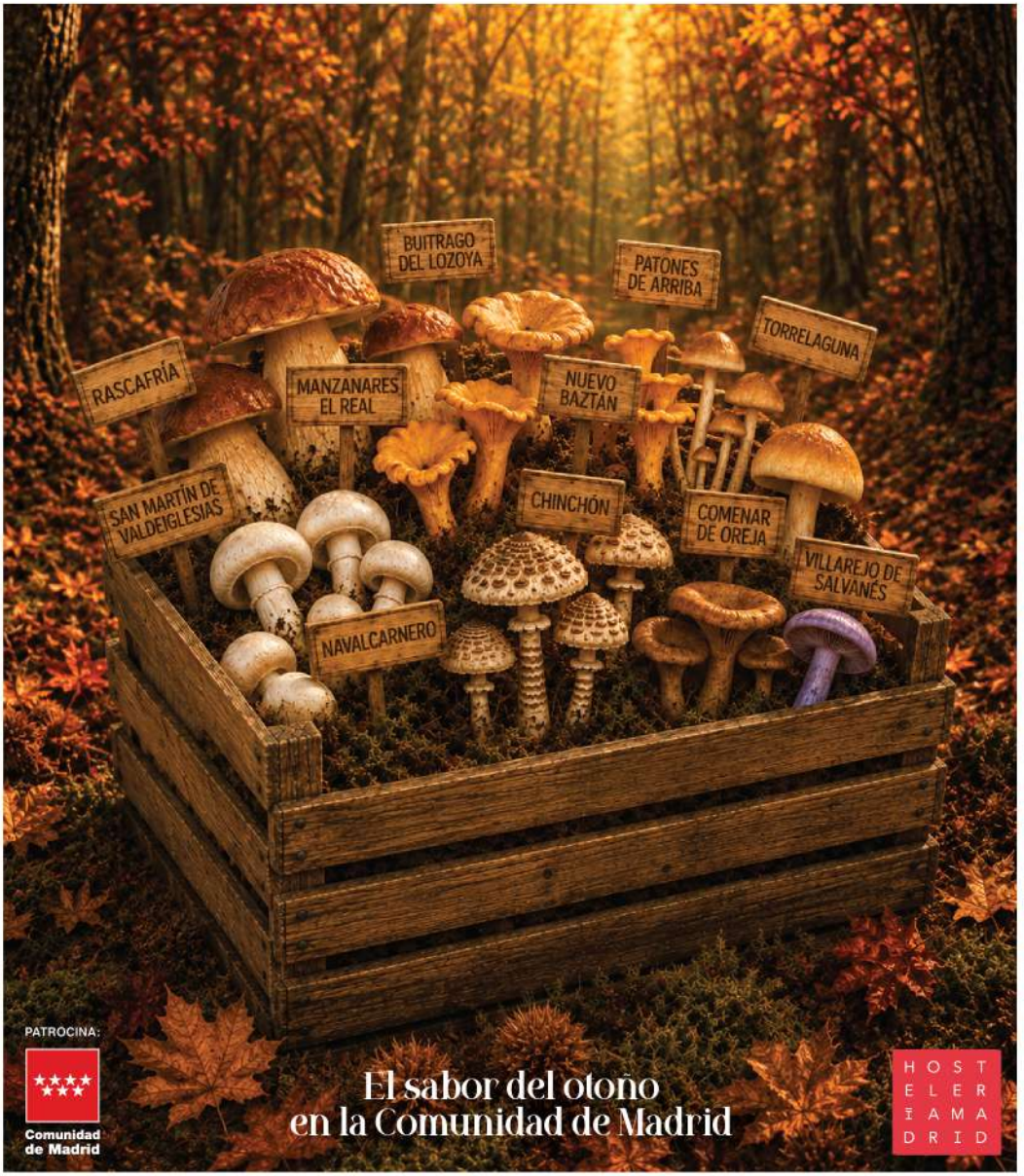
VILLAS SILVESTRES

2026



El sabor del otoño
en la Comunidad de Madrid

PATROCINA:

Comunidad de Madrid

HOSTELERÍA MADRID

José Antonio Aparicio

Presidente de Hostelería Madrid
President of Hostelería Madrid



Desde la Asociación Hostelería Madrid en colaboración con la Dirección General de Turismo y Hostelería de la Comunidad de Madrid presentamos con orgullo el proyecto de promoción gastronómica y turística "Villas Silvestres", una guía que nace con la vocación de poner en valor el patrimonio natural, gastronómico y auténtico de las Villas de Madrid durante el otoño.

La Comunidad de Madrid es un destino gastronómico muy apreciado dentro y fuera de nuestras fronteras gracias a la autenticidad y calidad de su oferta. Madrid es vanguardia y ritmo cosmopolita, pero también el sosiego de sus Villas, la riqueza de sus entornos naturales y el saber hacer de los hosteleros.

En esta primera edición de "Villas Silvestres" reunimos 35 establecimientos, 15 recetas y 22 rutas de senderismo en las 11 Villas de Madrid, con los platos de setas y caza como grandes protagonistas dando forma a menús estacionales de entre 30€ y 40€. Propuestas de temporada que conectan al viajero con el territorio y su naturaleza. Una apuesta firme por la desestacionalización, la descentralización, el turismo sostenible y el comercio local; una forma de viajar que valora la calma, el sabor y la hospitalidad.

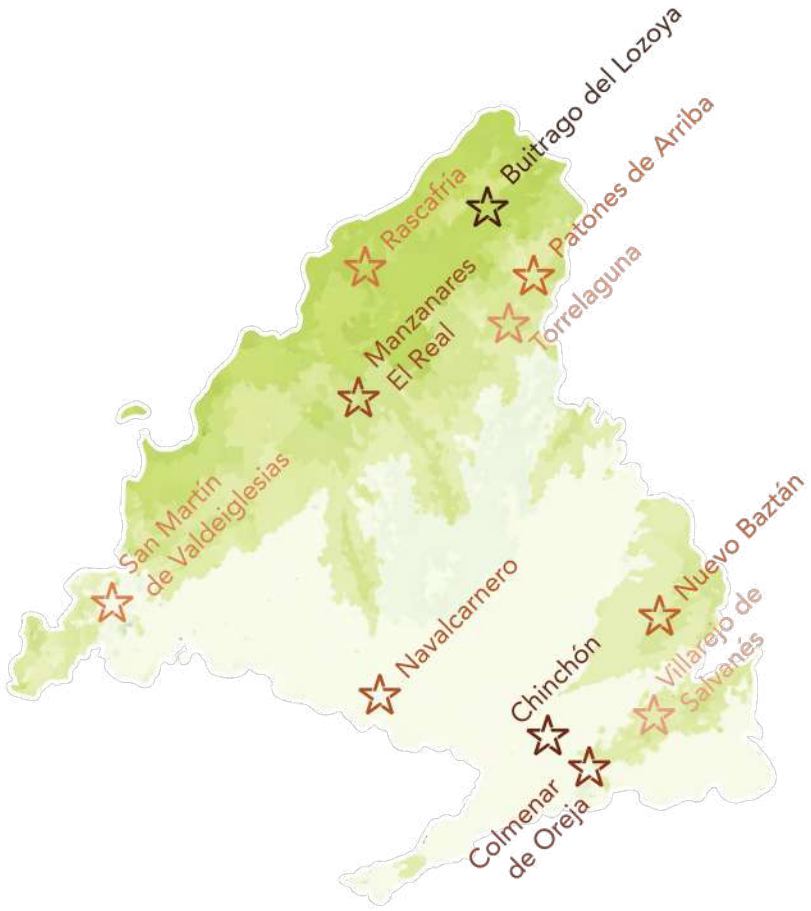
Gracias por acompañarnos este otoño en este viaje por los caminos y sabores que nos definen.

Hostelería Madrid, in collaboration with the Dirección General de Turismo y Hostelería of the Comunidad de Madrid, proudly presents "Villas Silvestres", a gastronomic and tourism promotion project designed to showcase the natural, culinary and authentic heritage of Madrid's historic villas during the autumn season.

Comunidad de Madrid is a highly regarded gastronomic destination, both nationally and internationally, thanks to the authenticity and quality of its culinary offerings. Madrid is a city of innovation and cosmopolitan energy, but it is also a place of tranquillity, found in its historic villas, the richness of its natural landscapes and the expertise of its hospitality professionals.

In this first edition of "Villas Silvestres", we bring together 35 establishments, 15 recipes and 22 hiking trails across Madrid's 11 historic villas, with mushroom and game dishes taking centre stage in seasonal menus priced between €30 and €40. These seasonal experiences connect visitors with the region and its natural surroundings. This initiative represents a firm commitment to reducing seasonality, encouraging tourism beyond the capital, promoting sustainable travel and supporting local businesses. It celebrates a way of travelling that embraces tranquillity, flavour and hospitality.

Thank you for joining us this autumn on a journey through the landscapes and flavours that define us.



Índice

Index

Las 11 Villas de la Comunidad de Madrid 005
The 11 Villas of the Comunidad de Madrid

Menús Otoñales en las Villas 051
Autumn Menus at the Villas

- Menús otoñales en Buitrago del Lozoya 053
  Autumn menus in Buitrago del Lozoya
- Menús otoñales en Chinchón 056
  Autumn menus in Chinchón
- Menús otoñales en Colmenar de Oreja 062
  Autumn menus in Colmenar de Oreja
- Menús otoñales en Manzanares El Real 064
  Autumn menus in Manzanares El Real
- Menús otoñales en Navalcarnero 067
  Autumn menus in Navalcarnero
- Menús otoñales en Nuevo Baztán 069
  Autumn menus in Nuevo Baztán
- Menús otoñales en Patones de Arriba 072
  Autumn menus in Patones de Arriba
- Menús otoñales en Rascafría 075
  Autumn menus in Rascafría
- Menús otoñales en San Martín de Valdeiglesias 079
  Autumn menus in San Martín de Valdeiglesias
- Menús otoñales en Torrelaguna 084
  Autumn menus in Torrelaguna
- Menús otoñales en Villarejo de Salvanés 085
  Autumn menus in Villarejo de Salvanés

Recetario de Setas y Caza 089
Wild Mushroom and Game Recipe Book

Catálogo de Setas y Caza de la Comunidad de Madrid 151
Catalogue of Wild Mushrooms and Game of Comunidad de Madrid

Directorio de Platos Otoñales 161
Autumn Dishes Directory


THE
11 VILLAS
OF THE
COMUNIDAD
DE MADRID
LAS
11 VILLAS
DE LA
COMUNIDAD
DE MADRID



Buitrago del Lozoya

En el Valle Medio del Lozoya, sobre un promontorio rodeado por el río, esta villa conserva uno de los conjuntos medievales más singulares de la Comunidad de Madrid. Su posición estratégica, al pie del Puerto de Somosierra, marcó durante siglos su carácter defensivo y su papel como enclave de paso entre las mesetas castellanas a través del Sistema Central. Las primeras referencias documentales fiables aparecen en torno a la repoblación castellana posterior a la conquista de Toledo, aunque la tradición sitúa sus orígenes en tiempos anteriores.

Su casco histórico, compuesto por la villa y sus dos arrabales, San Juan y el Andarrío, mantiene íntegro su recinto amurallado, de unos 945 metros, considerado el mejor conservado de la región. En su interior destacan el Alcázar, la Torre del Reloj y la Iglesia de Santa María del Castillo. La huella de los Mendoza, el antiguo señorío y las transformaciones de los siglos XIX y XX completan una historia ligada al poder, la frontera y el paisaje. Hoy, patrimonio, cultura y entorno natural conviven en un municipio marcado por el río, la memoria medieval y la vida de la Sierra Norte.

In the Valle Medio del Lozoya, on a promontory surrounded by the river, this villa preserves one of the most distinctive medieval architectural ensembles in the Comunidad de Madrid. Its strategic location, at the foot of the Somosierra Mountain Pass, shaped its defensive character for centuries, as well as its role as a key transit point between the Castilian plateaus through the Central System Mountain Range. The first reliable documentary references appear around the Castilian Repopulation after the conquest of Toledo, although tradition places its origins in earlier times.

Its historic centre, comprising the villa itself and its two outlying districts, San Juan and El Andarrío, retains its entire 945-metre-long fortified wall, considered the best-preserved in the region. Inside, the Alcázar, the Torre del Reloj and the Church of Santa María del Castillo stand out. The imprint of the Mendoza family, the old lordship and the transformations of the 19th and 20th centuries complete a history linked to power, the border and the landscape. Today, heritage, culture and natural environment coexist in a municipality marked by the river, medieval memory and the life of the Sierra Norte.

Coche Car	**Toma la A-1 desde Madrid** Take the A-1 from Madrid **Conduce aproximadamente 62 km** Drive approximately 62 km **Sal por la salida 74** Take exit 74 **Sigue señales hacia Buitrago del Lozoya** Follow signs to Buitrago del Lozoya	A-1 62 KM 74
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 191 en el intercambiador de Plaza de Castilla** Take bus 191 at the Plaza de Castilla interchange	

Senderismo en la Villa



Ruta Fácil **Distancia: 5,7km** (1h 45min) **Desnivel: 60m**

El Mirador del Pinarcillo da inicio a este paseo por el entorno natural de Buitrago, que se adentra en la senda y el Pinar de Gariñas. El camino desciende después hasta la ribera del Lozoya, junto al Embalse de Puentes Viejas, antes de regresar al casco urbano.

This walk starts at the Mirador del Pinarcillo and follows the trail through the Pinar de Gariñas. It then descends to the banks of the Lozoya, beside the Embalse de Puentes Viejas, before returning to the town centre.

Ruta digital

Digital route



setas de la zona

Hiking in the Villa



Ruta Fácil **Distancia: 12,1km** (3h) **Desnivel: 281m**

Una amplia cañada conduce desde Buitrago hacia Portachuelo Viejo por una antigua vía pecuaria, entre campos abiertos y el borde del pinar. El último ascenso lleva al Cerro de Cinco Villas, desde donde se contemplan amplias panorámicas del entorno de la Sierra Norte.

A broad drove leads from Buitrago to Portachuelo Viejo along an old cattle track, between open fields and the edge of the pine forest. The last ascent leads to the hill of Cinco Villas, from where you can see wide panoramic views of the surroundings of the Sierra Norte.



fauna de la zona

Ruta digital

Digital route



Chinchón

Entre cerros, callejas irregulares y paisajes de tonos ocres, esta villa conserva una de las imágenes más reconocibles del sureste madrileño. Su casco urbano, declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1974, se organiza en torno a la Plaza Mayor, un espacio castellano porticado de origen medieval, cerrado por edificios de tres plantas y balcones de madera. A lo largo de su historia ha sido lugar de mercado, celebraciones, representaciones y festejos taurinos, manteniendo su papel como centro de la vida local.

El patrimonio monumental se completa con el Castillo de los Condes, la Torre del Reloj, la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, que conserva una obra de Francisco de Goya, y el Teatro Lope de Vega, levantado sobre el antiguo palacio condal. La Casa de la Cadena, el antiguo convento de los Agustinos y varias ermitas recuerdan la importancia histórica de la villa. A este legado se suma una identidad gastronómica ligada a los asados, potajes, carnes de temporada, repostería tradicional, aceite, vino y anís.

Between hills, irregular alleys and landscapes of ochre tones, this villa preserves one of the most recognisable images of the southeast of Madrid. Its urban centre, declared a Historic-Artistic Site in 1974, is organised around the Plaza Mayor, a Castilian arcaded space of medieval origin, enclosed by three-storey buildings and wooden balconies. Throughout its history it has been a place of market, celebrations, performances and bullfighting, maintaining its role as the centre of local life.

The monumental heritage is completed with the Condes de Chinchón Castle, the Torre del Reloj, the Church of Nuestra Señora de la Asunción, which preserves a work by Francisco de Goya, and the Lope de Vega Theatre, built on the site of the old palace of the count. The Casa de la Cadena, the old convent of the Augustinians and several hermitages remind us of the historical importance of the villa. This heritage is complemented by a distinctive gastronomic tradition centred on roast dishes, hearty stews, seasonal meats, traditional pastries, olive oil, wine and aniseed liqueur.

Coche Car	**Toma la A-3 desde Madrid** Take the A-3 from Madrid **Conduce aproximadamente 35 km** Drive approximately 35 km **Sal por la salida 41 hacia la M-317** Take exit 41 towards the M-317 **Sigue señales hacia Chinchón** Follow signs to Chinchón
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 337 en la estación Pavones** Take bus 337 at the Pavones station

A-3

35 KM

41

Senderismo en la Villa



Ruta Fácil **Distancia: 4,06km** (1h 15min) **Desnivel: 64m**

El Lavadero, la Plaza Mayor y la Casa de la Cadena dan inicio a un recorrido que pronto se abre al paisaje. La Cruz del Portugués, Valquejigoso y varios puntos de observación conducen hacia los miradores, antes de regresar junto al Castillo de los Condes.

The Lavadero, the Plaza Mayor and the Casa de la Cadena begin a route that soon opens up to the landscape. The Cruz del Portugués, Valquejigoso and several observation points lead towards the viewpoints, before returning next to the Condes de Chinchón Castle.

Ruta digital

Digital route

Champiñón silvestre

Seta de cardo

setas de la zona

Hiking in the Villa



Ruta Fácil **Distancia: 11,3km** (2h 40min) **Desnivel: 81m**

Huellas de la Guerra Civil, antiguas cuevas y majadas acompañan el camino hacia la Laguna de San Juan, refugio de fauna y paisaje. La ruta continúa después por los puentes de San Galindo y Valdelaspozas hasta alcanzar el Castillo de Casasola y sus campos abiertos.

Traces of the Civil War, old caves and sheepfolds accompany the road to the Laguna de San Juan, a refuge for fauna and landscape. The route then continues over the bridges of San Galindo and Valdelaspozas until you reach the Casasola Castle and its open fields.

Ruta digital

Digital route

Conejo

Faisán

Jabalí

Liebre

Perdiz

fauna de la zona



Colmenar de Oreja

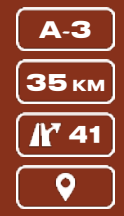
Reconocida como Bien de Interés Cultural en la categoría de Conjunto Histórico, esta villa conserva un patrimonio marcado por la piedra, la arquitectura popular y los oficios tradicionales. Su casco urbano reúne casas de labor de los siglos XVII, XVIII y XIX, cuevas, bodegas, almazaras, hornos de tinajas y antiguas construcciones industriales que recuerdan la importancia de la agricultura, la caliza y la producción artesanal.

La Plaza Mayor, considerada uno de sus espacios más representativos, responde al modelo de plaza castellana porticada, con soportales de piedra, balcones de madera y edificios de dos plantas, algunos vinculados hoy a la actividad hostelera. La piedra procedente de sus canteras, presente en columnas, pilares y fachadas, forma parte esencial de su identidad monumental. Sus orígenes se relacionan con la antigua Aurelia, el Castillo de Oreja y la repoblación posterior a la conquista de 1139. Situada junto a la Vega del Tajo, mantiene una tradición gastronómica ligada al vino, el aceite, los quesos artesanos y los productos de temporada.

Recognised as an Asset of Cultural Interest in the category of Historic Site, this villa preserves a heritage shaped by stone, traditional architecture and age-old crafts. Its town centre brings together farmhouses from the 17th, 18th and 19th centuries, caves, wineries, oil mills, pottery kilns and old industrial buildings that remind us of the importance of agriculture, limestone and artisanal production.

The Plaza Mayor, considered one of its most representative spaces, responds to the model of a porticoed Castilian square, with stone arcades, wooden balconies and two-storey buildings, some of which now house hospitality establishments. The stone from its quarries, present in columns, pillars and facades, is an essential part of its monumental identity. Its origins are related to the ancient Aurelia, the Oreja Castle and the Repopulation after the conquest of 1139. Located next to the Vega del Tajo, it maintains a gastronomic tradition linked to wine, oil, artisan cheeses and seasonal products.

Coche Car	**Toma la A-3 desde Madrid** Take the A-3 from Madrid **Conduce aproximadamente 35 km** Drive approximately 35 km **Sal por la salida 41 hacia la M-317** Take exit 41 towards the M-317 **Sigue señales hacia Colmenar de Oreja** Follow signs to Colmenar de Oreja
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 337 en la estación Pavones** Take bus 337 at the Pavones station



Senderismo en la Villa



Ruta Fácil **Distancia: 2,93km** (32min) **Desnivel: 18m**

El paseo recorre algunos de los rincones más característicos del casco histórico antes de abrirse hacia el entorno de la Ermita del Cristo. Fuentes, piedra y antiguos caminos acompañan la subida hasta la ermita y los miradores, desde donde se contemplan nuevas perspectivas de la villa y su paisaje.

The walk runs through some of the most characteristic corners of the historic centre before opening up to the area around the Cristo Hermitage. Fountains, stone and old paths accompany the ascent to the hermitage and the viewpoints, from where new perspectives of the villa and its landscape can be contemplated.

Ruta digital

Digital route

Champiñón silvestre

Seta de cardo

Seta de chopo

setas de la zona

Hiking in the villa



Ruta Moderada **Distancia: 17,04km** (5h 15min) **Desnivel: 411m**

El Barranco de Valdepinar da inicio a un recorrido que gana altura entre pinares, laderas de esparto y caminos escarpados. La Cueva de la Sal aparece en uno de sus tramos más agrestes, antes del regreso por el Alto de Mingovela, desde donde se contemplan amplias vistas de Colmenar.

The Barranco de Valdepinar begins a route that gains height between pine forests, esparto slopes and steep paths. The Cueva de la Sal lies along one of the route's wildest stretches, before the return journey via Alto de Mingovela, which offers sweeping views of Colmenar.

Ciervo

Codorniz

Conejo

Faisán

Gamo

Jabalí

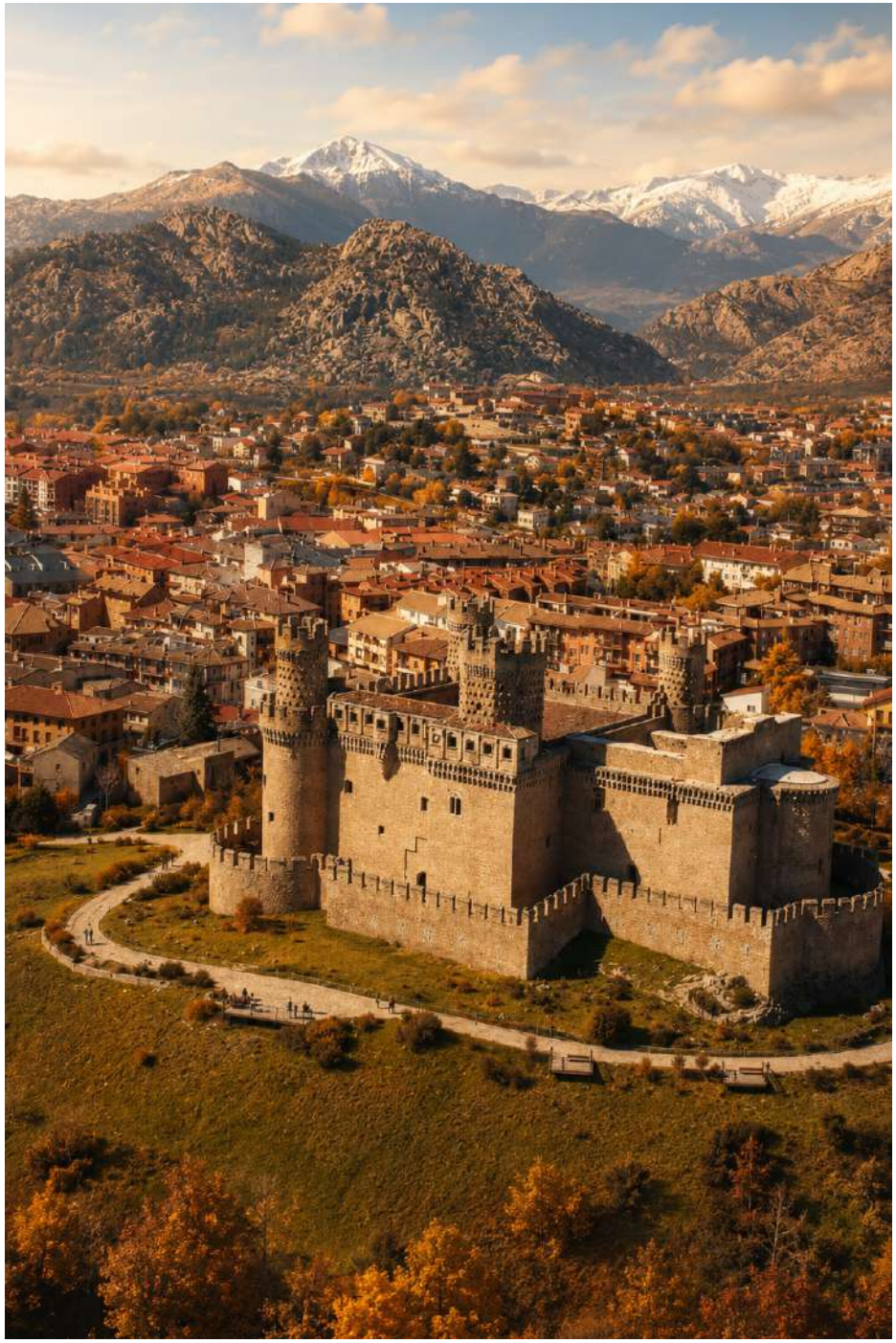
Liebre

Perdiz

fauna de la zona

Ruta digital

Digital route



Manzanares El Real

Al pie de La Pedriza y atravesada por el río que desciende desde la Sierra de Guadarrama, esta villa reúne uno de los paisajes históricos y naturales más reconocibles de la Comunidad de Madrid. Su origen se remonta a antiguos asentamientos vinculados al aprovechamiento de pastos, bosques, recursos minerales y formaciones rocosas, con testimonios como las pinturas rupestres del Abrigo de Los Aljibes.

Durante la Edad Media formó parte del Real de Manzanares, territorio estratégico disputado por Segovia y Madrid hasta su incorporación a la Corona. La llegada de los Mendoza marcó una etapa de esplendor, visible en el Castillo Viejo y, sobre todo, en el Castillo Nuevo, fortaleza-palacio del siglo XV que combina elementos defensivos y residenciales. A este legado se suman la Iglesia de Nuestra Señora de las Nieves, la Plaza y antiguas casas consistoriales. El Embalse de Santillana y el paisaje granítico de La Pedriza completan un entorno donde patrimonio, naturaleza y memoria serrana conviven de forma inseparable.

Nestled at the foot of La Pedriza and crossed by a river flowing down from the Sierra de Guadarrama, this villa brings together some of the most distinctive historical and natural landscapes in the Comunidad de Madrid. Its origins date back to ancient settlements associated with the use of pastureland, forests, mineral resources and rock formations, with evidence of human activity including the prehistoric rock paintings at the Abrigo de Los Aljibes.

During the Middle Ages it was part of the Real de Manzanares, a strategic territory disputed by Segovia and Madrid until its incorporation into the Crown. The arrival of the Mendozas marked a period of splendour, visible in the Castillo Viejo and, above all, in the Castillo Nuevo, a 15th-century fortress-palace that combines defensive and residential elements. This heritage is further enriched by the Church of Nuestra Señora de las Nieves, the Plaza and the former town hall buildings. The Embalse de Santillana and the granite landscape of La Pedriza complete an environment where heritage, nature and mountain memory coexist inseparably.

Coche Car	**Toma la M-607 desde Madrid** Take the M-607 from Madrid **Conduce aproximadamente 24 km** Drive approximately 24 km **Sal por la salida 35** Take exit 35 **Sigue señales hacia Manzanares El Real** Follow signs to Manzanares El Real	M-607 24 KM 35
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 724 en el intercambiador de Plaza de Castilla** Take bus 724 at the Plaza de Castilla interchange	

Senderismo en la Villa



Ruta Fácil **Distancia: 9,5km** (3h) **Desnivel: 703m**

El Yelmo es el destino de este recorrido entre formaciones rocosas, miradores y una pequeña chorrera. La senda discurre entre la flora y la fauna propias de La Pedriza hasta alcanzar la parte más alta del gran peñón, un balcón privilegiado sobre la pradera que se extiende a sus pies.

El Yelmo is the highlight of this route, which takes in striking rock formations, scenic viewpoints and a small waterfall. The path runs through the flora and fauna of La Pedriza until it reaches the highest part of the great rock, a privileged balcony over the meadow that extends at its feet.

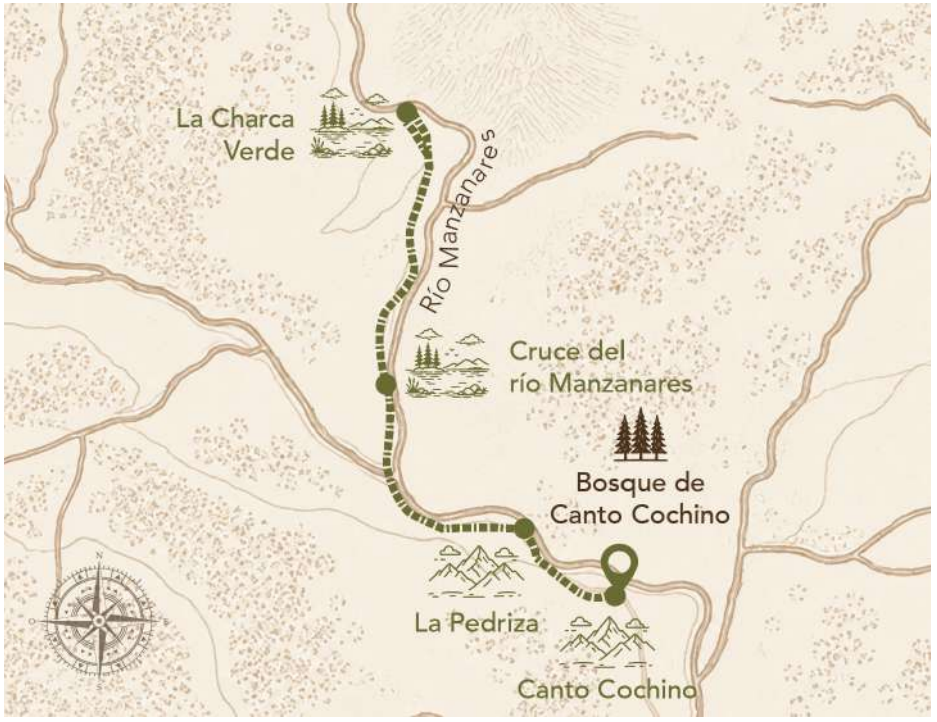
Ruta digital

Digital route

Boletus Níscalo Parasol

setas de la zona

Hiking in the Villa



Ruta Fácil **Distancia: 4,6km** (2h) **Desnivel: 84m**

El rumor del Manzanares acompaña todo el paseo, que discurre entre pinos y grandes bloques de granito, con La Pedriza como telón de fondo. Junto al río, el Bosque de Canto Cochino da paso poco a poco al paisaje sereno de Charca Verde.

The gentle murmur of the Manzanares accompanies the entire walk, which winds through pine trees and vast granite boulders, with La Pedriza as its backdrop. Next to the river, the Forest of Canto Cochino gradually gives way to the serene landscape of Charca Verde.

Becada Cabra montés Ciervo
Conejo Corzo Jabalí
Liebre Perdiz

fauna de la zona

Ruta digital

Digital route



Navalcarnero

Con poco más de cinco siglos de historia, esta villa conserva la huella de una población castellana nacida como cruce de caminos y asentamiento agrícola. Fundada en 1499 por la ciudad de Segovia, creció junto a los ejes que comunicaban el territorio con Madrid, Extremadura y Portugal, hasta consolidar un casco urbano articulado en torno a la Plaza de Segovia, centro histórico de la vida municipal.

Su evolución quedó marcada por la obtención del título de villa en 1627 y, especialmente, por la celebración del enlace entre Felipe IV y Mariana de Austria en 1649, acontecimiento que le otorgó el reconocimiento de Villa Real. La arquitectura tradicional, las casas de labranza, las casas solariegas, la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, las ermitas y la Casa de la Cadena componen un patrimonio ligado a la historia castellana. A este legado se suma una tradición agrícola vinculada al viñedo, con vinos de Garnacha y Malvar, y una gastronomía basada en productos del entorno, garbanzos, cordero y elaboraciones de temporada.

With just over five centuries of history, this villa retains traces of its Castilian origins as a crossroads and agricultural settlement. Founded in 1499 by the city of Segovia, it grew along the axes that connected the territory with Madrid, Extremadura and Portugal, until it consolidated an urban area articulated around the Plaza de Segovia, the historic centre of municipal life.

Its evolution was marked by the obtaining of the title of villa in 1627 and, especially, by the celebration of the marriage between Felipe IV and Mariana de Austria in 1649, an event that granted it the recognition of Villa Real. The traditional architecture, the farmhouses, the manor houses, the Church of Nuestra Señora de la Asunción, the hermitages and the Casa de la Cadena make up a heritage linked to Castilian history. This heritage is complemented by an agricultural tradition rooted in winegrowing, with Garnacha and Malvar wines, and a local cuisine based on regional produce, chickpeas, lamb and seasonal dishes.

Coche Car	**Toma la A-5 desde Madrid** Take the A-5 from Madrid **Conduce aproximadamente 30 km** Drive approximately 30 km **Sal por la salida 31** Take exit 31 **Sigue señales hacia Navalcarnero** Follow signs to Navalcarnero	A-5 30 KM 31
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 528 desde la estación de Cuatro Vientos** Take bus 528 at the Cuatro Vientos station	

Senderismo en la Villa



Ruta Fácil **Distancia: 10,76km** (3h) **Desnivel: 86m**

Los primeros pasos reúnen algunos de los hitos del municipio, como la Iglesia de San José, los Caños y la Cruz del Alparrache. Después, el recorrido cambia de escenario y entra en el pinar, donde los arroyos de la Mina y Fuente Juncal acompañan su tramo más silvestre.

The first steps bring together some of the landmarks of the municipality, such as the Church of San José, Los Caños and the Cruz del Alparrache. Afterwards, the route changes scenery and enters the pine forest, where the streams of La Mina and Fuente Juncal accompany its wildest section.

Ruta digital

Digital route

Champiñón silvestre
Senderuela
Seta de cardo
Seta de chopo
Seta de pie azul

setas de la zona

Hiking in the Villa



Ruta Fácil **Distancia: 5,78km** (1h 30min) **Desnivel: 72m**

Un antiguo túnel da paso a un paisaje rural de caminos abiertos, donde el arroyo de la Casa de Mingo acompaña el recorrido hasta la Cruz de Juan de Toledo. De regreso, el Parque Histórico de San Sebastián y la iglesia parroquial conducen de nuevo al corazón de Navalcarnero.

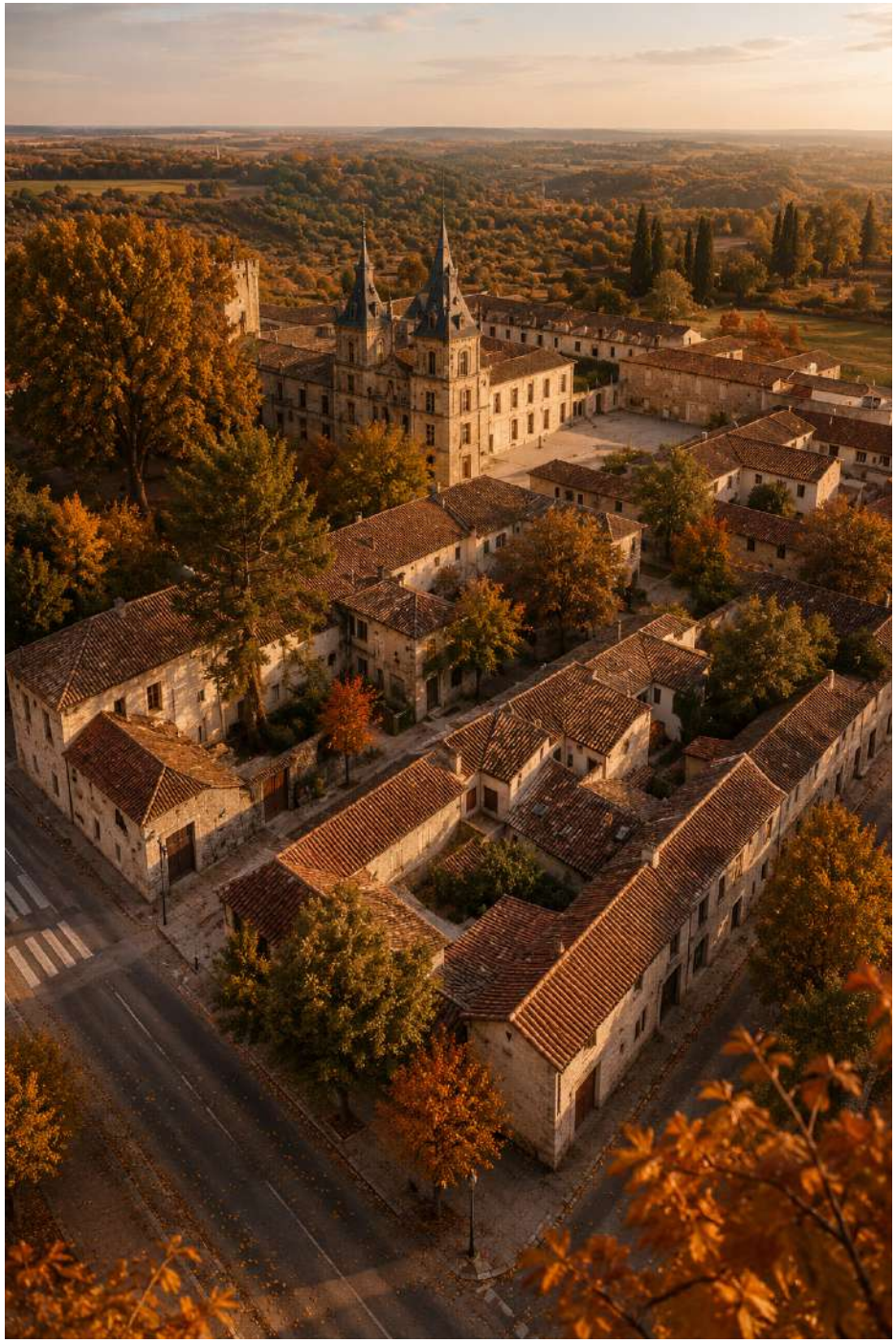
An old tunnel gives way to a rural landscape of open paths, where the stream of the Casa de Mingo accompanies the route to the Cruz de Juan de Toledo. On the way back, the San Sebastián Historical Park and the parish church lead back to the heart of Navalcarnero.

Ciervo
Codorniz
Conejo
Corzo
Faisán
Jabalí
Liebre
Perdiz

fauna de la zona

Ruta digital

Digital route



Nuevo Baztán

Concebida a comienzos del siglo XVIII como un proyecto urbano, fabril y social adelantado a su tiempo, esta villa nació por iniciativa de Juan de Goyeneche, empresario y hombre de Estado navarro que quiso crear un enclave productivo capaz de atraer artesanos y oficios especializados. El resultado es un conjunto barroco organizado en torno al palacio, la Iglesia de San Francisco Javier con el retablo realizado por José Benito de Churriguera, las plazas y las antiguas dependencias fabriles.

El proyecto llegó a reunir talleres y fábricas de paños, vidrio, papel, jabón, ceras, zapatos y otros productos, convirtiéndose en un antecedente de las Reales Fábricas impulsadas durante la modernización borbónica. Tras el declive industrial del siglo XVIII, el conjunto fue recuperando valor patrimonial hasta ser declarado Monumento Histórico-Artístico y posteriormente, Bien de Interés Cultural. En la actualidad, el Palacio de Goyeneche acoge la Oficina de Turismo y varias salas de exposiciones en un entorno de cultivos, olivos, encinas, robles y vides; además, cuenta con una Bodega Eco-Sostenible de Vinos de Madrid en uno de los edificios históricos del conjunto.

Conceived at the beginning of the 18th century as an urban, manufacturing and social project ahead of its time, this villa was born on the initiative of Juan de Goyeneche, a businessman and statesman from Navarra who wanted to create a productive enclave capable of attracting artisans and specialised trades. The result is a baroque ensemble organised around the palace, the Church of San Francisco Javier with the altarpiece made by José Benito de Churriguera, the squares and the old factory buildings.

The project eventually brought together workshops and factories producing cloth, glass, paper, soap, wax products, shoes and other goods, becoming a precursor to the Royal Manufactories established during the Bourbon modernisation period. Following its industrial decline in the 18th century, the complex gradually regained its heritage value, eventually being designated a Historic-Artistic Monument and later an Asset of Cultural Interest. Today, the Palacio de Goyeneche houses the Oficina de Turismo and several exhibition rooms, set amid fields, olive trees, holm oaks, oaks and vineyards. One of the complex's historic buildings is also home to an eco-sustainable winery producing wines from the Vinos de Madrid designation of origin.

Coche Car	**Toma la A-2 desde Madrid** Take the A-2 from Madrid **Conduce aproximadamente 18 km** Drive approximately 18 km **Sal por la salida 23** Take exit 23 **Sigue señales hacia Nuevo Baztán** Follow signs to Nuevo Baztán	A-2 18 KM 23
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 261 en el intercambiador de Avenida de América** Take bus 261 at the Avenida de América station	

Senderismo en la Villa



Ruta Moderada **Distancia: 5,74km** (2h) **Desnivel: 152m**

Este camino sigue la antigua conexión entre Nuevo Baztán y Olmeda de las Fuentes, ligada a la figura de Juan de Goyeneche. El trazado pasa por el Mirador del Balconcillo, las ruinas de la Fábrica de Tintes y el Arroyo de la Vega, entre cuestas y campos abiertos.

This path follows the old connection between Nuevo Baztán and Olmeda de las Fuentes, linked to the figure of Juan de Goyeneche. The route takes in the Mirador del Balconcillo, the ruins of the Fábrica de Tintes and the Arroyo de la Vega, winding through hilly terrain and open countryside.

Ruta digital

Digital route

Champiñón silvestre

Níscalo

Parasol

Seta de cardo

Seta de chopo

setas de la zona

Hiking in the Villa



Ruta Fácil **Distancia: 5,93km** (2h 48min) **Desnivel: 98m**

Entre el casco histórico y el Mirador del Balconcillo, la senda desciende hacia las ruinas de la antigua fábrica de tintes. Más adelante, los arroyos de la Vega y del Reguerón acompañan el camino entre Monte Bajo, antes de regresar junto al Palacio de Goyeneche.

Between the historic centre and the Mirador del Balconcillo, the path descends towards the ruins of the old Fábrica de Tintes. Further on, the streams of La Vega and Reguerón accompany the path through Monte Bajo, before returning next to the Palacio de Goyeneche.

Conejo

Corzo

Faisán

Jabalí

Liebre

Perdiz

Tórtola europea

fauna de la zona

Ruta digital

Digital route



Patones de Arriba

Enclavado en un terreno escarpado de la Sierra Norte, este núcleo histórico conserva uno de los conjuntos de arquitectura negra más representativos de la Comunidad de Madrid. Declarado Bien de Interés Cultural, mantiene un trazado adaptado a la pendiente y un caserío tradicional construido con lajas de pizarra, material presente en muros, cubiertas, calles, tinados, eras y antiguos espacios vinculados a la vida rural.

La organización del asentamiento refleja una forma de habitar estrechamente ligada al medio: las viviendas se sitúan en la zona baja, mientras que en la parte alta aparecen construcciones ganaderas, arrenes y eras, testimonio de una economía basada en el aprovechamiento del entorno. La antigua Iglesia de San José, hoy destinada a usos culturales y turísticos, los lavaderos, la Fuente Nueva y los hornos de leña completan un recorrido de gran valor etnográfico. Entre los ríos Lozoya y Jarama, el paisaje de pizarra, senderos y monte serrano refuerza la singularidad de un lugar asociado también a leyendas como la del antiguo Rey de Patones.

Nestled in a steep terrain of the Sierra Norte, this historic centre preserves one of the most representative sets of black architecture in the Comunidad de Madrid. Designated an Asset of Cultural Interest, the villa retains a street layout adapted to the slope and traditional buildings constructed from slate slabs, a material used in walls, roofs, streets, livestock shelters, threshing floors and other historic spaces associated with rural life.

The layout of the settlement reflects a way of life closely tied to the natural environment: homes are located in the lower part of the villa, while livestock buildings, enclosed grazing areas and threshing floors occupy the higher ground, bearing witness to an economy based on making use of local resources. The former Church of San José, now used for cultural and tourism purposes, together with the washhouses, Fuente Nueva and traditional wood-fired ovens, completes a route of great ethnographic value. Between the Lozoya and Jarama rivers, the slate landscape, walking trails and rugged mountain countryside enhance the area's distinctive character.

Coche Car	**Toma la A-1 desde Madrid** Take the A-1 from Madrid **Conduce aproximadamente 40 km** Drive approximately 40 km **Sal por la salida 50** Take exit 50 **Sigue señales hacia Patones de Arriba** Follow signs to Patones de Arriba	A-1 40 KM 50
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 197 en el intercambiador de Plaza de Castilla** Take bus 197 at the Plaza de Castilla interchange	

Senderismo en la Villa



Ruta Fácil **Distancia: 6,16km** (5h) **Desnivel: 172m**

El Barranco de Patones marca el ascenso desde el núcleo moderno hacia el caserío de pizarra. Pasando paredes rocosas y el arroyo, el camino alcanza Patones de Arriba y continúa por el Sendero Genaro hacia el entorno del Cerro Sofía, enlazando paisaje y arquitectura tradicional.

The Barranco de Patones marks the ascent from the modern village to the slate-built village. Passing rocky walls and the stream, the road reaches Patones de Arriba and continues along the Genaro Trail towards the surroundings of Cerro Sofía, linking landscape and traditional architecture.

Ruta digital

Digital route

Níscalo

Senderuela

Seta de cardo

Seta de chopo

setas de la zona

Hiking in the Villa



Ruta Fácil **Distancia: 11,06km** (4h) **Desnivel: 445m**

El Lavadero y la Fuente Nueva dan paso a un camino que pronto se estrecha junto al Arroyo de Patones. Entre jaras, pinos y laderas abiertas, la subida alcanza el Cancho de la Cabeza, un mirador natural desde el que el Embalse de El Atazar domina el paisaje.

The Lavadero and Fuente Nueva give way to a path that soon narrows next to the Arroyo de Patones. Between rockroses, pines and open slopes, the ascent reaches the Cancho de la Cabeza, a natural viewpoint from which the Embalse de El Atazar dominates the landscape.

Conejo

Corzo

Jabalí

Liebre

Perdiz

fauna de la zona

Ruta digital

Digital route



Rascafría

Nacida en la Edad Media a partir de la repoblación impulsada por cuadrillas segovianas, esta villa formó parte del antiguo sexmo de Lozoya hasta su incorporación a la provincia de Madrid en el siglo XIX. Su desarrollo estuvo ligado al fondo del valle, a los caminos de montaña y al aprovechamiento de los recursos serranos, en un entorno marcado por prados, pinares, robledales y arroyos que descienden de la Sierra de Guadarrama.

El gran referente patrimonial es el Real Monasterio de Santa María de El Paular, fundado en 1390 como primera Cartuja de Castilla. Durante siglos articuló buena parte de la vida económica, espiritual y cultural de la comarca, con pastos, montes, molinos, fábrica de papel y hospedería. El Puente del Perdón, la Iglesia de San Andrés y la arquitectura tradicional completan un paisaje histórico vinculado a la ganadería, la madera y la vida de montaña. Hoy, naturaleza protegida, memoria monástica y gastronomía serrana definen su identidad.

Founded in the Middle Ages during the resettlement promoted by groups from Segovia, this villa was part of the former Lozoya administrative district until its incorporation into the province of Madrid in the 19th century. Its development was linked to the valley floor, to the mountain roads and to the use of mountain resources, in an environment marked by meadows, pine forests, oak groves and streams that descend from the Sierra de Guadarrama.

The main heritage landmark is the Real Monasterio de Santa María de El Paular, founded in 1390 as the first Cartuja of Castilla. For centuries, it played a central role in shaping much of the region's economic, spiritual and cultural life, with its pastures, woodlands, mills, paper mill and guesthouse. The Puente del Perdón, the Church of San Andrés and the traditional architecture complete a historic landscape shaped by livestock farming, timber and mountain life. Today, protected nature, monastic heritage and traditional mountain cuisine define its identity.

Coche Car	**Toma la A-1 desde Madrid** Take the A-1 from Madrid **Conduce aproximadamente 55 km** Drive approximately 55 km **Sal por la salida 69** Take exit 69 **Sigue señales hacia Rascafría** Follow signs to Rascafría	A-1 55 KM 69
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 194 en el intercambiador de Plaza de Castilla** Take bus 194 at the Plaza de Castilla interchange	

Senderismo en la Villa



Ruta Fácil **Distancia: 13,49km** (3h 8min) **Desnivel: 516m**

Las vistas del Valle del Lozoya, la Cuerda Larga y Peñalara acompañan el ascenso hacia el Robledal de los Horcajuelos. Entre pinos aparece el legendario Carro del Diablo; después, el Mirador de las Calderuelas y un roble centenario ponen el broche a esta ruta por la Villa.

Views across the Valle del Lozoya, the Cuerda Larga ridge and Peñalara accompany the ascent towards the Robledal de los Horcajuelos. Among the pine trees stands the legendary Carro del Diablo; further on, the Calderuelas viewpoint and a centuries-old oak bring this walking route through the villa to a fitting close.

Ruta digital

Digital route



setas de la zona

Hiking in the Villa



Ruta Fácil **Distancia: 5,76km** (1h 40min) **Desnivel: 28m**

El recorrido enlaza con el Camino Natural del Valle del Lozoya y avanza entre vegetación, agua y bosque. En la senda aparecen el Yacimiento de Los Batanes y el Bosque Finlandés, antes de alcanzar el histórico Puente del Perdón y emprender el regreso.

The route connects with the Valle del Lozoya Nature Trail, winding through lush vegetation, alongside water and through woodland. Along the way, you will come across the Los Batanes archaeological site and the Bosque Finlandés before reaching the historic Puente del Perdón and beginning the return journey.



fauna de la zona

Ruta digital

Digital route



San Martín de Valdeiglesias

Enclavada en la Sierra Oeste madrileña, entre el Río Alberche, los embalses de San Juan y Picadas y un amplio paisaje de monte mediterráneo, esta villa reúne historia, patrimonio y tradición vinícola. Su origen se vincula al Monasterio de Santa María de Valdeiglesias, impulsor de la colonización del valle, y a una pequeña aldea surgida en torno a una ermita dedicada a San Martín de Tours.

El casco urbano, asentado en la ladera de un cerro, conserva calles en pendiente y una silueta dominada por el Castillo de la Coracera, fortaleza del siglo XV asociada a Don Álvaro de Luna. Frente a este referente patrimonial se alza la Iglesia de San Martín Obispo, construida en el siglo XVII sobre un templo anterior. A su valor histórico se suma una identidad agrícola ligada al viñedo, con variedades como Albillo Real y Garnacha, integradas en la Denominación de Origen Vinos de Madrid. Patrimonio, paisaje protegido y cultura del vino definen un territorio muy vinculado a la gastronomía de temporada.

Nestled in the Sierra Oeste region of Madrid, between the Río Alberche, the San Juan and Picadas reservoirs, and a

vast landscape of Mediterranean woodland, this villa brings together history, heritage and winemaking traditions. Its origins are linked to the Monastery of Santa María de Valdeiglesias, which played a key role in the settlement of the valley, and to a small villa that grew up around a hermitage dedicated to San Martín de Tours.

Set on the slopes of a hill, the town centre retains its steep streets and a skyline dominated by Coracera Castle, a 15th-century fortress associated with Don Álvaro de Luna. Opposite this historic landmark stands the Church of San Martín Obispo, built in the 17th century on the site of an earlier church. Its historical significance is complemented by an agricultural identity rooted in viticulture, with grape varieties such as Albillo Real and Garnacha forming part of the Vinos de Madrid Designation of Origin. Heritage, protected landscapes and wine culture define a region closely connected to seasonal cuisine.

Coche Car	**Toma la M-501 desde Madrid** Take the M-501 from Madrid **Conduce 54 km hasta pasar Pelayos de la Presa** Drive 54 km, past Pelayos de la Presa **Sal por la segunda salida de la rotonda** Take the second exit at the roundabout **Sigue señales hacia San Martín de Valdeiglesias** Follow signs to San Martín de Valdeiglesias	M-501 54 KM 2
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 551 en la estación Cuatro Vientos** Take bus 551 at the Cuatro Vientos station	

Senderismo en la Villa



Ruta Fácil **Distancia: 13,8km** (3h 30min) **Desnivel: 29m**

El Río Alberche marca el ritmo de esta ruta, trazada sobre la antigua línea ferroviaria hacia San Martín de Valdeiglesias. Entre puentes, túneles y paisajes de ribera, el camino conduce hasta la Presa de Picadas, desde donde se disfrutan las vistas del Alberche.

The Río Alberche sets the pace for this route, which follows the former railway line towards San Martín de Valdeiglesias. Crossing bridges and passing through tunnels, with riverside scenery along the way, the trail leads to the Presa de Picadas, where visitors can enjoy views of the Alberche.

Ruta digital

Digital route



setas de la zona

Hiking in the Villa



Ruta Moderada **Distancia: 12,7km** (1h) **Desnivel: 213m**

Desde la antigua estación, la ruta recorre el corazón urbano de San Martín de Valdeiglesias entre cuatro ermitas, guardianas de la memoria local. Después, el camino se abre hacia las afueras para descubrir otras dos, entre vegetación y paisajes que prolongan la historia de la villa.

Starting at the old railway station, the route winds through the heart of San Martín de Valdeiglesias, taking in four hermitages that preserve the memory of the local community. The trail then heads out of villa to discover two more, surrounded by vegetation and landscapes that extend the villa's rich history.



fauna de la zona

Ruta digital

Digital route



Torrelaguna

Situada en el valle medio del Jarama, al nordeste de la Comunidad de Madrid, esta villa conserva un notable legado histórico vinculado a su posición fronteriza, a la repoblación castellana y a su antigua relación con Uceda. Tras la conquista de Toledo en 1085, quedó integrada en la órbita del arzobispado toledano hasta que, en 1390, obtuvo el título de Villa Libre y el privilegio de celebrar mercado franco, iniciando una etapa de prosperidad.

Su casco histórico, declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1974, reúne algunos de los principales testimonios de ese pasado. La Iglesia Parroquial, el antiguo pósito fundado por el Cardenal Cisneros, la Cruz que recuerda su casa natal, la Fuente de la Hontanilla y restos vinculados a la antigua muralla componen un recorrido de gran valor patrimonial. A partir del siglo XIX, la construcción del Canal de Isabel II volvió a transformar el territorio, dejando una importante huella en conducciones, acueductos y obras hidráulicas. Historia, arquitectura y paisaje agrícola definen un municipio ligado al Jarama, al agua y a la memoria castellana.

Situated in the middle Jarama Valley, in the north-east of the Comunidad de Madrid, this villa preserves a remarkable historical heritage shaped by its former position on the frontier, the Castilian resettlement of the region and its longstanding ties with Uceda. Following the conquest of Toledo in 1085, it came under the influence of the Archbishopric of Toledo until, in 1390, it was granted the status of a Villa Libre and the privilege of holding a duty-free market, ushering in a period of prosperity.

Its historic centre, declared a Historic-Artistic Site in 1974, brings together some of the most significant reminders of this past. The Parroquial Church, the former grain store founded by Cardinal Cisneros, the cross commemorating the house where he was born, the Hontanilla Fountain and the remains of the old villa walls form a heritage trail of considerable interest. From the 19th century onwards, the construction of the Canal de Isabel II once again transformed the area, leaving a lasting legacy in its conduits, aqueducts and hydraulic works. History, architecture and agricultural landscapes define a municipality closely connected to the Jarama River, water and Castilian heritage.

Coche Car	**Toma la A-1 desde Madrid** Take the A-1 from Madrid **Conduce aproximadamente 40 km** Drive approximately 40 km **Sal por la salida 50** Take exit 50 **Sigue señales hacia Torrelaguna** Follow signs to Torrelaguna	A-1 40 KM 50
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 197 en el intercambiador de Plaza de Castilla** Take bus 197 at the Plaza de Castilla interchange	

Senderismo en la Villa



Ruta Fácil **Distancia: 10km** (3h) **Desnivel: 200m**

La ruta deja atrás Torrelaguna entre olivares, almendros y viñedos, cruza el arroyo San Vicente y avanza junto a huertas, arces y otros árboles. En el camino aparecen los agujeros de abejaruco y la tradición apícola, antes de alcanzar el acueducto del Canal de Isabel II.

The route leaves Torrelaguna behind, passing through olive groves, almond orchards and vineyards before crossing the San Vicente stream and continuing alongside market gardens, maple trees and other woodland species. Along the way, bee-eater nesting holes and the local beekeeping tradition offer glimpses of rural life before the route reaches the Canal de Isabel II aqueduct.

Ruta digital

Digital route

Champiñón silvestre

Níscalo

Rebozuelos

Seta de cardo

setas de la zona

Hiking in the Villa



Ruta Difícil **Distancia: 12,7km** (6h) **Desnivel: 503m**

Entre el pino centenario y la Ermita de San Sebastián comienza un paisaje que se vuelve más agreste. Piedra Lisa, el Canal de Isabel II, colmenas y sendas acompañan la marcha hacia las Cuchilleras de Valgallego, con el arroyo y la ermita de San Vicente al final.

The walk begins near the centuries-old pine tree and the Hermitage of San Sebastián, leading into increasingly rugged terrain. Piedra Lisa, the Canal de Isabel II, beehives and woodland paths accompany the journey towards the Cuchilleras de Valgallego, before the route concludes by the stream and the Hermitage of San Vicente.

Ruta digital

Digital route

Ciervo

Codorniz

Conejo

Corzo

Jabalí

Perdiz

fauna de la zona



Villarejo de Salvanés

Ligada desde sus orígenes a la Orden Militar de Santiago, esta villa surgió a mediados del siglo XIII en torno a una antigua construcción defensiva destinada a controlar el acceso norte a los territorios de la Orden en la Meseta Sur. Su posterior condición de sede de la Encomienda Mayor de Castilla marcó una etapa de esplendor y convirtió al municipio en un punto estratégico, administrativo y económico del sureste madrileño.

El castillo, transformado entre los siglos XV y XVI hasta adquirir su imagen actual, conserva la Torre del Homenaje como principal referente patrimonial. A su alrededor se articulan edificios esenciales del conjunto histórico, como la Casa de la Tercia, antiguo centro de gestión de rentas, vino, aceite y cereal, y la Iglesia de San Andrés, de carácter fortificado. El Santuario y Convento de Nuestra Señora de la Victoria recuerda la promesa de Luis de Requesens tras la Batalla de Lepanto. Entre olivares, viñedos, cereal, cuevas-bodega y paisajes abiertos entre el Tajo y el Tajuña, la tradición agrícola completa la identidad histórica y gastronómica de la villa.

Linked to the Military Order of Santiago from its origins, this villa emerged in the mid-13th century around an ancient defensive structure built to control the northern approach to the Order's territories on the Southern Meseta. Its subsequent role as the seat of the Grand Commandery of Castile ushered in a period of prosperity and made the villa a strategic, administrative and economic centre in the south-east of the Comunidad de Madrid.

The castle, remodelled between the 15th and 16th centuries to acquire its present appearance, retains its Torre del Homenaje as the principal heritage landmark. Surrounding it are key buildings within the historic complex, including the Casa de la Tercia, formerly used to manage revenues and store wine, olive oil and grain, and the fortified Church of San Andrés. The Sanctuary and Convent of Nuestra Señora de la Victoria commemorates the vow made by Luis de Requesens following the Battle of Lepanto. Among olive groves, vineyards, cereal fields, wine cellars carved into the ground and open landscapes between the Tajo and Tajuña rivers, agricultural traditions complete the villa's historical and gastronomic identity.

Coche Car	**Toma la A-3 desde Madrid** Take the A-3 from Madrid **Conduce aproximadamente 38 km** Drive approximately 38 km **Sal por la salida 48** Take exit 48 **Sigue señales hacia Villarejo de Salvanés** Follow signs to Villarejo de Salvanés	A-3 38 KM 48
Transporte Público Public Transport	**Toma el autobús 353 en la estación Méndez Álvaro** Take bus 353 at the Méndez Álvaro station	

Senderismo en la Villa



Ruta Moderada **Distancia: 12,59km**(2h 10min) **Desnivel: 155m**

Viñedos, olivares y lomas de secano dibujan el paisaje hacia Santa María, donde el yacimiento introduce una pausa arqueológica en la ruta. Más adelante, los Peirones y las Pozas del Esparto devuelven el protagonismo al territorio, antes de cerrar el recorrido entre horizontes abiertos.

Vineyards, olive groves and rolling dry-farmed hills shape the landscape towards Santa María, where the archaeological site offers a pause to explore the area's past. Further along, the Peirones (traditional wayside shrines) and the Pozas del Esparto pools bring the surrounding landscape back into focus before the route comes to an end amid wide-open horizons.

Ruta digital

Digital route

Senderuelas

Seta de cardo

setas de la zona

Hiking in the Villa



Ruta Moderada **Distancia: 21,7km** (3h 40min) **Desnivel: 203m**

Los cultivos van quedando atrás a medida que el camino se acerca al Pinar de la Encomienda. Después, el recorrido continúa junto al arroyo de Valdepuerco y se adentra en un tramo más recogido, entre barrancos y vegetación, hasta llegar a los restos arqueológicos que conservan la memoria de antiguos asentamientos.

The cultivated fields gradually give way as the trail approaches the Pinar de la Encomienda. The route then follows the Valdepuerco stream and enters a more secluded stretch, winding between ravines and vegetation until it reaches the archaeological remains that preserve the memory of ancient settlements.

Ciervo

Conejo

Faisán

Jabalí

Liebre

Perdiz

fauna de la zona

Ruta digital

Digital route


AUTUMN
MENUS
AT THE
VILLAS
MENÚS
OTOÑALES
EN LAS
VILLAS

Restaurantes por Villa

Buitrago del Lozoya
- El Andarrío
- El Rincón de Merche
- Parrilla Keoss

Chinchón
- AjoFino
- La Casa del Convento
- La Horcajeña
- La Señora Winebar
- Mesón Cuevas del Vino
- Mesón de la Virreina

Colmenar de Oreja
- Casa Bolsitas
- La Cantina J.Mingo

Manzanares El Real
- La Charca Verde
- Restaurante La Jara
- Restaurante Parra

Navalcarnero
- El Caserón de Los Arcos
- Restaurante Senderuela

Nuevo Baztán
- El Rincón de Loli
- La Casa Vieja de Baztán
- Mesón El Conde

Patones de Arriba
- El Bodegón de Patones
- El Origen
- El Rey de Patones

Rascafría
- Asador La Fanega de Roque
- Casa Briscas
- Restaurante La Isla
- Restaurante Nevero Paz

San Martín de Valdeiglesias
- La Parrilla de Corona
- Restaurante 7 Capillas
- Restaurante Bioko
- Restaurante Eneldo
- Restaurante Valleyglesias

Torrelaguna
- Restaurante A Dónde

Villarejo de Salvanés
- El Asador de Villarejo
- La Bodega de Quintín
- Restaurante El Empecinado

El Andarrío

Buitrago del Lozoya

Reservas / Reservations
918 68 04 94

Dirección / Address
Pl. Huerta de las Flores, 1

Cocina tradicional serrana que destaca por sus asados en horno de leña, sabores auténticos y un ambiente acogedor que invita a disfrutar.
Traditional mountain cuisine featuring wood-fired oven roasts, authentic flavours and a welcoming atmosphere that invites you to sit back and savour the experience.

Huevos rotos con boletus
Spanish-style fried eggs with porcini mushrooms



Entrecot de la Sierra de Guadarrama de 250gr
Entrecôte from the Sierra de Guadarrama of 250gr



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included



37€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

El Rincón de Merche

Buitrago del Lozoya

Reservas / Reservations
918 69 42 34

Dirección / Address
Av. de Madrid, 99

Cocina tradicional con productos de calidad y pasión por el oficio, con una propuesta cuidada y auténtica.
Traditional cuisine made with quality ingredients and a passion for the craft, offering a carefully curated and authentic dining experience.





Garbanzos guisados con bogavante y setas
Stewed chickpeas with lobster and mushrooms



Canelón de jabalí sobre crema de patata trufada
Wild boar cannelloni on truffled potato cream



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included

38€
persona / person

**Incluye aperitivo: setas con foie al Pedro Ximénez*
**Includes appetiser: wild mushrooms with foie sauce Pedro Ximénez*

Localización
Location

Web
Website

Parrilla Keoss

Buitrago del Lozoya

Reservas / Reservations
918 68 12 52

Dirección / Address
C. de la Cadena, 3

Cocina casera y tradicional que destaca por sus carnes a la parrilla, productos de la sierra y recetas de siempre, con esencia familiar.
Homemade and traditional cuisine that stands out for its grilled meats, products from the mountains and traditional recipes, with a family essence.

Croquetas de boletus
Porcini mushroom croquettes



Entrecot de ternera
Beef entrecôte



Postre o café
Dessert or coffee



Bebida no incluida
Drink not included



40€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

AjoFino

Chinchón

Reservas / Reservations
916 19 80 62

Dirección / Address
Pl. Mayor, 32

Cocina de raíces tradicionales y mirada contemporánea que reinterpreta recetas con productos de proximidad y temporada.
Cuisine with traditional roots and a contemporary look that reinterprets recipes with local and seasonal products.





Arroz meloso con setas y queso de la Rosa Amarilla
Creamy rice with wild mushrooms and Rosa Amarilla cheese



Bacalao al pil pil de setas de cardo
Cod with king oyster mushrooms in pil-pil sauce



Postre
Dessert



2 bebidas incluidas
2 drinks included

40€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

La Casa del Convento

Chinchón

Reservas / Reservations
689 67 54 27

Dirección / Address
Tr.ª de Zurita, 7

Cocina de inspiración mediterránea que combina tradición y vanguardia, producto de temporada y técnica cuidada.
Mediterranean-inspired cuisine that combines tradition and avant-garde, seasonal produce and careful technique.

Croquetas de boletus
Porcini mushroom croquettes



Arroz de conejo y caracoles
Rabbit and snail rice



Postre o café
Dessert or coffee



Bebida no incluida
Drink not included



40€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

La Horcajeña

Chinchón

Reservas / Reservations
919 35 38 20

Dirección / Address
Pl. Mayor, 31

Cocina casera castellana con variedad de platos y opciones adaptadas a diferentes preferencias alimentarias.
Homemade Castilian cuisine with a variety of dishes and options adapted to different food preferences.





Risotto de setas
Wild mushroom risotto



Estofado de ciervo
Venison stew



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included

30€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

La Señora Winebar

Chinchón

Reservas / Reservations
911 15 53 54

Dirección / Address
Cta. de Quiñones, 2

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor, acompañada de una cuidada selección de vinos en un espacio de esencia castellana.
Traditional and market cuisine with signature touches, accompanied by a careful selection of wines in a space with a Castilian essence.

Setas de temporada, parmentier y yema curada
Seasonal wild mushrooms, potato purée and cured yolk



Carne al ajo fino de Chinchón
Chinchón-style meat in garlic sauce



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included



35€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

Mesón Cuevas del Vino

Chinchón

Reservas / Reservations
918 94 02 06

Dirección / Address
C. de Benito Hortelano, 13

"Cocina tradicional española en un espacio histórico que conserva décadas de patrimonio y cultura gastronómica.
Traditional Spanish cuisine in a historic space that preserves decades of heritage and gastronomic culture."





Morteruelo
Morteruelo



Setas variadas al ajillo
Assorted wild mushrooms with garlic



Postre o café no incluidos
Dessert or coffee not included



1 bebida incluida
1 drink included

40€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

Mesón de la Virreina

Chinchón

Reservas / Reservations
918 94 00 15

Dirección / Address
Pl. Mayor, 28

"Cocina castellana tradicional que destaca por sus asados, carnes a la brasa y recetas típicas, en un ambiente de esencia rústica.
Traditional Castilian cuisine that stands out for its roasts, grilled meats and typical recipes, in an atmosphere of rustic essence."

Ensalada de lechuga y tomate
Lettuce and tomato salad



Perdiz escabechada
Pickled partridge



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included



35€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

Casa Bolsitas

Colmenar de Oreja

Reservas / Reservations
918 94 45 84 / 620 44 21 98

Dirección / Address
C. del Arco, 29

Cocina tradicional que recupera recetas locales, guisos de siempre y carnes a la parrilla de leña, con atención al producto y los vinos.
Traditional cuisine that recovers local recipes, traditional stews and wood-grilled meats, with attention to the product and wines.





Revuelto de setas
Wild mushroom scrambled eggs



Conejo al ajillo
Garlic rabbit



Postre
Dessert



1 bebida incluida
1 drink included

40€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

La Cantina J.Mingo

Colmenar de Oreja

Reservas / Reservations
918 94 48 52

Dirección / Address
Pl. del Arco, 5

Cocina casera y de autor que combina productos de la tierra, elaboraciones creativas, repostería artesanal y una cuidada selección de vinos locales.
It combines local products, creative elaborations, artisanal pastries and a careful selection of local wines.

Revuelto de setas y boletus
Scrambled eggs with wild mushrooms and porcini mushrooms



Carne al desarreglo
Traditional beef stew



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included



35€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

La Charca Verde

Manzanares El Real

Reservas / Reservations
918 53 05 57

Dirección / Address
Pl. Adolfo Suárez 9

Cocina tradicional con guisos caseros, carnes de la sierra y productos de proximidad, en un edificio emblemático de la villa desde 1972.
Traditional cuisine with homemade stews, meats from the mountains and local products, in an emblematic building of the villa since 1972.





Níscalos naturales guisados
Stewed saffron milk cap mushrooms



Carne de ciervo estofada con setas naturales y patatas fritas
Braised venison meat with wild mushrooms and chips



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included

40€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

Restaurante La Jara

Manzanares El Real

Reservas / Reservations
910 42 56 20

Dirección / Address
C. de los Panaderos, 4

Cocina casera y tradicional que apuesta por recetas de siempre, raciones generosas y sabores reconocibles.
Homemade and traditional cuisine that is committed to traditional recipes, generous portions and recognisable flavours.

Oreja a la plancha
Grilled pig's ear



Arroz caldoso de montaña con setas variadas
Mountain-style soupy rice with mixed wild mushrooms



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included



35€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

Restaurante Parra

Manzanares El Real

Reservas / Reservations
918 53 95 77

Dirección / Address
C. de los Panaderos, 13

Cocina castellana tradicional que destaca por sus asados, carnes de la sierra y guisos caseros, manteniendo su esencia familiar desde 1973.
Traditional Castilian cuisine renowned for its roasts, mountain meats and homemade stews, preserving its family-run character since 1973.





Ensalada de codorniz escabechada con granada y frutos secos
Pickled quail salad with pomegranate and nuts



Estofado de ciervo tradicional
Traditional venison stew



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included

35'90€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

El Caserón de Los Arcos

Navalcarnero

Reservas / Reservations
629 74 58 08

Dirección / Address
C. de El Escorial, 25

Bar y bodega familiar que mantiene viva la tradición vinícola y gastronómica, con vinos de elaboración propia y cocina cercana.
A family bar and wine cellar that keeps the wine and gastronomic tradition alive, with wines made in-house and local cuisine.

Setas de temporada con jamón
Seasonal wild mushrooms with ham



Huevos rotos con chanquetes
Spanish-style fried eggs with whitebait



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included



35€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

Restaurante Senderuela

Navalcarnero

Reservas / Reservations
669 66 87 94

Dirección / Address
Av. Mari-Martín, 1

"Cocina de mercado con influencias internacionales, especializada en pescados y mariscos a la parrilla, que pone en valor el producto y el vino.
Market cuisine with international influences, specialising in grilled fish and seafood, which highlights the value of the product and the wine."





Raviolis de carrillera de jabalí estofada sobre crema de calabaza y virutas de foie
Ravioli filled with braised wild boar cheek, served on pumpkin cream with foie



Lomo de bacalao sobre rabo de toro y bilbaína de setas
Cod loin served on oxtail with a mushroom Bilbao-style sauce



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included

38€
persona / person

** Incluye aperitivo: croquetas de boletus*
**Includes appetiser: porcini croquettes*

Localización
Location

Web
Website

El Rincón de Loli

Nuevo Baztán

Reservas / Reservations
643 10 79 51

Dirección / Address
C. de los Jardines, 6

"Cocina casera y tradicional que destaca por sus carnes, raciones y recetas de siempre, en un ambiente familiar y cercano.
Homemade and traditional cuisine that stands out for its meats, portions and traditional recipes, in a familiar and close atmosphere."

Setas de cardo con jamón ibérico
King oyster mushrooms with Iberian ham



Chuletas de cordero
Lamb chops



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included



35€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

La Casa Vieja de Baztán

Nuevo Baztán

Reservas / Reservations
671 06 23 36

Dirección / Address
Pl. de la Iglesia, 7

Recetas de siempre, elaboradas a fuego lento y en horno de leña, que mantienen la esencia de la gastronomía local.
Traditional recipes, slow-cooked and prepared in a wood-fired oven, preserving the essence of local cuisine.





Champiñón relleno de gamba
Mushroom stuffed with prawns



Solomillo de vacuno
Beef tenderloin



Postre o café
Dessert or coffee



Bebida no incluida
Drink not included

35€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

Mesón El Conde

Nuevo Baztán

Reservas / Reservations
918 73 53 27 / 636 12 40 10

Dirección / Address
Pl. de la Iglesia, 5

Cocina castellana de tradición familiar que destaca por sus asados, carnes de calidad y elaboraciones cuidadas.
Traditional Castilian cuisine with a family heritage, renowned for its roasts, quality meats and carefully prepared dishes.

Revuelto de setas con queso de Campo Real
Scrambled eggs with mushrooms and Campo Real cheese



Estofado de ciervo al vino de Arganda
Venison stew with Arganda wine



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included



38€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

El Bodegón de Patones

Patones de Arriba

Reservas / Reservations
620 25 72 71

Dirección / Address
C. del Arroyo, 15

Combina recetas caseras, productos de temporada y hortalizas de su propia huerta, con elaboraciones cuidadas y una marcada esencia familiar.
It combines homemade recipes, seasonal products and vegetables from its own garden, with careful preparations and a marked family essence.





Croquetas de setas
Wild mushroom croquettes

2º PLATO

Lomo de vaca
Beef loin

POSTRE

Postre
Dessert

BEBIDA

1 bebida incluida
1 drink included

35€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

El Origen

Patones de Arriba

Reservas / Reservations
652 57 78 73

Dirección / Address
C/ la Paloma 15

Cocina de mercado que recupera sabores ancestrales mediante técnicas tradicionales, productos de proximidad y una carta cambiante.
It recovers ancestral flavours through traditional techniques, local products and a changing menu.

Lentejas de la Armuña con trompetas negras
La Armuña lentils with black trumpet mushrooms



Lasaña de jabalí y boniato con bechamel de boletus
Wild boar and sweet potato lasagne with porcini béchamel



Postre
Dessert

2 bebidas incluidas
2 drinks included

**El menú se aplica a toda la mesa y no se puede compartir.*
**Set menu applies to the whole table and cannot be shared.*

40€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

El Rey de Patones

Patones de Arriba

Reservas / Reservations
918 43 20 37

Dirección / Address
C/ de las Azas, 13

Cocina familiar de raíces locales, influencias internacionales y productos de temporada, con historia y personalidad.
Family cuisine with local roots, international influences and seasonal products, with history and personality.





Revuelto de setas de temporada
Scrambled eggs with seasonal wild mushrooms



Contramuslo de pintada y puré trufado
Guinea fowl thigh with truffled purée



Postre o café
Dessert or coffee



Bebida no incluida
Drink not included

30€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

Asador La Fanega de Roque

Rascafría

Reservas / Reservations
918 69 19 30

Dirección / Address
Av. del Paular, 19

Cocina serrana tradicional con carnes de Guadarrama, asados al horno de leña, guisos caseros y productos artesanales.
Traditional mountain cuisine with meats from Guadarrama, roasted in a wood-fired oven, homemade stews and artisanal products.

Boletus encebollados con huevos fritos
Porcini mushrooms with onions and fried eggs



Chuletas de cordero
Lamb chops



Postre o café
Dessert or coffee



Bebida no incluida
Drink not included



37€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

Casa Briscas

Rascafría

Reservas / Reservations
918 69 12 26

Dirección / Address
Pl. de España, 13

"Carnes de Guadarrama, guisos caseros y elaboraciones con setas de temporada, conservando su esencia desde 1895."
Guadarrama meats, homemade stews and preparations with seasonal mushrooms, preserving their essence since 1895.





Patatas guisadas con níscalos
Stewed potatoes with saffron milk cap mushrooms



Carnes de la sierra de Guadarrama
Meats from the Sierra de Guadarrama



Postre
Dessert



1 bebida incluida
1 drink included

30€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

Restaurante La Isla

Rascafría

Reservas / Reservations
680 46 13 28

Dirección / Address
M-604, Km.31

"Sabores de la sierra con guisos de caza, setas de temporada y carnes de Guadarrama en plena naturaleza."
Flavours of the mountains with game stews, seasonal mushrooms and Guadarrama meats in the middle of nature.

Croquetas de boletus
Porcini mushroom croquettes



Jabalí con ciruela y manzana
Wild boar with plum and apple



Café
Coffee





1 bebida incluida
1 drink included

35€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

Restaurante Nevero Paz

Rascafría

Reservas / Reservations
660 27 44 58

Dirección / Address
Pl. de la Cruz, 1

Cocina tradicional con carnes de Guadarrama, asados de cordero y cochinillo y guisos caseros de siempre.
Traditional cuisine with Guadarrama meats, roast lamb and suckling pig and traditional homemade stews.





Potaje alpino con setas
Alpine-style mushroom stew

2º PLATO

Entrecot de la Sierra de Guadarrama con patatas fritas
Sierra de Guadarrama rib-eye steak with French fries

POSTRE O CAFÉ

Postre o café
Dessert or coffee

BEBIDA

1 bebida incluida
1 drink included

30€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

La Parrilla de Corona

San Martín de Valdeiglesias

Reservas / Reservations
670 64 03 13

Dirección / Address
Pl. de la Corredera, 25

Carnes selectas a la parrilla, setas al ajillo y recetas caseras que realzan la autenticidad del producto.
Select grilled meats, garlic wild mushrooms and homemade recipes that enhance the authenticity of the product.

Croquetas de boletus
Porcini mushroom croquettes



2º PLATO

Solomillo con guarnición y verdura en tempura
Beef steak with garnish and tempura vegetables

POSTRE O CAFÉ

Postre o café
Dessert or coffee

BEBIDA

1 bebida incluida
1 drink included

35€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

Restaurante 7 Capillas

San Martín de Valdeiglesias

Reservas / Reservations
918 61 34 91

Dirección / Address
C. del Pilar, 11

Reinterpretación del recetario tradicional con elaboraciones refinadas, producto de proximidad y selectos vinos de Garnacha y Albillo Real.
A reinterpretation of traditional recipes, combining refined cooking techniques, locally sourced ingredients and a carefully selected range of Garnacha and Albillo Real wines.





Patatas a la importancia con setas de otoño
Spanish-style potatoes with autumn wild mushrooms



Arroz con perdiz
Partridge rice



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included

35€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

Restaurante Bioko

San Martín de Valdeiglesias

Reservas / Reservations
677 50 07 27

Dirección / Address
C. de la Corredera Baja, 16

Una carta guiada por el mercado, donde la tradición convive con carnes escogidas y preparaciones esmeradas.
A menu guided by the market, where tradition coexists with selected meats and careful preparations.

Champiñones rellenos de jamón y huevos de corral
Mushrooms stuffed with ham and free-range eggs



Judiones con perdiz
White beans with partridge



Postre
Dessert



1 bebida incluida
1 drink included



40€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

Restaurante Eneldo

San Martín de Valdeiglesias

Reservas / Reservations
918 61 00 20

Dirección / Address
Av. Madrid, 42

Cocina a la brasa con carnes selectas, huerta propia y aromas de maderas y sarmientos locales.
Charcoal-grilled cuisine featuring select cuts of meat, home-grown vegetables and the aromas of locally sourced wood and vine pruning.





Setas salteadas con consomé de jamón y huevo escalfado
Sautéed wild mushrooms with ham broth and poached egg



Cochinillo salvaje con parmentier de trufa
Wild suckling pig with truffle potato purée



Postre
Dessert



1 bebida incluida
1 drink included

40€
persona / person

**Incluye aperitivo: guiso de corzo*
**Includes an appetiser: stewed roe deer*

Localización
Location

Web
Website

Restaurante Valleyglesias

San Martín de Valdeiglesias

Reservas / Reservations
607 69 73 55

Dirección / Address
C. de la Corredera Alta, 28

Sabores de temporada y recetas reinventadas, acompañados de vinos propios nacidos de viñedos centenarios.
Seasonal flavours and reimagined recipes, paired with the restaurant's own wines made from century-old vines.

Ensalada de espinacas y champiñones
Spinach and mushroom salad



Canelón de osobusco con salsa de setas variadas
Ossobuco cannelloni with assorted mushroom sauce



Postre
Dessert



1 bebida incluida
1 drink included



40€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

Restaurante A Dónde

Torrelaguna

Reservas / Reservations
918 43 00 95

Dirección / Address
C/ Santa Bárbara, 2

Sabores castellanos con carnes a la piedra, asados y platos recién elaborados en un entorno familiar.
Castilian flavours with stone-grilled meats, roasts and freshly prepared dishes in a family environment.





Croquetas de boletus
Porcini mushroom croquettes



Conejo al ajillo
Garlic rabbit



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included

30€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

El Asador de Villarejo

Villarejo de Salvanes

Reservas / Reservations
636 07 53 47

Dirección / Address
C. Encomienda, Autovía del Este, 68

Parrilla, guisos castellanos y menús caseros que mantienen viva la esencia de la gastronomía tradicional.
Grill, Castilian stews and homemade menus that keep the essence of traditional gastronomy alive.

Croquetas de boletus
Porcini mushroom croquettes



Filete de ternera con guarnición
Beef steak with a side dish



Postre o café
Dessert or coffee



1 bebida incluida
1 drink included



30€
persona / person



Localización
Location

Web
Website

La Bodega de Quintín

Villarejo de Salvanés

Reservas / Reservations
911 31 63 07

Dirección / Address
C. Toril, 2

Hotel boutique y complejo gastronómico sobre una bodega del siglo XVII, con cocina de temporada y productos locales.
Boutique hotel and gastronomic complex on a 17th-century winery, with seasonal cuisine and local products.



1er PLATO

Huevo trufado con crujiente de jamón
Truffled egg with crispy ham



Solomillo ibérico con salsa de setas con boniato asado
Ibérico pork tenderloin with wild mushroom sauce and roasted sweet potato

POSTRE O CAFÉ

Postre o café
Dessert or coffee

SIN BEBIDA

Bebida no incluida
Drink not included

40€
persona / person

Localización
Location

Web
Website

Restaurante El Empecinado

Villarejo de Salvanés

Reservas / Reservations
910 85 02 50

Dirección / Address
C. Batanes, 6

Brasas y guisos de esencia española, con recetas sencillas y sabores auténticos para compartir.
Grills and stews of Spanish essence, with simple recipes and authentic flavours to share.

Tabla de ibéricos
Selection of Iberian cured meats

1er PLATO

Risotto de setas con chipirones
Mushroom risotto with baby squid



Postre o café
Dessert or coffee

POSTRE O CAFÉ

1 bebida incluida
1 drink included

BEBIDA



40€
persona / person

Localización
Location

Web
Website


WILD
MUSHROOM
AND GAME
RECIPE BOOK
RECETARIO
DE SETAS Y
CAZA



Arroz con perdiz

Durante generaciones, la perdiz ha sido una pieza apreciada en las mesas de las tierras castellanas, donde la caza menor ha dado lugar a un amplio repertorio de recetas populares.

Su incorporación a los arroces refleja una costumbre muy extendida en la gastronomía rural: aprovechar las piezas obtenidas en el campo para preparar comidas familiares y celebraciones.

Con presencia en diferentes recetarios regionales, esta elaboración mantiene viva una tradición vinculada al territorio y al calendario cinegético, especialmente durante los meses de otoño e invierno.

For generations, the partridge has been a prized piece on the tables of Castilian lands, where small game has given rise to a wide repertoire of popular recipes.

Its incorporation into rice dishes reflects a widespread custom in rural gastronomy: taking advantage of the pieces obtained in the field to prepare family meals and celebrations.

With a presence in different regional recipe books, this preparation keeps alive a tradition linked to the territory and the hunting calendar, especially during the autumn and winter months.

Arroz con perdiz

Ingredientes

- 3 perdices limpias y troceadas
- 480 g de arroz de grano redondo
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento verde
- 2 tomates maduros
- 3 dientes de ajo
- 150 ml de vino blanco
- 1,5 l de caldo de ave
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 6 hebras de azafrán
- Aceite de oliva (AOVE)
- Sal
- Pimienta

Elaboración

En primer lugar, se limpian y trocean las perdices. Se salpimentan y se doran en una cazuela amplia con aceite de oliva hasta que adquieran un color uniforme. Se retiran y se reservan.

En el mismo aceite, se rehogan la cebolla, el ajo y el pimiento verde finamente picados. Cuando estén tiernos, se incorporan los tomates rallados y se cocina hasta obtener un sofrito concentrado.

Se devuelven las perdices a la cazuela, se añade el vino blanco y se deja reducir. A continuación, se incorpora el caldo caliente, el laurel y el tomillo. Se tapa y se cocina a fuego suave hasta que la carne esté tierna, añadiendo más caldo si fuera necesario.

Una vez cocinadas las perdices, se incorpora el arroz y el azafrán, ajustando la cantidad de caldo para su cocción. Se cocina a fuego medio durante unos 16-18 minutos, según la variedad, hasta que el grano alcance su punto.

Por último, se rectifica de sal, se deja reposar brevemente y se sirve caliente, repartiendo los trozos de perdiz entre las raciones.

(Receta para 6 personas)

Fuente: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*

Rice with partridge

Ingredients

- 3 partridges, cleaned and chopped
- 480 g of round grain rice
- 1 large onion
- 1 green pepper
- 2 ripe tomatoes
- 3 cloves of garlic
- 150 ml white wine
- 1.5 l poultry stock
- 1 bay leaf
- 1 sprig of thyme
- 6 strands of saffron
- Olive oil (EVOO)
- Salt
- Pepper

Preparation

First, clean and joint the partridges. Season with salt and pepper, then brown them in a large casserole dish with olive oil until evenly coloured. Remove and set aside.

Using the same oil, sauté the finely chopped onion, garlic and green pepper. Once softened, add the grated tomatoes and cook until the mixture has reduced to a rich, concentrated sofrito.

Return the partridges to the casserole dish, add the white wine and allow it to reduce. Next, add the hot stock, bay leaf and thyme. Cover and simmer gently until the meat is tender, adding more stock if necessary.

Once the partridges are cooked, add the rice and saffron, adjusting the amount of stock to ensure the rice cooks properly. Cook over a medium heat for approximately 16–18 minutes, depending on the variety of rice, until the grains are perfectly cooked.

Finally, adjust the seasoning, leave to rest briefly and serve hot, distributing the pieces of partridge evenly between the portions.

(Recipe for 6 people)

Source: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*



Arroz meloso con setas de otoño y queso de la Rosa Amarilla

La tradición arrocera española ha evolucionado desde las recetas populares hasta elaboraciones que incorporan productos artesanales y de proximidad. En la gastronomía madrileña, donde conviven influencias de distintas regiones, los arroces han encontrado su espacio tanto en la cocina familiar como en la restauración contemporánea.

Esta propuesta refleja ese encuentro entre tradición e innovación, incorporando la cultura micológica de las sierras madrileñas y la herencia ganadera vinculada a la elaboración de quesos de oveja. Una expresión de la cocina actual que pone en valor los oficios, los productos del territorio y la estacionalidad.

The Spanish rice tradition has evolved from popular recipes to elaborations that incorporate artisanal and local products. In Madrid's gastronomy, where influences from different regions coexist, rice dishes have found their place both in family cuisine and in contemporary restaurants.

This proposal reflects this encounter between tradition and innovation, incorporating the mycological culture of the Madrid mountains and the livestock heritage linked to the production of sheep's cheese. An expression of today's cuisine that highlights trades, local products and seasonality.

Arroz meloso con setas de otoño y queso de la Rosa Amarilla

Ingredientes

- 320 g de arroz
- 300 g de setas de otoño
- 120 g de queso de oveja La Rosa Amarilla
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de vino blanco
- 1 l de caldo de verduras
- 30 g de mantequilla, opcional
- Perejil fresco
- Aceite de oliva (AOVE)
- Sal
- Pimienta

Elaboración

En primer lugar, se limpian las setas con un paño húmedo o un cepillo suave, retirando los restos de tierra. Se trocean si son grandes, procurando mantener piezas regulares.

En una cazuela baja, se rehogan la cebolla y el ajo picados con aceite de oliva hasta que queden tiernos. Se incorporan las setas y se saltean unos minutos, dejando que pierdan parte de su humedad y concentren su aroma.

A continuación, se añade el arroz y se remueve brevemente para integrarlo con el sofrito. Se incorpora el vino blanco y se deja evaporar.

Después, se agrega el caldo caliente poco a poco, removiendo con suavidad durante la cocción para conseguir una textura melosa. Cuando el arroz esté en su punto, se retira del fuego y se añade el queso de oveja rallado o troceado.

Se mezcla hasta que el queso se funda ligeramente, se rectifica de sal y pimienta, se deja reposar unos minutos y se sirve con perejil fresco picado.

(Receta para 4 personas)

Fuente: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*

Creamy rice with autumn mushrooms and Rosa Amarilla cheese

Ingredients

- 320 g rice
- 300 g autumn mushrooms
- 120 g of La Rosa Amarilla sheep's cheese
- 1 onion
- 2 cloves of garlic
- 100 ml white wine
- 1 l vegetable stock
- 30 g butter, optional
- Fresh parsley
- Olive oil (EVOO)
- Salt
- Pepper

Preparation

First, clean the mushrooms with a damp cloth or a soft brush, removing the traces of soil. Cut larger mushrooms into evenly sized pieces.

In a shallow casserole dish, gently sauté the chopped onion and garlic in olive oil until softened. Add the mushrooms and cook for a few minutes, allowing them to release some of their moisture and develop their flavour.

Next, add the rice and stir briefly to combine it with the sofrito. Pour in the white wine and allow it to evaporate.

Gradually add the hot stock, stirring gently as the rice cooks to achieve a creamy consistency. Once the rice is cooked to perfection, remove it from the heat and add the grated or diced sheep's cheese.

Stir until the cheese melts slightly, adjust the seasoning with salt and pepper, leave to rest for a few minutes and serve garnished with freshly chopped parsley.

(Recipe for 4 people)

Source: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*



Boletus encebollados con huevos fritos

La combinación de setas silvestres y huevos forma parte de la cocina tradicional española, especialmente en los hogares rurales y las casas de comidas donde los productos del monte encuentran su lugar en recetas sencillas.

El encebollado, técnica habitual en la gastronomía popular, permite integrar los boletus en una preparación que conserva el carácter de la cocina casera. Junto al huevo frito, uno de los grandes clásicos del recetario español, conforma una elaboración ligada a las costumbres culinarias del campo, que adquiere especial protagonismo durante la temporada de recolección otoñal.

The combination of wild mushrooms and eggs is part of traditional Spanish cuisine, particularly in rural households and local eateries, where ingredients gathered from the surrounding countryside feature in simple, time-honoured recipes.

Cooking the mushrooms slowly with onions, a traditional technique in Spanish home cooking, brings out the flavour of the porcini while preserving the dish's rustic character. Paired with a fried egg, one of the great classics of Spanish cuisine, it creates a dish rooted in the culinary traditions of the countryside, particularly popular during the autumn mushroom-foraging season.

Boletus encebollados con huevos fritos

Ingredientes

- 500 g de boletus
- 2 cebollas grandes
- 4 huevos
- 2 dientes de ajo
- Perejil fresco
- Aceite de oliva (AOVE)
- Sal
- Pimienta

Elaboración

En primer lugar, se limpian los boletus con un paño húmedo o un cepillo suave, retirando los restos de tierra sin mojarlos en exceso. Se cortan en láminas o trozos regulares.

Se pelan las cebollas y se cortan en juliana fina. En una sartén amplia, se calienta aceite de oliva y se rehogan a fuego medio-bajo hasta que queden tiernas, doradas y ligeramente dulces. Se añade el ajo picado y se cocina unos minutos más.

A continuación, se incorporan los boletus, se salpimentan y se saltean hasta que pierdan parte de su humedad y queden jugosos, manteniendo su textura carnosa. Se termina con perejil fresco picado.

En otra sartén, se fríen los huevos en aceite muy caliente, procurando que la clara quede cuajada y ligeramente crujiente, y la yema líquida.

Se sirven los boletus encebollados como base y se coloca encima el huevo frito, para que la yema se mezcle con las setas al romperse.

(Receta para 4 personas)

Fuente: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*

Porcini mushrooms with onions and fried eggs

Ingredients

- 500 g porcini
- 2 large onions
- 4 eggs
- 2 cloves of garlic
- Fresh parsley
- Olive oil (EVOO)
- Salt
- Pepper

Preparation

First, the porcini are cleaned with a damp cloth or a soft brush, removing the remains of soil without wetting them excessively. They are cut into regular sheets or pieces.

Peel the onions and cut them into thin julienne strips. In a large frying pan, heat olive oil and sauté over medium-low heat until tender, golden brown and slightly sweet. Add the chopped garlic and cook for a few more minutes.

Next, add the porcini mushrooms, season with salt and pepper, and sauté until they have released some of their moisture but remain succulent, retaining their meaty texture. Finish with freshly chopped parsley.

In another pan, fry the eggs in very hot oil, making sure that the white is curdled and slightly crispy, and the yolk is liquid.

Serve the porcini mushrooms and onions as a base, placing the fried egg on top so that the yolk runs into the mushrooms when broken.

(Recipe for 4 people)

Source: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*



Carne de ciervo estofada con setas naturales y patatas fritas

Los estofados de caza tienen una larga tradición en la cocina española, especialmente en las comarcas de montaña donde la actividad cinegética ha formado parte de la vida rural.

En la Comunidad de Madrid, territorios como la Sierra de Guadarrama y la Sierra Norte conservan una cultura gastronómica vinculada a las carnes de monte y a las preparaciones de cocción lenta.

Esta receta recoge esa herencia, propia de una cocina que aprovecha los recursos del entorno y que encuentra en el otoño uno de sus momentos más representativos.

Game stews have a long tradition in Spanish cuisine, especially in the mountain regions where hunting has been part of rural life.

In the Comunidad de Madrid, territories such as the Sierra de Guadarrama and the Sierra Norte preserve a gastronomic culture linked to bush meats and slow-cooking preparations.

This recipe reflects that heritage, typical of a cuisine that takes advantage of the resources of the environment and that finds in autumn one of its most representative moments.

Carne de ciervo estofada con setas naturales y patatas fritas

Ingredientes

- 800 g de carne de ciervo troceada
- 250 g de setas naturales
- 3 patatas grandes
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 250 ml de vino tinto
- 500 ml de caldo de carne
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Harina, para enharinar ligeramente la carne
- Aceite de oliva (AOVE)
- Sal
- Pimienta

Elaboración

En primer lugar, se salpimenta la carne de ciervo y se enharina ligeramente. Se dora en una cazuela con aceite de oliva caliente, se retira y se reserva.

En la misma cazuela, se rehogan la cebolla, los ajos y las zanahorias picados hasta que queden tiernos. Se incorpora el pimentón, se remueve brevemente y se añade el vino tinto. Se deja reducir unos minutos para concentrar el fondo.

A continuación, se devuelve la carne a la cazuela, se añade el caldo de carne y la hoja de laurel. Se tapa y se cocina a fuego suave hasta que el ciervo quede tierno y la salsa adquiera cuerpo.

Mientras tanto, se limpian las setas naturales, se trocean si es necesario y se saltean aparte con un poco de aceite. Se incorporan al estofado en los últimos minutos de cocción.

Por último, se pelan y cortan las patatas, se fríen en abundante aceite caliente y se escurren. Se sirve el ciervo estofado con las setas y las patatas fritas como guarnición.

(Receta para 4 personas)

Fuente: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*

Braised venison meat with wild mushrooms and chips

Ingredients

- 800 g of chopped deer meat
- 250 g of natural mushrooms
- 3 large potatoes
- 1 large onion
- 2 carrots
- 2 cloves of garlic
- 250 ml red wine
- 500 ml beef stock
- 1 bay leaf
- 1 teaspoon sweet paprika
- Flour, for lightly flouring the meat
- Olive oil (EVOO)
- Salt
- Pepper

Preparation

First, season the venison with salt and pepper and lightly dust with flour. Heat the olive oil in a casserole dish, brown the meat all over, then remove and set aside.

In the same casserole dish, sauté the chopped onion, garlic and carrots until softened. Stir in the paprika briefly, then add the red wine. Allow it to reduce for a few minutes to concentrate the flavours.

Return the venison to the casserole dish, add the beef stock and bay leaf, then cover and simmer gently until the meat is tender and the sauce has thickened.

Meanwhile, clean the fresh mushrooms, cutting them into pieces if necessary, and sauté them separately in a little olive oil. Add them to the stew during the final few minutes of cooking.

Finally, peel and cut the potatoes, fry them in plenty of hot oil until golden, then drain well. Serve the venison stew with the mushrooms and fried potatoes as a side dish.

(Recipe for 4 people)

Source: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*



Conejo al ajillo

De gran arraigo en las mesas rurales, esta receta representa una forma sencilla y tradicional de preparar las piezas de caza menor. El conejo de monte ha formado parte durante generaciones de la alimentación en numerosas comarcas españolas, especialmente en territorios agrícolas y de monte bajo como los del centro peninsular.

En la Comunidad de Madrid, esta tradición encuentra continuidad en el ajillo, una preparación muy extendida en la cocina popular que permite disfrutar de la carne de caza sin grandes elaboraciones. Un plato que conserva la sencillez y el carácter familiar de la gastronomía del campo.

Deeply rooted in rural cooking, this recipe reflects a simple, traditional way of preparing small game. For generations, wild rabbit has been part of the diet in many parts of Spain, particularly in agricultural areas and regions of scrubland such as those in central Spain.

In the Comunidad de Madrid, this tradition lives on in al ajillo, a popular preparation that allows the flavour of game meat to shine without elaborate cooking techniques. It is a dish that preserves the simplicity and homely character of traditional country cooking.

Conejo al ajillo

Ingredientes

- 1,5 kg de conejo troceado
- 10 dientes de ajo
- 200 ml de vino blanco
- 100 ml de caldo de ave o agua
- 2 hojas de laurel
- 2 ramitas de tomillo
- 1 ramita de romero
- Perejil fresco
- Aceite de oliva (AOVE)
- Sal
- Pimienta negra

Elaboración

En primer lugar, se limpia el conejo, se seca con papel de cocina y se salpimenta. Se separan los dientes de ajo, se pelan y se dejan enteros o ligeramente aplastados.

En una cazuela amplia, se calienta aceite de oliva y se doran los ajos a fuego medio, procurando que desprendan su aroma sin quemarse. Se retiran y se reservan.

En el mismo aceite, se incorporan los trozos de conejo y se doran por todos sus lados hasta que adquieran un color uniforme.

A continuación, se añaden los ajos reservados, el laurel, el tomillo y el romero. Se vierte el vino blanco y se deja reducir unos minutos.

Se incorpora el caldo o agua, se tapa parcialmente la cazuela y se cocina a fuego suave durante unos 25-35 minutos, según el tamaño de los trozos, hasta que la carne esté tierna y la salsa ligeramente reducida.

Por último, se rectifica de sal y pimienta, se espolvorea con perejil fresco picado y se sirve caliente, acompañado de su salsa aromática.

(Receta para 6 personas)

Fuente: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*

Garlic rabbit

Ingredients

- 1.5 kg of chopped rabbit
- 10 cloves of garlic
- 200 ml white wine
- 100 ml poultry stock or water
- 2 bay leaves
- 2 sprigs of thyme
- 1 sprig of rosemary
- Fresh parsley
- Olive oil (EVOO)
- Salt
- Black pepper

Preparation

First, clean the rabbit, pat it dry with kitchen paper and season with salt and pepper. Separate and peel the garlic cloves, leaving them whole or lightly crushed.

Heat the olive oil in a large casserole dish and gently fry the garlic over a medium heat until fragrant, taking care not to let it burn. Remove and set aside.

Using the same oil, add the rabbit pieces and brown them on all sides until evenly coloured.

Next, return the reserved garlic to the casserole dish and add the bay leaf, thyme and rosemary. Pour in the white wine and allow it to reduce for a few minutes.

Add the stock or water, partially cover the casserole dish and simmer gently for approximately 25–35 minutes, depending on the size of the pieces, until the meat is tender and the sauce has reduced slightly.

Finally, adjust the seasoning with salt and pepper, sprinkle with freshly chopped parsley and serve hot with the aromatic sauce.

(Recipe for 6 people)

Source: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*



Croquetas de setas

Pocas elaboraciones están tan presentes en la cultura gastronómica española como las croquetas, convertidas en un clásico de las mesas familiares, los bares y las casas de comidas. Vinculadas históricamente a la cocina de aprovechamiento, han evolucionado hasta convertirse en una de las tapas más reconocibles del país.

Su presencia en el recetario madrileño refleja esa tradición doméstica y hostelera, donde las distintas variedades de setas encuentran un espacio propio durante el otoño. Una especialidad que mantiene viva la herencia culinaria popular y su capacidad para adaptarse a los productos de cada estación.

Few dishes are as deeply rooted in Spanish food culture as croquettes, a classic feature of family meals, bars and traditional eateries. Originally associated with making use of leftovers, they have evolved into one of the country's most recognisable tapas.

Their place in Madrid's culinary repertoire reflects this long-standing home-cooking and hospitality tradition, with different varieties of wild mushrooms taking centre stage in autumn. This speciality keeps the heritage of traditional Spanish cooking alive, demonstrating its ability to adapt to the ingredients available each season.

Croquetas de setas

Ingredientes

- 100 g de mantequilla
- 100 g de harina
- 700 ml de leche
- 200 g de setas otoñales
- Nuez moscada
- Pimienta blanca
- Sal
- 2 huevos
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Elaboración

En primer lugar, se limpian las setas con cuidado, retirando los restos de tierra con un paño húmedo o un cepillo suave. Se pican en trozos pequeños y se saltean en una sartén con un poco de aceite hasta que pierdan parte de su humedad y concentren su aroma. Se reservan.

En una cazuela a fuego medio, se derrite la mantequilla. Se incorpora la harina y se rehoga durante unos minutos, sin que llegue a tomar color. A continuación, se añade la leche poco a poco, sin dejar de remover, hasta obtener una bechamel lisa, espesa y brillante.

Se agregan las setas salteadas, nuez moscada, pimienta blanca y sal. Se cocina la masa unos minutos más, removiendo con frecuencia, y se deja enfriar hasta que cuaje.

Una vez fría, se forman las croquetas con cucharas, manga pastelera o con las manos. Se pasan por huevo batido y pan rallado, y se fríen en abundante aceite caliente. Se escurren antes de servir.

(Receta para 6 personas)

Fuente: *Real Academia de Gastronomía*

Wild mushroom croquettes

Ingredients

- 100 g butter
- 100 g flour
- 700 ml milk
- 200 g autumn wild mushrooms
- Nutmeg
- White pepper
- Salt
- 2 eggs
- Breadcrumbs
- Olive oil

Preparation

First, carefully clean the mushrooms, removing any traces of soil with a damp cloth or a soft brush. Chop them into small pieces and sauté in a frying pan with a little olive oil until they have released some of their moisture and their flavour has intensified. Set aside.

Melt the butter in a saucepan over a medium heat. Add the flour and cook for a few minutes, without allowing it to brown. Gradually pour in the milk, stirring continuously until you obtain a smooth, thick and glossy béchamel sauce.

Add the sautéed mushrooms, nutmeg, white pepper and salt. Cook the mixture for a few more minutes, stirring frequently, then leave to cool until firm.

Once cooled, shape the mixture into croquettes using spoons, a piping bag or your hands. Dip them in beaten egg, coat in breadcrumbs and deep-fry in plenty of hot oil. Drain well before serving.

(Recipe for 6 people)

Source: *Real Academia de Gastronomía*



Ensalada de codorniz escabechada con granada y frutos secos

El escabeche ocupa un lugar destacado en la tradición culinaria, especialmente en la conservación y preparación de aves de caza menor. Muy presente en los recetarios castellanos y madrileños, esta técnica ha pasado de las cocinas domésticas a las cartas de restaurantes, donde sigue dando lugar a elaboraciones muy apreciadas.

Su incorporación a las ensaladas permite disfrutar de la caza desde una perspectiva más ligera, sin perder el carácter de la cocina tradicional. Una propuesta especialmente ligada al otoño, cuando la granada adquiere protagonismo en los mercados y las mesas españolas.

Escabeche (Pickling) has an important place in Spanish culinary tradition, particularly in the preservation and preparation of small game birds. A familiar technique in Castilian and Madrid cookery, it has moved from home kitchens to restaurant menus, where it continues to feature in much-loved dishes.

Its addition to salads offers a lighter way to enjoy game, without losing the character of traditional cuisine. A dish particularly associated with autumn, when pomegranates come into season.

Ensalada de codorniz escabechada con granada y frutos secos

Ingredientes

- 4 codornices limpias
- 5 dientes de ajo
- 3 cebollas
- 2 zanahorias
- 4 hojas de laurel
- 30 granos de pimienta
- 1 rama de tomillo
- 250 ml de vinagre de vino
- 250 ml de vino blanco
- 150 g de brotes verdes
- 1 granada
- 60 g de frutos secos
- Aceite de oliva (AOVE)
- Vinagre ligero
- Sal

Elaboración

En primer lugar, se introducen en cada codorniz un diente de ajo y unos granos de pimienta. Se atan para que mantengan la forma y se doran en una cazuela con aceite de oliva. Se retiran y se reservan.

En el mismo aceite, se pochan el resto de los ajos, las cebollas y las zanahorias cortadas finamente. Cuando estén tiernas, se añaden el laurel, el tomillo, el vinagre, el vino blanco y el aceite. Se deja cocer a fuego lento hasta que el escabeche tome sabor.

Se incorporan las codornices al escabeche caliente y se cocinan suavemente hasta que queden tiernas. Después, se dejan reposar, preferiblemente hasta el día siguiente, para que absorban mejor los aromas.

Para montar la ensalada, se colocan los brotes verdes en una fuente, se añade la granada y los frutos secos. Se incorpora la codorniz escabechada templada o fría, entera o desmigada, y se aliña con un poco del propio escabeche.

(Receta para 6 personas)

Fuente: *Academia Madrileña de Gastronomía y Academia Iberoamericana de Gastronomía*

Pickled quail salad with pomegranate and nuts

Ingredients

- 4 quails, cleaned
- 5 cloves of garlic
- 3 onions
- 2 carrots
- 4 bay leaves
- 30 peppercorns
- 1 sprig of thyme
- 250 ml wine vinegar
- 250 ml white wine
- 150 g green sprouts
- 1 pomegranate
- 60 g nuts
- Olive oil (EVOO)
- Light vinegar
- Salt

Preparation

First, place a clove of garlic and a few peppercorns inside each quail. Tie the birds to help them keep their shape, then brown them in a casserole dish with olive oil. Remove and set aside.

Using the same oil, gently fry the remaining garlic, finely chopped onions and carrots until softened. Add the bay leaf, thyme, vinegar, white wine and oil. Simmer over a low heat until the escabeche has developed its flavour.

Add the quail to the hot escabeche and cook gently until tender. Leave to rest, preferably overnight, to allow the birds to absorb the flavours more fully.

To assemble the salad, arrange the mixed salad leaves on a serving platter and add the pomegranate seeds and nuts. Place the pickled quail on top, either whole or shredded, and serve warm or cold. Dress with a little of the escabeche cooking liquid.

(Recipe for 6 people)

Source: *Academia Madrileña de Gastronomía & Academia Iberoamericana de Gastronomía*



Garbanzos guisados con bogavante y setas

Los guisos de garbanzos forman parte del patrimonio culinario español, con una presencia especialmente arraigada en la cocina castellana y madrileña. Tradicionalmente asociados a la alimentación cotidiana y a las mesas familiares, han evolucionado desde recetas populares hasta elaboraciones que incorporan productos de mayor valor gastronómico.

La combinación de legumbres, marisco y setas refleja esa evolución, en la que la herencia de los antiguos potajes convive con propuestas contemporáneas. Una expresión de la versatilidad del recetario tradicional y de su capacidad para integrar los recursos del campo y del mar.

Chickpea stews are part of the Spanish culinary heritage, with a presence especially rooted in Castilian and Madrid cuisine. Traditionally associated with everyday food and family tables, they have evolved from popular recipes to elaborations that incorporate products of greater gastronomic value.

The combination of legumes, seafood and mushrooms reflects this evolution, in which the heritage of ancient stews coexists with contemporary proposals. An expression of the versatility of traditional recipes and their ability to integrate the resources of the countryside and the sea.

Garbanzos guisados con bogavante y setas

Ingredientes

- 320 g de garbanzos secos
- 1 bogavante
- 200 g de setas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento rojo
- 150 g de tomate triturado
- 1 l de caldo de pescado o fumet
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Perejil fresco
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Elaboración

En primer lugar, se ponen los garbanzos en remojo la víspera. Al día siguiente, se escurren y se cuecen en agua limpia con una hoja de laurel hasta que estén tiernos, procurando que mantengan su forma.

Se limpian las setas con cuidado y, si se emplean colmenillas, se someten previamente a una cocción o tratamiento térmico adecuado.

A continuación, se trocea el bogavante y se marca en una cazuela con aceite de oliva. Se retira y se reserva.

En el mismo aceite, se prepara un sofrito con ajo, cebolla y pimiento picados. Cuando esté bien pochado, se añade el tomate y se deja reducir. Se incorpora el pimentón, se remueve brevemente y se agregan las setas.

Seguidamente, se añaden los garbanzos cocidos y el caldo caliente. Se deja cocer a fuego medio hasta que el guiso tome cuerpo.

Por último, se incorpora el bogavante y se cocina unos minutos más. Se rectifica de sal y pimienta, se deja reposar brevemente y se sirve con perejil fresco picado.

(Receta para 4 personas)

Fuente: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*

Stewed chickpeas with lobster and wild mushrooms

Ingredients

- 320 g dried chickpeas
- 1 lobster
- 200 g wild mushrooms
- 1 onion
- 2 cloves of garlic
- 1/2 red pepper
- 150 g of crushed tomato
- 1 l fish stock or fumet
- 1 bay leaf
- 1 teaspoon sweet paprika
- Fresh parsley
- Olive oil
- Salt
- Pepper

Preparation

First, soak the chickpeas overnight. The following day, drain them and cook in fresh water with a bay leaf until tender, taking care to keep them intact.

Carefully clean the mushrooms. If using morels, make sure they are thoroughly cooked or have undergone an appropriate heat treatment beforehand.

Next, cut the lobster into pieces and sear in a casserole dish with olive oil. Remove and set aside.

Using the same oil, prepare a sofrito by gently frying the chopped garlic, onion and pepper. Once softened, add the tomato and cook until reduced. Stir in the paprika and cook briefly before adding the mushrooms.

Add the cooked chickpeas and hot stock, then simmer over a medium heat until the stew thickens.

Finally, add the lobster and cook for a few more minutes. Adjust the seasoning with salt and pepper, leave to rest briefly and serve sprinkled with freshly chopped parsley.

(Recipe for 4 people)

Source: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*



Judiones con perdiz

Los judiones de La Granja, originarios del entorno segoviano, son uno de los productos más reconocidos de la tradición gastronómica castellana.

Su presencia en los recetarios populares está ligada a las comidas familiares y a las antiguas costumbres rurales, donde las legumbres constituían una parte esencial de la alimentación.

La incorporación de perdiz conecta esta herencia con la cultura de la caza menor, muy presente en los territorios del centro peninsular. Una combinación que reúne dos tradiciones culinarias estrechamente vinculadas al campo y que conserva su lugar en la gastronomía de otoño.

La Granja large white beans, originating in the Segovia area, are one of the most renowned products of Castilian culinary tradition.

Their place in traditional recipe books is closely linked to family meals and age-old rural customs, when pulses formed an essential part of the daily diet.

The addition of partridge brings this heritage together with the tradition of small-game hunting, long established throughout central Spain. This combination brings together two culinary traditions deeply rooted in rural life and remains a firm favourite in autumn gastronomy.

Judiones con perdiz

Ingredientes

- 350 g de judiones de La Granja
- 2 perdices limpias y troceadas
- 1 cebolla mediana
- 3 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 ramitas de perejil
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Aceite de oliva (AOVE)
- Sal
- Pimienta negra

Elaboración

En primer lugar, se ponen los judiones en remojo durante 8 horas en agua fría. Se escurren y se colocan en una cazuela, cubiertos con agua fría y acompañados de una hoja de laurel.

Cuando el agua comience a hervir, se incorporan las perdices troceadas. Se tapa la cazuela y se cocina a fuego lento durante unas 2 horas, o hasta que los judiones estén tiernos y la carne se desprenda fácilmente del hueso.

Mientras tanto, se pela y pica finamente la cebolla y se rehoga en aceite de oliva, procurando que no tome color.

En un mortero, se majan los ajos pelados con el perejil y una pizca de sal. Se incorporan a la cebolla y se rehogan brevemente. Fuera del fuego, se añade el pimentón, se remueve y se incorpora el sofrito al guiso.

Se retiran las perdices, se deshuesan y se devuelve la carne a la cazuela. Se rectifica de sal y pimienta y se sirve caliente.

Si se desea una textura más espesa, se pueden machacar algunos judiones e incorporarlos de nuevo al caldo.

(Receta para 4 personas)

Fuente: *Real Academia de Gastronomía*

White beans with partridge

Ingredients

- 350 g of beans from La Granja
- 2 partridges, cleaned and chopped
- 1 medium onion
- 3 cloves of garlic
- 1 bay leaf
- 2 sprigs of parsley
- 1 tablespoon sweet paprika
- Olive oil (EVOO)
- Salt
- Black pepper

Preparation

First, soak the large white beans in cold water for 8 hours. Drain and place them in a casserole dish, cover with cold water and add a bay leaf.

When the water comes to the boil, add the partridges, cut into pieces. Cover and simmer over a low heat for approximately 2 hours, or until the beans are tender and the meat comes easily away from the bone.

Meanwhile, peel and finely chop the onion and gently fry it in olive oil, taking care not to let it brown.

Using a mortar and pestle, crush the peeled garlic with the parsley and a pinch of salt. Add the mixture to the onion and cook briefly. Remove from the heat, stir in the paprika and add the sofrito to the stew.

Remove the partridges, take the meat off the bones and return it to the casserole. Adjust the seasoning with salt and pepper, then serve hot.

For a thicker consistency, mash a few of the beans and stir them back into the broth.

(Recipe for 4 people)

Source: *Real Academia de Gastronomía*



Lasaña de jabalí y boniato asado con repollo fermentado y bechamel de boletus

La carne de jabalí ha formado parte de los recetarios de caza de las zonas montañosas españolas, donde tradicionalmente se preparaba mediante guisos y estofados prolongados. Su presencia en la gastronomía madrileña está especialmente relacionada con las comarcas serranas y la cultura cinegética.

Esta propuesta traslada esa tradición a una elaboración de inspiración italiana, combinando la cocina de monte con técnicas actuales de restauración. El uso de la brasa y la fermentación recupera dos procedimientos de larga trayectoria culinaria, dando lugar a una interpretación contemporánea de los productos vinculados al territorio y al otoño.

Wild boar has long featured in the game cookery of Spain's mountainous regions, where it was traditionally prepared in slow-cooked stews and casseroles. Its place in Madrid's culinary heritage is particularly associated with the Sierra region and its long-standing hunting traditions.

This proposal transfers that tradition to an Italian-inspired preparation, combining mountain cuisine with current restaurant techniques. The use of grilling and fermentation recovers two procedures with a long culinary history, giving rise to a contemporary interpretation of products linked to the territory and autumn.

Lasaña de jabalí y boniato asado con repollo fermentado y bechamel de boletus

Ingredientes

- 12 láminas de pasta fresca de lasaña
- 500 g de boniato
- 250 g de repollo
- Aceite de oliva (AOVE)
- 900 g de paletilla de jabalí con hueso
- 400 ml de vino tinto
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 500 ml de caldo de caza
- 1 hoja de laurel
- 2 ramitas de tomillo
- 1 ramita de romero
- Pimienta negra
- 200 g de boletus
- 40 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 500 ml de leche
- Sal
- Pimienta

Elaboración

En primer lugar, se maceran las paletillas de jabalí durante 48 horas en vino tinto y hierbas de monte. Se escurren y se marcan a la brasa.

Aparte, se pochan lentamente las hortalizas picadas. Se incorporan la carne y el vino tinto, se deja reducir y se añade el caldo de caza. Se cocina al rescoldo de las brasas hasta que la carne esté tierna. Al día siguiente, se deshuesa, se desmecha y se mezcla con el caldo reducido.

Se envuelven los boniatos en papel de aluminio y se asan al rescoldo hasta que estén tiernos.

El repollo se somete a una lactofermentación de 10-12 días. Después, se escurre y se saltea brevemente con aceite, conservando su textura.

Se prepara una bechamel ligera y se incorporan los boletus troceados. Aparte, se cuece la pasta fresca al vapor durante 5 minutos.

En una cazuela de barro, se alternan capas de pasta, jabalí, boniato y repollo fermentado. Se cubre con la bechamel de boletus y se hornea a 200 °C durante unos 20 minutos.

(Receta para 4 personas)

Fuente: *Restaurante El Origen, Patones de Arriba. Receta del cocinero Fernando González*

Wild boar and roasted sweet potato lasagne with fermented cabbage and porcini mushroom béchamel sauce

Ingredients

- 12 sheets of fresh lasagne pasta
- 500 g sweet potato
- 250 g cabbage
- Olive oil (EVOO)
- 900 g bone-in boar shoulder
- 400 ml red wine
- 1 large onion
- 2 carrots
- 2 cloves of garlic
- 500 ml of game stock
- 1 bay leaf
- 2 sprigs of thyme
- 1 sprig of rosemary
- Black pepper
- 200 g porcini
- 40 g butter
- 40 g flour
- 500 ml milk
- Salt
- Pepper

Preparation

First, marinate the wild boar shoulders for 48 hours in red wine and wild herbs. Drain and sear over hot coals.

Meanwhile, gently sweat the chopped vegetables. Add the meat and red wine, allow the liquid to reduce, then pour in the game stock. Cook slowly in the embers until the meat is tender. The following day, remove the bones, shred the meat and mix it with the reduced cooking juices.

Wrap the sweet potatoes in aluminium foil and roast them in the embers until tender.

Lactoferment the cabbage for 10–12 days. Drain and briefly sauté in olive oil, taking care to preserve its texture.

Prepare a light béchamel sauce and stir in the chopped porcini mushrooms. Separately, steam the fresh pasta for 5 minutes.

In an earthenware casserole dish, layer the pasta, wild boar, sweet potato and fermented cabbage. Cover with the porcini béchamel sauce and bake at 200°C for approximately 20 minutes.

(Recipe for 4 people)

Source: *Restaurant El Origen, Patones de Arriba. Recipe by cocinero Fernando González*



Lentejas de La Armuña en semiescabeche con trompetas negras y sobrasada

Las legumbres han ocupado durante siglos un lugar esencial en la alimentación de las tierras castellanas, donde los cultivos de secano y las recetas familiares forman parte de una arraigada tradición agrícola.

Esta elaboración recupera esa herencia desde una mirada contemporánea, incorporando el escabeche, una técnica histórica de la gastronomía española vinculada a la conservación de los alimentos.

La combinación con productos del monte y otros sabores de la despensa tradicional transforma una receta cotidiana en una propuesta que conserva sus raíces rurales y encuentra nuevas posibilidades en la cocina de otoño.

Legumes have been an essential part of the diet in Castilian lands for centuries, where dry-farming crops and family recipes are part of a deeply rooted agricultural tradition.

This elaboration recovers that heritage from a contemporary perspective, incorporating pickling, a historical technique of Spanish gastronomy linked to the preservation of food.

The combination with products from the mountains and other flavours of the traditional pantry transforms an everyday recipe into a proposal that preserves its rural roots and finds new possibilities in autumn cuisine.

Lentejas de La Armuña en semiescabeche con trompetas negras y sobrasada

Ingredientes

- 2 l de vinagre de manzana
- 400 g de dulce de membrillo
- 200 g de trompetas negras
- 80 g de vinagre de membrillo
- 20 g de ajo picado
- 320 g de lentejas de La Armuña
- 40 g de cabeza de ajo
- 150 g de cebolla
- 75 g de puerro
- 120 g de zanahoria
- 2 hojas de laurel
- 20 g de pimentón dulce de La Vera
- 150 g de Aceite de oliva (AOVE)
- 60 g de sobrasada
- Sal

Elaboración

En primer lugar, se prepara el vinagre de membrillo mezclando el vinagre de manzana con el dulce de membrillo. Se deja macerar durante dos meses y, transcurrido ese tiempo, se tritura hasta obtener una mezcla homogénea.

Se cuecen las lentejas a la riojana junto con el ajo, la cebolla, el puerro, la zanahoria y el laurel, hasta que estén tiernas. Se retiran las verduras y se trituran junto con el ajo cocido.

Aparte, se prepara un sofrito con aceite de oliva y pimentón dulce, evitando que se queme. Se incorpora a las lentejas junto con las verduras trituradas y se cocina durante 10 minutos más. Se rectifica de sal.

Para el semiescabeche, se saltean las trompetas negras con el ajo picado y el aceite. Se añade el vinagre de membrillo y se cocina durante 2 minutos.

Se mezcla el semiescabeche con las lentejas y se cuece el conjunto durante 5 minutos.

Por último, se divide la sobrasada en cuatro porciones y se aplasta entre papel sulfurizado hasta formar círculos finos. Se colocan en frío sobre las lentejas calientes para que se fundan con el calor residual.

(Receta para 4 personas)

Fuente: *Restaurante El Origen, Patones de Arriba. Receta del cocinero Fernando González*

La Armuña lentils in semi-pickled with black trumpets mushrooms and sobrasada

Ingredients

- 2 l apple cider vinegar
- 400 g quince paste
- 200 g black trumpets
- 80 g quince vinegar
- 20 g minced garlic
- 320 g of lentils from La Armuña
- 40 g head of garlic
- 150 g onion
- 75 g leek
- 120 g carrot
- 2 bay leaves
- 20 g of sweet paprika from La Vera
- 150 g of Olive oil (EVOO)
- 60 g of sobrasada
- Salt

Preparation

First, prepare the quince vinegar by mixing the apple cider vinegar with the quince paste. Leave to infuse for two months, then blend until smooth.

Cook the lentils Riojana-style with the garlic, onion, leek, carrot and bay leaf until tender. Remove the vegetables and blend them with the cooked garlic.

Separately, prepare a sofrito by gently frying the sweet paprika in olive oil, taking care not to let it burn. Stir this into the lentils along with the blended vegetables and cook for a further 10 minutes. Adjust the seasoning with salt.

To make the semi-escabeche, sauté the black trumpet mushrooms with the chopped garlic and olive oil. Add the quince vinegar and cook for 2 minutes.

Stir the semi-escabeche into the lentils and cook everything together for a further 5 minutes.

Finally, divide the sobrasada into four portions and crush it between parchment paper until it forms thin circles. They are placed cold on the hot lentils so that they melt with the residual heat.

(Recipe for 4 people)

Source: *Restaurant El Origen, Patones de Arriba. Recipe by cocinero Fernando González*



Lomo de bacalao sobre lecho de rabo de toro estofado y bilbaína de setas

La cocina española ha sabido conservar sus grandes recetas tradicionales y darles nuevas formas de expresión.

El rabo de toro, de especial arraigo en Córdoba y presente también en las mesas madrileñas, y el bacalao, esencial en la gastronomía del norte y en la cocina de vigilia, son buenos ejemplos de ese legado.

Su encuentro en un mismo plato ofrece una interpretación más actual de ambas tradiciones, sin renunciar al sabor y al carácter de sus orígenes. Una elaboración que lleva la cocina de siempre a una propuesta gastronómica más elaborada.

Spanish cuisine has preserved its great traditional recipes while finding new ways to express them.

Oxtail, deeply rooted in Córdoba and also present in Madrid cuisine, and cod, a staple of northern Spanish gastronomy and traditional Lenten cooking, are two good examples of this heritage.

Bringing them together in a single dish offers a more contemporary interpretation of both traditions without losing the flavour and character of their origins. A refined take on classic Spanish cooking.

Lomo de bacalao sobre lecho de rabo de toro estofado y bilbaína de setas

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao desalado
- 800 g de rabo de toro troceado
- 250 g de setas de otoño
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 5 dientes de ajo
- 2 pimientos choriceros
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 300 ml de vino tinto
- 500 ml de caldo de carne
- 150 ml de caldo de pescado
- 300 ml de Aceite de oliva (AOVE)
- 1 hoja de laurel
- Perejil fresco
- Sal
- Pimienta

Elaboración

En primer lugar, se salpimenta el rabo de toro y se dora en una cazuela con aceite de oliva. Se retira y, en la misma cazuela, se rehogan una cebolla, las zanahorias y dos dientes de ajo picados. Se añade el pimentón, se incorpora el vino tinto y se deja reducir. Después, se agrega el caldo de carne, el laurel y el rabo. Se tapa y se cocina a fuego suave hasta que la carne quede muy tierna. Se deshuesa, se desmiga y se liga con parte de su salsa.

Para la bilbaína, se hidratan los pimientos choriceros, se extrae su carne y se reserva. En una sartén, se rehogan una cebolla y tres dientes de ajo picados. Se añaden las setas limpias y troceadas, y se cocinan hasta que concentren su aroma. Se incorpora la carne de pimiento choricero y el caldo de pescado, dejando cocer hasta obtener una salsa ligada.

A continuación, se confitan los lomos de bacalao en aceite templado hasta que queden jugosos.

Para servir, se coloca una base de rabo estofado, encima el bacalao y, sobre este, la bilbaína de setas. Se termina con perejil fresco picado.

(Receta para 4 personas)

Fuente: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*

Cod loin on a bed of braised oxtail with wild mushroom Bilbao-style sauce

Ingredients

- 4 desalted cod loins
- 800 g chopped oxtail
- 250 g autumn wild mushrooms
- 2 onions
- 2 carrots
- 5 cloves of garlic
- 2 choricero peppers
- 1 teaspoon sweet paprika
- 300 ml red wine
- 500 ml beef stock
- 150 ml fish stock
- 300 ml of olive oil (EVOO)
- 1 bay leaf
- Fresh parsley
- Salt
- Pepper

Preparation

First, season the oxtail with salt and pepper and brown it in a casserole dish with olive oil. Remove and set aside. In the same dish, gently fry one chopped onion, the carrots and two cloves of chopped garlic. Add the paprika, pour in the red wine and allow it to reduce. Then add the beef stock, bay leaf and oxtail. Cover and cook over a low heat until the meat is very tender. Remove the bones, shred the meat and combine it with some of the cooking sauce.

To prepare the Bilbao-style mushroom sauce, soak the dried choricero peppers until rehydrated, then scrape out the flesh and set aside. In a frying pan, gently fry one chopped onion and three cloves of chopped garlic. Add the cleaned and chopped mushrooms and cook until their aroma intensifies. Stir in the choricero pepper flesh and fish stock, then simmer until the sauce thickens.

Next, gently confit the cod loins in warm oil until succulent.

To serve, spoon a layer of braised oxtail onto each plate, place the cod on top and finish with the Bilbao-style mushroom sauce. Garnish with freshly chopped parsley.

(Recipe for 4 people)

Source: *Academia Iberoamericana de Gastronomía*



Morteruelo

Con una larga historia en la gastronomía de Cuenca, esta especialidad hunde sus raíces en la cocina medieval y en las antiguas tradiciones de aprovechamiento de la caza. Su nombre se relaciona con el mortero, utensilio empleado para desmenuzar y trabajar las carnes hasta conseguir su característica consistencia.

Presente durante generaciones en las mesas conquenses, especialmente durante los meses fríos, ha pasado de los hogares y las cocinas rurales a convertirse en uno de los platos más emblemáticos de la región. Su elaboración conserva el legado de una gastronomía vinculada al territorio, la actividad cinegética y las costumbres populares.

With a long history in the gastronomy of Cuenca, this speciality has its roots in medieval cuisine and in the ancient traditions of taking advantage of game. Its name is related to the mortar, a utensil used to shred and work the meat until it achieves its characteristic consistency.

Present for generations on Cuenca tables, especially during the cold months, it has gone from homes and rural kitchens to become one of the most emblematic dishes of the region. Its preparation preserves the legacy of a gastronomy linked to the territory, hunting activity and popular customs.

Morteruelo

Ingredientes

- 300 g de liebre o conejo de monte
- 200 g de gallina
- 1 perdiz
- 150 g de jamón serrano
- 150 g de hígado de cerdo
- 150 g de panceta
- 85 g de Aceite de oliva (AOVE)
- ½ cucharada de pimentón dulce
- ½ cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de clavo molido
- 150 g de pan rallado
- Pimienta negra
- Sal

Elaboración

En primer lugar, se colocan todas las carnes limpias en una cazuela grande y se cubren con agua fría. Se salpimentan, se tapa la cazuela y se dejan cocer a fuego medio durante aproximadamente 2 horas.

Una vez cocinadas, se retiran las carnes del caldo y se dejan templar. Se eliminan las pieles y los huesos y se trituran junto con 200 ml del caldo de cocción, hasta obtener una mezcla homogénea.

A continuación, se calienta el aceite de oliva en una sartén amplia y se incorporan el pimentón dulce, la canela y el clavo. Cuando comience a hervir, se añade el pan rallado y el caldo de cocción reservado, removiendo para integrar los ingredientes.

Se deja cocer durante 5 minutos y se incorporan las carnes trituradas. Se mezcla cuidadosamente y se continúa la cocción durante unos 20 minutos más, removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue y hasta conseguir una textura espesa y untuosa.

Por último, se sirve caliente o frío, preferiblemente en una cazuela de barro, siguiendo la presentación tradicional.

(Receta para 4 personas)

Fuente: *Real Academia de Gastronomía*

Morteruelo

Ingredients

- 300 g hare or wild rabbit
- 200 g hen
- 1 partridge
- 150 g of Serrano ham
- 150 g pork liver
- 150 g pork belly
- 85 g of olive oil (EVOO)
- 1⁄2 tablespoon sweet paprika
- 1⁄2 teaspoon ground cinnamon
- 1⁄2 teaspoon ground cloves
- 150 g breadcrumbs
- Black pepper
- Salt

Preparation

First, place all the cleaned meats in a large casserole dish and cover with cold water. Season with salt and pepper, cover and simmer over a medium heat for approximately 2 hours.

Once cooked, remove the meats from the stock and leave to cool slightly. Remove the skin and bones, then blend the meat with 200 ml of the cooking stock until smooth.

Next, heat the olive oil in a large frying pan and add the sweet paprika, cinnamon and cloves. Once the mixture begins to simmer, add the breadcrumbs and reserved cooking stock, stirring to combine.

Simmer for 5 minutes, then stir in the blended meats. Mix thoroughly and continue cooking for a further 20 minutes, stirring occasionally to prevent sticking, until the mixture is thick and creamy.

Finally, serve hot or cold, preferably in an earthenware dish, in keeping with the traditional presentation.

(Recipe for 4 people)

Source: *Real Academia de Gastronomía*



Patatas a la importancia con setas de otoño

De raíces castellanas, esta elaboración representa la capacidad de la cocina popular para convertir alimentos humildes en preparaciones de gran valor gastronómico.

Su tradición está ligada a los hogares rurales, donde el ingenio culinario permitía enriquecer los productos cotidianos con recursos sencillos y accesibles.

Con el paso del tiempo, pasó de las mesas familiares a las cartas de fondas y restaurantes, consolidándose como parte del recetario español. Su relación con los productos del campo permite mantener viva esa herencia culinaria y conectar la tradición con el paisaje otoñal.

Rooted in Castilian cuisine, this dish showcases the ability of traditional home cooking to transform humble ingredients into dishes of considerable gastronomic value.

Its origins lie in rural households, where culinary ingenuity made it possible to enrich everyday ingredients using simple, readily available resources.

Over time, it made its way from family tables onto the menus of inns and restaurants, becoming a well-established part of Spain's culinary heritage. Its connection with locally harvested produce helps keep this tradition alive, linking the flavours of the past with the autumn landscape.

Patatas a la importancia con setas de otoño

Ingredientes

- 1 kg de patatas
- 250 g de setas de otoño
- Harina
- 3 huevos
- 2 dientes de ajo
- 6 hebras de azafrán
- 6 ramitas de perejil
- 1 cebolla grande
- 250 ml de caldo de verduras
- Aceite de oliva (AOVE)
- Sal

Elaboración

En primer lugar, se pelan, lavan y cortan las patatas en rodajas de 1 cm aproximadamente. Se sazonan, se pasan por harina y después por huevo batido. A continuación, se fríen en abundante aceite caliente hasta que queden doradas por fuera, aunque aún crudas en el interior. Se escurren sobre papel absorbente.

Se limpian las setas y se trocean si fuera necesario. Se saltean brevemente en una cazuela con un poco de aceite y se reservan.

Por otro lado, se majan los ajos pelados con el azafrán, una ramita de perejil y sal. En la misma cazuela, se rehoga la cebolla picada hasta que empiece a dorarse. Se incorpora el majado, el caldo de verduras y las setas.

Se disponen las patatas en la cazuela, se cubren con la salsa y se cuecen a fuego suave durante unos 20 minutos, moviendo con cuidado. Se rectifica de sal, se espolvorea con perejil picado y se deja reposar 5 minutos antes de servir.

(Receta para 6 personas)

Fuente: *Real Academia de Gastronomía*

Spanish-style potatoes with autumn wild mushrooms

Ingredients

- 1 kg of potatoes
- 250 g autumn wild mushrooms
- Flour
- 3 eggs
- 2 cloves of garlic
- 6 strands of saffron
- 6 sprigs of parsley
- 1 large onion
- 250 ml vegetable stock
- Olive oil (EVOO)
- Salt

Preparation

First, peel, wash and cut the potatoes into slices approximately 1 cm thick. Season with salt, coat in flour and then dip in beaten egg. Fry in plenty of hot oil until golden on the outside but still uncooked in the centre. Drain on kitchen paper.

Clean the wild mushrooms and cut into pieces if necessary. Briefly sauté them in a casserole dish with a little oil, then set aside.

Meanwhile, crush the peeled garlic with the saffron, a sprig of parsley and a pinch of salt using a mortar and pestle. In the same casserole dish, gently fry the chopped onion until it begins to turn golden. Add the garlic mixture, vegetable stock and wild mushrooms.

Arrange the potatoes in the casserole dish, cover with the sauce and simmer gently for approximately 20 minutes, moving the dish carefully from time to time. Adjust the seasoning with salt, sprinkle with chopped parsley and leave to rest for 5 minutes before serving.

(Recipe for 6 people)

Source: *Real Academia de Gastronomía*



Raviolis de carrillera de jabalí estofada al Josper sobre crema de calabaza y virutas de foie fresco

La tradición cinegética ha dejado una huella importante en la gastronomía de las sierras madrileñas, donde las carnes de caza han formado parte de guisos y estofados durante generaciones. Hoy, ese legado encuentra nuevas formas de expresión en restaurantes que combinan las recetas de siempre con técnicas contemporáneas.

Esta creación refleja esa evolución, llevando el jabalí a una propuesta de autor que conserva el carácter de la cocina de monte y lo acerca a una experiencia gastronómica más actual, sin perder su vínculo con el territorio y las costumbres culinarias del otoño.

Hunting traditions have left a lasting mark on the gastronomy of the Madrid mountain ranges, where game meats have featured in stews and slow-cooked dishes for generations. Today, this heritage finds new forms of expression in restaurants that combine time-honoured recipes with contemporary techniques.

This creation reflects that evolution, reimagining wild boar in a signature dish that preserves the character of traditional mountain cuisine while offering a more contemporary gastronomic experience, without losing its connection to the local landscape and autumn culinary traditions.

Raviolis de carrillera de jabalí estofada al Josper sobre crema de calabaza y virutas de foie fresco

Ingredientes

- 600 g de carrillera de jabalí
- 20-24 láminas de pasta wonton
- 2 cebollas medianas
- 2 zanahorias
- 4 dientes de ajo
- 30 ml de Aceite de oliva (AOVE)
- Salsa de foie gras
- 250 g de calabaza limpia
- 40 g de puerro
- 15 g de mantequilla
- 50 ml de nata líquida
- Agua
- Sal
- Pimienta negra
- 750 ml de vino tinto
- Jugo de cocción de la carrillera
- 100 g de foie gras fresco

Elaboración

Se salpimentan las carrilleras y se marcan en el Josper hasta dorarlas. Aparte, se pochan las cebollas, las zanahorias y los ajos picados. Se incorpora la carne, el vino y el agua, se tapa herméticamente y se estofa en el Josper a baja temperatura durante unas 8 horas.

Una vez tierna, se desmiga la carrillera. Se trituran las verduras con parte del jugo de cocción y se mezclan con la carne y un poco de salsa de foie gras, hasta obtener un relleno jugoso.

Se reparte el relleno sobre las láminas de wonton, se humedecen los bordes y se cierran los raviolis. Se cocinan en el horno a 180 °C, con un poco de agua, durante 5-7 minutos.

Para la crema, se pochan el puerro y el ajo en mantequilla. Se añade la calabaza y un poco de agua, se cuece hasta ablandarla y se tritura con la nata.

Se reduce el vino tinto con parte del jugo reservado hasta obtener una salsa brillante.

Finalmente, se dispone la crema de calabaza como base, se colocan los raviolis y se acompaña con la reducción. Se termina con virutas de foie gras fresco bien frío y se sirve inmediatamente.

(Receta para 4 personas)

Fuente: *Restaurante Senderuela Mar y Tierra, Navalcarnero. Receta de la chef Cristina Persea*

Ravioli filled with josper-braised wild boar cheek, on pumpkin cream with shavings of fresh foie

Ingredients

- 600 g wild boar cheek
- 20-24 sheets wonton wrappers
- 2 medium onions
- 2 carrots
- 4 cloves of garlic
- 30 ml of olive oil (EVOO)
- Foie gras sauce
- 250 g of cleaned pumpkin
- 40 g leek
- 15 g butter
- 50 ml of cream
- Water
- Salt and black pepper
- 750 ml red wine
- Cheek cooking juices
- 100 g fresh foie gras

Preparation

Season the wild boar cheeks with salt and pepper and sear them in the Josper oven until browned. Meanwhile, gently sweat the chopped onions, carrots and garlic. Add the meat, wine and water, seal the dish tightly and braise in the Josper at a low temperature for approximately 8 hours.

Once tender, shred the cheeks. Blend the vegetables with some of the cooking juices, then combine with the meat and a little foie gras sauce to create a moist filling.

Place the filling on the wonton wrappers, moisten the edges and seal to form the ravioli. Cook in the oven at 180°C with a little water for 5–7 minutes.

To make the pumpkin cream, gently sweat the leek and garlic in butter. Add the pumpkin and a little water, then cook until soft. Blend with the cream until smooth.

Reduce the red wine with some of the reserved cooking juices until a glossy sauce forms.

To serve, spread the pumpkin cream over the base of the plate, arrange the ravioli on top and drizzle with the reduction. Finish with shavings of very cold fresh foie gras and serve immediately.

(Recipe for 4 people)

Source: *Restaurant Senderuela Mar y Tierra, Navalcarnero. Recipe by the chef Cristina Persea*



CATALOGUE OF WILD MUSHROOMS AND GAME OF COMUNIDAD DE MADRID

CATÁLOGO DE SETAS Y CAZA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

La información recogida en este apartado y a lo largo de la guía tiene fines puramente informativos. La descripción de las especies cinegéticas no pretende fomentar ni incentivar su caza, actividad que debe realizarse exclusivamente con las autorizaciones correspondientes y conforme a la normativa vigente, respetando siempre la fauna y el entorno natural.

Del mismo modo, la descripción de las especies micológicas presentes en la Comunidad de Madrid no pretende fomentar ni incentivar la recolección de setas silvestres, sino aportar conocimiento general sobre su diversidad y características.

La identificación de hongos silvestres requiere experiencia técnica, conocimiento especializado y extrema precaución. Consumir setas silvestres sin la certeza absoluta de su seguridad puede provocar intoxicaciones graves, daños irreversibles para la salud o incluso la muerte. Muchos ejemplares comestibles presentan grandes similitudes con especies altamente tóxicas o mortales. En caso de duda, por pequeña que sea, nunca se debe consumir una seta.

Asimismo, la regulación de la recogida varía según el territorio. Es obligación exclusiva del recolector informarse y cumplir rigurosamente las leyes, normativas vigentes y ordenanzas municipales del lugar donde se encuentre, incluyendo la obtención de los permisos obligatorios.

Los autores y editores de esta guía no se hacen responsables de las decisiones del lector ni de los daños, pérdidas o perjuicios derivados del uso directo o indirecto de la información recogida en este documento.

The information contained in this section and throughout the guide is for informational purposes only. The description of the game species is not intended to encourage hunting, an activity that must be carried out exclusively with the corresponding authorisations and in accordance with current regulations, always respecting the fauna and the natural environment.

In the same way, the description of the mycological species present in the Comunidad de Madrid does not intend to promote or encourage the collection of wild mushrooms, but to provide general knowledge about their diversity and characteristics.

Identifying wild mushrooms requires technical expertise, specialised knowledge, and extreme caution. Consuming wild mushrooms without absolute certainty of their safety can lead to serious poisoning, irreversible damage to health or even death. Many edible specimens have great similarities with highly toxic or deadly species. When in doubt, no matter how small, a mushroom should never be consumed.

Likewise, the regulation of collection varies according to the territory. It is the exclusive obligation of the collector to inform himself and rigorously comply with the laws, regulations in force and municipal ordinances of the place where he is located, including obtaining the mandatory permits.

The authors and editors of this guide accept no responsibility for readers' decisions or for any damage, loss or harm arising from the direct or indirect use of the information contained in this document.

Boletus / Porcini mushroom

Boletus edulis



Sombrero carnoso, poros inferiores y pie robusto. De textura firme, aroma profundo y sabor elegante, destaca en arroces, guisos, salteados y cremas.

Fleshy cap, pores on the underside and sturdy stem. Its firm texture, deep aroma and refined flavour make it ideal for rice, stews, stir-fries and creams.

· Buitrago del Lozoya · Manzanares El Real · Rascafría ·
· San Martín de Valdeiglesias ·

Champiñón silvestre / Mushroom

Agaricus campestris



Sombrero claro que se aplana al madurar, láminas apretadas y pie cilíndrico. Su sabor suave funciona en revueltos, salteados, guarniciones y ajillos.

Clear cap that flattens as it matures, crowded gills and cylindrical stem. Its mild flavour works in scrambled eggs, sautés, side dishes, and garlic preparations.

· Chinchón · Colmenar de Oreja · Navalcarnero · Nuevo Baztán ·
· Rascafría · Torrelaguna ·

Níscalo / Saffron milk cap mushroom

Lactarius deliciosus



De tonos anaranjados, sombrero deprimido y láminas decurrentes. Su carne intensa y ligeramente resinosa acompaña guisos, arroces, patatas, asados y salteados.

Orange in colour, with a depressed cap and decurrent gills. Its rich, slightly resinous flavour makes it ideal for stews, rice dishes, potatoes, roasts and sautés.

· Buitrago del Lozoya · Manzanares El Real · Nuevo Baztán · Patones de Arriba · ·
Rascafría · San Martín de Valdeiglesias · Torrelaguna ·



Parasol / Parasol mushroom

Macrolepiota procera

Gran sombrero escamoso, pie largo y anillado. Se aprovecha sobre todo el sombrero, de textura delicada, preparado a la plancha, empanado o como entrante.

Large scaly cap and long, ringed stem. The cap is the main part used in cooking; its delicate texture lends itself to grilling, breading and serving as a starter.

· **Buitrago del Lozoya** · **Manzanares El Real** · **Nuevo Baztán** ·
· **San Martín de Valdeiglesias** ·



Rebozuelo / Chanterelle

Cantharellus cibarius

Sombrero embudado y pliegues decurrentes, no láminas verdaderas. De sabor delicado y notas afrutadas, combina con arroces, huevos, salsas, guisos y carnes.

Funnel-shaped cap with decurrent ridges rather than true gills. Its delicate flavour and fruity notes pair well with rice dishes, eggs, sauces, stews and meat.

· **Buitrago del Lozoya** · **Rascafría** · **Torrelaguna** ·



Senderuela / Fairy ring mushroom

Marasmius oreades

Pequeña, aromática, con sombrero mamelonado y pie flexible. Aporta intensidad en sopas, arroces, guisos y salsas, incluso en pequeñas cantidades.

Small and aromatic, with a prominent central bump on the cap and a flexible stem. It adds depth of flavour to soups, rice dishes, stews and sauces, even in small quantities.

· **Navalcarnero** · **Patones de Arriba** · **Rascafría** ·
· **San Martín de Valdeiglesias** · **Villarejo de Salvanés** ·



Seta de cardo / King oyster mushroom

Pleurotus eryngii

Sombrero carnoso, láminas decurrentes y pie corto y macizo. Su textura firme y sabor suave la hacen ideal para plancha, salteados, arroces y guisos.

Fleshy cap, decurrent gills and a short, stout stem. Its firm texture and mild flavour make it ideal for grilling, sautés, rice dishes and stews.

· **Buitrago del Lozoya** · **Chinchón** · **Colmenar de Oreja** · **Navalcarnero** ·
· **Nuevo Baztán** · **Patones de Arriba** · **Rascafría** · **San Martín de Valdeiglesias** ·
· **Torrelaguna** · **Villarejo de Salvanés** ·



Seta de chopo / Poplar mushroom

Cyclocybe aegerita

Sombrero convexo, láminas apretadas y pie anillado. De aroma agradable y textura consistente, funciona en revueltos, arroces, guisos y salteados sencillos.

Convex cap, closely spaced gills and a ringed stem. With its pleasant aroma and firm texture, it works well in scrambled egg dishes, rice dishes, stews and simple sautés.

· **Colmenar de Oreja** · **Navalcarnero** · **Nuevo Baztán** · **Patones de Arriba** ·



Seta de pie azul / Wood blewit

Lepista nuda

De tonos violáceos, láminas apretadas y pie fibroso. Su aroma marcado y carne tierna aportan matices singulares a salteados, revueltos y guisos suaves.

Violet hues, closely spaced gills and a fibrous stem. Its distinctive aroma and tender flesh add a unique character to sautés, scrambled egg dishes and gently flavoured stews.

· **Buitrago del Lozoya** · **Navalcarnero** · **Rascafría** ·

Becada / Woodcock



Scolopax rusticola

Ave pequeña de plumaje pardo rojizo y críptico. Su carne oscura, fina e intensa se valora en asados, guisos cuidados y fondos profundos.

A small bird with reddish-brown, cryptic plumage. Its dark, delicate and intensely flavoured meat is prized in roasts, carefully prepared stews and rich, deeply flavoured stocks.

· **Buitrago del Lozoya** · **Manzanares El Real** · **Rascafría** ·
· **San Martín de Valdeiglesias** ·

Cabra montés / Iberian ibex



Capra pyrenaica

Especie grande, de pelaje canela en verano y más oscuro en invierno. Su carne firme y marcada resulta adecuada para estofados, guisos y vinos.

A large species with a coat that is cinnamon-coloured in summer and darker in winter. Its firm, full-flavoured meat is well suited to braises, stews and wine-based sauces.

· **Manzanares El Real** · **Rascafría** ·

Ciervo / Red deer



Cervus elaphus

De gran porte, pelaje castaño y vientre claro. Su carne magra, oscura y profunda destaca en estofados, ragús, asados y salsas otoñales.

Large size, chestnut-brown coat and pale belly. Its lean, dark, deeply flavoured meat is ideal for stews, ragouts, roasts, and fall sauces.

· **Colmenar de Oreja** · **Manzanares El Real** · **Navalcarnero** ·
· **San Martín de Valdeiglesias** · **Torrelaguna** · **Villarejo de Salvanés** ·

Codorniz / Quail



Coturnix coturnix

Ave pequeña de plumaje pardo terroso y estriado. Ofrece una carne fina, delicada y sabrosa, habitual en escabeches, asados, guisos ligeros y arroces.

Small bird with streaked earthy-brown plumage. It offers a fine, delicate and tasty meat, common in pickles, roasts, light stews and rice dishes.

· **Colmenar de Oreja** · **Navalcarnero** · **Torrelaguna** ·

Conejo / Rabbit



Oryctolagus cuniculus

De pequeño tamaño y pelaje pardo grisáceo. Su carne blanca, magra y tierna es común en arroces, guisos, escabeches, ajillos y recetas con setas.

Small in size and greyish-brown coat. Its white, lean and tender meat is used in rice dishes, stews, pickles, garlic preparations and mushroom dishes.

· **Buitrago del Lozoya** · **Chinchón** · **Colmenar de Oreja** · **Manzanares El Real** ·
· **Navalcarnero** · **Nuevo Baztán** · **Patones de Arriba** · **Rascafría** ·
· **San Martín de Valdeiglesias** · **Torrelaguna** · **Villarejo de Salvanés** ·

Corzo / Roe deer



Capreolus capreolus

Especie mediana, de pelaje rojizo en verano y grisáceo en invierno. Su carne fina, magra y aromática encaja en estofados, asados y marinados.

Medium-sized species, with reddish fur in summer and greyish fur in winter. Its fine, lean and aromatic meat is well suited to stews, roasts and marinades.

· **Buitrago del Lozoya** · **Manzanares El Real** · **Navalcarnero** · **Nuevo Baztán** ·
· **Patones de Arriba** · **Rascafría** · **San Martín de Valdeiglesias** · **Torrelaguna** ·

Faisán / Pheasant



Phasianus colchicus

Ave de tamaño medio, con macho vistoso y hembra parda. Su carne delicada y firme se prepara en asados, guisos, escabeches y fondos aromáticos.

Medium-sized bird, with a showy male and brown female. Its delicate and firm flesh is prepared in roasts, stews, pickles and aromatic bases.

· **Chinchón** · **Colmenar de Oreja** · **Navalcarnero** · **Nuevo Baztán** ·
· **Villarejo de Salvanés** ·

Gamo / Fallow deer



Dama dama

Especie grande, de pelaje moteado en verano y más oscuro en invierno. Su carne magra y suave resulta apropiada para estofados, asados, setas y vino.

Large species, with speckled fur in summer and darker in winter. Its lean mild-flavoured meat is suitable for stews, roasts, mushrooms and wine.

· **Colmenar de Oreja** · **San Martín de Valdeiglesias** ·

Jabalí / Wild boar



Sus scrofa

Especie grande, de pelaje áspero y cerdoso. Su carne intensa, firme y sabrosa se presta a guisos lentos, estofados, ragús, especias y vino.

A large species with a coarse, bristly coat. Its rich, firm and flavoursome meat lends itself to slow-cooked dishes, stews, ragouts and recipes featuring spices and wine.

· **Buitrago del Lozoya** · **Chinchón** · **Colmenar de Oreja** · **Manzanares El Real** ·
· **Navalcarnero** · **Nuevo Baztán** · **Patones de Arriba** · **Rascafría** ·
· **San Martín de Valdeiglesias** · **Torrelaguna** · **Villarejo de Salvanés** ·

Liebre / Hare



Lepus granatensis

De pelaje pardo amarillento, jaspeado y denso. Su carne oscura, firme y profunda es tradicional en guisos lentos, arroces melosos, estofados y vino.

With dense, mottled, yellowish-brown fur, hare has dark, firm meat with a deep flavour. It is traditionally used in slow-cooked stews, rich rice dishes and wine-based preparations.

· **Buitrago del Lozoya** · **Chinchón** · **Colmenar de Oreja** · **Manzanares El Real** ·
· **Navalcarnero** · **Nuevo Baztán** · **Patones de Arriba** · **Rascafría** ·
· **San Martín de Valdeiglesias** · **Villarejo de Salvanés** ·

Perdiz / Red-legged partridge



Alectoris rufa

Ave pequeña de plumaje pardo grisáceo y flancos listados. Su carne fina, ligeramente oscura y aromática se utiliza en escabeches, estofados, arroces y guisos.

A small game bird with greyish-brown plumage and barred flanks. Its fine-grained, slightly dark and aromatic meat is used in escabeche, braises, rice dishes and stews.

· **Buitrago del Lozoya** · **Chinchón** · **Colmenar de Oreja** · **Manzanares El Real** ·
· **Navalcarnero** · **Nuevo Baztán** · **Patones de Arriba** · **San Martín de Valdeiglesias** ·
· **Torrelaguna** · **Villarejo de Salvanés** ·

Tórtola europea / European turtle dove



Streptopelia turtur

Ave pequeña, de dorso anaranjado y collar negro y blanco. Su carne delicada y marcada funciona en guisos breves, escabeches, fondos y preparaciones sencillas.

A small bird with an orange-brown back and a distinctive black-and-white neck patch. Its delicate yet distinctive meat is suited to quick-cooked dishes, escabeche, rich stocks and simple preparations.

· **Nuevo Baztán** ·


AUTUMN
DISHES
DIRECTORY
DIRECTORIO
DE PLATOS
OTOÑALES



Arroz con carne de caza
Rice with game meat

Pg. 57 | Pg. 80



Arroz con setas
Rice with wild mushrooms

Pg. 56 | Pg. 58 | Pg. 65 | Pg. 87



Bacalao con setas
Cod with wild mushrooms

Pg. 56 | Pg. 68



Croquetas de setas
Wild mushroom croquettes

Pg. 55 | Pg. 57 | Pg. 68 | Pg. 72 | Pg. 77
Pg. 79 | Pg. 84 | Pg. 85



Escabechados
Pickled

Pg. 61 | Pg. 66



Guiso de carne de caza
Game stew

Pg. 58 | Pg. 64 | Pg. 66 | Pg. 71 | Pg. 77
Pg. 82



Guiso de Setas
Wild mushroom stew

Pg. 54 | Pg. 59 | Pg. 64 | Pg. 73 | Pg. 76
Pg. 78 | Pg. 80



Otros platos de setas y/o caza
Other wild mushroom and/or game dishes

Pg. 60 | Pg. 62 | Pg. 70 | Pg. 81 | Pg. 83
Pg. 84 | Pg. 86



Pasta con carne de caza
Pasta with game

Pg. 54 | Pg. 68 | Pg. 73



Revuelto de setas
Scrambled eggs with wild mushrooms

Pg. 62 | Pg. 63 | Pg. 71 | Pg. 74



Setas con huevo
Wild mushrooms with egg

Pg. 53 | Pg. 59 | Pg. 75



Setas salteadas
Sautéed wild mushrooms

Pg. 60 | Pg. 67 | Pg. 69 | Pg. 82

Descarga la versión digital

Download the digital version

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

VILLAS SILVESTRES

2026

PATROCINA:

Comunidad de Madrid

HOSTELERÍA MADRID