

Guía del café de especialidad y dónde degustarlo

§
MADRID
barista

PATROCINA:



Comunidad
de Madrid





MADRID

barista



La Comunidad de Madrid atraviesa un momento de enorme creatividad e innovación

gastronómica con propuestas atractivas y novedosas que están teniendo una gran acogida de nuestros clientes.

El café de especialidad ha transformado el modelo de cafetería tradicional recuperando el espíritu de los mejores cafés del siglo XIX como espacios de reunión social y aportándoles un valor añadido de enorme atractivo: la degustación de un producto de gran calidad, elaborado con la mejor técnica por profesionales cualificados que, afortunadamente, empiezan a ser distinguidos y reconocidos con un nombre propio: el de barista.

Nuestros clientes buscan nuevas experiencias que trascienden del mero consumo de un café en ocasiones rutinario y limitado a la jornada laboral. Nos piden conocimiento del producto, sus

variedades y orígenes, cómo y dónde se ha cultivado, su molido, el aroma y acidez del grano y saben distinguir la calidad de lo que consumen. Desde nuestra organización empresarial debemos colaborar en la difusión de esta tendencia que enriquece enormemente la gastronomía de la Comunidad de Madrid y que es seña de su identidad.

Esperamos que esta guía permita a sus lectores disfrutar una nueva experiencia profundizando en el conocimiento de la degustación del café y descubriendo estos 44 primeros establecimientos que la conforman. Un directorio que se irá completando, acogiendo nuevas aperturas de estos espacios gastronómicos que, sin duda, convertirán a la Comunidad de Madrid en referencia internacional del café de especialidad.

The Comunidad de Madrid is going through a time of great creativity and gastronomic innovation with attractive and innovative proposals that are being very well received by our customers.

Specialty coffee has reshaped the traditional coffee shop model, bringing back the spirit of the best cafes of the 19th century as places for social gatherings and providing them with an added value of enormous appeal: the tasting of a high-quality product, prepared with the best technique by qualified professionals who, fortunately, are beginning to be distinguished and recognised with a name of their own: the barista.

Our customers are seeking new experiences that go

beyond the mere consumption of a coffee that is sometimes mundane and limited to the working day. They ask us for knowledge of the product, its varieties and origins, how and where it has been grown, how it is ground, the aroma and acidity of the beans and they know how to distinguish the quality of what they consume. From our business organisation, we must collaborate in the promotion of this trend that greatly contributes to the gastronomy of the Comunidad de Madrid and is a sign of its identity.

We hope that this guide allows its readers to enjoy a new experience, deepening their knowledge of coffee tasting and discovering these first 44 establishments that make it up. A guide that will be completed in the future, welcoming new openings of these gastronomic

spaces that will undoubtedly make the Comunidad de Madrid an international benchmark for specialty coffee.





ÍNDICE INDEX

Página

9

MAPAS
MAPS

BÁSICOS DEL CAFÉ
DE ALTA CALIDAD
ESSENTIALS OF
HIGH-QUALITY COFFEE

Página

19

Página

25

DEGUSTA
COMO UN EXPERTO
TASTE LIKE AN EXPERT

OFERTA ADICIONAL
ADDITIONAL OFFER

Página

31

Página

35

CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD
SPECIALTY COFFEE SHOPS

Página


83

¿SABIAS QUÉ...?
DID YOU KNOW THAT...?

Página

91

DIRECTORIO
DIRECTORY



MAPAS MAPS

CHAMBERÍ



Pg. 42 | CAFETEANDO

Pg. 50 | DOSIS CAFE

Pg. 52 | EL PATIO DE LATOMATA

Pg. 56 | GREEN COFFEES ROASTERS

Pg. 70 | OLD SCHOOL BAKEHOUSE

Pg. 76 | SAMBU'S COFFEE

CASTELLANA



Pg. 36 | BAYA CAFÉ & VINO

Pg. 37 | BEIK BEIK

Pg. 39 | BRACO SPECIALTY COFFEE

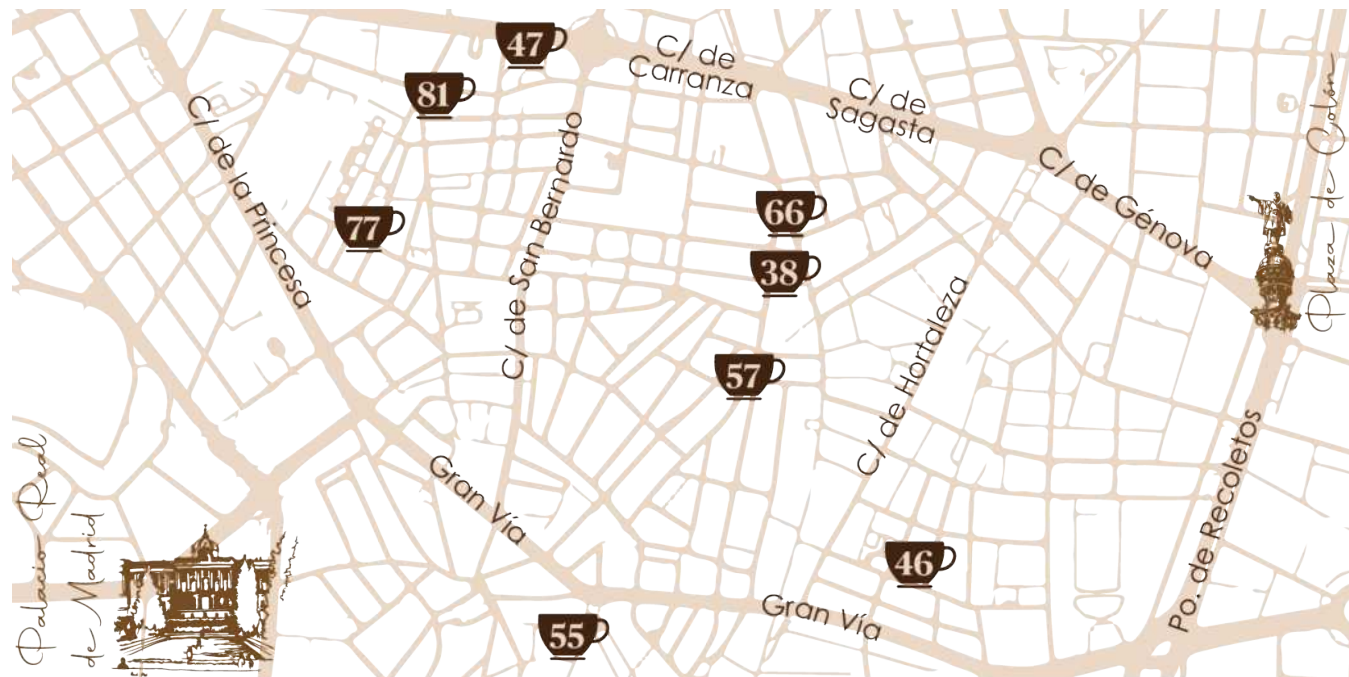
Pg. 62 | LOFT.

Pg. 68 | NICA SPECIALTY COFFEE

Pg. 73 | PLACEÓ SPECIALTY COFFEE

Pg. 75 | RELIGION SPECIALITY COFFEE

CENTRO



- Pg. 38 | BIANCHI KIOSKO CAFFÉ
- Pg. 46 | CÍRCULO COFFEE STUDIO
- Pg. 47 | COFI.
- Pg. 55 | GEISHA SPECIALTY COFFEE

- Pg. 57 | HANSO CAFÉ
- Pg. 66 | MASAMUNE COFFEE
- Pg. 77 | SINIESTRO CAFÉ
- Pg. 81 | UNFLTRD COFFEE

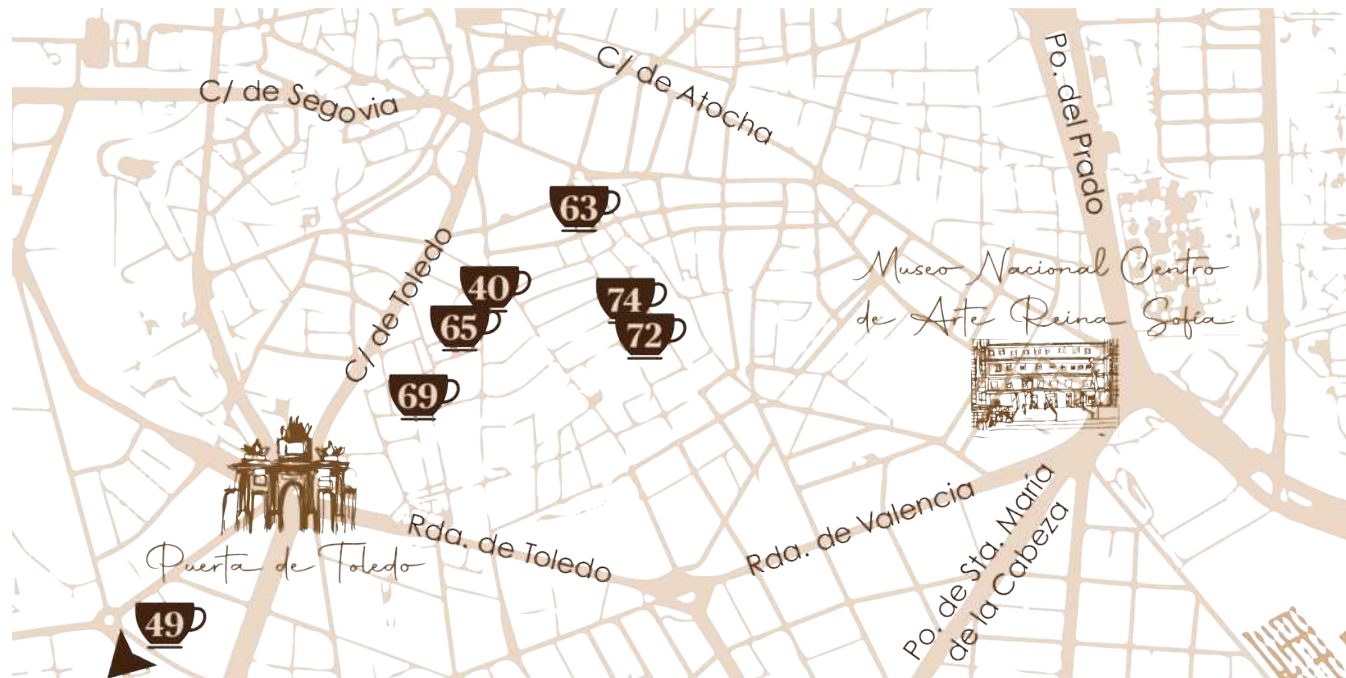
SALAMANCA - IBIZA - JUSTICIA



- Pg. 51 | EL OSO Y EL MADROÑO
- Pg. 53 | EN BRUTO
- Pg. 54 | FILANTRÓPICO HUB
- Pg. 60 | HEY MY COFFEE

- Pg. 78 | SOOD COFFEE
- Pg. 79 | SYRA COFFEE

LAVAPIÉS



Pg. 40 | CAFÉ DEL ART

Pg. 49 | DOPA-

Pg. 63 | L'ORIGINE SPECIALTY COFFEE ROASTER

Pg. 65 | MAFRENS

Pg. 69 | NOVO MUNDO

Pg. 72 | PASCAL CAFÉ

Pg. 74 | PLÁNTATE CAFÉ

LETRAS



Pg. 41 | CAFELITO

Pg. 43 | CAFETERÍA NOVELL

Pg. 61 | HOLA COFFEE

Pg. 64 | LUSO COFFEE SHOP

Pg. 71 | OSOM COFFEE CANTINE

Pg. 43

NOROESTE



Pg. 45 | CÁRABO CAFÉ

Pg. 48 | COTÉ CAFÉ

Pg. 67 | NEPO CAFÉ

SURESTE



Pg. 44 | CAMDEN COFFEE ROASTERS

Pg. 80 | TOMEGUÍN & COLIBRÍ



**BÁSICOS DEL
CAFÉ DE ALTA
CALIDAD
ESSENTIALS OF
HIGH-QUALITY
COFFEE**



SCA (Specialty Coffee Association) / SCA (Specialty Coffee Association)

Surge como consecuencia de la fusión de las asociaciones europea y americana del café de especialidad. Es la encargada de regular y normar los parámetros de calificación de los granos de café verde para certificar su calidad como café de especialidad.

Emerged as a result of the fusion of the European and American specialty coffee associations. It is responsible for regulating and standardising the grading parameters of green coffee beans to certify their quality as specialty coffee.

Café verde / Green coffee

Grano obtenido de la extracción de las 2 semillas que se encuentran en el interior de las cerezas maduras de los cafetos, una vez cosechadas. Debe ser secado idealmente al sol, para conservar su color verde claro y sus propiedades naturales. Supera su condición de verde una vez que es tostado.

Bean obtained from the extraction of the 2 seeds found inside the ripe cherries of coffee trees, following its harvest. Ideally, it is dried in the sun, to preserve its light green colour and natural properties. The green colour is lost once it is roasted.



Q Grader / Q Grader

Reconocimiento que obtiene un catador de café al superar el curso del CQI (Coffee Quality Institute) para aplicar el protocolo de la SCA y certificar en origen que los granos de un lote de café verde no presentan defectos como: color, sabor, roturas, inmadurez, cristalización, presencia de materia extraña o exceso de humedad.

Recognition obtained by a coffee taster upon passing the CQI (Coffee Quality Institute) course to apply the SCA protocol and certify at source that the beans of a batch of green coffee are not defective, including colour, flavour, breakage, immaturity, crystallisation, presence of foreign matter or excess moisture.

Café de especialidad / Specialty coffee

Categoría otorgada en origen a un lote de café verde después de que un Q Grader le asigne 80 puntos o más al valorar, en escala del 1 al 10, los siguientes 10 parámetros: aroma, sabor, retrogusto, acidez, cuerpo, uniformidad, limpieza en taza, balance, dulzura y defectos.

Category awarded at origin to a batch of green coffee after a Q Grader assigns it 80 points or more by evaluating, on a scale of 1 to 10, the following 10 parameters: aroma, flavour, aftertaste, acidity, body, uniformity, cleanliness of cup, balance, sweetness and defects.



CONCEPTOS



Tostado / Roasting

Tratamiento térmico al que se somete al café verde en destino para transformar sus propiedades sensoriales, químicas y físicas. Algunos efectos que se consiguen con este proceso son: aumento de la porosidad y dureza, sudoración de los aceites, volatilización aromática, reducción de la acidez e incremento del amargor.

Thermal treatment to which green coffee is subjected at its destination to transform its sensory, chemical and physical properties. Some effects achieved with this process are: increased porosity and hardness, sweating of oils, aromatic volatilisation, reduction of acidity and increased bitterness.

Barista / Barista

Profesional formado técnicamente para conseguir un adecuado tratamiento y preparación del café de alta calidad. Debe conocer las características de cada tipo de café a su disposición para diseñar la receta que saque a sus cualidades mejor provecho, aplicando principalmente las técnicas ideales de molido y extracción.

Technically trained professional to achieve adequate treatment and preparation of high-quality coffee. He/she must know the characteristics of each type of coffee at his/her disposal to design the recipe that takes the best advantage of its qualities, mainly applying the ideal grinding and extraction techniques.



CONCEPTS



Molido / Grinding

Proceso de quebrado del grano de café, normalmente realizado con un molinillo, que puede ser manual o automático, con la finalidad de incrementar su superficie de contacto con el agua para facilitar su infusión y aprovechar al máximo sus cualidades, en función del grado de molienda elegido como ideal.

Process of breaking up the coffee bean, normally carried out with a grinder, which can be manual or automatic, in order to increase its contact surface with water to facilitate its infusion and take full advantage of its qualities, depending on the degree of grinding that has been chosen as ideal.

Extracción / Extraction

Método mediante el cual se extraen los compuestos hidrosolubles del café tostado y molido que afectan directamente a su aroma y sabor, como: cafeína, ácidos, lípidos, azúcares y carbohidratos. En su proceso intervienen diversos factores: la técnica aplicada, el grado de molienda, la temperatura del agua y el tiempo.

Method by which the water-soluble compounds of roasted and ground coffee that directly affect its aroma and flavour are extracted, such as caffeine, acids, lipids, sugars and carbohydrates. Various factors intervene in the process: the technique applied, the degree of grinding, the water temperature and the time.





**DEGUSTA COMO
UN ESPERTO
TASTE LIKE AN
EXPERT**

Sabores primarios / Primary flavours

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



Sabores secundarios / Secondary flavours

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



Sigue los siguientes pasos / Follow the next steps

1. Pide al barista una taza de café con la preparación de tu preferencia sin preguntarle sus características o ver la etiqueta del producto.

1. Ask the barista for a cup of coffee with the preparation of your choice without asking about its characteristics or looking at the product label.

2. Descarga la ficha de la cata.

2. Download the tasting sheet.

3. Primer sorbo: identifica su nivel de acidez independientemente al amargor.

3. First sip: identify its acidity level independently of the bitterness.

4. Segundo sorbo: valora la intensidad de dulzor.

4. Second sip: assess the intensity of sweetness.

5. Tercer sorbo: reconoce los sabores secundarios que percibas.

5. Third sip: identify the secondary flavours you taste.

6. Solicita al barista las características de "acidez", "dulzor" y "notas de..." del café que cataste, **o consúltalas en su etiqueta, y compáralas con tus anotaciones.**

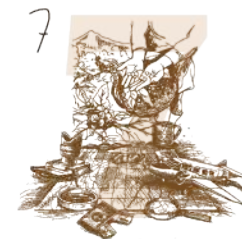
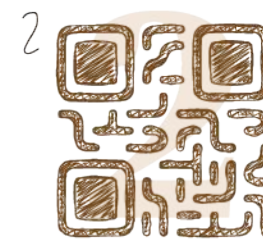
6. Ask the barista for the characteristics of 'acidity', 'sweetness' and 'notes' of the coffee you tasted, **or look at them at its label, and compare them with your notes.**

7. Completa la información con el origen del café.

7. Complete the information with the origin of the coffee.

8. Comprueba tu evolución en las siguientes visitas que realices a las cafeterías de especialidad.

8. Check your progress on subsequent visits to specialty coffee shops.



Descarga la ficha de la cata / Download the tasting sheet





**OFERTA
ADICIONAL
ADDITIONAL
OFFER**

**Tostador propio / Own roaster**

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

**Repostería artesanal / Artisanal pastries**

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

**Oferta de alimentos / Food offer**

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

**Productos de temporada / Seasonal products**

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

**Otras bebidas / Other drinks**

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

**Identificación nacional / National identification**

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

**Catas y talleres / Tastings and workshops**

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

**Atención personalizada / Personalised service**

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

**Workspace / Workspace**

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

**Pet friendly / Pet friendly**

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

**Vocación sostenible / Sustainable vocation**

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

**Arte / Art**

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



CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD SPECIALTY COFFEE SHOPS

Espacio creado en torno al café de especialidad, una carta de vinos cuidadosamente seleccionada y comida con ingredientes frescos, saludable y de temporada, siempre que sea posible. Busca brindar una experiencia en un espacio que refleja simpleza a través de los materiales y los colores y que transmite calidez y una atmósfera acogedora.

Space created around specialty coffee, a carefully selected wine list and food with fresh, healthy and seasonal ingredients, whenever possible. It seeks to provide an experience in a space that reflects simplicity through materials and colours and that offers warmth and a welcoming atmosphere.



Horario / Opening Hours

L-V / M-F **8:00 - 18:30**
 S / Sa **cerrado / closed**
 D / Su **9:00 - 16:00**

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Abre en diciembre de 2023 en una tranquila calle del barrio de Chamberí y rápidamente se convierte en un clásico con su brunch "all day, every day" y café de especialidad. Es un espacio cómodo, diseñado como punto de encuentro para disfrutar de pastelería y bollería artesana elaborada diariamente por sus dueñas, Agus y Lali. Destaca por sus tostas especiales y croissalunas, un híbrido entre croissant francés y medialuna argentina. Ofrece productos gluten free y veganos elaborados in-house, y su atención al servicio y a los detalles garantiza una experiencia única en cada visita.

Opening in December 2023 on a quiet street in the Chamberí neighbourhood, it quickly becomes a classic with its 'all day, every day' brunch and specialty coffee. It is a comfortable space, designed as a meeting point to enjoy artisan pastries and cakes made daily by its owners, Agus and Lali. It stands out for its special toasts and croissalunas, a hybrid between a French croissant and an Argentine croissant. It offers gluten-free and vegan products made in-house, and its attention to service and detail guarantees a unique experience with each visit.

Horario / Opening Hours

L / M **cerrado / closed**
 M-J / Tu-Th **9:00 - 19:00**
 V / F **9:00 - 15:00**
 S-D / Sa-Su **9:30 - 15:00**

Oferta Adicional / Additional Offer



Busca superar las expectativas de sus clientes con creaciones propias, gourmet y eco-friendly. Creado por Sandro Bianchi, DJ, y su pareja Neus Solé, yogi, este sitio ofrece cafés originales y repostería casera que conquistan. Destaca por sus preparaciones con jarabe de agave o panela, diversos tipos de leche y bebidas vegetales, e ingredientes únicos como cardamomo, clavo y pimienta. Sirve su propio "Caribbean Blend" y otros orígenes en rotación. Mezcla buena música y buen café.

Seeks to go above and beyond the expectations of its customers with its own gourmet and eco-friendly creations. Created by Sandro Bianchi, DJ, and his partner Neus Sole, yogi, this place offers original coffees and homemade pastries that will wins over. It stands out for its preparations with agave syrup or panela, various types of milk and vegetable drinks, and unique ingredients such as cardamom, cloves and pepper. It serves its own 'Caribbean Blend' and other rotating origins. It blends good music with good coffee.



Horario / Opening Hours

L-V / M-F **8:00 - 20:00 ***
S-D / Sa-Su **9:00 - 20:00 ***

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Joven cafetería de especialidad que ofrece un espacio minimalista y acogedor. Sus productos se adaptan a la temporada, con preparaciones especiales que responden a las necesidades del mercado. Utiliza 2 molinos rotativos durante todo el año y ofrece una variedad de leches: fresca, sin lactosa y de avena. La bollería, suministrada por Panem, se distingue por su frescura y delicioso sabor. Baristas con más de 6 años en el oficio, garantizan una experiencia excepcional en el mundo del café de especialidad.

Upcoming specialty coffee shop that offers a minimalist and cosy space. Its products adapt to the season, with special preparations that respond to the needs of the market. It uses 2 rotating mills throughout the year and offers a variety of milks: fresh, lactose-free and oat. The pastries, supplied by Panem, are distinguished by their freshness and delicious flavour. Baristas with more than 6 years in the business guarantee an exceptional experience in the world of specialty coffee.



Horario / Opening Hours

L-V / M-F **7:30 - 19:00**
S-D / Sa-Su **9:00 - 17:00**

Oferta Adicional / Additional Offer



Ubicada en pleno corazón de La Latina junto con su arquitectura y decoración biofílica es lo que más llama la atención a sus clientes, tomarse un café o un té por método de extracción japonés, o cualquiera de sus famosas tostadas. Es una cafetería de raíces portuguesas, por eso tiene siempre deliciosos -y recién horneados- pasteles de nata.

Located in the heart of La Latina along with its biophilic architecture and decoration is what most attracts its customers, having a coffee or tea using the Japanese extraction method, or any of its famous roasts. It is a coffee shop with Portuguese roots, which is why it always have delicious and freshly baked custard tarts.



Horario / Opening Hours

L-J / M-Th 9:00 - 22:30
V-S / F-Sa 9:00 - 23:00
D / Su 9:00 - 22:30

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Espacio situado en el corazón de Lavapiés donde humanos y mascotas son bienvenidos indistintamente. Destaca por la preparación meticulosa de cada taza, que implica una molienda precisa en el momento y la incorporación de diversas especias como jengibre, canela, cardamomo o nuez moscada entre otras. El resultado son cafés e infusiones tentadoras, elaboradas con esmero y atención al detalle. La oferta varía según la temporada, los gustos del cliente y la creatividad de Julio, el alma de Cafelito.

A space located in the heart of Lavapiés where people and pets are both welcome. It stands out for their meticulous preparation of each cup, which involves precise grinding at the moment and the addition of various spices such as ginger, cinnamon, cardamom or nutmeg among others. The result is tempting coffees and infusions, made with care and attention to detail. The offer varies according to the season, the likings of the client and the creativity of Julio, the soul of Cafelito.

Horario / Opening Hours

L-V / M-F 8:00 - 21:00
S-D / Sa-Su 9:00 - 21:00

Oferta Adicional / Additional Offer



Ubicada en la icónica Plaza Olavide, es más que un café: es una experiencia sensorial para los amantes del café y del té desde 2015. Ofrece café de especialidad tostado por sus partners y una selección de 50 variedades de tés e infusiones. Este local, uno de los primeros en la zona, es ideal para disfrutar de una bebida para llevar o relajarse en la plaza. Asesora a sus clientes según sus preferencias y ofrece catas de café y consejos sobre preparación, contribuyendo a la cultura de consumo de café y té de alta calidad en el barrio.

Located in the iconic Plaza Olavide, it is more than a coffee shop: it is a sensory experience for coffee and tea lovers since 2015. It offers specialty coffee roasted by its partners and a selection of 50 varieties of teas and infusions. This establishment, one of the first in the area, is ideal for enjoying a drink on the go or relaxing in the square. It advises its customers according to their preferences and offers coffee tastings and advice on preparation, contributing to the culture of high-quality coffee and tea consumption in the neighbourhood.

**Horario / Opening Hours**

L-V / M-F 9:00 - 13:00 / 15:00 - 19:00
S-D / Sa-Su 10:00 - 19:00

Oferta Adicional / Additional Offer**Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location****Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location**

Espacio moderno y encantador ideal para disfrutar de una excelente taza de café. Se destaca por su compromiso con el café ecológico y de comercio justo. Con una larga tradición en la producción y tostado del café, esta sede ofrece una atmósfera cafetera y cosmopolita que invita a los amantes del buen café a descubrir una amplia variedad de bebidas y opciones gourmet que sus visitantes podrán acompañar con su oferta de repostería.

A modern and charming space ideal for enjoying an excellent cup of coffee. It stands out for its commitment to organic and fair trade coffee. With a long tradition in the production and roasting of coffee, this establishment offers a coffee-loving and cosmopolitan atmosphere that invites lovers of good coffee to discover a wide variety of drinks and gourmet options that its visitors can accompany by its pastry offering.

Horario / Opening Hours

L-V / M-F 8:00 - 20:30
S / Sa 9:00 - 20:30
D / Su cerrado / closed

Oferta Adicional / Additional Offer

Se dedica a introducir y explicar el complejo mundo del café de especialidad mediante su filosofía "solo buen café". Los fundadores seleccionan, tuestan y catan cada nivel de la materia prima, asegurando así la máxima calidad en todos sus productos. Este profundo amor por el café se refleja en cada taza que sirve y en cada artículo que vende, haciendo de Camden un referente para los amantes del buen café.

It is dedicated to introducing and explaining the complex world of specialty coffee through its philosophy 'only good coffee'. The founders select, roast and taste each level of the raw material, thus ensuring the highest quality in all their products. This deep love for coffee is reflected in every cup they serve and in every item they sell, making Camden a go-to for lovers of good coffee.

**Horario / Opening Hours**

L-V / M-F **8:30 - 14:00 / 17:00 - 20:00**
S / Sa **9:00 - 14:00 / 17:00 - 20:00**
D / Su **cerrado / closed**

Oferta Adicional / Additional Offer**Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location****Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location**

Ubicado en Bustarviejo, este acogedor espacio combina la calidez de una cafetería con el encanto de la Sierra Norte de Madrid. Especializados en café de especialidad y cerveza artesana, ofrece repostería casera y opciones de gastronomía saludable. Con una decoración rústica y natural, su ambiente invita a disfrutar de un café sin prisas. Además, destaca por su compromiso con la sostenibilidad y un entorno familiar, ideal para relajarse en buena compañía.

Located in Bustarviejo, this cosy space combines the warmth of a coffee shop with the charm of the Sierra Norte de Madrid. Specialising in specialty coffee and craft beer, it offers homemade pastries and healthy food options. With a rustic and natural decoration, its atmosphere invites to enjoy a coffee without rushing. In addition, it stands out for its commitment to sustainability and a family environment, ideal for relaxing in good company.

Horario / Opening Hours

L-M / M-Tu **cerrado / closed**
X-D / W-Su **9:30 - 14:00 / 17:00 - 19:00**

Oferta Adicional / Additional Offer

Ofrece una experiencia que consiste en un viaje sensorial por medio de su café traído directamente de su finca panameña.

It offers an experience that consists of a sensory journey through its coffee brought directly from its Panamanian farm.



Horario / Opening Hours

L-J / M-Th	9:00 - 18:00
V / F	9:00 - 20:00
S / Sa	9:00 - 21:00
D / Su	9:00 - 20:00

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Ofrece una experiencia completa a través de producto de calidad y en el ambiente adecuado, este se basa en las obras expuestas de artistas emergentes que se pueden disfrutar al ritmo de música ideal para cada momento.

Además, tiene una amplia carta de bebidas y comida con las que acompañar en cada uno de sus locales.

Offers a complete experience through quality products and the right atmosphere, based on the works of emerging artists that can be enjoyed to the rhythm of the most appropriate music for each moment.

In addition, it has an extensive menu of drinks and food to accompany at each of its locations.

Horario / Opening Hours

L-V / M-F	8:30 - 20:30
S-D / Sa-Su	9:00 - 20:30

Oferta Adicional / Additional Offer



Con su ambiente vintage, platos caseros e ingredientes locales, Laura Padilla y César Villalba han creado un espacio en evolución que combina la gastronomía y la cultura. César, experto barista, ofrece cafés de especialidad en este acogedor lugar, con terraza y vistas a la sierra, que brinda una experiencia culinaria única y libre de productos comerciales.

With its vintage atmosphere, homemade dishes and local ingredients, Laura Padilla and Cesar Villalba have created an evolving space that combines gastronomy and culture. Cesar, an expert barista, offers specialty coffees in this cosy place, with a terrace and views of the mountains, which provides a unique culinary experience free of commercial products.



Horario / Opening Hours

Oferta Adicional / Additional Offer

L-X / M-W	cerrado / closed
J-V / Th-F	11:00 - 19:00
S / Sa	11:00 - 23:00
D / Su	11:00 - 19:00



Perfil Digital / Digital Profile



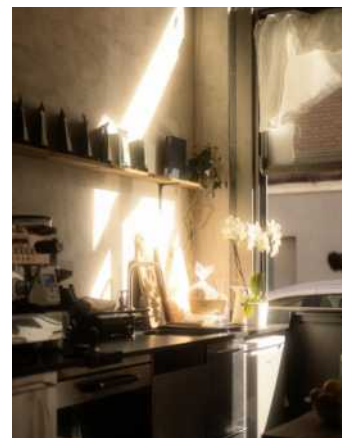
Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



El arte y la cultura del barrio se unen en este acogedor local. Ofrece productos de pequeños productores y café colombiano de comercio justo. Con un ambiente similar a los locales del Soho, lleno de arte, revistas de diseño, y plantas, crea una atmósfera cálida con buena música, velas, flores y frutas de temporada. Aquí la gente conecta y hace amigos sin recurrir a la tecnología.

The art and culture of the neighbourhood come together in this cosy place. It offers products from small producers and fair trade Colombian coffee. With an atmosphere similar to the Soho establishments, full of art, design magazines, and plants, it creates a warm atmosphere with good music, candles, flowers and seasonal fruits. Here people connect and make friends without the need for technology.

Horario / Opening Hours

Oferta Adicional / Additional Offer

L-S / M-Sa	9:00 - 13:00 / 15:00 - 19:30
D / Su	cerrado / closed



Cafetería moderna y elegante, ubicada a poca distancia del metro de Quevedo. En su atractivo y acogedor local ofrece una amplia selección de tostadores de café que cambia semanalmente, ideal para descubrir nuevos sabores de toda Europa. La cafetería destaca por su excelente atención y amable servicio, así como por sus innovadoras y únicas bebidas, como el bubble coffee y el nocciolatte. Además, sus bebidas de temporada y la precisión en la preparación de cafés de filtro exclusivos hacen de Dosis un lugar especial para los amantes del café.

A modern and elegant coffee shop, located a short distance away from the Quevedo metro. In its attractive and cosy premises it offers a wide selection of coffee roasters that changes weekly, ideal for discovering new flavours from all over Europe. The coffee shop stands out for its excellent attention and friendly service, as well as for its innovative and unique drinks, such as bubble coffee and nocciolatte. In addition, its seasonal drinks and the precision in the preparation of exclusive filter coffees make Dosis a special place for coffee lovers.

**Horario / Opening Hours**

L-V / M-F **8:30 - 20:00**
S-D / Sa-Su **9:00 - 20:00**

Oferta Adicional / Additional Offer**Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location****Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location**

Ubicado en un barrio con encanto único, destaca por el apasionado compromiso de sus trabajadores con la cultura cafetera. Su envolvente aroma a café, le ha convertido en uno de los mejores de Madrid y una referencia en toda España. Un destino imperdible para amantes del café que buscan autenticidad.

Located in a neighbourhood with unique charm, it stands out for the passionate commitment of its workers to coffee culture. Its enveloping coffee aroma has made it one of the best in Madrid and a reference throughout Spain. An unmissable destination for coffee lovers looking for authenticity.

Horario / Opening Hours

L-V / M-F **7:30 - 22:30**
S / Sa **8:30 - 23:00**
D / Su **9:00 - 22:00**

Oferta Adicional / Additional Offer

Desde su apertura ha cautivado a Ponzano con su café de tostadores locales y su enfoque en el tomate. Actualiza su oferta cada dos meses y utiliza leche fresca de la Sierra de Madrid y alternativas vegetales. Destacan sus desayunos y brunchs saludables, con opciones como bizcocho de tomate y brownie.

Since its opening it has captivated Ponzano with its coffee from local roasters and its focus on tomatoes. It updates its offer every two months and uses fresh milk from the Sierra de Madrid and vegetable alternatives. It emphasises its healthy breakfasts and brunches, with options such as tomato cake and brownie.

**Horario / Opening Hours**

L-X / M-W 9:30 - 16:30

J-V / Th-F 9:30 - 00:00

S / Sa 10:00 - 00:00

D / Su 10:00 - 17:00

Oferta Adicional / Additional Offer**Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location****Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location**

Fusiona técnicas culinarias ancestrales con un enfoque en la conciencia alimentaria para ofrecer experiencias gastronómicas auténticas, incluyendo clases de cocina y show cookings. Además, selecciona cafés orgánicos de la más alta calidad, provenientes de regiones como Guatemala, Costa Rica, Etiopía, Colombia o Kenia, y los tuesta artesanalmente para asegurar perfiles únicos y trazabilidad desde la finca hasta la taza.

It fuses ancestral culinary techniques with a focus on food awareness to offer authentic gastronomic experiences, including cooking classes and show cooking. In addition, it selects organic coffees of the highest quality, from regions such as Guatemala, Costa Rica, Ethiopia, Colombia or Kenya, and hand roasts them to ensure unique profiles and traceability from the farm to the cup.

Horario / Opening Hours

L-D / M-S 8:30 - 20:30

Oferta Adicional / Additional Offer

Cafetería sin ánimo de lucro dedicada al respeto por las personas y el planeta. Todos los beneficios se destinan a las comunidades productoras y a la inclusión de personas vulnerables. Ofrece café de especialidad de diversos orígenes, conservado en excelente estado durante todo el año. Su enfoque se basa en el precio justo, la calidad, la integración de la diversidad, el impacto social y ambiental positivo, priorizando el bienestar del equipo y la transparencia en sus acciones.

Non-profit coffee shop dedicated to respect for people and the planet. All profits go to the producing communities and the inclusion of vulnerable people. It offers specialty coffee from various origins, kept in excellent condition throughout the year. Its approach is based on fair price, quality, integration of diversity, positive social and environmental impact, prioritising the well-being of the team and transparency in its actions.

**Horario / Opening Hours**

L-V / M-F 8:30 - 19:00
S-D / Sa-Su cerrado / closed

Oferta Adicional / Additional Offer**Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location****Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location**

Colabora con las mejores fincas y ofrece variedades de Geisha para disfrutar en el local o para llevar. Trabaja con restaurantes de primer nivel y tuesta microlotes de café de alto valor, enfocados en la excelencia.

Partners with the best farms and offers Geisha varieties to enjoy on-site or to take away. Works with top-level restaurants and roasts high-value microlots of coffee, with a focus on excellence.

Horario / Opening Hours

L-X / M-W 9:00 - 18:00
J / Th 9:00 - 19:00
V-D / F-Su 9:00 - 20:00

Oferta Adicional / Additional Offer

Cada sorbo de café deja deseando más. Su lema, "agua que no has de beber, conviértela en café", refleja su pasión. Sus clientes disfrutan de cafés de todo el mundo y deliciosas opciones gastronómicas. También ofrece merchandising y un club del cafecito para que nunca falte una buena taza.

Every sip of coffee leaves you wanting more. Their motto, 'turn water you don't have for drinking into coffee,' reflects their passion. Its clients enjoy coffees from around the world and delicious food options. They also offer merchandising and a coffee club so the visitors never miss a good cup.



Horario / Opening Hours

L / M **9:00 - 15:00**
 V-S / F-Sa **7:30 - 19:30**
 D / Su **9:00 - 19:00**

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



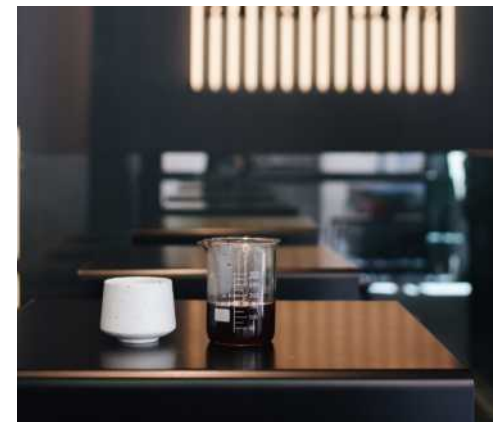
Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Un descubrimiento en Malasaña, con una decoración que fusiona lo industrial y lo vintage con un toque asiático. Sus clientes disfrutan de su café de especialidad y deliciosas tostadas con aguacate en un ambiente acogedor. Ofrece una experiencia única que va más allá del café.

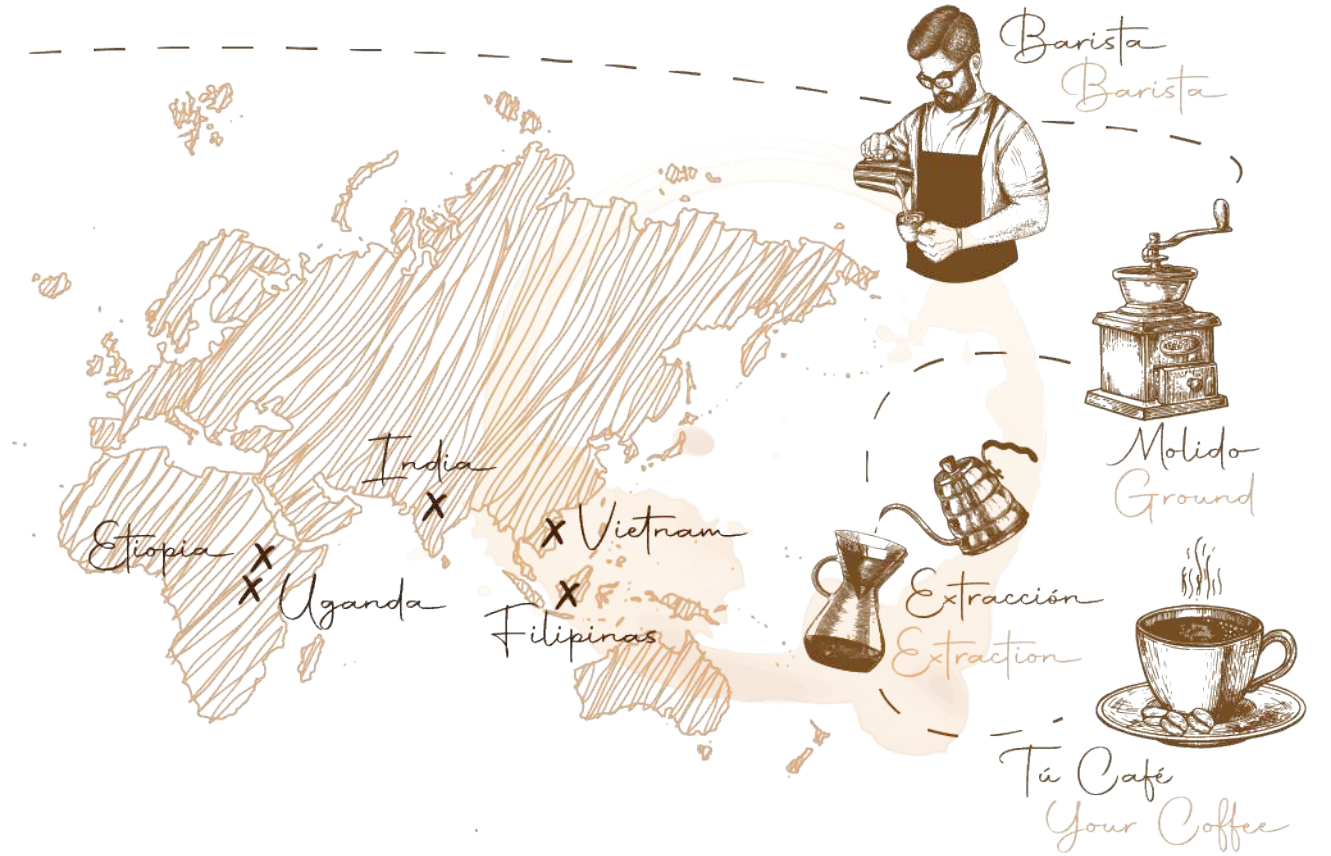
A discovery in Malasaña, with a decoration that fuses industrial and vintage with an Asian touch. Its clients enjoy its specialty coffee and delicious avocado toast in a cosy atmosphere. It offers a unique experience that goes beyond coffee.

Horario / Opening Hours

L-V / M-F **9:00 - 20:00**
 S-D / Sa-Su **10:00 - 20:00**

Oferta Adicional / Additional Offer





Se trata de una empresa familiar apasionada por el café, que tuestan en sus cafeterías, ofreciendo una experiencia auténtica. Su selección de cafés de diversas regiones varía según la temporada, permitiendo a los clientes elegir entre distintos perfiles de sabor.

This is a family business passionate about coffee, which they roast in their coffee shops, offering an authentic experience. Their selection of coffees from various regions varies according to the season, allowing customers to choose between different flavour profiles.



Horario / Opening Hours

L-V / M-F **7:30 - 20:00**
 S / Sa **9:00 - 17:30**
 D / Su **9:00 - 14:30**

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Fundado en 2016 por Pablo Caballero y Nolo Botana, que suman años de experiencia en la industria cafetera, su proyecto refleja su visión del café de especialidad, regido por valores de calidad, disfrute, sencillez e inclusividad. Con 2 cafeterías, un tostador y una academia de formación, son un referente nacional e internacional. Su café se puede adquirir en sus tiendas físicas, su tienda online y en las mejores cafeterías especializadas.

Founded in 2016 by Pablo Caballero and Nolo Botana, who have years of experience in the coffee industry, their project reflects their vision of specialty coffee, governed by values of quality, enjoyment, simplicity and inclusivity. With 2 coffee shops, a roaster and a training academy, they are a national and international reference. Their coffee can be purchased in their physical stores, their online store and in the best specialist coffee shops.

Horario / Opening Hours

L-V / M-F **8:00 - 20:00**
 S-D / Sa-Su **9:00 - 20:00**

Oferta Adicional / Additional Offer



En este local se podrá encontrar amplitud y calidez, con distintas áreas para diferentes actividades, como la zona de estar y tableros de coworking. La esquina vidriada ofrece una conexión directa con el parque lineal Perón, creando una atmósfera de inmersión en el entorno verde mientras se disfruta del café, trabajo, lectura, su pastelería artesanal o un brunch de sábado.

In this establishment it can be found lots of space and warmth, with different areas for different activities, such as the lounge area and group work tables. The glass corner offers a direct connection to the Peron linear park, immersing its customers in the green surroundings while enjoying coffee, working, reading, trying their artisanal pastries or having a Saturday brunch.



Horario / Opening Hours

L-D / M-Su 9:00 - 20:30

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Dispone de 2 espacios adecuados para reuniones sociales, estudio o trabajo. Ofrece una extensa carta de almuerzos y meriendas, junto con café tostado en casa. L'Origine se distingue por su enfoque único en Madrid.

It has 2 spaces suitable for social gatherings, study or work. It offers an extensive lunch and snack menu, along with home-roasted coffee. L'Origine is distinguished by its unique approach in Madrid.

Horario / Opening Hours

L-D / M-Su 9:00 - 19:00

Oferta Adicional / Additional Offer



Combina tradición y modernidad ofreciendo pasteles de nata y tartas artesanas importados directamente de Portugal, junto con smoothies y zumos naturales recién hechos, disponibles en formato take away. Además, cuenta con cafés de origen tostados en Oporto, Portugal.

It combines the traditional with the modern by offering artisanal custard tarts and cakes imported directly from Portugal, along with freshly made smoothies and natural juices, available in take-away format. In addition, it has coffees of origin roasted in Porto, Portugal.

**Horario / Opening Hours**

L-S / M-Sa 8:00 - 19:00
D / Su 9:00 - 19:00

Oferta Adicional / Additional Offer**Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location****Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location**

Concepto integral que combina gastronomía saludable, arte y un ambiente acogedor. Su propuesta de brunch se elabora con productos locales y frescos, ofreciendo opciones vegetarianas, veganas y sin gluten. Además, organiza eventos artísticos como "Pinta Arte", donde los asistentes pueden pintar cerámica o textiles mientras disfrutan de comida y bebida. Con un entorno pet friendly, promueve un espacio de desconexión y dedicado al cuidado y apreciación del cliente, brindando una experiencia inclusiva y relajante para todo tipo de visitantes.

An all-encompassing concept that blends healthy cuisine, art, and a warm atmosphere. The brunch menu is crafted with fresh, locally sourced ingredients, featuring vegetarian, vegan, and gluten-free options. Additionally, it hosts artistic events such as "Pinta Arte," where participants can paint ceramics or textiles while enjoying food and beverages. With a pet friendly environment, the establishment fosters a space for relaxation and customer appreciation, delivering an inclusive and refined experience for all visitors.

Horario / Opening Hours

L-J / M-Th 10:00 - 17:00
V-S / F-Sa 10:00 - 20:00
D / Su 9:30 - 20:00

Oferta Adicional / Additional Offer

Rota entre diversos tostadores para ofrecer una amplia variedad de cafés y experiencias únicas. Su pastelería artesanal se elabora fresca 24-48 horas antes para garantizar calidad, y todas las recetas de brunch son exclusivas y desarrolladas internamente.

It rotates between various roasters to offer a wide variety of coffees and unique experiences. Its artisanal pastries are made fresh 24-48 hours before to guarantee quality, and all brunch recipes are exclusive and developed in-house.



Horario / Opening Hours

L-V / M-F 8:30 - 20:00
S-D / Sa-Su 9:30 - 20:00

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Este espacio invita a reconectar con los sentidos a través de cafés, tés y pastries caseros. Se exploran los matices de sabores y aromas, mientras se aprende sobre la cultura del café y el té. Se colabora estrechamente con productores y expertos para garantizar la máxima calidad, haciendo de cada visita una experiencia sensorial enriquecedora y memorable.

This space invites to reconnect with the senses through homemade coffees, teas, and pastries. Here, it can be explored the nuances of flavours and aromas, while learning about the culture of coffee and tea. The coffee shop works closely with producers and experts to ensure the highest quality, making each visit an enriching and memorable sensory experience.

Horario / Opening Hours

L-M / M-Tu 8:30 - 14:00
X-S / W-Sa 8:30 - 19:30
D / Su 8:30 - 14:00

Oferta Adicional / Additional Offer



Tuesta su propio café semanalmente, destacando principalmente el café de especialidad de Nicaragua. Ofrece precios competitivos en bolsas de café en grano o molido, adaptados a todo tipo de máquinas. Además, colabora con un obrador de cacao para producir sus propios chocolates y la bollería proviene de una bakery tradicional del barrio.

It roasts its own coffee weekly, mainly highlighting the specialty coffee from Nicaragua. It offers competitive prices on bags of coffee beans or ground, adapted to all types of machines. In addition, the coffee shop collaborates with a cocoa factory to produce its own chocolates, and the pastries come from a traditional bakery in the neighbourhood.



Horario / Opening Hours

L-V / M-F **8:00 - 18:00**
 S / Sa **10:00 - 14:00**
 D / Su **cerrado / closed**

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Esta cafetería destaca por su café de especialidad, elaborado con gran esmero por los mejores tostadores de Madrid. Su panadería, reconocida como el mejor pan de Madrid en 2023, ofrece panes de masa madre y bollería hojaldrada, hechos con harinas ecológicas y mantequilla francesa. Además, su ambiente acogedor y hospitalidad crean una experiencia única, combinando un excelente café con repostería artesanal en un entorno familiar.

This coffee shop stands out for its specialty coffee, carefully made by the best roasters in Madrid. Its bakery, recognised as the best bread in Madrid in 2023, offers sourdough breads and flaky pastries, made with organic flours and French butter. In addition, its cosy atmosphere and hospitality creates a unique experience, combining excellent coffee with artisanal pastries in a family environment.

Horario / Opening Hours

L-J / M-Th **8:30 - 20:00**
 V / F **8:30 - 19:00**
 S / Sa **8:30 - 18:00**
 D / Su **8:30 - 16:00**

Oferta Adicional / Additional Offer



Cafetería de especialidad con obrador propio "Sourdough Bakery", que ofrece productos principalmente americanos y recetas exclusivas para la elaboración de cafés. Cuenta con una amplia selección de cafés en grano, que se muelen al momento para su disfrute en casa. El local, con una estética inspirada en Nueva York, proporciona una experiencia auténtica y sofisticada.

Specialty coffee shop with its own 'Sourdough Bakery', which offers mainly American products and exclusive recipes for making coffees. It has a wide selection of coffee beans, which are ground on the spot to be enjoyed at home. The establishment, with an aesthetic inspired by New York, provides an authentic and sophisticated experience.

**Horario / Opening Hours**

L-V / M-F 9:00 - 13:00 / 15:00 - 19:00
S-D / Sa-Su 10:00 - 13:30 / 15:00 - 19:30

Oferta Adicional / Additional Offer**Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location****Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location**

No solo ofrece café especializado, sino que también fomenta una comunidad dinámica con una cuidada selección de cafés y un enfoque en la conexión y la calidad. Lleva la experiencia cafetera a un nuevo nivel para convertir a cada cliente en parte de su comunidad disfrutando de una propuesta distintiva en el mundo del café.

Not only does it offer specialty coffee, but it also fosters a dynamic community with a careful selection of coffees and a focus on connection and quality. It takes the coffee experience to a new level to turn each customer into part of their community, enjoying a distinctive proposal in the world of coffee.

Horario / Opening Hours

L-J / M-Th 8:00 - 20:00
V-S / F-Sa 8:00 - 23:30
D / Su 8:00 - 20:00

Oferta Adicional / Additional Offer

Ubicado en el centro de Madrid, se especializa en café de alta gama tostado en Barcelona y cuenta con una innovadora máquina, la Poursteady, una de las 2 que hay en España. Ofrece un brunch destacable y un ambiente amplio y cálido, ideal para trabajar o relajarse, con una variada carta de cafés y espacios cómodos para disfrutar de su gastronomía.

Located in the centre of Madrid, it specialises in high-end coffee roasted in Barcelona and has an innovative machine, the Poursteady, one of only 2 in Spain. It offers an outstanding brunch and a spacious and warm atmosphere, ideal for working or relaxing, with a varied coffee menu and comfortable spaces to enjoy its gastronomy.

**Horario / Opening Hours**

L-J / M-Th 9:30 - 17:00
V-D / F-Su 9:00 - 19:00

Oferta Adicional / Additional Offer**Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location****Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location**

Su nombre, que etimológicamente significa "dar placer", refleja su compromiso con el café de especialidad preparado con esmero para brindar una experiencia placentera. Utiliza té de origen, ingredientes frescos de temporada y productos locales como leche fresca y bizcochos de masa madre con AOVE, todo en formato take away. Se enfoca en la alta calidad, la autenticidad en su proceso y la relación con sus clientes.

Its name, which etymologically means 'to give pleasure,' reflects its commitment to specialty coffee carefully prepared to provide a pleasant experience. It uses teas of origin, fresh seasonal ingredients and local products such as fresh milk and sourdough biscuits with EVOO, all in take-away format. It focuses on high quality, authenticity in its process and the relationship with their customers.

Horario / Opening Hours

L-V / M-F 7:45 - 19:15
S / Sa 9:00 - 16:00
D / Su cerrado / closed

Oferta Adicional / Additional Offer

Se estableció en Madrid hace casi 9 años con el objetivo de ofrecer buen café en una época en que el specialty coffee comenzaba a llegar a la ciudad. Fundada por Kevin, formado como barista en Square Mile, inicialmente combinaba una tienda de plantas con una cafetería. Con el tiempo, el espacio en Lavapiés se transformó en un acogedor y bien aprovechado rincón, en el que él y sus amigos logran ofrecer una atmósfera única y vibrante.

It was established in Madrid almost 9 years ago with the aim of offering good coffee at a time when specialty coffee was beginning to arrive in the city. Founded by Kevin, trained as a barista in Square Mile, it initially combined a plant shop with a coffee shop. Over time, the space in Lavapiés was transformed into a cosy and well-used corner, where he and his friends manage to offer a unique and vibrant atmosphere.

**Horario / Opening Hours**

L-V / M-F 8:45 - 19:30
S-D / Sa-Su 9:30 - 19:30

**Oferta Adicional / Additional Offer****Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location****Perfil Digital / Digital Profile****Ubicación / Location**

Pionero en Madrid y destacado destino para los amantes del café, combina su influencia australiana con una filosofía sostenible. Ofrece café de alta calidad y es el primer wellness café en Europa, conocido por introducir el blue latte y una variada oferta de bebidas enfocadas en la nutricosmética, todo en un entorno que prioriza el bienestar físico y mental.

A pioneer in Madrid and a prominent destination for coffee lovers, it combines its Australian influence with a sustainable philosophy. It offers high-quality coffee and is the first wellness cafe in Europe, known for introducing the blue latte and a varied range of drinks focused on nutricosmetics, all in an environment that prioritises physical and mental well-being.

Horario / Opening Hours

L-V / M-F 8:30 - 19:00
S-D / Sa-Su 9:00 - 18:00

**Oferta Adicional / Additional Offer**

Un sitio con un ambiente acogedor para quienes tienen mascota y buscan un café de especialidad. Ofrece opciones saladas, repostería casera (con y sin gluten), y bebidas vegetales para acompañar el café o té. Sus clientes pueden usar su tocadiscos y vinilos para personalizar su experiencia. La filosofía de la marca se centra en el comercio justo y la conciencia ambiental. La decoración personalizada trae el Mediterráneo al centro de la ciudad, creando un espacio cálido y especial para disfrutar con un trato cercano.

Place with a cosy atmosphere for those who have a pet and are looking for a specialty coffee. It offers savoury options, homemade pastries (with and without gluten) and vegetable drinks to accompany the coffee or tea. Their clients can use their record player and vinyl to personalise their experience. The brand's philosophy focuses on fair trade and environmental awareness. The personalised decoration brings the Mediterranean coast to the city centre, creating a warm and special space to enjoy with a close treatment.



Horario / Opening Hours

L / M	8:30 - 19:00
M / Tu	8:30 - 14:00
X-V / W-F	8:30 - 19:00
S-D / Sa-Su	9:00 - 19:30

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Ofrece un ambiente íntimo y acogedor, con una cuidada selección musical y la atención personalizada de su dueño. La cafetería se enfoca en promover la cultura del buen café, así como la comunidad, la pausa y la apreciación del arte. Cada visita está pensada para ser una experiencia placentera y enriquecedora.

It offers an intimate and cosy atmosphere, with a carefully chosen musical selection and personalised service from its owner. The coffee shop focuses on promoting the culture of good coffee, as well as community, pause and art appreciation. Each visit is designed to be a pleasant and enriching experience.



Horario / Opening Hours

L / M	cerrado / closed
M-V / Tu-F	9:00 - 14:00 / 16:00 - 20:00
S / Sa	10:00 - 14:00 / 16:00 - 20:00
D / Su	10:00 - 14:00

Oferta Adicional / Additional Offer



Está centrada en ofrecer diversos tipos de café de origen tostados localmente. Fue creada para brindar una experiencia completa con un ambiente acogedor y servicio excepcional, es un lugar ideal para la lectura, reuniones o momentos personales únicos y memorables.

It is focused on offering various types of roasted coffee of local origin. It was created to provide a complete experience with a cosy atmosphere and exceptional service, it is an ideal place for reading, meetings or memorable one of a kind personal moments.



Horario / Opening Hours

L-V / M-F 8:30 - 20:00
S-D / Sa-Su 9:00 - 19:00

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Fundada en 2015, comenzó como una pequeña cafetería con el objetivo de popularizar el buen café. Con un enfoque en la calidad del café para llevar, sigue la filosofía del "less is more", proporcionando una experiencia singular y tranquila que quiere compartir con el mayor número de personas.

Founded in 2015, it began as a small coffee shop with the aim of popularising good coffee. With a focus on the quality of takeaway coffee, it follows the philosophy of 'less is more', providing a unique and calm experience that it wants to share with the greatest number of people.

Horario / Opening Hours

L-D / M-Su 8:00 - 20:00

Oferta Adicional / Additional Offer



Productor de café de especialidad en su finca familiar, que data de 1936, ubicada en el eje cafetero colombiano. Gestiona la importación directa de su café desde Colombia hasta su centro de tueste, donde cada variedad es meticulosamente perfilada y tostada en lotes de máximo 12 kg. Este proceso asegura la frescura constante del café para disfrute del cliente. También cuenta con repostería artesanal en su coffee shop ubicado en Chinchón, Madrid.

Producer of specialty coffee on its family farm, dating back to 1936, located in the Colombian coffee belt. It manages the direct import of its coffee from Colombia to its roasting centre, where each variety is meticulously profiled and roasted in batches of a maximum of 12 kg. This process ensures the constant freshness of the coffee for the customer's enjoyment. It also has artisanal pastries in its coffee shop located in Chinchon, Madrid.



Horario / Opening Hours

L-V / M-F **9:00 - 13:00 / 16:00 - 21:00**
 S-D / Sa-Su **9:00 - 21:00**

Oferta Adicional / Additional Offer



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Perfil Digital / Digital Profile



Ubicación / Location



Destaca en la escena de cafeterías de Madrid por la calidad excepcional del café y la experiencia única que ofrece. Trabaja con uno de los mejores tostadores del mundo, reuniendo lo mejor de diferentes orígenes, con la mejor atención del barista y dueño, Ricky, amante del buen café.

Stands out on the Madrid coffee scene for the exceptional quality of the coffee and the unique experience it offers. It works with one of the best roasters in the world, bringing together the best from different origins, with the best service from the barista and owner, Ricky, who himself is a lover of good coffee.

Horario / Opening Hours

L-J / M-Th **9:00 - 16:00**
 V / F **9:00 - 15:00**
 S-D / Sa-Su **10:00 - 14:00**

Oferta Adicional / Additional Offer





**¿SABIAS QUÉ...?
DID YOU KNOW
THAT...?**

La cafeína es el método natural de defensa del cafeto contra las plagas

Caffeine is the coffee plant's natural defence against pests

La altura sobre el nivel del mar reduce la capacidad de propagación de las plagas, por lo que, el café tendrá menor cantidad de cafeína en la medida que sea cultivado a mayor altura.

The height above sea level reduces the ability of pests to spread, so the coffee will have less caffeine the higher it is grown.

Cafeína - Caffeine
0.8% - 1.4%



Arábica - Arabica



El café de especialidad privativamente debe pertenecer a la variedad arábica

Specialty coffee must exclusively belong to the Arabica variety

No obstante que además del tipo de cafeto *Coffea arabica* existe el *Coffea canephora*, del que se obtiene la variedad robusta, el café de alta calidad se asocia principalmente a la cosecha de las subvariedades del primer tipo.

Although in addition to the *Coffea arabica* type of coffee plant there is also *Coffea canephora*, from which the robust variety is obtained, high-quality coffee is mainly associated with the harvest of sub-varieties of the first type.

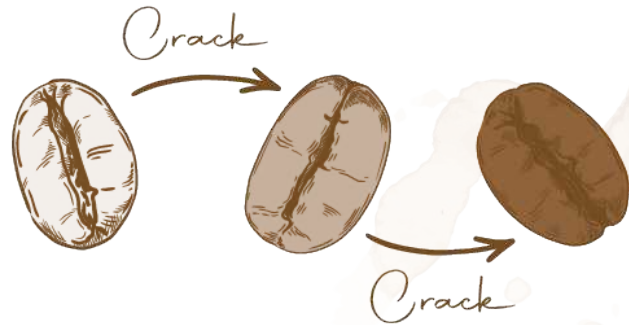
El café de especialidad está conformado preferentemente por producto monovarietal

Specialty coffee is preferably made up of a single-varietal product

Para destacar el adecuado equilibrio y las amplias propiedades de un café de alta calidad se utiliza producto de un único origen. Sin embargo, cada vez es más frecuente encontrar en las cafeterías de especialidad mezclas o blends que combinen café con más de 80 puntos de diferentes regiones para conseguir tazas de elevada sofisticación.

To highlight the proper balance and the wide properties of a high-quality coffee, a product from a single origin is used. However, it is increasingly common in specialty coffee shops to find blends that combine coffee with more than 80 points from different regions to achieve highly sophisticated cups of coffee.





El café necesita un par de semanas de degasificación después del tostado

Coffee needs a few weeks of degassing after roasting

Al tostar el café se forman gases dentro del grano, principalmente dióxido de carbono, que en su mayoría se liberan durante los próximos días al proceso. Sin embargo, hasta el 10º día permanecerán pequeñas burbujas que afectarán su sabor y aroma.

When roasting coffee, gases are formed inside the bean, mainly carbon dioxide, which are mostly released during the next few days of the process. However, small bubbles will remain until the 10th day, which will impact its flavour and aroma.



El nivel de tostado del café es medido por número de cracks

The level of coffee roasting is measured by the number of cracks

Durante el proceso de tueste, el café verde emite sonidos. Normalmente el 1º crack ofrece un producto aún crudo de sabor ácido y vegetal, a partir del 2º crack se consigue un tostado medio que equilibra el sabor y resalta su intensidad. Si se llega al 3º crack muy probablemente el producto se haya quemado y supere el amargor deseable.

During the roasting process, green coffee makes sounds. Normally, the 1st crack offers a product that is still raw with an acidic and vegetal flavour, from the 2nd crack onwards a medium roast is achieved that balances the flavour and highlights its intensity. If the 3rd crack is reached, the product has most likely been burnt and exceeds the desired bitterness.



Las cafeterías de especialidad ofrecen un número limitado de variedades

Specialty coffee shops offer a limited number of varieties

Una vez que el café ha terminado la degasificación inicia su proceso de oxidación. Dado que idealmente debe ser consumido durante el siguiente mes, los establecimientos que sirven café de alta calidad utilizarán simultáneamente solo 2 o 3 diferentes referencias renovándolas al ser consumidas.

Once the coffee has finished degassing, its oxidation process begins. Since it should ideally be consumed within the next month, establishments that serve high-quality coffee will use only 2 or 3 different references at a time, renewing them as they are consumed.



La receta para un café de especialidad puede involucrar hasta 10 diferentes variables

The recipe for a specialty coffee can involve up to 10 different variables

Con la información ofrecida por el Q Grader, las características de tostado y su propia percepción sensorial, el barista determinará mezclas de variedades, el grado de molienda, la cantidad y compactado de café, la proporción y temperatura del agua, el método y tiempo de extracción, el tipo de preparación de la bebida e, inclusive, las características de la vajilla para servir y sacar el máximo provecho a cada tipo de café

With the information offered by the Q Grader, the roasting characteristics and his/her own sensory perception, the barista will determine the variety blends, the grinding degree, the quantity and compaction of coffee, the proportion and temperature of the water, the extraction method and time, the type of preparation of the drink and even the characteristics of the serving utensils to get the most out of each type of coffee.

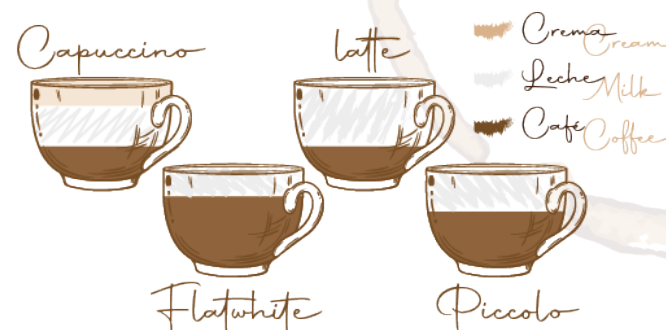


Hay 4 tipos principales de preparación de bebida asociadas al café de especialidad

There are 4 main types of drink preparation associated with specialty coffee

Las formas de servir el café de alta calidad integrándole leche son: capuccino (leche y crema), flatwhite (predominancia de café), latte (predominancia de leche) y piccolo (mayor proporción de leche que en el clásico cortado). Cuando se deban usar bebidas vegetales en sustitución de la leche, se recomienda que sean las que menos interfieren con el sabor del café.

The ways of serving high-quality coffee with milk are: cappuccino (milk and cream), flat white (predominantly coffee), latte (predominantly milk) and piccolo (higher proportion of milk than in the classic cortado). When vegetable drinks must be used instead of milk, it is recommended that they be those that least interfere with the flavour of the coffee.



Las técnicas de extracción más populares son presión y filtrado

The most popular extraction techniques are pressure and filtering

La primera se consigue mediante máquina de espresso y por defecto se aplica al café más tostado, sirviéndose en vajilla cerámica para que la porosidad permita respirar al producto. Por otro lado, la segunda se lleva a cabo con equipos como chemex, V60 o kalita y es recomendada para el producto más vegetal utilizando cristal para servirlo, favoreciendo así la apertura de aromas mediante el cambio de temperatura. Otras técnicas son la inmersión y el precolado, aunque no son recomendadas ya que pueden quemar el café.

The first is achieved by means of an espresso machine and is applied by default to the most roasted coffee, serving it in ceramic dishes so that the porosity allows the product to breathe. On the other hand, the second is carried out with equipment such as chemex, V60 or kalita and is recommended for most vegetable products using glass to serve it, thus favouring the opening of aromas through the change in temperature. Other techniques are immersion and pre-brewing, although they are not recommended as they can burn the coffee.



DIRECTORIO
DIRECTORY

BAYA CAFÉ & VINO C/ de José Abascal, 49 +34 674 72 52 40	36
BEIK BEIK C/ de Ponce de León, 6 +34 639 914 387	37
BIANCHI KIOSKO CAFFÉ C/ de San Joaquín, 9 +34 617 33 42 71	38
BRACO SPECIALTY COFFEE C/ de José Abascal, 28 n/a	39
CAFÉ DEL ART Pza. de Cascorro, 9 +34 915 28 92 11	40
CAFELITO C/ del Sombrerete, 20 +34 910 84 30 96	41
CAFETEANDO Pza. de Olavide, 10 n/a	42
CAFETERÍA NOVELL Av. de la Ciudad de Barcelona, 196 +34 918 05 10 37	43
CAMDEN COFFEE ROASTERS Pl. de la Constitución, 7. Esquina 3, C/ Rinconada. Velilla de San Antonio +34 914 21 28 94	44

CÁRABO CAFÉ Tr.º Mayor, 8. Bustarviejo +34 918 48 28 11	45
CÍRCULO COFFEE STUDIO C/ de las Infantas, 30. Local 2 +34 600 91 05 83	46
COFI. C/ del Acuerdo, 36. Bajo n/a	47
COTÉ CAFÉ C/ del Venero, 6. Zarzalejo +34 635 60 93 36	48
DOPA- C/ de Saldaña, 1 +34 654 42 34 82	49
DOSIS CAFE C/ de Gonzalo de Córdoba, 3 +34 674 76 96 01	50
EL OSO Y EL MADROÑO C/ del Doce de Octubre, 16 +34 915 73 92 58	51
EL PATIO DE LATOMATA C/ de Ponzano, 26 +34 919 47 79 87	52
EN BRUTO C/ de San Lucas, 13 +34 910 68 88 03	53

FILANTRÓPICO HUB

C/ del Príncipe de Vergara, 26 | n/a

54

GEISHA SPECIALTY COFFEE

C/ de las Navas de Tolosa, 6. Local Izq. | +34 614 17 79 50

55

GREEN COFFEES ROASTERS

Av. del Dr. Federico Rubio y Galí, 32 | +34 613 15 54 46

56

HANSO CAFÉ

Corre. Baja de San Pablo, 51 | +34 911 37 54 29

57

HEY MY COFFEE

C/ del General Díaz Porlier, 34 | +34 624 62 98 32

60

HOLA COFFEE

C/ del Doctor Fourquet, 33 | +34 910 56 82 63

61

LOFT.

Av. del Presidente Carmona, 1. Local Esquina | +34 682 78 40 74

62

L'ORIGINE SPECIALTY COFFEE ROASTER

C/ del Mesón de Paredes, 5B | +34 634 49 12 46

63

LUSO COFFEE SHOP

C/ de Atocha, 60 | +34 919 19 91 27

64

MAFRENS

Pl. de Cascorro, 12 | +34 912 50 82 56

65

MASAMUNE COFFEE

C/ de la Palma, 2 | n/a

66

NEPO CAFÉ

Av. de Juan XXIII, 19. Pozuelo de Alarcón | +34 902 02 25 33

67

NICA SPECIALTY COFFEE

C/ de Sánchez Pacheco, 55 | +34 608 59 22 38

68

NOVO MUNDO

C/ del Carnero, 9 | +34 918 02 59 62

69

OLD SCHOOL BAKEHOUSE

C/ de Olid, 12 | n/a

70

OSOM COFFEE CANTINE

C/ de Moratín, 38. Bajo 3 | +34 626 35 52 68

71

PASCAL CAFÉ

C/ del Mesón de Paredes, 30 | +34 696 53 36 62

72

PLACEË SPECIALTY COFFEE

C/ de Alonso Cano, 79 | +34 910 58 71 70

73

PLÁNTATE CAFÉ	74
C/ del Mesón de Paredes, 28 n/a	
RELIGION SPECIALITY COFFEE	75
C/ de María de Molina, 24 +34 910 69 82 21	
SAMBU'S COFFEE	76
C/ de Fernando el Católico, 2 n/a	
SINIESTRO CAFÉ	77
C/ del Conde Duque, 5 +34 667 23 06 31	
SOOD COFFEE	78
C/ de Menorca, 22. Local Dcho. n/a	
SYRA COFFEE	79
C/ de Argensola, 26 +34 623 59 58 83	
TOMEGUÍN & COLIBRÍ	80
C/ de los Huertos, 12. Chinchón +34 918 93 58 29	
UNFLTRD COFFEE	81
C/ de Amanuel, 36 +34 915 59 57 84	



Diseño, maquetación y producción a cargo de Vertical Marketing | 91 399 15 15
Traducción a cargo de Rikki Stacey - Shoptexto -

2024

MADRID

barista

PATROCINA:



Comunidad
de Madrid

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