

Guía del café de especialidad y clásico degustarla



# MADRID

barista



PATROCINA



Comunidad  
de Madrid

HOST  
ELER  
ZAMA  
DRID



## CARTA DEL PRESIDENTE



La hostelería madrileña vive un momento de enorme creatividad con una oferta cada vez más atractiva centrada no solo en el producto sino en su proceso de elaboración. Algo que sorprende a un cliente interesado en nuevas experiencias y en ampliar su propia cultura gastronómica.

Por eso el café de especialidad es ya una tendencia muy bien recibida por todos porque supera el modelo de cafetería tradicional situando como verdaderos protagonistas al café y al barista que lo trabaja. No hablamos solo de tomarlo, sino de degustarlo, ver como se prepara y sirve, conocer su origen, sus matices gustativos y sus características óptimas de temperatura, color y sabor.

Los cafés de especialidad y los excepcionales

profesionales que cada día trabajan en ellos están elevando el nivel de calidad de la hostelería en su conjunto, porque son un ejemplo de buen servicio y alta formación y cualificación.

Al igual que ocurrió en su momento con el vino o las cervezas artesanales, el café hoy ya es un producto que forma parte de la cultura gastronómica de quien lo prueba, que ya puede distinguir y comparar entre variedades por el país del que procede, por su proceso de tostado o por su paladar.

El barista empieza a ser conocido y valorado, como lo es ya el barman, el mixólogo o el sommelier, algo que ayuda a prestigiar a la profesión atrayendo jóvenes que deciden iniciar carrera en nuestro sector.

Con esta guía pretendemos que nuestros clientes disfruten de una experiencia profundizando en el conocimiento de la degustación del café y descubriendo estos 60 establecimientos que la conforman.

En esta segunda edición incorporamos nuevas aperturas confirmando a los cafés de especialidad como una tendencia ya consolidada, un aliciente más para disfrutar de la excelente hostelería de la Comunidad de Madrid.

## PRESIDENT'S LETTER



Madrid's hospitality scene is experiencing a moment of remarkable creativity, with an increasingly attractive offer focused not only on the product itself but also on its preparation process. This is something that surprises and appeals to customers who are interested in new experiences and in expanding their own gastronomic culture.

For this reason, specialty coffee has become a very well-received trend, as it goes beyond the traditional cafe model by placing the coffee and the barista who crafts it at the very center. It is no longer just about drinking coffee, but about tasting it, watching how it is prepared and served, learning about its origin, its flavor nuances, and its optimal characteristics in terms of temperature, color, and taste.

Specialty coffee shops and the exceptional professionals who work in them every day are raising the overall quality of the hospitality sector, as they set an example of excellent service and a high level of training and expertise.

Just as happened in the past with wine or craft beers, coffee is now a product that forms part of the gastronomic culture of those who enjoy it, people who can distinguish and compare varieties by country of origin, roasting process, or flavor profile.

The barista is beginning to be recognized and valued, much like the bartender, mixologist, or sommelier, helping to enhance the prestige of the profession and attract young people who choose to start a career in our sector.

With this guide, we aim for our readers to enjoy an experience that deepens their understanding of coffee tasting while discovering the 60 establishments featured in it.

In this second edition, we have included new openings, confirming specialty coffee as a firmly established trend and yet another reason to enjoy the outstanding hospitality scene of the Comunidad de Madrid.

Página

7

MAPAS  
MAPS

LECHE EN EL CAFÉ  
MILK IN COFFEE

Página

23

DEGUSTA  
COMO UN EXPERTO  
TASTE LIKE AN EXPERT

CATEGORÍAS  
CATEGORIES

Página

19

Página

29

Página

33

CAFETERÍAS  
DE ESPECIALIDAD  
SPECIALTY COFFEE SHOPS

Página

97

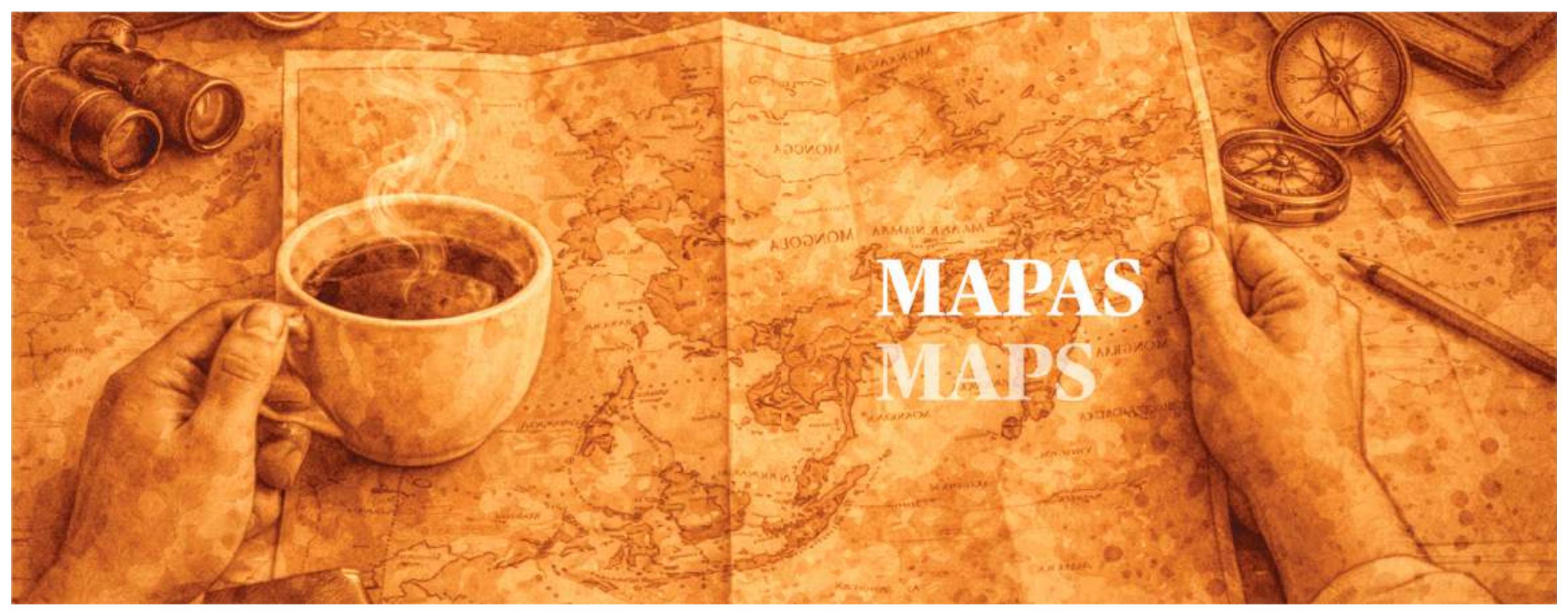
MÉTODOS DE EXTRACCIÓN  
METHODS OF EXTRACTION

Página

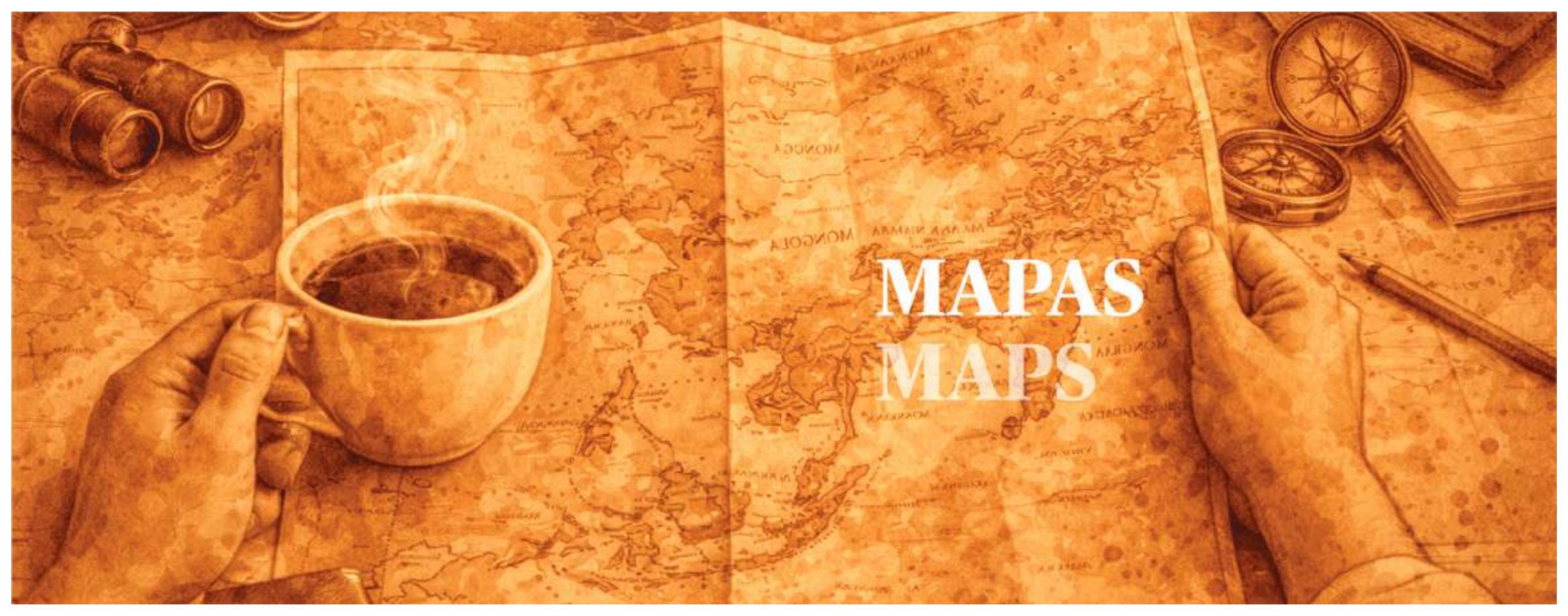
103

DIRECTORIO Y HORARIOS  
DIRECTORY AND  
OPENING HOURS





# MAPAS MAPS



## CHAMBERÍ



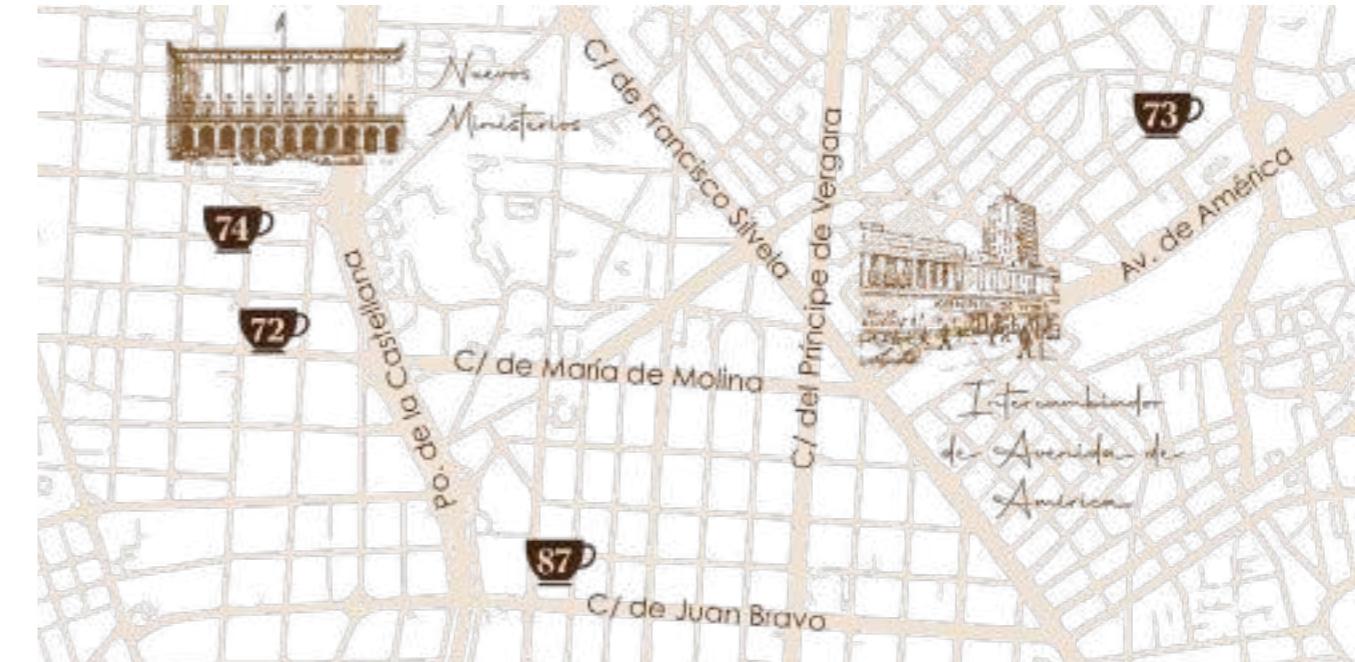
Pg. 36 | BEIK BEIK

Pg. 38 | BÔ SPECIALTY COFFEE

Pg. 44 | CAFÉS GUAYACÁN

Pg. 59 | FRIENDS IN COMMON

## CASTELLANA - ESTE



Pg. 72 | LA DESEADA SPECIALTY COFFEE

Pg. 73 | LICENSED SPECIALTY COFFEE

Pg. 74 | MAMA POTTERY CAFÉ

Pg. 87 | POMONA CLUB

## ARGÜELLES



Pg. 43 | CAFERAMA

Pg. 52 | COFI.

Pg. 60 | FRUTAS PROHIBIDAS

Pg. 63 | GOD CAFÉ

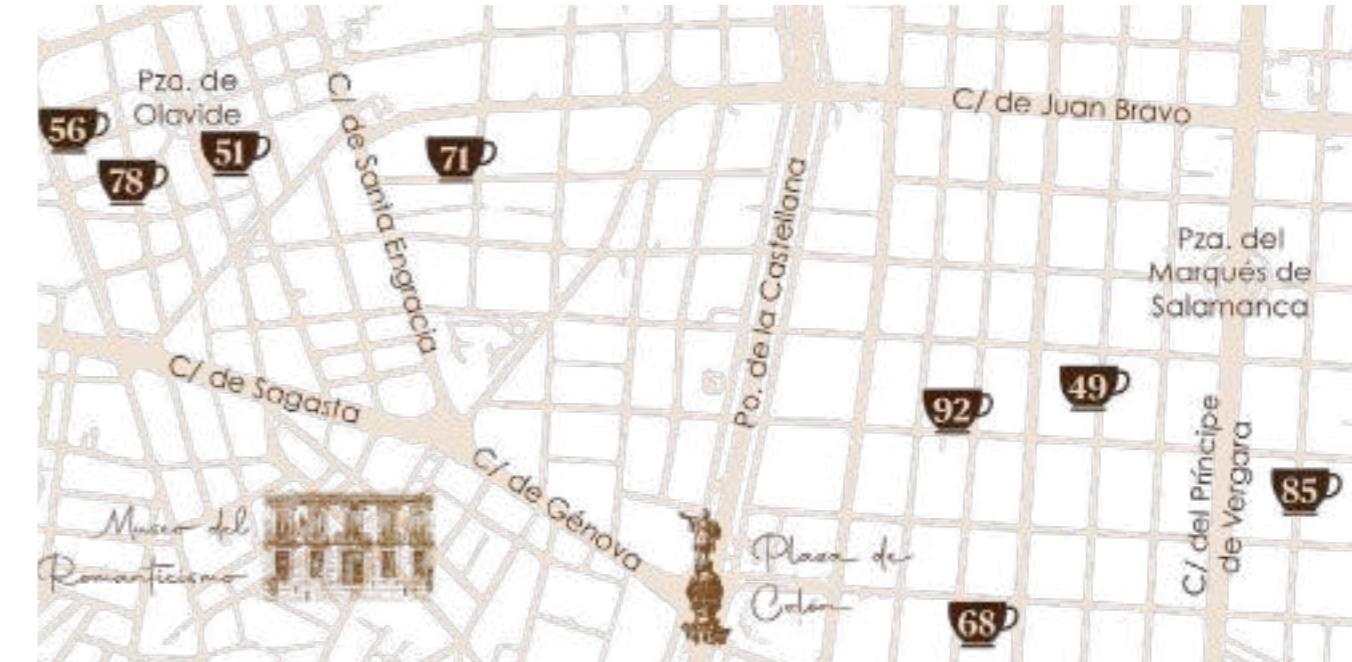
Pg. 70 | JINGPING E HIJO

Pg. 88 | PUNTO KAFÉ

Pg. 91 | SINIESTRO

Pg. 94 | UNFLTRD COFFEE

## OLAVIDE - SALAMANCA



Pg. 49 | CASA OM

Pg. 51 | CATEDRAL CAFÉ

Pg. 56 | DOSIS CAFE

Pg. 68 | HOLA COFFEE

Pg. 71 | KLÄRE SPECIALTY COFFEE

Pg. 78 | NAJI SPECIALTY COFFEE

Pg. 85 | PINALE BRUNCH & MARKET BOWLS

Pg. 92 | SOLO CAFÉ

## GRAN VÍA - CHUECA - JUSTICIA

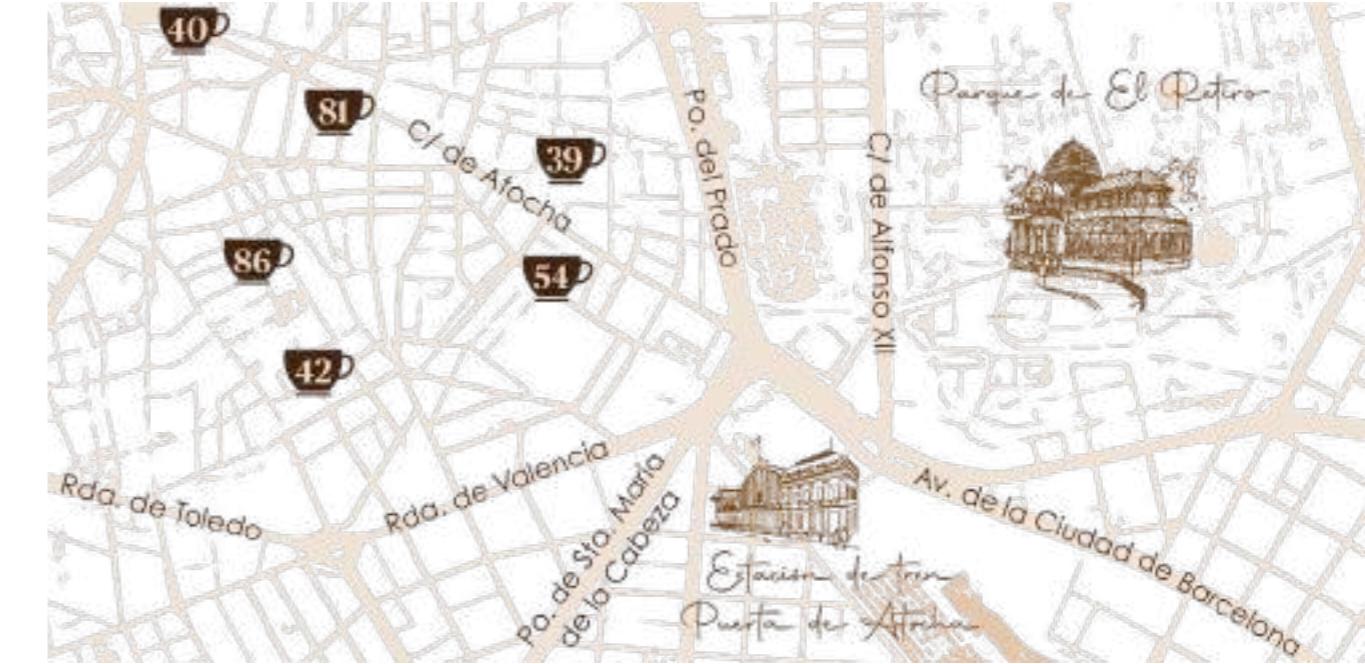


- Pg. 37 | BIANCHI KIOSKO CAFFÉ  
Pg. 50 | CASTO  
Pg. 61 | GEISHA SPECIALTY COFFEE  
Pg. 67 | HANSO CAFÉ

- Pg. 69 | INDISCRETO BRUNCH  
Pg. 76 | MASAMUNE COFFEE  
Pg. 79 | NATIF COFFEE & KITCHEN SPECIALTY COFFEE  
Pg. 83 | PAN Y PEPINILLOS CAFÉ



## ATOCHA - RONDAS



- Pg. 39 | BOTÁNICA  
Pg. 40 | BRUNCHIT  
Pg. 42 | CAFELITO  
Pg. 54 | DABOV SPECIALTY COFFEE

- Pg. 81 | OMNIA PASTELERÍA  
Pg. 86 | PLÁNTATE CAFÉ



## NORTE DE CASTELLANA



Pg. 34 | ALCHEMY SPECIALTY COFFEE & BRUNCH 3.0

Pg. 45 | CAFETERÍA 1000 CUPS SPECIALTY COFFEE

Pg. 62 | GIGI THE JUICE

Pg. 66 | GREEN COFFEES ROASTERS

## SUR



Pg. 41 | CAFÉ ANAYAD

Pg. 46 | CAFÉS NOVELL

Pg. 55 | DOPA- CAFÉ

Pg. 57 | DOT CAFÉ BAR

Pg. 75 | MARTÍN TOSTADOR

## NOROESTE



## SURESTE





LECHE EN EL  
CAFÉ  
MILK IN  
COFFEE

## TIPOS DE PREPARACIÓN



### Cappuccino / Cappuccino

Equilibra café de especialidad intenso con leche vaporizada y microespuma sedosa. Se sirve en proporción 1:1:1, resaltando cuerpo, dulzor y textura cremosa. La leche no domina, sino realza sabores secundarios del café. Ideal para tuestes medios y barismo preciso, ofrece una experiencia armoniosa, elegante y sensorialmente rica en taza corta.

A balanced, intense specialty coffee with steamed milk and microfoam. It's served in a 1:1:1 ration, enhancing body, sweetness and a creamy texture. The milk doesn't dominate; instead, it complements the coffee, bringing out the secondary flavours. Ideal with medium-roasted beans and precise barista craft, it offers a harmonious, elegant and sensory experience in every cup.

### Flat White / Flat White

Combina un café de especialidad doble con leche vaporizada fina y sedosa, sin espuma densa. Se sirve en taza pequeña, resaltando el equilibrio entre intensidad del café y suavidad láctea. Ideal para cafés con perfil dulce o achocolatado, ofrece una textura aterciopelada y una experiencia armoniosa, donde el espresso sigue siendo protagonista.

This combines a double specialty coffee with fine, silky, steamed milk, without dense foam. Served in a small cup, it enhances the balance between coffee and gentle lactose sweetness. Ideal for coffees with sweet or chocolatey profiles, it offers a velvety texture and a harmonious experience, where the espresso remains the protagonist.



## TYPES OF PREPARATION



### Latte / Latte

Se prepara con café de especialidad, abundante leche vaporizada y una fina capa de microespuma. Suave y cremoso, resalta el dulzor lácteo sin eclipsar el café. Ideal para tuestes medios, permite apreciar los sabores secundarios en equilibrio. Se sirve en taza grande, ofreciendo una experiencia envolvente, cálida y accesible para paladares delicados.

Prepared with specialty coffee and generous amounts of steamed milk, topped with a fine layer of microfoam, this drink is sweet and creamy. The natural sweetness of the lactose is enhanced without eclipsing the coffee. Ideal for medium-roasted beans, it allows customers to appreciate the balance between the secondary flavours. Served in a large cup, it offers an immersive, warm, and accessible experience for delicate palates.

### Piccolo / Piccolo

Es un café de especialidad corto servido con una pequeña cantidad de leche vaporizada y microespuma fina. Se presenta en taza de 90-120 ml, resaltando la intensidad del café con un toque lácteo sutil. Ideal para quienes buscan equilibrio entre fuerza y suavidad, mantiene la estructura del café de especialidad sin diluir su carácter ni complejidad aromática.

It is a strong, specialty coffee served with a small amount of steamed milk and fine microfoam. Presented in a 90-120ml cup, it enhances the intensity of the coffee with a subtle touch of lactose sweetness. Ideal for those looking for a balance between strength and sweetness, it preserves the structure of the specialty coffee without diluting its character or aromatic complexity.

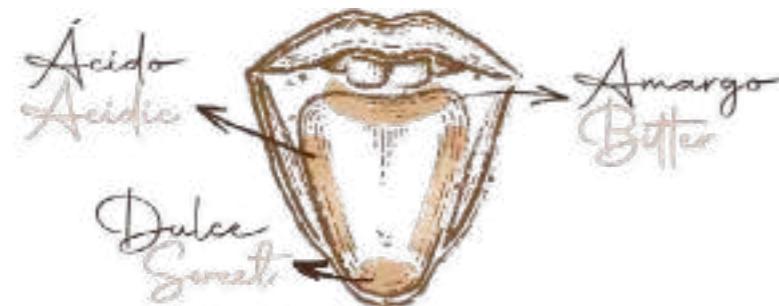




DEGUSTA COMO  
UN EXPERTO  
TASTE LIKE  
AN EXPERT

**Sabores primarios / Primary flavours**

- Los sabores predominantes que se pueden encontrar en una taza de café son: ácido, amargo y dulce.
- The predominant tastes that can be found in a cup of coffee are: acidic, bitter and sweet.
- La acidez viene dada por los ácidos, como el cítrico, el málico o el láctico, que tiene el café verde de manera natural y, por regla general, la acidez es reducida en favor del amargor a través del tueste. A mayor tueste, menor acidez y mayor amargor y viceversa.
- Acidity is given by acids, such as citric, malic or lactic, which green coffee has naturally and, as a general rule, acidity is reduced in favour of bitterness through roasting. The more roasted, the less acidity and the greater the bitterness and vice versa.
- El dulzor siempre estará presente, pero será menor o mayor en función de la cantidad de sacarosa, carbohidratos y proteínas que presente el café verde. Estos compuestos son transformados en glucosa a través de los procesos de calor (secado, tueste y extracción) a los que es sometido.
- Sweetness will always be present, but it will be less or greater depending on the amount of sucrose, carbohydrates and proteins that green coffee has. These compounds are transformed into glucose through the heat processes (drying, roasting and extraction) to which it is subjected.

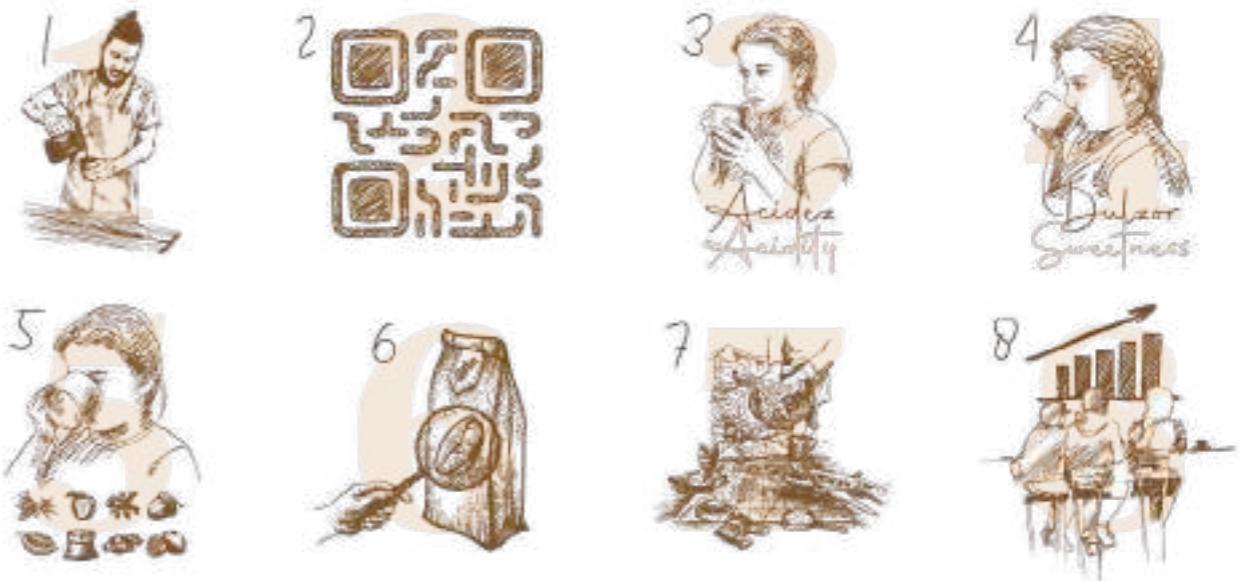
**Sabores secundarios / Secondary flavours**

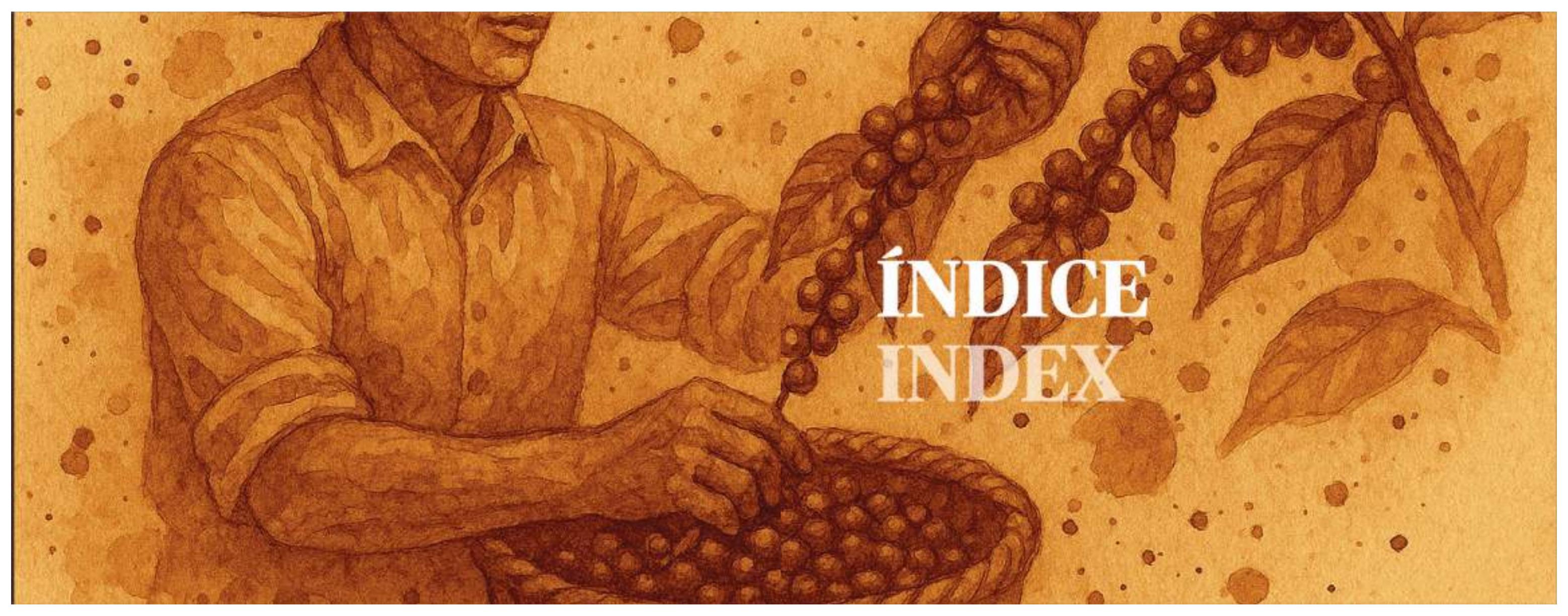
- El cultivo del cafeto se ve influenciado por su entorno natural e incorpora al café verde elementos que enriquecen su sabor.
- The cultivation of the coffee plant is influenced by its natural environment and incorporates elements into green coffee that enrich its flavour.
- Seguido de la identificación del espectro entre acidez y amargor y el dulzor, una taza de café ofrece sabores secundarios condicionados por las influencias en el entorno del cafeto. De esta manera podrá recordar a frutos secos, por ejemplo, si cerca de la planta había un árbol de pistacho.
- Following the identification of the spectrum between acidity and bitterness and sweetness, a cup of coffee offers secondary flavours conditioned by the influences in the environment of the coffee tree. In this way it may remind us of nuts, for example, if there was a pistachio tree near the plant.
- El sabor secundario de una taza de café comúnmente no es único, ya que el entorno del cafeto puede presentar variedad de influencias. En función de la existencia de otros cultivos puede haber un sabor secundario predominante, o tener una composición compleja.
- The secondary flavour of a cup of coffee is usually not universal, since the environment of the coffee tree can present a variety of influences. Depending on the existence of other crops, there may be a predominant secondary flavour, or it may have a complex composition.



**Sigue los siguientes pasos / Follow the next steps**

- 1. Pide al barista una taza de café con la preparación de tu preferencia** sin preguntarle sus características o ver la etiqueta del producto.
- 1. Ask the barista for a cup of coffee with the preparation of your choice** without asking about its characteristics or looking at the product label.
- 2. Descarga la ficha** de la cata.
- 2. Download the tasting sheet.**
- 3. Primer sorbo:** identifica su nivel de acidez independientemente al amargor.
- 3. First sip:** identify its acidity level independently of the bitterness.
- 4. Segundo sorbo:** valora la intensidad de dulzor.
- 4. Second sip:** assess the intensity of sweetness.
- 5. Tercer sorbo:** reconoce los sabores secundarios que percibas.
- 5. Third sip:** identify the secondary flavours you taste.
- 6. Solicita al barista las características** de "acidez", "dulzor" y "notas de..." del café que cataste, **o consulta las en su etiqueta, y compáralas con tus anotaciones.**
- 6. Ask the barista for the characteristics** of 'acidity', 'sweetness' and 'notes' of the coffee you tasted, **or look at them at its label, and compare them with your notes.**
- 7. Completa la información con el origen del café.**
- 7. Complete the information with the origin of the coffee.**
- 8. Comprueba tu evolución** en las siguientes visitas que realices a las cafeterías de especialidad.
- 8. Check your progress** on subsequent visits to specialty coffee shops.

**Descarga la ficha de la cata / Download the tasting sheet**



# ÍNDICE INDEX

## CATEGORÍAS



### Tostador propio / Own roaster

El café es tostado en el local, garantizando frescura y control total sobre el perfil de sabor en cada taza.  
The coffee is roasted on the premises, guaranteeing freshness and total control over the flavour profile of each cup.



### Repostería artesanal / Artisanal pastries

Se ofrece bollería, postres y/o panes hechos a mano, elaborados con ingredientes frescos y recetas únicas.  
Pastries, desserts and/or handmade breads are offered, made with fresh ingredients and unique recipes.



### Oferta de alimentos / Food offer

Selección de platos a la carta, especialidades culinarias y/o brunch, que pueden integrar alternativas saludables, gluten-free, veganas, vegetarianas o con productos naturales.  
Selection of à la carte dishes, culinary specialities and/or brunch, which may include healthy, gluten-free, vegan, vegetarian or natural product alternatives.



### Productos de temporada / Seasonal products

Utiliza ingredientes frescos según la estación, destacando los sabores únicos de cada época del año.  
Fresh ingredients are used according to the season, highlighting the unique flavours of each time of year.



### Otras bebidas / Other drinks

Propuesta de té, zumos, vinos, cócteles, batidos y/o smoothies, complementaria al café.  
An offer of teas, juices, wines, cocktails, milkshakes and/or smoothies, complementary to coffee.



### Identificación nacional / National identification

Resalta las características de un país, ya sea por el origen de sus productos, la decoración del local o las raíces y visión de sus fundadores.  
Highlights the characteristics of a country, whether due to the origin of its products, the decoration of the premises or the roots and vision of its founders.



## CATEGORIES



### Catas y talleres / Tastings and workshops

Sesiones formativas y/o de ocio para explorar o aprender sobre el café de especialidad y otros temas relevantes relacionados con la identidad del local.  
Training and/or leisure sessions to explore or learn about specialty coffee and other relevant topics related to the identity of the premises.



### Atención personalizada / Personalised service

Servicio atento y cercano, adaptado a las preferencias individuales y guiado por el barista o propietario.  
Attentive and friendly service, adapted to individual preferences and guided by the barista or owner.



### Workspace / Workspace

Ofrece áreas cómodas con Wi-Fi, enchufes y un ambiente tranquilo mientras se disfruta del café.\*  
Offers comfortable areas with Wi-Fi, power outlets and a quiet environment to enjoy coffee.\*



### Pet friendly / Pet friendly

Permite la entrada de mascotas a un ambiente acogedor para los clientes y sus compañeros peludos.  
A welcoming environment for customers and their furry companions.



### Vocación sostenible / Sustainable vocation

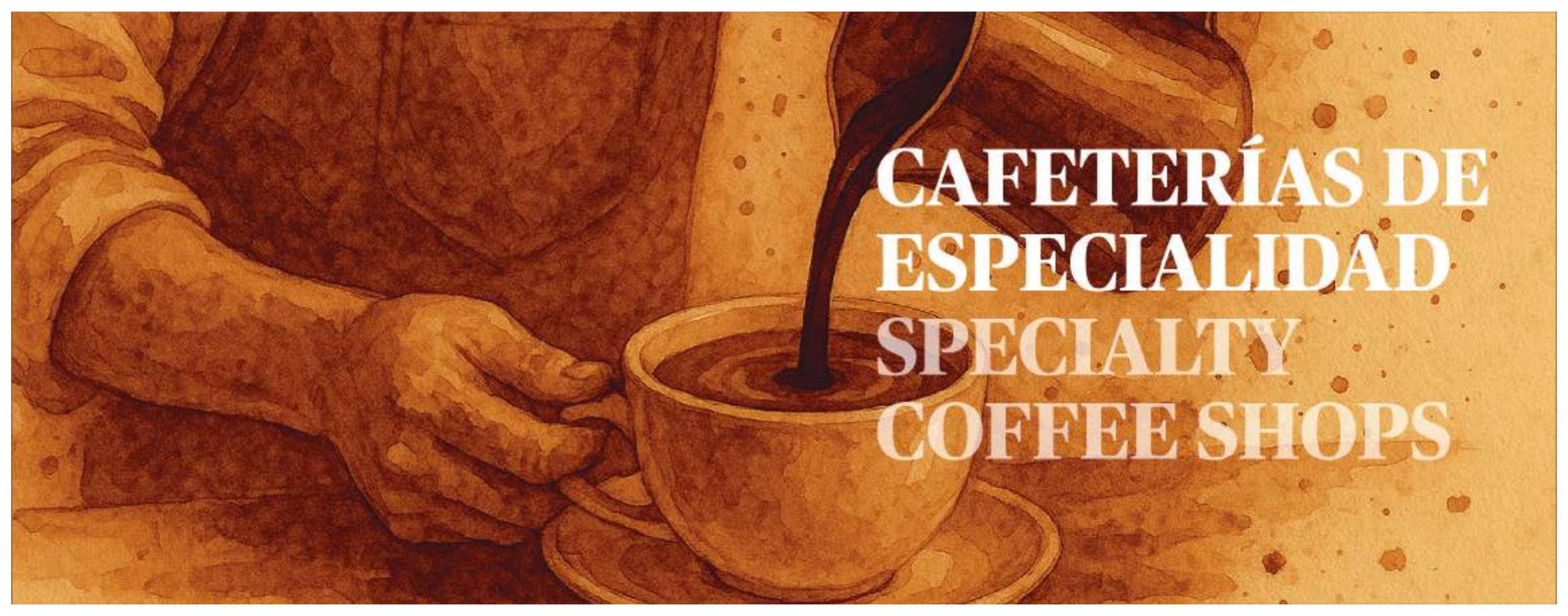
Compromiso con prácticas medioambientales y/o sociales, que pueden ir desde el origen del café hasta la reducción de desechos o el apoyo a minorías y caficultores.  
Commitment to environmental and/or social practices, which can range from the origin of the coffee to waste reduction or support for minorities and coffee growers.



### Arte / Art

La experiencia del café se complementa con expresiones artísticas, como música, literatura o exposiciones.  
The coffee experience is complemented by artistic expressions, such as music, literature or exhibitions.





CAFETERÍAS DE  
ESPECIALIDAD  
SPECIALTY  
COFFEE SHOPS

+34 722 797 160

## ALCHEMY SPECIALTY COFFEE & BRUNCH 3.0

C/ de las Magnolias, 120

Centra su propuesta en el café de especialidad, elaborado con granos seleccionados y preparado por baristas con amplia experiencia. La atención cercana permite adaptar cada taza al gusto del visitante, mientras que las catas guiadas ofrecen un recorrido por distintos orígenes. Su oferta de desayunos y brunch acompaña con platos reconocibles y bien ejecutados. El ambiente invita a permanecer sin prisa, convirtiendo cada visita en un momento cotidiano y agradable.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 618 781 951

## ARCADIA

C/ Juan de Leyva, 13.  
San Lorenzo de El Escorial

Ofrece café de especialidad elaborado con un único origen colombiano que destaca por su perfil equilibrado y una preparación cuidada. El local, de tamaño reducido y ambiente tranquilo, refleja la experiencia de su propietaria y una atención cercana. La carta incluye croissants, bizcochos y empanadillas que acompañan desayunos y aperitivos a lo largo del día. La terraza, situada en una zona peatonal, añade un espacio agradable para disfrutar de una pausa sencilla y bien ejecutada.



It offers specialty coffee made from a unique Colombian origin, noted for its balanced flavour and careful preparation. The small, tranquil space reflects the owner's experience and attentive service. The menu features croissants, cake and empanadillas (small savoury pastries) to accompany breakfasts and light bites throughout the day. A terrace in a pedestrian area adds a pleasant spot for customers to pause and enjoy a well-crafted experience.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 639 914 387

## BEIK BEIK

C/ Ponce de León, 6

Abierto a finales de 2023, este rincón de Chamberí se ha ganado un lugar entre los favoritos del barrio. Su propuesta combina brunch a cualquier hora con una repostería hecha a diario, donde cada pieza refleja el trabajo de sus fundadoras. Entre las elaboraciones más buscadas están las tostas y las croissalunas, un cruce entre croissant y medialuna. También ofrece opciones sin gluten y veganas, en un ambiente relajado y luminoso.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 617 334 271

## BIANCHI KIOSKO CAFFÉ

C/ San Joaquín, 9

Proyecto que combina la pasión por el café, la música y un estilo de vida consciente. Nacido de la unión entre un DJ y una yogi, el espacio refleja una mirada creativa y equilibrada. Ofrece bebidas elaboradas con endulzantes naturales como agave o panela y una variedad de leches vegetales. Las combinaciones con especias, cardamomo, clavo o pimienta, aportan un sello distintivo, al igual que su mezcla propia: Caribbean Blend. Un lugar donde el ritmo y el aroma conviven de forma natural.



A place that blends a passion for coffee with music and a conscious lifestyle. Created by a DJ and a yoga enthusiast, the space radiates creativity and balance. It offers crafted drinks with natural options, such as agave syrup and unrefined cane sugar, along with a variety of plant-based milk. Spice combinations featuring cardamom, clove and pepper, bring a distinctive flavour to the menu, alongside the cafe's signature drink: Caribbean Blend. A spot where rhythm and aroma exist in perfect harmony.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 681 232 564

## BÔ SPECIALTY COFFEE

C/ de Espronceda, 16

Apuesta por un café de especialidad tostado con criterios propios y seleccionado por baristas con formación avanzada. Su enfoque combina rigor técnico y un ambiente relajado, donde el visitante puede disfrutar tanto de una taza precisa como de un brunch amplio y variado. La cocina trabaja con ingredientes locales y propuestas que cambian según la temporada. La suscripción mensual de café permite mantener la experiencia en casa con la misma frescura y regularidad.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



n/a

## BOTÁNICA

C/ de Moratín, 23, Bajo Derecha

Combina café de especialidad y repostería artesanal con un entorno marcado por plantas y objetos botánicos, creando un ambiente sereno y cercano. Trabaja con granos de distintos orígenes tostados por un socio especializado, lo que permite a los baristas ajustar cada preparación con precisión. La experiencia se apoya en la trazabilidad, el cuidado del ritual y una mirada sostenible. Es un espacio pensado para hacer una pausa y conectar con un ritmo más calmado.



This place combines specialty coffee and homemade baked goods in an environment where plants and botanical objects create an intimate and serene atmosphere. It works with beans from different origins roasted by a specialist partner, allowing baristas to fine-tune each preparation with precision. Their experience is supported by full traceability, close attention to detail and a sustainable vision. It's a spot to slow down, take a breather and relax at a more leisurely pace.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 911 089 446

## BRUNCHIT

C/ de Gerona, 4

Integra café de especialidad y una cocina centrada en elaboraciones frescas, con un enfoque que convierte cada taza en un pequeño ritual. Su equipo de baristas, formado durante años, trabaja con precisión desde el origen del grano hasta el servicio. El brunch se apoya en ingredientes seleccionados y preparaciones al momento, con platos que siguen una línea mediterránea. La luz natural y un ambiente sereno invitan a disfrutar sin prisa de una experiencia cuidada y accesible.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 644 938 674

## CAFÉ ANAYAD

C/ de Granada, 11

En un barrio cercano al Retiro, este pequeño espacio apuesta por el café de especialidad acompañado de repostería casera y tostadas. El ambiente es sencillo y acogedor, decorado con plantas y libros que invitan a quedarse un rato. La propuesta gira en torno a la calidad del café y a la idea de compartirlo en un entorno cercano y sin artificios.



Located in a neighbourhood near Retiro park, this small place focuses on specialty coffee accompanied by homemade pastries and toast. It offers a simple and cosy atmosphere, decorated with plants and books that encourage to stay for a while. The concept is built around sharing quality coffee in a natural environment.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 910 843 096

## CAFELITO

C/ del Sombrerete, 20

Ubicado en el corazón de Lavapiés, recibe por igual a personas y mascotas. Cada bebida se prepara con precisión y cuidado, con granos molidos al momento y una combinación de especias como jengibre, canela, cardamomo o nuez moscada. El resultado son tazas aromáticas y equilibradas, elaboradas con criterio artesanal. La oferta cambia según la temporada y refleja la creatividad de quien dirige este proyecto, siempre atento al detalle y al sabor.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 610 989 658

## CAFERAMA

C/ de Rodríguez San Pedro, 37

Nace del trabajo conjunto de 2 baristas formados en la cultura del café de especialidad, con un enfoque que prioriza la extracción precisa y el uso de granos seleccionados. La repostería artesanal complementa una carta que incluye bebidas tradicionales y opciones de origen orgánico. El espacio invita a detenerse, leer y conversar, apoyado en colaboraciones con negocios del barrio. Su ambiente cercano y su cuidado por el detalle construyen una experiencia sencilla y acogedora.



Founded by 2 baristas trained in specialty coffee culture, this place prioritises precise extraction and the use of specially selected beans. Homemade baked goods complement a menu that includes traditional drinks alongside organic options. The space invites customers to slow down, read and chat, supported by collaborations with local businesses. Attention to detail and an accessible layout creates a simple and cosy experience.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 610 510 510

## CAFÉS GUAYACÁN

C/ de Fernández de los Ríos, 26

Destaca por su trayectoria como uno de los primeros espacios dedicados al café de especialidad en la ciudad, donde la misma familia continúa tostando y sirviendo cada lote. En el mismo lugar se pueden probar distintos métodos de preparación y participar en experiencias formativas que acercan al público a la cultura cafetera. Su enfoque combina tradición, conocimiento y un trato cercano, invitando a descubrir el café desde una perspectiva sensorial y accesible.



This place stands out as one of the first spots in the city dedicated to specialty coffee, with the same family continuing to roast and serve coffee to this day. Customers can explore different brewing methods and participate in training courses that introduce the public to its coffee culture. The concept combines tradition, knowledge and a warm, personal approach, inviting customers to experience coffee from an accessible and sensory perspective.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 629 440 397

## CAFETERÍA 1000 CUPS SPECIALTY COFFEE

C/ del Capitán Blanco  
Argibay, 50

Trabaja el café de especialidad desde el origen, recibiendo el grano en verde y tostándolo con criterios que respetan cada perfil. Su equipo controla todo el proceso para garantizar trazabilidad y resultados consistentes, apoyándose en métodos de extracción precisos y maquinaria actualizada. Además, ofrece talleres formativos que acercan la técnica a baristas y aficionados. El espacio, amplio y funcional, invita a disfrutar del café mientras se estudia, se trabaja o simplemente se hace una pausa.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 918 051 037

## CAFÉS NOVELL

Av. de la Ciudad de Barcelona, 196

Espacio contemporáneo que combina tradición y sostenibilidad en torno al café. Su propuesta se apoya en granos ecológicos y de comercio justo, reflejando un compromiso real con la producción responsable. Con una trayectoria consolidada en el tostado y la elaboración, mantiene una atmósfera cosmopolita y cercana al mismo tiempo. En su carta conviven distintas preparaciones de café y una selección de repostería artesanal que complementa la experiencia con sencillez y coherencia.



A contemporary space that blends tradition with sustainability in its approach to coffee. The concept supports fair trade and ethical sourcing, reflecting a genuine commitment to responsible production. With a solid background in roasting and preparation, it maintains a cosmopolitan yet welcoming atmosphere. The menu features coffees from different origins and a selection of homemade pastries that complement the ease and coherence of the experience.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 606 724 744 / 642 531 942

## CAMDEN COFFEE ROASTERS

Pl. de la Constitución, 7. Esquina 3,  
C/ Rinconada. Vélez de San Antonio

Proyecto que busca acercar el mundo del café desde una perspectiva clara y didáctica. Su filosofía parte de una idea sencilla: ofrecer solo buen café, cuidando cada etapa del proceso, desde la selección del grano hasta el tueste y la cata. Los fundadores asumen un papel activo en cada fase, garantizando coherencia y calidad. Ese compromiso se refleja tanto en el equilibrio de sabores como en la forma cercana de transmitir conocimiento. Más que un espacio de venta, funciona como un punto de encuentro donde aprender, conversar y disfrutar de cada detalle.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 918 482 811

## CÁRABO CAFÉ

Tra. Mayor, 8. Bustarviejo

Espacio que combina la calidez de una cafetería con el encanto de la sierra madrileña. Ofrece café, cerveza artesana y repostería casera junto con opciones ligeras elaboradas con ingredientes cuidados. El ambiente rústico y natural invita a hacer una pausa tranquila y compartir un rato sin prisas. Su compromiso con la sostenibilidad y el trato cercano lo convierten en un lugar sencillo, amable y coherente con su entorno.



A place that combines the quality of a cafe with the charm of the Sierra de Madrid. It offers coffee, homemade beer and pastries or lighter options prepared with extra care. The rustic and natural atmosphere encourages to relax for a while and enjoy the peaceful surroundings. Its commitment to sustainability and its friendly personal approach, makes it a simple and welcoming place that fits in well with its environment.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 681 232 265

## CASA OM

C/ de Núñez de Balboa, 61

Combina café de especialidad con una oferta gastronómica que recupera sabores tradicionales mexicanos, elaborados a diario en un obrador propio. El espacio, amplio y luminoso, integra también elementos florales y una programación de talleres y eventos que refuerzan su carácter cercano. Las bebidas se preparan con café tostado localmente y se adaptan al gusto de cada visitante. La repostería, especialmente su pan dulce, se ha convertido en un referente para quienes buscan una experiencia cálida y cuidada.



This place combines specialty coffee with a gastronomic offering that showcases traditional Mexican flavours, prepared daily in-house. The bright, generous space incorporates floral elements with a programme of workshops and events, strengthening its intimate character. Drinks are prepared with locally, roasted coffee and tailored individually to every customer. The bakery, especially its sweet bread, has become a go-to spot for those seeking a warm, carefully curated space.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 640 123 826

## CASTO

C/ de Víctor Hugo, 5

Situado en el centro, combina café de especialidad con repostería artesanal elaborada en su propio obrador. La propuesta destaca por la elaboración a la vista y una carta en la que conviven croissants, rolls, bizcochos y opciones saladas. Cada preparación busca transmitir la frescura del producto, hecho a mano, y el cuidado por los detalles, en un espacio nuevo y llamativo que ya parece que siempre ha estado en el barrio.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 608 857 336

## CATEDRAL CAFÉ

C/ de Trafalgar, 20

Ofrece café de especialidad acompañado de una repostería artesanal que refleja influencias argentinas y europeas. Su obrador propio permite elaborar medialunas y tartas que se sirven junto a opciones saladas y bebidas preparadas con precisión. El espacio está pensado para desayunar, merendar o trabajar con calma, en un ambiente cercano y luminoso. La mezcla de sabores tradicionales y propuestas actuales crea una experiencia cotidiana, accesible y bien cuidada. que ya parece que siempre ha estado en el barrio.



This place offers specialty coffee accompanied by homemade baked goods influenced by Argentina and Europe. Its in-house bakery creates croissants and cakes alongside savoury options and drinks prepared with precision. The space has been thoughtfully designed to enjoy breakfast, a snack or to work calmly in a bright, intimate space. The blend of traditional flavours and current offerings creates a carefully curated daily experience with an accessible, welcoming space.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



n/a

## COFI.

C/ del Acuerdo, 36, Bajo 2

Concibe la experiencia del café como un espacio donde el arte, la música y la gastronomía dialogan con naturalidad. En su local, las obras de artistas emergentes aportan identidad y ritmo visual, mientras una selección musical cuidadosamente elegida acompaña cada momento del día. La propuesta se completa con una carta amplia y versátil de bebidas y platos ligeros que acompañan sin restar protagonismo al entorno. Un concepto que apuesta por la calidad, la cultura y la atmósfera.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 635 609 336

## COTÉ CAFÉ

C/ del Venero, 6. Zarzalejo

Con un estilo vintage y una cocina centrada en ingredientes locales, este proyecto une gastronomía y cultura en un entorno que evoluciona con el tiempo. Detrás del mostrador, un barista con experiencia cuida cada preparación y propone cafés equilibrados que acompañan una carta casera y honesta. El espacio, con terraza y vistas a la sierra, transmite cercanía y calma, ofreciendo una experiencia sencilla, libre de artificios y coherente con su entorno.



With a vintage style and a kitchen focused on local produce, this place brings together gastronomy and cultural in an environment that evolves over time. Behind the counter, an experienced barista oversees the preparation and offers well-balanced coffee alongside honest, wholesome food. With a terrace and views of the Sierra mountains, this spot exudes warmth and tranquillity, offering simple, natural service in harmony with its surroundings.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 693 679 725

## DABOV SPECIALTY COFFEE

C/ de Sta. Isabel, 42

Se presenta como un espacio dedicado al café de especialidad, respaldado por la trayectoria del grupo Dabov y la experiencia de Jordan Dabov en la selección de orígenes y perfiles de tueste. Cada café se prepara con atención técnica y un enfoque que busca resaltar las características del grano. El equipo orienta al visitante con explicaciones claras y un servicio cercano. El ambiente, luminoso y tranquilo, invita a disfrutar de una pausa en la que el café es el verdadero protagonista.



It presents itself as a space dedicated to specialty coffee, backed by the track record of the Dabov Group and the experience of Jordan Dabov in selecting origins and roast profiles. Each coffee is prepared with technical precision and an approach aimed at highlighting the unique characteristics of the bean. The team guides customers with clear explanations and friendly, personal service. The bright, calm atmosphere invites people to enjoy a pause where coffee is the true protagonist.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 637 427 192

## DOPA- CAFÉ

C/ de Saldaña, 1

El arte y la vida de barrio se mezclan en un espacio que prioriza lo local y lo sostenible. Su propuesta se nutre de productos de pequeños productores y de un café colombiano cultivado bajo principios de comercio justo. El ambiente, inspirado en los cafés del Soho, combina arte, revistas de diseño y vegetación natural. La música, las velas y los aromas de temporada completan una atmósfera cálida donde las conversaciones fluyen sin pantallas de por medio.



Art and neighbourhood life come together in a space that prioritises local and sustainable produce. Its concept thrives on small producers and a fair-trade Colombian coffee. The atmosphere is inspired by Soho cafes, blending art, design magazines and natural greenery. Music, candles and seasonal aromas create a warm, inviting setting where conversations flow without screens.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 674 769 601

## DOSIS CAFE

C/ de Gonzalo de Córdoba, 3

Espacio contemporáneo que combina estética cuidada y una propuesta dinámica centrada en el café. Su carta rota con frecuencia para ofrecer diferentes tostadores europeos, invitando a explorar perfiles y orígenes variados. El ambiente resulta cercano y detallista, reforzado por un servicio atento y profesional. Entre sus bebidas destacan combinaciones poco habituales y preparaciones precisas que revelan una clara dedicación al oficio y una curiosidad constante por innovar sin perder naturalidad.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 912 121 513

## DOT CAFÉ BAR

C/ de Eugenio Sellés, 6

Es un espacio cercano donde el café de especialidad convive con una cocina sencilla elaborada con productos de proximidad. Sus responsables han cuidado cada detalle, desde la decoración artesanal hasta la selección de proveedores del barrio. La carta ofrece opciones para cualquier momento del día, desde bizcochos de masa madre y chai local hasta platos salados preparados al momento. También mantiene un ambiente de bar tradicional, con vermut, cañas y propuestas semanales que animan la visita.

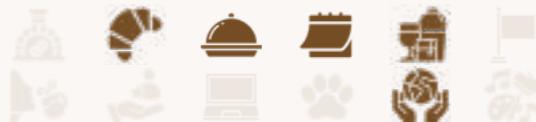


An intimate space where specialty coffee lives in harmony with simple food made from local ingredients. Every detail is thoughtfully considered, from the handmade decor to a thoughtfully chosen selection of suppliers from the neighbourhood. The menu offers options for any moment of the day, from sourdough cake and locally made chai to savoury dishes prepared to order. It also features a traditional bar with vermouth, beers and seasonal offerings, encouraging customers to return time and time again.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 687 627 000

## FNAC CAFÉ BY NERO COFFEE SHOW

Av. Gran Bretaña, 1. Leganés

Una propuesta singular de café de especialidad que se integra en la tienda Fnac del centro comercial Westfield Parquesur. El espacio combina el saber hacer de baristas certificados con repostería elaborada en su obrador, reforzando su identidad dentro de un entorno poco habitual para este tipo de cafeterías. La atención al detalle y el uso de materias primas de calidad marcan la diferencia en cada visita.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 638 938 854

## FRIENDS IN COMMON

C/ de Ríos Rosas, 45

Ofrece café de especialidad en un espacio pequeño y cálido, pensado para conversaciones tranquilas y momentos de pausa. La carta incluye tostadas y dulces sencillos que acompañan bien cada taza, elaborada con atención al detalle. Su ambiente íntimo contrasta con la actividad del estudio de entrenamiento situado en la planta superior, creando un lugar donde desconectar, charlar o recargar energía. La propuesta invita a disfrutar del café en un entorno cercano y sin artificios.



This place offers specialty coffee in an intimate and warm space, designed for calm conversation and moments of reflection. The menu includes toast and sweet treats that accompany every cup, with close attention to detail. Its cosy setting contrasts with the training studio activities on the floor above, creating an ideal place to disconnect, chat or recharge. The concept is built around the simple pleasure of enjoying a coffee in a warm, natural environment.



+34 911 525 533

## FRUTAS PROHIBIDAS

C/ del Conde Duque, 26

Apuesta por un café de especialidad tostado por un productor artesanal con larga trayectoria, lo que permite ofrecer tazas precisas y de perfil cuidado. Su cocina, íntegramente vegetal, se elabora en un obrador propio donde se desarrollan panes, proteínas y salsas creadas desde cero. La propuesta mantiene un enfoque innovador y sostenible, con platos disponibles durante todo el día. El espacio, luminoso y acogedor, es sede también de catas y presentaciones que acercan al público sus procesos creativos.



This place is built around specialty coffee roasted in-house by a producer with a long track record, allowing for carefully curated, exquisite cups. Its kitchen works exclusively with plant-based ingredients, preparing its own bread, proteins, and sauces in-house. The concept highlights an innovative and sustainable approach, with dishes available throughout the day. The bright, cosy space also showcases roasting techniques and presentations that offer visitors insight into the cafe's creative process.

Perfil Digital / Digital Profile



Oferta Adicional / Additional Offer



Ubicación / Location



+34 614 177 950

## GEISHA SPECIALTY COFFEE

C/ de las Navas de Tolosa, 6,  
Local Izquierda

Proyecto que mantiene una estrecha colaboración con fincas reconocidas y productores especializados. Su trabajo se centra en cafés de origen cuidadosamente seleccionados, entre ellos variedades Geisha, disponibles tanto para degustar en el local como para llevar. También colabora con restaurantes de alta cocina, aportando tuestes precisos y microlotes de gran valor. Cada paso del proceso refleja una búsqueda constante de excelencia y un profundo respeto por el producto y su trazabilidad.



A place that works closely with well-known farms and specialised producers. It focuses on carefully selected coffees, including varieties such as Geisha, which can be enjoyed in-house or taken away. Together with high-end cuisine, exquisite roasting and high-quality microlot coffees, every step in the process reflects a commitment to excellence and deep respect for the produce and its traceability.

Perfil Digital / Digital Profile



Oferta Adicional / Additional Offer



Ubicación / Location



+34 678 291 594

## GIGI THE JUICE

C/ de Potosí, 4

El local ofrece café de especialidad preparado al momento, con un enfoque que prioriza la frescura y el cuidado en cada elaboración. La carta incluye tostadas, batidos y opciones ligeras que acompañan bien una pausa tranquila. El ambiente es acogedor y el equipo mantiene un trato cercano que mejora la experiencia. Los productos se elaboran con atención a los detalles y a los ingredientes, creando un espacio donde disfrutar de propuestas sencillas, saludables y bien ejecutadas.



This place offers specialty coffee prepared to order, with a focus on freshness and careful presentation. The menu features toast, milkshakes, and light options, ideal for enjoying a well-deserved break. Food and drink are created with close attention to detail, offering a space where customers can enjoy simple, healthy and thoughtfully curated fare.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 608 754 998 / 667 822 532

## GOD CAFÉ

C/ de Galileo, 27

Ofrece café de especialidad elaborado con grano bien tratado y una selección de bollería del día que acompaña de forma sencilla cada visita. Sus espacios amplios, la luz suave y los muebles vintage crean un ambiente acogedor que invita a detenerse sin prisa. Las mesas corridas facilitan tanto el trabajo como la conversación, mientras que las tostadas y los dulces caseros completan una propuesta pensada para disfrutar de una pausa cómoda y agradable.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



## PRINCIPALES ZONAS PRODUCTORAS DE CAFÉ



## MAJOR COFFEE-PRODUCING ZONES



+34 613 155 446

## GREEN COFFEES ROASTERS Av. del Dr. Federico Rubio y Galí, 32

Muestra una vocación creativa y cercana, donde el café de especialidad se entiende como un estilo de vida. Cada grano es tostado con dedicación para resaltar su origen y ofrecer una experiencia auténtica. El ambiente combina gastronomía, arte y sostenibilidad, con iniciativas que transforman residuos en nuevos objetos y talleres que fusionan café y expresión artística. La atención personalizada y el cuidado en cada detalle convierten cada visita en un encuentro único con la cultura cafetera.



This place reflects a close-knit and creative approach, where specialty coffee is embraced as a way of life. Every bean is expertly roasted to highlight its origin, offering a truly authentic experience. The atmosphere combines gastronomy, art and sustainability with initiatives that transform everyday waste into new objects as well as workshops which combine coffee with artistic expression. Personalised service and careful attention to detail makes every visit unique within this cultural cafe setting.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location

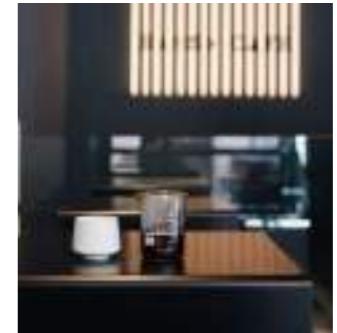


+34 911 375 429 / 918 643 018

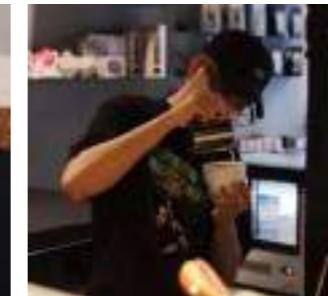
## HANSO CAFÉ

Crra. Baja de San Pablo, 51

Destaca por combinar lo industrial y lo vintage con matices asiáticos, creando un ambiente relajado y acogedor. El café de especialidad es preparado con dedicación por baristas que cuidan cada detalle, ofreciendo opciones filtradas y acompañamientos que incluyen tostadas de gran formato, donde el aguacate es protagonista. La propuesta gastronómica se amplía con un brunch disponible durante todo el día, bebidas creativas y repostería variada, consolidando una experiencia que une sabor, estilo y cultura cafetera contemporánea.



This place stands out for its blend of industrial and vintage elements with Asian touches, creating a relaxed and cosy atmosphere. Specialty coffee is prepared by dedicated baristas who take care of every detail, offering filtered options accompanied by generous slices of toast, where avocado is the star of the show. The food offering is complemented by all-day brunch, creative drinks and a varied selection of baked goods, ensuring an experience full of flavour and style within a contemporary cafe setting.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 915 559 715

## HOLA COFFEE

C/ Lagasca, 42

Nació en 2016 impulsado por profesionales con amplia trayectoria en la industria cafetera. Desde entonces ha evolucionado hasta convertirse en un referente del café de especialidad, con presencia nacional e internacional. Su trabajo se centra en cafés de temporada seleccionados mediante relaciones directas y sostenibles con productores, garantizando trazabilidad y calidad en cada lote. Además de su oferta en cafeterías y tienda online, desarrolla formación, asesoría y divulgación, acercando el conocimiento del café a todo tipo de públicos con un enfoque inclusivo y accesible.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 910 463 190

## INDISCRETO BRUNCH

C/ de la Reina, 25

Apuesta por un café de especialidad preparado con atención y acompañado de una cocina casera que abarca desayunos, almuerzos y brunch. Sus platos, elaborados con ingredientes frescos, incluyen opciones dulces, saladas y saludables que se adaptan a distintos estilos de vida. Los postres artesanales y los cócteles matutinos amplían la experiencia. El ambiente, relajado y luminoso, invita a disfrutar de una pausa tranquila en cualquier momento del día.



This place stands out for its specialty coffee, carefully prepared and accompanied by homemade options for breakfasts, snacks and brunch. The menu is created with fresh ingredients and features sweet, savoury and healthy dishes tailored to different lifestyles. Homemade desserts and morning cocktails further enhance the experience. The relaxed, bright setting invites customers to enjoy a welcome break at any time of day.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 689 601 627

## JINGPING E HIJO

C/ de Galileo, 3

Ofrece un café de especialidad seleccionado entre proveedores de referencia y preparado con precisión, al mismo tiempo que da un lugar destacado a una cuidada colección de té procedentes de Asia. Su creador ha diseñado un espacio donde la luz, el mobiliario y la porcelana artesanal dialogan con naturalidad, creando un ambiente sereno y atento al detalle. La experiencia se completa con pastelería, opciones ligeras y una vertiente de tienda que acerca al público piezas únicas.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 608 228 408

## KLÄRE SPECIALTY COFFEE

C/ del General Arrando, 16

Apuesta por un café de especialidad seleccionado mes a mes, con granos de distintos orígenes y métodos de extracción que permiten apreciar cada matiz. El local incorpora una propuesta de brunch inspirada en diversas culturas, elaborada con ingredientes frescos y preparaciones propias. Sus creaciones, como reinterpretaciones de platos clásicos o piezas de bollería artesanal, reflejan un trabajo cuidadoso. El ambiente cercano y el servicio atento completan una experiencia pensada para explorar sabores con calma.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 613 058 146

## LA DESEADA SPECIALTY COFFEE

C/ de José Abascal, 53

Ofrece café de especialidad preparado con rigor y acompañado de una repostería elaborada en un obrador propio que marca el ritmo del local. El espacio, pequeño y cercano, funciona como punto de encuentro para vecinos que buscan un desayuno sencillo o un tentempié a media mañana. La atención personalizada y el trabajo conjunto del barista y la repostera se reflejan en una oferta cuidada, donde conviven tortillas, bollería artesanal y tostadas hechas con productos de proximidad.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location

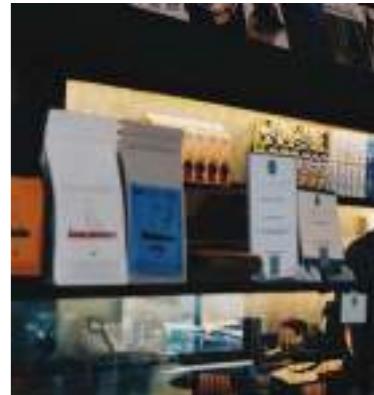


+34 696 721 916

## LICENSED SPECIALTY COFFEE

C/ del Cardenal Silíceo, 33

Combina café de especialidad con una marcada identidad musical que remite al universo del vinilo y a la estética urbano-industrial. El espacio funciona como punto de encuentro donde la selección de microlotes, las extracciones cuidadas y la atención cercana conviven con playlists seleccionadas y eventos temáticos. Cada detalle, desde el ritmo de trabajo hasta la presencia de vinilos a la venta, refuerza una experiencia pausada que invita a conversar, escuchar y disfrutar del café con calma.



This place combines specialty coffee with a strong sense of identity that evokes vinyl culture through an urban-industrial style. The space features a selection of carefully extracted microlot coffee, where attention to detail co-exists with curated playlists and themed events. Every element, from the working pace to the vinyl records for sale, enhances an experience which invites customers to chat, unwind, and linger over a cup of coffee.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 676 753 896

## MAMA POTTERY CAFÉ

Pl. de San Juan de la Cruz, 5

Espacio que aúna café de especialidad con cerámica, creando un lugar donde la experiencia va más allá de la bebida. Cada detalle del interior, desde las mesas hasta los murales, está pensado y ubicado con mentalidad artística, procurando un ambiente sereno y cuidado. La propuesta se inspira en el "Slow Life", e invita a disfrutar del café de calidad con profundidad, mientras se conecta con la creatividad del entorno.



A place that brings quality coffee together with ceramics, creating a spot which focuses on more than just drinks. Every interior detail, from the tables to the murals, has been thoughtfully designed with an artistic mindset, resulting in a serene, carefully curated space. Inspired by the "Slow Life" concept, it invites to savour high-quality coffee at a relaxed pace while enjoying the creative environment.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 640 655 594

## MARTÍN TOSTADOR

C/ de Moratines, 23

Se presenta como un espacio dedicado al café de especialidad desde una perspectiva curiosa y analítica, donde cada origen se estudia y se tuesta con intención. El equipo trabaja con un enfoque casi experimental, ajustando procesos y compartiendo conocimiento para que el visitante entienda mejor lo que está bebiendo. La sostenibilidad y el respeto por el producto guían cada decisión. El resultado es una experiencia que invita a descubrir sabores nuevos y a apreciar el café con mayor conciencia.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 652 928 888

## MASAMUNE COFFEE

C/ de la Palma, 2

Ofrece una propuesta centrada en el café de especialidad, con una selección rotativa de tostadores que permite explorar distintos orígenes y procesos. Cada preparación se trabaja con precisión, apoyada en maquinaria moderna y un equipo formado para garantizar resultados consistentes. La pastelería se elabora de manera artesanal con antelación controlada, mientras que el brunch presenta recetas propias que destacan por combinaciones de sabores cuidadas y accesibles.



This place offers a concept focused on specialty coffee, with a rotating selection of toast that highlight different origins and processes. Every dish is prepared with precision, supported by modern equipment and a well-trained team to guarantee consistent results. Homemade goods are carefully controlled and prepared in advance, while the brunch menu stands out for its homemade recipes and carefully crafted, approachable flavours.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 636 542 922

## MOLINO MANUELA - PANADERÍA MEXICANA

C/ de García de Paredes, 33

Ofrece café de especialidad junto a una selección de pan dulce mexicano elaborado a diario en un obrador propio, donde cada pieza se trabaja con técnicas tradicionales. El local mantiene un ambiente cercano y diurno, pensado para desayunos tranquilos o meriendas sencillas. La carta incluye conchas, gansitos y otras elaboraciones que conectan con la memoria de sus fundadores, además de bebidas como café de olla, aguas frescas y opciones saladas de fin de semana que amplían la experiencia.



This place offers specialty coffee alongside a daily selection of Mexican sweet bread made in-house using traditional techniques. It's an intimate daytime setting, designed for calm breakfasts or simple snacks. The menu features conchas, gansitos and other traditional treats connected with the memory of the original founders, as well as drinks such as cafe de olla (a traditional Mexican coffee brewed with cinnamon and piloncillo), fresh waters and savoury options offered at weekends to broaden the offering.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 699 042 841

## NAJI SPECIALTY COFFEE

C/ del Cardenal Cisneros, 39

Se presenta como un espacio donde el café de especialidad convive con una marcada influencia árabe, visible tanto en la selección de bebidas como en la atmósfera cálida del local. Cada origen se elige con cuidado y se prepara con métodos que resaltan sus matices, desde filtrados delicados hasta recetas con especias. El ambiente invita a la pausa y a la conversación, mientras que la oferta dulce y salada amplía una experiencia pensada para descubrir sabores y conectar con calma.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 671 414 517

## NATIF COFFEE & KITCHEN SPECIALTY COFFEE

C/ de Sta. Teresa, 2,  
Bajo-Local 5

Apuesta por un café de especialidad que dialoga con una cocina y una pastelería inspiradas en los viajes y en la conexión con la naturaleza. El local reúne recetas aprendidas en distintos lugares del mundo y las adapta a un enfoque que prioriza el respeto por el producto y el trabajo artesanal. Cada plato busca resaltar el carácter de los ingredientes y seguir el ritmo de las estaciones, creando una experiencia tranquila y sensorial que invita a disfrutar sin prisas.



This place offers specialty coffee that pairs seamlessly with its kitchen and pastry offerings inspired by trips that connect with nature. The spot features recipes from different parts of the world, with a focus on homemade goods and respect for the produce. Every dish brings out the character of its ingredients and reflects the changing seasons, creating a calm, sensory experience that invites customers to linger and savour the moment.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 902 022 533

## NEPO CAFÉ

Av. de Juan XXIII, 19.  
Pozuelo de Alarcón

Su propuesta se caracteriza por una personalidad tranquila y consciente, que invita a redescubrir los sentidos a través del café de especialidad, el té y la repostería casera. Su esencia se refleja en la búsqueda de matices y aromas, así como en la transmisión de conocimientos sobre la cultura del café. La propuesta de valor se sustenta en la colaboración con productores y expertos, garantizando procesos éticos y sostenibles que aseguran calidad y autenticidad, convirtiendo cada visita en una experiencia sensorial enriquecedora.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 919 951 659 / 641 399 759

## OMNIA PASTELERÍA

C/ de Luis Vélez de Guevara, 6

Combina café de especialidad con una repostería artesanal elaborada íntegramente en su obrador, donde cada pieza refleja cuidado y calidad. La carta incluye croissants, bizcochos y opciones saladas que acompañan con naturalidad a las distintas preparaciones de café. El espacio está pensado tanto para un desayuno rápido como para un brunch pausado, con propuestas que reinterpretan recetas clásicas. La atención al detalle y el uso de ingredientes frescos consolidan una experiencia cercana y bien estructurada.



This place combines specialty coffee with a homemade bakery crafted entirely in-house, where everything reflects quality and care. The menu features croissants, cakes and savoury options that pair beautifully with the different coffee preparations. The space is designed for quick breakfasts as well as more relaxed brunches, with dishes that reinterpret classic recipes. Attention to detail and the use of fresh ingredients create a well-structured, intimate experience.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location

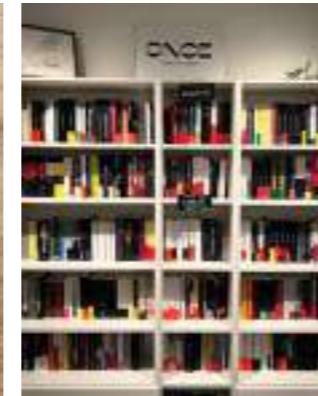


+34 916 562 928

## ONCE CAFÉ CON LIBROS

C/ Real, 11. Torrelodones

Combina café de especialidad con un espacio que invita a la lectura y a la calma, apoyado en una selección de orígenes que varía según la temporada y en una elaboración cuidada con equipamiento profesional. La oferta dulce, hecha en cocina propia, se renueva con bizcochos, cookies y tartas, junto a opciones sin gluten. Las tostadas de masa madre y una selección de cervezas artesanas completan una propuesta versátil pensada para distintos momentos del día.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 691 748 605

## PAN Y PEPINILLOS CAFÉ

C/ de El Escorial, 2

Combina una estética rústica con una oferta centrada en café de especialidad procedente de tostadores europeos seleccionados. La bollería artesanal y los platos de desayuno y brunch se elaboran con productos de calidad provenientes de obradores locales. Cada preparación busca mantener un equilibrio entre sencillez y cuidado, ofreciendo sabores reconocibles y bien ejecutados. Las colaboraciones con distintas marcas amplían su propuesta y refuerzan una experiencia cercana y coherente.



This place combines a rustic style with offerings centred on specialty coffee, sourced from European roasters. Homemade baked goods along with breakfast and brunch dishes are prepared using high-quality ingredients from local suppliers. Preparation strikes a balance between simplicity and care, resulting in familiar, thoughtfully crafted flavours. Collaborations with different brands broaden the concept and strengthen an intimate, cohesive experience.



+34 914 940 258

## PANDA COFFEE

C/ de Viriato, 31, Bajo

Se presenta como un espacio centrado en el café de especialidad desde una mirada japonesa, con un perfil de tueste suave y un servicio preciso que acompaña una amplia oferta de pastelería elaborada en su propio obrador. La carta incluye piezas clásicas de la repostería nipona y un matcha seleccionado cada temporada. Los desayunos y brunch se completan con propuestas ligeras, mientras que los talleres y actividades permiten profundizar en técnicas y sabores vinculados a la cultura japonesa.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 917 568 147

## PINALE BRUNCH & MARKET BOWLS

C/ del Gral. Pardiñas, 23  
Local Izquierda

Ofrece café de especialidad como parte de una propuesta centrada en hábitos saludables, donde cada preparación acompaña a una cocina ligera elaborada con ingredientes frescos. El local prioriza ensaladas personalizables, wraps y zumos naturales, pensados para un desayuno o almuerzo equilibrado. El ambiente es informal y accesible, con un servicio ágil que permite adaptar cada plato al gusto del cliente. La experiencia se completa con un brunch diario que mantiene el mismo enfoque nutritivo y sencillo.



It offers specialty coffee as part of a concept based on healthy habits, where every preparation is paired with light dishes made from fresh ingredients. The space prioritises personalised salads, wraps and natural juices, designed for a balanced breakfast or snack. The informal, accessible layout is matched by agile service that tailors every dish to the customer. The experience is completed with a daily brunch that maintains the same nutritious, simple focus.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 633 386 379

## PLÁNTATE CAFÉ

C/ Mesón de Paredes, 28

Se presenta como un espacio construido con dedicación, donde el café de especialidad marca el ritmo diario. Nacido de la experiencia de un barista formado en Londres, combina un ambiente cercano con una oferta cuidada. Sus catas y eventos privados amplían el interés por el café, mientras que la cocina vegana y vegetariana, elaborada en un obrador propio, aporta coherencia y calidad. Sus elaboraciones dulces y saladas completan una visita que invita a volver.



This place feels like a space created with dedication, where specialty coffee sets the daily rhythm. Founded by an experienced barista trained in London, it stands out for its warm ambiance with a carefully thought-out menu. Tastings and private events extend the cafe's appeal, while the vegan and vegetarian food made in-house reflects a strong commitment to quality and coherence. Its sweet and savoury creation complete the experience, making clients want to come back.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 683 184 575

## POMONA CLUB

C/ de Serrano, 100

Apuesta por un café de especialidad en torno a una propuesta centrada en el bienestar, donde cada bebida se integra en una rutina que combina entrenamiento, descanso y alimentación equilibrada. El Healthy Bar trabaja con productos de temporada para ofrecer opciones ligeras que ayudan a recuperarse tras la actividad deportiva en su fitness boutique. El ambiente, marcado por una comunidad activa y motivada, invita a detenerse un momento, hidratarse y disfrutar de un café preparado con atención en medio de una jornada deportiva.



Rooted in wellbeing, this space champions specialty coffee as part of a routine that blends training, rest and balanced nutrition. Using seasonal produce, its healthy bar offers light options designed to support customers after exercise in its own fitness boutique. The atmosphere mirrors a motivated and active community, inviting customers to pause, hydrate and enjoy a carefully crafted coffee prepared throughout a day of sporting activities.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 685 996 125

## PUNTO KAFÉ

C/ de Ventura Rodríguez, 3

Combina café de especialidad con una cocina consciente que busca crear un momento de calma a través de elaboraciones caseras y cuidadas. Los granos, seleccionados por su alta puntuación, se preparan en métodos como V60, espresso o batch y se sirven en vajilla artesanal que refuerza la experiencia. El espacio, de tonos neutros y materiales naturales, acompaña una carta con pastelería sin gluten ni lactosa y platos pensados para nutrir con sencillez y equilibrio.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 624 823 214 / 647 319 657

## RICOLATTO

Av. Infante Don Luis, 8.  
Boadilla del Monte

Apuesta por un café de especialidad de origen colombiano, preparado con atención y servido en un ambiente cercano que invita a detenerse un momento. El local mantiene una oferta variada de desayunos y meriendas, con tostadas, bollería casera y helados artesanales que complementan cada taza. La terraza aporta un espacio adicional para disfrutar con calma, mientras que el trato amable y constante de su equipo ha generado una clientela fiel que valora la calidez del servicio.



It stands out for its specialty coffee of Colombian origin, carefully prepared and served in a warm atmosphere that invites customers to pause for a moment. The space offers a varied selection of breakfasts and snacks, with toast, homemade cakes, and ice cream to accompany every coffee. An inviting terrace provides additional space to enjoy, while the team delivers consistently attentive, high-quality service building a loyal customer base that values quality and care.



+34 691 569 127

## SHIFŪMI CAFÉ

C/ Carlos Picabea, 19.  
Torrelodones

Se presenta como un espacio acogedor donde el café de especialidad marca el ritmo de una experiencia tranquila y cercana. Cada taza se prepara con atención y acompaña una oferta casera que incluye bollería, tostadas y opciones veganas. El ambiente, sencillo y cálido, invita a disfrutar sin prisas, mientras que los fines de semana se amplía la propuesta con platos tailandeses elaborados en cocina propia. El trato personal y constante mejora una visita que muchos convierten en hábito.



It defines itself as a cosy space where specialty coffee shapes the rhythm of a warm and intimate experience. Every cup is carefully prepared and accompanied by homemade food including pastries, toast, and vegan options. The simple, welcoming atmosphere invites customers to linger and enjoy, complemented at weekends by a broader menu featuring Thai dishes prepared in-house. Personal, constant attention enhances an experience that, for many, becomes a daily tradition.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 667 230 631

## SINIESTRO

C/ del Conde Duque, 5

Propone una forma pausada de disfrutar el café de especialidad, combinando atención cercana, música seleccionada y un ambiente íntimo. Su enfoque destaca la trazabilidad del grano y la preparación cuidadosa, acompañadas por una oferta gastronómica sencilla y bien resuelta. La presencia de fotolibros, revistas y pequeños conciertos refuerza una relación natural entre café y cultura, creando un lugar donde la experiencia se construye a través de detalles cotidianos y accesibles.



It offers a way to pause and have a breath while enjoying specialty coffee, combining attentive service with a warm atmosphere and carefully curated music. The concept stands out for the traceability of its beans and meticulous preparation, complemented by simple, well-crafted food. Photo books, magazines and intimate concerts strengthen the connection between coffee and culture, creating an experience defined by everyday details and accessibility.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 645 687 697

## SOLO CAFÉ

C/ de Ayala, 28-B

Se presenta como un espacio pequeño y directo, centrado en el café de especialidad tostado por productores reconocidos y servido con un enfoque sencillo. La oferta gastronómica es breve pero cuidada, con repostería casera que incluye opciones veganas y sin gluten. El local funciona como una parada informal para quienes buscan una taza bien ejecutada y un ambiente tranquilo en terraza. Su propuesta prioriza la calidad del grano y la elaboración diaria de sus bizcochos.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 643 707 615 / 918 935 829

## TOMEQUÍN & COLIBRÍ

C/ de los Huertos, 12.  
Chinchón

Vinculados a la tradición y al cuidado minucioso del detalle, su esencia nace en una finca familiar del eje cafetero colombiano, donde se cultiva café de especialidad que viaja directamente hasta el centro de tueste en España. Aquí, cada variedad se perfila y se tuesta en pequeños lotes para asegurar frescura constante. El espacio combina degustación de café y repostería artesanal con servicios de formación y análisis, ofreciendo una experiencia completa alrededor de la cultura cafetera.



Rooted in tradition and looking after those small details, its essence comes from a family-run farm in Colombia's Coffee Region, where specialty coffee is cultivated and then roasted in Spain. Every variety stands out for being roasted in small batches, ensuring constant freshness. The space brings together freshly roasted coffee and homemade produce with training and analysis services, offering a complete experience within a cultural cafe setting.

### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 610 305 271 / 915 595 784

## UNFLTRD COFFEE

C/ de Amaniel, 36

El local apuesta por un café de especialidad seleccionado con rigor, trabajado junto a tostadores de referencia internacional y servido con atención directa por su propio barista. La experiencia se completa con una oferta gastronómica breve, elaborada con proveedores artesanos y marcada por influencias culturales personales. Entre sus bebidas destaca un cortado de autor que resume su enfoque creativo. El espacio busca atraer a quienes disfrutan de explorar cafés de alta calidad con un trato cercano y constante.



### Perfil Digital / Digital Profile



### Oferta Adicional / Additional Offer



### Ubicación / Location



+34 677 118 841

## WILKO SPECIALITY COFFEE

C/ de Fernández de los Ríos, 40

Combina café de especialidad con un ambiente que evoca el Berlín más cotidiano, sin pretensiones y con un diseño que mezcla hormigón, minimalismo y detalles gráficos. El espacio invita a quedarse, ya sea para trabajar o disfrutar de un desayuno pausado. La carta, breve y bien estructurada, incluye cafés de distintos orígenes, bollería casera y platos sencillos con guiños alemanes. El servicio cercano y la terraza completan una experiencia cómoda y accesible para cualquier visitante.



It combines specialty coffee with an atmosphere that evokes Berlin in its unpretentious, everyday form, designed through a mix of concrete, minimalism and graphic details. The space invites customers to stay a while, whether to work or simply to enjoy a welcome breakfast. The menu is simple but well-structured, including coffee from different origins, homemade pastries and simple plates with German touches.



### Ubicación / Location



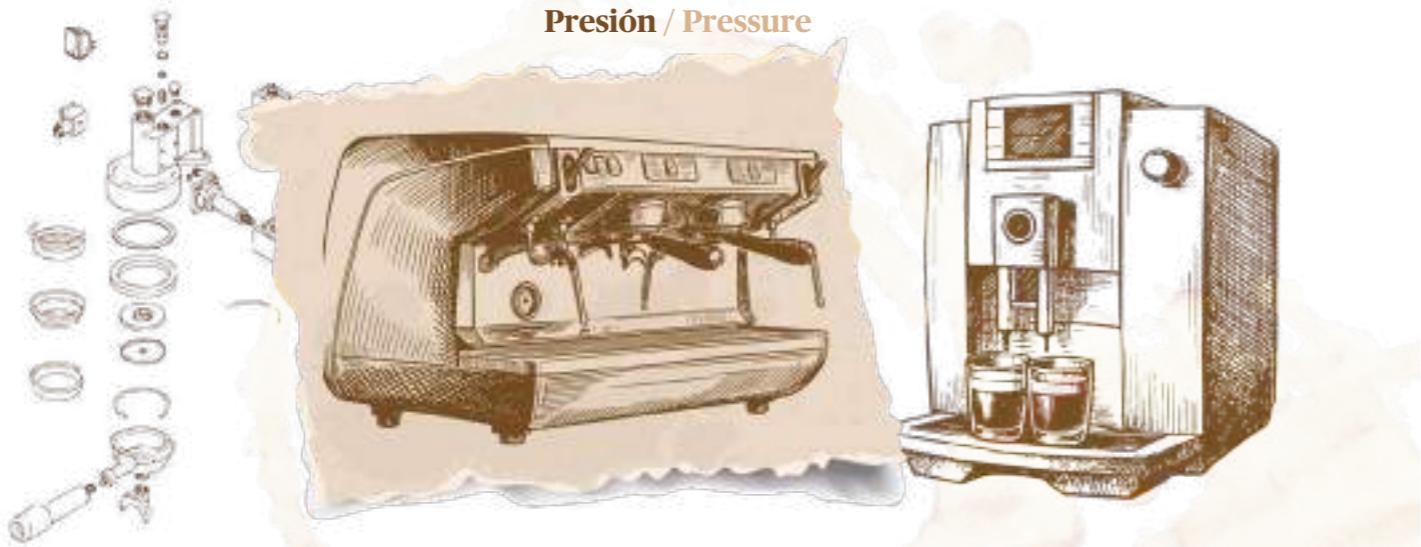


# MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

# METHODS OF EXTRACTION

## MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

### Presión / Pressure



Es la técnica típica para el espresso. Resulta ideal para cafés de tueste medio a oscuro con perfil intenso. Se realiza con máquinas profesionales que alcanzan 9 bares de presión, como las de grupo E61. Este método resalta cuerpo, textura cremosa y notas dulces, achocolatadas o especiadas. La bebida resultante es concentrada, con baja acidez y persistencia aromática. Es perfecta para destacar complejidad en cafés con origen definido y procesos postcosecha controlados.

This is the technical method used for espresso, delivering the best results for dark, roasted coffee beans and intense flavours. It is prepared with professional equipment which reaches 9 bars of pressure, such as an E61 group head. This method brings out body, creamy texture and sweet notes, hints of chocolate or spices. The result is a concentrated drink with low acidity, and a lingering aroma, ideal for highlighting the complexity of coffees with a defined origin and carefully controlled post-harvest processes.

## METHODS OF EXTRACTION

### Filtración / Filtering

Sus variantes principales son el V60 o Chemex y es la mejor opción para cafés de tueste claro con perfiles frutales o florales. Utiliza filtros de papel y jarras de vidrio o cerámica, permitiendo una infusión limpia y controlada. Este proceso resalta la acidez brillante, el dulzor natural y la claridad aromática del café. Es perfecto para destacar orígenes únicos y procesos como el lavado o honey, ofreciendo una experiencia sensorial delicada y elegante.

Its main variants are V60 or Chemex and it's the best option for lightly roasted beans with fruity or floral flavours. It uses paper filters and porcelain or ceramic brewers, allowing for a clean and controlled infusion. This method brings out vibrant acidity, natural sweetness and the aromatic qualities of the coffee. Its perfect for highlighting unique origins and processing methods such as washed or honey, offering a sensory, delicate, and elegant experience.



### Inmersión / Immersion

Puede ser en prensa francesa o Clever Dripper. Se aplica para cafés de tueste medio con perfiles dulces o especiados. Utiliza recipientes que permiten el contacto prolongado del café con el agua. Este método ofrece cuerpo sedoso, baja acidez y notas redondas. Sin embargo, un tiempo de infusión excesivo o una molienda inadecuada pueden generar sabores amargos o planos. El control preciso del tiempo y la proporción es clave para evitar defectos sensoriales.

This can be seen in methods such as the French press or the Clever Dripper and is best suited to medium-roasted beans with sweet or spicy flavours. It uses brewers that allow prolonged contact between the coffee and water. This method delivers a silky body, low acidity and rounded notes. However, an infusion time that's too long or an insufficient grind can lead to bitter or flat flavours, so careful control of time and ratio is key to avoiding sensory defects.

## MÉTODOS DE EXTRACCIÓN



### Métodos combinados / Combined methods

Fusionan inmersión y filtrado y se pueden utilizar para cafés de tueste medio con perfiles balanceados. Utilizan dispositivos híbridos que permiten controlar tiempo y flujo, logrando cuerpo medio, dulzor suave y claridad aromática. Este enfoque resalta complejidad sin perder limpieza. Una mala calibración de molienda o tiempo puede generar sobreextracción, afectando el sabor. Requiere precisión para evitar defectos y aprovechar su versatilidad organoléptica.

Hybrid methods that combine immersion and filtered are well suited to medium-roasted beans with balanced flavour profiles. They allow control over both contact time or flow, resulting in a medium body, soft sweetness and good aromatic clarity. This approach enhances complexity without sacrificing cleanliness in the cup. An incorrect grind size or brew time can lead to overextraction and negatively affect the flavour, so precision is imperative to avoid defects and make the most of its sensory versatility.



### Decocción / Decoction

Principalmente se usa para preparar el café turco, hirviendo café molido muy fino en agua usando un cezve (recipiente de cobre o latón). Este proceso extrae sabores intensos, cuerpo denso y notas especiadas. Se corre el riesgo de sobreextracción, generando amargor y pérdida de matices aromáticos. Aunque tradicional y culturalmente rico, este método puede ser perjudicial si no se controla temperatura y tiempo con precisión.

This method is most commonly used to prepare Turkish coffee, by boiling finely ground coffee in water using a cezve (a copper or brass pot). It extracts intense flavours, a dense body and spicy notes. However, it carried the risk of overextraction, which can lead to bitterness or a loss of aromatic nuances. Although traditionally and culturally rich, this method can be detrimental if temperature or water ratios are not precisely controlled.



### METHODS OF EXTRACTION

### Precolado / Pre-brewed



Es común en cafeteras automáticas o industriales y utiliza sistemas que preparan grandes volúmenes de café previamente filtrado. Aunque es práctico para servicio rápido, puede perjudicar la calidad del café al perder frescura, volatilidad aromática y definición de perfil. Los resultados al gusto suelen ser planos, con cuerpo débil y acidez apagada. Este método no permite ajustar variables clave como temperatura, molienda o proporción, comprometiendo la expresión sensorial del grano.

This method is common in automatic or industrial coffee machines and is used to prepare large volumes of pre-filtered coffee. Although practical for fast service, it can compromise freshness and therefore affect quality, aromatic volatility, and flavour definition. The results can be flat cups with a weak body or muted acidity. This method doesn't allow key variables such as temperature, grind or proportion, to be adjusted which are essentially for fully expressing the bean's sensory potential.



# DIRECTORIO Y HORARIOS DIRECTORY AND OPENING HOURS

**ALCHEMY SPECIALTY COFFEE & BRUNCH 3.0**

Lunes-Viernes / Monday-Friday

**8:00-18:00**

Sábado-Domingo / Saturday-Sunday

**9:00-18:00****ARCADIA**

Lunes-Viernes / Monday-Friday

**8:00-19:00**

Sábado / Saturday

**9:00-19:00**

Domingo / Sunday

**cerrado / closed****BEIK BEIK**

Lunes / Monday

**cerrado / closed**

Martes-Viernes / Tuesday-Friday

**9:00-19:00**

Sábado-Domingo / Saturday-Sunday

**9:30-16:00****BIANCHI KIOSKO CAFFÉ**

Lunes-Viernes / Monday-Friday

**8:00-20:00**

Sábado-Domingo / Saturday-Sunday

**9:00-20:00****BÔ SPECIALTY COFFEE**

Lunes-Viernes / Monday-Friday

**9:00-15:00**

Sábado / Saturday

**10:00-17:00**

Domingo / Sunday

**10:00-15:00****34****35****36****37****38****BOTÁNICA**

Lunes-Viernes / Monday-Friday

**8:30-20:00**

Sábado-Domingo / Saturday-Sunday

**9:00-20:00****BRUNCHIT**

Todos los días / Every day

**9:00-16:00****CAFÉ ANAYAD**

Lunes-Jueves / Monday-Thursday

**8:00-13:30 / 16:00-20:00**

Viernes / Friday

**8:00-13:00**

Sábado-Domingo / Saturday-Sunday

**9:00-20:00****CAFELITO**

Lunes-Viernes / Monday-Friday

**8:00-21:00**

Sábado-Domingo / Saturday-Sunday

**9:00-21:00****CAFERAMA**

Lunes-Viernes / Monday-Friday

**8:00-18:00**

Sábado / Saturday

**9:00-14:00**

Domingo / Sunday

**cerrado / closed****CAFÉS GUAYACÁN**

Lunes-Miércoles / Monday-Wednesday

**cerrado / closed**

Jueves-Domingo / Thursday-Sunday

**9:00-18:00****39****40****41****42****43****44**

**CAFETERÍA 1000 CUPS SPECIALTY COFFEE**

Lunes / Monday **8:00-15:00**  
 Martes / Tuesday **cerrado / closed**  
 Miércoles-Viernes / Wednesday-Friday **8:00-16:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday **8:30-16:00**

**CAFÉS NOVELL**

Lunes-Viernes / Monday-Friday **8:00-20:30**  
 Sábado / Saturday **9:00-20:30**  
 Domingo / Sunday **cerrado / closed**

**CAMDEN COFFEE ROASTERS**

Lunes-Viernes / Monday-Friday **8:30-14:00 / 17:00-20:00**  
 Sábado / Saturday **9:00-14:00 / 17:00-20:00**  
 Domingo / Sunday **cerrado / closed**

**CÁRABO CAFÉ**

Lunes-Martes / Monday-Tuesday **cerrado / closed**  
 Miércoles-Domingo / Wednesday-Sunday **9:30-14:00 / 17:00-19:00**

45

46

47

48

49

**CASA OM**

Lunes / Monday **9:30-16:00**  
 Martes / Tuesday **9:00-16:00**  
 Miércoles-Viernes / Wednesday-Friday **9:30-20:00**  
 Sábado / Saturday **10:00-20:00**  
 Domingo / Sunday **10:00-18:00**

**CASTO**

Lunes-Viernes / Monday-Friday **7:30-20:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday **8:00-20:30**

**CATEDRAL CAFÉ**

Lunes / Monday **cerrado / closed**  
 Martes-Sábado / Tuesday-Saturday **8:00-19:00**  
 Domingo / Sunday **8:30-19:00**

**COFI.**

Lunes-Viernes / Monday-Friday **8:30-20:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday **9:00-20:00**

**COTÉ CAFÉ**

Lunes-Miércoles / Monday-Wednesday **cerrado / closed**  
 Jueves-Viernes / Thursday-Friday **11:00-19:00**  
 Sábado / Saturday **11:00-23:00**  
 Domingo / Sunday **11:00-19:00**

50

51

52

53



**DABOV SPECIALTY COFFEE**

Lunes-Viernes / Monday-Friday      **8:00-19:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday      **9:30-19:00**

**DOPA- CAFÉ**

Lunes-Viernes / Monday-Friday      **9:30-13:00 / 15:30-20:00**  
 Sábado / Saturday      **9:30-20:00**  
 Domingo / Sunday      **cerrado / closed**

**DOSIS CAFE**

Lunes-Viernes / Monday-Friday      **8:30-20:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday      **9:00-20:00**

**DOT CAFÉ BAR**

Lunes / Monday      **8:00-20:00**  
 Martes / Tuesday      **cerrado / closed**  
 Miércoles-Viernes / Wednesday-Friday      **8:00-20:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday      **9:00-20:00**

**FNAC CAFÉ BY NERO COFFEE SHOW**

Lunes-Sábado / Monday-Saturday      **10:00-21:30**  
 Domingo / Sunday      **11:00-20:30**

**54****FRIENDS IN COMMON**

Lunes-Viernes / Monday-Friday      **7:30-21:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday      **8:30-16:00**

**55****FRUTAS PROHIBIDAS**

Lunes-Martes / Monday-Tuesday      **cerrado / closed**  
 Miércoles-Domingo / Wednesday-Sunday      **10:00-18:00**

**56****GEISHA SPECIALTY COFFEE**

Lunes-Miércoles / Monday-Wednesday      **9:00-18:00**  
 Jueves / Thursday      **9:00-19:00**  
 Viernes-Domingo / Friday-Sunday      **9:00-20:00**

**57****GIGI THE JUICE**

Lunes-Viernes / Monday-Friday      **8:00-16:00**  
 Sábado / Saturday      **9:30-12:30**  
 Domingo / Sunday      **cerrado / closed**

**58****GOD CAFÉ**

Lunes-Viernes / Monday-Friday      **8:30-20:00**  
 Sábado / Saturday      **9:30-20:00**  
 Domingo / Sunday      **9:30-18:00**

**59****60****61****62****63**

**GREEN COFFEES ROASTERS**

Lunes / Monday **9:00-15:00**  
 Martes-Viernes / Tuesday-Friday **7:30-19:30**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday **9:00-19:00**

**HANSO CAFÉ**

Lunes-Viernes / Monday-Friday **9:00-20:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday **10:00-20:00**

**HOLA COFFEE**

Lunes-Viernes / Monday-Friday **8:00-20:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday **9:00-20:00**

**INDISCRETO BRUNCH**

Todos los días / Every day **9:00-16:00**

**JINGPING E HIJO**

Lunes-Jueves / Monday-Thursday **8:00-19:00**  
 Viernes / Friday **8:00-20:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday **9:00-20:00**

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

**KLÄRE SPECIALTY COFFEE**

Lunes-Miércoles / Monday-Wednesday **8:30-17:30**  
 Jueves-Viernes / Thursday-Friday **8:30-17:30 / 19:00-23:30**  
 Sábado / Saturday **10:00-17:30 / 19:00-23:30**  
 Domingo / Sunday **10:00-15:00**

**LA DESEADA SPECIALTY COFFEE**

Lunes / Monday **8:30-15:30**  
 Martes-Viernes / Tuesday-Friday **8:30-19:00**  
 Sábado-Domingo / Saturday-Sunday **8:30-14:00**

**LICENSED SPECIALTY COFFEE**

Lunes-Sábado / Monday-Saturday **8:00-17:30**  
 Domingo / Sunday **9:00-15:00**

**MAMA POTTERY CAFÉ**

Lunes / Monday **cerrado / closed**  
 Martes-Domingo / Tuesday-Sunday **11:00-21:00**

**MARTÍN TOSTADOR**

Lunes-Viernes / Monday-Friday **8:30-20:00**  
 Sábado / Saturday **9:00-19:00**  
 Domingo / Sunday **10:00-18:00**



<b>MASAMUNE COFFEE</b>		
Lunes-Viernes / Monday-Friday	<b>8:30-20:00</b>	
Sábado-Domingo / Saturday-Sunday	<b>9:30-20:00</b>	

76

<b>MOLINO MANUELA - PANADERÍA MEXICANA</b>		
Lunes / Monday	<b>cerrado / closed</b>	
Martes-Viernes / Tuesday-Friday	<b>9:30-18:30</b>	
Sábado-Domingo / Saturday-Sunday	<b>10:00-14:30</b>	

77

<b>NAJI SPECIALTY COFFEE</b>		
Todos los días / Every day	<b>10:00-20:00</b>	

78

<b>NATIF COFFEE &amp; KITCHEN SPECIALTY COFFEE</b>		
Todos los días / Every day	<b>8:00-20:00</b>	

79

<b>NEPO CAFÉ</b>		
Lunes-Martes / Monday-Tuesday	<b>8:30-14:00</b>	
Miércoles-Sábado / Wednesday-Saturday	<b>8:30-19:30</b>	
Domingo / Sunday	<b>8:30-14:00</b>	

80

<b>OMNIA PASTELERÍA</b>		
Lunes-Martes / Monday-Tuesday	<b>cerrado / closed</b>	
Miércoles-Domingo / Wednesday-Sunday	<b>11:00-22:30</b>	

81

<b>ONCE CAFÉ CON LIBROS</b>		
Lunes / Monday	<b>cerrado / closed</b>	
Martes-Miércoles / Tuesday-Wednesday	<b>9:30-13:30 / 17:00-20:00</b>	
Jueves / Thursday	<b>9:30-13:30 / 18:00-22:00</b>	
Viernes / Friday	<b>9:30-13:30 / 18:00-21:00</b>	
Sábado-Domingo / Saturday-Sunday	<b>9:30-14:30</b>	

<b>PAN Y PEPINILLOS CAFÉ</b>		
Todos los días / Every day	<b>8:00-20:00</b>	

82

<b>PANDA COFFEE</b>		
Lunes-Viernes / Monday-Friday	<b>8:00-20:00</b>	
Sábado-Domingo / Saturday-Sunday	<b>9:00-20:00</b>	

83

<b>PINALE BRUNCH &amp; MARKET BOWLS</b>		
Todos los días / Every day	<b>9:00-16:00</b>	
<b>PLÁNTATE CAFÉ</b>		
Lunes-Viernes / Monday-Friday	<b>8:45-19:30</b>	
Sábado-Domingo / Saturday-Sunday	<b>9:30-19:30</b>	

84

<b>POMONA CLUB</b>		
Lunes-Jueves / Monday-Thursday	<b>6:45-22:00</b>	
Viernes / Friday	<b>6:45-21:00</b>	
Sábado-Domingo / Saturday-Sunday	<b>9:00-17:00</b>	

85

**PUNTO KAFÉ**

Lunes-Viernes / Monday-Friday

**8:30-19:00**

Sábado / Saturday

**9:30-19:30**

Domingo / Sunday

**9:30-19:00****RICOLATTO**

Lunes / Monday

**8:00-13:00 / 16:00-20:00**

Martes / Tuesday

**8:00-13:00 / 17:00-20:00**

Miércoles-Viernes / Wednesday-Friday

**8:00-13:00 / 16:00-20:00**

Sábado / Saturday

**9:00-13:00 / 17:00-20:00**

Domingo / Sunday

**cerrado / closed****SHIFŪMI CAFÉ**

Lunes-Miércoles / Monday-Wednesday

**cerrado / closed**

Jueves-Sábado / Thursday-Saturday

**9:00-16:00 / 17:30-20:00**

Domingo / Sunday

**10:00-19:00****SINIESTRO**

Lunes / Monday

**cerrado / closed**

Martes-Viernes / Tuesday-Friday

**9:00-14:00 / 16:00-20:00**

Sábado / Saturday

**10:00-14:00 / 16:00-20:00**

Domingo / Sunday

**10:00-14:00****88****89****90****91****SOLO CAFÉ**

Lunes-Viernes / Monday-Friday

**8:00-20:00**

Sábado / Saturday

**9:00-20:00**

Domingo / Sunday

**9:00-17:00****92****TOMEGUÍN & COLIBRÍ**

Lunes / Monday

**9:00-13:00 / 17:00-21:00**

Martes-Viernes / Tuesday-Friday

**9:00-13:00 / 16:00-21:00**

Sábado-Domingo / Saturday-Sunday

**9:00-21:00****93****UNFLTRD COFFEE**

Lunes-Jueves / Monday-Thursday

**9:00-16:00**

Viernes / Friday

**9:00-15:00**

Sábado-Domingo / Saturday-Sunday

**10:00-14:00****94****WILKO SPECIALITY COFFEE**

Lunes / Monday

**8:30-19:00**

Martes-Jueves / Tuesday-Thursday

**8:00-15:00**

Viernes / Friday

**8:30-16:30**

Sábado-Domingo / Saturday-Sunday

**8:00-15:00****95**

Descarga la guía digital / Download the digital guide



2025



2026



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

2026

§

# MADRID

*barista*

PATROCINA:



Comunidad  
de Madrid

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