

# RECETAS CENTENARIAS DE LA GASTRONOMÍA MADRILEÑA

ANCIENT RECIPES FROM THE CUISINE OF MADRID



RCM  
RESTAURANTES  
Y TABERNAS  
CENTENARIOS  
DE MADRID

BODEGA DE LA ARDOSA • BOTÍN • CAFÉ GIJÓN • CASA ALBERTO • CASA CIRIACO •  
CASA LABRA • CASA PEDRO • CERVECERÍA ALEMANA • LA CASA DEL ABUELO •  
LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS • PASTELERÍA LA MALLORQUINA • LA TASCA SUPREMA •  
LHARDY • MALACATÍN • POSADA DE LA VILLA • TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ



# ÍNDICE CONTENT

|                                    |                                                  |    |
|------------------------------------|--------------------------------------------------|----|
| INTRODUCCIÓN                       | INTRODUCTION                                     | 4  |
| TORTILLA DE PATATAS                | SPANISH POTATO OMELET                            | 6  |
| BODEGA DE LA ARDOSA                |                                                  |    |
| COCHINILLO ASADO                   | ROAST SUCKLING PIG                               | 8  |
| BOTÍN                              |                                                  |    |
| CALLOS A LA MADRILEÑA              | MADRID-STYLE TRIPE                               | 10 |
| CAFÉ GIJÓN                         |                                                  |    |
| RABO ESTOFADO                      | OXTAIL STEW                                      | 12 |
| CASA ALBERTO                       |                                                  |    |
| GALLINA EN PEPITORIA               | CHICKEN IN ALMOND SAUCE                          | 14 |
| CASA CIRIACO                       |                                                  |    |
| LOMOS DE BACALAO                   | FRIED COD FILLETS                                | 16 |
| CASA LABRA                         |                                                  |    |
| GARBANZOS CON BOLETUS              | CHICKPEAS WITH BOLETUS MUSHROOMS                 | 18 |
| CASA PEDRO                         |                                                  |    |
| ALBÓNDIGAS DE TERNERA              | BEEF MEATBALLS                                   | 20 |
| CERVECERÍA ALEMANA                 |                                                  |    |
| GAMBAS AL AJILLO                   | GARLIC SHRIMP                                    | 22 |
| LA CASA DEL ABUELO                 |                                                  |    |
| RABO DE TORO                       | OXTAIL STEW                                      | 24 |
| LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS        |                                                  |    |
| BARTOLILLOS                        | BARTOLILLOS                                      | 26 |
| PASTELERÍA LA MALLORQUINA          |                                                  |    |
| PISTO CON PARMENTIER Y HUEVO FRITO | RATATOUILLE WITH POTATO PARMENTIER AND FRIED EGG | 28 |
| LA TASCA SUPREMA                   |                                                  |    |
| SOLOMILLO WELLINGTON               | BEEF WELLINGTON                                  | 30 |
| LHARDY                             |                                                  |    |
| COCIDO MADRILEÑO                   | MADRID-STYLE STEW                                | 32 |
| MALACATÍN                          |                                                  |    |
| CORDERO ASADO                      | ROAST SUCKLING LAMB                              | 34 |
| POSADA DE LA VILLA                 |                                                  |    |
| CARACOLAS A LA MADRILEÑA           | MADRID-STYLE SNAILS                              | 36 |
| TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ            |                                                  |    |



# RECETAS CENTENARIAS DE LA GASTRONOMÍA MADRILEÑA

Los **Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid (RCM)** agrupan a 16 establecimientos con más de 100 años de historia que han pasado de una generación a otra manteniendo los valores de **tradición, calidad y buen hacer** de la cocina tradicional madrileña.

Este recetario recoge 16 recetas tradicionales de la gastronomía madrileña, recetas de platos que revelan los **sabores más auténticos de Madrid** y que los Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid siguen ofreciendo para que el rito del **"buen yantar"** siga presente en nuestra mesa.

Conocidísimas recetas tradicionales de nuestra gastronomía como su **cocido madrileño, callos a la madrileña, asados de cordero lechal y cochinillo**, guisos como el **rabo estofado** o los **garbanzos con boletus**, sin olvidarnos de nuestras tapas más representativas como la **tortilla de patatas** o las **gambas al ajillo**, y los famosos **bartolillos**, platos de la gastronomía dulce madrileña entre otras recetas.. Esperamos que disfruten cocinando estos platos que nunca pasan de moda y que nos **recuerdan los sabores de siempre**, unos sabores que forman parte de **nuestra historia**.



## ANCIENT RECIPES FROM THE CUISINE OF MADRID

The **Centenarian Restaurants and Taverns of Madrid (RCM)** are a group of 16 establishments that have over 100 years of history and have continued from one generation to another, passing on solid values of **tradition, quality and the culinary know-how** of the traditional cuisine of Madrid.

This recipe book includes 16 traditional recipes from our cuisine, recipes of dishes that reveal the **authentic flavors of Madrid** and that the Centenarian Restaurants and Taverns of Madrid (RCM) are still offering so that the ritual of **"good eating"** is still present at our table.

Well-known traditional recipes of our cuisine such as its Madrid-style chickpea stew, **Madrid-style tripe**, roasts such as **roast suckling pig or roast lamb** and stews like **oxtail stew or Chickpeas with Porcini Mushrooms**, without forgetting our most quintessential tapas like **Spanish potato omelet** or the **garlic prawns**, and the famous **bartolillos**, dishes of Madrid's sweet gastronomy, among other recipes. We hope you enjoy cooking these dishes that never go out of style and keep the **reminiscent traditional flavors** that are part of **our history**.

## Ingredientes (4 raciones)

- 5 patatas monalisa medianas
- 5 huevos
- ½ cebolla grande
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

## Ingredients (4 servings)

- 5 medium size monalisa potatoes  
(a yellow-skinned variety)
- 5 eggs
- ½ large onion
- Extra virgin olive oil
- Salt

# TORTILLA DE PATATAS

## SPANISH POTATO OMELET



📍 C/ Colón, 13. 28004 Madrid

☎ +34 915 214 979

🕒 De 08:30h a 02:00h. Abierto todo el año  
Daily 8:30 a.m. to 2 a.m.  
Open all year

❤️ Tortilla de patata, salmorejo y croquetas  
Potato omelet, salmorejo (a blend of tomato, breadcrumbs and garlic) and croquettes



# BODEGA DE LA ARDOSA

Fundada en 1892

[www.laardosa.com](http://www.laardosa.com)



## Elaboración

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan con cuchillo a lo ancho con una longitud de unos tres centímetros y un grosor de entre 2 y 3 milímetros. Se echan en un bol junto con una cebolla cortada en juliana y se sala. Mientras, se ha situado una sartén con bastante aceite a fuego medio caliente pero no humeante, se agregan las patatas con la cebolla, friéndose más que cociéndose durante unos quince minutos. En ese tiempo se mueven las patatas cada tres minutos. Pasado un cuarto de hora se sacan y se dejan en un recipiente para que escurra la grasa ayudado de una espumadera. Se baten los huevos en un bol y se incorporan las patatas escurridas con la cebolla. Se tiene junto apenas medio minuto. En una sartén de hierro fundido de diámetro pequeño y paredes altas a fuego medio, se vierte un hilo de aceite virgen que se esparce por toda ella. Bastante caliente pero no humeante se agrega la tortilla durante medio minuto, pasando la espumadera constantemente. Se le da la vuelta y se tiene otro medio minuto. Se saca y se sirve.

## Preparation

Peel the potatoes, wash them, and cut them widthwise with a knife into pieces about three centimeters long and 2-3 millimeters thick. Place them in a bowl along with an onion cut into julienne strips, and season with salt. Meanwhile, heat a pan with plenty of oil over medium heat — hot but not smoking. Add the potatoes and onion, cooking them more by gently frying than boiling, for about fifteen minutes. During this time, stir the potatoes every three minutes. After a quarter of an hour, remove them and place them in a container to drain the excess oil, using a slotted spoon.

## Ingredientes (6 raciones)

- 1 cochinillo de menos de tres semanas de 4 ½ Kg.
- 1 cebolla pequeña
- 200 g. de manteca de cerdo 2 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco

- Perejil
- Laurel
- Tomillo
- Sal

## Ingredients (6 servings)

- 1 whole suckling pig, less than 3 weeks old, about 10 lbs
- 1 small onion
- 1 cup lard
- 2 garlic cloves
- 1 glass white wine

- Parsley
- Bay leaf
- Thyme
- Salt

# COCHINILLO ASADO

## ROAST SUCKLING PIG



 C/ Cuchilleros, 17. 28005 Madrid

 +34 913 664 217 / +34 913 663 026

 De 13:00h a 23:30h  
Abierto todo el año  
Daily 1:00 p.m. to 11:30 p.m.  
Open all year

 **Cochinillo asado en horno de leña tradicional**  
Suckling pig slow-roasted in a traditional  
wood-burning oven

  
**1 SOL**  
Guía Repsol 2025



**BOTÍN**  
[www.botin.es](http://www.botin.es)

Fundado en **1725**



## Elaboración

Se unta el cochinillo con manteca y en una cazuela de barro plana se coloca abierto boca arriba y se salpimenta. Se pican el perejil, ajo, cebolla, tomillo y laurel y se esparce todo por encima del cochinillo. Luego se rocía con el vino blanco y tres vasos de agua. Se introduce en el horno, ya caliente, entre hora y hora y media dependiendo del calor del horno y se retira el exceso de jugo. Se vuelve a meter en el horno boca abajo otros 45 minutos aproximadamente, hasta que la piel quede crujiente y convenientemente dorada.

En el caso de Botín es importante el toque del aroma de la leña de encina asando a fuego lento en su viejo horno moruno. Se sirve, pudiéndose acompañar con guarnición de patatas asadas y con ensalada de lechuga.

## Preparation

Rub the suckling pig with lard and place it open, belly up, in a shallow clay casserole dish. Season with salt and pepper. Chop the parsley, garlic, onion, thyme, and bay leaf, and sprinkle them over the pig. Then drizzle with white wine and three glasses of water. Place in a preheated oven for 1 to 1½ hours, depending on the heat of the oven, and remove the excess juices. Return it to the oven, this time belly down, for another 45 minutes approximately, until the skin is crispy and nicely golden.

At Botín, an important detail is the aroma from the slow cooking over holm oak wood in their old Moorish oven. Serve, optionally accompanied by roasted potatoes and a lettuce salad.

## Ingredientes (4 raciones)

- 750 g. de callos de ternera
- 250 g. de morro de ternera
- 1 manita de ternera
- 150 g. de jamón serrano
- 150 g. de chorizo
- 150 g. de morcilla

- 2 cebollas medianas
- 1 hoja de laurel
- 1 zanahoria
- 2 cabezas de ajo
- 1 guindilla
- 8 granos de pimienta negra

- Sal
- Vinagre
- Agua
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de pimentón dulce

## Ingredients (4 servings)

- 1½ pounds veal tripe
- ½ pound veal snout
- 1 veal knuckle
- 5 oz. air-cured ham
- 5 oz. chorizo sausage
- 5 oz. morcilla (Spanish blood sausage)

- 2 medium-size onions
- 1 bay leaf
- 1 carrot
- 2 heads of garlic
- 1 cayenne pepper
- 8 black peppercorns
- Salt

- Vinegar
- Water
- 1 tbsp. flour
- 1 tbsp. mild paprika

# CALLOS A LA MADRILEÑA

## MADRID-STYLE TRIPE





Paseo de Recoletos, 21. 28004 Madrid



+34 915 215 425



De 07:00h a 01:00h. Abierto todo el año

7:00 a.m. to 1:00 a.m.

Open all year



**Asados, fabes y merluza a la vasca**

Roast meats, fabes (white beans), merluza  
a la vasca (basque-style hake)



# CAFÉ GIJÓN

[www.cafegijon.es](http://www.cafegijon.es)

Fundado en **1888**



## Elaboración

Scraper los callos con un cuchillo y cortarlos en trozos. Ponerlos en agua junto con la mano de ternera. Frotarlos y cambiar el agua 2 ó 3 veces. Meterlos después en agua con un chorro de vinagre y sal y ponerlos a fuego hasta que empiecen a hervir, luego se retiran y se lavan bien. Poner los callos, morros y mano de ternera cortados en trozos en una olla a presión, junto con una cabeza de ajos, una cebolla y la zanahoria troceada, el laurel, los granos de pimienta negra, sal y cubrir con agua. Tapar la olla y cuando empiece a girar la válvula dejar cocer durante 45 minutos. Cuando pierda presión abrirla. Echar en una cacerola 4 ó 5 cucharadas de aceite y dorar 2 dientes de ajo y la cebolla picados, agregar la guindilla, el jamón, el chorizo y la morcilla troceados. Rehogar todo y añadir una cucharada de harina y otra de pimentón, remover y agregar algo de caldo de cocer los callos. Pasar los callos, la mano y los morros a una cazuela de barro. Echar por encima el refrito que acabamos de preparar y cubrimos todo con el caldo de cocer los callos. Meter la cazuela al horno, a temperatura media durante 1 hora para que se terminen de hacer. Rectificar sazón y servir bien calientes.

## Preparation

Scrape the tripe with a knife and cut it into pieces. Place it in water along with the veal foot. Rub them and change the water 2 or 3 times. Then put them in water with a splash of vinegar and salt and bring to a boil; once it starts boiling, remove and wash well.

Put the tripe, snouts, and veal foot (all cut into pieces) in a pressure cooker, along with a head of garlic, an onion, chopped carrot, bay leaf, black peppercorns, salt, and cover with water. Close the cooker and, once the valve starts turning, cook for 45 minutes. Once the pressure drops, open it.

In a pan, heat 4 or 5 tablespoons of oil and brown 2 chopped garlic cloves and onion, then add the chili, diced ham, chorizo, and blood sausage. Sauté everything and add a spoonful of flour and another of paprika, stir well, and add some of the broth from cooking the tripe.

Transfer the tripe, foot, and snouts to a clay casserole. Pour over the sauté we just prepared and cover everything with the cooking broth. Place the casserole in the oven at medium temperature for 1 hour to finish cooking. Adjust seasoning and serve piping hot.

## Ingredientes (4 raciones)

- 2 kg. de rabo de ternera
- 1 cabeza de ajos
- 2 cebollas con 5 clavos cada una pinchados
- 2 hojas de laurel
- 2 litros de vino tinto
- 1 cucharada pequeña de nuez moscada
- Sal al gusto
- Pimienta molida al gusto
- Tomillo

## Ingredients (4 servings)

- 2 kg oxtail
- 3 carrots
- 1 tsp nutmeg
- 2 onions (each with 5 cloves inserted)
- 1 garlic head
- Salt and pepper to taste
- 2 leeks
- 2 bay leaves
- Thyme
- 2 liters red wine

# RABO ESTOFADO

## OXTAIL STEW





C/ Huertas, 18. 28012 Madrid



+34 914 299 356



Restaurante y Taberna cocina abierta  
de 13:30 a 23:00h (non stop)

Restaurant and Tavern: 1:30pm to 11pm (non-stop).



Rabo de ternera, bacalao a la madrileña, tapas  
y postres caseros

Stewed oxtail, Madrid-style cod, tapas and  
homemade desserts



1 SOL  
Guía Repsol 2025



# CASA ALBERTO

[www.casaalberto.es](http://www.casaalberto.es)

Fundada en **1827**



## Elaboración

Se prepara un recipiente y se introducen los dos kilos de rabo de ternera, el puerro, las cebollas, las zanahorias, la cabeza de ajos, el laurel, la nuez moscada, la pimienta y el tomillo. Se cubre con el vino; si no se cubriera, se rellena con agua. Después de cocer durante 2 horas, se separan las verduras del rabo. Se pasan las verduras por el chino y se mezcla el rabo con la salsa. Cocer durante otros 10 minutos. Servir muy caliente acompañado de patatas fritas y espolvorear con perejil picado.

## Preparation

Place the 2 kg of oxtail, leek, onions, carrots, head of garlic, bay leaf, nutmeg, pepper, and thyme into a pot. Cover with wine; if it doesn't fully cover, top up with water. After cooking for 2 hours, separate the vegetables from the oxtail. Pass the vegetables through a strainer and mix the oxtail with the resulting sauce. Cook for another 10 minutes. Serve very hot, accompanied by French fries, and sprinkle with chopped parsley.

## Ingredientes (4 raciones)

- 1 gallina
- Agua
- 1 hoja de laurel
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo

- Un puñado de perejil
- Unas hebras de azafrán
- 20 almendras picadas
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de harina

## Ingredients (4 servings)

- 1 hen
- Water
- 1 bay leaf
- 1 medium onion
- 2 garlic cloves
- A handful of parsley

- A few saffron threads
- 20 chopped almonds
- 1 glass white wine
- 2 tbsp flour

# GALLINA EN PEPITORIA

## HEN IN SAFFRON AND ALMOND SAUCE





C/ Mayor, 84. 28013 Madrid



+34 915 480 620 / +34 915 595 066



Lunes a Domingo cocina ininterrumpida de  
9:00h a 23:00h

Monday to Sunday: 9 am to 11 pm. (non stop)



Gallina en pepitoria, callos a la madrileña con  
garbanzos y tapas en barra

Hen in Saffron and Almond Sauce, Madrid-style tripe  
with chickpeas and tapas in the bar area



# CASA CIRIACO

[www.casaciriaco.es](http://www.casaciriaco.es)

Fundada en **1887**



## Elaboración

Limpiar, lavar, trocear y freír la gallina. En un recipiente aparte con agua, se pone a cocer: laurel, picadillo de ajo, perejil, azafrán, almendras picadas y un vaso de vino blanco. Se añade la gallina, dejando que cueza de 2 horas y media a 3 horas.

En el aceite que ha quedado de freír la gallina, se le añade la cebolla picada hasta que quede pochada y dos cucharadas de harina. Este sofrito se añade posteriormente a la gallina y se deja hervir durante diez minutos más.

## Preparation

Clean, wash, cut, and fry the hen. In a separate pot with water, add bay leaf, minced garlic, parsley, saffron, chopped almonds, and a glass of white wine, and bring to a boil. Add the hen and let it cook for 2 ½ to 3 hours. In the oil left from frying the hen, sauté the chopped onion until softened, then add two tablespoons of flour. This sauté is then added to the hen and left to simmer for another ten minutes.

## Ingredientes (4 raciones)

- Lomos de Bacalao desalado y cortado en porciones
- Leche
- Agua
- Harina floja
- Bicarbonato

## Ingredients (4 servings)

- Desalted cod fillets, portioned
- Milk
- Water
- Soft flour
- Baking soda

# LOMOS DE BACALAO

## FRIED COD FILLETS



 C/ Tetuán, 12. 28013 Madrid

 +34 915 310 081 / +34 915 310 616

 11:30h a 15:30h y de 18:30h a 22:30h  
Abierto todos los días excepto 1 de enero  
11.30 am to 3.30 pm and 6.30 to 10.30 pm  
Open every day except January 1st

 Bacalao en distintos estilos  
A variety of cod dishes



**CASA LABRA**  
[www.casalabra.com](http://www.casalabra.com)

Fundada en **1860**



## Elaboración

Se mezcla en una olla 2 partes de leche con una de agua y se disuelven 50g de bicarbonato. En otro recipiente se realiza la mezcla la harina con la leche hasta que tenga la consistencia de una pasta. El bacalao se enharina y mezcla después con dicha pasta. Por último, se fríe en abundante aceite a 160° durante 2-3 minutos.

## Preparation

Mix two parts milk with one part water in a pot and dissolve 50 g of baking soda. In another container, combine the flour with milk until it reaches the consistency of a paste. Coat the cod in flour and then dip it into the paste. Finally, fry in plenty of oil at 160°C for 2-3 minutes.

## Ingredientes (6 raciones)

- 1 Kg. de garbanzos
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 punta de jamón

- 2 Kg. de boletus
- 2 chorizos caseros 200g. de jamón en tacos
- 2 morcillas asturianas
- 1 guindilla

- Harina
- Pimentón

## Ingredients (6 servings)

- 1 kg chickpeas
- 2 onions
- 3 garlic cloves
- 1 green pepper
- 1 ham bone

- 2 kg boletus mushrooms
- 2 homemade chorizos
- 200 g diced ham
- 2 Asturian blood sausages
- 1 chili pepper

- Flour
- Paprika

# GARBANZOS CON BOLETUS

## CHICKPEAS WITH BOLETUS MUSHROOMS



 C/ Ntra. Sra. de Valverde 119. 28034 Madrid

 +34 917 340 201

 13:00 a 16:00h y de 20:30 a 23:30h  
**Cierra domingo noche**  
1:00 pm to 4:00 pm and 8:30 pm to 11:30 pm  
Closed Sunday evenings

 **Asados de cordero y cochinillo, rabo de toro, guisos caseros de temporada, manitas de cerdo, casquería**  
Roast lamb and suckling pig, Oxtail Stew, home-style seasonal dishes, pig knuckles, variety meats



**CASA PEDRO**  
[www.casapedro.com](http://www.casapedro.com)

Fundada en **1702**



## Elaboración

El día anterior ponemos los garbanzos en remojo.

Cuando el agua del perolo esté hirviendo se añaden los garbanzos, la cebolla, el pimiento, la punta de jamón y los dientes de ajo. Se deja cocer dos horas a fuego lento. Para elaborar los boletus hacemos un refrito con la cebolla, el ajo y la guindilla. A continuación añadimos los chorizos y el jamón. Después, los boletus fileteados y por último las morcillas. En otra sartén se hace un refrito de ajo, pimentón y harina para los garbanzos.

Por último, juntamos todos los ingredientes y lo dejamos cocer unos diez minutos.

## Preparation

The day before, soak the chickpeas in water.

When the water in the pot is boiling, add the chickpeas, onion, pepper, ham bone, and garlic cloves. Let it simmer for two hours over low heat. For the mushrooms, make a sauté with onion, garlic, and chili. Then add the chorizo and ham, followed by the sliced porcini mushrooms, and finally the blood sausages.

In another pan, prepare a sauté of garlic, paprika, and flour to add to the chickpeas. Lastly, combine all the ingredients and let everything cook together for about ten minutes.

## Ingredientes (5 raciones)

- 1 Kg. de carne de ternera picada
- 2 huevos
- 100 gr. de pan mojado

- Harina
- 4 dientes de ajo
- Perejil
- 1 litro Caldo de carne

- 1 tomate
- 1 cebolla
- Aceite de oliva

## Ingredients (5 servings)

- 1 kg ground beef
- 2 eggs
- 100 g soaked bread
- Flour

- 4 garlic cloves
- Parsley
- 1 liter beef broth
- 1 tomato

- 1 onion
- Olive oil

# ALBÓNDIGAS DE TERNERA

## BEEF MEATBALLS





Plaza Santa Ana 6. 28012 Madrid



+34 914 297 033



**L-J: 12:00h a 00:00h V, S, festivos y vísperas de festivo: 12:00h a 01:00h. D: 12:00h a 00:00h**  
 Monday to Thursday: 12 pm to 12 am Friday, Saturday, holidays and holiday eves: 12 pm to 1 am. Sundays: 12 pm to 12 am



**Calamares, gambas, salchichas alemanas, codillo, albóndigas de ternera, croquetas, ensaladilla, tortilla... y múltiples cervezas.**  
 Squid, prawns, German sausages, pork knuckle, beef meatballs, croquettes, Russian salad, Spanish omelette... and a wide variety of beers.



# CERVECERÍA ALEMANA

[www.cerveceriaalemana.com](http://www.cerveceriaalemana.com)

Fundada en **1904**



## Elaboración

Se hace la masa de carne mezclando la carne picada con los huevos batidos, dos dientes de ajo, un poco de perejil, el pan y sal al gusto. Una vez que está todo mezclado se hacen las bolas de albóndigas (a mano o con dos cucharas soperas) y se pasan por harina de trigo y se fríen en aceite de oliva.

A continuación, se prepara la salsa; se sofríe primero la cebolla con los restantes dientes de ajo y una vez pochada se le añade el tomate y después se añade el caldo de carne y se tritura todo; cuando vaya a hervir, se añaden las albóndigas, dejándolas cocer en el caldo durante 25 a 30 minutos para que queden tiernas y espesen. Y ya están listas para ser servidas en cazuela de barro, como es tradición.

## Preparation

Prepare the meat mixture by combining the ground meat with the beaten eggs, two cloves of garlic, a bit of parsley, bread, and salt to taste. Once everything is well mixed, form the meatballs (by hand or using two tablespoons), coat them in wheat flour, and fry them in olive oil.

Next, prepare the sauce: first sauté the onion with the remaining garlic cloves, and once softened, add the tomato, then the meat broth. Blend everything together; when it comes to a boil, add the meatballs and let them cook in the broth for 25 to 30 minutes until tender and thickened. They are then ready to be served in a clay casserole dish, as tradition dictates.

## Ingredientes (4 raciones)

- 170 g. de gamba blanca del mediterráneo
- Aceite de oliva de variedad arbequina
- Ajos de Chinchón
- Perejil fresco
- Cayena
- Sal

## Ingredients (4 servings)

- 170 g Mediterranean white shrimp
- Arbequina olive oil
- Garlic from Chinchón
- Fresh parsley
- Chili pepper
- Salt

# GAMBAS AL AJILLO

## GARLIC SHRIMP





C/ Victoria, 12. 28012 Madrid



+34 910 000 133



Conina ininterrumpida de 12:00h a 0:00h  
de lunes a domingo

Monday to Sunday: 12 pm to 12 am (non-stop)



Gambas a la plancha, al ajillo y gabardina

Grilled shrimp, garlic-dressed shrimp  
and deep-fried shrimp



# LA CASA DEL ABUELO

[www.lacasadelabuelo.es](http://www.lacasadelabuelo.es)

Fundada en **1906**



## Elaboración

Pelar las gambas en el mismo día de consumo. Pelar las cabezas de ajos y picar fino los ajos. Por último, picar a cuchillo el perejil fresco y mezclar con el ajo picado en proporción mitad y mitad. Poner en el fuego a gas la angulera de barro con el fondo de aceite de oliva a calentar e ir añadiendo los ingredientes por el siguiente orden: primero la cayena (dos o tres ) a gusto de picante. Luego agregar el perejil y ajo. Cuando ya empieza a hervir el aceite, dar una vuelta y poner inmediatamente las gambas. Dejar las gambas en el aceite hirviendo el justo tiempo para que no estén terminadas...Que ya se terminan de hacer delante de nuestro cliente. ¡Salar en su punto!

Servir con pan de mucha miga, ya que algo muy apreciado por todos es mojar el pan con el aceite de tan rico sabor y tan sano. Éste es uno de los sabores de Madrid, aunque no tengamos playa.

## Preparation

Peel the shrimps the same day they are going to be consumed. Peel the garlic cloves and mince them very tiny. Chop the parsley with a knife very thin and mix with the garlic to a half/half proportion. Put the well-grounded olive oil earthen pot into the gas fire and heat strongly. Add the ingredients in the following order: first cayenne pepper (two or three) up to your spicy taste. Afterwards add the parsley and garlic. When the oil begins to boil stir once and add immediately the shrimps. Leave the shrimps in the boiling oil just the right amount of time so that they don't get completely cooked...they will finish cooking right in front of our customers eyes. Salt to taste!

Serve with a spongy kind of bread because something very appreciated is to dip the bread in the delicious and healthy flavored oil. This is one of Madrid's taste even though we do not have any beach...

## Ingredientes (4 raciones)

- 2 rabos de toro de 1 Kg.
- 2 zanahoria
- 2 cebolla
- 2 hojas de laurel
- 3 dientes de ajo
- Pimienta en grano
- Vino blanco
- Vino tinto
- Coñac
- Sal
- Aceite

## Ingredients (4 servings)

- 2 oxtails stew (~1 kg each)
- 2 carrots
- 2 onions
- 2 bay leaves
- 3 garlic cloves
- Peppercorns
- White wine
- Red wine
- Brandy
- Salt
- Oil

## RABO DE TORO OXTAIL STEW



📍 C/ Cuchilleros, 1. 28005 Madrid

☎ +34 913 665 428

🕒 **Martes a Domingo: 12.45h-15.30h / 19.45h-23.30h. Cierra lunes**  
Tuesday to Sunday: 12.45 pm-3.30 pm / 7.45 pm-11.30 pm. Closed Monday

❤ **Cochinillo Asado en Horno de Leña y Rabo de Toro**  
Roasted Suckling Pig and Stewed Oxtail



**LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS** Fundada en **1860**  
[www.lascuevasdeluiscandelas.com](http://www.lascuevasdeluiscandelas.com)



## Elaboración

Se cogen dos rabos de toro de 1 Kg. cada uno aproximadamente y se trocean por las coyunturas. Se sazonan con sal y pimienta. Seguidamente se pasan por harina y se frien con aceite a fuego rápido, Una vez dorados se pasa a un recipiente donde tenemos hecho un refrito de zanahorias, cebolla, ajo, laurel y pimienta en grano. Una vez en la cazuela se flambea con coñac y se le añade vino blanco y vino tinto. Finalmente se mete al horno de leña de encina a una temperatura de 220º durante tres horas.

## Preparation

Two oxtails stew of approximately 1 kg each are cut into pieces at the joints. They are seasoned with salt and pepper. Then, they are lightly coated in flour and fried in hot oil over high heat. Once browned, they are transferred to a pot where a sauté of carrots, onion, garlic, bay leaf, and peppercorns has been prepared. Once in the pot, they are flambéed with brandy and white wine and red wine are added. Finally, the dish is placed in the Wood-fired oven at 220°C for three hours.

## Ingredientes

### PARA LA MASA:

- vino blanco medio litro
- manteca de cerdo 150 gr
- harina repostería 1,2 kg
- sal 5 gr
- azúcar 150 gr

### PARA LA CREMA PASTELERA:

- leche entera 1 L
- azúcar 250 gr
- 4 huevos
- maicena (harina de maíz) 100 gr
- mantequilla 15 gr

## Ingredientes

### FOR THE DOUGH:

- White wine ½ liter
- Lard 150 g
- Pastry flour 1.2 kg
- Salt 5 g
- Sugar 150 g

### FOR THE CUSTARD CREAM:

- Whole milk 1 L
- Sugar 250 g
- Eggs 4
- Cornstarch 100 g
- Butter 15 g

## BARTOLILLOS BARTOLILLOS





Puerta del Sol 8. 28013 Madrid



+34 915 211 201



Lunes a domingo: 08:30h a 21:00h

Monday to Sunday: 8.30 am to 9.00 pm



**Napolitana de crema o chocolate, Croissant, Trufas, Reina de nata, Pastas de té o el Bartolillo, Tarta de Zanahoria y Merenguitos de diferentes sabores y colores**

**Napolitana of cream or chocolate, Croissant, Truffles, Queen of cream, Tea cakes or the Bartolillo, Carrot cake and Merengues of different flavours.**



# PASTELERÍA LA MALLORQUINA

Fundada en **1894**

[www.pasteleriamallorquina.es](http://www.pasteleriamallorquina.es)



## Elaboración

Primero realizaremos la masa echando los ingredientes con su peso en un recipiente, se mezclan bien y amasamos durante aproximadamente 20 minutos hasta que quede una masa totalmente lisa, la dejaremos en frío durante 24 horas para que la masa repose y coja bien el aroma del vino blanco. Mientras la masa reposa procedemos a la elaboración de la crema pastelera, ponemos la leche a calentar con una parte del azúcar y en otro recipiente ponemos el resto del azúcar junto con la maicena, una vez este la leche caliente le añadiremos un poco de leche para mezclar bien la maicena y el azúcar y que no queden grumos, añadimos el huevo mezclamos bien y el resto de leche que tenemos calentando, movemos bien mientras que seguimos calentando para que la mezcla no se agarre y una vez este cuajada añadimos la mantequilla para que quede nuestra crema más suave, apartamos y dejamos enfriar. Cogemos la masa y con un rodillo de pastelero dejamos con un grosor de aproximadamente 2 milímetros, posteriormente procedemos a cortarla forma oval, ponemos un poco de crema en el centro, mojaremos una de las puntas y uniremos quedando una forma de medialuna. Pondremos la freidora a fuego fuerte y echamos los bartolillos, una vez dorados sacamos y espolvoreamos con azúcar glasé y ya estarían listos para comer.

## Preparation

First, we prepare the dough by placing the ingredients with their respective weights into a bowl, mixing well, and kneading for about 20 minutes until the dough is completely smooth. We then leave it to rest in the fridge for 24 hours so it can settle and fully absorb the aroma of the white wine. While the dough is resting, we prepare the pastry cream. Heat the milk with part of the sugar, and in another bowl mix the remaining sugar with the cornstarch. Once the milk is hot, add a little of it to the sugar-cornstarch mixture to blend well and avoid lumps. Then add the egg, mix thoroughly, and incorporate the rest of the hot milk. Stir continuously while heating so it doesn't stick, and once thickened, add the butter to make the cream smoother. Remove from the heat and let it cool. Next, roll out the dough with a rolling pin to about 2 millimeters thick. Cut it into oval shapes, place a bit of pastry cream in the center, moisten one of the edges, and fold over to form a half-moon shape. Heat the oil in a deep fryer, add the bartolillos, and once golden brown, remove and sprinkle with powdered sugar. They are then ready to enjoy.

## Ingredientes

(4 raciones)

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 calabacín
- 1 cebolla grande
- 1 tomate
- Pimienta negra molida

- Sal
- Aceite de oliva virgen

## Ingredients

(4 servings)

- 1 red bell pepper
- 1 green bell pepper
- 1 zucchini
- 1 large onion
- 1 tomato
- Black pepper
- Salt
- Extra virgin olive oil

## Ingredientes

(parmentier de patata:)

- 600gr de patatas
- 100 ml leche entera
- 50 gr mantequilla
- Sal al gusto
- Nuez moscada
- Pimienta negra

## Ingredients

Parmentier ingredients:

- 600 g potatoes
- 100 ml whole milk
- 50 g butter
- Salt
- Nutmeg
- Black pepper

# PISTO CON PARMENTIER Y HUEVO FRITO

## RATATOUILLE WITH POTATO PARMENTIER AND FRIED EGG





C/ de Argensola 7. 28004 Madrid



+34913 080 347



L y D: 13:00h a 17:00h. M a J: 13:00h a 17:00h. y de 20:00h a 24:00h. V y S de 13:00h a 24:00h.

Monday and Sunday: 1 pm to 5.00 pm. Tuesday to Thursday: 1 pm to 5.00 pm and 8 pm to 12 am. Friday and Saturday 1 pm to 12 am.



**Callos, cocido madrileño, menestra de verduras, pimientos rellenos de merluza, pisto con huevo, guiso de rabo y migas "Bardeneras".**

Madrid-style tripe, Madrid-style chickpea stew, mixed vegetable stew, Peppers stuffed with hake, Spanish ratatouille with fried egg, oxtail stew and breadcrumbs with chorizo and garlic.



# LA TASCA SUPREMA

[www.latascasuprema.com](http://www.latascasuprema.com)

Fundada en **1890**



## Elaboración

Se lavan los ingredientes que vamos a utilizar, para después cortarlos a cuadrados medianos. El tomate lo escaldamos antes unos minutos en agua caliente para pelarlo fácilmente y luego lo trituramos. En una cacerola echamos aceite de oliva virgen extra y lo ponemos a fuego medio. Añadimos la cebolla troceada, con un buen puñado de sal para que se poche fácilmente, y la sofreímos unos minutos. Esperamos a que la cebolla empiece a volverse transparente para agregar el pimiento rojo, y el pimiento verde, mantenemos 5 minutos y después incorporamos el calabacín troceado para rehogarlo unos minutos, por último, agregamos el tomate triturado y salpimentamos todo.

## Parmentier de patata

Cocer las patatas en agua con sal, troceadas. Hacemos con ellas un puré al que añadimos mantequilla, la leche caliente, hasta obtener textura cremosa y salpimentamos al gusto. **Montaje del plato:** Colocamos en la base el parmentier, lo cubrimos con pisto caliente y lo coronamos con un huevo frito con puntillas. Decoramos con cebollino y sal de escamas

## Preparation

Wash the ingredients to be used, then cut them into medium-sized cubes. Blanch the tomato in hot water for a few minutes to peel it easily, then blend it. In a saucepan, add extra virgin olive oil and heat over medium. Add the chopped onion with a generous pinch of salt to help it soften, and sauté for a few minutes. Once the onion starts to turn translucent, add the red pepper and green pepper, cook for 5 minutes, then add the diced zucchini and sauté for a few more minutes. Finally, add the blended tomato and season with salt and pepper.

## Parmentier Preparation:

Boil the potatoes in salted water, cut into pieces. Mash them into a purée, adding butter and hot milk until creamy in texture, and season with salt and pepper to taste. **Plating:** Place the potato purée (parmentier) at the base, top it with the hot pisto, and crown with a fried egg with crispy edges. Garnish with chives and flaked salt.

## Ingredientes (1 ración)

- 180 gramos de solomillo Wellington a la plancha.
- 4 cortes finos de papada ibérica para arropar el relleno y solomillo.
- 20x20 de hojaldre de mantequilla.

### RELLENO:

- 100g Trompeta de la muerte
- 50g cebolla caramelizada
- Un toque de 30g de nata

## Ingredients (1 serving)

- 180 g grilled beef tenderloin
- 4 thin slices of Iberian pork jowl
- 20x20 cm butter puff pastry

### FILLING:

- 100 g black trumpet mushrooms
- 50 g caramelized onion
- 30 g cream

# SOLOMILLO WELLINGTON BEEF WELLINGTON



📍 Carrera de San Jerónimo, 8. 28014 Madrid

☎ +34 915 213 385

🕒 **Restaurante:** lunes a sábado de 13:00 a 00:00h  
Domingo de 13:00 a 16:00h.

Restaurant: from Monday to Saturday from 1 pm to 12am. Sundays from 1 pm to 4 pm.

❤️ **Cocido Lhardy, Solomillo Wellington y Lengua-  
do Evaristo a la Menier Stew "Cocido" Lhardy,  
Wellington Sirloin and Evaristo-style Sole à la  
Meunière**



# LHARDY

[www.lhardy.com](http://www.lhardy.com)

Fundado en **1839**



## Elaboración

Se estira la papada sobre una superficie limpia y plana. Se coloca encima el solomillo que ya ha sido marcado en la sartén. Por encima se pone el sofrito de cebolla caramelizada y la trompeta de la muerte. Se cierra tipo paquete con la papada ibérica, volvemos a arropar toda la preparación con el hojaldre de mantequilla. Lo metemos al horno 25min a 210 grados

## Preparation

Spread the pork jowl over a clean, flat surface. Place the tenderloin, previously seared in the pan, on top. Cover it with the caramelized onion and black trumpet mushroom sauté. Wrap it up like a parcel with the Iberian pork jowl, then encase the entire preparation in butter puff pastry. Bake for 25 minutes at 210°C.

## Ingredientes (6 raciones)

- 3 huesos caña
- 3 huesos jamón
- 700gr. de garbanzos (se ponen a remojar el día anterior)
- 300gr. de tocino
- 2 manitas de cerdo cortadas por la mitad
- 1 morcillo de ternera
- 3 patatas medianas

- 200 gr. fideos (grosor al gusto. Nosotros utilizamos el nº 1)
- Medio repollo
- 3 morcillas
- 1 codillo (poner a remojar el día anterior)
- 1 pollo
- Pimentón y sal al gusto

### SALSA DE TOMATE

- 200gr. de tomate natural triturado
- 1 cucharadita de azúcar
- ¼ cebolla
- 2 dientes de ajo
- Sal, comino y pimienta al gusto

## Ingredients (6 servings)

- 3 beef marrow bones
- 3 ham bones
- 700 g chickpeas (soaked overnight)
- 300 g pork fat
- 2 pig's feet, halved
- 1 beef shank
- 3 medium potatoes

- 200 g noodles (we use No.1 size)
- ½ cabbage
- 3 blood sausages
- 1 pork knuckle (soaked overnight)
- 1 chicken
- Paprika and salt

### TOMATO SAUCE:

- 200 g crushed tomato
- 1 tsp sugar
- ¼ onion
- 2 garlic cloves
- Salt, cumin, pepper

# COCIDO MADRILEÑO

## MADRID-STYLE STEW



 C/ Ruda, 5. 28005 Madrid

 +34 913 655 241

 Domingo a martes de 11:00 a 17:30h  
Miércoles a sábado de 11:00h a 23:00h  
Sunday to Tuesday from 11 am to 5:30 pm  
Wednesday to Saturday from 11 am to 11 pm

 Cocido madrileño, bacalao con tomate,  
callos a la madrileña y postres caseros  
Madrid-style chickpea stew, salt cod with tomato,  
Madrid-style tripe and homemade desserts



**MALACATÍN**  
www.malacatin.es

Fundado en **1895**



## Preparación salsa de tomate

Cortamos la cebolla en juliana, y junto con el ajo se sofríe hasta que estén dorados. Vertemos el tomate, y añadimos la sal, la pimienta y el comino. Dejamos cocinar y que se reduzca el agua del tomate y después lo trituramos.

## Elaboración

Con mucho cariño y paciencia comenzamos a preparar nuestro cocido madrileño. Primero ponemos a cocer agua en una olla y en ella añadimos sal, pimentón, tocino, chorizo y el codillo durante aproximadamente 2 horas. Sacamos los ingredientes anteriores comprobando que estén bien cocidos. Se divide el caldo en 3 partes. En uno, ponemos a cocer los garbanzos durante 1 hora aprox. En el otro ponemos a cocer el repollo con la morcilla durante 15-20 minutos. En el último caldo ponemos a cocer las manitas de cerdo y el morcillo durante aproximadamente 1 hora. Se sacan todos los ingredientes a una fuente. Se mezclan todos los caldos previamente desgrasados. En ese caldo resultante se ponen a cocer los fideos hasta que estén al dente (2-3 minutos). Se sirve en la mesa en 3 vuelcos.

## Preparation

### Tomato Sauce Preparation:

We slice the onion into julienne strips and sauté it with the garlic until golden. Add the tomato, along with salt, pepper, and cumin. Let it cook until the tomato's water reduces, then blend the mixture.

### Preparation:

With great care and patience, we begin to prepare our Cocido Madrileño. First, bring water to a boil in a pot, adding salt, paprika, bacon, chorizo, and pork knuckle, and cook for approximately 2 hours. Remove the ingredients, making sure they are well cooked. Divide the broth into 3 parts. In one part, cook the chickpeas for about 1 hour. In another, cook the cabbage with the blood sausage for 15-20 minutes. In the last portion, cook the pig's trotters and beef shank for about 1 hour. Transfer all the ingredients to a serving dish. Combine all the broths, previously skimmed of fat. In this resulting broth, cook the noodles until al dente (2-3 minutes). Serve at the table in three courses

## Ingredientes (6 raciones)

- 1 Cordero lechal ( 5 Kg. aprox.)
- Agua
- Limón
- Sal

## Ingredients (6 servings)

- Suckling lamb: approx. 5 kg
- Water
- Lemon
- Salt

# CORDERO ASADO

## ROAST SUCKLING LAMB





C/ Cava Baja, 9. 28005 Madrid



+34 913 661 860 / 913 661 880



**Lunes a Sábado: 12.45h-15.45h / 19.45h-23.30h.**  
**Dom: 12.45h-15.45h. Cierra domingos noche**  
 Monday to Saturday: 12.45 pm-3.45 pm / 7.45 pm-11.30 pm.  
 day: 12.45 pm-3.45 pm. Closed Sunday evening



**Cocido madrileño, Cordero**  
**Asado en Horno de Leña y Cocido Madrileño**  
**en puchero de barro**

Madrid-style chickpea stew, Roast Lamb  
 in Wood-fired oven, Madrid-style chickpea stew  
 in a clay pot



# POSADA DE LA VILLA

[www.posadadelavilla.com](http://www.posadadelavilla.com)

Fundada en **1642**



## Elaboración

Se elige un cordero lechal de unos 4,5 Kg., se trocea en cuatro cuartos y se le añade la sal por ambos lados. A continuación se coloca en una cazuela de barro y se le añade un dedo de agua y se introduce en el horno de leña a 200 grados de temperatura durante dos horas. Se le da la vuelta, se le empapa con el jugo que ya ha soltado y con un poco de limón. Se vuelve a dejar dentro del horno 1 hora más.

Finalmente se saca el cordero del horno y se recomienda acompañarlo con ensalada de lechuga y cebolla y patatas panadera.

## Preparation

Choose a suckling lamb of about 4,5 kg, cut it into four quarters, and season with salt on both sides. Place it in a clay casserole dish, add a finger's depth of water, and put it in a wood-fired oven at 200°C for two hours. Turn the lamb over, baste it with its own juices and a bit of lemon. Return it to the oven for another hour.

Finally, remove the lamb from the oven and recommended to be served with Lettuce and onion salad with panadera potatoes.

## Ingredientes (18 raciones)

- 5kg de caracoles vivos
- 1 cebolla grande
- Pimentón picante
- Pimentón dulce
- Sal
- Guindillas
- Aceite de oliva

## Ingredients (18 servings)

- Live snails: 5 kg
- 1 large onion
- Sweet paprika
- Hot paprika
- Salt
- Chili peppers
- Olive oil

# CARACOLES A LA MADRILEÑA

## MADRID-STYLE SNAILS





C/ Mesón de Paredes, 13. 28012 Madrid



+34 915 397 826



Lunes a sábado: de 13:00h a 24:00h

Dom: 12:00h - 17:00h. Cierra domingo noche

Monday to Saturday: 1 pm to 12 am

Sun: 12 pm to 5 pm. Closed Sunday evenings



**Callos a la madrileña, cocido madrileño, rabo de toro, caracoles en salsa, torrija Antonio Sánchez**

Madrid-style tripe, Madrid-style chickpea stew, stewed oxtail, snails in sauce, French toast Antonio Sánchez



# TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ

[www.tabernaantoniosanchez.com](http://www.tabernaantoniosanchez.com)

Fundada en **1787**



## Elaboración

Los caracoles vivos se depositan en un recipiente profundo y se llena de agua hasta que queden sumergidos. Se dejan reposar durante un par de horas removiéndolos con frecuencia para ayudar a su limpieza. Este proceso se repite 3 veces o hasta observar que los caracoles están limpios. Se ponen a hervir en una olla con abundante agua, se deja hervir con los caracoles y volvemos a cambiar el agua y repetir el proceso 3 veces.

## Preparación de la salsa:

Poner a calentar el aceite donde pocharemos la cebolla, la guindilla, y se le da un toque de pimentón dulce y picante, y se añade este sofrito a la última agua, dejar espesar el guiso a fuego lento. Este proceso dura varias horas.

Emplatamos los caracoles con su salsita, un toque de cebollino fresco, acompañamos con de pan de hogaza, regado con una buena copa de vino y listos para disfrutar

## Preparation

Place the live snails in a deep container and cover them with water until fully submerged. Let them rest for a couple of hours, stirring frequently to aid in their cleaning. Repeat this process three times, or until the snails are visibly clean. Boil them in a pot with plenty of water, then change the water and repeat the boiling process three times.

## Sauce preparation:

Heat olive oil and sauté the onion and chili, then add a touch of sweet and hot paprika. Add this sauté to the final pot of water with the snails, and let the stew thicken slowly over low heat. This process takes several hours.

**Plating:** Serve the snails with their sauce, garnish with fresh chives, and accompany with rustic bread and a good glass of wine – ready to enjoy.

[illegible]





síguenos en **follow us**



**WWW.RESTAURANTESCENTENARIOS.ES**



**Comunidad  
de Madrid**