

GUÍA DE RESTAURANTES
2025



CON SOLERA
DE MADRID

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

PATROCINA:



Comunidad
de Madrid

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



GUÍA DE RESTAURANTES
2025



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

CARTA DEL PRESIDENTE



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

La historia viva de la hostelería madrileña

En esta guía se puede encontrar una selección de establecimientos hosteleros con más de 50 años de recorrido que, sin llegar a ser centenarios, atesoran toda una vida de buen hacer gastronómico. Bares, restaurantes y casas de comidas, que han encontrado el equilibrio perfecto entre tradición y vanguardia para ser sostenibles a lo largo del tiempo, que, como el buen vino, envejecen mejorando cada día uniendo experiencia, resiliencia, esfuerzo y dedicación. Son los que nunca fallan, para todos los públicos, en los que siempre hay alguien al frente para atenderte y darte la bienvenida. Son ejemplo de vocación y servicio, ayudando a prestigiar nuestro sector. Todos ellos siguen avanzando con enorme esfuerzo para estar siempre al día, mejorando sus instalaciones, apostando por la calidad del producto, la digitalización de sus procesos y con el foco puesto en la sostenibilidad económica, social y medioambiental. Algo que nos diferencia y que es muy apreciado por quienes nos visitan desde otros países. Pasado, presente y futuro, reconocidos y reconocibles, aunque no siempre hayan tenido el espacio que merecen en las grandes guías ni recibido menciones gastronómicas internacionales. Pero están ahí, distribuidos a lo largo de los barrios madrileños, establecimientos únicos, que dan servicio a clientes, en muchos casos vecinos y residentes. Son la verdadera imagen de nuestra gastronomía y parte de la historia de nuestra ciudad, son los “Con Solera” de Hostelería Madrid.



PRESIDENT'S LETTER

The living soul of Madrid's hospitality

In this guide, you will find a selection of hospitality establishments with over 50 years of history that, while not yet centenarians, embody a lifetime of excellent gastronomic tradition. These bars, restaurants, and eateries have achieved the perfect balance between tradition and avant-garde, ensuring sustainability over time. Like fine wine, they improve with each passing day, blending experience, resilience, effort, and dedication. They are the places that never disappoint, welcoming all types of people, with someone always ready to serve you and make you feel at home. They exemplify vocation and service, contributing to the prestige of our sector. All of them continue to evolve with great effort to remain current, improving their facilities, prioritizing product quality, embracing the digitalization of their processes, and focusing on economic, social, and environmental sustainability qualities that set us apart and are deeply valued by visitors from around the world. Spanning past, present, and future, these recognized and recognizable establishments have not always received the attention they deserve in major guides or international gastronomic mentions. Yet they remain steadfast, scattered throughout Madrid's neighborhoods unique establishments serving customers, often locals and residents. They represent the true essence of our gastronomy and form part of our city's history. They are the “tradition” of Madrid hospitality.





MADRID'S GASTRONOMY



GASTRONOMÍA MADRILEÑA

BEBIDAS



DRINKS

CAÑA CAÑA



Además de diferenciarse por servirse en un vaso de 20 centilitros para garantizar que la cerveza se mantenga fría hasta el último sorbo, se tira a dos tiempos, el primero con el grifo totalmente abierto llenando tres cuartas partes sin generar espuma y el segundo con el grifo parcialmente cerrado para acumular el CO₂ y conseguir densidad y cremosidad. Antes de ponerla, acompañada de una tapa, frecuentemente se utiliza una espátula para retirar el exceso de espuma y se golpea la base del vaso sobre el mármol de la barra no solo para alertar al cliente, sino también para avivar el gas.

As well as being distinguished by being served in a 20-centilitre glass to ensure that the beer stays cold until the last sip, it is served in two stages, the first with the tap fully open, filling three-quarters of the way up without generating foam, and the second with the tap partially closed to accumulate the CO₂ and achieve density and creaminess. Before serving it with a top, a spatula is often used to remove excess foam and the base of the glass is tapped on the marble of the bar, not only to alert the customer, but also to revive the gas.

VERMÚ

VERMOUTH



Se estableció como costumbre con un aperitivo para facilitar la digestión por su amargor. Actualmente se ha adoptado en la cultura popular de la ciudad dando nombre a la hora de reunión, previa a la comida, que alarga las conversaciones entre amigos.

Established as a custom with an aperitif to facilitate digestion due to its bitterness, it has today been adopted in the popular culture of the city, giving its name to the meeting time, before the meal, which lengthens conversations between friends.

VINO D.O. DE MADRID

D.O. WINE OF MADRID



El Consejo Regulador de Vinos de Madrid, formado por las subzonas Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar, a la fecha agrupa 45 bodegas, más de 200 marcas y casi 9.000 hectáreas de viñedos de variedades de uva como Malvar, Garnacha y Albillo Real.

The Regulatory Council of Wines of Madrid, formed by the sub-zones Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias and El Molar. To date it brings together 45 wineries, more than 200 brands and almost 9,000 hectares of vineyards of grape varieties such as Malvar, Garnacha and Albillo Real.

CAFÉ CON O SIN LECHE

COFFEE WITH OR WITHOUT MILK



El consumo de café en Madrid se popularizó desde principios del siglo XIX. Son muchos los establecimientos en la ciudad donde se ha escrito parte de su historia. Suele pedirse solo o con leche y cada vez es mayor la presencia de locales de especialidad con café de alta calidad.

The consumption of coffee in Madrid became popular in the early 19th century. Many establishments in the city have been the setting for parts of its history. Coffee is often ordered black or with milk, and specialty coffee shops offering high-quality brews are increasingly common.

CHOCOLATE CON CHURROS

CHOCOLATE WITH CHURROS



Clásico desayuno que también se consume como merienda o de madrugada después de salir de fiesta. No es raro que las bodas terminen o el año nuevo empiece tomándolo. El espesor del chocolate y la forma en lazo de los churros son dos de sus particularidades más características.

A classic breakfast that is also eaten as a snack or in the early morning after going out to party. It is not unusual to eat at the end of weddings or to start the New Year. The thickness of the chocolate and the bow shape of the churros are two of its most characteristic features.



PICOTEO



NIBBLES

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

OLIVES AND PICKLES



Son crujientes, ofrecen una fresca jugosidad avinagrada que los convierte en los preferidos de las tardes de verano acompañados de bebidas frías y su larga vida de anaquel permite a los bares y tabernas contar con una amplia variedad siempre lista para ser servida.

They are crunchy, offer a fresh, vinegary juiciness that makes them the favourites of summer afternoons accompanied by cold drinks and their long shelf life allows bars and taverns to have a wide variety always ready to be served.

PATATAS BRAVAS

PATATAS BRAVAS



Se dice que la salsa original no llevaba tomate. Estaba hecha de aceite, harina, caldo y un sofrito de pimentón que le aportaba el toque picante. Actualmente cada local aporta variantes a su propia salsa, así como a la textura de las patatas, a veces asadas en lugar de fritas.

It is said that the original sauce did not contain tomato. It was made of oil, flour, broth and a paprika sauce that gave it the spicy kick. Nowadays each place adds variants to its own sauce, as well as to the texture of the potatoes, sometimes roasted instead of fried.

CARACOLES

SNAILS



Suelen recolectarse durante la época de primavera. Se cuecen a fuego lento en un caldo de carne concentrado, que puede llevar embutidos de matanza y guindilla para aportarle un sabor ligeramente picante. Para comerlos se utilizan palillos de madera.

They are usually collected during the spring season. They are cooked over a slow fire in a concentrated meat broth, which can contain sausages and chilli to give it a slightly spicy flavour. They are eaten with wooden sticks.

GALLINEJAS Y ENTRESIJOS

GALLINEJAS AND ENTRESIJOS



Quienes prueban estas tripas, originalmente de cordero, que se frien en su propio sebo, repiten y dicen que enganchan. Se repartían durante la hambruna en el Matadero Municipal, en el entorno de la Pradera de San Isidro, hasta convertirse en protagonista de sus fiestas.

Those who try these lamb tripe, which are fried in their own fat, repeatedly say that they are addictive. They were distributed during the famine in the Municipal Slaughterhouse, in the surroundings of the Pradera de San Isidro, until they became the protagonist of their festivals.

HUEVOS ROTOS

HUEVOS ROTOS



Cervantes, Lope de Vega y Velázquez en alguna de sus obras ya hacen alusión a esta sencilla pero deliciosa preparación de origen humilde. A lo largo del tiempo se le han venido agregando ingredientes, principalmente del cerdo, como jamón, chorizo, chistorra o morcilla.

Cervantes, Lope de Vega and Velázquez allude to this simple but delicious egg dish of humble origin in some of their works. Over time, ingredients have been added, mainly from pork, such as ham, chorizo, chistorra or morcilla.

BOCATA DE CALAMARES

CALAMARI SANDWICH



Las migraciones del norte a la capital de taberneros habituados a tratar productos del mar potenció el uso del calamar, que no tiene espinas y genera poca merma, y se popularizó su consumo como una alternativa asequible rebozándolo y colocándolo dentro de un pan.

The migrations from the north to the capital of tavern owners accustomed to dealing with seafood promoted the use of squid, which has no bones and produces little waste, and its consumption became popular as an affordable alternative by coating it in breadcrumbs and placing it inside a bun.



PRINCIPALES



MAINS

CALLOS A LA MADRILEÑA

CALLOS A LA MADRILEÑA



Sus primeros registros datan de finales del siglo XVI. El libro “Guzmán de Alfarache” de Mateo Alemán los describe como “revoltillos hechos de las tripas, con algo de callos del vientre”.

The first records of this dish date back to the end of the 16th century. The book “Guzmán de Alfarache” by Mateo Alemán describes it as “beef made from the tripe, with some tripe from the belly”.

GALLINA EN PEPITORIA

GALLINA A LA PEPITORIA



La palabra “pepitoria” parece ser de origen francés, pero al plato se le adjudican raíces árabes por el método de cocinado y alguno de sus ingredientes, como el azafrán y los frutos secos. Era una de las comidas favoritas de la reina Isabel II.

The word “pepitoria” seems to be of French origin, but the dish has Arabic roots due to the cooking method and some of its ingredients such as saffron and nuts. It was one of Queen Isabel II’s favourite foods.

BESUGO AL HORNO

BESUGO AL HORNO



Aunque actualmente la proveniencia de este pescado es mayoritariamente atlántica, originalmente era transportado a la capital desde puertos vascos y cántabros por un camino expedito y con permisos especiales solicitados a la Corte.

Although currently the origin of this fish is mostly Atlantic, it was originally transported to the capital from Basque and Cantabrian ports by an expedited route and with special permits requested from the Court.

COCIDO MADRILEÑO

MADRID-STYLE STEW



Su ingrediente principal es el tiempo, se sugiere dejarlo a fuego lento toda la noche. En un principio era un plato humilde cuya contundencia ayudaba a hacer frente a los inviernos, pero con el paso del tiempo se coló incluso en la mesa de la Corte española.

Its main ingredient is time, with it being recommended to leave on a low heat all night. At first it was a humble dish that helped to cope with the winters, but over time it even made its way onto the table of the Spanish Court.

RABO DE TORO

OXTAIL



Solía ser asociado a las festividades taurinas sirviéndose en las tabernas de los alrededores de la plaza de las Ventas, especialmente los días de corrida. Actualmente es un plato atemporal protagonista de la mesa madrileña.

This used to be associated with bullfighting festivities and was served in the taverns around the Plaza de las Ventas, especially on bullfighting days. Today it is a timeless dish that is the star of Madrid cuisine.

MENÚ DEL DÍA

DAILY MENU



Conformado normalmente por un primer y un segundo plato, a elegir entre diferentes opciones preparadas para el día por el establecimiento, y completados por una bebida, postre y/o café. Es una alternativa arraigada para comer los días laborables por un precio cerrado.

Usually made up of a first and second course, to choose from among different options prepared for the day by the establishment and completed with a drink, dessert and/or coffee, it is a well-established alternative for eating on weekdays for a fixed price.



POSTRES



DESSERTS

SARDINA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE SARDINE



Se relaciona con la tradición del entierro de la sardina los miércoles de ceniza en el entorno de la ribera del Manzanares. Esta consiste en el cortejo fúnebre de una gran sardina de cartón que es quemada al terminar el desfile como símbolo del final del carnaval.

This dates back to the tradition of the burial of the sardine on Ash Wednesday in the surroundings of the Manzanares riverbank. This consists of the funeral procession of a large cardboard sardine that is burned at the end of the parade as a symbol of the end of the carnival.

TORRIJAS

TORRIJAS



Su consumo más popular es a lo largo de la semana santa y el principal secreto consiste en utilizar pan duro. El siglo pasado fueron tan populares en las tabernas de Madrid que se servían durante cualquier época del año junto a una copa de vino.

It is most commonly consumed during Holy Week and the main secret is to use stale bread. During the last century they were so popular in the taverns of Madrid that they were served during any time of the year with a glass of wine.

ROSQUILLAS

“TONTAS” AND “LISTAS” DONUTS



Se diferencian por la forma de utilizar el azúcar en su preparación, las tontas lo llevan incorporado a la masa y en las listas va como decoración después de la cocción. Son típicas en las fiestas de San Isidro Labrador, patrono de la ciudad.

They differ in the way sugar is used in their preparation, the “tontas” ones have it incorporated into the dough and in the “listas” ones it is used as decoration after cooking. They are typical in the festivities of San Isidro Labrador, patron saint of the city.

HUESOS DE SANTO

HUESOS DE SANTO



Es tradición comprarlos el día de todos los santos y su forma se asemeja a los huesos de un relicario, buscando recordar a los difuntos. Surgen como iniciativa de un monje benedictino para combatir la fiesta celta de año nuevo que coincidía en el tiempo.

It is tradition to buy them on All Saints' Day and their shape resembles the bones of a reliquary, in tribute to the deceased. They arose as an initiative of a Benedictine monk to combat the Celtic New Year's celebration that coincided at the same time.

BARQUILLOS

BARQUILLOS



Solían ser finos, planos y acanalados por un molde en forma de barco, de ahí su nombre. Actualmente su forma más común es de canuto y en las fiestas aún se ven barquilleros con su bombo y ruleta permitiendo al comprador girarla para probar suerte.

They used to be thin, flat and grooved by a boat-shaped mould, hence their name. Nowadays, they most commonly take the form of a tube and at festivals you can still see wafer makers with their drum and roulette wheel allowing the buyer to spin it to try their luck.

VIOLETAS

VIOLETS



Están hechas de caramelo con la forma y el sabor de la flor que les da nombre, típica de la sierra madrileña, de la que se solían vender ramos en el centro de la ciudad durante la primavera.

These are made of caramel with the shape and flavour of the violets to which they owe their name, typical of the Madrid mountains, of which bunches used to be sold in the city centre during the spring.







De cuchara

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



Conservas y embutidos

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



Arroces

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



Carne

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



Pescado

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



Huerta

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



Moderno

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



Spoon dishes

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



Preserved food and cured meats

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



Rice dishes

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



Meat

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



Fish

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



Garden

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



Modern

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





Tradicional

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



Cocina madrileña

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



Cocina española

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



Taberna y bar

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



Menú del día

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



Terraza

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



De sumiller

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



Traditional

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



Madrid-style cuisine

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



Spanish cuisine

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



Tavern and bar

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



Menu of the Day

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



Terrace

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



Sommelier

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







NORTE

NORTH

- 99 **1** | Bar Restaurante Estébanez
C/ del Torpedero Tucumán, 28
- 101 **2** | Cafetería Nebraska
C/ de Bravo Murillo, 291
- 123 **3** | Casa Pepe
C/ de Celanova, 19
- 63 **4** | Casa Sotero
C/ de José Castán Tobeñas, 1
- 147 **5** | Restaurante Sacha
Zona Ajardinada, C/ de Juan Hurtado de Mendoza, 11, Posterior
- 151 **6** | Restaurante Sotero
C/ Manuel Marchamalo, 12



CHAMBERÍ

CHAMBERÍ

- 67 **1 | Casa Ricardo**
C/ de Fernando el Católico, 31
- 161 **2 | Hamburguesería Don Oso**
C/ de Donoso Cortés, 90
- 79 **3 | La Gran Tasca**
C/ de Sta. Engracia, 161
- 93 **4 | La Mina**
C/ del Gral. Álvarez de Castro, 8
- 61 **5 | Manolo 1934 Bar-Restaurante S.L.**
C/ de la Princesa, 83
- 97 **6 | Restaurante Los Arcos de Ponzano**
C/ de Ponzano, 16



BARRIO DE SALAMANCA

SALAMANCA NEIGHBORHOOD

- 87 **1 | Casa Emilio**
C/ de López de Hoyos, 98
- 141 **2 | Hevia**
C/ de Serrano, 118
- 117 **3 | Jurucha Madrid**
C/ de Ayala, 19
- 89 **4 | Marisquería El Cantábrico**
C/ de Padilla, 39
- 157 **5 | Restaurante O'Caldiño**
C/ de Lagasca, 74
- 159 **6 | Restaurante St. James Juan Bravo | Arrocería Madrid**
C/ de Juan Bravo, 26



ESTE

EAST

125 **1 | Bar Docamar**

C/ de Alcalá, 337

171 **2 | Bar Rama**

C/ de la Encomienda de Palacios, 294

163 **3 | Mesón Gallego San Blas**

C/ de la Masilla, 5

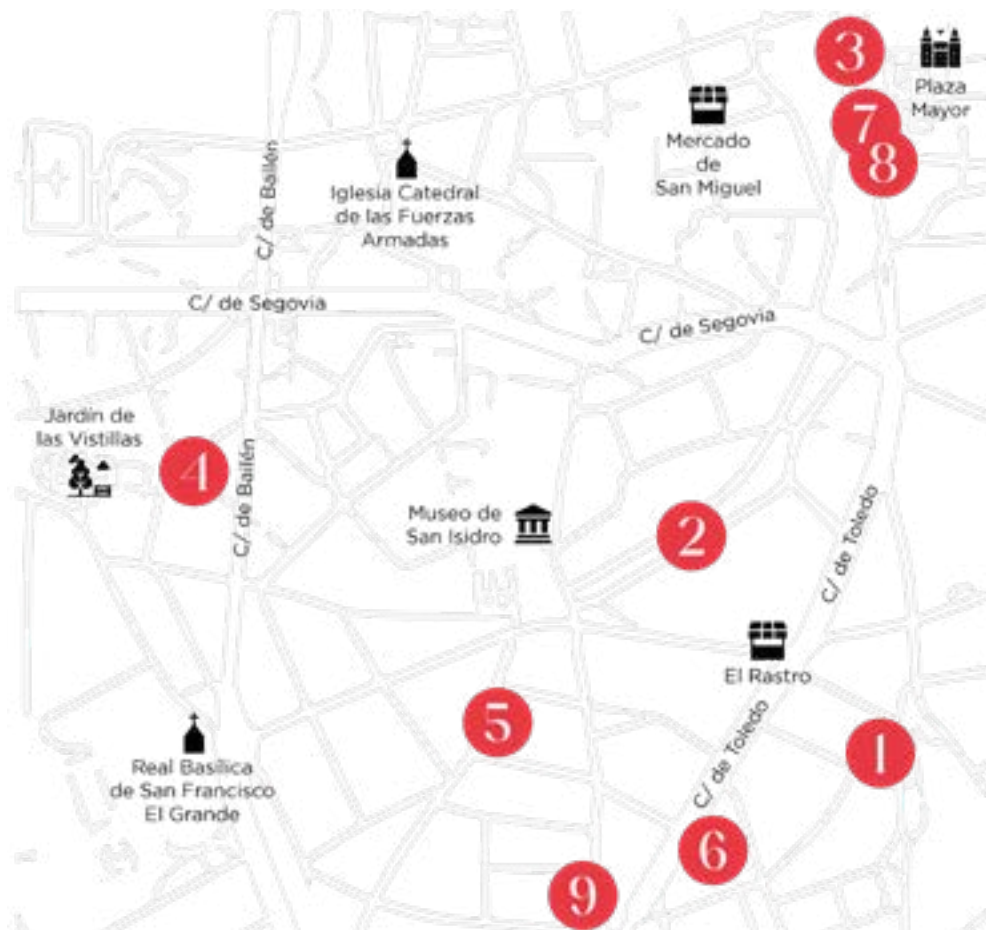


CENTRO

DOWNTOWN AREA

- 55 **1 | Casa Camacho**
C/ de San Andrés, 4
- 119 **2 | El Pico 1962**
C/ del Divino Pastor, 12
- 91 **3 | Mesón Oro y Plata**
Gta. de Bilbao, 3
- 143 **4 | Peña Cruz**
C/ de Fuencarral, 86
- 149 **5 | Restaurante El Bierzo**
C/ de Barbieri, 16
- 121 **6 | Restaurante La Mi Venta**
Pza. de la Marina Española, 7





LATINA

LATINA

- 77 **1 | Casa Amadeo Los Caracoles**
Pza. de Cascorro, 18
- 165 **2 | Casa Lucio**
C/ de la Cava Baja, 35
- 69 **3 | Casa Rua**
C/ de Ciudad Rodrigo, 3
- 105 **4 | Corral De La Morería**
C/ de la Morería, 17
- 109 **5 | La Copita Asturiana**
C/ de Tabernillas, 13
- 113 **6 | Marisquería La Paloma**
C/ de Toledo, 85
- 111 **7 | Mesón De la Tortilla**
Cava de San Miguel, 15
- 131 **8 | Mesón Del Champiñón**
Cava de San Miguel, 17
- 75 **9 | Muñiz**
C/ de Calatrava, 3



ENTORNO PARQUE RETIRO

SURROUNDINGS RETIRO PARK

- 169 **1 | Bar Cafetería El Andén**
C/ de Tortosa, 9
- 95 **2 | Bar El Brillante**
Pza. del Emperador Carlos V, 8
- 103 **3 | Bar Los Torreznos**
C/ de Goya, 88
- 65 **4 | Bodegas Casas**
Av. de la Ciudad de Barcelona, 57
- 127 **5 | Grupo La Muñoza**
C/ de Atocha, 54
- 57 **6 | La Castela**
C/ del Dr. Castelo, 22
- 81 **7 | Restaurante Horcher**
C/ de Alfonso XII, 6
- 133 **8 | Restaurante La Castafiore**
C/ Marqués de Monasterio, 5



SUR

SOUTH

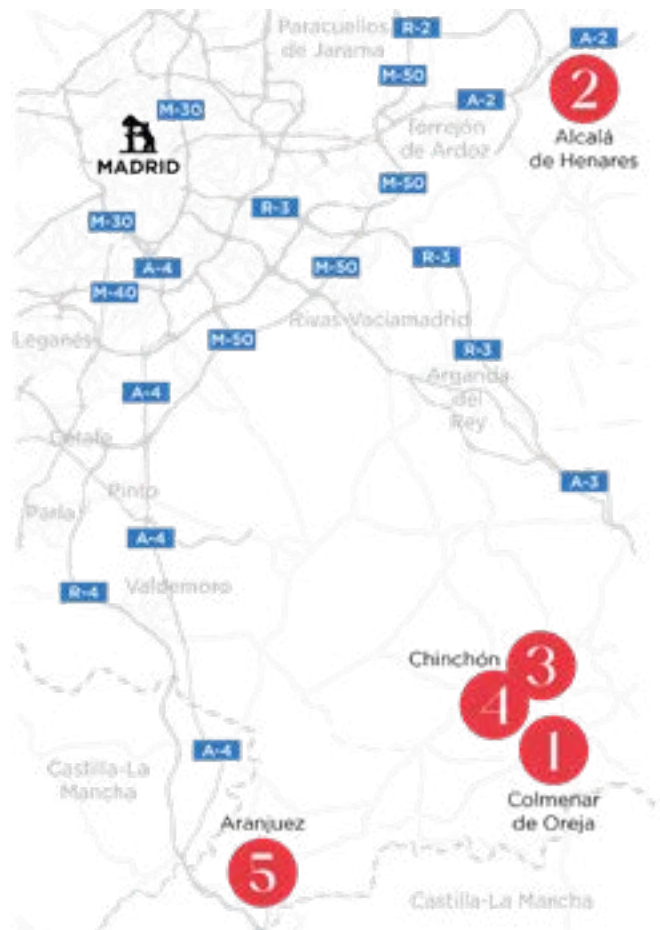
- 53 **1 | Bar Alfonsillo**
Cam. Viejo de Leganés, 98
- 137 **2 | Bar Cafetería Yakarta**
Av. de Oporto, 2
- 115 **3 | Bar Julvis**
C/ Antonio Vicent, 37
- 135 **4 | Bodega Sanz Casa Miguel**
Av. de los Fueros, 49
- 139 **5 | Café D'oc**
C/ de Maqueda, 117, Planta baja



NOROESTE

NORTHWEST

- 155 **1 | Bodega la Salud**
C/ Jesús Gil González, 36, Pozuelo de Alarcón
- 59 **2 | El Mesón de Fuencarral**
Ctra. de Colmenar Viejo (M607) Km. 14,5, Salida 15, Madrid
- 107 **3 | Félix El Segoviano**
P.º de los Españoles, 9, Navacerrada
- 73 **4 | Mesón Maito Restaurante**
P.º de los Álamos, 5, Miraflores de la Sierra
- 83 **5 | Restaurante Alaska**
Pza. San Lorenzo, 4, San Lorenzo de El Escorial
- 153 **6 | Restaurante Yusta Desde 1972**
Av. de Pablo Iglesias, 12, Colmenarejo



SURESTE

SOUTHEAST

- 85 **1** | **Casa Pepe – Dosherna**
Pza. Mayor, 20, Colmenar de Oreja
- 145 **2** | **Las Cuadras De Rocinante**
C/ Carmen Calzado, 1, Alcalá de Henares
- 129 **3** | **Mesón Cuevas Del Vino**
C/ de Benito Hortelano, 13, Chinchón
- 167 **4** | **Mesón De La Virreina**
Pza. Mayor, 28, Chinchón
- 71 **5** | **Restaurante en Aranjuez de Cocina Tradicional Madrid | Casa Pablo**
C/ del Almibar, 42, Aranjuez



RESTAURANTS



RESTAURANTES



El más antiguo de Carabanchel

Fundado en 1927 por Alfonso Montolín, es un emblema en Carabanchel. Con casi un siglo de historia, este local sigue siendo un referente de la zona, conservando su esencia y ofreciendo un espacio donde la tradición y la autenticidad se encuentran. Un rincón lleno de historia para disfrutar en el corazón del barrio.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Lunes
07.30-16h.

Martes a Viernes
07.30-24h.

Sábado
09.30-16h. / 20-23.30h.

Domingo
Cerrado.



The oldest in Carabanchel

Founded in 1927 by Alfonso Montolin, this tapas bar is a landmark in Carabanchel. With almost a century of history, this establishment remains a reference point in the area, preserving its essence and offering a space where tradition meets authenticity. A spot full of history to enjoy in the heart of the neighbourhood.



Opening Hours

Monday
07.30-16h.

Tuesday to Friday
07.30-24h.

Saturday
09.30-16h. / 20-23.30h.

Sunday
Closed.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Castizo y auténtico desde los años 20

Ubicado en el corazón de Madrid, Casa Camacho es un bar icónico que ha mantenido su esencia castiza desde los años 20. Reconocido por su famosa mezcla de vermut, ginebra y gaseosa, acompañada de tapas como las gildas, anchoas o los “Albertitos” –una creación en honor a un cliente fiel–, este rincón es un templo de la tradición madrileña. Con su ambiente auténtico, fue un lugar clave en La Movida y sigue siendo un favorito entre generaciones actuales. Su oferta incluye bocadillos como el de mejillones o lomo, todo en un entorno que te hace sentir como en casa, sin pretensiones, solo sabor y calidez.



Horario

Lunes
Cerrado.

Martes a Sábado
12.30-02h.

Domingo
Cerrado.



Traditional and authentic since the 1920s

This iconic bar has preserved its essence since it first opened, earning fame for its signature mix of vermouth, gin, and soda, paired with tapas like gildas, anchovies, and the Albertitos, created in honor of a loyal customer. A true temple of Madrid tradition, it played a pivotal role during La Movida and remains a favorite among locals and visitors alike. The menu features sandwiches such as mussels or pork loin, served in an unpretentious setting that feels like home, brimming with flavor and warmth.

Opening Hours

Monday
Closed.

Tuesday to Saturday
12.30-02h.

Sunday
Closed.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Referente gastronómico madrileño

Está ubicada en una antigua taberna fundada en 1929 como la Bodega de Méntrida y fue refundada en 1989. Se ha consolidado como un referente de la cocina tradicional madrileña actualizada. A pocos pasos del Retiro, su barra de estaño y mármol conserva el ambiente tabernero perfecto para disfrutar de un vermú de grifo o una cerveza bien tirada, acompañados de almejas a la manzanilla, habitas con trigueros o revuelto de habas con morcilla. El acogedor comedor de estilo clásico es ideal para platos de cuchara y especialidades, como el rabo de toro, mientras las sugerencias del día y su cuidada bodega completan una experiencia inolvidable. Con su mezcla de tradición y modernidad, sigue siendo una opción imprescindible en la ciudad. Reservar con antelación es clave para disfrutar de este icónico espacio.

Horario

Lunes a Jueves
12.30-17h. / 20-00.30h.

Viernes a Sábado
12.30-01h.

Domingo
Cerrado.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Madrid culinary reference

Housed in a former tavern founded in 1929 as Bodega de Méntrida, this establishment was re-founded in 1989 and has since become a hallmark of traditional yet contemporary Madrid cuisine. Just steps from Retiro Park, its tin and marble bar retains the authentic tavern ambiance, perfect for enjoying vermouth on tap or a perfectly poured beer alongside clams in manzanilla sauce, broad beans with asparagus, or scrambled broad beans with blood sausage. The cozy, classic-style dining room is ideal for savoring hearty dishes like oxtail, while the daily menu and carefully curated wine selection complete the experience. Blending tradition with modernity, this spot is a must-visit in the city. Advance booking is highly recommended to enjoy this iconic gem.

Opening Hours

Monday to Thursday
12.30-17h. / 20-00.30h.

Friday to Saturday
12.30-01h.

Sunday
Closed.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



EL MESÓN DE FUENCARRAL

917 34 10 19 - 917 34 77 54

Ctra. de Colmenar Viejo (M607)
Km 14,5 Salida 15, Madrid



90 años de cocina tradicional y cercanía

Desde 1932 es un referente de la cocina tradicional en la ciudad. Desde sus inicios, ha mantenido valores como la calidad en cada plato, la atención a los detalles y un trato cercano que hace sentir a sus clientes como en casa. Este legado, construido gracias a la confianza de clientes, equipo y amigos, sigue vivo, consolidando su lugar en la historia gastronómica de la ciudad.

Horario

Lunes
Cerrado.

Martes
13-16.30h.

Miércoles a Sábado
13-16.30h. / 20-23.30h.

Domingo
13-16.30h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



90 years of traditional, local cuisine

Since 1932, it has been a benchmark for traditional cuisine in the city. Since its beginnings, it has maintained values such as quality with every dish, attention to detail and a friendly service that makes its customers feel right at home. This legacy, built thanks to the trust of customers, staff and friends, continues to live on, consolidating its place in the city's gastronomic history.

Opening Hours

Monday
Closed.

Tuesday
13-16.30h.

Wednesday to Saturday
13-16.30h. / 20-23.30h.

Sunday
13-16.30h



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Horario

Lunes a Viernes
07-23.30h.

Sabádo a Domingo
09.30-23.30h.

Referente gastronómico de Madrid desde 1934

Fue fundada originalmente en la Glorieta de Embajadores por Manuel Rodríguez Queizán en 1934 y comenzó como una taberna familiar donde, junto a su esposa Pepita, cocinaban platos que hoy son clásicos de su carta, como los chipirones en su tinta, el cocido y los callos a la madrileña.

En 1942, tras los estragos de la guerra, el restaurante se trasladó a su ubicación actual al barrio de Argüelles. Desde entonces ha mantenido viva su esencia, ofreciendo la auténtica cocina madrileña en un espacio lleno de historia y tradición.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Monday to Friday
07.30-23.30h.

Saturday to Sunday
09.30-23.30h.

A gastronomic benchmark of Madrid since 1934

Originally founded in the Glorieta de Embajadores by Manuel Rodríguez Queizán in 1934 as a family tavern with his wife Pepita, it was here where they cooked dishes that are now classics on the menu, such as squid in its ink, stew and Madrid-style tripe.

In 1942, after the ravages of war, the restaurant moved to its current location in the Argüelles neighbourhood. It's essence has been kept alive ever since, offering authentic Madrid cuisine in a space full of history and tradition.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Horario

Lunes
Cerrado.

Martes a Domingo
08-23.30h.



Opening Hours

Monday
Closed.

Tuesday to Sunday
08-23.30h.

Tradición y renovación

Fundada en 1934 por Sotero García y Julia Nieto en la calle Bravo Murillo, esta histórica taberna es ahora dirigida por su nieto Miguel Ángel y su esposa Pilar Montalbán. Tras superar el impacto del COVID se trasladó a una nueva ubicación, preservando la esencia y los conocimientos familiares transmitidos a través de generaciones. Participantes en la primera edición de Con Solera Madrid, y en su presentación en FITUR, su carta combina recetas tradicionales con nuevas elaboraciones, manteniendo viva su historia pero mirando hacia el futuro.



Tradition and renovation

Founded in 1934 by Sotero Garcia and Julia Nieto on Bravo Murillo Street, this historic tavern is now run by their grandson Miguel Angel and his wife Pilar Montalban. After getting through COVID, they moved to a new location, whilst still preserving the essence and the family knowledge that has been passed down through generations. Participants in the first edition of Con Solera Madrid, and in their presentation at FITUR, their menu combines traditional recipes with new creations, keeping their history alive whilst still moving with the times.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





El vermú madrileño

Fundadas en 1935 son un referente en la zona de Pacífico y un emblema del tapeo madrileño. Con su decoración tradicional, que incluye las originales tinajas para el vino, este local ofrece uno de los mejores vermouths de grifo de la ciudad, acompañado de una selección de 50 vinos y cervezas. Especialidades como los mejillones Ramón Franco, los berberechos de La Piedad y los boquerones en patata frita destacan en su carta, convirtiéndolo en un auténtico templo del lateo en un ambiente acogedor y lleno de historia.



Horario

Lunes a Sábado
11-24h.

Domingo
11-23h.



Madrid vermouth

Founded in 1935, they are a benchmark in the Pacific area and an emblem of Madrid's tapas scene. With its traditional decor, which includes the original wine jars, this establishment offers one of the best vermouths on tap in the city, along side a selection of 50 wines and beers. Specialties such as Ramón Franco mussels, La Piedad cockles and anchovies in fried potatoes stand out on its menu, making it a true temple of tapas in a welcoming atmosphere full of history.

Opening Hours

Monday to Saturday
11-24h.

Sunday
11-23h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Horario

Lunes a Sábados
13-17h. / 19.30-23.30h.

Domingo
13-17h.

Historia y sabor en pleno Chamberí

Desde 1935 Casa Ricardo es un emblema del barrio de Chamberí, reconocido por su ambiente taurino y su auténtica cocina castiza. Entre sus platos destaca la singular historia de los “callos Servi”, una especialidad creada en honor a un cliente habitual que los pedía con patatas y huevo. Este restaurante es mucho más que un lugar para comer; es un espacio donde la historia y el sabor del Madrid más tradicional se encuentran, convirtiendo cada visita en un viaje al pasado gastronómico de la ciudad.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Monday to Saturday
13-17h. / 19.30-23.30h.

Sunday
13-17h.

History and flavor in the heart of Chamberí

Since 1935 it has been an emblem of the neighbourhood, recognised for its bullfighting atmosphere and traditional cuisine. Among its dishes, the unique history of callos Servi stands out, a specialty created in honor of a regular customer who ordered them with potatoes and egg. This restaurant is much more than a place to eat; it is a space where history and the Madrid's most traditional flavours come together, making each visit a journey through the city's gastronomic past.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Horario

Todos los días
10-23h.



Bocadillos de calamares en el corazón de Madrid

Fundada en 1940 es famosa por sus bocadillos de calamares, un clásico madrileño que atrae a los clientes gracias a su buena relación calidad-precio. Además ofrece opciones como bocadillos de panceta, chorizo, morcilla o queso, junto a raciones como las imprescindibles patatas bravas. Cuenta con 2 plantas: una barra en la planta baja y mesas en la planta superior, ideales para disfrutar tranquilamente de sus especialidades. Un rincón imprescindible para los amantes de la gastronomía tradicional de la ciudad.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Every day
10-23h.

Calamari sandwiches in the heart of Madrid

Founded in 1940, it is famous for its calamari sandwiches, a Madrid classic that attracts customers thanks to its amazing price and quality. It also offers options such as bacon, chorizo, blood sausage or cheese sandwiches, along with dishes such as the all important patatas bravas. It has 2 floors: a bar on the ground floor and tables on the upper floor, ideal for quietly enjoying its specialties. An essential spot for lovers of the city's traditional cuisine.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE EN ARANJUEZ DE COCINA TRADICIONAL MADRID | CASA PABLO

918 91 14 51

C/ del Almíbar, 42, Aranjuez



Tradición y reconocimiento en Aranjuez

Inaugurado en 1941 como una taberna familiar ha evolucionado durante más de 80 años hasta convertirse en un referente en la localidad. Actualmente la tercera generación liderada por Sergio Guzmán dirige el restaurante, manteniendo la tradición familiar y adaptando la carta a los productos de temporada. Su fundador, Pablo Guzmán Pedraza, fue reconocido como hijo adoptivo del Real Sitio y Villa por su destacada trayectoria humana y profesional, en un homenaje celebrado en el Auditorio Joaquín Rodrigo. El restaurante combina historia, tradición y dedicación, ofreciendo una experiencia culinaria única en una ubicación privilegiada.

Horario

Lunes
13-15.30h. / 21-22.30h.

Martes
Cerrado.

Miércoles a Domingo
13-15.30h. / 21-22.30h.



Tradition and recognition in Aranjuez

Opened in 1941 as a family tavern, it has evolved over more than 80 years to become a landmark in the town. It is currently run by the third generation, and led by Sergio Guzman, maintaining the family tradition and adapting the menu to seasonal products. Its founder, Pablo Guzman Pedraza, was recognised as an adopted son of the Royal Site and Town for his outstanding human and professional career, in a tribute held at the Joaquin Rodrigo Auditorium. The restaurant combines history, tradition and dedication, offering a unique culinary experience in a privileged location.

Opening Hours

Monday
13-15.30h. / 21-22.30h.

Tuesday
Closed.

Wednesday to Sunday
13-15.30h. / 21-22.30h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MESÓN MAITO RESTAURANTE

918 44 35 67

Pº. de los Álamos, 5,
Miraflores de la Sierra



Asador serrano desde 1941

Fundado en 1941 por los abuelos del actual propietario, Mariano Lorente “Maito”, este asador combina tradición y modernidad en el corazón de Miraflores. Maito, formado entre fogones y bajo la guía del maestro Pedro Subijana, aporta un toque personal a los platos tradicionales, destacando carnes rojas como el chuletón de buey gallego a la parrilla, asados en horno de leña y pescados de calidad excepcional. Su pequeña bodega incluye vinos selectos de Rioja, Ribera y la Comunidad de Madrid. Con el apoyo de su esposa Carmen Casillas, que recibe a los clientes con atención esmerada, el asador continúa siendo una parada obligada para turistas y locales, reflejando 80 años de tradición y sabor serrano.

Horario

Lunes
11-16h. / 19.30-23h.

Martes
Cerrado.

Miércoles a Viernes
11-16h. / 19.30-23h.

Sábado a Domingo
09.30-16h. / 19.30-23h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Serrano grill since 1941

Founded in 1941 by the grandparents of the current owner, Mariano Lorente “Maito”, this grill house combines tradition and modernity in the heart of Miraflores. Maito, trained in the kitchen and under the guidance of master Pedro Subijana, brings a personal touch to traditional dishes, with specialties such as red meats like grilled Galician beef steak, roasts in a wood oven and fish of exceptional quality. His small wine cellar includes select wines from Rioja, Riberas and the Comunidad de Madrid. With the support of his wife Carmen Casillas, who welcomes customers with great attention, the grill house continues to be an unmissable stop for both tourists and locals, reflecting 80 years of tradition and serrano flavour.

Opening Hours

Monday
13-14.30h.

Tuesday
Closed.

Wednesday to Friday
11-16h. / 19.30-23h.

Saturday to Sunday
09.30-16h. / 19.30-23h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Churros, vermú y cañas

Es un referente castizo de la ciudad desde 1942. Famoso por sus churros con chocolate en las mañanas, este local también destaca por sus cañas bien tiradas, vermú de barril y un ambiente acogedor que refleja la esencia del barrio. Un lugar emblemático donde tradición y sabor se combinan para deleitar a vecinos y visitantes.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Todos los días
08-24h.



Churros, vermouth and beer

This has been a traditional reference point in the city since 1942. Famous for its churros with chocolate in the mornings, this establishment also stands out for its well-pulled beers, vermouth on tap and a welcoming atmosphere that reflects the character of the neighbourhood. An emblematic place where tradition and flavour are fused to the delight of neighbours and visitors.

Opening Hours

Every day
08-24h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Caracoles en el corazón de Madrid

Con más de 80 años en la Plaza de Cascorro, es un emblema de la gastronomía madrileña. Fundada en los años 40 por Amadeo y su hermana Nicanora, esta histórica taberna siempre destacó por sus caracoles, una especialidad que ha ganado reconocimiento con el tiempo.. Hoy, hijos y nietos continúan el legado mientras Amadeo, a sus 95 años, sigue siendo el alma del lugar, recordando que no se trata solo de comida, sino de ofrecer calor y compañía con cada plato.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Todos los días
10-24h.



Snails in the heart of Madrid

With more than 80 years in the Plaza de Cascorro, it is emblematic of Madrid gastronomy. Founded in the 40s by Amadeo and his sister Nicanora, this historic tavern has always been known for its snails, a specialty that has gained recognition over time. Today, the children and grandchildren continue the legacy while Amadeo, at 95 years old, remains the soul of the establishment, always bearing in mind that it is not just about food, but about offering warmth and company with each dish.

Opening Hours

Every day
10-24h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Emblema del cocido madrileño desde 1942

Ha mantenido intacto el encanto de sus orígenes para convertirse en un referente de la cocina tradicional de la ciudad. Su plato estrella, el cocido madrileño, elaborado con 15 ingredientes de calidad y 48 horas de preparación, ha deleitado a generaciones y ha llevado al restaurante a servir más de 20.000 cocidos cada temporada. Reconocido por la Real Academia de Gastronomía Española como parte del legado culinario de Madrid, y galardonado con el Solete con Solera Repsol 2024 es una joya viva que honra la tradición con excelencia.

Horario

Todos los días
13-18h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Icon of cocido madrileño since 1942

This spot has maintained its charming origins to become a benchmark of the city's traditional cuisine. Its signature dish, the cocido madrileño, a stew made with 15 quality ingredients and 48 hours of preparation, has delighted generations and has resulted in the restaurant serving more than 20,000 stews each season. Recognised by the Royal Spanish Academy of Gastronomy as part of Madrid's culinary legacy, and awarded the Solete con Solera Repsol 2024, it is a living treasure that honours tradition with excellence.

Opening Hours

Every day
13-18h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Alta cocina y tradición

Esta emblemática casa, que llegó a Madrid en 1943, es un ejemplo de historia familiar en la alta cocina internacional. Lo que comenzó con Gustav Horcher en la calle Martín Lutherstrasse, hoy continúa en Madrid, junto a la Puerta de Alcalá, bajo la dirección de su bisnieta Elisabeth Horcher. Por sus salones, escenario de la historia contemporánea, han pasado figuras como Sofía Loren, John Wayne y Salvador Dalí. Reconocido por sus platos de caza, como la perdiz a la prensa, y su clásico baumkuchen, el restaurante combina la herencia alemana con la excelencia culinaria. Elisabeth, junto a su equipo liderado por Blas Benito, Raúl Rodríguez, Miguel Hermann y Javier Mora, preserva la esencia y el respeto por una tradición culinaria que trasciende generaciones, haciendo de este restaurante un templo del buen comer en el corazón de la ciudad.

Horario

Lunes a Sábado
13.30-17h. / 20.30-24h.

Domingo
Cerrado.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Haute cuisine and tradition

This emblematic restaurant, which opened its doors in Madrid in 1943, is an example of family history in international haute cuisine. What began with Gustav Horcher on Martin Lutherstrasse Street, continues today in Madrid, next to the Puerta de Alcalá, under the direction of his great-granddaughter Elisabeth Horcher. Figures such as Sofia Loren, John Wayne and Salvador Dali have stepped foot here, the scene of contemporary history. Renowned for its game dishes, such as partridge à la presse, and its classic baumkuchen, the restaurant combines German heritage with culinary excellence. Elisabeth, together with her team led by Blas Benito, Raul Rodriguez, Miguel Hermann and Javier Mora, preserves the essence and respect for a culinary tradition that transcends generations, making this restaurant a temple of incredible food in the heart of the city.

Opening Hours

Monday to Saturday
13.30-17h. / 20.30-24h.

Sunday
Closed.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE ALASKA

918 90 43 65

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



Sabor y tranquilidad en San Lorenzo de El Escorial

A solo 50 metros del Real Monasterio y ubicado en el corazón del casco histórico, combina tradición y modernidad en un entorno privilegiado al pie de la Sierra de Guadarrama. Su cocina, elaborada con productos de primera calidad, destaca por exquisitos asados y platos cuidadosamente preparados, perfectos para disfrutar bajo la sombra de los castaños de indias. Su acogedor comedor de estilo castellano reformado ofrece un ambiente cálido y tranquilo, ideal para escapar del bullicio urbano. Además, es un lugar pet-friendly, pensado para compartir una experiencia gastronómica en compañía de los amigos de cuatro patas.

Horario

Lunes
Cerrado.

Martes a Domingo
08.30-24h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Taste and tranquility in San Lorenzo de El Escorial

Just 50 metres from the Royal Monastery and located in the heart of the historic centre, this restaurant combines tradition and modernity in a privileged setting at the foot of the Sierra de Guadarrama. Its cuisine, made with top quality products, stands out for its exquisite roasts and carefully prepared dishes, perfect to enjoy under the shade of the horse chestnut trees. Its cosy, renovated Castilian-style dining room offers a warm and peaceful atmosphere, ideal for escaping the hustle and bustle of the city. Not only that, it is also a pet-friendly place, designed to share a gastronomic experience in the company of four-legged friends.

Opening Hours

Monday
Closed.

Tuesday to Sunday
08.30-24h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CASA PEPE - DOSHERMA

918 94 35 70

Pza. Mayor, 20,
Colmenar de Oreja



Sabor desde 1945

Fundado en 1945 por el bisabuelo de los actuales propietarios, este restaurante familiar es un verdadero templo de la cocina tradicional. Carlos, el joven anfitrión, ha heredado la pasión por la gastronomía que corre por las venas de su familia, pasando por 3 generaciones incluyendo a su padre Jesús, el chef actual. En sus fogones se trabaja con productos de temporada, dando vida a platos emblemáticos como la ternera al desarreglo, un estofado con ajo, vino blanco y carne tierna, acompañado de sus famosas patatas chulas. También destacan los espárragos trigueros a la plancha, el pisto vaquero con verduras frescas y ternera, y la poza, un bocadillo típico de la zona. Es un lugar que combina historia, tradición y un profundo respeto por la gastronomía local.



Horario

Lunes a Miércoles
07-24h.

Jueves
Cerrado.

Viernes a Domingo
07-24h.



Flavour since 1945

Founded in 1945 by the great-grandfather of the current owners, this family restaurant is a true temple of traditional cuisine. Carlos, the young host, has inherited the passion for gastronomy that runs through his family's veins, passing through 3 generations including his father Jesus, the current chef. In his kitchens, he works with seasonal products, giving life to emblematic dishes such as ternera al desarreglo, a stew with garlic, white wine and tender meat, accompanied by his famous chulas potatoes. Also worth highlighting are the grilled wild asparagus, pisto vaquero with fresh vegetables and beef, and la poza, a typical local sandwich. It is a place that combines history, tradition and a deep respect for local gastronomy.

Opening Hours

Monday to Wednesday
07-24h.

Thursday
Closed.

Friday to Sunday
07-24h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Taberna clásica de Prosperidad

Fundada en 1947 es un emblema en la Prospe, con casi 70 años de tradición. Famosa por sus boquerones en vinagre, servidos sin aceite ni perejil y acompañados de patatas fritas, vermú de Reus almacenado en barrica, o una caña perfectamente tirada.

El local conserva su esencia con 2 barras, decoración con fotos de toreros y carteles antiguos de cervezas El Águila. Un rincón encantador donde la historia y el buen servicio se encuentran, ideal para disfrutar de la gastronomía castiza en un ambiente auténtico.

Horario

Lunes a Viernes
12-23h.

Sábado a Domingo
12-15.30h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Classic tavern in Prosperidad

Founded in 1947, it is an emblem in Prosperidad with almost 70 years of tradition. Famous for its anchovies in vinegar, served without oil or parsley and accompanied by chips, Reus vermouth stored in a barrel, or a perfectly drawn beer.

The establishment retains its essence with 2 bars, decoration with photos of bullfighters and old posters of El Águila beers. A charming spot where history and good service unite, ideal for enjoying traditional cuisine in an authentic atmosphere.

Opening Hours

Monday to Friday
12-23h.

Saturday to Sunday
12-15.30h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





El mejor marisco en el Barrio de Salamanca desde hace 70 años

Es el clásico madrileño donde encontrar marisco de calidad a un precio asequible. En su barra de acero, rodeada de paredes de cerámica y motivos taurinos, se disfrutaban bígamos, gambas, nécoras y los imprescindibles boquerones en vinagre. Con un ambiente animado y cerveza de grifo, este local concurrido reúne a clientes de toda la vida que saben apreciar el sabor y la autenticidad de disfrutar de pie.



Horario

Lunes a Sábado
12-24h.

Domingo
12-16h.



The best seafood in the Salamanca Neighbourhood for 70 years

This is a classic Madrid restaurant with quality seafood at affordable prices. At its steel bar, surrounded by ceramic walls and bullfighting motifs, clients can enjoy periwinkles, shrimp, crabs and, of course, anchovies in vinegar. With a lively atmosphere and draft beer, this busy establishment brings together long-time customers who know how to appreciate the flavour and authenticity of a good time whilst standing.



Opening Hours

Monday to Saturday
12-24h.

Sunday
12-16h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Referente familiar en Trafalgar desde 1948

Consolidado como un lugar de referencia gracias a su ambiente familiar y acogedor, este restaurante destaca por su variada carta de cocina española. Adicionalmente el café es una recomendación imperdible. Con una terraza ideal para las noches de verano y perfecta para reuniones familiares, es recomendable reservar durante los fines de semana debido a su popularidad. Su atmósfera hogareña y su atención al detalle lo convierten en una opción ideal para disfrutar de momentos memorables.

Horario

Todos los días
08-02h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



A family-friendly benchmark in Trafalgar since 1948

Established as a benchmark thanks to its family-friendly and welcoming atmosphere, this restaurant stands out for its varied menu of Spanish cuisine. In addition, the coffee is a must-try. With a terrace ideal for summer nights and perfect for family gatherings, it is advisable to book during the weekends due to its popularity. Its homely atmosphere and attention to detail make it an ideal option to enjoy moments that memories are made of.

Opening Hours

Every day
08-02h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



LA MINA

n/a*

C/ del Gral. Álvarez de Castro, 8



Horario

Lunes
Cerrado.

Martes a Domingo
11-24h.

Castizo y emblemático en Chamberí

Fundada en 1949, es una taberna clásica famosa por sus gambas a la plancha, pinchos morunos y cañas perfectamente tiradas. Bajo la dirección de Gonzalo, nieto del fundador, mantiene su decoración original y ambiente acogedor, siendo un punto de encuentro para quienes buscan autenticidad en la ciudad. Un lugar donde la tradición castiza sigue viva en cada detalle.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



* No admite reservas



Opening Hours

Monday
Closed.

Tuesday to Sunday
11-24h.

Traditional and emblematic tavern in Chamberí

Founded in 1949, this is a classic tavern famous for its grilled prawns, skewers and perfectly poured beers. Under the direction of Gonzalo, grandson of the founder, it maintains its original decoration and welcoming atmosphere, making it a meeting point for those seeking authenticity in the city. A place where the castiza tradition lives on in every aspect.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



* Reservations are not accepted





Horario

Todos los días
07.30-23.30h.

Los bocadillos de calamares en Atocha de toda la vida

Es un ícono de Madrid cuya historia comienza en los años 30, cuando Alfredo Rodríguez Villa llegó a la capital desde León. Tras trabajar en establecimientos especializados en bocadillos, decidió fundar su propio bar en 1952, eligiendo un lugar especialmente céntrico. En 1991, su hijo Alfredo Rodríguez convirtió el bocadillo de calamares en el plato estrella del local, elevándolo a símbolo gastronómico de la ciudad. Hoy, la tercera generación continúa con el legado familiar, ofreciendo el sabor y la tradición que han hecho de este lugar un referente histórico y cultural de la ciudad.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



* No admite reservas



Opening Hours

Every day
07.30-23.30h.

The traditional calamari sandwiches in Atocha

An icon of Madrid whose history began in the 1930s, when Alfredo Rodríguez Villa arrived in the capital from Leon. After working in establishments specialising in sandwiches, he decided to open his own bar in 1952, opting for a particularly central location. In 1991, his son Alfredo Rodríguez turned the calamari sandwich into the establishment's star dish, elevating it to a gastronomic symbol of the city. Today, the third generation continues the family legacy, offering the flavour and tradition that have established this place as a historical and cultural benchmark in the city.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



* Reservations are not accepted



RESTAURANTE LOS ARCOS DE PONZANO

914 41 12 75

C/ de Ponzano, 16



Tradición segoviana en Ponzano

Este restaurante, fundado en 1952, combina tradición segoviana y modernidad. Su carta ofrece especialidades como cordero y cochinillo asado, rabo de toro, calamares en su tinta y cogote de merluza a la bilbaína, destacando la calidad de sus ingredientes. Con una fachada de ladrillo y 2 arcos como entrada, el local cuenta con una barra surtida de tapas y 3 comedores de estilo rústico castellano, donde tradición y cocina actual se fusionan con equilibrio.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Lunes a Jueves
08-24h.

Viernes a Sábado
08-01h.

Domingo
10-24h.



Segovian tradition in Ponzano

This restaurant, founded in 1952, combines Segovian tradition and modernity. Its menu offers specialties including roast lamb and suckling pig, oxtail, squid in its ink and Bilbao-style hake neck, highlighting the quality of its ingredients.

With a brick façade and 2 arches as an entrance, the restaurant has a bar stocked with tapas and 3 rustic Castilian-style dining rooms, where tradition and modern cuisine come together in perfect harmony.



Opening Hours

Monday to Thursday
08-24h.

Friday to Saturday
08-01h.

Sunday
10-24h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BAR RESTAURANTE ESTÉBANEZ

913 59 12 93

C/ del Torpedero Tucumán, 28



Excelencia en cachopos desde 1964

Es un referente gastronómico en la ciudad gracias a su aclamado cachopo, reconocido como el mejor cachopo a domicilio del mundo y el segundo mejor de Madrid. Además destacan especialidades como los callos a la madrileña. Con un servicio siempre atento, es altamente recomendable reservar para disfrutar de su famoso cachopo campeón. Un lugar donde los sabores tradicionales se ven elevados a la categoría de premiados.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Lunes a Viernes
07-17h.

Sábado
10-17h.

Domingo
Cerrado.



Excellence in cachopos since 1964

A gastronomic landmark in the city, renowned for its acclaimed cachopo, recognized as the best delivered-to-home cachopo in the world and the second-best in Madrid. The menu also features specialties like Madrid-style tripe. With attentive service, reservations are highly recommended to savor their celebrated champion cachopo. This is a place where traditional flavors are elevated to award-winning excellence.



Opening Hours

Monday to Friday
07-17h.

Saturday
10-17h.

Sunday
Closed.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Horario

Lunes a Viernes
08-23h.

Sábado a Domingo
08.30-23h.



Opening Hours

Monday to Friday
08-23h.

Saturday to Sunday
08.30-23h.

Icono de los perritos calientes desde 1955

Los hermanos Blanco fundaron un establecimiento que ha sido sinónimo de calidad e innovación en la hostelería madrileña durante más de 6 décadas. Con un diseño vanguardista y productos icónicos como su entrañable perrito caliente, conquistaron generaciones gracias a su inigualable relación calidad-precio. Hoy sigue ofreciendo lo mejor de su esencia, manteniendo su compromiso con los clientes y preservando los sabores clásicos que la han convertido en un referente en Madrid.



Hot dog icon since 1955

The Blanco brothers founded an establishment that has been synonymous with quality and innovation in Madrid's hospitality industry for more than 6 decades. With an avant-garde design and iconic products such as their beloved hot dog, they conquered generations thanks to their unbeatable quality-price ratio. Today it continues to offer the best of its essence, maintaining its commitment to customers and preserving the classic flavours that have made it a benchmark in Madrid.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Horario

Todos los días
08-24h.



Tradición madrileña desde 1956

Ha mantenido la esencia de los bares de Madrid a través de sus 3 sucursales en Goya, López de Hoyos y Alonso Cano. Ahora liderado por la segunda generación, José Luis y Alberto Blázquez, sigue siendo un referente en la ciudad por sus famosos torreznos, preparados como en sus inicios. Además de los clásicos, han incorporado innovaciones como el taco de torrezno, torrezno con huevo, patatas revolconas con torreznos y el emblemático bocadillo de torrezno. Con décadas de historia sigue siendo un rincón imprescindible de la cocina madrileña.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Every day
08-24h.



Madrid tradition since 1956

Maintaining the essence of Madrid bars through its 3 branches in Goya, Lopez de Hoyos and Alonso Cano and now led by the second generation, Jose Luis and Alberto Blazquez, it continues to be a reference in the city for its famous torreznos, prepared just as they were originally. In addition to the classics, they have incorporated innovations such as the torrezno taco, torrezno with egg, revolconas potatoes with torreznos and the emblematic torrezno sandwich. With decades of history, it continues to be an essential spot of Madrid cuisine.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Arte y gastronomía flamenca

Fundado en 1956 por Manuel del Rey, es el tablao flamenco más antiguo y emblemático del mundo. Este icónico lugar ha sido escenario de actuaciones memorables de figuras como Paco de Lucía, Isabel Pantoja, Diego el Cigala y José Mercé. Bajo la dirección de Blanca del Rey, Medalla de Oro al Mérito de las Bellas Artes, ofrece espectáculos semanales con los mejores artistas del flamenco actual. A su excelencia artística se suma una oferta gastronómica de alta cocina, creando una experiencia única que bajo el liderazgo de Blanca del Rey y sus hijos, sigue siendo un referente mundial del flamenco y la cultura española.

Horario

Lunes a Jueves
17.30-23h.

Viernes a Sábado
17.30-24h.

Domingo
17.30-23h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Flamenco art and gastronomy

Founded in 1956 by Manuel del Rey, this is the oldest and most emblematic flamenco tablao in the world. This iconic spot has been the stage for memorable performances by figures such as Paco de Lucía, Isabel Pantoja, Diego el Cigala and Jose Merce. Under the direction of Blanca del Rey, Gold Medal for Merit in Fine Arts, it offers weekly shows with today's best flamenco artists. In addition to its artistic excellence, it also offers haute cuisine, creating a unique experience that, under the leadership of Blanca del Rey and her children, continues to be a world benchmark for flamenco and Spanish culture.

Opening Hours

Monday to Thursday
17.30-23h.

Friday to Saturday
17.30-24h.

Sunday
17.30-23h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



FÉLIX EL SEGOVIANO

918 56 00 02

P.º de los Españoles, 9,
Navacerrada



Dulzura en Navacerrada

Originario de Segovia, Félix llegó a Madrid y trabajó en prestigiosos restaurantes antes de fundar su local en Navacerrada durante el auge de la estación de esquí en los años 60 y 70. Su creatividad lo llevó a inventar los icónicos picatostes con chocolate, una receta registrada que atrajo a esquiadores y ganó fama nacional. Cada temporada renueva su carta con productos frescos, y su trayectoria ha sido reconocida con galardones como el Chapeau de Oro y el Plato de Oro, además de distinciones de la Casa Real y otras instituciones. Un lugar donde la historia y la cocina se entrelazan con maestría.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Lunes a Martes
10-20h.

Miércoles
Cerrado.

Viernes a Sábado
10-24h.

Domingo
10-20h.



Sweetness in Navacerrada

Originally from Segovia, Felix came to Madrid and worked in prestigious restaurants before founding his own establishment in Navacerrada during the ski resort's boom in the 1960s and 1970s. His creativity led him to invent the iconic picatostes with chocolate, a trademarked recipe that attracted skiers and gained national fame. Each season he updates his menu with fresh products, and his career has been recognised with awards such as the Chapeau de Oro and the Plato de Oro, as well as distinctions from the Royal Family and other institutions. A place where history and cuisine are masterfully intertwined.



Opening Hours

Monday to Tuesday
10-20h.

Wednesday
Closed.

Friday to Saturday
10-24h.

Sunday
10-20h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Sabores del norte desde 1959

Fundada por Mari y Pepe, comenzó como un despacho de vinos donde los vecinos jugaban al dominó y disfrutaban de platos como callos, lacón o caldo gallego. Hoy, más de 60 años después, el legado continúa bajo la dirección de Mari y su hija Olga, quien en 2018 dejó su carrera de economista para dar continuidad al negocio junto a su marido, José María. Este rincón gastronómico asturiano mantiene su esencia, ofreciendo recetas tradicionales como la fabada y las fabes con almejas, adaptándose a los tiempos sin perder autenticidad. Con una clientela que abarca desde vecinos hasta viajeros internacionales, sigue siendo un lugar donde la historia, el esfuerzo familiar y la buena comida se unen para ofrecer una experiencia única.



Horario

Lunes a Viernes
13.30-17h.

Sábado
Cerrado.

Domingo
13.30-17h.



Northern flavours since 1959

Founded by Mari and Pepe, it began as a wine shop where neighbours played dominoes and enjoyed dishes such as tripe, lacon or Galician broth. Today, more than 60 years later, the legacy continues under the direction of Mari and her daughter Olga, who in 2018 left her career as an economist to continue the business with her husband, Jose Maria. This Asturian gastronomic spot maintains its essence, offering traditional recipes such as fabada and fabes with clams, moving with the times without losing its authenticity. With a clientele that ranges from locals to international travellers, it remains a place where history, family effort and good food come together to offer a unique experience.



Opening Hours

Monday to Friday
13.30-17h.

Saturday
Closed.

Sunday
13.30-17h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Un emblema castizo en Madrid

Fundado en 1960, este icónico local lleva más de 60 años deleitando a locales y turistas con tortillas personalizadas al gusto. Su ubicación estratégica atrae a comensales de todo el mundo, convirtiéndolo en un punto de referencia para disfrutar de una amplia variedad de tortillas, y permaneciendo fiel a la esencia castiza.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Lunes
19-24h.

Martes a Jueves
19-01h.

Viernes a Domingo
13-17h. / 19-01h.



A castilian emblem in Madrid

Founded in 1960, this iconic establishment has been delighting locals and tourists with custom-made tortillas for over 60 years. Its strategic location attracts diners from all over the world, making it a reference point for enjoying a wide variety of tortillas, faithful to the Castilian essence of the capital.



Opening Hours

Monday
19-24h.

Tuesday to Thursday
19-01h.

Friday to Sunday
13-17h. / 19-01h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Horario

Lunes a Martes
12-16h. / 19-23h.

Miércoles
Cerrado.

Jueves a Domingo
12-16h. / 19-23h.

Sabor del mar con historia familiar

Fundada en 1960 y gestionada por una familia que ha mantenido su esencia a lo largo de las décadas, es un clásico para los amantes del marisco en la ciudad. Con su decoración tradicional de azulejos, ofrece raciones de ostras, mejillones y langostinos, perfectas para acompañar con una buena cerveza. Un lugar donde el sabor del mar se disfruta en un ambiente auténtico y acogedor.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Monday to Tuesday
12-16h. / 19-23h.

Wednesday
Closed.

Thursday to Sunday
12-16h. / 19-23h.

A taste of the sea with family history

Founded in 1960 and run by a family that has maintained its essence over the decades, it is a classic for seafood lovers in the city. With its traditional tiled decoration, it offers portions of oysters, mussels and prawns, perfect to accompany with a good beer. A place where the taste of the sea is enjoyed in an authentic and welcoming atmosphere.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BAR JULVIS

657 84 86 73*

C/ Antonio Vicent, 37



Picoteo para disfrutar del fútbol en el barrio

Desde 1960 se ha consolidado como un referente de la zona para disfrutar de un buen picoteo en compañía de amigos. Con su ambiente acogedor, es el lugar ideal para ver partidos de fútbol mientras se comparten tapas y buenos momentos. Un clásico que sigue siendo el punto de encuentro favorito de los vecinos.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Lunes a Jueves
07-23h.

Viernes
07-24h.

Sábado
08-24h.

Domingo
08-16h.



* No admite reservas



Snacks to enjoy football in the neighbourhood

Since 1960 this bar has established itself as a benchmark in the area for enjoying a good snack in the company of friends. With its welcoming atmosphere, it is the ideal place to watch football matches while sharing tapas and good times. A classic that continues to be the hot spot for locals.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



* Reservations are not accepted



JURUCHA MADRID

915 75 00 98*

C/ de Ayala, 19



Horario

Lunes a Sábado
08-23h.

Domingo
Cerrado.



Tradición en el corazón de Madrid

Con más de 80 años de historia, se mantiene como un referente gastronómico en la ciudad. Revitalizada en 1962 por la familia Viesca Gómez-Martinho, hoy sigue innovando con una carta que ofrece más de 60 canapés frescos y variados, como el pajarito, la ensalada alemana y el de alioli con langostinos. Mantiene clásicos como su famosa tortilla de patata y las croquetas de jamón, combinando tradición y actualidad, adaptándose a los paladares modernos sin perder su esencia.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Monday to Saturday
08-23h.

Sunday
Closed.

Tradition in the heart of Madrid

With more than 80 years of history, it remains a gastronomic benchmark in the city. Revitalised in 1962 by the Viesca Gomez-Martinho family, today it continues to innovate with a menu that offers over 60 fresh and varied canapés, such as the pajarito, the German salad and the alioli with prawns. It maintains classics such as its famous potato omelette and ham croquettes, combining tradition and modernity, adapting to modern palates whilst remaining faithful to its essence.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Icono madrileño

Fundado por Eusebio “Sebin”, transformó una antigua pollería en uno de los bares más emblemáticos de la ciudad. Reconocido por sus alitas de pollo, preparadas con la receta original de Don Eusebio, este plato sigue siendo el favorito de sus clientes. Ahora, bajo la dirección de su yerno, el bar conserva su carta y costumbres intactas, manteniéndose como un lugar donde la tradición y el sabor auténtico se encuentran.



Horario

Lunes
Cerrado.

Martes a Jueves
13.30-01h.

Viernes
12.30-02h.

Sábado
12.30-24h.

Domingo
12.30-17.30h.



Madrid icon

Founded by Eusebio “Sebin”, he transformed an old chicken restaurant into one of the most emblematic bars in the city. Renowned for its chicken wings, prepared with Don Eusebio’s original recipe, this dish remains a hit among customers. Now, under the direction of his son-in-law, the bar preserves its menu and customs, remaining a place where tradition and authentic flavours come together.

Opening Hours

Monday
Closed.

Tuesday to Thursday
13.30-01h.

Friday
12.30-02h.

Saturday
12.30-24h.

Sunday
12.30-17.30h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE LA MI VENTA

915 59 50 91

Pza. de la Marina Española, 7



Horario

Todos los días
13-16.30h. / 19-23h.

Cocina castellana

Fundada en 1962 es un emblema de la cocina castellana en Madrid. Bajo la dirección de Ángel González Sastre, quien asumió el negocio con la ayuda de sus hermanas tras el servicio militar, el restaurante ganó fama por su jamón cortado a mano y su ambiente acogedor. En 1970, Ángel se casó con Crescencia Díaz-Tendero, y juntos impulsaron el negocio, convirtiéndolo en un punto de encuentro para artistas, toreros y amantes de la buena comida, frente al Palacio Real. Desde 2011, tras una cuidada reforma, sus hijos han tomado el relevo, manteniendo la esencia que ha hecho de este local un lugar donde cada cliente se siente como en casa.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Every day
13-16.30h. / 19-23h.

Castilian cuisine

Founded in 1962, it is an emblem of Castilian cuisine in Madrid. Under the direction of Angel Gonzalez Sastre, who took over the business with the help of his sisters after military service, the restaurant gained fame for its hand-cut ham and its welcoming atmosphere. In 1970, Angel married Crescencia Diaz-Tendero, and together they promoted the business, turning it into a hot spot for artists, bullfighters and lovers of good food, opposite the Royal Palace. Since 2011, after careful renovation, their children have taken over, maintaining the essence that has made this establishment a place where every customer feels at home.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



CASA PEPE

649 57 38 27*

C/ de Celanova, 19



Horario

Lunes a Viernes
07.30-02h.

Sábados y Domingos
08-02h.

Restaurante del Barrio del Pilar: Sabores castizos todos los días

Es reconocido por su carta variada y su menú diario, con especialidades como alitas de pollo, torreznos de Soria, patatas 2 salsas, oreja y una torrija que destaca por su sabor. Abierto todos los días del año, mantiene su esencia familiar bajo la dirección del hijo del fundador. Un detalle característico es su tradición de servir cervezas en jarra, ofreciendo un ambiente acogedor para disfrutar de auténticos sabores castizos.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



* WhatsApps para reservas



Opening Hours

Monday to Friday
07.30-02h.

Saturday to Sunday
08-02h.

Restaurant in the Pilar neighborhood: traditional flavours every day

Known for its varied menu and its daily menu, they consist of specialties such as chicken wings, Soria torreznos, potatoes with 2 sauces, ear and a torrija that stands out for its flavour. Open every day of the year, it maintains its family essence under the direction of the founder's son. A characteristic detail is its tradition of serving beers in a jar, offering a cozy atmosphere to enjoy authentic traditional flavours.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



* WhatsApp for reservations



BAR DOCAMAR

913 67 83 17*

C/ de Alcalá, 337



Las bravas desde 1963

Un clásico de la gastronomía madrileña, reconocido por sus icónicas patatas bravas y su auténtico ambiente de bar de barrio. Liderado por Raúl Cabrera, miembro de la tercera generación de la familia fundadora, el local combina tradición con innovación, como la reciente comercialización de su famosa salsa brava en 2025. Su trayectoria ha sido distinguida con diferentes reconocimientos como el galardón de Responsabilidad Social de la FEHR en 2014 y un premio en 2024 de la revista Metrópoli en la categoría de bares de tapas. Finalista en 3 ediciones del Concurso Internacional de Patatas Bravas en Palencia, sigue consolidando su legado, recibiendo en el BRAVAS FEST 2024 un premio especial por su contribución a la cultura de las bravas en Madrid. Un rincón donde la tradición y el buen hacer permanecen intactos.

Horario

Lunes
Cerrado.

Martes a Viernes
12-24h.

Sábado
11-24h.

Domingo
11-17h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



* No admite reservas



Las bravas since 1963

A classic of Madrid gastronomy, renowned for its iconic patatas bravas and authentic neighbourhood bar atmosphere. Led by Raúl Cabrera, a member of the third generation of the founding family, the establishment combines tradition with innovation, such as the recent commercialisation of its famous brava sauce in 2025. Its history has been recognised with various awards including the FEHR Social Responsibility award in 2014 and a prize in 2024 from Metrópoli magazine in the tapas bar category. Finalist in 3 editions of the International Patatas Bravas Competition in Palencia, it continues to consolidate its legacy, receiving a special award at the BRAVAS FEST 2024 for its contribution to the bravas culture in Madrid - a spot where tradition and good work live on.

Opening Hours

Monday
Closed.

Tuesday to Friday
12-24h.

Saturday
11-24h.

Sunday
11-17h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



* Reservations are not accepted





De ultramarinos familiar a restaurante contemporáneo

Fundado en 1964 por Isabel y Luis como tienda, el negocio evolucionó gracias a Isabel, su hija, que transformó el legado de sus padres en el restaurante contemporáneo que es hoy. Inspirada en los valores de calidad y pasión inculcados por ellos, Isabel creó La Muñoza by Museo del Jamón, un proyecto que combina tradición y modernidad. Con el cerdo ibérico como eje central y un guiño a los emblemáticos Museos del Jamón, Isabel ha logrado llevar su herencia familiar a un nuevo nivel, haciendo de este un lugar donde los recuerdos y el sabor se encuentran.

Horario

Lunes
Cerrado.

Martes a Jueves
12-24h.

Viernes a Sábado
12-00.30h.

Domingo
12-18h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



From a family grocery store to a contemporary restaurant

Founded in 1964 by Isabel and Luis as a shop, the business evolved thanks to Isabel, their daughter, who transformed her parents' legacy into the contemporary restaurant that it is today. Inspired by the values of quality and passion instilled by them, Isabel created La Muñoza by Museo del Jamon, a project that combines tradition and modernity. With the Iberian ham as its central axis and a nod to the emblematic Museos del Jamon, Isabel has managed to take her family heritage to a new level, making this a place where memories and flavour meet.

Opening Hours

Monday
Closed.

Tuesday to Thursday
12-24h.

Friday to Saturday
12-00.30h.

Sunday
12-18h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Legado y reconocimiento

Fundado en 1964 por D. Narciso García Ortego, licenciado en medicina por la Universidad Complutense de Madrid y reconocido con galardones como el Trofeo Internacional de Turismo y Hostelería, la Insignia de Oro al Mérito Profesional y la Medalla de Plata al Mérito Turístico, este mesón es un referente de la tradición culinaria madrileña. Ubicado en un edificio con casi 300 años de antigüedad, conserva paredes, suelos y techos originales, restaurados con esmero. Su cocina, elaborada en horno de leña y brasas, combina la calidad de siempre con guiños a la gastronomía española, ofreciendo una experiencia auténtica en un entorno lleno de historia.

Horario

Lunes
12-17h.

Martes
Cerrado.

Miércoles a Jueves
12-17h.

Viernes a Sábado
12-17h. / 20-24h.

Domingo
12-17h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Legacy and recognition

Founded in 1964 by Mr. Narciso Garcia Ortego, a graduate in medicine from the Complutense University of Madrid and recognised with awards such as the International Tourism and Hospitality Trophy, the Gold Badge for Professional Merit and the Silver Medal for Tourism Merit, this inn is a benchmark of Madrid's culinary tradition. Located in a building that is almost 300 years old, the original walls, floors and ceilings have been preserved through careful restoration. Its cuisine, prepared in a wood-burning oven and embers, combines traditional quality with nods to Spanish gastronomy, offering an authentic experience in an environment full of history.

Opening Hours

Monday
12-17h.

Tuesday
Closed.

Wednesday to Thursday
12-17h.

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

Sunday
12-17h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MESÓN DEL CHAMPIÑÓN

915 59 67 90

Cava de San Miguel, 17



Champiñones y cultura madrileña

Fundado en 1964, es un rincón mágico donde la pasión por el buen comer y el ambiente festivo se unen. Reconocido por su receta única de champiñones, considerada por muchos como la mejor del mundo, este mesón es un pedazo de la historia de Madrid. Aquí, comer bien, cantar, disfrutar de buen vino y celebrar la cultura española son las señas de identidad. Un lugar donde nadie sale sin una sonrisa, y donde vivir Madrid significa disfrutar de su esencia.

Horario

Lunes a Jueves
11-01h.

Viernes a Sábado
11-02h.

Domingo
12-01h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Mushrooms and Madrid culture

Founded in 1964, this is a magical corner where the passion for good food and the festive atmosphere come together. Renowned for its unique mushroom recipe, considered by many to be the best in the world, this restaurant is a piece of Madrid's history. Here, eating well, singing, enjoying good wine and celebrating Spanish culture are at the core of its identity. A place where no one leaves without a smile, and where living in Madrid means enjoying its essence.

Opening Hours

Monday to Thursday
11-01h.

Friday to Saturday
11-02h.

Sunday
12-01h.



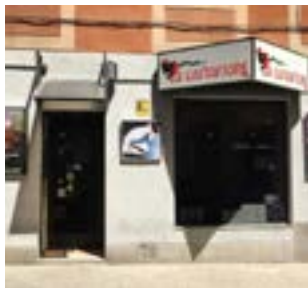
¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE LA CASTAFIORE

913 19 42 21

C/ Marqués de Monasterio, 5



Horario

Lunes a Miércoles
20-24h.

Jueves a Sábado
21-02h.

Domingo
19.30-23h.



Opening Hours

Monday to Wednesday
20-24h.

Thursday to Saturday
21-02h.

Sunday
19.30-23h.

Música y gastronomía

Fundado en 1968, es un restaurante único en Madrid, donde Borja y Paca lideran hoy un espacio que combina gastronomía española con música en vivo.

Con platos tradicionales y camareros que también son cantantes, es ideal para cenas románticas, reuniones familiares o celebraciones especiales. Reconocida por actuaciones que han pasado por el Auditorio Nacional y el Teatro Real, este rincón sigue siendo un lugar donde la música y el buen ambiente crean experiencias únicas.



Music and gastronomy

Founded in 1968, this is a unique restaurant in Madrid, where Borja and Paca now lead a space that combines Spanish cuisine with live music.

With traditional dishes and waiters who are also singers, it is ideal for romantic dinners, family gatherings or special celebrations. Recognised for performances that have been held at the National Auditorium and the Royal Theatre, this spot continues to be a place where the music and a great atmosphere create unique experiences.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Encuentro generacional en el barrio

Es un rincón donde las generaciones se encuentran. Vecinos de toda la vida pasan a tomarse un vino, una cerveza o un refresco con sus hijos y nietos, en un ambiente cercano y familiar. Situada cerca del colegio de siempre, es conocida por la hospitalidad de Miguel, quien ofrece desde un vaso de agua con amabilidad hasta una amplia selección de vinos, tequilas y licores. Un lugar donde tradición y comunidad se unen en cada visita.

Horario

Lunes a Miércoles
09-14.30h. / 17-21h.

Jueves
09-14.30h.

Viernes a Sábado
09-14.30h. / 17-21h.

Domingo
09-14.30h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Generational meeting in the neighbourhood

A spot where where generations come together. Lifelong neighbours come to have a wine, a beer or a soft drink with their children and grandchildren, in a close and familiar atmosphere. Located near the school, it is known for Miguel's hospitality, who offers everything from a glass of water with kindness to a wide selection of wines, tequilas and liquors. A place where tradition and community are alive in every visit.

Opening Hours

Monday to Wednesday
09-14.30h. / 17-21h.

Thursday
09-14.30h.

Friday to Saturday
09-14.30h. / 17-21h.

Sunday
09-14.30h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BAR CAFETERÍA YAKARTA

915 69 18 93

Av. de Oporto, 2



Marisco, tapas y encanto castizo

Con una decoración de estilo marinero “chatarra chic”, combina una barra de mármol y aluminio, trofeos variopintos y vitrinas vintage que evocan los bares de hace décadas. Ofrece desayunos de café y churros y generosas tapas de marisco con cada bebida. Sus camareros, de toda la vida, sirven raciones como berberechos, gambas, percebes y más, de una calidad notable a precios contenidos. Es el lugar ideal para disfrutar de cañas tiradas al estilo clásico y de una experiencia auténtica en un bar castizo de los de siempre.

Horario

Lunes a Viernes
06-24h.

Sábado a Domingo
07-24h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Seafood, tapas and castilian charm

With a “junk chic” nautical-style decor, it combines a marble and aluminium bar, various trophies and vintage display cases that capture the bars of decades ago. It offers breakfasts of coffee and churros and generous seafood tapas with each drink. Its long-time waiters serve dishes such as cockles, shrimp, barnacles and more, of remarkable quality at reasonable prices. It is the ideal place to enjoy traditional style beers and an authentic experience in a traditional bar.

Opening Hours

Monday to Friday
06-24h.

Saturday to Sunday
07-24h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Horario

Lunes a Sábado
07-17h.

Domingo
Cerrado.

Sabores caseros y bravas en Aluche

Desde 1969, es la extensión de la tradición del famoso Docamar, conocido como el templo sagrado de las bravas en España. Este bar sin pretensiones, ofrece desayunos caseros con mermeladas propias, unas patatas bravas muy destacables y un menú diario. Su excelente atención al cliente, café de calidad y variedad de opciones dulces y saladas lo convierten en un lugar acogedor para disfrutar de sabores auténticos y cercanos.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Monday to Saturday
07-17h.

Sunday
Closed.

Homemade flavours and bravas in Aluche

Since 1969, the cafe has been the extension of the tradition of the famous Docamar, known as the sacred temple of bravas in Spain. This unpretentious bar offers homemade breakfasts with its own jams, some very remarkable patatas bravas and a daily menu. Its excellent customer service, quality coffee and variety of sweet and savoury options make it a cozy place to enjoy authentic and local flavours.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Horario

Lunes a Sábado
11-24h.

Domingo
Cerrado.



Opening Hours

Monday to Saturday
11-24h.

Sunday
Closed.

La esencia de Serrano

Desde 1969 ha sido un clásico reconocido por su servicio impecable y productos de calidad. Fundado por Pepe Hevia como un bar gourmet, pionero en servir cangrejo y quesos franceses, evolucionó hacia un restaurante de referencia bajo la dirección de su hijo. Hasta el año pasado, Ismael y Fernando Martín Hevia llevaron las riendas del negocio, y ahora, bajo la nueva dirección, el restaurante mantiene su esencia y compromiso con la tradición que lo ha hecho un lugar emblemático. Un espacio donde la historia y el buen hacer siguen vivos.



Serrano essence

Since 1969 this has been a classic restaurant, renowned for its impeccable service and quality products. Founded by Pepe Hevia as a gourmet bar, a pioneer in serving crab and French cheeses, it evolved into a benchmark restaurant under the direction of his son. Until last year, Ismael and Fernando Martín Hevia ran the business, and now, under the new management, the restaurant maintains its essence and commitment to the tradition that made it such an emblematic place. A space where history and good work are still very much alive.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Buñuelos y porras artesanales en Madrid

Es el único establecimiento en la Comunidad de Madrid que mantiene viva la tradición de elaborar buñuelos de viento de forma artesanal. Además, sus porras, hechas con combrera y amasadas a mano, son un homenaje a las antiguas buñolerías que dieron origen a las churrerías. Un rincón donde el sabor y la tradición se unen para ofrecer auténticos clásicos de la gastronomía madrileña.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Horario

Lunes a Jueves
07-23h.

Viernes
07-00.30h.

Sábado
08-00.30h.

Domingo
Cerrado.



Artisanal buñuelos and porras in Madrid

This is the only establishment in the Comunidad Madrid that continued with the making of traditional buñuelos de viento in an artisanal way. In addition, its porras, made with combrera and kneaded by hand, are a tribute to the old bun shops that gave rise to the churrerías. A place where flavour and tradition come together to offer authentic classics of Madrid gastronomy.

Opening Hours

Monday to Thursday
07-23h.

Friday
07-00.30h.

Saturday
08-00.30h.

Sunday
Closed.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



LAS CUADRAS DE ROCINANTE

918 80 08 88

C/ Carmen Calzado, 1,
Alcalá de Henares



Mesón del Siglo de Oro

Fundado en los años 70, este mesón evoca el ambiente castizo del Siglo de Oro, con decoración y recetas que honran la tradición. Especialistas en raciones caseras y platos tradicionales, ofrecen un menú del día con opciones como lentejas estofadas, fabes con avíos y cocido madrileño con 3 vuelcos. Destacan la carrillada ibérica al vino tinto, los callos a la madrileña, las migas ilustradas con huevo de granja y las croquetas de carne de cocido. Ahora en manos de Jorge, la tercera generación, sigue siendo un referente de la cocina tradicional.

Horario

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

Miércoles
Cerrado.

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

Viernes a Sábado
11-24h.

Domingo
11-17h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Inn from the Spanish Golden Age

Founded in the 1970s, this inn evokes the traditional atmosphere of the Golden Age, with decor and recipes that honour tradition. Specialists in homemade rations and traditional dishes, they offer a daily menu with options such as stewed lentils, beans with avios and Madrid stew with 3 courses. Menu highlights include Iberian cheeks in red wine, Madrid-style tripe, migas with farm eggs and cooked meat croquettes. Now in the hands of Jorge, the third generation, it continues to be a benchmark of traditional cuisine.

Opening Hours

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

Wednesday
Closed.

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

Friday to Saturday
11-24h.

Sunday
11-17h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE SACHA

913 45 59 52

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



Horario

Lunes a Viernes
13.45-16h. / 20.45-24h.

Sábado a Domingo
Cerrado.

Cocina de altura con toques de autor

Combina cocina vasca y gallega, con toques de modernidad, basada en producto de temporada. Su terraza, abierta en verano, es ideal para disfrutar al aire libre, mientras que en invierno su acogedor local estilo bistró francés acoge a los comensales. Destacan platos como el ravioli de txangurro, los cangrejos picantes y el escabeche de vaca. Con 2 soles Repsol, una calidad incuestionable y una carta cambiante, ofrece tanto opciones a la carta como menús degustación, todo bajo la dirección del carismático Sacha Hormaechea.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Monday to Friday
13.45-16h. / 20.45-24h.

Saturday to Sunday
Closed.

Haute cuisine with signature touches

Combining Basque and Galician cuisine with modern touches and seasonal produce, its terrace, open in summer, is ideal for enjoying the outdoors, while in winter its cosy French bistro-style premises welcome diners. Dishes such as txangurro ravioli, spicy crabs and beef escabeche stand out. With 2 Repsol suns, unquestionable quality and an evolving menu, it offers both à la carte options and tasting menus, all under the direction of the charismatic Sacha Hormaechea.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Pasión por la cocina

Fundado en 1971, es un referente de la cocina tradicional destacándose como un oasis gastronómico frente a la oferta moderna de la zona. Su carta, cargada de historia y sabor, incluye platos emblemáticos como las acelgas al ajoarriero, los riñones al jerez y el hígado encebollado, que han conquistado a generaciones de comensales. El alma del restaurante es Miguel, su cocinero y propietario, quien con 83 años se ha ganado el título de cocinero profesional en activo más longevo de Madrid. Con toda una vida dedicada a su pasión, Miguel ha estado al frente de los fogones desde los inicios del restaurante, transmitiendo su amor por la cocina en cada plato. Este local no solo es un lugar para disfrutar de la gastronomía clásica, sino también un rincón que guarda la esencia y las historias de Chueca, ofreciendo una experiencia culinaria que perdura en el tiempo.

Horario

Lunes
13-16h.

Martes a Sábado
19-16h. / 21-23.30h.

Domingo
Cerrado.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Passion for cuisine

Founded in 1971, it is a benchmark for traditional cuisine, standing out as a gastronomic oasis amongst the modern offerings in the area. Its menu, bursting with history and flavour, includes emblematic dishes such as chard in garlic sauce, kidneys in sherry and liver with onions, which have won over generations of diners. The soul of the restaurant is Miguel, its chef and owner, who at 83 years old has earned the title of the longest-serving professional chef in Madrid. With a lifetime dedicated to his passion, Miguel has been at the helm of the kitchen since the restaurant's beginnings, transmitting his love for cooking to each dish. This establishment is not only a place to enjoy classic cuisine, but also a place that preserves the essence and stories of Chueca, offering a culinary experience that transcends time.

Opening Hours

Monday
13-16h.

Tuesday to Saturday
19-16h. / 21-23.30h.

Sunday
Closed.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Cocina de mercado con estilo tradicional

Desde 1971 combina carnes asadas en horno de leña y platos tradicionales españoles en un entorno acogedor. Con amplios salones y varias salas dedicadas a eventos, ofrece menús especiales para grupos, adaptándose a diferentes celebraciones. Es un lugar donde la tradición y la versatilidad se unen, manteniendo la esencia que lo ha distinguido durante más de 5 décadas.

Horario

Lunes
13-24h.

Martes a Jueves
13-21h.

Viernes a Sábado
13-24h.

Domingo
13-20h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Market cuisine with a traditional style

Since 1971, this restaurant has combined meats roasted in a wood-fired oven and traditional Spanish dishes in a welcoming environment. With large dining areas and several rooms dedicated to events, it offers special menus for groups, adapting to different celebrations. It is a place where tradition and versatility come together, maintaining the essence that has characterised it for more than 5 decades.

Opening Hours

Monday
13-24h.

Tuesday to Thursday
13-21h.

Friday to Saturday
13-24h.

Sunday
13-20h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE YUSTA DESDE 1972

918 58 91 30

Av. de Pablo Iglesias, 12,
Colmenarejo



Horario

Lunes
Cerrado.

Martes a Sábado
12-24h.

Domingo
12-17h.

Tranquilidad y naturaleza

Ubicado en un pueblo encantador, combina una experiencia gastronómica única con la oportunidad de explorar un entorno lleno de historia y paisajes naturales. Desde su fundación en 1972, este hostel restaurante ha sido un punto de partida ideal para descubrir rutas rurales y lugares emblemáticos de la zona. Aquí, tradición y hospitalidad se encuentran, invitando a sus clientes a desconectar y disfrutar del encanto de Colmenarejo y sus alrededores.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Monday
Closed.

Tuesday to Saturday
12-24h.

Sunday
12-17h.

Tranquility and Nature

Located in a charming village, this restaurant combines a unique gastronomic experience with the opportunity to explore an environment full of history and natural landscapes. Since its foundation in 1972, this hostel restaurant has been an ideal starting point when discovering rural routes and emblematic places in the area. Here, tradition meets hospitality, inviting its customers to disconnect and enjoy the charm that Colmenarejo and its surroundings have to offer.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BODEGA LA SALUD

917 15 33 90

C/ Jesús Gil González, 36,
Pozuelo de Alarcón



Horario

Lunes a Martes
Cerrado.

Miércoles a Sábado
11-24h.

Domingo
11-16.30h.

Parrilla desde 1972

Fundada por Ignacio Cabello y su esposa Capi, es un referente en el arte del asado de carnes a la parrilla, además de conocida por sus tortillas de patata. Su carta, sencilla pero selecta, ofrece lomos y solomillos de calidad excepcional, cocinados a la perfección en su parrilla. Con un ambiente acogedor y un trato familiar, conserva la esencia de sus inicios ofreciendo momentos únicos a quienes la visitan. Reservar es fundamental para disfrutar de esta experiencia auténtica.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Monday to Tuesday
Closed.

Wednesday to Saturday
11-24h.

Sunday
11-16.30h.

Grill since 1972

Founded by Ignacio Cabello and his wife Capi, it is a benchmark in the art of grilling meats, it is also known for its potato omelettes. Its simple but select menu offers loins and sirloins of exceptional quality, cooked to perfection on the grill. With a welcoming atmosphere and a family-friendly service, it preserves its original essence, offering unique moments to those who come to visit. Booking is essential to enjoy this authentic experience.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE O'CALDIÑO

915 75 70 14

C/ de Lagasca, 74



Galicia en el corazón del Barrio de Salamanca

Desde 1973 ha sido un rincón gallego creado por Don Modesto Gómez, oriundo de Santa Marta de Ribarteme. Este restaurante aúna tradición y toques modernos, ofreciendo platos gallegos donde la calidad del producto es protagonista. El espacio se divide en 2 ambientes: la taberna atlántica, ideal para disfrutar de raciones, mariscos y vinos gallegos, y el restaurante, que invita a una experiencia gastronómica auténtica. Con recetas de temporada y atención cercana, busca trasladar a sus comensales a Galicia a través de su cocina y hospitalidad.



Horario

Lunes a Viernes
09-24h.

Sábado
10-24h.

Domingo
12-24h.



Galicia in the heart of Salamanca

Since 1973 it has been a Galician spot created by Don Modesto Gomez, originally from Santa Marta de Ribarteme. This is a traditional restaurant with modern touches, offering Galician dishes where the quality of the product is at the forefront. The space is divided into 2 environments: the Atlantic tavern, ideal for enjoying Galician rations, seafood and wines, and the restaurant, which invites to an authentic gastronomic experience. With seasonal recipes and friendly service, it seeks to transport its diners to Galicia through its cuisine and hospitality.

Opening Hours

Monday to Friday
09-24h.

Saturday
10-24h.

Sunday
12-24h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



RESTAURANTE ST. JAMES JUAN BRAVO | ARROZERÍA MADRID

915 75 60 10

C/ de Juan Bravo, 26



Arroces y cocina mediterránea en Madrid

Se ha consolidado como un referente de calidad en la ciudad. Desde su primer restaurante, en la calle Juan Bravo, ha destacado por ofrecer algunos de los mejores arroces de la capital y una excelente cocina mediterránea. Actualmente, además de su icónico local, cuenta con ubicaciones en la calle Rosario Pino y en Galería Canalejas, manteniendo su compromiso con la tradición culinaria y un servicio impecable que los clientes valoran desde hace décadas.

Horario

Todos los días
13.30-17h. / 20.30-24h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Rice dishes and mediterranean cuisine in Madrid

This restaurant has established itself as a benchmark for quality in the city. Since its first restaurant, on Juan Bravo Street, it has stood out for offering some of the best rice dishes in the capital and excellent Mediterranean cuisine. Currently, in addition to its iconic location, it has locations on Rosario Pino Street and in Galería Canalejas, maintaining its commitment to culinary tradition and impeccable service that customers have valued for decades.

Opening Hours

Every day
13.30-17h. / 20.30-24h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Pioneros en hamburguesas desde 1973

Su primer local en Donoso Cortés sigue manteniendo el estilo y la personalidad de siempre. Más tarde, abrieron un segundo establecimiento en Meléndez Valdés, en la zona de Moncloa/Argüelles, un poco más amplio y con taburetes. Actualmente, cuentan con un tercer local en pleno centro de Madrid, a solo 100 metros de la Puerta del Sol, ofreciendo la esencia de siempre en un espacio de 2 plantas ideal para disfrutar cómodamente de sus icónicas hamburguesas.



Horario

Lunes a Jueves
12-00.30h.

Viernes a Sábado
12-02h.

Domingo
12-00.30h.



Hamburger pioneers since 1973

Their first location in Donoso Cortés still maintains the same style and personality as it always has. Later, a second establishment was opened in Meléndez Valdés, in the Moncloa/Argüelles area, a little larger and with stools. Currently, there is also a third location in the heart of Madrid, just 100 meters from Puerta del Sol, offering the same original essence in a 2-story space, ideal for comfortably enjoying their iconic hamburgers.

Opening Hours

Monday to Thursday
12-00.30h.

Friday to Saturday
12-02h.

Sunday
12-00.30h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





Horario

Lunes a Martes
Cerrado.

Miércoles a Domingo
08.30-23.30h.



Opening Hours

Monday to Tuesday
Closed.

Wednesday to Sunday
07.30-23.30h.

Galicia en Madrid

Desde 1971 es un referente en el barrio, trayendo lo mejor de la gastronomía gallega a la capital. Con tapas deliciosas y raciones generosas, destacan especialidades como la empanada, el lacón y la tarta de queso. Su ambiente acogedor y la amabilidad del personal hacen que cada visitante se sienta como en casa. Un auténtico pedazo gallego en la ciudad, ideal para disfrutar de su tradición culinaria sin necesidad de desplazamientos.



Galicia in Madrid

Since 1971, it has been a reference point in the neighbourhood, bringing the best of Galician gastronomy to the capital. With delicious tapas and generous portions, specialities such as empanada, lacón and cheesecake stand out. Its cosy atmosphere and the friendliness of the staff make every visitor feel at home. An authentic piece of Galicia in the city, ideal for enjoying its culinary tradition without the need to travel.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





El lugar de los famosos huevos estrellados

Fundado en 1974 por Lucio Blázquez es un icono entre los iconos de la gastronomía madrileña, conocido por sus famosos huevos estrellados y su ambiente acogedor. Tras comenzar su carrera a los 12 años en el antiguo Mesón del Segoviano, Lucio transformó este espacio en un referente que ha atraído a figuras políticas y culturales de todo el mundo. Hoy, acompañado por sus hijos, mantiene viva la esencia y hospitalidad que han hecho de este un lugar único en pleno corazón de La Latina, donde la calidad y el trato familiar son la clave de su éxito.

Horario

Todos los días
13.30-16.30h. / 20.30-23.30h.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



The place of the famous huevos estrellados

Founded in 1974 by Lucio Blazquez, it is among the icons of Madrid gastronomy, known for its famous huevos estrellados and its welcoming atmosphere. After starting his career at the age of 12 in the old Meson del Segoviano, Lucio transformed this space into a benchmark that has attracted political and cultural figures from around the world. Today, accompanied by his children, he keeps the essence and hospitality alive that have made this a unique place in the heart of La Latina, where quality and family are the key to its success.

Opening Hours

Every day
13.30-16.30h. / 20.30-23.30h.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



MESÓN DE LA VIRREINA

918 94 00 15

Pza. Mayor, 28,
Chinchón



Horario

Lunes a Martes
10.30-17h.

Miércoles a Domingo
10.30-24h.



Opening Hours

Monday to Tuesday
10.30-17h.

Wednesday to Sunday
10.30-24h.

Historia en cada rincón

Ubicado en una casa de más de 300 años, este mesón lleno de historia debe su nombre a Doña Francisca Enríquez de Ribera, segunda esposa del cuarto Conde de Chinchón y Virreyna del Perú. Antiguamente una posada y estanco carnicería, se convirtió en mesón hace 50 años. Inspirado en el legado de su homónima, quien introdujo en España la quinina tras descubrir su poder curativo en tierras peruanas, el restaurante combina su rica historia con una oferta gastronómica que honra la tradición local. Un lugar donde pasado y sabor se encuentran en perfecta armonía.



History in every corner

Located in a house that is more than 300 years old, this inn that is full of history owes its name to Doña Francisca Enriquez de Ribera, second wife of the fourth Count of Chinchon and Viceroy of Peru. Formerly an inn and butcher shop, it became an inn 50 years ago. Inspired by the legacy of its namesake, who introduced quinine to Spain after discovering its healing power in Peruvian lands, the restaurant combines its rich history with a gastronomic offer that honours local tradition. A place where history and flavour come together in perfect harmony.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BAR CAFETERÍA EL ANDÉN

n/a*

C/ de Tortosa, 9



Una parada clásica en Atocha

Desde 1975 ha sido un punto de referencia junto a la estación de Atocha. Su ambiente renovado, pero fiel a la tradición, invita a hacer una pausa para disfrutar de un café y un generoso pincho de tortilla, conocido por su sabor casero. Ideal para viajeros y locales, este rincón conserva la esencia de los bares clásicos mientras ofrece la calidez de un servicio cercano y eficiente, convirtiéndose en una parada obligatoria al llegar a la ciudad.



Horario

Lunes a Viernes
07-22h.

Sábado
09-22h.

Domingo
12-17.30h.



Opening Hours

Monday to Friday
07-22h.

Saturday
09-22h.

Sunday
12-17.30h.

A classic stop in Atocha

Since 1975 it has been a reference point next to Atocha station. Its renovated atmosphere, whilst still remaining faithful to tradition, invites to take a break to enjoy a coffee and a generous pincho de tortilla, known for its homemade flavour. Ideal for both travellers and locals, this place preserves the essence of classic bars while offering the warmth of a friendly and efficient service, making it a must when arriving in the city.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



BAR RAMA

917 72 79 93

C/ de la Encomienda de Palacios, 294



Horario

Lunes
Cerrado.

Martes a Sábado
09.30-23h.

Domingo
09.30-17.30h.

Botellines y buen ambiente

Desde 1975 ha sido un punto de encuentro en el barrio para disfrutar de botellines bien fresquitos durante los partidos de fútbol. Sus alitas y patatas bravas, servidas con la simpatía y cercanía de Monchi, el camarero que da vida al local, son un clásico. Un rincón auténtico donde vecinos y amigos comparten momentos en un ambiente cálido y acogedor.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE



Opening Hours

Monday
Cerrado.

Tuesday a Saturday
09.30-23h.

Sunday
09.30-17.30h.

Drinks and a good atmosphere

Since 1975, it has been a neighbourhood hot spot to enjoy cold drinks during soccer games. Its wings and patatas bravas, served with the friendliness and warmth of Monchi, the waiter who brings the place to life, are a classic. An authentic spot where locals and friends share moments in a warm and welcoming atmosphere.



¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





A-B

Bar Alfonsillo Cam. Viejo de Leganés, 98 Madrid 620 48 23 46	53
Bar Cafetería El Andén C/ de Tortosa, 9 Madrid n/a*	169
BarCafetería Yakarta Av. de Oporto, 2 Madrid 915 69 18 93	137
Bar Docamar C/ de Alcalá, 337 Madrid 913 67 83 17*	125
Bar El Brillante Pza. del Emperador Carlos V, 8 Madrid n/a*	95
Bar Julvis C/ Antonio Vicent, 37 Madrid 657 84 86 73*	115
Bar Los Torreznos C/ de Goya, 88 Madrid 914 13 66 47	103
Bar Rama C/ de la Encomienda de Palacios, 294 Madrid 917 72 79 93	171
Bar Restaurante Estébanez C/ del Torpedero Tucumán, 28 Madrid 913 59 12 93	99
Bodega La Salud C/ Jesús Gil González, 36 Pozuelo de Alarcón 917 15 33 90	155

* No admite reservas

B-C

Bodega Sanz Casa Miguel Av. de los Fueros, 49 Madrid 917 92 16 04	135
Bodegas Casas Av. de la Ciudad de Barcelona, 57 Madrid 915 51 24 37	65
Café D'oc C/ de Maqueda, 117, Planta Baja Madrid 917 17 07 20	139
Cafetería Nebraska C/ de Bravo Murillo, 291 Madrid 915 79 41 57	101
Casa Amadeo Los Caracoles Pza. de Cascorro, 18 Madrid 913 65 94 39	77
Casa Camacho C/ de San Andrés, 4 Madrid 915 31 35 98	55
Casa Emilio C/ de López de Hoyos, 98 Madrid 915 61 10 38	87
Casa Lucio C/ de la Cava Baja, 35 Madrid 913 65 32 52	165
Casa Pepe C/ de Celanova, 19 Madrid 649 57 38 27	123
Casa Pepe – Dosherna Pza. Mayor, 20 Colmenar de Oreja 918 94 35 70	85

* Reservations are not accepted



C-H

Casa Ricardo C/ de Fernando el Católico, 31 Madrid 914 47 61 19	67
Casa Rúa C/ de Ciudad Rodrigo, 3 Madrid 915 42 70 74	69
Casa Sotero C/ de José Castán Tobeñas, 1 Madrid 915 70 64 81	63
Corral De La Morería C/ de la Morería, 17 Madrid 913 65 11 37	105
El Mesón De Fuencarral Ctra. Colmenar Viejo (M607) Km. 14,5 Salida 15 Madrid 917 34 10 19	59
El Pico 1962 C/ del Divino Pastor, 12 Madrid 915 94 42 84	119
Félix El Segoviano P.º de los Españoles, 9 Navacerrada 918 56 00 02	107
Grupo La Muñoza C/ de Atocha, 54 Madrid 913 69 22 04	127
Hamburguesería Don Oso C/ de Donoso Cortés, 90 Madrid 915 43 69 51	161
Hevia C/ de Serrano, 118 Madrid 915 62 30 75	141

* No admite reservas

J-M

Jurucha Madrid C/ de Ayala, 19 Madrid 915 75 00 98	117
La Castela C/ del Dr. Casteló, 22 Madrid 915 74 00 15	57
La Copita Asturiana C/ de Tabernillas, 13 Madrid 913 65 10 63	109
La Gran Tasca C/ de Sta. Engracia, 161 Madrid 915 34 46 34	79
La Mina C/ del Gral. Álvarez de Castro, 8 Madrid n/a*	93
Las Cuadras De Rocinante C/ Carmen Calzado, 1 Alcalá de Henares 918 80 08 88	145
Manolo 1934 Bar-Restaurante S.L. C/ de la Princesa, 83 Madrid 689 29 47 49 - 676 10 22 01	61
Marisquería El Cantábrico C/ de Padilla, 39 Madrid 914 02 40 87	89
Marisquería La Paloma C/ de Toledo, 85 Madrid 913 65 31 31	113
Mesón Cuevas Del Vino C/ de Benito Hortelano, 13 Chinchón 918 94 02 06	129

* Reservations are not accepted



M-R

Mesón De La Tortilla	III
Cava de San Miguel, 15 Madrid 915 47 10 08	
Mesón De La Virreina	167
Pza. Mayor, 28 Chinchón 918 94 00 15	
Mesón Del Champiñón	131
Cava de San Miguel, 17 Madrid 915 59 67 90	
Mesón Gallego San Blas	163
C/ de la Masilla, 5 Madrid 913 06 83 61	
Mesón Maito Restaurante	73
P.º de los Álamos, 5 Miraflores de la Sierra 918 44 35 67	
Mesón Oro y Plata	91
Gta. de Bilbao, 3 Madrid 914 47 24 78	
Muñiz	75
C/ de Calatrava, 3 Madrid 913 66 21 77	
Peña Cruz	143
C/ de Fuencarral, 86 Madrid 915 22 50 68	
Restaurante Alaska	83
Pza. San Lorenzo, 4 San Lorenzo de El Escorial 918 90 43 65	
Restaurante El Bierzo	149
C/ de Barbieri, 16 Madrid 915 31 91 10	

* No admite reservas

R-Z

Restaurante en Aranjuez de Cocina Tradicional Madrid Casa Pablo	71
C/ del Almíbar, 42 Aranjuez 918 91 14 51	
Restaurante Horcher	81
C/ de Alfonso XII, 6 Madrid 915 22 07 31	
Restaurante La Castafiore	133
C/ Marqués de Monasterio, 5 Madrid 913 19 42 21	
Restaurante La Mi Venta	121
Pza. de la Marina Española, 7 Madrid 915 59 50 91	
Restaurante Los Arcos de Ponzano	97
C/ de Ponzano, 16 Madrid 914 41 12 75	
Restaurante O'Caldiño	157
C/ de Lagasca, 74 Madrid 915 75 70 14	
Restaurante Sacha	147
C/ de Juan Hurtado de Mendoza, 11 Madrid 913 45 59 52	
Restaurante Sotero	151
C/ Manuel Marchamalo, 12 Madrid 913 15 97 44	
Restaurante St. James Juan Bravo Arrocería Madrid	159
C/ de Juan Bravo, 26 Madrid 915 75 60 10	
Restaurante Yusta Desde 1972	153
Av. de Pablo Iglesias, 12 Colmenarejo 918 58 91 30	

* Reservations are not accepted



VERSIÓN DIGITAL
2024



DIGITAL VERSION
2024

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

Traducción a cargo de:
Shoptexto



50
CON SOLERA
DE MADRID

PATROCINA:



**Comunidad
de Madrid**

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