo del día. Su plato estrella, el cocido madrileño, se elabora con 15 ingredientes seleccionados y una preparación que requiere 48 horas de mimo, desde los caldos iniciales hasta el último vuelco. A lo largo de las décadas, ha servido más de 20 mil cocidos cada temporada y ha visto pasar por sus mesas a familias enteras, vecinos del barrio, artistas y toreros. Reconocido por la Real Academia de Gastronomía Española y distinguido con el Solete con Solera Repsol 2024, La Gran Tasca sigue siendo una joya viva del Madrid más castizo, un lugar donde la tradición se cocina a fuego lento y la sobremesa se convierte en parte del ritual.



Horario

Todos los días / Every day

Opening Hours

13.00 - 18.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MUÑIZ

913 66 21 77
C/ de Calatrava, 3

Sabor castizo desde 1942

En el corazón de La Latina, el Bar Muñiz mantiene viva la esencia más castiza de Madrid desde 1942. Fundado por el abuelo de la actual generación al frente, este emblemático local ha sido, durante más de 8 décadas, un punto de encuentro para vecinos y visitantes que buscan disfrutar de la auténtica vida madrileña. Con sus churros con chocolate por las mañanas, sus cañas bien tiradas y su vermú de barril, conserva el espíritu de las tabernas tradicionales donde cada detalle cuenta una historia. Matías, tercera generación de la familia, continúa al frente de un negocio que ha resistido el paso del tiempo sin perder su identidad. Las paredes, decoradas con cerámica de Julián Santa Cruz y recuerdos de las fiestas de La Paloma, reflejan el alma del barrio. Entre sus especialidades destaca la oreja a la plancha, preparada con paciencia y acompañada de una salsa brava cuya receta familiar se remonta a más de medio siglo. El suelo original, con la inscripción "Muñiz", y el trato cercano de quienes lo atienden, completan el encanto de este bar que sigue siendo símbolo de tradición, sabor y memoria madrileña.



Traditional flavour since 1942

In the heart of La Latina, Bar Muñiz has kept the most traditional essence of Madrid alive since 1942. Founded by the grandfather of the current generation at the helm, this emblematic establishment has been, for more than 8 decades, a meeting place for locals and visitors seeking to enjoy authentic Madrid life. With its morning churros and hot chocolate, it's perfectly poured beers and its draught vermouth, it preserves the spirit of traditional taverns where every detail tells a story. Matias, the third generation of the family, continues to run a business that has withstood the passage of time without losing its identity. The walls, decorated with ceramic tiles by Julian Santa Cruz and memories of the La Paloma festivities, reflect the soul of the neighbourhood. Among its specialties, the grilled pork ear stands out, prepared with patience and accompanied by a brava sauce whose family recipe dates back more than half a century. The original floor, bearing the inscription "Muñiz", and the warm, friendly service of those who work there complete the charm of this bar, which remains a symbol of Madrid's tradition, flavour and collective memory.



Horario

Todos los días / Every day

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?**MESÓN ORO Y PLATA**

914 47 24 78
Gta. de Bilbao, 3

Cocina con cercanía

Desde hace décadas este restaurante se ha ganado el cariño del barrio gracias a su ambiente familiar y a una cocina española que combina sencillez y buen gusto. Su carta ofrece una amplia variedad de platos preparados con esmero, ideales para compartir entre familiares o amigos. El café, uno de sus grandes aciertos, pone el broche final a cada comida y es motivo suficiente para detenerse un rato más. En verano, su terraza se llena de conversación y risas bajo la brisa templada de la noche, mientras el equipo atiende con la misma dedicación de siempre. Un rincón donde cada visita deja la sensación de haber estado en casa.



Cooking with care

For decades this restaurant has won the affection of the neighbourhood thanks to its family atmosphere and a Spanish cuisine that combines simplicity with good taste. Its menu offers a wide variety of carefully prepared dishes, ideal for sharing with family or friends. The coffee, one of its great strengths, provides the perfect finishing touch to every meal and is reason enough to linger a little longer. In summer, its terrace fills with conversation and laughter under the gentle evening breeze, while the team serves guests with the same dedication as always. A corner where every visit leaves the feeling of having been at home.



Horario

Todos los días / Every day

Opening Hours

08.00 - 02.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

RESTAURANTE HORCHER

915 22 07 31
C/ de Alfonso XII, 6

Alta cocina con historia

En 1943, Otto Horcher abrió las puertas de su restaurante en la calle Alfonso XII, frente al Retiro, después de dejar atrás la guerra en Europa y el local familiar que su padre Gustav había fundado en Berlín a comienzos del siglo XX. Desde entonces Horcher se convirtió en un símbolo de elegancia y constancia en Madrid, un lugar donde el tiempo parece detenerse y cada detalle evoca su origen centroeuropeo. Por sus salones han pasado generaciones de comensales y personalidades del mundo del arte, la política y la cultura, atraídos por la serenidad de un servicio impecable y una cocina que mantiene la fidelidad a los sabores de siempre. Platos de caza como la perdiz a la prensa, el solomillo Wellington o el tradicional Baumkuchen reflejan una manera de entender la gastronomía que huye de artificios y valora el tiempo y la técnica. Bajo la dirección de Elisabeth Horcher, cuarta generación de la familia, el restaurante continúa siendo un referente de la alta cocina madrileña, fiel a su historia y a esa elegancia silenciosa que solo conservan los clásicos.



Horario

Lunes a Sábado / Monday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

13.30 - 17.00 / 20.30 - 00.00
Cerrado / Closed



Haute cuisine with history

In 1943, Otto Horcher opened the doors of his restaurant on Calle Alfonso XII, opposite the Retiro Park, after leaving behind the war in Europe and the family business that his father Gustav had founded in Berlin at the beginning of the 20th century. Since then, Horcher has become a symbol of elegance and consistency in Madrid, a place where time seems to stand still and every detail evokes its Central European origins. Generations of diners and personalities from the worlds of art, politics and culture have passed through its halls, attracted by the serenity of impeccable service and cuisine that remains faithful to traditional flavours. Game dishes such as partridge à la presse, beef Wellington and their traditional Baumkuchen reflect an approach to gastronomy that shuns artifice and values time and technique. Under the direction of Elisabeth Horcher, the fourth generation of the family, the restaurant continues to be a benchmark for haute cuisine in Madrid, faithful to its history and that quiet elegance that only the classics can preserve.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CASA PEPE - DOSHERMA

918 94 35 70
Pza. Mayor, 20, Colmenar de Oreja

Cocina con herencia familiar

Desde 1945, este restaurante familiar ha sido guardián de la cocina tradicional del municipio, transmitiendo de generación en generación el respeto por los productos autóctonos y las recetas de siempre. Fundado por el bisabuelo de los actuales propietarios, ha pasado por las manos de 3 generaciones que han sabido mantener su esencia, combinando el saber antiguo con el compromiso de una cocina honesta y cercana. Actualmente Carlos, el joven anfitrión, continúa el legado junto a su padre Jesús, al frente de la cocina, trabajando con productos de temporada y elaboraciones cuidadas que conservan el sabor de la tierra. En sus fogones cobran vida platos como la ternera al desarreglo, guisada con ajo y vino blanco y acompañada de sus inconfundibles patatas chulas, además de propuestas tan reconocibles como los espárragos trigueros a la plancha o el pisto vaquero con verduras frescas. A lo largo de los años esta casa se ha consolidado como un punto de encuentro donde la historia y el buen hacer culinario siguen latiendo en cada plato.



Cooking with family heritage

Since 1945, this family restaurant has been the guardian of the municipality's traditional cuisine, passing down from generation to generation a respect for local products and traditional recipes. Founded by the great-grandfather of the current owners, it has passed through the hands of 3 generations who have managed to maintain its essence, combining ancient knowledge with a commitment to honest and approachable cuisine. Today, Carlos, the young host, continues the legacy alongside his father Jesus, who is in charge of the kitchen, working with seasonal products and carefully prepared dishes that preserve the flavour of the land. On his stove, dishes such as ternera al desarreglo a stew with garlic, white wine and tender meat, accompanied by his famous chulas potatoes, come to life, as well as such recognisable dishes as grilled wild asparagus or pisto vaquero with fresh vegetables. Over the years, this establishment has established itself as a meeting place where history and culinary expertise continue to shine through in every dish.



Horario

Lunes a Miércoles / Monday to Wednesday
Jueves / Thursday
Viernes a Domingo / Friday to Sunday



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE ALASKA

918 90 43 65

Pza. San Lorenzo, 4, San Lorenzo de El Escorial

Tradición familiar en la sierra

En el corazón histórico de San Lorenzo de El Escorial, a escasos metros del Real Monasterio, este restaurante nació en los 40's de la mano de Ricardo Fernández Ramos y Pilar Fernández-Quejo García, un matrimonio que convirtió su pequeño bar en un punto de encuentro para vecinos y visitantes. Con el tiempo, su hija Pilar y su esposo Félix ampliaron el negocio e inauguraron, en 1968, un comedor en la planta superior con capacidad para 70 comensales, consolidando el nombre de la casa como uno de los referentes gastronómicos del municipio. Hoy, María José, nieta de los fundadores, y su marido Nano continúan la tradición familiar, adaptando la cocina y el espacio a los nuevos tiempos sin perder el espíritu de hospitalidad que los distingue. Su comedor de estilo castellano y su amplia terraza, presidida por la estatua del marqués de Borja y rodeada de castaños de Indias, ofrecen un ambiente cálido y tranquilo donde disfrutar de asados y platos tradicionales elaborados con productos de primera calidad. A los pies de la Sierra de Guadarrama, este rincón sigue siendo un refugio para quienes buscan buena mesa, cercanía y sabor auténtico.



Horario

Lunes / Monday
Martes a Domingo / Tuesday to Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
08.30 - 00.00



Family tradition in the mountains

In the historic heart of San Lorenzo de El Escorial, just a few metres from the Royal Monastery, this restaurant was founded in the 1940's by Ricardo Fernandez Ramos and Pilar Fernandez-Quejo Garcia, a married couple who turned their small bar into a meeting place for locals and visitors alike. Over time, their daughter Pilar and her husband Felix expanded the business and, in 1968, a dining room on the upper floor with capacity for 70 diners, consolidating the name of the establishment as one of the gastronomic benchmarks of the municipality. Today, Maria Jose, granddaughter of the founders, and her husband Nano continue the family tradition, adapting the cuisine and the space to modern times without losing the spirit of hospitality that distinguishes them. Its Castilian-style dining room and spacious terrace, presided over by the statue of the Marquis of Borja and surrounded by horse chestnut trees, offer a warm and peaceful atmosphere in which to enjoy roasts and traditional dishes made with top-quality products. At the foot of the Sierra de Guadarrama, this corner remains a refuge for those seeking good food, warmth and authentic flavour.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CASA EMILIO

915 61 10 38

C/ de López de Hoyos, 98



Boquerones y memoria castiza

Desde 1947 esta taberna del barrio de Prosperidad mantiene intacta su esencia, convirtiéndose en un símbolo de la vida de barrio madrileña. Fundada en los años de la posguerra, ha sabido conservar el alma de las antiguas casas de comidas, donde el trato cercano y la sencillez se traducen en autenticidad. Su fama se debe a unos boquerones en vinagre únicos, servidos sin aceite ni perejil y acompañados de patatas fritas recién hechas, un vermut de Reus de barrica o una caña bien tirada, como las de antes. La decoración, con fotografías de toreros, carteles antiguos de cervezas El Águila y 2 barras que conservan el encanto original, invita a detener el tiempo y disfrutar de la charla y la tradición. Con casi 8 décadas de historia, este rincón sigue siendo un refugio para los amantes del tapeo castizo, donde cada detalle evoca la memoria viva de un Madrid que aún resiste al paso del tiempo.



Horario

Lunes a Viernes / Monday to Friday
Sábado a Domingo / Saturday to Sunday

Opening Hours

12.00 - 23.00
12.00 - 15.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MARISQUERÍA EL CANTÁBRICO

695 59 22 82
C/ de Padilla, 39

Sabor del mar en Chamberí

Desde hace más de 75 años, esta marisquería con alma de taberna es uno de los grandes referentes castizos de Madrid. Fundada por Dionisio Amorós, que quiso rendir homenaje a su esposa cántabra bautizando el local con su nombre, se ha convertido en un lugar donde el mar y la ciudad se encuentran a través del sabor. En su barra de acero, rodeada de azulejos, fotografías antiguas y detalles marineros, se sirven gambas, nécoras, almejas, percebes o centollos cocidos a diario, con el punto justo de sal y cocción. También destacan las conservas de mejillones, berberechos o huevas con almendras, que acompañan a la perfección una caña bien tirada o un vermut de grifo. Hoy, bajo la dirección de Fernando Amorós, tercera generación de la familia, el Cantábrico mantiene la fórmula que lo hizo famoso: producto fresco, tradición y autenticidad. En su barra bulliciosa o en el pequeño comedor interior, cada bocado evoca la esencia del mar y la memoria viva de un Madrid que sabe disfrutar sin artificios.



Horario

Lunes a Sábado / Monday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

12.00 - 00.00
12.00 - 16.00



A taste of the sea in Chamberí

For more than 75 years, this seafood restaurant with the soul of a tavern has been one of Madrid's great traditional landmarks. Founded by Dionisio Amorós, who wanted to pay tribute to his Cantabrian wife by naming the restaurant after her, it has become a place where the sea and the city meet through flavour. At its steel bar, surrounded by blue tiles, old photographs and nautical details, they serve prawns, velvet crabs, clams, barnacles and spider crabs cooked daily, with just the right amount of salt and cooking. Also noteworthy are the canned mussels, cockles and roe with almonds, which are the perfect accompaniment to a well-poured beer or a glass of vermouth on tap. Today, under the management of Fernando Amorós, the third generation of the family, El Cantábrico maintains the formula that made it famous: fresh produce, tradition and authenticity. At its bustling bar or in the small indoor dining room, every bite evokes the essence of the sea and the living memory of a Madrid that knows how to enjoy itself without artifice.

LA MINA

n/a*
C/ del Gral. Álvarez de Castro, 8

Cañas y tradición viva

Desde 1949, esta taberna madrileña es un ejemplo de cómo la autenticidad puede resistir el paso del tiempo sin perder frescura. Fundada en los años de la posguerra, mantiene intacto su espíritu castizo gracias a Gonzalo, nieto del fundador, que ha sabido conservar el alma del local y actualizarla con respeto. La Mina es de esos lugares donde la barra manda, las cañas se tiran con maestría y las raciones se disfrutan con las manos, entre risas y conversaciones que llenan el aire. Sus gambas a la plancha y los pinchos morunos son la enseña de una carta breve, directa y sin artificios, que comparte espacio con croquetas, lacón o boquerones. El local conserva su suelo de gres, su barra de mármol y las tinajas donde antes se guardaba el vino, testigos de más de 7 décadas de historia. Hoy sigue siendo punto de encuentro para vecinos y amigos, un lugar donde se celebra el sabor, la charla y el placer sencillo de compartir una buena caña en Madrid.



Beer and living tradition

Since 1949, this Madrid tavern has been an example of how authenticity can withstand the passage of time without losing its freshness. Founded in the post-war years, it has kept its traditional spirit intact thanks to Gonzalo, the grandson of the founder, who has managed to preserve the soul of the place and update it with respect. La Mina is one of those places where the bar rules, the beers are poured with mastery and tapas are enjoyed with the hands, amid laughter and conversation that fill the air. Its grilled prawns and morunos skewered are the hallmark of a short, straightforward and unpretentious menu, which shares space with croquettes, pork shoulder and anchovies. The premises retain their stoneware floor, marble bar and the jars where wine was once stored, witnesses to more than 7 decades of history. Today, it remains a meeting point for neighbours and friends, a place where flavour, conversation and the simple pleasure of sharing a good beer in Madrid are celebrated.



Horario

Lunes / Monday
Martes a Domingo / Tuesday to Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
11.00 - 00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BAR EL BRILLANTE

n/a*

Pza. del Emperador Carlos V, 8

Tradición a bocados

La historia de este emblemático bar comienza en los 30's, cuando Alfredo Rodríguez Villa llegó a Madrid desde León con apenas una maleta y el deseo de labrarse un futuro. Tras años de trabajo en distintos locales, fundó en 1952 su propio establecimiento, al que más tarde su hijo Alfredo daría fama eterna al convertir el bocadillo de calamares en su emblema. Aquel gesto sencillo acabaría por consagrarse uno de los sabores más representativos de la capital. Hoy, bajo la tercera generación familiar, el local mantiene la esencia que lo vio nacer: el bullicio de la barra, las cañas bien tiradas, el olor a calamar recién frito y el ritmo de una clientela que nunca ha dejado de hacer cola. Su historia está tejida por generaciones de camareros, cocineros y churreros que, con esfuerzo y constancia, han conservado el espíritu original. En este rincón frente a Atocha, el tiempo parece detenerse: se sigue sirviendo con la misma naturalidad de siempre, entre risas, ruido de platos y ese aroma que recuerda que en Madrid, lo auténtico no necesita disfraz.

**Horario**

Todos los días / Every day

Opening Hours

07.30 - 23.30

**Tradition in bites**

The history of this iconic bar began in the 1930's, when Alfredo Rodriguez Villa arrived in Madrid from Leon with little more than a suitcase and the desire to build a future for himself. After years of working in different establishments, he founded his own business in 1952, which his son Alfredo would later make famous by turning the calamari sandwich into its hallmark. That simple gesture would end up establishing one of the most representative flavours of the capital. Today, under the third generation of the family, the establishment retains the essence that saw it come into being: the bustle of the bar, the well-poured beers, the smell of freshly fried squid and the rhythm of a clientele that has never stopped queuing. Its history is woven by generations of waiters, cooks and churros makers who, with effort and perseverance, have preserved the original spirit. In this corner opposite Atocha, time seems to stand still: service continues with the same naturalness as always, amid laughter, the clatter of plates and that aroma that reminds that in Madrid, authenticity needs no disguise.

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?**RESTAURANTE LOS ARCOS DE PONZANO**

914 41 12 75

C/ de Ponzano, 16

El clásico de Ponzano

Fundado en 1952 por Francisco González y Rosario de Francisco, este mesón castellano se convirtió con el tiempo en uno de los referentes gastronómicos más emblemáticos de Chamberí. Llegados desde su Turégano natal, el matrimonio abrió una pequeña taberna que, a base de trabajo y constancia, fue creciendo hasta consolidarse como templo del asado segoviano en Madrid. Hoy, 3 generaciones después, el local sigue fiel a sus raíces, ofreciendo cochinillo y cordero al estilo tradicional, asados lentamente en horno de leña y servidos con la calidez de siempre. Su fachada de ladrillo visto y los 2 arcos que enmarcan la entrada son ya una seña de identidad en la calle Ponzano, donde vecinos y visitantes se dan cita para disfrutar de su barra castiza con torreznos, morcilla o croquetas. En el interior, los comedores de estilo rústico castellano conservan la esencia de una casa que ha sabido mantenerse firme frente al paso del tiempo, combinando la tradición segoviana con el pulso moderno de una de las calles más vivas de Madrid.

**The Ponzano classic**

Founded in 1952 by Francisco Gonzalez and Rosario de Francisco, this Castilian inn gradually became one of Chamberi's most emblematic gastronomic landmarks. Arriving from their home town of Turegano, the couple opened a small tavern which, through hard work and perseverance, grew into a true temple of Segovian roasting in Madrid. Today, 3 generations on, the restaurant remains true to its roots, serving suckling pig and lamb in the traditional style, slowly roasted in a wood-fired oven and offered with the same warmth as ever. Its exposed brick façade and the 2 arches framing the entrance are now a familiar sight on Ponzano Street, where locals and visitors gather to enjoy its traditional bar with torreznos, blood sausage or croquettes. Inside, the rustic Castilian-style dining rooms preserve the essence of a house that has stood firm against the passage of time, combining Segovian tradition with the modern pulse of one of Madrid's liveliest streets.

**Horario**

Lunes a Jueves / Monday to Thursday

Viernes a Sábado / Friday to Saturday

Domingo / Sunday

Opening Hours

08.00 - 00.00

08.00 - 01.00

10.00 - 00.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

BAR RESTAURANTE ESTÉBANEZ

913 59 12 93
C/ del Torpedero Tucumán, 28

Sabor premiado en Madrid

Desde hace décadas, este restaurante familiar se ha consolidado como un referente gastronómico en la ciudad gracias a una cocina que combina tradición y creatividad con una cuidada selección de ingredientes frescos y de temporada. Su fama traspasa fronteras por su aclamado cachopo, reconocido como el mejor a domicilio del mundo y el segundo mejor de Madrid, un plato que se ha convertido en emblema de la casa y que convive con otras especialidades tan castizas como los callos a la madrileña. En su propuesta se percibe el respeto por la cocina española de siempre, reinterpretada con un toque actual que mantiene el sabor auténtico de cada receta. El ambiente es acogedor y elegante, con una decoración moderna y un servicio atento que acompaña sin prisa cada comida o cena. Un espacio donde la tradición se viste de presente y los platos, elaborados con mimo, reflejan el compromiso de una familia que ha hecho del buen hacer culinario su mejor carta de presentación.



Horario

Lunes a Viernes / Monday to Friday
Sábado / Saturday
Domingo / Sunday



Award-winning flavour in Madrid

For decades, this family restaurant has established itself as a gastronomic benchmark in the city thanks to a cuisine that combines tradition and creativity with a careful selection of fresh, seasonal ingredients. Its fame transcends borders thanks to its acclaimed cachopo, recognised as the best takeaway in the world and the second best in Madrid, a dish that has become the emblem of the house and which coexists with other traditional specialities such as Madrid-style tripe. Its menu reflects a respect for traditional Spanish cuisine, reinterpreted with a contemporary touch that maintains the authentic flavour of each recipe. The atmosphere is cosy and elegant, with modern decor and attentive service that accompanies each lunch or dinner without haste. A space where tradition is dressed in the present and the dishes, prepared with care, reflect the commitment of a family that has made culinary excellence its best calling card.

Opening Hours

07.00 - 17.00
10.00 - 17.00
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MARISQUERÍA NORTE SUR

915 53 51 53
C/ de Bravo Murillo, 97

Herencia del mar

La historia de esta casa comienza en 1954, cuando Andrés fundó una pequeña marisquería en Cuatro Caminos con la idea de servir marisco fresco cocinado sin artificios, solo sobre una plancha diseñada especialmente para conservar su sabor natural. Su manera de entender la cocina, basada en la pureza del producto, fue transmitida a su hijo José Antonio, que consolidó el negocio y amplió su oferta con productos de la tierra, manteniendo siempre la honestidad y el trato familiar como sello distintivo. Con el tiempo, la familia continuó creciendo y llevó su nombre a distintos barrios de Madrid, conservando intacta la filosofía de la que nacieron: ofrecer la mejor materia prima posible a un precio justo. Hoy, varias generaciones después, el legado de aquella primera marisquería sigue vivo en cada plato que rinde homenaje al mar y a la tradición familiar.



Legacy of the sea

The history of this establishment began in 1954, when Andres founded a small seafood restaurant in Cuatro Caminos with the idea of serving fresh seafood cooked without artifice, simply on a griddle specially designed to preserve its natural flavour. His approach to cooking, based on the purity of the product, was passed on to his son Jose Antonio, who consolidated the business and expanded its offering to include local produce, always maintaining honesty and a family atmosphere as its hallmark. Over time, the family continued to grow and took its name to different neighbourhoods in Madrid, keeping intact the philosophy on which it was founded: to offer the best possible ingredients at a fair price. Today, several generations later, the legacy of that first seafood restaurant lives on in every dish that pays tribute to the sea and family tradition.



Horario

Lunes a Miércoles / Monday to Wednesday
Jueves a Sábado / Thursday to Saturday
Domingo / Sunday



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CAFETERÍA NEBRASKA

915 79 41 57

C/ de Bravo Murillo, 291



El sabor de una época

Desde 1955, cuando los hermanos Blanco, Pepe, Higinio, Paulino y Juan Ramón abrieron las puertas de su primera cafetería, Nebraska se convirtió en un símbolo del Madrid moderno y cosmopolita que despertaba en la posguerra. Su concepto rompía con todo lo conocido: locales de diseño vanguardista, atención cuidada y una carta que apostaba por la innovación sin perder el alma castiza. Allí nacieron clásicos inolvidables como su célebre perrito caliente, que pronto se convirtió en un ícono popular y en parte del imaginario colectivo de varias generaciones de madrileños. Durante décadas, sus mostradores fueron punto de encuentro de oficinistas, familias y jóvenes que buscaban un lugar donde compartir algo más que una comida rápida: una experiencia urbana, cercana y con sabor a costumbre. Actualmente Nebraska sigue fiel a su historia, manteniendo la calidad y el espíritu pionero que marcaron sus inicios, con el mismo compromiso hacia quienes, año tras año, regresan a disfrutar de esos sabores que ya forman parte de la memoria de la ciudad.

Horario

Lunes a Viernes / Monday to Friday

Sábado a Domingo / Saturday to Sunday

The flavour of an era

Since 1955, when brothers Blanco, Pepe, Higinio, Paulino and Juan Ramón opened the doors of their first cafe, Nebraska became a symbol of the modern, cosmopolitan Madrid that was awakening in the post-war period. Its concept broke with everything that had come before: avant-garde design, attentive service and a menu that embraced innovation without losing its traditional soul. It was here that unforgettable classics were born, such as its famous hot dog, which soon became a popular icon and part of the collective imagination of several generations of Madrileños. For decades, its counters were a meeting point for office workers, families and young people looking for a place to share more than just a quick meal: an urban experience, close and with a taste of tradition. Today, Nebraska remains faithful to its history, maintaining the quality and pioneering spirit that marked its beginnings, with the same commitment to those who, year after year, return to enjoy those flavours that are now part of the city's memory.



Opening Hours

08.00 - 23.00

08.30 - 23.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

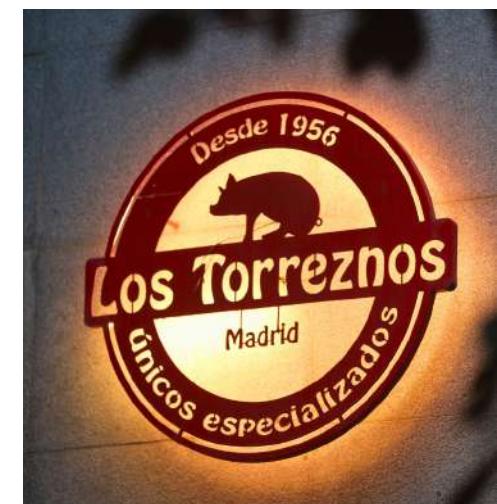
BAR LOS TORREZNOS

914 13 66 47

C/ de Goya, 88

El sabor de un clásico

Cuando en 1956 José Luis Blázquez llegó a Madrid desde su pueblo abulense de La Hija de Dios, difícilmente podía imaginar que aquel sencillo plato de su infancia acabaría convirtiéndose en uno de los grandes iconos gastronómicos de la ciudad. Con humildad, trabajo y respeto, abrió su primer local en la calle Goya, donde los torreznos, elaborados al más puro estilo castellano, se convirtieron en una auténtica sensación y en el aperitivo favorito de muchos madrileños. Aquel pequeño establecimiento, especializado en un producto tan tradicional, fue el germen de una historia que ya supera las 6 décadas. Con el tiempo, sus hijos José Luis y Alberto, criados entre el calor de la cocina y el bullicio de la barra, tomaron el relevo familiar manteniendo intacta la receta original y el espíritu de su fundador. Hoy, Los Torreznos cuenta con 3 locales en Madrid: Goya, López de Hoyos y Alonso Cano; y continúa siendo un referente por la calidad de sus torreznos, a los que se han sumado nuevas versiones como el taco, el bocadillo o las patatas revolconas con torreznos, que siguen celebrando el sabor más castizo y popular de la capital.



The flavour of a classic

When Jose Luis Blazquez arrived in Madrid in 1956 from his village of La Hija de Dios in Avila, he could hardly have imagined that this simple dish from his childhood would end up becoming one of the great gastronomic icons of the city. With humility, hard work and respect, he opened his first restaurant on Goya Street, where torreznos, prepared in the purest Castilian style, became a real sensation and the favourite appetiser of many. That small establishment, specialising in such a traditional product, was the seed of a story that now spans more than 6 decades. Over time, his sons Jose Luis and Alberto, raised amid the heat of the kitchen and the hustle and bustle of the bar, took over the family business, keeping the original recipe and the spirit of its founder intact. Today, Los Torreznos has 3 locations in Madrid: Goya, Lopez de Hoyos and Alonso Cano and continues to be a benchmark for the quality of its torreznos, to which new versions have been added, such as the taco, the sandwich and the revolconas potatoes with torreznos, which continue to celebrate the most authentic and popular flavour of the capital.



Horario

Todos los días / Every day

Opening Hours

08.00 - 00.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

CORRAL DE LA MORERÍA

913 65 11 37
C/ de la Morería, 17

El alma del flamenco

Fundado en 1956 por Manuel del Rey, este tablao nació con la idea de unir la esencia del arte flamenco con la hospitalidad madrileña. Desde sus inicios, el Corral de la Morería fue mucho más que un escenario: se convirtió en un símbolo de cultura, un refugio donde la emoción, la música y la gastronomía se encontraban bajo una misma luz. A lo largo de las décadas, los más grandes del flamenco han mostrado aquí su arte, convirtiendo sus noches en parte viva de la historia de España. Hoy bajo la dirección de Blanca del Rey, Medalla de Oro al Mérito de las Bellas Artes, y con el apoyo de sus hijos Juan Manuel y Armando, el espíritu familiar sigue latiendo entre sus paredes. Con más de 70 años de historia este espacio continúa siendo un emblema de Madrid y una institución donde tradición, elegancia y pasión siguen marcando el compás del tiempo.



The soul of flamenco

Founded in 1956 by Manuel del Rey, this tablao was born with the idea of combining the essence of flamenco art with Madrid hospitality. From its inception, Corral de la Moreria was much more than a stage: it became a symbol of culture, a refuge where emotion, music and gastronomy came together under one roof. Over the decades, the greatest flamenco artists have performed here, making its nights a living part of the history of Spain. Today, under the direction of Blanca del Rey, Gold Medal for Merit in Fine Arts, and with the support of her sons Juan Manuel and Armando, the family spirit continues to beat within its walls. With more than 70 years of history, this space continues to be an emblem of Madrid and an institution where tradition, elegance and passion continue to set the beat of time.



Horario

Lunes a Jueves / Monday to Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

17.30 - 23.00
17.30 - 00.00
17.30 - 23.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



FÉLIX EL SEGOVIANO

918 56 00 02
P.º de los Españoles, 9, Navacerrada

El pionero de la sierra

Nacido en Segovia, Félix Martín llegó a Madrid en busca de oportunidades y trabajó en algunos de los restaurantes más prestigiosos antes de establecerse en Navacerrada. En 1963 abrió su propio local, el primero del pueblo, con un menú que costaba 25 pesetas. Coincidiendo con el auge de la estación de esquí, su cocina tradicional y su carácter cercano atrajeron a vecinos y visitantes que, con el tiempo, hicieron de su casa una parada obligada en la Sierra de Guadarrama. Su gran acierto llegó con los famosos picatostes con chocolate, receta registrada que se convirtió en su sello y alcanzó fama nacional. Fiel a la calidad y a los sabores de siempre, Félix ha mantenido durante 6 décadas una cocina sincera, basada en el buen producto y el saber hacer. Hoy, junto a sus hijos, continúa al frente del restaurante que lleva su nombre, un mesón con historia donde cada plato cuenta un trozo de vida.



The pioneer of the mountains

Born in Segovia, Felix Martin arrived in Madrid in search of opportunities and worked in some of the most prestigious restaurants before settling in Navacerrada. In 1963, he opened his own restaurant, the first in the village, with a menu that cost 25 pesetas. Coinciding with the boom of the ski resort, his traditional cuisine and friendly nature attracted locals and visitors who, over time, made his restaurant a must-visit stop in Sierra de Guadarrama. His great success came with the famous picatostes with chocolate, a registered recipe that became his trademark and achieved national fame. True to quality and traditional flavours, Felix has maintained a sincere cuisine for 6 decades, based on good produce and know-how. Today, together with his children, he continues to run the restaurant that bears his name, an inn with history where each dish tells a piece of life.



Horario

Lunes a Martes / Monday to Tuesday
Miércoles / Wednesday
Jueves / Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

10.00 - 20.00
Cerrado / Closed
10.00 - 20.00
10.00 - 00.00
10.00 - 20.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CASA ENRIQUETA

910 86 42 81
C/ del Gral. Ricardos, 19



Tradición de freiduría

The history of this establishment goes back to a long family tradition linked to the sale of offal in Madrid, a trade that has its roots in the 19th century when the "gallinejeras" supplied fried food to the residents of the old slaughterhouse. In 1956, the family obtained a tavern licence and, shortly afterwards, a frying licence, shaping the premises that continue its legacy today. Those early years were marked by a popular atmosphere, where portions were served on newspaper and customers brought their own containers. Over time, the business overcame difficult times and managed to remain true to its origins, preserving the art of frying and a friendly atmosphere. Today, its history continues as a living testimony to the humble cuisine that marked an entire generation.



Horario

Lunes a Martes / Monday to Tuesday
Miércoles a Jueves / Wednesday to Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
12.00 - 23.30
12.00 - 00.00
12.00 - 23.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



LA COPITA ASTURIANA

913 65 10 63
C/ de Tabernillas, 13

Sabores del norte en Madrid

Fundada en 1959 por Mari y Pepe, 2 jóvenes asturianos llegados del concejo de Valdés, La Copita Asturiana nació como un modesto despacho de vinos donde los vecinos jugaban al dominó y compartían platos sencillos como callos, lacón o caldo gallego. Con el paso del tiempo la dedicación y el buen hacer de la pareja transformaron aquel local en una taberna de referencia, sin perder su esencia castiza. Mari siempre al frente de los fogones, fue incorporando recetas tradicionales de su tierra como la fabada o las fabes con almejas, que aún hoy definen su carta. En 2018, su hija Olga decidió dejar su carrera de economista para continuar el legado familiar junto a su madre y su marido, José María. Bajo su dirección, este rincón que conserva su fachada original y un mostrador de estaño catalogado como Elemento Protegido sigue siendo un refugio de historia, esfuerzo y autenticidad en el corazón de Madrid.



Horario

Lunes a Viernes / Monday to Friday
Sábado / Saturday
Domingo / Sunday



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BAR JULVIS

657 84 86 73*
C/ Antonio Vicent, 37

Tradición y buen ambiente

Desde 1960, este bar de barrio se ha convertido en un punto de encuentro donde compartir tapas, risas y conversaciones que se alargan entre cañas y buena compañía. Con un ambiente cercano y familiar, sigue siendo el lugar elegido por los vecinos para reunirse, especialmente en los días de partido, cuando la barra se llena de voces y brindis. Su esencia se mantiene intacta, con ese aire castizo que convierte cada visita en una pequeña celebración de lo cotidiano, de esas costumbres que hacen de Madrid una ciudad con alma.

**Horario**

Lunes a Jueves / Monday to Thursday

Viernes / Tuesday

Sábado / Saturday

Domingo / Sunday

Opening Hours

07.00 - 23.00

07.00 - 00.00

08.00 - 00.00

08.00 - 16.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?**MARISQUERÍA LA PALOMA**

913 65 31 31
C/ de Toledo, 85

Mar y barrio en la barra

Desde 1960, La Paloma mantiene vivo el espíritu de las tabernas marineras en pleno corazón de La Latina. Fundada por el padre de Alfredo Simón, este pequeño local de la calle Toledo ha visto pasar generaciones sin perder su esencia. Alfredo, nacido entre planchas y redes, continúa al frente con la misma dedicación que aprendió de su familia, conservando intacta la costumbre de llamar cada noche a la pescadería del mercado de La Cebada para elegir el mejor marisco. En su barra, que nunca se vacía, se sirven las célebres gambas de Huelva, las ostras gallegas y los boquerones en vinagre, elaborados artesanalmente con vinagre y sal. No hay mesas ni taburetes, solo una barra de acero y paredes cubiertas de azulejos y carteles taurinos que hablan de otras épocas. Allí, entre cañas frías y tapas compartidas, perdura el sabor de un Madrid que resiste, un lugar donde el mar y la ciudad se encuentran desde hace más de 60 años.

**Sea and neighbourhood at the bar**

Since 1960, La Paloma has kept alive the spirit of the seafaring taverns in the heart of La Latina. Founded by Alfredo Simon's father, this small establishment on Toledo Street has seen generations come and go without losing its essence. Alfredo, born among griddles and nets, continues to run it with the same dedication he learned from his family, keeping intact the custom of calling the fishmonger's at La Cebada market every night to choose the best seafood. At its bar, which is never empty, they serve the famous prawns from Huelva, Galician oysters and anchovies in vinegar, prepared in an artisanal way with vinegar and salt. There are no tables or stools, just a steel bar and walls covered with tiles and bullfighting posters that speak of other times. There, between cold beers and shared tapas, the flavour of a Madrid that resists endures, a place where the sea and the city have met for more than 60 years.

**Horario**

Lunes a Martes / Monday to Tuesday

Miércoles / Wednesday

Jueves a Domingo / Thursday to Sunday

Opening Hours

12.00 - 16.00 / 19.00 - 23.00

Cerrado / Closed

12.00 - 16.00 / 19.00 - 23.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

MESÓN DE LA TORTILLA

915 47 10 08

Cava de San Miguel, 15

El templo de la tortilla

Desde 1960, este emblemático local ha convertido la tortilla en una verdadera obra de arte madrileña. Más de 6 décadas después, sigue siendo punto de encuentro para locales y viajeros que buscan una experiencia tan sencilla como deliciosa: elegir los ingredientes y disfrutar de una tortilla hecha al momento, fiel a los sabores tradicionales. Situado cerca de la Puerta del Sol, mantiene el encanto de los bares de siempre, con un ambiente acogedor y un servicio atento. Además de su especialidad, ofrece una carta con clásicos de la cocina española, como croquetas caseras, o raciones para compartir. Su fama trasciende generaciones, y su barra, siempre animada, conserva el espíritu castizo de la ciudad. Un lugar donde cada tortilla cuenta su propia historia y donde el paso del tiempo solo ha reforzado su condición de imprescindible en el corazón de Madrid.



Horario

Lunes / Monday

Martes a Jueves / Tuesday to Thursday

Viernes a Domingo / Friday to Sunday

Opening Hours

19.00 - 00.00

19.00 - 01.00

13.00 - 17.00 / 19.00 - 01.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

CASA PEPE

649 57 38 27*

C/ de Celanova, 19

Sabor de barrio

Abierta en los 60's, Casa Pepe ha resistido el paso del tiempo sin perder su espíritu castizo. Fundada por una familia madrileña, y a día de hoy dirigida por el hijo del creador, este bar sigue siendo un refugio para quienes buscan la esencia del tapeo auténtico. Sus cervezas, servidas en las inconfundibles jarras de cerámica con el nombre del local, llegan siempre acompañadas de una generosa ración de alitas de pollo, su sello más recordado. El local conserva su aire de antaño, con barra de aluminio, azulejos, fotografías antiguas y una colección de peluches que observa desde lo alto de las estanterías. En su carta conviven los sabores de siempre: torreznos de Soria, oreja a la plancha, patatas con 2 salsas o platos de cuchara que cambian según el día. Casa Pepe es de esos lugares donde la tradición no se anuncia, se vive entre risas, ruido de cañas y el inconfundible olor a cocina madrileña.



Neighbourhood flavour

Opened in the 1960s, Casa Pepe has stood the test of time without losing its authentic spirit. Founded by a family from Madrid, and now run by the son of the creator, this bar continues to be a refuge for those seeking the essence of authentic tapas. Its beers, served in the unmistakable ceramic jugs bearing the name of the establishment, are always accompanied by a generous portion of chicken wings, its most memorable signature dish. The bar retains its old-fashioned feel, with an aluminium bar, tiles, old photographs and a collection of soft toys watching over from the top of the shelves. The menu features traditional flavours: Soria torreznos, grilled pork's ear, potatoes with 2 sauces, and spoon dishes that change depending on the day. Casa Pepe is one of those places where tradition is not advertised, but lived amid laughter, the clinking of beer glasses, and the unmistakable smell of Madrid cuisine.



Horario

Lunes a Viernes / Monday to Friday

Sábado a Domingo / Saturday to Sunday

Opening Hours

07.30 - 02.00

08.00 - 02.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

* No admite reservas

* Reservations are not accepted

EL PICO 1962

915 94 42 84
C/ del Divino Pastor, 12

Tradición viva en Malasaña

Fundado en 1962 por Lucinio y Palmira, Bar El Pico nació como una modesta casa de comidas en el corazón de Malasaña donde los vecinos encontraban platos sencillos y un trato cercano. Con el paso de los años, el local fue tomando forma hasta que, en los 90's, Eusebio, conocido por todos como Sebín, transformó la antigua pollería en un bar con carácter propio. De su mano surgió la receta que aún define su historia: las alitas de pollo, preparadas con el mismo aliño secreto que conquistó al barrio. Actualmente, bajo la dirección de su yerno, el bar mantiene intacta la esencia familiar, el ambiente castizo y la costumbre de compartir una caña con una buena tapa. Entre vermuts, torreznos y croquetas, este rincón sigue siendo un lugar donde el tiempo se detiene y la vida madrileña se celebra al ritmo de la barra.

**Horario**

Lunes / Monday
Martes a Jueves / Tuesday to Thursday
Viernes / Friday
Sábado / Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
13.30 - 01.00
12.30 - 02.00
12.30 - 00.00
12.30 - 17.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

**JURUCHA MADRID**

915 75 00 98*
C/ de Ayala, 19

Más de 50 años de barra

El origen de este histórico local se remonta a 1940, aunque su verdadera identidad comenzó a forjarse en 1962, cuando la familia Viesca Gómez-Martinho tomó las riendas del negocio. Procedentes de Madrid, el País Vasco y Cantabria, trajeron consigo una forma de entender la cocina basada en la calidad, la frescura del producto y el respeto por la tradición del aperitivo madrileño. En sus primeros años, el marisco y los fritos eran protagonistas, pero pronto nacieron los grandes clásicos de la casa como el huevo con langostino o las croquetas, que se han mantenido inalterables con el paso del tiempo. A lo largo de las décadas, la carta se fue ampliando con nuevas propuestas frías y calientes inspiradas en los sabores del norte y elaboradas siempre con producto fresco. Hoy, su barra sigue siendo un símbolo de Madrid: una sucesión de pequeños bocados que rotan sin pausa mientras los camareros, algunos con décadas en la casa, sirven con esa naturalidad que solo se aprende tras años de oficio. Casi 90 años después, la esencia sigue intacta: buen producto, cercanía y el arte de disfrutar de un aperitivo en su forma más genuina.



More than 50 years of bar service

The origins of this historic establishment date back to 1940, although its true identity began to take shape in 1962, when the Viesca Gómez-Martinho family took over the business. Hailing from Madrid, the Basque Country and Cantabria, they brought with them a way of understanding cuisine based on quality, freshness of produce and respect for the tradition of the Madrid aperitif. In its early years, seafood and fried foods were the stars of the show, but soon the great classics of the house were born, such as eggs with prawns and croquettes, which have remained unchanged over time. Over the decades, the menu has expanded to include new hot and cold dishes inspired by the flavours of the north and always made with fresh ingredients. Today, its bar remains a symbol of Madrid: a succession of small bites that rotate without pause while the waiters, some with decades of service, serve with a naturalness that can only be learned after years of experience. Almost 90 years later, the essence remains intact: good products, friendliness and the art of enjoying an aperitif in its most genuine form.

**Horario**

Lunes a Sábado / Monday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

08.00 - 23.00
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE LA MI VENTA

915 59 50 91

Pza. de la Marina Española, 7

Memoria y constancia

La historia comienza en 1962, cuando un joven sanabrés llamado Ángel González Sastre tomó las riendas de un pequeño local frente al Palacio Real. Había llegado a Madrid con apenas 12 años, siguiendo los pasos de su hermano Miguel, y encontró en la hostelería su forma de vida. Tras años de esfuerzo y aprendizaje, levantó su propio negocio con la ayuda de sus hermanas y más tarde junto a Crescencia Díaz-Tendero, a quien conoció comprando champiñones en el Mercado de Maravillas. Aquella unión marcó el comienzo de una etapa dorada: el jamón cortado en lonchas, los platos castellanos y el trato cercano convirtieron el lugar en punto de encuentro de artistas, toreros y vecinos. Con el paso del tiempo sus hijos crecieron entre mesas y fogones, heredando una forma de entender la hostelería basada en el trabajo constante y la calidez humana que convierten a este local en un pedazo vivo de la historia madrileña.



Horario

Todos los días / Every day

Opening Hours

13.00 - 16.30 / 19.00 - 23.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

Memory and perseverance

The story begins in 1962, when a young man from Sanabria named Angel Gonzalez Sastre took over a small shop opposite the Palacio Real. He had arrived in Madrid at the age of just 12, following in the footsteps of his brother Miguel, and found his way of life in the hospitality industry. After years of hard work and learning, he set up his own business with the help of his sisters and later with Crescencia Diaz-Tendero, whom he met while buying mushrooms at the Mercado de Maravillas. That union marked the beginning of a golden age: sliced ham, Castilian dishes and friendly service turned the place into a meeting point for artists, bullfighters and neighbours. As time went by, his children grew up among tables and stoves, inheriting a way of understanding the hospitality industry based on constant work and human warmth that make this place a living piece of Madrid's history.

BAR DOCAMAR

913 67 83 17*

C/ de Alcalá, 337

La cuna de las bravas

La historia de Docamar arranca oficialmente en 1963, cuando los hermanos Jesús y Ángel Cabrera abrieron su bar en la recién estrenada plaza de Quintana. Hijos de Donato, un tabernero con larga experiencia en la hostelería desde los 30's, heredaron de su padre el amor por el oficio y la dedicación al cliente. Aquel nuevo local nació con espíritu de barrio y con una receta que pronto lo haría famoso: las patatas bravas, elaboradas con una salsa única que se mantiene intacta desde entonces. Con el tiempo, Docamar se convirtió en punto de encuentro de generaciones, un lugar donde se comparte caña y conversación con la misma naturalidad de siempre. Hoy, Raúl Cabrera, nieto de Donato, continúa al frente del negocio, fiel a su historia y a la receta que ha convertido a Docamar en uno de los grandes referentes del tapeo madrileño. 6 décadas después, su barra sigue oliendo a bravas y tradición.



The birthplace of bravas

The history of Docamar officially began in 1963, when brothers Jesus and Angel Cabrera opened their bar in the newly opened Plaza de Quintana. Sons of Donato, a tavern owner with extensive experience in the hospitality industry since the 1930's, they inherited from their father a love for the trade and dedication to customer service. That new establishment was born with a neighbourhood spirit and a recipe that would soon make it famous: patatas bravas, made with a unique sauce that has remained unchanged since then. Over time, Docamar became a meeting point for generations, a place where beer and conversation are shared with the same naturalness as always. Today, Raul Cabrera, Donato's grandson, continues to run the business, faithful to its history and the recipe that has made Docamar one of the great references of Madrid's tapas scene. 6 decades later, its bar still smells of bravas and tradition.



Horario

Lunes / Monday
Martes a Viernes / Tuesday to Friday
Sábado / Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
12.00 - 00.00
11.00 - 00.00
11.00 - 17.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

* No admite reservas
* Reservations are not accepted

GRUPO LA MUÑOZA

913 69 22 04
C/ de Atocha, 54

Raíces familiares

La historia de La Muñoz se remonta a 1964, cuando Isabel y Luis abrieron un pequeño ultramarinos familiar en el que la calidad de los productos era una norma y no una excepción. Con el tiempo, su dedicación y visión dieron paso a una idea que cambiaría la forma de entender el jamón en Madrid. En 1978, la familia inauguró los primeros Museos del Jamón, locales decorados con jamones colgantes, amplias barras y salones donde el bocadillo de jamón, hasta entonces un lujo, se convirtió en un placer cotidiano para todos. Décadas después Isabel, hija de aquellos fundadores, decidió rendir homenaje a sus padres creando La Muñoz by Museo del Jamón, un proyecto nacido en 2023 que une memoria y contemporaneidad y en donde el cerdo ibérico sigue siendo el protagonista y cada plato recuerda los valores que dieron origen a una tradición familiar que aún hoy perdura con orgullo y emoción.



Horario

Lunes / Monday
Martes a Jueves / Tuesday to Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday



Opening Hours

Cerrado / Closed
12.00 - 00.00
12.00 - 00.30
12.00 - 18.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



HEVIA

915 62 30 75
C/ de Serrano, 118

Tradición y excelencia

En pleno auge del Madrid de los 60's un pequeño bar cambió la forma de entender las tapas. Su fundador, un piloto acostumbrado a viajar, trajo consigo ideas y sabores que eran nuevos para la ciudad: ahumados, foie o queso fundido se mezclaban con la ensaladilla y los callos de toda la vida. Así nació un concepto distinto, elegante y moderno, que con los años se transformó en un restaurante de referencia. Décadas después, la segunda generación elevó su cocina, amplió la bodega y convirtió el local en un espacio cuidado y acogedor donde la exigencia y el buen gusto marcaban la pauta. Hoy, bajo la dirección de los nietos del fundador, la casa mantiene su espíritu clásico pero se proyecta al futuro con nuevas propuestas y aperturas. Con 60 años de historia, sigue siendo un símbolo de la restauración madrileña y un ejemplo de cómo la tradición puede evolucionar sin perder su esencia.



Tradition and excellence

At the height of Madrid's boom in the 1960's, a small bar changed the way tapas were understood. Its founder, a pilot accustomed to travelling, brought with him ideas and flavours that were new to the city: smoked foods, foie gras and melted cheese were mixed with the traditional salad and tripe. Thus was born a distinct, elegant and modern concept, which over the years became a benchmark restaurant. Decades later, the second generation elevated its cuisine, expanded the wine cellar and turned the premises into a refined and welcoming space where high standards and good taste set the tone. Today, under the direction of the founder's grandchildren, the establishment maintains its classic spirit but looks to the future with new proposals and openings. With 60 years of history, it remains a symbol of Madrid's restaurant scene and an example of how tradition can evolve without losing its essence.



Horario

Lunes a Sábado / Monday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

11.00 - 00.00
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MESÓN CUEVAS DEL VINO

918 94 02 06
C/ de Benito Hortelano, 13, Chinchón

Entre viñas y memoria

La historia del Mesón Cuevas del Vino comienza en 1964, cuando el doctor Narciso García Ortego decidió dar nueva vida a una antigua casa de labranza del siglo XVIII. Médico de profesión y apasionado por la cultura y la historia, transformó aquel edificio rural, con sus lagares, bodegas y cuevas subterráneas, en un lugar donde la tradición castellana se fundía con el arte de la hospitalidad. Sin experiencia en hostelería, pero con una determinación admirable, levantó un mesón que pronto alcanzó reconocimiento más allá de nuestras fronteras pues fue distinguido con galardones como la Medalla de Plata al Mérito Turístico. Tras su fallecimiento en 2001, el mesón continuó su camino guiado por las normas y el espíritu que él dejó escritos en cada muro: trabajo, respeto y autenticidad. Entre piedras centenarias y aromas de vino sigue vivo aquel sueño que convirtió una casa agrícola en símbolo de historia y sabor.



Horario

Lunes / Monday
Martes / Tuesday
Miércoles a Jueves / Wednesday to Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday



Among vineyards and memory

The history of Meson Cuevas del Vino began in 1964, when Dr. Narciso Garcia Ortego decided to breathe new life into an old 18th century farmhouse. A doctor by profession and passionate about culture and history, he transformed that rural building, with its wine presses, cellars and underground caves, into a place where Castilian tradition merged with the art of hospitality. With no experience in the hospitality industry, but with admirable determination, he built an inn that soon achieved recognition beyond our borders, as it was honoured with awards such as the Silver Medal for Tourism Merit. After his death in 2001, the inn continued on its path, guided by the rules and spirit that he left written on every wall: work, respect and authenticity. Among centuries-old stones and the aroma of wine, the dream that turned a farmhouse into a symbol of history and flavour lives on.

Opening Hours

12.00 - 17.00	
Cerrado / Closed	
12.00 - 17.00	
12.00 - 17.00 / 20.00 - 00.00	
12.00 - 17.00	



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MESÓN DEL CHAMPIÑÓN

915 59 67 90
Cava de San Miguel, 17

El sabor de una tradición

En 1964, Ángel Nieto abrió un pequeño mesón junto a la Plaza Mayor con una receta que, sin pretenderlo, se convirtió en leyenda: sus champiñones a la plancha. Preparados con ajo, perejil, chorizo y un toque de limón, pronto se ganaron el favor de madrileños y visitantes, hasta el punto de ser considerados por muchos los mejores del mundo. El éxito llevó a la familia a mudarse al número 17 de la Cava de San Miguel, donde hoy continúa la tradición bajo la dirección de su hijo Pablo y su primo Francisco, que lleva más de 50 años detrás de la barra. En su cocina se preparan toneladas de champiñones cada año, siguiendo la misma receta original. El mesón mantiene intacto su espíritu castizo: barra siempre llena, conversaciones cruzadas y el sonido del piano acompañando el bullicio, comer aquí no es solo probar su plato emblemático, es formar parte de una historia que huele a vino, risas y memoria madrileña.



The taste of tradition



Horario

Lunes a Jueves / Monday to Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

11.00 - 01.00
11.00 - 02.00
12.00 - 01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BAR CAFETERÍA YAKARTA

915 69 18 93
Av. de Oporto, 2

Sabor de siempre

Con su aire marinero y su barra de mármol y aluminio, este bar mantiene viva la estética y el espíritu de los locales madrileños de siempre. En sus vitrinas se mezclan trofeos antiguos, bandejas de porcelana y carteles con tipografía de los 60's que recuerdan otra época. Al amanecer huele a café y churros, y al mediodía las cañas se acompañan de generosas tapas de marisco: gambas, navajas, berberechos o mejillones servidos con sencillez y buena mano. Los camareros de los que parecen formar parte del mobiliario, atienden con trato cercano mientras charlan con los clientes de toda la vida. En este rincón de la plaza de Oporto se respira costumbrismo madrileño, ese ambiente cañí que sobrevive al paso del tiempo y que convierte cada visita en un regreso al bar de barrio de siempre que se mantiene entre risas, tapas y una cerveza bien tirada.



The same old flavour

With its nautical feel and marble and aluminium bar, this bar keeps alive the aesthetics and spirit of traditional Madrid establishments. Its display cases are filled with a mix of antique trophies, porcelain trays and posters with 1960's typography that recall another era. At dawn, the smell of coffee and churros fills the air, and at midday, beers are accompanied by generous seafood tapas: prawns, razor clams, cockles or mussels served with simplicity and skill. The waiters, who seem to be part of the furniture, provide friendly service while chatting with long-standing customers. In this corner of Plaza de Oporto, it can be breathed in Madrid's traditional customs, that cañí atmosphere that survives the passage of time and makes every visit a return to the neighbourhood bar of yesteryear, filled with laughter, tapas and a well-poured beer.



Horario

Lunes a Viernes / Monday to Friday
Sábado a Domingo / Saturday to Sunday

Opening Hours

06.00 - 00.00
07.00 - 00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BODEGA SANZ CASA MIGUEL

917 92 16 04
Av. de los Fueros, 49

Tradición y barrio

Esta bodega es un rincón donde las generaciones se dan cita desde 1968. Vecinos de toda la vida se reúnen con sus hijos y nietos para compartir un vino, una cerveza o un refresco en un ambiente cálido y familiar. Miguel, su anfitrión, mantiene intacto el espíritu cercano que caracteriza al local, atendiendo con la misma amabilidad de siempre, ya sea para servir un vaso de agua o recomendar uno de sus vinos o tequilas. Situada junto al colegio del barrio, la taberna conserva la esencia del Madrid de antes, ese donde las conversaciones se alargan y el tiempo parece detenerse. En sus paredes y en su barra habita la memoria del vecindario, un punto de encuentro donde la tradición no se impone, simplemente sucede, día tras día, entre saludos, brindis y amistad.



Tradition and neighbourhood

This wine cellar is a place where generations have been meeting since 1968. Long-time neighbours gather with their children and grandchildren to share a glass of wine, a beer or a soft drink in a warm and familiar atmosphere. Miguel, the host, keeps the friendly spirit that characterises the place intact, serving with the same kindness as always, whether it's to serve a glass of water or recommend one of his wines or tequilas. Located next to the neighbourhood school, the tavern preserves the essence of the Madrid of yesteryear, where conversations go on and on and time seems to stand still. Its walls and bar hold the memories of the neighbourhood, a meeting place where tradition is not imposed, but simply happens, day after day, amid greetings, toasts and friendship.



Horario

Lunes a Miércoles / Monday to Wednesday
Jueves / Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

09.00 - 14.30 / 17.00 - 21.00	09.00 - 14.30
09.00 - 14.30 / 17.00 - 21.00	09.00 - 14.30
09.00 - 14.30 / 17.00 - 21.00	09.00 - 14.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE CASA MARIANO

913 16 26 97 / 661 36 97 99
C/ de las Islas Aleutianas, 5



Sabores que perduran

En enero de 1968, Mariano y Ramón, cuñados y amigos, decidieron abrir un pequeño restaurante en el entonces tranquilo barrio de Peñagrande. Con esfuerzo y un profundo respeto por la cocina tradicional, levantaron un negocio familiar donde el trato cercano y la sencillez fueron siempre su seña de identidad. Aquella aventura, nacida del compañerismo y del gusto por compartir, encontró pronto su lugar entre los vecinos, que con los años se convirtieron en parte de su historia. Hoy, el hijo de Mariano continúa al frente del local, manteniendo el espíritu con el que comenzó todo: una cocina honesta, elaborada con mimo, y un servicio que hace sentir al comensal como en casa. En cada plato y cada gesto se percibe la continuidad de una herencia construida sobre el afecto y la dedicación.



Horario

Lunes a Viernes / Monday to Friday
Sábado / Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

07.00 - 18.00
Cerrado / Closed
11.00 - 16.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE LA CASTAFIORE

913 19 42 21
C/ Marqués de Monasterio, 5

Comer en medio del escenario

Desde 1968 La Castafiore forma parte del paisaje cultural madrileño. Nació como un restaurante donde la música y la cocina se unen y esa idea sigue viva bajo la dirección de Borja y Paca. En este espacio los camareros también cantan y cada cena se convierte en un pequeño espectáculo, entre platos de cocina española suenan arias y zarzuelas que llenan el salón de emoción mientras las paredes cubiertas con obras de Camilo Porta recuerdan que aquí todo respira arte. Su propuesta gastronómica conserva la tradición y apuesta por sabores sencillos que acompañan la música y el vino. Este restaurante es un refugio para quien busca algo más que una cena, un lugar donde la rutina se detiene y el tiempo se mide por aplausos, miradas y brindis compartidos. Aquí la alegría se sirve a fuego lento y la memoria se queda en cada nota.



Horario

Lunes a Miércoles / Monday to Wednesday
Jueves a Sábado / Thursday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

20.00 - 00.00
21.00 - 02.00
19.30 - 23.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CAFÉ D'OC

917 17 07 20
C/ de Maqueda, 117, Planta Baja

Sabor familiar

Nacido a finales de los 60's como el hermano pequeño del mítico templo de las bravas, este bar de barrio conserva el mismo espíritu familiar y la receta secreta que ha dado fama a su casa madre. En su barra luminosa se mezclan el aroma del café recién molido con el de los bollos caseros que se hornean cada mañana. El ritual del desayuno es casi sagrado, con tostadas, bizcochos y mermeladas elaboradas artesanalmente. Al mediodía, el menú cambia a diario, ofreciendo platos de cocina casera como lentejas, cocido o patatas revolconas, siempre con un toque personal. Los camareros saludan por el nombre, los clientes conversan con calma y la sensación de hogar lo envuelve todo. Aquí no hay prisa ni artificio, solo el placer sencillo de comer bien y sentirse parte de una historia que se sigue escribiendo entre tazas, tapas y recuerdos compartidos.

**Family flavour**

Founded in the late 1960's as the little brother of the legendary temple of bravas, this neighbourhood bar retains the same family spirit and secret recipe that made its parent establishment famous. At its brightly lit bar, the aroma of freshly ground coffee mingles with that of homemade buns baked every morning. The breakfast ritual is almost sacred, with toast, biscuits and jams made by hand. At lunchtime, the menu changes daily, offering home-style dishes such as lentils, stew or revolconas potatoes, always with a personal touch. The waiters greet customers by name, the customers chat calmly and the feeling of home envelops everything. Here there is no rush or artifice, just the simple pleasure of eating well and feeling part of a story that continues to be written between cups, tapas and shared memories.

**Horario**

Lunes a Sábado / Monday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

07.00 - 17.00
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

**CERVECERÍA HEVIA**

659 12 59 09
C/ Alcalá, 440, Local

Tradición cervecera

Desde finales de los 60's, este establecimiento forma parte de la memoria hostelera madrileña. Nació con la intención de ofrecer buena cerveza y cocina española de toda la vida, en un ambiente cercano donde la barra y la conversación son tan importantes como el plato. Con el paso del tiempo, se ha convertido en punto de encuentro para vecinos y visitantes, fiel a un estilo que combina sencillez y calidad. En su carta destacan recetas clásicas como la oreja a la plancha, el cachopo de ternera y otras elaboraciones caseras que reflejan el sabor auténtico de la cocina popular. Tras décadas de trabajo constante, el local sigue manteniendo la esencia de aquellos bares donde el servicio atento y el gusto por lo bien hecho son el verdadero motivo para volver.

**Beer tradition**

Since the late 1960's, this establishment has been part of Madrid's hospitality history. It was created with the intention of offering good beer and traditional Spanish cuisine in a friendly atmosphere where the bar and conversation are as important as the food. Over time, it has become a meeting point for locals and visitors alike, remaining faithful to a style that combines simplicity and quality. Its menu features classic recipes such as grilled pork's ear, beef cachopo and other homemade dishes that reflect the authentic flavour of traditional cuisine. After decades of constant work, the establishment continues to maintain the essence of those bars where attentive service and a taste for a job well done are the real reasons to return.

**Horario**

Lunes a Viernes / Monday to Friday
Sábado a Domingo / Saturday to Sunday

Opening Hours

08.00 - 00.30
12.00 - 01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE CABREIRA

915 93 02 00
C/ de Ruiz, 2

Tradición y legado

En 1969 Carmelo y Fina abrieron un pequeño restaurante con la voluntad de ofrecer una cocina honesta, de raíces gallegas, donde el producto y la cercanía fueran el alma de la casa. Con esfuerzo y constancia, lograron convertir aquel local en un punto de referencia gastronómico que ha acompañado durante décadas a vecinos y visitantes. A ellos se unió Valentín, camarero que se convirtió en un hijo más de la familia y dejó también su huella imborrable en la historia del restaurante. Hoy, bajo la dirección de Luis, hijo de los fundadores, el espíritu de aquella primera etapa sigue vivo: una carta que homenajea a la tradición con platos como los callos, el cocido madrileño, el rabo de toro o las albóndigas caseras. Más de medio siglo después, la esencia familiar y la calidez de su cocina continúan siendo su mejor carta de presentación.



Horario

Todos los días / Every day

Opening Hours

11.00 - 01.00



Tradition and legacy

In 1969, Carmelo and Fina opened a small restaurant with the aim of offering honest cuisine with roots in Madrid, where the produce and proximity were the soul of the establishment. With effort and perseverance, they managed to turn that restaurant into a gastronomic landmark that has accompanied neighbours and visitors for decades. They were joined by Valentín, who shared the family's passion for cooking and also left his indelible mark. Today, under the direction of Luis, son of the founders, the spirit of that early period lives on: a menu that pays homage to tradition with dishes such as tripe, Madrid style stew, oxtail and homemade meatballs. More than half a century later, the family essence and warmth of its cuisine continue to be its best calling card.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE O'PAZO

915 53 23 33
C/ de la Reina Mercedes, 20

Tradición y excelencia

Inaugurado en 1969, este restaurante marcó un antes y un después en la gastronomía madrileña al ser uno de los pocos distinguidos con una estrella en la primera edición española de la Guía Michelin. En 1981 comenzó una nueva etapa bajo la dirección de Evaristo García, de Pescaderías Coruñesas, quien transformó su cocina en un templo del mar, centrado en pescados y mariscos procedentes de las mejores lonjas del país. Con el paso de los años, el compromiso con la calidad y el respeto por el producto se consolidaron como su sello de identidad. Una reforma integral en 2008 modernizó el espacio sin alterar su esencia, manteniendo la sobriedad y elegancia que lo caracterizan. Hoy, este histórico comedor madrileño, continúa siendo un referente indiscutible reconocido internacionalmente por su excelencia y por una propuesta gastronómica que celebra el mar en su forma más pura.



Tradition and excellence

Opened in 1969, this restaurant marked a turning point in Madrid's gastronomy, as it was one of the few to be awarded a star in the first Spanish edition of the Michelin Guide. In 1981, a new era began under the management of Evaristo García, from Pescaderías Coruñesas, who transformed its cuisine into a temple of the sea, focusing on fish and seafood from the best fish markets in the country. Over the years, the commitment to quality and respect for the product became its hallmark. A comprehensive renovation in 2008 modernised the space without altering its essence, maintaining the sobriety and elegance that characterise it. Today, this historic Madrid dining room continues to be an undisputed benchmark, internationally recognised for its excellence and for a gastronomic offering that celebrates the sea in its purest form.



Horario

Lunes a Sábado / Monday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

13.30 - 16.00 / 20.00 - 00.00
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



LAS CUADRAS DE ROCINANTE

918 80 08 88

C/ Carmen Calzado, 1, Alcalá de Henares

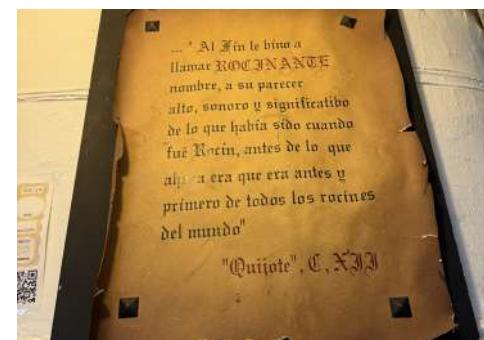
Sabor cervantino

Desde los 70's este mesón ha mantenido vivo el espíritu de la cocina castellana en pleno corazón de Alcalá de Henares. Su decoración evoca el ambiente castizo del Siglo de Oro y cada rincón conserva el aire de las tabernas de antaño. Aquí la cocina se prepara con calma y respeto por la tradición. En su menú diario no faltan platos como lentejas estofadas, fabes con avíos o cocido madrileño a los 3 vuelcos, además de especialidades que han perdurado con los años: carrillada ibérica al vino tinto, callos a la madrileña, migas ilustradas con huevo de granja y croquetas de carne de cocido. Hoy, bajo la dirección de Jorge, tercera generación familiar, el mesón sigue siendo un punto de encuentro donde historia y sabor conviven sin artificios.



Cervantine flavor

Since the 1970's, this inn has kept the spirit of Castilian cuisine alive in the heart of Alcalá de Henares. Its decor evokes the authentic atmosphere of the Golden Age, and every corner retains the air of the taverns of yesteryear. Here, the cuisine is prepared with calm and respect for tradition. The daily menu includes dishes such as stewed lentils, beans with avíos and Madrid style stew with 3 courses, as well as specialities that have endured over the years: Iberian cheeks in red wine, Madrid style tripe, migas with farm eggs and cooked meat croquettes. Today, under the management of Jorge, the third generation of the family, the restaurant continues to be a meeting place where history and flavour coexist without artifice.



Horario

Lunes a Martes / Monday to Tuesday

Miércoles / Wednesday

Jueves / Thursday

Viernes a Sábado / Friday to Saturday

Domingo / Sunday

Opening Hours

11.00 - 17.00 / 20.00 - 23.00

Cerrado / Closed

11.00 - 17.00 / 20.00 - 23.00

11.00 - 00.00

11.00 - 17.00

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

PEÑA CRUZ

915 22 50 68

C/ de Fuencarral, 86

Tradición artesanal

Este pequeño taller mantiene viva una de las costumbres más antiguas de Madrid: la elaboración artesanal de buñuelos de viento. Cada pieza se prepara a mano, con la receta de siempre y sin prisas, preservando un sabor que apenas sobrevive en la ciudad. También sus porras, amasadas con combrera, recuerdan a las primeras buñolerías que dieron origen a las churrerías madrileñas. Entre el aroma del aceite caliente y el azúcar espolvoreado, este lugar conserva la esencia de aquellos desayunos de antaño, cuando todo se hacía con paciencia y oficio.



Artisan tradition



This small workshop keeps alive one of Madrid's oldest customs: the artisan production of buñuelos de viento. Each piece is prepared by hand, using the traditional recipe and without rushing, preserving a flavour that barely survives in the city. Its porras, kneaded with combrera, are also reminiscent of the first bun shops that gave rise to Madrid's churrerías. Between the aroma of hot oil and powdered sugar, this place preserves the essence of those breakfasts of yesteryear, when everything was done with patience and skill.



Horario

Lunes a Jueves / Monday to Thursday

Viernes / Friday

Sábado / Saturday

Domingo / Sunday

Opening Hours

07.00 - 23.00

07.00 - 00.30

08.00 - 00.30

Cerrado / Closed

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

LA ARMONÍA

665 27 73 43
C/ del Gral. Oráa, 18

Tradición y cercanía

Desde 1971, este bar mantiene el espíritu de la cocina casera en pleno Barrio de Salamanca. Lo que comenzó como un pequeño negocio familiar se ha consolidado con los años gracias al trabajo constante y a una atención cercana. Su trayectoria está marcada por la figura de Deysi, quien empezó entre fogones y hoy dirige el local con la misma dedicación que en sus primeros días. Cada plato refleja la sencillez y el sabor de la cocina tradicional, elaborada a diario con ingredientes frescos. A lo largo del día, el espacio se transforma: desayunos tempranos, menús del mediodía, tapas y raciones compartidas al caer la tarde, y un ambiente distendido en las noches de jueves a sábado. Una casa donde la hospitalidad y el gusto por lo cotidiano siguen siendo su mayor virtud.



Horario

Lunes / Monday
Martes a Miércoles / Tuesday to Wednesday
Jueves a Viernes / Thursday to Friday
Sábado / Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

07.00 - 17.00
07.00 - 22.00
07.00 - 02.00
08.00 - 14.00 / 19.00 - 02.00
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MESÓN QUIÑONES CUEVAS DEL MURCIELAGO

918 94 05 32
C/ de Quiñones, 20, Chinchón

Entre historia y fogones

El origen de este mesón se remonta a tiempos lejanos, cuando la hacienda de los caballeros Quiñoneros se convirtió en casa de labranza conocida como las Cuevas del Murciélagos, nombre que aún conserva como eco de aquella época. En 1971 abrió sus puertas como restaurante, siendo uno de los primeros en Chinchón y consolidándose pronto como referente por su cocina castellana y su entorno cargado de historia. Hoy mantiene el carácter familiar y la tradición de antaño, con una carta que celebra los sabores de la tierra: judías al puchero, sopa al ajo, carnes a la parrilla, asados y postres caseros que evocan la cocina de siempre. Entre sus platos más representativos destacan las chuletas de cerdo, el jamón ibérico y otros productos locales servidos en un ambiente rústico con patio, donde la gastronomía, la historia y la hospitalidad se encuentran en perfecta armonía.



Between history and cooking

The origins of this inn date back to distant times, when the estate of the Quiñoneros family became a farmhouse known as Las Cuevas del Murciélagos, a name it still retains as an echo of that era. In 1971, it opened its doors as a restaurant, one of the first in Chinchon, and soon established itself as a benchmark for its Castilian cuisine and its surroundings steeped in history. Today, it maintains its family character and the traditions of yesteryear, with a menu that celebrates the flavours of the land: beans in stew, garlic soup, grilled meats, roasts and homemade desserts that evoke traditional cuisine. Among its most representative dishes are pork chops, Iberian ham and other local products served in a rustic setting with a courtyard, where gastronomy, history and hospitality come together in perfect harmony.



Horario

Lunes a Martes / Monday to Tuesday
Miércoles a Viernes / Wednesday to Friday
Sábado / Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
12.00 - 17.00 / 20.00 - 23.00
12.00 - 17.00 / 20.00 - 00.00
12.00 - 23.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE EL BIERZO

915 31 91 10
C/ de Barbieri, 16

El sabor del tiempo

En el corazón de Chueca se encuentra una de las casas de comidas más auténticas de Madrid, abierta desde comienzos de los 70's por Miguel González y su esposa Clementina, llegados desde Sanabria. Entre cazuelas y fogones, Miguel ha dedicado más de 5 décadas a una cocina honesta y reconfortante, y hoy, con 84 años, es reconocido como el hostelero en activo más longevo de la capital. Su historia es la de una vida entera al servicio del buen comer. En su carta, los riñones al jerez, el hígado encebollado o las judías sanabresas conservan la memoria de un tiempo en que la cocina era puro oficio. Miguel sigue entrando cada día en la cocina con la misma energía de siempre, fiel a una tradición que alimenta cuerpo y alma.



The taste of time

In the heart of Chueca lies one of the most authentic eateries in Madrid, open since the early 1970's by Miguel Gonzalez and his wife Clementina, who had arrived from Sanabria. Between pots and stoves, Miguel has dedicated more than 5 decades to honest, comforting cuisine, and today, at 84 years old, he is recognised as the longest serving active hotelier in the capital. His story is that of a lifetime dedicated to fine dining. In their menu, the kidneys in sherry, the liver with onions, or Sanabria style beans preserve the memory of a time when cooking was purely a craft. Miguel keeps coming into the kitchen every day with the same energy as always, faithful to a tradition that nourishes body and soul.



Horario

Lunes / Monday
Martes a Sábado / Tuesday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

13.00 - 16.00
13.00 - 16.00 / 21.00 - 23.30
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE SACHA

913 45 59 52
C/ de Juan Hurtado de Mendoza, 11, Posterior, Zona Ajardinada

Memoria y sabor

En un rincón tranquilo del norte de Madrid late una de las historias más singulares de la gastronomía española. A comienzos de los 70's, un matrimonio formado por un vasco y una gallega abrió un pequeño bistro que llevaría el nombre de su hijo, Sacha. Aquella taberna, mitad vasca y mitad gallega, se convirtió con el tiempo en un refugio para quienes buscaban cocina con alma, esa que combina producto, memoria y conversación. Desde entonces, Sacha Hormaechea ha mantenido vivo el legado familiar con una propuesta que une raíces y modernidad. Su cocina, directa y honesta, celebra los sabores del mar y la tierra con platos como el ravioli de txangurro, la tortilla vaga o la falsa lasaña de centollo. Hoy, más de 5 décadas después, su casa sigue siendo ese lugar donde cada plato tiene una historia y cada comida se recuerda.



Memory and flavour

In a quiet corner of northern Madrid lies one of the most unique stories in Spanish gastronomy. In the early 1970's, a married couple made up of a Basque man and a Galician woman opened a small bistro that would bear the name of their son, Sacha. That tavern, half Basque and half Galician, eventually became a refuge for those seeking cuisine with soul, combining produce, memory and conversation. Since then, Sacha Hormaechea has kept the family legacy alive with a menu that combines tradition and modernity. His cuisine, direct and honest, celebrates the flavours of the sea and the land with dishes such as txangurro ravioli, tortilla vaga and faux spider crab lasagne. Today, more than 5 decades later, his restaurant remains a place where every dish has a story and every meal is remembered.



Horario

Lunes a Viernes / Monday to Friday
Sábado a Domingo / Saturday to Sunday

Opening Hours

13.45 - 16.00 / 20.45 - 00.00
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE SOTERO

913 15 97 44
C/ Manuel Marchamalo, 12

Cocina con raíces

En este mesón abierto a comienzos de los 70's, el tiempo parece detenerse entre el aroma del horno de leña y el murmullo de los comensales habituales. Aquí la cocina se hace sin prisas y con el mismo cariño de siempre, con platos que han pasado de generación en generación. El lechazo asado es su emblema, pero también destacan el bacalao a la leonesa, las obleas de morcilla con Pedro Ximénez o la dorada al horno sobre panadera. Cada semana preparan un menú casero con platos de temporada y postres hechos en casa. Las noches del primer viernes de mes se llenan de música y ambiente festivo, recordando que comer bien también es una forma de celebrar la vida.



Horario

Lunes / Monday
Martes a Jueves / Tuesday to Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

13.00 - 00.00
13.00 - 21.00
13.00 - 00.00
13.00 - 20.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BODEGA LA SALUD

917 15 33 90
C/ Jesús Gil González, 36, Pozuelo de Alarcón

El fuego y la memoria

A comienzos de los 70's, cuando Pozuelo aún era un pueblo rodeado de campos, Ignacio Cabello y su esposa Capitulina Pérez alquilaron una antigua bodega para vender sobaos y vinos a granel. Sin imaginarlo, aquel pequeño negocio se transformaría en uno de los asadores más queridos de la zona. Con el paso del tiempo, la pareja amplió la oferta hasta convertir el local en una casa de comidas donde las brasas y las tortillas de patata se hicieron famosas por su sabor y sencillez. Su hijo Juan Carlos continúa al frente, manteniendo viva la esencia de una cocina que no necesita artificios. En este rincón donde el fuego sigue siendo el alma, cada plato conserva la historia de una familia y de un lugar que ha aprendido a envejecer sin perder autenticidad.



Fire and memory

In the early 1970's, when Pozuelo was still a village surrounded by fields, Ignacio Cabello and his wife Capitulina Perez rented an old wine cellar to sell sobaos and wine by the litre. Without realising it, that small business would go on to become one of the area's most beloved grill restaurants. Over time, the couple expanded the offer until the place became an eatery where the grills and Spanish omelettes became famous for their flavour and simplicity. Their son Juan Carlos continues at the helm, keeping alive the essence of a cuisine that needs no artifice. In this corner where fire remains the soul, each dish preserves the history of a family and of a place that has learned to age without losing its authenticity.



Horario

Lunes a Martes / Monday to Tuesday
Miércoles a Sábado / Wednesday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
11.00 - 00.00
11.00 - 16.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE MIÑO

913 81 52 02
C/ de Sta. Virgilia, 31

Sabor de Galicia en Madrid

Fundado en 1972 por una pareja que unió esfuerzo y vocación, este restaurante nació como un pequeño negocio familiar guiado por el deseo de ofrecer una cocina honesta y cercana. A lo largo de los años, padres e hijos han mantenido vivo su legado, convirtiéndolo en un lugar donde la constancia y el buen trato son tan importantes como el sabor de los platos. Su cocina, centrada en productos gallegos y recetas tradicionales españolas, se distingue por los guisos a fuego lento, los mariscos frescos y las paellas que reúnen a generaciones de comensales en torno a la mesa. Con un ambiente cálido y familiar, el local conserva la esencia de su origen y continúa siendo un espacio donde la hospitalidad y el amor por la buena mesa se reflejan en cada detalle.



Horario

Lunes / Monday
Martes a Jueves / Tuesday to Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
09.00 - 17.00
11.00 - 00.00
11.00 - 17.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



HAMBURGUESERÍA DON OSO

915 43 69 51
C/ de Donoso Cortés, 90

Hamburguesas con memoria

Desde 1973 esta hamburguesería madrileña forma parte de la memoria colectiva de varias generaciones. Nació en el barrio de Chamberí, en un pequeño local de la calle Donoso Cortés, y con el tiempo se convirtió en punto de encuentro para estudiantes, vecinos y noctámbulos que buscaban una comida sencilla, sabrosa y asequible. Su estética apenas ha cambiado: barras metálicas, taburetes enfrentados y una luz tenue que conserva el aire underground de los 70's. Las hamburguesas, sin artificios ni pretensiones, son el alma del lugar, preparadas al momento y servidas con patatas fritas y refresco o cerveza. El servicio directo y el ambiente informal mantienen ese encanto castizo que ha resistido al paso del tiempo. Actualmente, con varios locales repartidos por la ciudad, sigue siendo un clásico de Madrid donde comer bien cuesta poco y las historias se cuentan entre mordiscos y risas.



Burgers with memories

Since 1973, this Madrid burger joint has been part of the collective memory of several generations. It was born in the Chamberí neighbourhood, in a small shop on Donoso Cortes Street, and over time became a meeting place for students, neighbours and night owls looking for a simple, tasty and affordable meal. Its aesthetic has hardly changed: metal bars, stools facing each other and dim lighting that preserves the underground atmosphere of the 1970's. The burgers, without artifice or pretension, are the soul of the place, prepared to order and served with chips and a soft drink or beer. The straightforward service and informal atmosphere maintain that authentic charm that has stood the test of time. Currently, with several locations throughout the city, it remains a Madrid classic where eating well costs little and stories are told between bites and laughter.



Horario

Lunes a Jueves / Monday to Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

12.00 - 00.30
12.00 - 02.00
12.00 - 00.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MARISQUERÍA MELGAR

914 60 06 55
C/ de Antonio López, 5

A orillas del Manzanares

A comienzos de 1973 abrió sus puertas este restaurante junto al Puente de Toledo, cuando el barrio aún conservaba la calma de un Madrid sin prisas. Nació como una marisquería de espíritu vecinal, conocida entre los madrileños de toda la vida por la frescura de su producto y por ser uno de esos lugares donde la conversación se mezclaba con el aroma del mar. Con los años conoció etapas de esplendor y otras de silencio, hasta que una reforma reciente le devolvió el brillo perdido. Hoy el local combina el encanto clásico de su barra con un comedor renovado y una carta que une tradición y actualidad. En ella conviven mariscadas, pescados frescos y arroces que mantienen el sabor de siempre, servidos por un equipo veterano que ha hecho de la constancia su mejor seña de identidad.



On the banks of the Manzanares

In early 1973, this restaurant opened its doors next to the Puente de Toledo bridge, when the neighbourhood still retained the calm of a Madrid without haste. It began as a neighbourhood seafood restaurant, known among lifelong Madrileños for the freshness of its produce and for being one of those places where conversation mingled with the aroma of the sea. Over the years, it experienced periods of splendour and others of silence, until a recent renovation restored its lost lustre. Today, the restaurant combines the classic charm of its bar with a renovated dining room and a menu that blends tradition and modernity. It offers seafood platters, fresh fish and rice dishes that retain their traditional flavour, served by a veteran team that has made consistency its hallmark.



Horario

Lunes / Monday
Martes a Jueves / Tuesday to Thursday
Viernes a Sábado / Friday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
12.00 - 23.00
12.00 - 00.00
12.00 - 17.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE O'CALDIÑO

915 75 70 14
C/ de Lagasca, 74

Sabores del Atlántico

Desde 1973 este rincón gallego en el corazón de Madrid mantiene vivo el sueño de su fundador, Don Modesto Gómez, nacido en Santa Marta de Ribarteme, quien quiso trasladar a la capital el espíritu y las tradiciones de su tierra. Con el paso del tiempo, su familia ha sabido conservar esa esencia, uniendo la cocina clásica con un toque de modernidad que se refleja en cada plato. El espacio se divide entre una taberna atlántica, donde las raciones y los vinos gallegos se disfrutan con cercanía, y un restaurante acogedor que invita a una experiencia más pausada. Cada día llegan productos frescos desde las lonjas gallegas, y en su carta destacan el pulpo con cachelos, las zamburiñas, las vieiras y los percebes, que junto con el vino servido en taza completan una experiencia que sabe a mar, memoria y hospitalidad.



Flavours of the Atlantic

Since 1973, this Galician corner in the heart of Madrid has kept alive the dream of its founder, Don Modesto Gomez, born in Santa Marta de Ribarteme, who wanted to bring the spirit and traditions of his homeland to the capital. Over time, his family has managed to preserve that essence, combining classic cuisine with a touch of modernity that is reflected in every dish. The space is divided between an Atlantic tavern, where Galician tapas and wines are enjoyed in an intimate setting, and a cosy restaurant that invites a more leisurely experience. Every day, fresh products arrive from the Galician fish markets, and the menu features octopus with potatoes, scallops and barnacles, which, together with the wine served in a bowl, complete an experience that tastes of the sea, memory and hospitality.



Horario

Lunes a Viernes / Monday to Friday
Sábado / Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

09.00 - 00.00
10.00 - 00.00
12.00 - 00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE ST. JAMES JUAN BRAVO | ARROCERÍA MADRID

915 75 60 10
C/ de Juan Bravo, 26

El arte del arroz

Desde 1973 este restaurante ha sido un referente de la cocina del arroz en Madrid y uno de los primeros en dedicar su propuesta a este plato esencial de la gastronomía española. Nacido en el barrio de Salamanca, comenzó como una pequeña arrocería con vocación de excelencia y con el paso de los años se convirtió en un símbolo de hospitalidad y buen hacer. Su cocina combina la técnica y la tradición, con ingredientes seleccionados y una cuidada elaboración que respeta los tiempos y sabores de cada receta. En su carta conviven los clásicos arroces alicantinos y valencianos con otras especialidades mediterráneas, reflejo de una evolución constante sin perder su esencia. Generaciones de madrileños han compartido mesa en este lugar donde la calidad, el servicio y la calidez del ambiente siguen siendo el sello distintivo de la casa.



Horario

Todos los días / Every day

Opening Hours

13.30 - 16.00 / 20.30 - 22.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



ZALACAÍN

911 40 14 14
C/ de Álvarez de Baena, 4

Leyenda gastronómica

Fundado en 1973 por Jesús Oyarbide, este restaurante marcó un antes y un después en la historia culinaria de España. Inspirado en la tradición vasco-navarra y en la sofisticación de la nueva cocina francesa, se convirtió en el primero del país en alcanzar 3 estrellas Michelin, consolidándose como símbolo de elegancia y excelencia. Su historia está ligada a los grandes nombres de la gastronomía, y su legado ha trascendido generaciones manteniendo el mismo espíritu de perfección y hospitalidad. En la actualidad, bajo la dirección del chef Iñigo Urrechu y un equipo formado por Jorge Losa, Roberto Jiménez, Luis Miguel Polo y Raúl Revilla, Zalacaín continúa siendo un referente de alta cocina. Su propuesta combina el respeto por las recetas que forjaron su leyenda con una mirada contemporánea que honra su pasado y proyecta su futuro en la gastronomía madrileña.



Gastronomic legend

Founded in 1973 by Jesus Oyarbide, this restaurant marked a before and after in the culinary history of Spain. Inspired by the Basque-Navarrese tradition and the sophistication of nouvelle French cuisine, it became the first in the country to achieve 3 Michelin stars, establishing itself as a symbol of elegance and excellence. Its history is linked to the great names in gastronomy, and its legacy has transcended generations, maintaining the same spirit of perfection and hospitality. Today, under the direction of chef Iñigo Urrechu and a team formed by Jorge Losa, Roberto Jimenez, Luis Miguel Polo and Raul Revilla, Zalacain continues to be a benchmark for haute cuisine. Its offering combines respect for the recipes that forged its legend with a contemporary approach that honours its past and projects its future in Madrid's gastronomy scene.



Horario

Lunes a Sábado / Monday to Saturday
Domingo / Sunday



Opening Hours

13.30 - 15.00 / 20.30 - 23.00
Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CASA LUCIO

913 65 32 52
C/ de la Cava Baja, 35

Huevos con historia

Desde 1974 este mesón madrileño se ha convertido en leyenda gracias a la figura de Lucio Blázquez, quien comenzó en la hostelería siendo apenas un niño y acabó levantando uno de los restaurantes más célebres de España. Su historia es la de un trabajador incansable que, con simpatía y oficio, transformó una antigua taberna en un templo del buen comer. La calidad del producto y el trato cercano siguen siendo el alma de la casa, donde generaciones de clientes han compartido mesa entre risas, vino y el inconfundible aroma de los huevos estrellados. Hoy sus hijos continúan el legado familiar manteniendo la calidez y autenticidad que siempre definieron a este rincón del viejo Madrid, símbolo eterno de su cocina castiza.

**Horario**

Todos los días / Every day

Opening Hours

13.30 - 16.30 / 20.30 - 23.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

MESÓN DE LA VIRREINA

918 94 00 15
Pza. Mayor, 28, Chinchón

Tradición con linaje

En una casa con más de 3 siglos de historia, este mesón conserva el espíritu de las antiguas posadas que dieron vida a la Plaza Mayor. Su nombre rinde homenaje a Doña Francisca Enríquez de Ribera, la célebre Virreyna del Perú, quien trajo a España el remedio de la quinina y cuyo legado inspira la esencia del lugar. Durante su larga trayectoria, el edificio ha sido estanco, carnicería y, desde hace medio siglo, mesón. Hoy combina la calidez rústica de su decoración con una cocina tradicional reconocida por numerosas guías gastronómicas. Desde sus balcones, con vistas privilegiadas a la plaza, se respira la historia viva de Madrid mientras se disfruta de un servicio atento y de una gastronomía que mantiene intacto el sabor de antaño.

**Tradition with lineage**

In a house with more than 3 centuries of history, this inn preserves the spirit of the old inns that gave life to the Plaza Mayor. Its name pays tribute to Doña Francisca Enríquez de Ribera, the famous Viceroy of Peru, who brought quinine to Spain and whose legacy inspires the essence of the place. During its long history, the building has been a tobacco shop, a butcher's and, for the last half century, a tavern. Today it combines the rustic warmth of its decor with traditional cuisine recognised by numerous gastronomic guides. From its balconies, with privileged views of the square, it can be breathed in the living history of Madrid while enjoying attentive service and cuisine that keeps the flavour of yesteryear intact.

**Horario**

Lunes a Martes / Monday to Tuesday
Miércoles a Domingo / Wednesday to Sunday

Opening Hours

10.30 - 17.00
10.30 - 00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MESÓN GALLEGO SAN BLAS

913 06 83 61
C/ de la Masilla, 5

Sabor del norte en Madrid

Rincón gallego que ha sabido conquistar al barrio con el inconfundible sabor de su tierra. Entre tapas abundantes y platos tradicionales, destacan el lacón, la empanada y una tarta de queso que ha hecho historia. Su cocina sencilla y honesta refleja la esencia de Galicia, con recetas de siempre servidas en un ambiente cálido y familiar. La decoración típica y la terraza que se abre a una tranquila plaza interior invitan a prolongar la sobremesa. Aquí, el codillo es casi una institución, y cada visita se convierte en un viaje gastronómico al noroeste sin salir de Madrid.



A taste of the north in Madrid

A Galician corner that has won over the neighbourhood with the unmistakable flavour of its homeland. Amongst generous tapas and traditional dishes, the lacón, empanada and a cheesecake that has made history stand out. Its simple and honest cuisine reflects the essence of Galicia, with traditional recipes served in a warm and friendly atmosphere. The typical decor and the terrace that opens onto a quiet interior square that invites to linger over the meal. Here, the pork knuckle is almost an institution, and each visit becomes a gastronomic journey to the north-west without leaving Madrid.



Horario

Lunes a Martes / Monday to Tuesday
Miércoles a Domingo / Wednesday to Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
08.30 - 23.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BAR CAFETERÍA EL ANDÉN

n/a*
C/ de Tortosa, 9

Parada con sabor

Desde 1975 este pequeño bar mantiene el encanto de los cafés de estación, donde el tiempo se detiene entre el murmullo de los trenes y el aroma a tortilla recién hecha. Renovado sin perder su espíritu original, sigue siendo refugio de viajeros, trabajadores y vecinos que buscan un descanso con sabor casero. Su pincho de tortilla, generoso y jugoso, es casi una tradición para quienes pasan por Méndez Álvaro. Con un servicio cercano y amable, conserva el alma de los bares de toda la vida, esos donde un café sabe distinto porque está acompañado de conversación, rutina y una pizca de historia madrileña.



A tasty stop



Since 1975, this small bar has maintained the charm of station cafes, where time stands still amid the murmur of trains and the aroma of freshly made tortillas. Renovated without losing its original spirit, it remains a refuge for travellers, workers and locals looking for a break with a homemade flavour. Its generous and juicy tortilla pincho is almost a tradition for those who pass through Mendez Alvaro. With friendly and attentive service, it retains the soul of traditional bars, where a coffee tastes different because it is accompanied by conversation, routine and a pinch of Madrid history.



Horario

Lunes a Viernes / Monday to Friday
Sábado / Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

07.00 - 22.00
09.00 - 22.00
12.00 - 17.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



* No admite reservas
* Reservations are not accepted

BAR RAMA

917 72 79 93
C/ de la Encomienda de Palacios, 294

Botellines y barrio

Desde 1975 este bar conserva el espíritu de los lugares donde la vida del barrio se comparte entre cañas, fútbol y risas. Su alma es Monchi, camarero de siempre, que con simpatía y cercanía convierte cada visita en una reunión entre amigos. Aquí las alitas, las bravas y las hamburguesas caseras se sirven sin prisas y con el sabor de la cocina de antes. Los botellines bien fríos acompañan la conversación, mientras la barra se llena de vecinos que buscan ese ambiente cálido y sincero que solo tienen los bares de toda la vida. Un rincón donde cada brindis sabe a rutina, amistad y nostalgia madrileña.

**Drinks and neighbourhood**

Since 1975, this bar has preserved the spirit of places where neighbourhood life is shared over beers, football and laughter. Its soul is Monchi, the long-standing barman, who with his friendliness and warmth turns every visit into a gathering of friends. Here, chicken wings, patatas bravas and homemade burgers are served without haste and with the flavour of traditional cuisine. Ice-cold bottles accompany the conversation, while the bar fills with locals seeking that warm and sincere atmosphere that only traditional bars have. A corner where every toast tastes of routine, friendship and Madrid nostalgia.

**Horario**

Lunes / Monday
Martes a Sábado / Tuesday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

Cerrado / Closed
09.30 - 23.00
09.30 - 17.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

**EL PESCADOR**

914 02 12 90
C/ de José Ortega y Gasset, 75

Sabor del mar

Desde 1975 este restaurante-mariscería ha defendido una filosofía clara: dejar que el producto hable por sí mismo. Nació del empeño de Evaristo García por llevar a la mesa el mejor pescado de Pescaderías Coruñesas, sin artificios ni salsas que oculten su frescura. Aquella idea, revolucionaria en su momento, se convirtió con los años en un sello de identidad. La barra, siempre animada, es antesala de un comedor donde la sobriedad culinaria rinde homenaje al mar. Entre sus clásicos figuran el bogavante del Cantábrico, el rodaballo gallego o el célebre lenguado Evaristo, preparados con respeto absoluto por el producto. Décadas después, la casa mantiene su esencia marinera, guiada por la fidelidad de generaciones de clientes y el compromiso de un equipo que lleva medio siglo honrando la verdad del mar.

**Taste of the sea**

Since 1975, this seafood restaurant has upheld a clear philosophy: let the product speak for itself. It was born out of Evaristo García's determination to bring the best fish from Pescaderías Coruñesas to the table, without artifice or sauces to hide its freshness. That idea, revolutionary at the time, has become a hallmark of identity over the years. The bar, always lively, is the prelude to a dining room where culinary sobriety pays homage to the sea. Among its classics are Cantabrian lobster, Galician turbot and the famous Evaristo sole, prepared with absolute respect for the product. Decades later, the restaurant retains its seafaring essence, guided by the loyalty of generations of customers and the commitment of a team that has been honouring the truth of the sea for half a century.

**Horario**

Lunes a Sábado / Monday to Saturday
Domingo / Sunday

Opening Hours

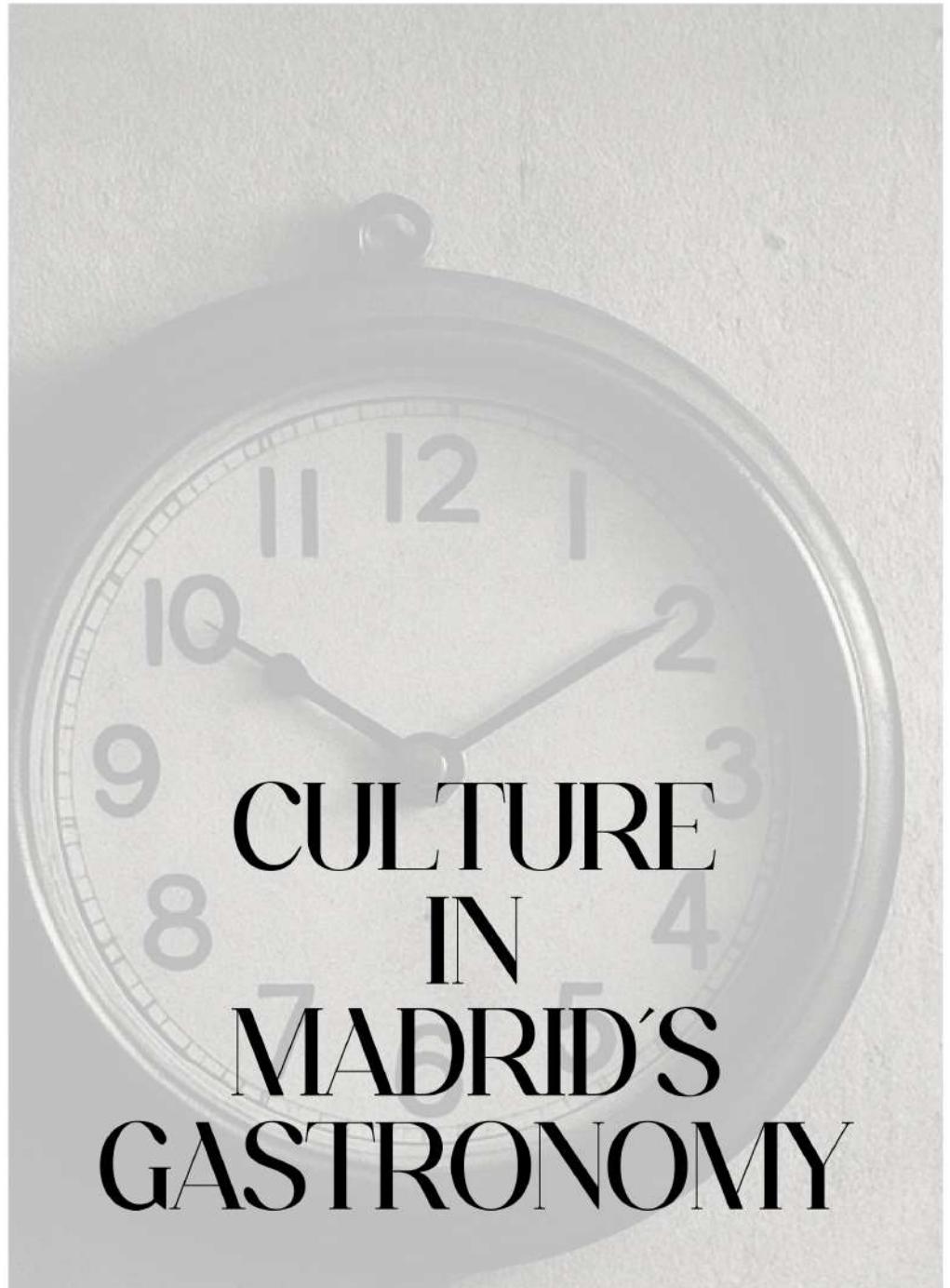
12.30 - 16.30 / 19.30 - 00.30
Cerrado / Closed



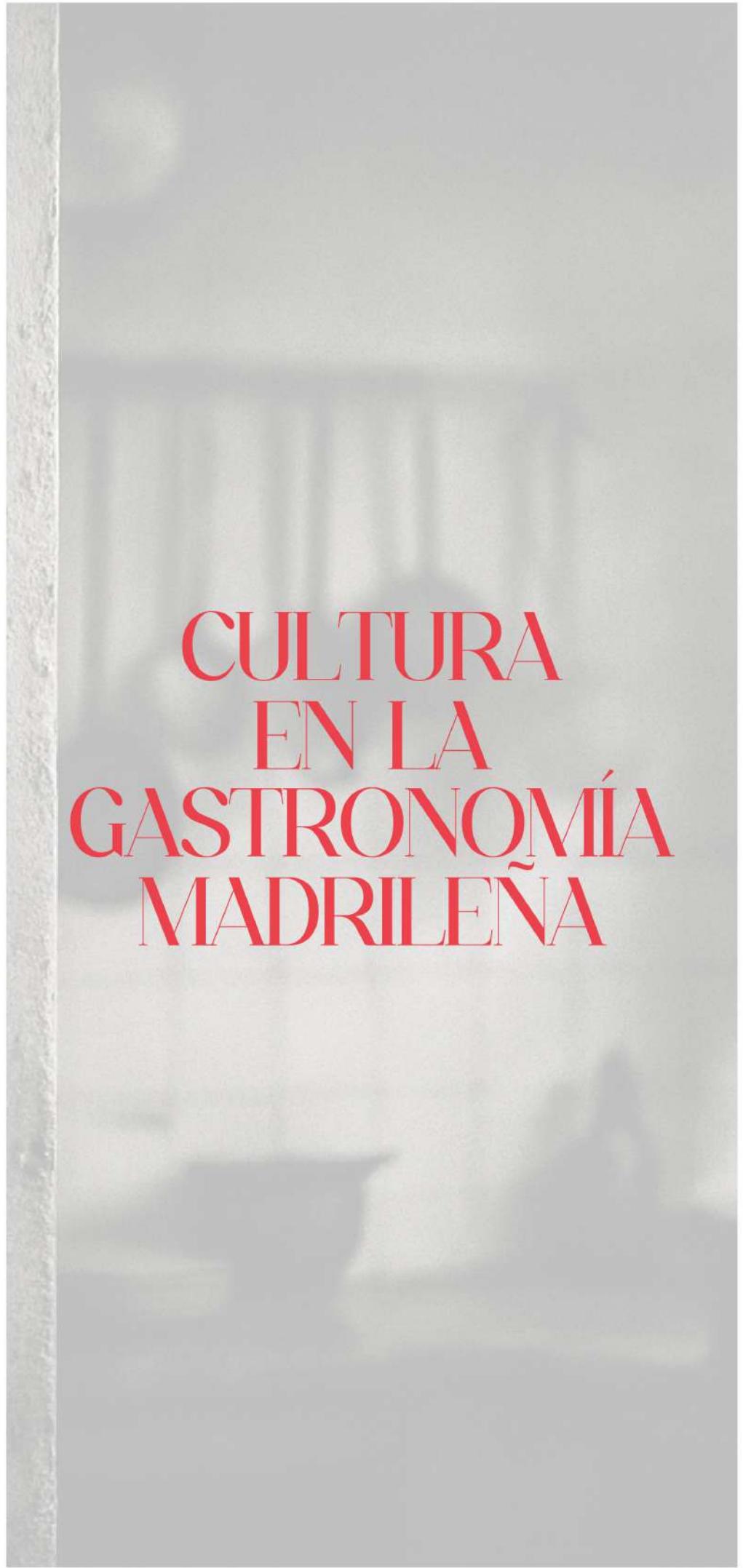
PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





CULTURE
IN
MADRID'S
GASTRONOMY



CULTURA
EN LA
GASTRONOMÍA
MADRILEÑA

GENERACIÓN DEL 27



Los cafés, bares y tabernas de Madrid fueron espacios clave para este grupo de escritores, donde se gestaron tertulias, amistades y proyectos literarios.

Lugares como el Café Gijón, la Cervecería Alemana, el Café Pombo y el restaurante Casa Rojo (hoy Los Galayos) acogieron encuentros entre figuras como Federico García Lorca, Rafael Alberti, Luis Cernuda, Vicente Aleixandre, Pedro Salinas y María Teresa León.

Estos espacios funcionaron como laboratorios culturales, donde la poesía, el compromiso político y la vanguardia se mezclaban con la vida cotidiana. La última cena conjunta en 1936 en Casa Rojo marcó simbólicamente el fin de una era.

Madrid's cafes, bars and taverns were key venues for this group of writers, where literary gatherings, friendships and projects were born.

Places such as Cafe Gijon, Cervecería Alemana, Cafe Pombo and the Casa Rojo restaurant (now Los Galayos) hosted meetings between figures such as Federico Garcia Lorca, Rafael Alberti, Luis Cernuda, Vicente Aleixandre, Pedro Salinas and Maria Teresa Leon.

These spaces functioned as cultural laboratories, where poetry, political commitment and the avant-garde mingled with everyday life. The last joint dinner in 1936 at Casa Rojo symbolically marked the end of an era.

NOCHE ANTES DE LA BATALLA



Cervecería Correos • Bar Chicote

En un Madrid sitiado por la guerra, un corresponsal extranjero reflexiona sobre el miedo, la rutina y la tensión previa al combate. Entre cafés y conversaciones, se revela la fragilidad humana frente al conflicto y la inminencia de la muerte.

In a Madrid besieged by war, a foreign correspondent reflects on fear, routine and the tension before combat. Amid cafes and conversations, the text reveals human fragility in the face of conflict and the inimence of death.

Ernest Hemingway, 1926

LA FORJA DE UN REBELDE



Café de la Montaña • Café de Fornos • Casa Labra

Narración autobiográfica que recorre la infancia, juventud y madurez de un hombre en el Madrid obrero de principios del siglo XX. Entre injusticias sociales, educación militar y despertar político, se forja una conciencia crítica frente a la opresión y el poder.

An autobiographical narrative that traces the childhood, youth and maturity of a man in working-class Madrid in the early 20th century. Through social injustice, military education and political awakening, a critical conscience is forged in opposition to oppression and power.

Arturo Barea, 1941

MEMORIAS DE AVA GARDNER, TRUMAN CAPOTE Y ORSON WELLES



Bar Chicote • Corral de la Morería • Villa Rosa • Café Comercial • San Ginés
I Hardy • La Mallorquina • Café Gijón • Restaurante Horcher • Casa Lucio

Durante la década de los 50's Madrid fue un escenario de libertad, misterio y sofisticación. Sus cafés, bares y tabernas ofrecieron refugio e inspiración, inclusive excesos. Entre copas, tertulias y flamenco, grandes personalidades encontraron una ciudad nocturna, sensual y literaria, donde la bohemia y el arte se mezclaban con la vida.

During the 1950's, Madrid became a stage for freedom, mystery and sophistication. Its cafes, bars and taverns offered refuge and inspiration, as well as excess. Between drinks, lively gatherings and flamenco, great personalities discovered a nocturnal, sensual and literary city, where bohemia and art merged with everyday life.

CALLE VALVERDE



Café de Fornos • Café de la Montaña • Casa Labra • Cervecería Alemana

Retrato coral del Madrid de principios del siglo XX, donde vecinos, taberneros, prostitutas, poetas y políticos conviven en una calle que refleja la vida cotidiana, el humor, la miseria y la esperanza de una sociedad en transformación constante.

A collective portrait of early 20th century Madrid, where neighbours, publicans, prostitutes, poets and politicians coexist on a single street that reflects daily life, humour, hardship and hope in a society in constant transformation.

Max Aub, 1961

EL CAPITÁN ALATRISTE



La Taberna del Turco • Mesón del Segoviano

Un veterano de los Tercios sobrevive como espadachín a sueldo en el Madrid del Siglo de Oro. Entre duelos, intrigas y encargos turbios, encarna el honor y la melancolía de una España decadente, narrado por su joven aprendiz.

A veteran of the Spanish Tercios survives as a hired swordsman in Golden Age Madrid. Amid duels, intrigue and shady commissions, he embodies the honour and melancholy of a declining Spain, narrated by his young apprentice.

Arturo Pérez-Reverte, 1996

LA NOCHE DE LOS TIEMPOS



Café Gijón • La Granja El Henar • Cervecería Alemana • Café de Oriente

Un arquitecto español vive un amor prohibido mientras el país se precipita hacia la Guerra Civil. Entre Nueva York y Madrid, se debate entre la pasión y el deber, atrapado en una época convulsa que transforma su destino íntimo.

A Spanish architect lives a forbidden love as the country hurtles towards the Civil War. Between New York and Madrid, he is torn between passion and duty, trapped in a turbulent era that reshapes his most intimate destiny.

Antonio Muñoz Molina, 2009

ALMODÓVAR



Los cafés, bares y tabernas de Madrid son escenarios esenciales en el cine de Pedro Almodóvar, donde la ciudad se convierte en personaje.

El Café Pavón aparece en "La flor de mi secreto", evocando intimidad y desgarro emocional. La Taberna Ángel Sierra, con su estética castiza, se escenifica en "Los abrazos rotos". En "Mujeres al borde de un ataque de nervios", el protagonista frequenta un bar inspirado en los locales de Chueca.

Estos espacios no solo ambientan, sino que amplifican el drama, el deseo y la identidad madrileña. Almodóvar convierte la gastronomía urbana en teatro de pasiones y memoria.

Madrid's cafes, bars and taverns are essential settings in Pedro Almodóvar's cinema, where the city itself becomes a character.

Cafe Pavon appears in "La flor de mi secreto", evoking intimacy and emotional rawness. Taberna Angel Sierra, with its traditional, old-Madrid aesthetic, features in "Los abrazos rotos". In "Mujeres al borde de un ataque de nervios", the protagonist frequents a bar inspired by venues in Chueca.

These spaces do more than set the scene: they heighten the drama, desire and Madrid identity. Almodóvar turns urban gastronomy into a theatre of passion and memory.

1980–Actualidad

LA VUELTA AL MUNDO EN 80 DÍAS



Terrazas y balcones de la Plaza Mayor de Chinchón

Phileas Fogg, un caballero británico meticuloso, apuesta que puede dar la vuelta al mundo en 80 días. Junto a su criado Passepartout, enfrenta desafíos, culturas y contratiempos en una aventura global marcada por el ingenio, el humor y la puntualidad.

Phileas Fogg, a meticulous British gentleman, wagers that he can travel around the world in 80 days. Accompanied by his servant Passepartout, he faces challenges, cultures and setbacks in a global adventure marked by wit, humour and punctuality.

Michael Anderson, 1956

¿QUÉ HACEMOS CON LOS HIJOS?



Cafés y restaurantes familiares de Argüelles

Un viudo conservador se enfrenta al caos cuando sus hijos adolescentes, criados con estricta moral, descubren la vida moderna. Entre enredos cómicos y malentendidos generacionales, la película retrata el choque entre tradición y juventud en el Madrid de los 60's.

A conservative widower is thrown into chaos when his teenage children, raised under strict moral rules, discover modern life. Through comic entanglements and generational misunderstandings, the film portrays the clash between tradition and youth in 1960's Madrid.

Pedro Lazaga, 1967

LA COLMENA



Café Gijón

En el Madrid gris de posguerra, múltiples personajes cruzan sus vidas en cafés, pensiones y calles, reflejando la miseria, represión y esperanza de una sociedad fragmentada. La película retrata un mosaico humano marcado por la rutina y el desencanto.

In the grey, post-war Madrid, multiple characters' lives intersect in cafes, boarding houses and streets, reflecting the misery, repression and faint hope of a fractured society. The film presents a human mosaic shaped by routine and disillusionment.

Mario Camus (basado en la obra de Camilo José Cela). 1982

EL BAR



Bar de Antón Martín

Un grupo de desconocidos queda atrapado en un bar del centro de Madrid tras un tiroteo. Aislados y paranoicos, enfrentan el miedo, la desconfianza y la violencia, revelando lo peor de sí mismos en una claustrofóbica lucha por sobrevivir.

A group of strangers become trapped in a bar in central Madrid after a shooting. Isolated and increasingly paranoid, they confront fear, mistrust and violence, revealing the worst in themselves in a claustrophobic struggle for survival.

Alex de la Iglesia. 2017

LA TERTULIA DEL CAFÉ DE POMBO



En La tertulia del Café de Pombo, José Gutiérrez Solana inmortaliza uno de los epicentros culturales del Madrid de comienzos del siglo XX. El cuadro retrata a los intelectuales que se reunían en torno a Ramón Gómez de la Serna, capturando el ambiente bohemio y denso del mítico café. La luz sombría, los rostros alargados y la composición cerrada transmiten una atmósfera de introspección y modernidad. Más que una simple escena costumbrista, la obra refleja el espíritu de una generación que debatía sobre arte, literatura y política en una España en transformación. Solana convierte el café en símbolo de pensamiento, amistad y tiempo detenido.

In "La tertulia del Café de Pombo", Jose Gutierrez Solana immortalises one of the cultural epicentres of early 20th century Madrid. The painting portrays the intellectuals who gathered around Ramon Gomez de la Serna, capturing the bohemian and dense atmosphere of the legendary cafe. The sombre light, elongated faces and tight composition convey a sense of introspection and modernity. More than a simple genre scene, the work reflects the spirit of a generation debating art, literature and politics in a Spain undergoing profound change. Solana turns the cafe into a symbol of thought, friendship and time suspended.

José Gutiérrez Solana. 1920

ZARZUELA



Los cafés, tabernas y restaurantes de Madrid son escenarios esenciales en la zarzuela, reflejo vivo del alma castiza. En "La verbena de la Paloma", la taberna de Don Hilarión evoca el bullicio popular de Lavapiés. "El barberillo de Lavapiés" transurre entre tabernas y calles del barrio, símbolo de intrigas y costumbrismo.

En "La Revoltosa", el patio de vecinos y la taberna son núcleos de tensión y deseo. "Agua, azucarillos y aguardiente" cita explícitamente el Café de Fornos, emblema del Madrid decimonónico.

Estos espacios no solo ambientan, sino que encarnan el carácter madrileño, convirtiendo la gastronomía en teatro de emociones.

Cafes, taverns and restaurants in Madrid are essential settings in zarzuela, acting as a living reflection of the city's traditional soul. In "La verbena de la Paloma", Don Hilarion's tavern evokes the popular bustle of Lavapies. "El barberillo de Lavapies" unfolds among the neighbourhood's taverns and streets, symbols of intrigue and everyday life.

In "La Revoltosa", the shared courtyard and the tavern become centres of tension and desire. "Agua, azucarillos y aguardiente" explicitly mentions the Cafe de Fornos, an emblem of 19th century Madrid.

These spaces do more than provide atmosphere: they embody the Madrid personality, turning gastronomy into a theatre of emotions.

1900-1950

LA TABERNA FANTASTICA



La Taberna Fantástica

Un grupo de hombres marginales se reúne en una taberna madrileña para fantasear con vidas mejores. Entre humor, violencia y desencanto, la obra retrata la miseria cotidiana y la dignidad de quienes sueñan, pese a estar atrapados por su realidad social.

A group of marginalised men gather in a Madrid tavern to fantasise about better lives. Through humour, violence and disillusionment, the play portrays everyday hardship and the dignity of those who continue to dream, despite being trapped by their social reality.

Alfonso Sastre, 1966

HOY NO ME PUEDO LEVANTAR



Bar 33

2 jóvenes músicos llegan a Madrid en plena Movida, forman una banda, descubren el amor, enfrentan el éxito y caen en las drogas. Su historia refleja los sueños, excesos y desencantos de una generación marcada por el cambio cultural.

2 young musicians arrive in Madrid during the Movida, form a band, discover love, confront success and fall into drugs. Their story reflects the dreams, excesses and disappointments of a generation shaped by cultural change.

Nacho Cano, 2005

SALÓN DE TÉ LA MODERNA



La Moderna

Ambientada en el Madrid de los 30's, sigue la vida de mujeres trabajadoras en un elegante salón de té. Entre amores, secretos y luchas sociales, buscan independencia en una época marcada por desigualdades y cambios profundos.

Set in 1930's Madrid, the series follows the lives of working women in an elegant tea room. Amid love affairs, secrets and social struggles, they seek independence in a time marked by inequality and profound change.

Humberto Miro Garrido. 2023–2025

CUÉNTAME CÓMO PASÓ



Bar San Genaro • Restaurante El Búho

Ambientada en el Madrid del siglo XX, sigue a una familia española a través de décadas de cambios políticos, sociales y culturales. Con mirada íntima y coral, retrata la evolución del país desde la dictadura hasta la democracia.

Set in Madrid throughout the 20th century, it follows a Spanish family across decades of political, social and cultural change. With an intimate yet collective approach, it portrays the country's evolution from dictatorship to democracy.

Miguel Ángel Bernardeau. 2001–2023

LOS SERRANO



Taberna Serrano

Narra la vida de una familia reconstruida en Madrid, combinando humor, drama y conflictos cotidianos. Ambientada en un barrio popular, explora relaciones familiares, adolescencia y valores tradicionales con tono costumbrista y giros emocionales inesperados.

It tells the story of a blended family in Madrid, combining humour, drama and everyday conflicts. Set in a working-class neighbourhood, it explores family relationships, adolescence and traditional values, with a costumbrista tone and unexpected emotional twists.

Daniel Écija y Alex Pina. 2003–2008

LA QUE SE AVECINA



Max & Henry

Esta comedia coral retrata la vida disparatada de los vecinos de una urbanización ficticia, entre conflictos absurdos, relaciones caóticas y crítica social. Con humor irreverente, refleja las contradicciones de la España contemporánea a través de personajes extremos y situaciones delirantes.

This ensemble comedy portrays the zany lives of the residents of a fictional housing development, amid absurd conflicts, chaotic relationships, and social commentary. With irreverent humour, it reflects the contradictions of contemporary Spain through extreme characters and outlandish situations.

Alberto Caballero, Laura Caballero y Daniel Diorador. 2007–Actualidad

MADRID

"En Chicote un agasajo postinero. Con la crema de la intelectualidad"

Agustín Lara, 1948

CHICA DE AYER

"Luego, por la noche, al Penta a escuchar canciones que consiguen que te pueda amar"

Nacha Pop, 1980

AL CALOR DEL AMOR EN UN BAR

"Bares, qué lugares tan gratos para conversar. No hay como el calor del amor en un bar."

Gabinete Caligari, 1986

YO ME BAJO EN ATOCHA

"Me gusta Madrid en agosto, con sus bares vacíos y sus tascas de Chamberí."

Joaquín Sabina, 1998

MADRID

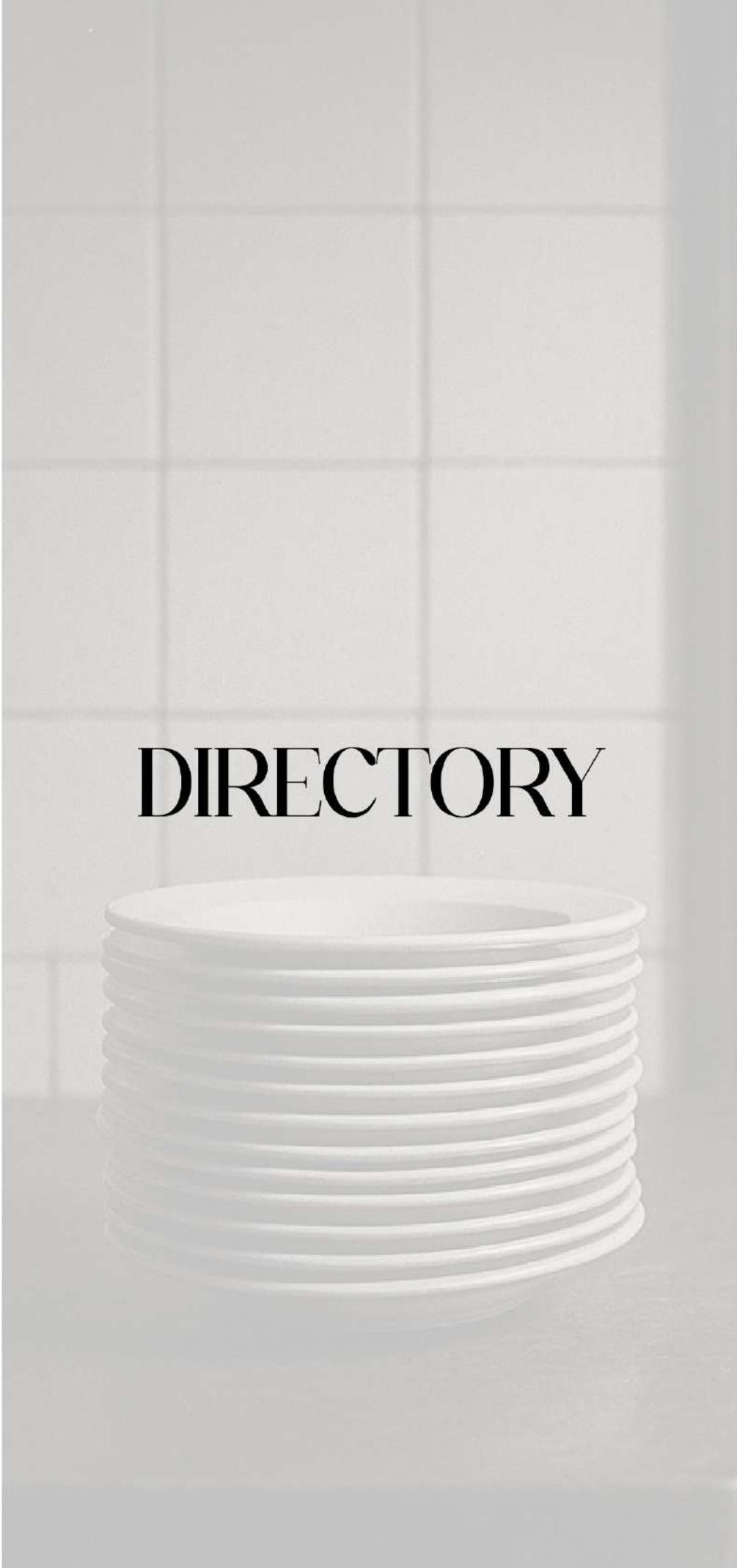
"Noches de Siroco, terracita Antón Martín. Y ese bar de Tirso que te gusta tanto a ti"

Pereza, 2005

ESQUINAS DE MADRID

"En la calle Segovia, en el café Libertad. En la Plaza del Dos-de té solía tocar."

Taburete, 2021



DIRECTORY



DIRECTORIO

A-C

Bar Alfonsillo	23
Cam. Viejo de Leganés, 98 Madrid 620 48 23 46	
Bar Cafetería el Andén	95
C/ de Tortosa, 9 Madrid n/a*	
Bar Cafetería Yakarta	70
Av. de Oporto, 2 Madrid 915 69 18 93	
Bar Docamar	65
C/ de Alcalá, 337 Madrid 913 67 83 17*	
Bar el Brillante	46
Pza. del Emperador Carlos V, 8 Madrid n/a*	
Bar Julvis	58
C/ Antonio Vicent, 37 Madrid 657 84 86 73*	
Bar los Torreznos	53
C/ de Goya, 88 Madrid 914 13 66 47	
Bar Rama	96
C/ de la Encomienda de Palacios, 294 Madrid 917 72 79 93	
Bar Restaurante Estébanez	50
C/ del Torpedero Tucumán, 28 Madrid 913 59 12 93	
Bodega la Salud	85
C/ Jesús Gil González, 36 Pozuelo de Alarcón 917 15 33 90	
Bodega Sanz Casa Miguel	71
Av. de los Fueros, 49 Madrid 917 92 16 04	
Bodegas Casas	30
Av. de la Ciudad de Barcelona, 57 Madrid 676 11 91 73	
Café D'oc	74
C/ de Maqueda, 117, Planta Baja Madrid 917 17 07 20	
Café Viena	24
C/ Luisa Fernanda, 23 Madrid 915 59 38 28	
Cafetería la Austriaca	49
C/ de San Onofre, 3 Madrid 617 41 51 71	
Cafetería Nebraska	52
C/ de Bravo Murillo, 291 Madrid 915 79 41 57	
Casa Amadeo los Caracoles	36
Pza. de Cascorro, 18 Madrid 913 65 94 39	
Casa Camacho	25
C/ de San Andrés, 4 Madrid 915 31 35 98	
Casa Emilio	43
C/ de López de Hoyos, 98 Madrid 915 61 10 38	
Casa Enriqueta	56
C/ del Gral. Ricardos, 19 Madrid 910 86 42 81	
Casa Lucio	92
C/ de la Cava Baja, 35 Madrid 913 65 32 52	
Casa Pepe	61
C/ de Celanova, 19 Madrid 649 57 38 27*	

C-M

Casa Pepe – Dosherma	41
Pza. Mayor, 20 Colmenar de Oreja 918 94 35 70	
Casa Ricardo	31
C/ de Fernando el Católico, 31 Madrid 914 47 61 19	
Casa Rua	33
C/ de Ciudad Rodrigo, 3 Madrid 915 42 70 74	
Casa Sotero	28
C/ de José Castán Tobeñas, 1 Madrid 915 70 64 81	
Cervecería Hevia	75
C/ Alcalá 440, Local Madrid 659 12 59 09	
Corral de la Morería	54
C/ de la Morería, 17 Madrid 913 65 11 37	
El Cangrejero	32
C/ de Amaniel, 25 Madrid 915 48 39 35	
El Mesón de Fuencarral	27
Ctra. Colmenar Viejo (M607) Km.14,5 Salida 15 Fuencarral-El Pardo 917 34 10 19	
El Pescador	97
C/ de José Ortega y Gasset, 75 Madrid 914 02 12 90	
El Pico 1962	62
C/ del Divino Pastor, 12 Madrid 915 94 42 84	
Félix el Segoviano	55
P.º de los Españosoles, 9 Navacerrada 918 56 00 02	
Grupo la Muñoz	66
C/ de Atocha, 54 Madrid 913 69 22 04	
Hambuerguesería Don Oso	87
C/ de Donoso Cortés, 90 Madrid 915 43 69 51	
Hevia	67
C/ de Serrano, 118 Madrid 915 62 30 75	
Jurucha Madrid	63
C/ de Ayala, 19 Madrid 915 75 00 98*	
La Armonía	80
C/ del Gral. Oráa, 18 Madrid 665 27 73 43	
La Castela	26
C/ del Dr. Castelo, 22 Madrid 915 74 00 15	
La Copita Asturiana	57
C/ de Tabernillas, 13 Madrid 913 65 10 63	
La Gran Tasca	37
C/ de Sta. Engracia, 161 Madrid 915 34 46 34	
La Mina	45
C/ del Gral. Álvarez de Castro, 8 Madrid n/a*	
Las Cuadras de Rocinante	78
C/ Carmen Calzado, 1 Alcalá de Henares 918 80 08 88	
Manolo 1934 Bar-Restaurante S.L.	29
C/ de la Princesa, 83 Madrid 689 29 47 49 - 676 10 22 01	



M-R

Marisquería el Cantábrico	44
C/ de Padilla, 39 Madrid 695 59 22 82	
Marisquería la Paloma	59
C/ de Toledo, 85 Madrid 913 65 31 31	
Marisquería Melgar	88
C/ de Antonio López, 5 Madrid 914 60 06 55	
Marisquería Norte Sur	51
C/ de Bravo Murillo, 97 Madrid 915 53 51 53	
Mesón Cuevas del Vino	68
C/ de Benito Hortalano, 13 Chinchón 918 94 02 06	
Mesón de la Tortilla	60
Cava de San Miguel, 15 Madrid 915 47 10 08	
Mesón de la Virreina	93
Pza. Mayor, 28 Chinchón 918 94 00 15	
Mesón del Champiñón	69
Cava de San Miguel, 17 Madrid 915 59 67 90	
Mesón Gallego San Blas	94
C/ de la Masilla, 5 Madrid 913 06 83 61	
Mesón Maito Restaurante	34
P.º de los Álamos, 5 Miraflores de la Sierra 918 44 35 67	
Mesón Oro y Plata	39
Gta. de Bilbao, 3 Madrid 914 47 24 78	
Mesón Quiñones Cuevas del Murciélagos	81
C/ de Quiñones, 20 Chinchón 918 94 05 32	
Muñiz	38
C/ de Calatrava, 3 Madrid 913 66 21 77	
Peña Cruz	79
C/ de Fuencarral, 86 Madrid 915 22 50 68	
Restaurante Alaska	42
Pza. San Lorenzo, 4 San Lorenzo de El Escorial 918 90 43 65	
Restaurante Cabreira	76
C/ de Ruiz, 2 Madrid 915 93 02 00	
Restaurante Casa Mariano	72
C/ de las Islas Aleutianas, 5 Madrid 913 16 26 97 - 661 36 97 99	
Restaurante el Bierzo	82
C/ de Barbieri, 16 Madrid 915 31 91 10	
Restaurante en Aranjuez de Cocina Tradicional Madrid Casa Pablo	35
C/ del Almíbar, 42 Aranjuez 918 91 14 51	
Restaurante Horcher	40
C/ de Alfonso XII, 6 Madrid 915 22 07 31	
Restaurante la Castafiore	73
C/ Marqués de Monasterio, 5 Madrid 913 19 42 21	
Restaurante la Mi Venta	64
Pza. de la Marina Española, 7 Madrid 915 59 50 91	

R-Z

Restaurante los Arcos de Ponzano	47
C/ de Ponzano, 16 Madrid 914 41 12 75	
Restaurante Miño	86
C/ de Santa Virgilia, 31 Madrid 913 81 52 02	
Restaurante O'Caldiño	89
C/ de Lagasca, 74 Madrid 915 75 70 14	
Restaurante O'Pazo	77
C/ de la Reina Mercedes, 20 Madrid 915 53 23 33	
Restaurante Sacha	83
C/ de Juan Hurtado de Mendoza, 11, Posterior, Zona Ajardinada Madrid 913 45 59 52	
Restaurante Sotero	84
C/ Manuel Marchamalo, 12 Madrid 913 15 97 44	
Restaurante St. James Juan Bravo Arrocería Madrid	90
C/ de Juan Bravo, 26 Madrid 915 75 60 10	
Taberna la Tienta	48
C/ de Alejandro González, 7 Madrid 650 42 27 61	
Zalacaín	91
C/ de Álvarez de Baena, 4 Madrid 911 40 14 14	



DESCARGA LA
VERSIÓN DIGITAL
2026



DOWNLOAD THE
DIGITAL VERSION
2026

Diseño, maquetación y producción a cargo de:
Grupo Vertical (Madrid, España) | 913 99 15 15



2026

PATROCINA:



Comunidad
de Madrid

H O S T
E L E R
Í A M A
D R I D