

GUÍA DE RESTAURANTES 2024



CON SOLERA
DE MADRID

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

PATROCINA:



Comunidad
de Madrid

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



GUÍA DE RESTAURANTES 2024



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

CARTA DEL PRESIDENTE



José Antonio Aparicio, Presidente de Hostelería de Madrid | José Antonio Aparicio, Hostelería Madrid's President

Establecimientos Con Solera: La Esencia Auténtica de la Gastronomía Madrileña

Una selección de establecimientos hosteleros con más de 50 años de recorrido y que, sin llegar a ser centenarios, atesoran toda una vida de buen hacer gastronómico. Bares, restaurantes y casas de comidas que nunca fallan y para todos los públicos, en los que siempre hay alguien al frente para atenderte y darte la bienvenida. Proyectos que unen tradición y vanguardia con una buena base de producto de proximidad y un servicio personalizado y atento. Han sabido renovar sus instalaciones y avanzar en su digitalización, comprometidos con la sostenibilidad. Son reconocidos y

reconocibles, aunque hasta ahora no hayan aparecido en las grandes guías ni recibido menciones gastronómicas internacionales. Pero están ahí, distribuidos a lo largo de los barrios madrileños dando servicio a clientes, en muchos casos vecinos y residentes. Son la clase media de la hostelería madrileña, la verdadera imagen de nuestra gastronomía. Son, los “con solera” de Hostelería Madrid, establecimientos a los que la tradición, la constancia y el buen hacer han otorgado reconocimiento y cualidades que les hacen distintos de los demás.

PRESIDENT'S LETTER

Establecimientos with pedigree “Con Solera”: The Authentic Essence of Madrid's Gastronomy

A selection of establishments with more than 50 years of experience, treasure a lifetime of an incredible gastronomic trajectory. Bars, restaurants and eating houses that never fail, and for all audiences, where there is always a friendly person ready to attend to you and welcome you. Projects that combine tradition and the avant-garde with a good base of local produce and a personalised and attentive service. They have been able to renovate their facilities and advance in their digitalisation, committed to sustainability. They are recognised and highly esteemed, even

though they have not appeared in any major guides or received international gastronomic nods. These gastronomic havens are distributed throughout Madrid's neighbourhoods, serving customers, in many cases neighbours and locals. They are the middle class of the Madrid hotel and catering trade, the true image of our gastronomy. They are the pedigree “con solera” of Madrid's hospitality, establishments to which tradition, perseverance and good work have given them recognition and qualities that set them apart from the rest.



A close-up, grayscale photograph of a hand holding a white plate. The plate is filled with several onion rings. The lighting is soft, and the background is blurred.

CATEGORIES

A grayscale photograph of a stack of onion rings on a dark, reflective surface. The rings are piled up, and there is a dusting of white powder or salt around them. The lighting creates highlights on the rings and the surface.

CATEGORÍAS



De cuchara

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



Conservas y embutidos

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



Arroces

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



Carne

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



Pescado

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



Huerta

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



Moderno

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



Tradicional

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



Spoon dishes

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



Preserved food and cured meats

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



Rice dishes

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



Meat

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



Fish

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



Garden

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



Modern

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



Traditional

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



Cocina madrileña

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



Cocina española

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



Taberna y bar

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



De gestión familiar

La gestión del local está directamente coordinada y ocasionalmente operada bien en barra, cocina o sala por sus propietarios, repercutiendo en un trato esmerado.



Menú del día

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



Terraza

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



De sumiller

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



Madrid-style cuisine

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



Spanish cuisine

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



Tavern and bar

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



Family-run management

The management of the venue is directly coordinated and occasionally operated by the owners, either at the bar, in the kitchen or in the dining room, resulting in an excellent and personable service.



Menu of the Day

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



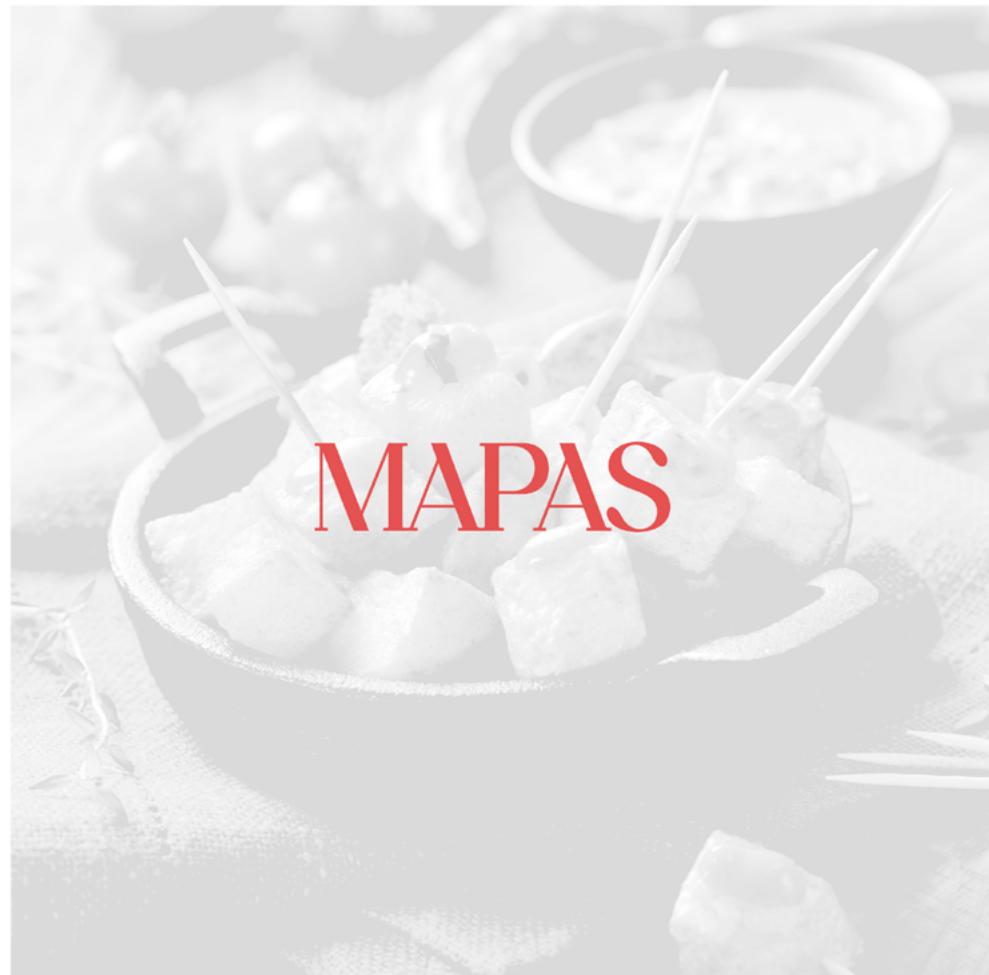
Terrace

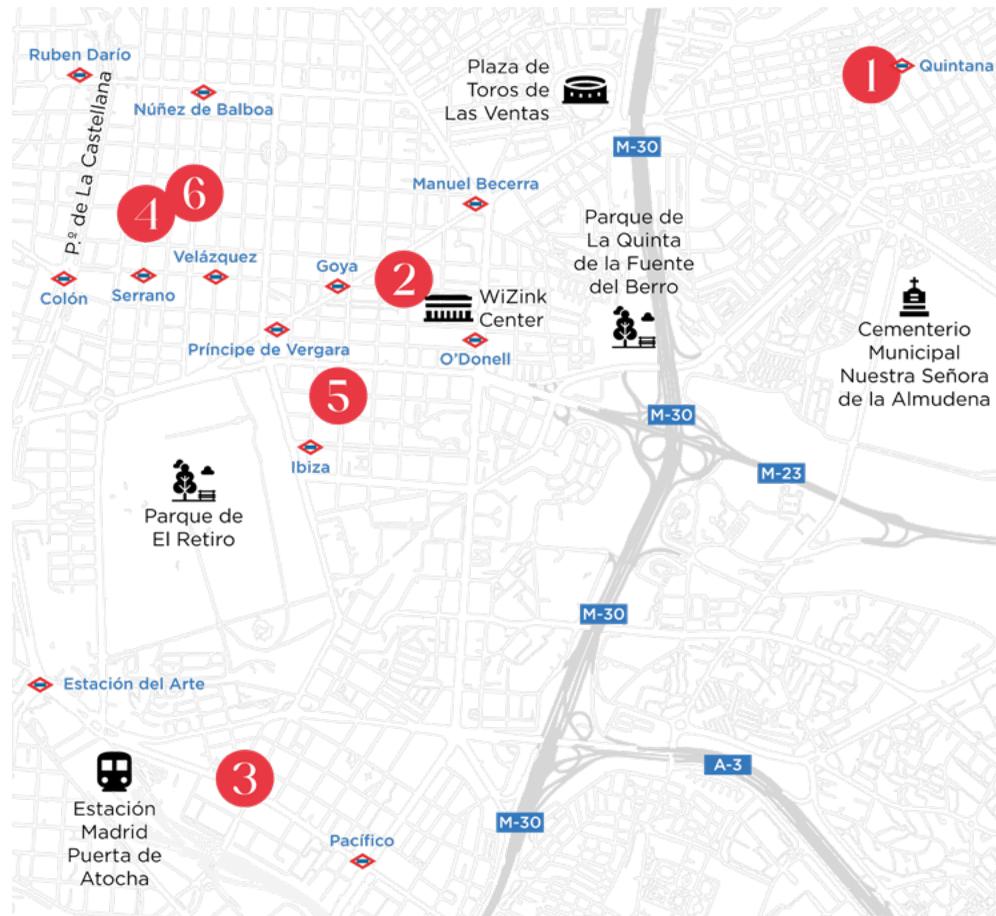
Its facilities have an open-air space, often at street level, which is conducive to conversations and fresh air.



Sommelier

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





AL ESTE DE LA CASTELLANA

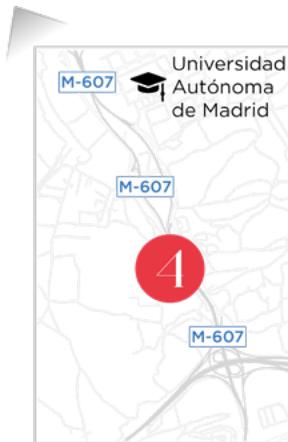
TO THE EAST OF LA CASTELLANA

- 24 **1 | Bar Docamar**
C/ de Alcalá, 337
- 26 **2 | Bar Los Torreznos**
C/ de Goya, 88
- 28 **3 | Bodegas Casas**
Av. de la Ciudad de Barcelona, 57
- 30 **4 | Jurucha Madrid**
C/ de Ayala, 19
- 32 **5 | La Castela**
C/ del Dr. Castelo, 22
- 34 **6 | Restaurante O'Caldiño**
C/ de Lagasca, 74



CENTRO CENTER

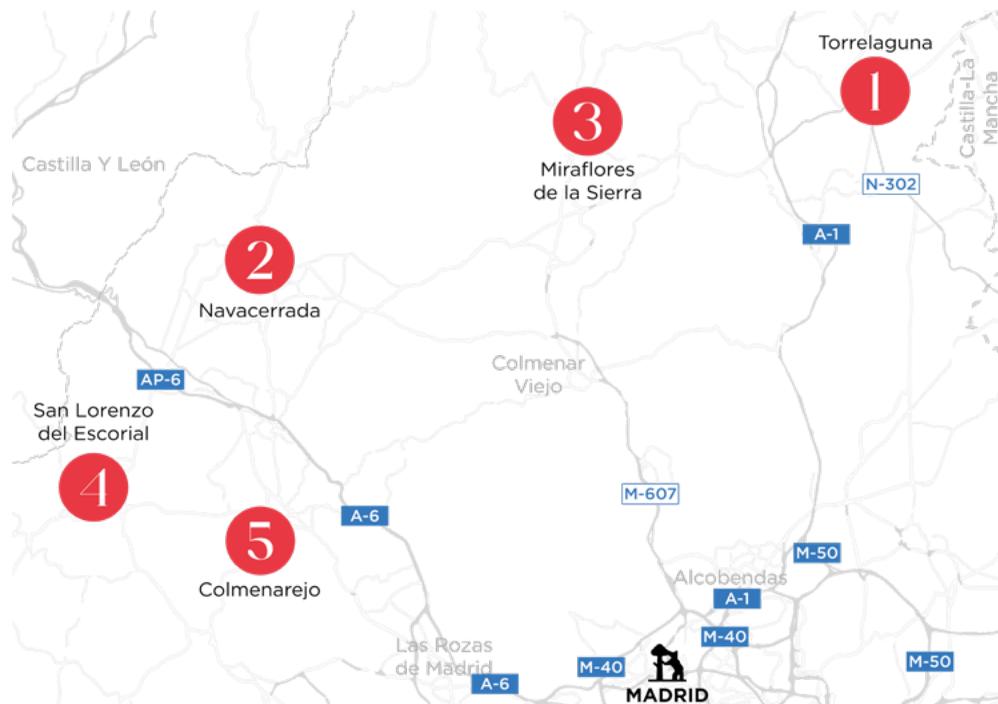
- 36 **1 | Bar Santurce**
Pza. del Gral. Vara de Rey, 14
- 38 **2 | Casa Amadeo Los Caracoles**
Pza. de Cascorro, 18
- 40 **3 | Casa Camacho**
C/ de San Andrés, 4
- 42 **4 | Casa Lucio**
C/ de la Cava Baja, 35
- 44 **5 | Corral De La Morería**
C/ de la Moreria, 17
- 46 **6 | La Copita Asturiana**
C/ de Tabernillas, 13
- 48 **7 | Restaurante El Bierzo**
C/ de Barbieri, 16
- 50 **8 | Restaurante La Castafiore**
C/ Marqués de Monasterio, 5
- 52 **9 | Restaurante La mi Venta**
Pza. de la Marina Española, 7



CHAMBERÍ Y ZONA NORTE

CHAMBERÍ & NORTH ZONE

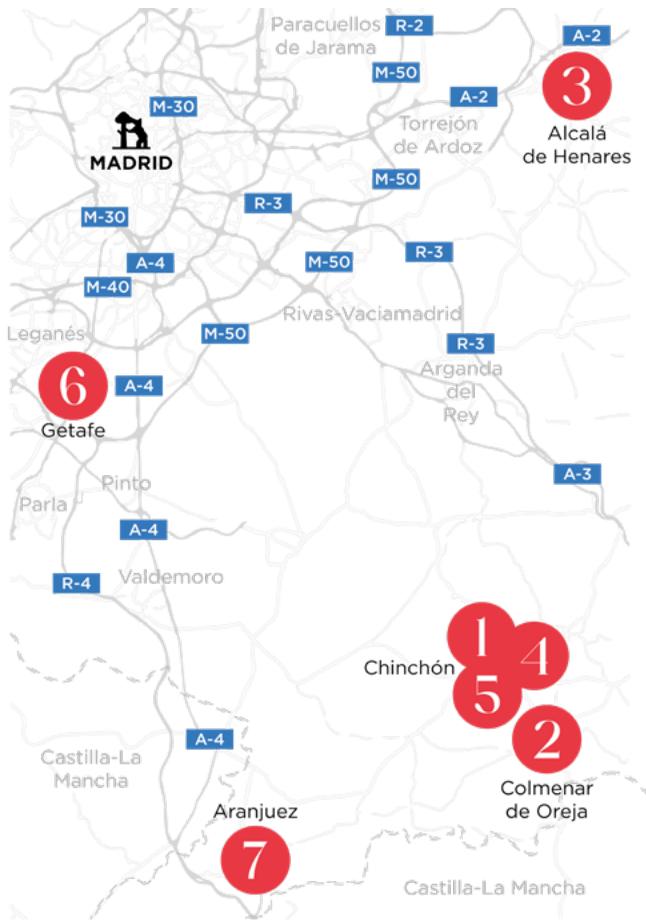
- 54 **1** | **Casa Pepe**
C/ de Celanova, 19
- 56 **2** | **Casa Ricardo**
C/ de Fernando el Católico, 31
- 58 **3** | **Casa Sotero**
C/ de José Castán Tobeñas, 1
- 60 **4** | **El Mesón De Fuencarral**
Ctra. de Colmenar Viejo (M607) Km. 14, 500, salida 15
- 62 **5** | **La Mina**
C/ del Gral. Álvarez de Castro, 8
- 64 **6** | **Manolo 1934 Bar-Restaurante**
C/ de la Princesa, 83
- 66 **7** | **Restaurante Los Arcos de Ponzano**
C/ de Ponzano, 16



NOROESTE

NORTHWEST

- 70 **1 | Alfóli De La Sal**
C/ de la Estrella 7, Torrelaguna
- 72 **2 | Félix El Segoviano**
P.º de los Españoles, 9, Navacerrada
- 74 **3 | Mesón Maito Restaurante**
P.º de los Álamos, 5, Miraflores de la Sierra
- 76 **4 | Restaurante Alaska**
Pza. San Lorenzo, 4, San Lorenzo de El Escorial
- 78 **5 | Restaurante Yusta Desde 1972**
Av. de Pablo Iglesias, 12, Colmenarejo



SURESTE SOUTHEAST

- 80 **1 | Café De La Iberia**
Pza. Mayor, 17, Chinchón
- 82 **2 | Casa Pepe – Dosherma**
Pza. Mayor, 20, Colmenar de Oreja
- 84 **3 | Las Cuadras De Rocinante**
C/ Carmen Calzado, 1, Alcalá de Henares
- 86 **4 | Mesón Cuevas Del Vino**
C/ de Benito Hortelano, 13, Chinchón
- 88 **5 | Mesón De La Virreina**
Pza. Mayor, 28, Chinchón
- 90 **6 | Restaurante Casa De Pías**
C/ Escuelas Pías, 4, Getafe
- 92 **7 | Restaurante En Aranjuez De Cocina Tradicional Madrid | Casa Pablo**
C/ del Almíbar, 42, Aranjuez



**CITY
RESTAURANTS**



**RESTAURANTES
DE LA CIUDAD**

1 | **BAR DOCAMAR**

913 67 83 17 *

C/ de Alcalá, 337



Las bravas de Madrid

Son un auténtico bar de barrio, de los de toda la vida, alejado de las guías turísticas pero lleno de tradición y sabor. Destacan por las cañas de cerveza y las patatas bravas, que son la especialidad de la casa desde 1963. Aunque no se pueda afirmar que sean las mejores bravas que hayas probado, porque hay casi tantas recetas como bares, sí se puede asegurar que están entre las más populares y ningún cliente sale por la puerta sin haberlas catado.

Horario

Lunes a Viernes
12-24h.

Sábado a Domingo
11-24h.



Madrid's famous patatas bravas

This is an authentic neighbourhood bar, one of those that have been around forever, far from the tourist guides but full of tradition and flavour. They stand out for their beer and patatas bravas (spicy potatoes), which have been the house speciality since 1963. Although it cannot be said that they are the best bravas you have ever tasted, because there are almost as many recipes as there are bars, it can be said that they are among the most popular and no customer leaves without having enjoyed them.

Opening Hours

Monday to Friday
12-24h.

Saturday to Sunday
11-24h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2 | BAR LOS TORREZNOS

914 01 53 36

C/ de Goya, 88



Un clásico madrileño desde 1956

Cuando en 1956 José Luis Blázquez aterrizó en Madrid no era consciente de que los torreznos que degustaba en su pueblo natal de Ávila, La Hija de Dios, llegaría a formar parte del menú de buena parte de los madrileños.



Horario

Todos los días
08-24h.



Sucursales

C/ de López de Hoyos, 149

| C/ de Alonso Cano, 69

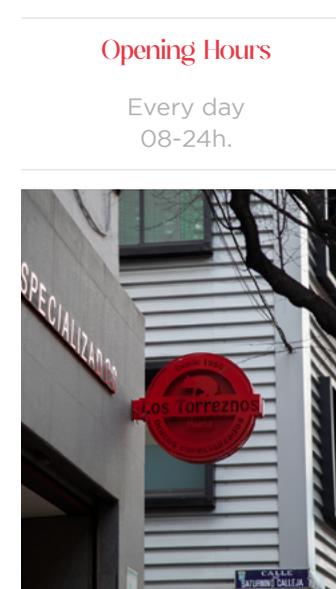


PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



A Madrilénian Classic since 1956

When José Luis Blázquez landed in Madrid in 1956, he was not aware that the pork cracklings he tasted in his home town of Ávila, La Hija de Dios, would become part of the menu for a great of the people of Madrid.



Opening Hours

Every day
08-24h.

Branches

C/ de López de Hoyos, 149

| C/ de Alonso Cano, 69



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3 | BODEGAS CASAS

676 11 91 73

Av. de la Ciudad de Barcelona, 57



Vermouth, vino y tapas como mandan los canones

Este icónico establecimiento madrileño, fundado en 1923 por el abuelo de Gregorio Casas, actual dueño, mantiene sus raíces con las tinajas originales para el vino. “Bodegas Casas” destaca como referente del vermut de grifo y conservas para tapas, ofreciendo también una extensa selección de 50 vinos y cerveza al estilo madrileño. Conserva una reja histórica que separaba a hombres y mujeres durante la compra de vino, reflejo de costumbres muy superadas.

Horario

Lunes
x

Martes a Sábado
10-17h. / 19-01h.

Domingo
10-17h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Vermouth, wine and tapas as the canons dictate

This iconic Madrid establishment, founded in 1923 by the grandfather of Gregorio Casas, the current owner, maintains its roots with the original wine jars. Bodegas Casas' stands out as a benchmark for tap vermouth and tinned food tapas, also offering an extensive selection of 50 wines and beer in the Madrilenian style. It preserves a historic grille used to separate men and women when buying wine, a reflection of customs that have long since passed.

Opening Hours

Monday
x

Tuesday to Saturday
10-17h. / 19-01h.

Sunday
10-17h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4 | JURUCHA MADRID

915 75 00 98 *

C/ de Ayala, 19



Los pinchos que se convirtieron en clásicos

En esta histórica taberna familiar, con más de 60 años de tradición, se han especializado en pinchos variados, desde salmón y atún hasta espinacas, merluza, bacalao, morcilla, lomo y quesos, todos gratinados al momento. Además, propone clásicos como tortillas, empanadillas y croquetas de jamón y huevo. Sumérgete en una experiencia culinaria que fusiona la autenticidad de la tradición familiar con sabores inolvidables



Horario

Lunes a Sábado
08-23h.

Domingo
x



The pinchos (skewers) that became classics

This historic family tavern, with more than 60 years of tradition, specialises in a variety of pinchos (skewers), from salmon and tuna to spinach, hake, cod, black pudding, pork loin and cheeses, all grilled to order. It also offers classics such as omelettes, turnovers and ham and egg croquettes. Immerse yourself in a culinary experience that fuses the authenticity of family tradition with unforgettable flavours.



Opening Hours

Monday to Saturday
08-23h.

Sunday
x



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5 | LA CASTELA

915 74 00 15

C/ del Dr. Castelo, 22



Modernidad en una taberna madrileña del 1929

Establecida sobre una antigua taberna de 1929, conserva la arquitectura tradicional de las tabernas madrileñas. Refundada en 1989, ofrece vermouth y cerveza desde un serpentín enfriado a la antigua. Rigurosa con los platos típicos y generosa con las tapas, se presenta como un espacio que fusiona con elegancia la tradición y la modernidad, sirviendo una cocina de mercado con influencias originales.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Lunes a Sábado
13.30-16.30h. / 20.30-23.30h.

Domingo
x



Modernity in a 1929 madrilenian tavern

Established in an old pub dating back to 1929, it preserves the traditional architecture of Madrid's taverns. Founded in 1989, it offers vermouth and beer from an old-fashioned chilled coil. Rigorous with typical dishes and generous with tapas, it presents itself as a space that elegantly fuses tradition and modernity, serving market cuisine with original influences.



Opening Hours

Monday to Saturday
13.30-16.30h. / 20.30-23.30h.

Sunday
x



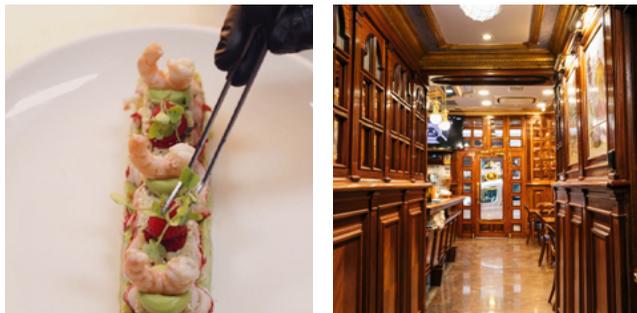
¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6 | RESTAURANTE O'CALDIÑO

915 75 70 14

C/ de Lagasca, 74



Horario

Lunes a Viernes
09-24h.Sábado
10-24h.Domingo
12-24h.

El sabor del marisco gallego en Madrid desde 1973

Restaurante gallego especializado en pescados y mariscos, en el que la cocina gallega tradicional se da la mano con la cocina de mercado elaborada con productos frescos y de gran calidad. Desde su fundación se dedican a traer lo mejor de Galicia y sus mares al barrio de Salamanca, en el centro de Madrid, para proporcionar experiencias únicas a sus comensales.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Monday to Friday
09-24h.Saturday
10-24h.Sunday
12-24h.

The taste of Galician seafood in Madrid since 1973

Galician restaurant specialising in fish and seafood, where traditional Galician cuisine goes hand in hand with market cuisine prepared with fresh, high-quality products. Since its beginning, they have been dedicated to bringing the best of Galicia to the Salamanca neighbourhood, in the centre of Madrid, to provide unique experiences to their diners.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1 | **BAR SANTURCE**

646 23 83 03

Pza. del Gral. Vara de Rey, 14



Manjares arraigados en la herencia más castiza

Este humilde bar fue abierto en 1977 y sigue siendo atendido con la misma pasión y amabilidad de entonces. Ir un domingo al Bar Santurce es ir a ver un espectáculo. El gentío hace fila para probar sus famosas sardinas a la plancha. Las colas llegan hasta la calle Ribera de Curtidores donde se confunden con el público asistente al mercado del Rastro. Este restaurante que también se especializa en pimientos de padrón y calamares fritos es, sin duda, una atracción paralela al Rastro y constituye una cita ineludible el domingo.



Horario

Lunes
x

Martes a Sábado
12-16h.

Domingo
09.30-16h.



Opening Hours

Monday
x

Tuesday to Saturday
12-16h.

Sunday
09.30-16h.

Delicacies rooted in the most traditional heritage

This humble bar was opened in 1977 and is still run with the same passion and friendliness as it was then. Going to Bar Santurce on a Sunday is like going to see a show. Crowds line up to try their famous grilled sardines. The queues reach as far as Ribera de Curtidores street where they blend in with the crowds at the Rastro market. This restaurant also specialises in Padrón peppers and fried calamari, is, without doubt, an attraction parallel to the Rastro and is a must see on any Sunday.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2 | CASA AMADEO LOS CARACOLES

913 65 94 39

Pza. de Cascorro, 18



Horario

Todos los días
09-01h.



Tesoro gastronómico en el corazón de la ciudad

En el corazón de Madrid, Casa Amadeo Los Caracoles, desde 1942, ofrece cocina tradicional española en un ambiente familiar con decoración antigua. Ideal para probar caracoles, callos, oreja, judías viudas, rabo de toro y mejillones a la marinera, así como raciones de bacalao rebozado, cangrejos de río, croquetas caseras y postres como arroz con leche. La calidad se refleja en la selección de materias primas y la cuidada elaboración de las recetas tradicionales. Con dos barras, tres salones y terraza en Plaza de Cascorro, es una parada obligada si visitas el Rastro.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Every day
09-01h.



Gastronomic treasure in the heart of the city

In the heart of Madrid, Casa Amadeo Los Caracoles (The Snails), since 1942, offers traditional Spanish cuisine in a family atmosphere with antique décor. Ideal for snails, tripe, ear, widowed beans, oxtail and mussels a la marinera (in wine sauce), as well as highlights such as battered cod, crayfish, homemade croquettes and desserts such as rice pudding. The quality is reflected in the selection of raw materials and the careful preparation of traditional recipes. With two bars, three dining rooms and a terrace in Cascorro Square, it is a must if you visit the Rastro.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3 | CASA CAMACHO



Un rincón de sabor en Malasaña

En Malasaña Casa Camacho ha sido un referente desde los años 20, ofreciendo tapas, vermú de grifo, cervezas y vinos a precios accesibles a una clientela diversa. La auténtica grifería de las típicas tabernas madrileñas sigue siendo parte de su decoración original. Entre sus especialidades se encuentran los “yayos”, una mezcla única de casera, vermú y ginebra, que pueden disfrutarse con variadas tapas como patatas bravas, boquerones, anchoas, berenjenas de Almagro, bonito en escabeche, callos a la madrileña, o bocadillos de jamón, tortilla o mejillones, entre otras opciones.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Lunes a Sábado
12.30-02h.

Domingo
x



915 31 35 98

C/ de San Andrés, 4



A corner with flavour in Malasaña

In Malasaña Casa Camacho has been a reference since the 1920s, offering tapas, vermouth on tap, beers and wines at affordable prices to a diverse clientele. The authentic tapware of the typical Madrid taverns is still part of its original decoration. Among its specialities are the “yayos”, a unique blend of homemade, vermouth and gin, which can be enjoyed with a variety of tapas such as patatas bravas (spicy potatoes), anchovies, aubergines from Almagro, pickled tuna, callos (tripe) a la madrileña, or ham, omelette or mussel sandwiches, among other options.

Opening Hours

Monday to Saturday
12.30-02h.

Sunday
x



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4 | CASA LUCIO



Una de las referencias de la gastronomía madrileña y nacional

Casa Lucio abrió sus puertas al público en 1974, después de más de 6 meses de obras para mejorar la estructura del edificio, y desde entonces el trato cordial y afectuoso con los clientes sigue siendo una de las facetas destacadas de este local. Un sello de la casa que Lucio ha sabido transmitir a todo su personal, que forma una familia desde hace más de 20 años, y que ya conoce las costumbres de la casi totalidad de los clientes asiduos, intentando en definitiva complacer y hacer pasar un rato agradable en torno a sus platos icónicos como los huevos estrellados.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Todos los días
13-16h. / 20.30-23.30h.



913 65 32 52

C/ de la Cava Baja, 35



One of the gastronomical references in Madrid and all of Spain

Casa Lucio opened its doors to the public in 1974, after more than 6 months of renovations to improve the structure of the building, and since then the cordial and affectionate treatment with the clients continues to be one of the important facets of this restaurant. An undeniable characteristic that Casa Lucio has been able to transmit to all of their staff and who recognizes the tastes and likes of almost all of their regular patrons, all whilst trying to please and make them have a pleasant time with iconic dishes such as the starred eggs.

Opening Hours

Every day
13-16h. / 20.30-23.30h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5 | CORRAL DE LA MORERÍA

913 65 11 37

C/ de la Morería, 17



Gastronomía y flamenco en su más alto nivel

Desde su inicio en 1956, Corral de la Morería ha representado la alta cocina con platos icónicos como caviar y langosta thermidor. Evolucionando con chefs destacados como Jose Luis Estevan y Salvador Brugues, hoy cuenta con David García, y ha logrado una Estrella Michelin y 3 Soles Repsol. Este emblemático establecimiento fusiona tradición y vanguardia, consolidándose como referente culinario con reconocimientos significativos en la actualidad.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Todos los días
19-00.30h.



Gastronomy and flamenco at the highest level

Since its creation in 1956, Corral de la Morería has embodied haute cuisine with iconic dishes such as caviar and lobster thermidor. It evolved with outstanding chefs including Jose Luis Estevan and Salvador Brugues, and today it boasts David García, earning 1 Michelin Star and 3 Repsol Suns. This emblematic establishment fuses tradition and the avant-garde, consolidating itself as a culinary reference in the city.



Opening Hours

Todos los días
19-00.30h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6 | LA COPITA ASTURIANA

913 65 10 63

C/ de Tabernillas, 13



Lo mejor de la cocina asturiana en Madrid

Mari y Pepe, oriundos de Asturias, inauguraron La Copita Asturiana en 1959, marcando el inicio de una historia que evoluciona con el tiempo. Este rincón gastronómico, nacido como punto de encuentro vecinal, se ha convertido en un destino internacional gracias a la calidad de la comida y la fidelidad de clientes. La dedicación de Mari y Pepe, ahora continuada por su hija, asegura que La Copita Asturiana siga siendo un tesoro culinario en Madrid.

Horario

Lunes y Martes
13.30-17h.

Miércoles y Jueves
x

Viernes a Domingo
13.30-17h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



The finest asturian culinary experience in Madrid

Mari and Pepe, natives of Asturias, opened La Copita Asturiana in 1959, marking the beginnings of a history that has evolved over time. This gastronomic hideaway, founded as a neighbourhood gathering place, has become an international destination thanks to the quality of the food and the loyalty of its clientele. Mari and Pepe's commitment, now continued by their daughter, ensures that La Copita Asturiana continues to be a culinary treasure in Madrid.

Opening Hours

Monday & Tuesday
13.30-17h.

Wednesday & Thursday
x

Friday to Sunday
13.30-17h.



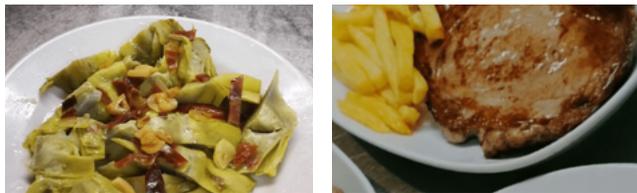
¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



7 | RESTAURANTE EL BIERZO

915 31 91 10

C/ de Barbieri, 16



La tradición de la cocina casera en el corazón de Chueca

Desde hace más de medio siglo se enorgullecen de ofrecer a los vecinos y visitantes de Chueca la mejor experiencia culinaria de cocina casera. Están enfocados hacia los ingredientes frescos como verduras y pescados de calidad, deliciosas carnes, selección de caza en temporada, irresistibles postres caseros y, por supuesto, generosas raciones, enarbolando una tradición de excelencia gastronómica que perdura a lo largo de 53 años.

Horario

Lunes
13-16h.

Martes a Sábado
13-16h. / 21-23.30h.

Domingo
x



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



The tradition of homemade cuisine in the heart of Chueca

For over half a century they have prided themselves on offering Chueca's residents and visitors the best culinary experience of home cooked meals. They focus on fresh ingredients such as high quality vegetables and fish, delicious meats, a selection of game in season, irresistible homemade desserts and, of course, generous portions, through a tradition of gastronomic excellence that has endured for 53 years.

Opening Hours

Monday
13-16h.

Tuesday to Saturday
13-16h. / 21-23.30h.

Sunday
x



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



8 | RESTAURANTE LA CASTAFIORE

913 19 42 21

C/ Marqués de Monasterio, 5



Donde la Música y la Gastronomía se dan la mano

La Castafiore es un lugar acogedor y único para todos, sin importar de dónde vengas o tus preferencias. Ideal para sorprender a tu pareja, disfrutar en familia o con amigos, animar a alguien triste, reunirte con colegas o celebrar con tus padres. Aquí, los problemas quedan atrás mientras disfrutas de la cena, tarareando sus canciones. Este espacio especial rebosa arte y cultura en sus paredes y en las voces de quienes lo atienden, ofreciendo platos españoles. Y han llevado la alegría a lugares como el Auditorio Nacional de Madrid, el Teatro Real y el Parlamento Europeo de Bruselas, contribuyendo a causas benéficas.

En La Castafiore sueñas en medio del escenario, rodeado de música que llena el alma y compartiendo experiencias inolvidables con quienes te rodean.

Horario

Lunes a Miércoles
20-02h.

Jueves a Sábado
21-02h.

Domingo
19.30-02h.



Exclusive “magical musical dinner” experience

La Castafiore is a welcoming and unique place for everyone, no matter where you come from or your preferences. Ideal for surprising your partner, enjoying with family or friends, cheering up someone who is sad, meeting up with colleagues or celebrating with your parents. Here, problems are left behind while you enjoy your dinner, humming along to their tunes. This special space brims with art and culture on the walls and in the voices of the waiters, offering typical Spanish dishes. And they have brought joy to places like the National Auditorium of Madrid, the Royal Theatre and the European Parliament in Brussels, contributing to charitable causes.

At La Castafiore you will be dreaming in the middle of the stage, surrounded by soulful music and taking part in unforgettable experiences with those around you.

Opening Hours

Monday to Wednesday
20-02h.

Thursday to Saturday
21-02h.

Sunday
19.30-02h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



9 | RESTAURANTE LA MI VENTA

915 59 50 91

Pza. de la Marina Española, 7



Comida casera y tradicional renovada

Fundado en 1962, La Mi Venta es un restaurante español renovado que conserva el encanto de un típico Mesón. Especializado en cocina tradicional y casera, destaca por su jamón de bellota 100% Ibérico, guisos españoles, carnes a la parrilla, una amplia selección de vinos y postres caseros. Dispone de varios salones, incluyendo una cueva original de ladrillos, terraza y sala de picoteo.

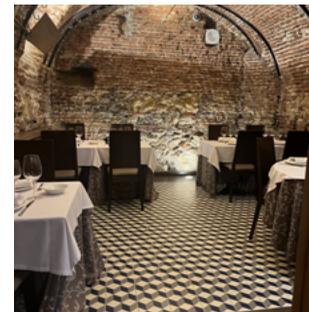


PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Todos los días
13-16.30h. / 19.30-23h.



Renewed traditional home cooking

Founded in 1962, La Mi Venta is a renovated Spanish restaurant that retains the charm of a typical Mesón. Specialising in traditional and homemade cuisine, it is noted for its 100% Iberian acorn-fed ham, Spanish stews, grilled meats, a wide selection of wines and homemade desserts. It has several dining rooms, including an original brick cave, terrace and snack room.



Opening Hours

Every day
13-16.30h. / 19.30-23h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1 | CASA PEPE

913 78 06 30 - 649 57 38 27 *

C/ de Celanova, 19



Un viaje culinario

La autenticidad es la seña de este restaurante especializado en la tradición gastronómica. Explorando su variada carta y menú diario, resaltan delicias como alitas, torreznos, bravas y oreja. Abre sus puertas todos los días del año en un ambiente acogedor y repleto de auténtico sabor, donde vivir una experiencia única para tu paladar.



Horario

Lunes a Viernes
07.30-01h.

Sábado y Domingo
08.30-01h.



A Culinary Journey

Authenticity is the hallmark of this restaurant specialising in tradition. Exploring its varied menu and daily menu, delicacies such as wings, torreznos (a type of bacon), bravas (spicy potatoes) and ear stand out. Open every day of the year in a cosy atmosphere full of authentic flavour, where you can savour a unique experience for your palate.



Opening Hours

Monday to Friday
07.30-01h.

Saturday & Sunday
08.30-01h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2 | CASA RICARDO

914 47 61 19

C/ de Fernando el Católico, 31



Más de ocho décadas de gastronomía española

Inaugurada en 1935 en el barrio madrileño de Argüelles, Casa Ricardo se distingue por su atmósfera familiar y acogedora, impregnada de lo español y lo taurino. La cocina, fiel a la tradición gastronómica española, ofrece especialidades como rabo de toro, callos a la madrileña, gallina en pepitoria, bacalao al pilpil y cocido madrileño (disponible por encargo). Cada plato refleja la autenticidad y el sabor arraigado en la rica historia culinaria de España, brindando a los comensales una experiencia única de tradición y excelencia.

Horario

Lunes
13-17h.

Martes a Sábado
13-17h. / 19.30-24h.

Domingo
13-17h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



More than eight decades of spanish gastronomy

Established in 1935 in the Madrid neighborhood of Argüelles, Casa Ricardo stands out for its familial and welcoming atmosphere, infused with Spanish and bullfighting vibes. The cuisine, true to the Spanish gastronomic tradition, features specialties such as oxtail, Madrid-style tripe, chicken in pepitoria sauce, and Madrilenan stew (available upon request). Each dish reflects authenticity and flavor deeply rooted in Spain's rich culinary history, providing diners with a unique experience of tradition and excellence.

Opening Hours

Monday
13-17h.

Tuesday to Saturday
13-17h. / 19.30-24h.

Sunday
13-17h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



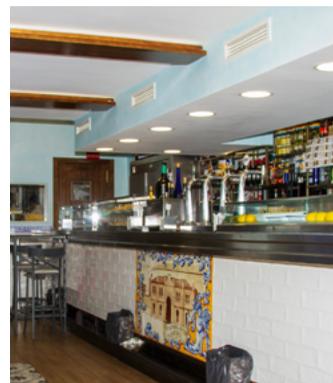
3 | CASA SOTERO

915 70 64 81

C/ de José Castán Tobeñas, 1



Horario

Lunes
xMartes a Domingo
08-11.30h. / 13-16h. / 20-23h.La saga de la taberna que
desafió al tiempo

Taberna fundada en 1934 por Sotero Garcia y Julia Nieto, en la calle Bravo Murillo, hoy en día la regenta su nieto Miguel Ángel junto a su esposa Pilar Montalbán, en una nueva ubicación debido a la pandemia, pero manteniendo la esencia y conocimientos que les transmitieron padres y abuelos.

Su carta se basa en las recetas tradicionales que se servían en la Taberna junto a nuevas elaboraciones, lo cual les permite seguir avanzando sin perder de vista su historia.

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

Opening Hours

Monday
xTuesday to Sunday
08-11.30h. / 13-16h. / 20-23h.The saga of the tavern that
defied time.

A tavern founded in 1934 by Sotero Garcia and Julia Nieto, in Bravo Murillo street, today it is run by their grandson Miguel Ángel and his wife Pilar Montalbán, in a new location due to the pandemic, but maintaining the essence and skills passed down to them by their parents and grandparents. Their menu is based on the traditional recipes that were served in the original Tavern together with new elaborations, enabling them to continue to move forward without losing sight of their history.

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

4 | EL MESÓN DE FUENCARRAL

917 34 10 19 - 917 34 77 54

Ctra. de Colmenar Viejo (M607)
Km. 14, 500, salida 15

90 años de confianza y buena gastronomía

Llevan muchos años celebrando la confianza diaria de sus clientes y equipo, que les han acompañado durante toda una vida. Y esta se basa en una cocina tradicional, en la autenticidad de las prácticas culinarias y en el trato cálido, como si estuvieran en casa. El Mesón es el hogar para clientes, equipo, proveedores y amigos. Se mantienen fieles a su esencia a lo largo de los años, adaptándose a las necesidades de sus clientes sin perder su auténtico ADN, el del Mesón “de toda la vida”.

Horario

Lunes

x

Martes
13-16.30h.Miércoles a Domingo
13-16.30h. / 20-23h.

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



90 years of trust and fine gastronomy

After so many years they celebrate the daily trust of their customers and team, who have accompanied them for a lifetime. This is based on a traditional cuisine, on the authenticity of the culinary practices and and in the warm, at-home service. El Mesón is a home for clientele, staff, suppliers and friends. They have remained faithful to their essence over the years, adapting to the needs of their customers without losing their authentic DNA.

Opening Hours

Monday

x

Tuesday
13-16.30h.Wednesday to Sunday
13-16.30h. / 20-23h.

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5 | LA MINA



Donde cada bocado es un placer

Es La Mina un bar bien conocido por el vecindario de la zona por sus extraordinarios aperitivos. Y no es extraño porque aquí no falta de nada para que ese momento tan disfrutón sea perfecto. Sello de autenticidad ni más ni menos que desde 1949, cañas tiradas con verdadera maestría, un servicio espectacular, buen ambiente y una terraza soleada y bien situada. De su breve carta, ¿y para qué más? Destacan sus gambas a la plancha y sus pinchos morunos, pero pidas lo que pidas no hay margen de error: croquetas caseras, boquerones en vinagre, lomo ibérico, lacón a la gallega y una interesante sección de conservas.

Horario

Lunes
x

Martes a Domingo
11-24h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



918 26 22 36 *

C/ del Gral. Álvarez de Castro, 8



Where every bite is a pleasure

After so many years they celebrate the daily trust of their customers and team, who have accompanied them for a lifetime. This is based on a traditional cuisine, on the authenticity of the culinary practices and and in the warm, at-home service. El Mesón is a home for clientele, staff, suppliers and friends. They have remained faithful to their essence over the years, adapting to the needs of their customers without losing their authentic DNA.

Opening Hours

Monday
x

Tuesday to Sunday
11-24h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6 | **MANOLO 1934 BAR-RESTAURANTE**

689 29 47 49 - 676 10 22 01

C/ de la Princesa, 83

**Horario**Lunes a Viernes
07-23.30h.Sábado a Domingo
08.30-23.30h.

La familia por bandera

Fundado en 1934 por Manuel Rodríguez Queizán, empezó en una taberna en la calle Embajadores y se trasladó a su ubicación actual en la calle de la Princesa en 1942. Después del fallecimiento de Manuel en 1968, su hijo Enrique dirigió el restaurante durante dos décadas de éxito en el barrio de Argüelles. Desde 1982, José Ramón, hijo de Enrique, estuvo al mando hasta el 2022. Actualmente, la cuarta generación con Manuel Rodríguez, asumió la gestión del restaurante, que cuenta con 90 años de historia.

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE**Opening Hours**Monday to Friday
07-23.30h.Saturday to Sunday
08.30-23.30h.

Family at the forefront

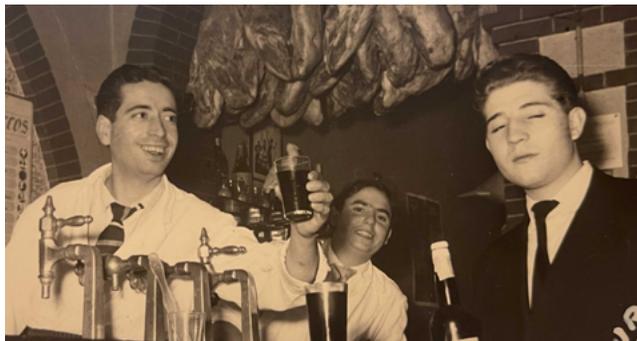
Founded in 1934 by Manuel Rodríguez Queizán, it started out as a tavern in Calle Embajadores and moved to its current location in Calle de la Princesa in 1942. After Manuel's death in 1968, his son Enrique ran the restaurant successfully for two decades in the Argüelles neighbourhood. Since 1982, José Ramón, Enrique's son, was at the helm until 2022. Currently, the fourth generation includes Manuel Rodríguez, has taken over the management of the restaurant, which has 90 years of history.

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

7 | RESTAURANTE LOS ARCOS DE PONZANO

914 41 12 75 - 914 42 58 84

C/ de Ponzano, 16



Un legado de sabor en torno al asado

Los Arcos de Ponzano, fundado en 1952 es uno de los restaurantes más antiguos y concurridos de la calle Ponzano. El cochinillo y el cordero, al estilo Segoviano, son sus platos estrella. En la barra, es obligado pedir una ración de torreznos segovianos, morcilla de Burgos o croquetas. #ElClásicodePonzano



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Todos los días
08-12h. / 13.30-23.45h.



A legacy of flavour around the roast

Los Arcos de Ponzano, founded in 1952, is one of the oldest and busiest restaurants on Ponzano Street. Suckling pig and lamb, Segovian style, are its star dishes. At the bar, a portion of torreznos (bacon) segovianos, morcilla (blood sausage) de Burgos or croquettes is a must. #ElClásicodePonzano

Opening Hours

Every day
08-12h. / 13.30-23.45h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





**OUTSKIRTS
RESTAURANTS**



**RESTAURANTES
DE LA PERIFERIA**

1 | ALFOLÍ DE LA SAL

918 43 16 53

C/ de la Estrella 7,
Torrelaguna

Un festín del siglo XIV en la actualidad

En la Villa histórica de Torrelaguna, en las inmediaciones de la Sierra, y próximo a la Iglesia Parroquial de Santa María Magdalena se localiza un restaurante edificado sobre un antiguo edificio rehabilitado que era el antiguo Alfolí de la Sal en Torrelaguna, construido durante el siglo XIV. Ofrece menús de lunes a viernes y una variada oferta de opciones gastronómicas, entre las que destacan los asados.

Horario

Lunes
x

Martes y Miércoles
10-17h.

Jueves y Viernes
10-17h. / 20-23h.

Sábado
10-17h. / 20-24h.

Domingo
10-17h.



A 14th century feast in the present day

In the historic town of Torrelaguna, in the vicinity of the Sierra, and close to the Parish Church of Santa María Magdalena (Saint Mary Magdalene), there is a restaurant built in an old renovated building that was the old Alfolí de la Sal in Torrelaguna, built during the 14th century. It offers menus from Monday to Friday and a wide range of gastronomic options, including roasts.

Opening Hours

Monday
x

Tuesday & Wednesday
10-17h.

Thursday & Friday
10-17h. / 20-23h.

Saturday
10-17h. / 20-24h.

Sunday
10-17h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2 | FÉLIX EL SEGOVIANO

918 56 00 02

P.º de los Españoles, 9,
Navacerrada

Especializado en gambas rojas y asados

En su cálido comedor, adornado con paredes cubiertas de cuadros, la exquisitez se encuentra en cada detalle. Especializados en gambas de Huelva, ofrecen una experiencia gastronómica única en la que resalta la frescura y calidad de sus productos marinos. Además la excelencia de sus carnes rojas y asados, llevan la diversidad de sabores a la mesa en un entorno acogedor y lleno de encanto.

Horario

Lunes y Martes
10-20h.

Miércoles
x

Jueves
10-20h.

Viernes y Sábado
10-23.55h.

Domingo
10-21h.



Specialized in red prawns and roasts

In its welcoming dining room, decorated with picture-covered walls, exquisiteness is found in every detail. Specialising in prawns from Huelva, they offer a unique gastronomic experience in which the freshness and quality of their seafood stands out. In addition, the excellence of their red meats and roasts, bring the diversity of flavours to the table in a cosy and charming environment.

Opening Hours

Monday & Tuesday
10-20h.

Wednesday
x

Thursday
10-20h.

Friday & Saturday
10-23.55h.

Sunday
10-21h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3 | MESÓN MAITO RESTAURANTE

918 44 35 67

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



De fogón familiar a parada obligada

Han pasado más de 80 años desde que los abuelos del actual propietario, Mariano Lorente Álvaro, más conocido como Maito, fundaran el Asador Maito; lugar frecuentado en sus inicios por los lugareños y trabajadores de las vías del ferrocarril hasta convertirse, hoy en día, en parada obligada para turistas y visitantes que se acercan hasta la bella localidad de Miraflores de la Sierra.

Horario

Lunes
09.30-16h. / 18.30-23h.

Martes
x

Miércoles a Domingo
09.30-16h. / 18.30-23h.



From a family restaurant to an obligatory stop

More than 80 years have passed since the grandparents of the current owner, Mariano Lorente Álvaro, better known as Maito, founded the Asador Maito; A place frequented in its beginnings by the locals and workers on the railways, it has now become an obligatory stop for tourists and visitors who come to the beautiful town of Miraflores de la Sierra.

Opening Hours

Monday
09.30-16h. / 18.30-23h.

Tuesday
x

Wednesday to Sunday
09.30-16h. / 18.30-23h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4 | RESTAURANTE ALASKA

918 90 43 65

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

Un oasis gastronómico a 50 km. de Madrid

Ubicados a los pies de la Sierra de Guadarrama, a tan solo 50 kilómetros de Madrid y rodeados por un entorno único, brindan a sus comensales la posibilidad de descansar del ajetreo de la ciudad. Bajo la sombra natural de los castaños de indias, su equipo se encarga de hacer disfrutar a sus clientes de una buena cocina que hará las delicias de su paladar.

Horario

Lunes
x

Martes a Domingo
08.30-24h.



A gastronomic oasis, just 50 km. away from Madrid

Located at the foot of the Sierra de Guadarrama, just 50 kilometres from Madrid and surrounded by a unique environment, they offer their diners, the chance to rest from the hustle and bustle of the city. Under the natural shade of the horse chestnut trees while their team is in charge of making their clients enjoy a good cuisine that will be sure to delight your palate.

Opening Hours

Monday
x

Tuesday to Sunday
08.30-24h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5 | RESTAURANTE YUSTA DESDE 1972

918 58 91 30

Av. de Pablo Iglesias, 12,
Colmenarejo

Un refugio de hospitalidad y gastronomía

Desde 1972, este establecimiento ha sido un refugio acogedor y familiar, cuidadosamente diseñado para que cada cliente se sienta como en casa. La atmósfera cálida y acogedora se logra gracias a una decoración rústica que combina muebles de madera con detalles en color piedra. Ofrecen una experiencia gastronómica de la más alta calidad, con platos preparados con ingredientes frescos y locales, que capturan la esencia de la región. Cada rincón cuenta una historia de hospitalidad y dedicación a la excelencia culinaria, creando memorias inolvidables para todos aquellos que les visitan.

Horario

Lunes
x

Martes a Domingo
12-24h.



A haven of Hospitality and Gastronomy

Since 1972, this establishment has been a cosy and familiar haven, carefully designed to make every guest feel at home. The warm and welcoming setting is achieved thanks to a rustic setting that combines wooden furniture with stone-coloured details. They offer a gastronomic experience of the utmost quality, with dishes prepared with fresh, local ingredients, capturing the essence of the region. Every corner tells a story of their hospitality and dedication to culinary excellence, and creates unforgettable memories for all who visit.

Opening Hours

Monday
x

Tuesday to Sunday
12-24h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1 | CAFÉ DE LA IBERIA

918 94 08 47 *

Pza. Mayor, 17,
Chinchón

Viaje gastronómico en el tiempo en la Plaza de Chinchón

Situado en un enclave privilegiado dentro del magnífico Chinchón, enclavado en la plaza principal del pueblo. Con unas vistas privilegiadas de la misma, el restaurante Café de la Iberia ocupa un edificio emblemático del Siglo XVIII. Repartido entre varios salones de exquisita decoración tradicional y cómodos espacios, el restaurante se divide en varios ambientes bien diferenciados en los que podrán deleitarse con su comida tradicional y su historia.

Horario

Todos los días
12-16.30h. / 20-23h.



A gastronomic journey through time in the Chinchón Square.

Located in a privileged enclave in the magnificent Chinchón, right in the main square of the town. With privileged views of the square, the Café de la Iberia restaurant occupies an emblematic 18th century building. The restaurant is divided into several rooms with exquisite traditional decor and spacious and cosy areas, where you can enjoy its traditional food and its history.

Opening Hours

Every day
12-16.30h. / 20-23h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2 | CASA PEPE - DOSHERMA

918 94 35 70

Pza. Mayor, 20,
Colmenar de Oreja



Afamosos caldos en torno a la mesa familiar

Con una sólida trayectoria desde su fundación en 1945, esta empresa familiar se enorgullece de ofrecer platos arraigados en la cocina tradicional del municipio, destacando la autenticidad de los productos autóctonos. Su renombrada propuesta culinaria se complementa a la perfección con sus afamosos caldos, creando una experiencia gastronómica que celebra la riqueza de la tradición y los sabores locales.

Horario

Lunes a Miércoles
08-11h. / 13-16h. / 20-23h.

Jueves
x

Viernes a Domingo
08-11h. / 13-16h. / 20-23h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Famous broths around the family dinner table

With a solid track record since its beginning in 1945, this family business prides itself on offering dishes rooted in the traditional cuisine of the municipality, highlighting the authenticity of its local products. Its distinguished culinary offerings are perfectly complemented by its renowned wines, creating a gastronomic experience that celebrates the richness of tradition and local flavours.

Opening Hours

Monday to Wednesday
08-11h. / 13-16h. / 20-23h.

Thursday
x

Friday to Sunday
08-11h. / 13-16h. / 20-23h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3 | LAS CUADRAS DE ROCINANTE

918 80 08 88

C/ Carmen Calzado, 1,
Alcalá de Henares

Delicias caseras en el mesón del siglo de oro

Fundado a comienzos de los años 70 se ambienta en los mesones del siglo de oro manteniendo esa esencia y decoración castiza. Especialistas en raciones caseras de calidad y platos tradicionales. Menú del día con pucheros (lentejas estofadas, fabes con sus avíos, cocido madrileño a los tres vuelcos...) Entre sus platos destacan: Carrillada ibérica al vino tinto, oreja a la plancha, callos a la madrileña, pisto manchego con huevo de corral, migas ilustradas con huevo de granja y croquetas de carne de cocido.

Horario

Lunes y Martes
11-17h. / 20-23h.

Miércoles
x

Jueves
11-17h. / 20-23h.

Viernes a Domingo
11-24h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Homemade delights at the golden age inn

Homemade delicacies in a Golden Century inn. Founded at the beginning of the 70's, it has the ambience of the Golden Century inns, maintaining the essence and traditional decor. Specialists in quality homemade servings and traditional dishes. The menu of the day with stews (stewed lentils, fabes (beans) con sus avíos, Madrilenian stew los tres vuelcos (the three overturns...)). Among its dishes, the following stand out: Iberian pork cheek in red wine, grilled ear, Madrid-style tripe, Manchego ratatouille with free-range eggs, migas (breadcrumbs) with farm eggs and stewed meat croquettes.

Opening Hours

Monday & Tuesday
11-17h. / 20-23h.

Wednesday
x

Thursday
11-17h. / 20-23h.

Friday to Sunday
11-24h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4 | MESÓN CUEVAS DEL VINO

918 94 02 06

C/ de Benito Hortelano, 13,
Chinchón

Donde la historia y la gastronomía se encuentran

El Restaurante-Museo Mesón Cuevas del Vino está ubicado en una antigua casa de labranza de finales del siglo XVIII, cuya actividad era la elaboración de vino y aceite. En ella se pueden visitar: bodega, molino, cuevas, etc., así como el horno de leña más grande de España. Destaca por su cocina tradicional española, con la que ha alcanzado premios nacionales e internacionales. Ha sido declarado de interés turístico y protegido por el Patrimonio Histórico Artístico de la Comunidad de Madrid.

Horario

Lunes
12-17h.

Martes
x

Miércoles y Jueves
12.-17h.

Viernes y Sábado
12-17h. / 20-24h.

Domingo
12-17h.



Where the history and the gastronomy meet

The Restaurant-Museum Mesón Cuevas del Vino is located in a former farmhouse from the late 18th century, whose main activities were wine and olive oil production. Visitors can explore the cellar, mill, caves, and more, including the largest wood-fired oven in Spain. It stands out for its traditional Spanish cuisine, earning national and international awards. Declared of tourist interest, it is protected by the Artistic Historical Heritage of the Community of Madrid.

Opening Hours

Monday
12-17h.

Tuesday
x

Wednesday & Thursday
12-17h.

Friday & Saturday
12-17h. / 20-24h.

Sunday
12-17h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5 | MESÓN DE LA VIRREINA

918 94 00 15

Pza. Mayor, 28,
Chinchón

De los ancestros el paladar

Ubicado en una casa con más de 300 años de historia, fue posada, estanco, carnicería y, desde hace 50 años, mesón. Nombrado en honor a Doña Francisca Enriquez de Ribera, segunda esposa del cuarto Conde de Chinchón y Virreina del Perú. Durante su estancia en Perú, contrajo una enfermedad, y una india que la atendía reveló el poder curativo de la quinina. En agradecimiento, la Virreina trajo a la india a España e introdujo los polvos de quinina en el país. Es a esta emblemática mujer a quien el restaurante debe su nombre.

Horario

Todos los días
10.30-12h. / 13.30-16h. / 20-23h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

From the ancestors to the
palate

Located in a house with more than 300 years of history, it has been an inn, tobacconist's, butcher's and, for the last 50 years, an inn. Named after Doña Francisca Enriquez de Ribera, second wife of the fourth Count of Chinchón and Viceroy of Peru. During her stay in Peru, she fell ill and an indigenous woman who treated her revealed the curative power of quinine.

In gratitude, the Viceroy brought the woman to Spain where she introduced quinine powder to the country. The restaurant owes its name to this emblematic woman.

Opening Hours

Every day
10.30-12h. / 13.30-16h. / 20-23h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6 | RESTAURANTE CASA DE PÍAS

916 96 47 57

C/ Escuelas Pías, 4,
Getafe

Una experiencia con encanto en pleno Getafe

Casa de Pías es una antigua casa del siglo XX que combina el encanto de sus muros de piedra con un interior moderno. Ofrecen un ambiente cálido y exclusivo para disfrutar de la buena mesa, con una bodega centenaria que cuenta con más de 300 vinos. Disponen de terraza, bodega para cócteles, y dos espacios independientes para treinta y veinte personas, garantizando intimidad y comodidad. Así como de dos salas privadas para dieciocho y ocho personas, ideales para reuniones y eventos exclusivos.

Horario

Lunes y Martes
13-16h.

Miércoles a Sábado
13-16h. / 20-23h.

Domingo
13-16h.



A charming experience in the heart of Getafe

Casa de Pías, located in the center of Getafe, is a historic 20th-century house that harmoniously blends the charm of its stone walls with a modern interior. We provide a warm and exclusive environment for indulging in fine dining. Our century-old wine cellar boasts an extensive selection of over 300 wines.

With a terrace, a cocktail cellar, and two separate spaces accommodating thirty and twenty people respectively, we ensure privacy and comfort. Additionally, we offer two private rooms for eighteen and eight people, perfect for exclusive meetings and events.

Opening Hours

Monday & Tuesday
13-16h.

Wednesday to Saturday
13-16h. / 20-23h.

Sunday
13-16h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



7 | RESTAURANTE EN ARANJUEZ DE COCINA TRADICIONAL MADRID | CASA PABLO

918 91 14 51

C/ del Almíbar, 42,
Aranjuez

Tradición en el plato: La taberna de Aranjuez

“Somos Aranjuez desde 1941”, proclama la carta del restaurante. Con más de ochenta años de historia, constituye una hazaña innegable mantenerse en pie y ser un referente no solo en Aranjuez, sino también en toda la Comunidad de Madrid. Lo más notable es que nunca ha perdido la esencia original de ser una taberna clásica, con abundantes referencias taurinas en su decoración y un arraigado estilo basado en reconocibles platos tradicionales. Resulta sorprendente que a lo largo de todo ese tiempo se haya mantenido fiel a una línea de cocina que tiene como principal sustento el recetario popular.

Horario

Lunes
13.30-16.30h. / 20.30-23.30h.

Martes
x

Miércoles a Domingo
13.30-16.30h. / 20.30-23.30h.



Tradition in the dish: The Aranjuez's tavern

“We have been Aranjuez since 1941”, proclaims the restaurant's menu. With more than eighty years of history, it is an undeniable feat to remain standing and to be a reference not only in Aranjuez, but also in the whole region of Madrid. What is most remarkable is that it has never lost the original essence of being a classic tavern, with plenty of bullfighting references in its decor and a deep-rooted style based on recognisable traditional dishes. It is surprising that it has remained loyal to a style of cuisine whose staple dishes are based on popular recipes over the years.

Opening Hours

Monday
13.30-16.30h. / 20.30-23.30h.

Tuesday
x

Wednesday to Sunday
13.30-16.30h. / 20.30-23.30h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





DIRECTORY



DIRECTORIO

A-C

Alfoli De La Sal	70
C/ de la Estrella, 7 Torrelaguna 918 43 16 53	
Bar Docamar	24
C/ de Alcalá, 337 Madrid 913 67 83 17 *	
Bar Los Torreznos	26
C/ de Goya, 88 Madrid 914 01 53 36	
Bar Santurce	36
Pza. del Gral. Vara de Rey, 14 Madrid 646 23 83 03	
Bodegas Casas	28
Av. de la Ciudad de Barcelona, 57 Madrid 676 11 91 73	
Café De La Iberia	80
Pza. Mayor, 17 Chinchón 918 94 08 47	
Casa Amadeo Los Caracoles	38
Pza. de Cascorro, 18 Madrid 913 65 94 39	
Casa Camacho	40
C/ de San Andrés, 4 Madrid 915 31 35 98	
Casa Lucio	42
C/ de la Cava Baja, 35 Madrid 913 65 32 52	

C-L

Casa Pepe	54
C/ de Celanova, 19 Madrid 913 78 06 30 - 649 57 38 27	
Casa Pepe – Dosherma	82
Pza. Mayor, 20 Colmenar de Oreja 918 94 35 70	
Casa Ricardo	56
C/ de Fernando el Católico, 31 Madrid 914 47 61 19	
Casa Sotero	58
C/ de José Castán Tobeñas, 1 Madrid 915 70 64 81	
Corral De La Moreria	44
C/ de la Moreria, 17 Madrid 913 65 11 37	
El Mesón De Fuencarral	60
Ctra. de Colmenar Viejo (M607) Km. 14, 500, salida 15 Madrid 917 34 10 19 - 917 34 77 54	
Félix El Segoviano	72
P.º de los Españoles, 9 Navacerrada 918 56 00 02	
Jurucha Madrid	30
C/ de Ayala, 19 Madrid 915 75 00 98 *	
La Castela	32
C/ del Dr. Castelo, 22 Madrid 915 74 00 15	

L-R

- La Copita Asturiana** 46
C/ de Tabernillas, 13 | Madrid | 913 65 10 63
- La Mina** 62
C/ del Gral. Alvarez de Castro, 8 | Madrid | 918 26 22 76 *
- Las Cuadras De Rocinante** 84
C/ Carmen Calzado, 1 | Alcalá de Henares | 918 80 08 88
- Manolo 1934 Bar-Restaurante** 64
C/ de la Princesa, 83 | Madrid | 689 29 47 49 - 676 10 22 01
- Mesón Cuevas Del Vino** 86
C/ de Benito Hortelano, 13 | Chinchón | 918 94 02 06
- Mesón De La Virreina** 88
Pza. Mayor, 28 | Chinchón | 918 94 00 15
- Mesón Maito Restaurante** 74
P.º de los Álamos, 5 | Miraflores de la Sierra | 918 44 35 67
- Restaurante Alaska** 76
Pza. San Lorenzo, 4 | San Lorenzo de El Escorial | 918 90 43 65
- Restaurante Casa De Pías** 90
C/ Escuelas Pías, 4 | Getafe | 916 96 47 57

R-Z

- Restaurante El Bierzo** 48
C/ de Barbieri, 16 | Madrid | 915 31 91 10
- Restaurante En Aranjuez De Cocina Tradicional Madrid | Casa Pablo** 92
C/ del Almíbar, 42 | Aranjuez | 918 91 14 51
- Restaurante La Castafiore** 50
C/ Marqués de Monasterio, 5 | Madrid | 913 19 42 21
- Restaurante La Mi Venta** 52
Pza. de la Marina Española, 7 | Madrid | 915 59 50 91
- Restaurante Los Arcos de Ponzano** 66
C/ de Ponzano, 16 | Madrid | 914 41 12 75 - 914 42 58 84
- Restaurante O'Caldiño** 34
C/ de Lagasca, 74 | Madrid | 915 75 70 14
- Restaurante Yusta Desde 1972** 78
Av. de Pablo Iglesias, 12 | Colmenarejo | 918 58 91 30



Diseño, maquetación y producción a cargo de Vertical Marketing | 913 99 15 15
Traducción a cargo de Annabel A. - Club Ivy -

