

CONOCER & DISFRUTAR

COMUNIDAD DE  
**MADRID**  
ESPAÑA

GUÍA 2019 • 2020

---

# ITINERARIOS GASTRONÓMICOS



Comunidad  
de Madrid



Madrid, además de ser la capital de España, es una comunidad autónoma repleta de contrastes y con una larga lista de tesoros por descubrir. En su ubicación privilegiada en el centro de la Península confluyen montañas, valles, bosques, ríos, lagunas y estepas conformando un territorio con paisajes muy diferentes, con gran variedad de cultivos, huertas, pastos, viñedos, olivares...

Madrid conserva además el legado histórico, artístico y arquitectónico de la que fue una de las Cortes más poderosas de Occidente desde el siglo XVI. En muchos aspectos, la Villa de Madrid continúa siendo un importante eje económico y diplomático para todo el sur de Europa, el norte de África y toda Hispanoamérica, lo que le transfiere además un fuerte perfil internacional y cosmopolita.

Esa visión cosmopolita, que se inició hace ya 500 años, se ha mantenido en el tiempo y es la que permite que, a día de hoy, la oferta gastronómica existente en la Comunidad de Madrid sea una de las más ricas que se pueden encontrar entre todas las capitales del mundo. La gastronomía madrileña no es solo la cocina de Madrid, es una muestra de todas las culturas –nacionales e internacionales– que son bienvenidas a nuestra Comunidad y es un mercado abierto a todo tipo de productos cotidianos y exóticos. Cocinas regionales españolas, cocina de mercado, japonesa, china en todas sus variantes, cocina peruana, cocina mexicana etc... que se pueden degustar en locales de lujo, casa de comidas y pequeños restaurantes caseros. Además, un paseo por los mercados de Madrid, permite apreciar la inmensa variedad de productos a disposición de todos los aficionados a la gastronomía y, en muchos casos, incluso degustarlos allí mismo.

Si hablamos de la Guía Michelin 2019, la Comunidad de Madrid se encuentra muy bien representada con 23 restaurantes y 30 estrellas. Un firmamento brillante de exorbitante fertilidad culinaria que hace uso de recetas propias y foráneas para, en ocasiones, fusionarlas y crear nuevos conceptos.

Pero la gastronomía también se puede disfrutar a bocados más pequeños y, en esta categoría, tenemos que mencionar la gran cantidad de terrazas y barras de Madrid, desde la capital hasta las Ciudades Patrimonio Mundial, pasando por pequeñas poblaciones, donde la oferta de pinchos y raciones permite a cualquier visitante recrearse con la riqueza gastronómica que ofrece nuestra Comunidad.

La Comunidad de Madrid tiene mucho que contar, y mucho que mostrar, de todos los placeres de la buena mesa. Ejemplo de ello es el buen número de ferias y convocatorias –tanto profesionales como populares– que se celebran anualmente y que demuestran de forma clara la importancia de la Comunidad de Madrid en el panorama gastronómico internacional.

Esta guía no pretende conformar un listado exhaustivo de toda la oferta gastronómica, sino recoger algunos de los sitios más representativos de la Comunidad en una visión general de toda su riqueza. Para ello le proponemos recorridos por zonas o por temáticas y le facilitamos las páginas web y la referencia por zonas de cada uno de los restaurantes y espacios gastronómicos que mencionamos, para que no te pierdas ni uno solo de todos estos lugares dedicados al placer culinario.

¡Buen provecho!



Las propuestas de esta guía han sido elaboradas por la Asociación Madrileña de Gastronomía

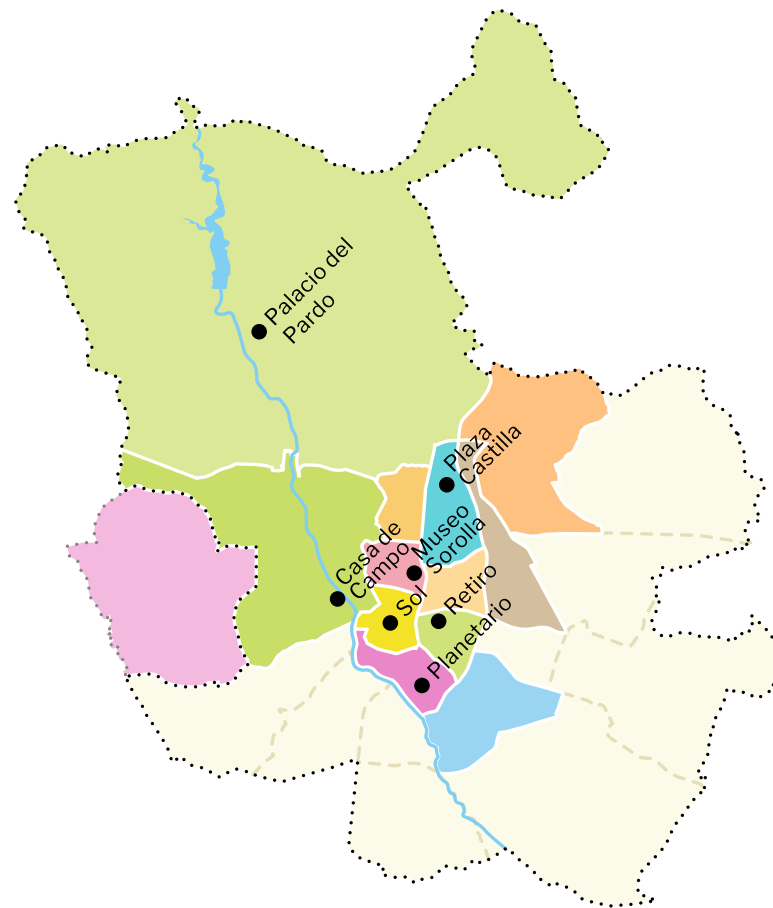
# Madrid. Una ciudad de contrastes

La vida cultural y de ocio de la Comunidad de Madrid se encuentra entre las más activas del mundo. La extensa programación que ofrecen sus auditorios, teatros, cines, museos, instalaciones deportivas o sus fiestas, aseguran que el visitante que viene a Madrid sea invitado a disfrutar de su estancia a cada paso con todos los sentidos abiertos, siendo el gusto uno de los más destacados.

En las páginas siguientes descubrirá muchas propuestas de la rica oferta gastronómica que se puede encontrar en la ciudad de Madrid. En la información práctica al pie de cada página encontrará, junto al nombre y la dirección web de los establecimientos, una referencia al distrito (marcado con “D.”) en el que se encuentra para poder ubicarlo en la zona de la ciudad del mapa de la página anterior.

La gastronomía también es cultura y Madrid tiene mucho que ofrecer. Las propuestas de las páginas siguientes están divididas en las siguientes categorías:

- Restaurantes centenarios
- Las grandes salas
- Tapeo
- Cocina de mercado
- Mercados gastronómicos
  - Mercado de San Ildefonso
  - Mercado de la Paz
  - Mercado de San Miguel
  - Mercado de Antón Martín
  - Mercado de San Antón
  - Mercado de Vallehermoso
- Cocina regional
- Cocina internacional
  - Cocina americana
  - Cocina europea
  - Cocina asiática
    - Japón
    - China
    - Sudeste asiático
    - India



■ Centro	■ Moncloa-Aravaca
■ Chamartín	■ Arganzuela
■ Chamberí	■ Ciudad Lineal
■ Salamanca	■ Hortaleza
■ Retiro	■ Puente de Vallecas
■ Tetuán	■ Fuencarral-El Pardo
	■ Pozuelo de Alarcón



## Restaurantes centenarios

La Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid agrupa a doce establecimientos de restauración con más de 100 años de historia que han sabido mantener los valores de la tradición, la calidad y el buen hacer de la cocina madrileña.

La Historia de España está escrita entre las paredes de las tabernas y restaurantes más antiguos de Madrid. Muchos de estos locales centenarios, ofrecen lo mejor de la cocina castiza y son famosos por las ilustres personalidades que los frecuentan. Son un ejemplo de trabajo continuado y exquisita atención a sus clientes a lo largo de varias generaciones.

Una ruta por sus salones se convierte en un estimulante viaje en el tiempo:

*Lhardy*, el primer restaurante de lujo en Madrid, fue inaugurado en 1839 y en sus lujosos salones el visitante podrá degustar uno de los cocidos madrileños más demandado de la ciudad. En la *Bodega de la Ardosa* (1892) recomendamos su famosa tortilla de patatas y en el *Restaurante Botín* (1725) su célebre asado de cochinillo.

En el *Café Gijón* (1888), lugar de las tertulias literarias más importantes de la capital durante la primera mitad del siglo XX, se deben destacar sus callos a la madrileña. Siguiendo con la literatura, debemos mencionar *Casa Alberto*, situada en el edificio en el que el autor más importante de la Historia de España, Miguel de Cervantes, escribió parte de su obra, y donde las albóndigas y el rabo estofado son aciertos seguros.

El rico recetario de Madrid nos ofrece estupendos platos tradicionales en todos estos restaurantes centenarios. Los ejemplos son abundantes: la típica gallina en pepitoria de *Casa Ciriaco* (1887), las gambas al ajillo o a la plancha de *La Casa del Abuelo* (1906), los asados de cordero de la *Posada de la Villa* (1642) o la versión más popular del cocido en *Malacatín* (1895), sin olvidar la clásica olla gitana de la *Taberna de Antonio Sánchez* (1830) y las distintas preparaciones de bacalao ofrecidas en *Casa Labra* (1860). Por su parte, *Casa Pedro* (1702), en el barrio de Fuencarral, aúna varios de estos platos castizos con una destacable bodega.

### ¿Dónde encontrarlos?

**Asociación de Restaurantes Centenarios de Madrid** / [www.restaurantescenarios.es](http://www.restaurantescenarios.es) | **Lhardy** / D. Centro / [www.lhardy.com](http://www.lhardy.com) | **Bodega de la Ardosa** / D. Centro / [www.lardosa.es](http://www.lardosa.es) | **Botín** / D. Centro / [www.botin.es](http://www.botin.es) | **Café Gijón** / D. Centro / [www.cafegijon.com](http://www.cafegijon.com) | **Casa Alberto** / D. Centro / [www.casaalberto.es](http://www.casaalberto.es) | **Casa Ciriaco** / D. El Pardo / Tel. 915 48 06 20 | **Casa Pedro** / D. Centro / [www.casapedro.com](http://www.casapedro.com) | **La Casa del Abuelo** / D. Centro / [www.lacasadelabuelo.es](http://www.lacasadelabuelo.es) | **Malacatín** / D. Centro / [www.malacatin.com](http://www.malacatin.com) | **Posada de la Villa** / D. Centro / [www.posadadelavilla.com](http://www.posadadelavilla.com) | **Taberna de Antonio Sánchez** / D. Centro / [www.tabernaantoniosanchez.com](http://www.tabernaantoniosanchez.com) | **Casa Labra** / D. Centro / [www.casalabra.es](http://www.casalabra.es)





## Las grandes salas

En Madrid encontramos un selecto número de restaurantes en los que la vanguardia y la sofisticación se dan la mano para perpetuar la mejor tradición de la alta cocina. Estas salas son pilares fundamentales de la gastronomía madrileña y referentes del sector –escuelas del oficio en muchos casos– que permanecen ajenos a las modas, pero no a la innovación, para ofrecer la mejor propuesta al público más exigente. El elegante comedor de *Horcher* con su cocina de influencia alemana sigue abierto desde 1943 con platos clásicos como el *stroganoff* de corzo, el *goulash* de ternera o el mítico pastel de árbol *baumkuchen* y *Zalacaín*, el que fue el primer restaurante de España con tres estrellas Michelin, continúa elaborando míticos platos en su nueva etapa como el Pequeño Búcaro Don Pío.

Si hablamos de la Guía Michelin 2019, la Comunidad de Madrid se encuentra muy bien representada con 23 restaurantes y 30 estrellas. *DiverXO* –con tres estrellas–, *Santceloni*, *La Terraza del Casino*, *Ramón Freixa Madrid*, *DSTAGe* y *Coque* –con dos– y *El Club Allard*, *Kabuki*, *Kabuki Wellington*, *Álbor*, *Punto MX*, *Lúa*, *A'Barra*, *Gaytán*, *La Candela Restó*, *Cebo*, *Yugo The Bunker*, *La Tasquería*, *Clos Madrid*, *El Corral de la Moreña Gastronómico* y *El Invernadero* –con una–, son los elegidos. Además, en los alrededores de la ciudad, dos locales (*Chirón* y *Montia*) gozan de una estrella.

En todos estos locales nos van a sorprender con propuestas gastronómicas innovadoras, en espacios pensados para el disfrute del comensal, y donde la vanguardia y la creatividad van de la mano para saborear la mejor cocina acompañada de un licor y una impresionante selección de vinos.

*DiverXo*, actualmente el único restaurante con tres estrellas Michelin de la capital, ofrece de la mano de Dabiz Muñoz creatividad desbordante en una cocina arriesgada y rompedora basada en la combinación de elementos orientales, sudamericanos y españoles.

### ¿Dónde encontrarlas?

**Horcher** / D. Chamartín / [www.restaurantehorcher.com](http://www.restaurantehorcher.com) | **Zalacaín** / D. Chamartín / [www.restaurantezalacain.com](http://www.restaurantezalacain.com) | **DiverXo** / D. Chamartín / [www.diverxo.com](http://www.diverxo.com) | **Santceloni** / D. Chamberí / [www.restaurantesantceloni.com](http://www.restaurantesantceloni.com) | **La Terraza del Casino** / D. Centro / [www.casinodemadrid.es](http://www.casinodemadrid.es) | **Ramón Freixa Madrid** / D. Salamanca / [www.ramonfreixamadrid.com](http://www.ramonfreixamadrid.com) | **D'Stage** / D. Centro / [www.dstageconcept.com](http://www.dstageconcept.com) | **Coque** / D. Chamberí / [www.restaurantecoque.com](http://www.restaurantecoque.com) | **El Club Allard** / D. Moncloa / [www.elcluballard.com](http://www.elcluballard.com) | **Kabuki** / D. Chamberí / [www.restaurantekabuki.com](http://www.restaurantekabuki.com) | **Kabuki Wellington** / D. Salamanca / [www.grupokabuki.com](http://www.grupokabuki.com) | **Álbor** / D. Salamanca / <http://www.restaurantearbor.com> | **Punto MX** / D. Salamanca / [www.puntomx.es](http://www.puntomx.es) | **Lúa** / D. Chamberí / [www.restaurantelua.com](http://www.restaurantelua.com) | **A'Barra** / D. Chamartín / [www.restaurantearbarra.com](http://www.restaurantearbarra.com) | **Gaytán** / D. Prosperidad / [www.chefjavieraranda.com](http://www.chefjavieraranda.com) | **La Candela Testó** / D. Centro / [www.lacandelaresto.com](http://www.lacandelaresto.com) | **Cebo** / D. Centro / [www.cebomadrid.com](http://www.cebomadrid.com) | **Yugo The Bunker** / D. Retiro / [www.yugothebunker.com](http://www.yugothebunker.com) | **La Tasquería** / D. Salamanca / [www.latasqueria.com](http://www.latasqueria.com) | **Clos** / R. Chamberí / [restauranteclosmadrid.com](http://restauranteclosmadrid.com) | **El Corral de la Moreña Gastronómico** / [www.corraldelamorera.com](http://www.corraldelamorera.com) | **El Invernadero** / D. Chamberí / [www.elinvernaderorestaurant.com](http://www.elinvernaderorestaurant.com) | **Chirón** / Valdemoro / [www.restaurantechiron.com](http://www.restaurantechiron.com) | **Montia** / San Lorenzo de El Escorial / [www.montia.es](http://www.montia.es)



## Tapeo

Madrid es una ciudad para compartir, encontrarse con la gente y dar largos paseos por sus calles y sus plazas, repletas de monumentos y enclaves turísticos de gran interés. Planificar nuestros itinerarios seleccionando los mejores lugares para hacer paradas y reponer fuerzas es fundamental. Por ello, no se puede hablar de la gastronomía madrileña sin hacer una mención especial al arte del tapeo. Tomar una caña o un vermouth y comer algo informal en cualquiera de los típicos bares, terrazas o pequeños restaurantes que nos topamos por todos los barrios, es también, sin lugar a dudas, una parte indisoluble de nuestra cultura.

Un largo listado de ofertas gastronómicas invita a ese disfrute, ofreciendo tapas y raciones en un amplio rango de precios y formatos, pero siempre respetando la calidad del producto y el buen hacer culinario. ¿Listos para estos sabrosos bocados?

Para tapeo de alto nivel lo mejor es visitar restaurantes que también disponen de barra como *Lúa*, *Álora*, *Alabaster*, *Viavélez*, *Rafa*, *Santerra* o *Cuenllas* con su estupenda oferta de vinos. Por su parte, *Sala de Despiece* ofrece un espíritu más creativo con una barra de mercado.

Además de la cerveza fría y bien tirada y la gran variedad de vinos, algunas de las delicias típicas que podremos probar en locales por todo Madrid son las conservas de calidad, la ensaladilla rusa, las croquetas o la afamada tortilla de patatas. Locales como *El Doble*, *Nájera*, *Sylkar*, *La Máquina* o el *Quinto Vino* dan fe de ello.

El viajero que esté visitando el Museo del Prado, el Thyssen o la iglesia de Los Jerónimos, en el distrito Centro, encontrará a cada paso un sinfín de posibilidades, entre ellas, la *Vinoteca García de la Navarra*. Allí podrá disfrutar de estupendos productos de temporada acompañados de una excelente carta de vinos que incluye varios caldos con Denominación de Origen Vinos de Madrid.

En *Tablafina* encontrarán una interesante oferta y, para algo rápido, nada mejor que un típico bocadillo de calamares en *El Brillante*. Junto al Congreso de los Diputados, *Estado Puro* es una visita recomendable y, adentrándonos en el barrio de Las Letras, se encuentran interesantes opciones para tapeo en *El Rincón de José*, *La Dolores*, *Los Gatos* o *Tándem*.

No podemos olvidar la que hoy en día es, probablemente, la mejor zona de tapeo de Madrid. El distrito de Retiro, en las inmediaciones del corazón verde de la ciudad. Nombrando solo algunos encontramos *La Catapa*, cocina de autor y buen producto, *Laredo*, con elaboraciones sencillas y gran carta de vinos, o *La Raquetista* con una carta muy atractiva. También son recomendables *La Montería*, con su ensalada templada de perdiz, el salmorejo y el rabo de toro; *La Castela*, donde tiran unas de las



mejores cervezas de la ciudad acompañada de buen marisco y *Arzábal*, con buena bodega y buen producto. En esta misma zona, *Kulto* es un buen lugar para un tapeo divertido e informal y en *Restaurante Rafa* el visitante encontrará, además de un magnífico marisco, una de las mejores ensaladillas de la ciudad. En pleno Parque del Retiro, en *Florida* se puede disfrutar de sus muchas alternativas de picoteo, comida y hasta cena con espectáculo. En este apartado no podemos olvidar *El Bar Alonso* o el *Fogón de Trifón*, dos de los establecimientos más representativos de la cultura de bares de la ciudad.

Entre las suculentas propuestas de Madrid para la comida informal, el bocadillo ocupa un puesto privilegiado en muchos de los locales mencionados, pero en *El Porrón Canalla* se convierte en un auténtico arte.

Y es que Madrid está lleno de lugares sorprendentes, como *El Viajero*, en el barrio de La Latina, que ofrece desde su azotea unas vistas inigualables del viejo Madrid o el espectacular espacio de *Platea*, un goce para los sentidos donde encontrarán una amplia oferta informal con todo tipo de cocina.

#### ¿Dónde encontrarlo?

**Lúa** / D. Chamberí / [www.restaurantelua.com](http://www.restaurantelua.com) | **Álbor**a / D. Salamanca / [www.restaurantealbor.com](http://www.restaurantealbor.com) | **Alabaster** / D. Retiro / [www.restaurantealabaster.com](http://www.restaurantealabaster.com) | **Viavélez** / D. Tetuán / [www.restauranteviavelez.com](http://www.restauranteviavelez.com) | **Santerra** / D. Salamanca / [www.santerra.es](http://www.santerra.es) | **Cuenllas** / D. Moncloa-Aravaca / [www.cuenllas.es](http://www.cuenllas.es) | **El Doble** / D. Salamanca / Tel. 915 91 94 62 | **Nájera** / D. Chamberí / [www.barnajera.com](http://www.barnajera.com) | **Sylkar** / D. Tetuán / Tel. 915 54 57 03 | **La Máquina** / D. Tetuán / [www.lamaquinaoriginal.es](http://www.lamaquinaoriginal.es) | **El Quinto Vino** / D. Chamberí / [www.elquintovino.com](http://www.elquintovino.com) | **Sala de Despiece** / D. Retiro / [www.saladedespiece.com](http://www.saladedespiece.com) | **Vinoteca García de la Navarra** / D. Centro / [www.garciadelanavarra.com](http://www.garciadelanavarra.com) | **Tablafina** / D. Arganzuela / [www.tablafina.com](http://www.tablafina.com) | **El Brillante** / D. Centro / [www.barelbrillante.es](http://www.barelbrillante.es) | **Estado Puro** / D. Centro / [www.tapasenestadopuro.com](http://www.tapasenestadopuro.com) | **El Rincón de José** / D. Centro / Tel. 914 29 90 73 | **La Dolores** / D. Centro / Tel. 914 29 22 43 | **Los Gatos** / D. Centro / [www.cervecerialosgatos.com](http://www.cervecerialosgatos.com) | **Tándem** / D. Retiro / [eltricyclo.es/tandem](http://eltricyclo.es/tandem) | **La Catapa** / D. Retiro / [www.facebook.com/Taberna-La-Catapa](http://www.facebook.com/Taberna-La-Catapa) | **Laredo** / D. Retiro / [www.tabernalaredo.com](http://www.tabernalaredo.com) | **La Raquetista** / D. Salamanca / [www.laraquetista.com](http://www.laraquetista.com) | **La Montería** / D. Retiro / [www.lamonteria.es](http://www.lamonteria.es) | **La Castela** / D. Retiro / [www.restaurantelacastela.com](http://www.restaurantelacastela.com) | **Arzábal** / D. Retiro / [www.arzabal.com](http://www.arzabal.com) | **Kulto** / D. Retiro / [www.kulto.es](http://www.kulto.es) | **Restaurante Rafa** / D. Retiro / [www.restauranterafa.es](http://www.restauranterafa.es) | **Florida Retiro** / D. Retiro / [www.floridaretiro.com](http://www.floridaretiro.com) | **El Fogón de Trifón** / D. Chamberí / [www.elfogondetrifon.com](http://www.elfogondetrifon.com) | **Bar Alonso** / D. Centro / [www.barcerverialonso.es](http://www.barcerverialonso.es) | **El Porrón Canalla** / D. Centro / [www.elporroncanalla.com](http://www.elporroncanalla.com) | **El Viajero** / D. Salamanca / [www.elviajeromadrid.com](http://www.elviajeromadrid.com) | **Platea** / D. Salamanca / [www.plateamadrid.com](http://www.plateamadrid.com)



# Cocina de mercado

Existen en Madrid un buen número de restaurantes de altísima calidad donde se apuesta por el producto de temporada, ofreciendo una cocina elaborada que, al mismo tiempo, respeta al máximo los sabores originales. Un concepto de restaurante que huye del formalismo de las grandes salas, pero en los que se puede encontrar una excelente calidad, tanto en comida como en servicio.

En este apartado incluimos una serie de bares y restaurantes que se caracterizan por la calidad de su materia prima y la sagaz manera en la que han compuesto sus cartas atendiendo a la frescura del producto de temporada.

Entre los muchos restaurantes de cocina de mercado de Madrid, destacamos: *Lakasa de César Martín* con su cocina creativa, su exquisito trato y una impecable carta de vinos; la *Taberna Pedraza* con platos de distintos lugares de España; los restaurantes *Membibre* y *Media Ración* con una buena combinación de cocina tradicional y creativa; *Treze*, especializado en caza menor; *Moratín*, elegante vinoteca con una breve carta de platos pero de gran calidad; *Triciclo*, con su exitosa fórmula de medias raciones y tercios de ración; *Bistrónomika*, con excelentes pescados; *La Buena Vida*, siempre con productos superiores; *La Tasquería*, para aquellos que quieran disfrutar de la casquería y sitios perfectos para degustar las mejores hortalizas seleccionadas como *La Huerta de Tudela*, *La Manduca de Azagra* o *Huerta Carabaña*. También recomendamos restaurantes que incluyen interesantes platos de caza, como *Arce*, *Desencaja* u *Hortensio*.

A medio camino entre la cocina de mercado y la de autor existen aciertos seguros como *Fismuler*, *Amazónico*, *Bibo* o *Carbón Negro*. Por otra parte, lugares en los que el vino es tan importante como una atractiva cocina podrían ser *Lavinia*, *Angelita* o *A'Barra* cuya carta de vinos incluye también un buen número de generosos y champanes.

En *Santerra* y *Piñera* hallamos una excelente cocina ya sea en barra o en sus acogedores salones; en *La Bomba Bistrot* se puede disfrutar de sugerentes arroces de alta cocina y en la *Taberna de Viavélez* de sabores tradicionales realizados con técnicas innovadoras. En Madrid es interesante probar los escabeches siempre que se pueda, dos lugares donde degustar esta sabrosa elaboración pueden ser *Taberna Verdejo* o *Támara Casa Lorenzo*.

Resaltamos un peso pesado de Madrid, el *Restaurante Sacha*, con más de 40 años de experiencia, donde no defraudan el tuétano asado o la falsa lasaña de erizo. *Viridiana* de Abraham García es otro indispensable, casa en la que este precursor de la nueva cocina madrileña ofrece platos inolvidables como las lentejas estofadas con curri o los huevos de corral sobre *mousse* de hongos. Aconsejamos fervientemente probar los míticos huevos rotos de *Casa Lucio*, templo gastronómico frecuentado por personalidades de todo el mundo que visitan Madrid.

*La Tasquita de Enfrente* es otro de los restaurantes imprescindibles de la ciudad, gracias al buen hacer de Juanjo López Bedmar y sus productos de temporada y en el *Club Allard* disfrutarán de una de las salas más acogedoras de Madrid. Otra oportunidad para probar cocina innovadora elaborada con producto de mercado, es la propuesta por Javier Aranda, que se la ofrecerá en sus dos restaurantes: *La Cabra* y *Gaytán*.

## ¿Dónde encontrarla?

**Lakasa** / D. Retiro / [www.lakasa.es](http://www.lakasa.es) | **Taberna Pedraza** / D. Chamartín / [www.tabernapedraza.com](http://www.tabernapedraza.com) | **Membibre** / D. Centro / [www.restaurantemembibre.com](http://www.restaurantemembibre.com) | **Media Ración** / D. Salamanca / [www.mediacion.es](http://www.mediacion.es) | **Treze** / D. Centro / [www.trezerestaurante.com](http://www.trezerestaurante.com) | **Moratín** / D. Centro / [www.vinotecamoratin.com](http://www.vinotecamoratin.com) | **Triciclo** / D. Centro / [www.eltriciclo.es](http://www.eltriciclo.es) | **Bistrónomika** / D. Centro / [www.bistronomika.es](http://www.bistronomika.es) | **La Buena Vida** / D. Salamanca / [www.restaurantelabuenavida.com](http://www.restaurantelabuenavida.com) | **La Tasquería** / D. Chamberí / [www.latasqueria.com](http://www.latasqueria.com) | **La Manduca de Azagra** / D. Salamanca / [www.lamanducadeazagra.com](http://www.lamanducadeazagra.com) | **La Huerta de Carabaña** / D. Centro / [www.huertadecarabana.es](http://www.huertadecarabana.es) | **La Huerta de Tudela** / D. Centro / [www.lahuertadetudela.com](http://www.lahuertadetudela.com) | **Restaurante Arce** / D. Chamartín / [www.restaurantearce.com](http://www.restaurantearce.com) | **Desencaja** / D. Chamberí / [www.dsncaja.com](http://www.dsncaja.com) | **Hortensio** / D. Chamberí / [www.hortensio.es](http://www.hortensio.es) | **Fismuler** / D. Salamanca / [www.fismuler.es](http://www.fismuler.es) | **Amazónico** / D. Salamanca / [www.restauranteamazonico.com](http://www.restauranteamazonico.com) | **Bibo** / D. Salamanca / [www.grupodanigarcia.com/restaurentes/bibo/bibo-madrid](http://www.grupodanigarcia.com/restaurentes/bibo/bibo-madrid) | **Carbón Negro** / D. Salamanca / [www.carbonnegro.com](http://www.carbonnegro.com) | **Lavinia** / D. Salamanca / [www.lavinia.es](http://www.lavinia.es) | **Angelita** / D. Chamartín / [madrid-angelita.es](http://madrid-angelita.es) | **A'Barra** / D. Salamanca / [www.restaurantearce.com](http://www.restaurantearce.com) | **Santerra** / D. Tetuán / [www.santerra.es](http://www.santerra.es) | **Piñera** / D. Chamartín / <https://restaurantepinera.com> | **La Bomba Bistrot** / D. Tetuán / [www.labombabistrot.com](http://www.labombabistrot.com) | **Viavélez** / D. Tetuán / [www.restauranteviavelez.com](http://www.restauranteviavelez.com) | **Taberna Verdejo** / D. Salamanca / <https://taberverdejo.com> | **Támara Casa Lorenzo** / D. Chamartín / [www.restaurantetamaralorenzo.com](http://www.restaurantetamaralorenzo.com) | **Sacha** / D. Retiro / Tel. 913 45 59 52 | **Viridiana** / D. Centro / [www.restauranteviridiana.com](http://www.restauranteviridiana.com) | **Casa Lucio** / D. Centro / [www.casalucio.es](http://www.casalucio.es) | **La Tasquita de Enfrente** / D. Moncloa-Aravaca / [www.latasquitadeenfrente.com](http://www.latasquitadeenfrente.com) | **Club Allard** / D. Chamberí / [www.elcluballard.com](http://www.elcluballard.com) | **La Cabra** / D. Chamartín / [www.lacabra.chefjavieraranda.com](http://www.lacabra.chefjavieraranda.com) | **Gaytán** / D. Chamartín / [www.chefjavieraranda.com](http://www.chefjavieraranda.com)





## Mercados gastronómicos

Muchos de los antiguos mercados de abastos se han reinventado en paraísos gastronómicos que podemos encontrar prácticamente en todos los barrios de Madrid. Amplios espacios populares en los que la venta de productos frescos convive con una activa y novedosa experiencia culinaria y un nuevo concepto de ocio.

En los mercados gastronómicos podremos encontrar variedad, calidad y originalidad: desde productos *gourmet* y sabores de todas las partes del mundo a propuestas de calidad tradicionales y hasta las últimas tendencias gastronómicas. Todo en extensos horarios y sin necesidad de cruzar la calle. ¡Descúbrelos!

### Mercado de San Ildefonso

*Calle Fuencarral, 57*

Entre sus 20 puestos, dos terrazas y tres barras repartidos en tres plantas, se puede encontrar una completa oferta gastronómica. Empezando en la planta de calle, en *Ildefonso San* y en *Akma* encontrarán una oferta de cocina asiática con toques madrileños. En la primera planta podrán escoger entre una gran variedad de espacios para tomar pinchos y tapas o degustar la cocina peruana de *Jaleo* y las tradicionales arepas venezolanas de *La Arepera*. Para postre, no dejen de probar las crepes (también las tienen saladas) de *Cultura Café* acompañada por un café de cualquiera de las variedades que importan desde todas las partes del mundo.

### Mercado de la Paz

*Calle Ayala 28*

En el barrio de Salamanca encontramos el que probablemente sea el mercado más sofisticado de la ciudad. Desde fuera apenas se aprecia, pero una vez dentro nos espera una amplia oferta de tiendas con un elevado perfil *gourmet*. Aquí es muy fácil encontrar género de lo más exquisito y puestos de comida de diversas cocinas internacionales, en los que degustar alguna que otra delicatessen. Para comer algo rápido recomendamos los sándwiches artesanos de *Magasand* y para cocina española, la tortilla de patatas de *Casa Dani* y los arroces de *Bar Cebreiros*. La opción japonesa está presente en *Tatoko*, la italiana en *Matteo Cucina* y la cocina latinoamericana con el venezolano *La Despensa by Antoños Araganey* y el mexicano *Doce Chiles*.

## Mercado de San Miguel

Plaza de San Miguel, s/n

El Mercado de San Miguel, junto a la Plaza Mayor, fue el primer mercado gastronómico de Madrid y es una visita indispensable. Podemos comenzar el recorrido con una doble malta abadía en *Beer House*, con alguno de los muchos vermús que ofrece *La Hora del Vermut*, o si lo que se busca es buen vino, no defraudará *Pinkleton&Wine* o *The Sherry Corner* donde se puede pedir una bandeja de degustación con seis vinos. La visita continúa con sabrosos bocados: *Ostras Daniel Sorlut* es un buen sitio para tomar algo ligero, en *Carrasco Guijuelo* un buen jamón, para unos canapés *Carro de Caviar*, y para croquetas de varios sabores *Carro de Croquetas*. En la versión para tomar o llevar del mítico *Lhardy* pueden encontrar elaboradas tapas y raciones y, en el *Carro del Señor Martín*, visita obligada, se pueden probar un estupendo bocadillo de calamares y los tradicionales cartuchitos y papelones con una buena fritura de pescado.

## Mercado de Antón Martín

Calle Santa Isabel, 5

Situado en pleno centro de la ciudad es, sin duda, el mercado más polifacético de todos. No sólo por el gran número de actividades y eventos que allí se desarrollan, sino también por la cantidad y procedencia de la oferta gastronómica de la que dispone. En total, más de veinte puestos con un trato cercano y un buen producto. En *Benito Aperitivos* ofrecen vinos italianos y auténtica comida siciliana y en la *Fiaschetteria La Saletta* tienen buenas pizzas y *porchetta*. En *Buns & Bones* sabrosa *streetfood*, cocina casera en *Caracola*, ceviches en *El Mono de la Pila* y comida taiwanesa en *Casa Bora*. En *El Tarantín de Lucía* encontraremos ostras, ahumados y otros productos frescos del mar, dulces en *Majo's Food*, y *sushi* barato -hecho al momento- en *Yokaloka*.

## Mercado de Vallehermoso

Calle Vallehermoso, 36

Este mercado de gran personalidad consta de dos plantas en las que, además de encontrar productos de primera categoría, se pueden degustar platos de todas las partes del mundo. Una buena idea para empezar es tomar el vermú en *Vermut y Amén*, y continuar con alguna propuesta de cocina fusión oriental en *Tripea* o en *Kitchen 154*, o cocina japonesa

en *Washoku*, elaborada con productos del mismo mercado. Si se prefiere cocina italiana la encontraremos en *Di Buono* y para redescubrir la comida latinoamericana, recomendamos las estupendas empanadillas criollas de *Graciana* o los tacos mexicanos de *Güey*. Para algo rápido una interesante opción son los sándwiches de *Craft 19* o los perritos calientes de *La Virgen*, en ambos casos acompañando la comida con cervezas artesanas. En *La Ensaladería* podemos probar ensaladas sorprendentes y en la parrilla de *Prost Chamberí*, algunos bocados más contundentes. No se preocupen si tienen alguna intolerancia alimenticia, en *Kint Bistró* podrán probar excelentes bocados libres de alérgenos mientras que *La Crepa* es el lugar idóneo para tomar un buen postre. Aparte de esto, no dejen de visitar todos los puestos de productores locales de la Comunidad de Madrid en la planta baja y hagan parada en *El Escaparate* donde podrán probar torreznos y gildas de entre los mejores de Madrid.

### ¿Dónde encontrarlos?

**Mercado de San Ildefonso** / D. Salamanca / [www.mercadodesanildefonso.com](http://www.mercadodesanildefonso.com) | **Mercado de La Paz** / D. Centro / [www.mercadodelapaz.blogspot.com](http://www.mercadodelapaz.blogspot.com) | **Mercado de San Miguel** / D. Centro / [www.mercadodesanmiguel.es](http://www.mercadodesanmiguel.es) | **Mercado de Antón Martín** / D. Centro / [www.mercadoantonmartin.com](http://www.mercadoantonmartin.com) | **Mercado de San Antón** / D. Chamberí / [www.mercadosananton.com](http://www.mercadosananton.com) | **Mercado de Vallehermoso** / D. Chamberí / [www.mercadovallehermoso.es](http://www.mercadovallehermoso.es)



## Cocina regional

En Madrid se puede encontrar una completa oferta de cocinas regionales de toda España. El carácter confluyente de la capital se refleja en la enorme variedad de cocinas nacionales en todos sus distritos. Un gran número de restaurantes hacen gala de su identidad de origen, ofreciendo al visitante una amplia muestra del recetario español que permite conocer mejor nuestro país, de norte a sur y de este a oeste, a través de sus sabores y sin salir de la misma ciudad.

Empezando por Galicia destacamos *O'Pazo* y *El Pescador* que cuentan con los mejores pescados y mariscos de la capital, del mismo modo que *Casa da Troya*, *Combarro* o *Naveira do Mar*, donde nos sorprenderán los deliciosos platos típicos de su región. Con una cocina algo más elaborada, destacamos *Alabaster* y no podemos dejar de mencionar la tortilla de Betanzos en *La Penela* o el pulpo -cocido por maestros pulperos en la tradicional olla de cobre- de *La Gran Pulpería*.

La cocina asturiana queda espléndidamente representada por *Esbardos* y *El Oso*, a los que añadimos el *Escarpín* y los magníficos platos de cuchara de *Casa Hortensia*, de *La Hoja* y de la *Taberna Los Asturianos*.

Siguiendo con la cocina del norte, en *Cañadío*, en *La Maruca* y en *La Bien Aparecida* encontramos pedazos de Cantabria en pleno Madrid. Para saborear la mejor cocina vasca, recomendamos *Gaztelupe*, *Goizeko Kabi* y *Goizeko Wellington*, comedores de primer nivel a los que sumamos *Órdago*, *Dantxari* y *Urkiola Mendi* o los asadores *Pelotari* y *Julián de Tolosa*. Y por mencionar algunos de los restaurantes especializados en la cocina navarra más tradicional destacamos el *Señorío de Alcocer*, la *Costa Navarra* y las espléndidas verduras y hortalizas de *La Manduca de Azagra*.

En *Can Punyetes* y *Casa Jorge* podremos conocer la estupenda oferta de la cocina catalana, mientras que en *Samm*, *El Garbí*, *La Barraca* y la *Casa de Valencia* ofrecen las mejores paellas, uno de los reyes de la gastronomía española. Sin embargo, para aquellos que prefieren los arroces murcianos, son visita obligada *El Caldero* o *El Ventorrillo Murciano*.

Para degustar la mejor fritura andaluza sin duda hay que dirigirse a *La Caleta*, aunque si se prefiere la urta a la roteña, regada por los mejores vinos generosos, el destino es *Surtopía*. Buenos embajadores de la cocina andaluza son también *La Giralda*, *La Malaje*, *El Pescaíto*, *Cazorla* y *Macarela* y para disfrutar de buenos vinos de jerez con espectáculo flamenco, recomendamos *El Corral de la Morería*.

En este punto no puede faltar la cocina local madrileña. Además de las típicas casas de comida y tabernas célebres como *Casa Mundi*, *Lago de Sanabria*, *De la Riva*, *Paulino*, *El Puchero*, *La*



Castela o Barrera, no se debe perder la oportunidad de probar el típico cocido madrileño en cualquiera de estos sitios: *Lhardy*, *Carmen Casa de Cocidos*, *Casa Carola*, *La Cruz Blanca*, *Malacatin* y *La Bola*. Todos ellos cuidan hasta la perfección la receta de este popular plato castizo.

#### ¿Dónde encontrarla?

**O'Pazo**/D. Tetuán/[www.opazo.es](http://www.opazo.es) | **El Pescador**/D. Salamanca/[www.marisqueriaelpescador.net](http://www.marisqueriaelpescador.net) | **Casa da Troya**/D. Ciudad Lineal/[www.casadatroya.es](http://www.casadatroya.es) | **Combarro**/D. Salamanca/[www.combarro.com](http://www.combarro.com) | **Naveira do Mar**/D. Tetuán/Tel. 914 59 45 32 | **Alabaster**/D. Retiro/[www.restaurantelabaster.com](http://www.restaurantelabaster.com) | **La Penela**/D. Salamanca/[www.lapenela.com](http://www.lapenela.com) | **La Gran Pulpería**/D. Hortaleza/[www.lagranpulperia.es](http://www.lagranpulperia.es) | **Esbardos**/D. Salamanca/[www.restauranteesbardos.com](http://www.restauranteesbardos.com) | **El Oso**/D. Hortaleza/[www.restauranteeeloso.com](http://www.restauranteeeloso.com) | **Escarpiñ**/D. Centro/[www.elescarpiñsidreria.com](http://www.elescarpiñsidreria.com) | **Casa Hortensia** D. Centro/[www.casahortensia.com](http://www.casahortensia.com) | **La Hoja** D. Retiro/[www.lahoja.es](http://www.lahoja.es) | **Taberna Los Asturianos**/D. Chamberí/Tel. 915 33 59 47 | **Cañadío**/D. Salamanca/[www.restaurantecanadio.com](http://www.restaurantecanadio.com) | **La Maruca**/D. Salamanca/[www.restaurantelamaruca.com](http://www.restaurantelamaruca.com) | **La Bien Aparecida**/D. Salamanca/[www.restaurantelabienaparecida.com](http://www.restaurantelabienaparecida.com) | **Gaztelupe**/D. Tetuán/[www.gaztelupe.goizeko-gaztelupe.com](http://www.gaztelupe.goizeko-gaztelupe.com) | **Goizeko Kabi**/D. Tetuán/[www.kabi.goizeko-gaztelupe.com](http://www.kabi.goizeko-gaztelupe.com) | **Goizeko Wellington**/D. Tetuán/[www.goizekowellington.es](http://www.goizekowellington.es) | **Órdago**/D. Salamanca/[www.restauranteorldago.com](http://www.restauranteorldago.com) | **Dantxari**/D. Moncloa-Aravaca/[www.dantxari.com](http://www.dantxari.com) | **Urkiola Mendi**/D. Chamberí/[www.urkiolamendi.net](http://www.urkiolamendi.net) | **Pelotari**/D. Salamanca/[www.pelotari-asador.com](http://www.pelotari-asador.com) | **Julián de Tolosa**/D. Centro/[www.juliandetolosa.com](http://www.juliandetolosa.com) | **Señorio de Alcocer**/D. Chamartín/[www.senoriodealcocer.es](http://www.senoriodealcocer.es) | **Costa Navarra**/D. Salamanca/[www.asadorlacostanavarra.com](http://www.asadorlacostanavarra.com) | **La Manduca de Azagra**/D. Chamberí/[www.lamanducadeazagra.com](http://www.lamanducadeazagra.com) | **Can Punyetes**/D. Centro/[www.canpunyetesmadrid.es](http://www.canpunyetesmadrid.es) | **Casa Jorge**/D. Chamartín/[www.casajorge.com](http://www.casajorge.com) | **Samm**/D. Chamartín/[www.restaurantesamm.com](http://www.restaurantesamm.com) | **El Garbí**/D. Tetuán/Tel. 915 70 63 86 | **La Barraca**/D. Centro/[www.labarraca.es](http://www.labarraca.es) | **Casa de Valencia**/D. Moncloa-Aravaca/[www.lacasavalencia.es](http://www.lacasavalencia.es) | **El Caldero**/D. Centro/[www.elcaldero.com](http://www.elcaldero.com) | **El Ventorrillo Murciano**/D. Centro/Tel. 915 28 83 09 | **La Caleta**/D. Centro/[www.lacaletagaditana.es](http://www.lacaletagaditana.es) | **Surtopía**/D. Salamanca/[www.surtopia.es](http://www.surtopia.es) | **La Giralda**/D. Salamanca/[www.restauranteslagiralda.com](http://www.restauranteslagiralda.com) | **La Malaje**/D. Centro/[www.lamalaje.es](http://www.lamalaje.es) | **El Pescaíto**/D. Salamanca/[www.elpescaito.es](http://www.elpescaito.es) | **Cazorla**/D. Salamanca/[www.cazorlarestaurantes.es](http://www.cazorlarestaurantes.es) | **La Gaditana**/D. Salamanca/[www.tabernalagaditana.com](http://www.tabernalagaditana.com) | **Macarela**/D. Chamberí/[www.macarela.es](http://www.macarela.es) | **El Corral de la Morería**/D. Centro/[www.corraldelamoreria.com](http://www.corraldelamoreria.com) | **Casa Mundi**/D. Chamberí/[www.casa-mundi.es](http://www.casa-mundi.es) | **Lago de Sanabria**/D. Salamanca/[www.restaurantelagodesanabria.com](http://www.restaurantelagodesanabria.com) | **De la Riva**/D. Chamartín/[www.restaurantedelariva.com](http://www.restaurantedelariva.com) | **Paulino**/D. Chamberí/[www.paulinodequevedo.com](http://www.paulinodequevedo.com) | **El Puchero**/D. Chamartín/[www.elpuchero.com](http://www.elpuchero.com) | **La Castela**/D. Retiro/[www.restaurantelacastela.com](http://www.restaurantelacastela.com) | **Barrera** D. Chamberí/Tel. 915 94 17 57 | **Lhardy**/D. Centro/[www.lhardy.com](http://www.lhardy.com) | **Carmen Casa de Cocidos**/D. Retiro/[www.elcocidodecarmen.com](http://www.elcocidodecarmen.com) | **Casa Carola**/D. Salamanca/[www.casacarola.com](http://www.casacarola.com) | **La Cruz Blanca**/D. Puente de Vallecas/[www.cruzblancavallecas.com](http://www.cruzblancavallecas.com) | **Malacatin**/D. Centro/[www.malacatin.com](http://www.malacatin.com) | **La Daniela**/D. Chamartín/[www.tabernadeladaniela.com](http://www.tabernadeladaniela.com) | **La Bola**/D. Centro/[www.labola.es](http://www.labola.es)





# Cocina internacional

Madrid es una ciudad cosmopolita en la que conviven personas procedentes de más de 60 nacionalidades. Además, Madrid recibe anualmente más de seis millones de turistas extranjeros. Estas realidades confieren a Madrid un espíritu multicultural que se refleja en una amplísima oferta gastronómica que da la vuelta al mundo.

## Cocina americana

América es el segundo continente más grande del mundo y su extensión es tan amplia que está dividido en tres subcontinentes. América Central, del Norte y la del Sur son territorios con gastronomías completamente diferentes en los que, incluso dentro de los propios países, se encuentran infinidad de contrastes.

Sin embargo, podemos afirmar que a lo largo de todo el continente americano se producen algunas de las mejores materias primas del planeta. Frutas, hortalizas, verduras, el mejor café y un ganado único crean, desde incontables latitudes, una cocina de excelente calidad que se ha expandido internacionalmente a lo largo de los años y que en Madrid ha encontrado un magnífico foco de difusión e intercambio culinario.

De entre las cocinas del continente americano, las que más interés despiertan y más han evolucionado en los últimos años, son las cocinas peruana y mexicana. La peruana constituye un verdadero fenómeno que ha convertido a Perú en un destino gastronómico turístico mundial. Además de su cocina autóctona, destacan la cocina chifa y la cocina nikkei, fusión de la peruana con la comida china y japonesa, respectivamente. Madrid tiene un buen número de locales representantes de las dos. El restaurador Gastón Acurio posee en la capital una sucursal de su marca de bandera: el elegante y refinado A&G. En la misma línea hay que destacar también la labor de Omar Malpartida en su *Tiradito*, la de Mario Céspedes y su *Ronda 14* y los restaurantes *Luma*, *La Cevichería*, *Tampu* y *Chifa* que propone un recetario particular, característico de esa fusión.

Al igual que ha sucedido con la cocina peruana, un grupo de cocineros mexicanos ha modernizado su popular cocina tradicional hasta convertirla en una de las más atractivas a nivel mundial. En Madrid tenemos el primer restaurante mexicano de Europa galardonado con estrella Michelin: *Punto Mx*, donde Roberto Ruiz y su equipo desarrollan una sofisticada cocina popular sin perder su esencia, extendiendo su concepto a formatos más informales en *Mezcal Lab* o *Salón Cascabel* para un público más amplio. Otras opciones más tradicionales son *Entre Suspiro y Suspiro*, *Tepic*,

*Taquería Mi Ciudad*, *La Malinche*, *Mestizo* y *La Taquería del Alamillo*, todos ellos con platos tan representativos como los tacos, las quesadillas o los sabrosos moles.

Otro de los productos estrella de la despensa americana es la carne de res. Indispensable en este sentido es *Rubaiyat*, con la mejor carne brasileña o *La Vaca Argentina*, con las mejores piezas y cortes procedentes del país de la plata. Muy atractivas son las propuestas de *Picsa*, especialista en *pizza*, y *Gumbo*, que ofrece cocina criolla de Nueva Orleans en pleno barrio de Malasaña. Por lo que respecta a las hamburguesas, icono de la cocina norteamericana, hay en Madrid multitud de opciones, cada vez más populares. En *Goiko Grill*, *Alfredo's Barbacoa*, *New York Burger*, o en cualquier sucursal de *Hamburguesa Nostra* que hay por la ciudad, ofrecen interesantes y sabrosas versiones. En *Burnout* preparan una carne de primera y no dejamos de mencionar las cadenas de éxito como *Peggy Sue*, *Hard Rock Café* o *Five Guys*, las hamburguesas favoritas del expresidente Obama que se pueden encontrar en la céntrica Gran Vía.

La churrasquería *Vila Brasil*, especializada en rodizios o el *El Novillo Carioca* son atractivas opciones para degustar la comida brasileña, mientras que *Zara* ofrece la mejor comida cubana acompañada de refrescantes daiquiris.

### ¿Dónde encontrarla?

**Tiradito** / D. Centro / [www.tiradito.es](http://www.tiradito.es) | **Ronda 14** / D. Salamanca / [www.ronda14.com](http://www.ronda14.com) | **Luma** / D. Retiro / [www.luma-restaurante.es](http://www.luma-restaurante.es) | **La Cevichería** / D. Retiro / [www.lacevicheria.com](http://www.lacevicheria.com) | **Tampu** / D. Centro / [www.tampurestaurante.com](http://www.tampurestaurante.com) | **Chifa** / D. Chamberí / [www.facebook.com](http://www.facebook.com) | **Punto Mx** / D. Salamanca / [www.puntomx.es](http://www.puntomx.es) | **Mezcal Lab** / D. Salamanca / [www.puntomx.es/mezcal-lab](http://www.puntomx.es/mezcal-lab) | **Salón Cascabel** / D. Salamanca / [www.saloncascabel.com](http://www.saloncascabel.com) | **Entre Suspiro y Suspiro** / D. Centro / [www.entresuspiroysuspiro.com](http://www.entresuspiroysuspiro.com) | **Tepic** / D. Salamanca / [www.tepic.es](http://www.tepic.es) | **Taquería Mi Ciudad** / D. Centro / [www.taqueriamiciudad.com](http://www.taqueriamiciudad.com) | **La Malinche** / D. Centro / [www.restaurante-lamalinche.com](http://www.restaurante-lamalinche.com) | **Mestizo** / D. Centro / [madrid.mestizomx.com](http://madrid.mestizomx.com) | **Taquería del Alamillo** / D. Centro / <http://taqueriadelamillo.com> | **Rubaiyat** / D. Chamartín / [www.gruporubaiyat.com](http://www.gruporubaiyat.com) | **La Vaca Argentina** / D. Fuencarral-El Pardo / [www.lavacaargentina.net](http://www.lavacaargentina.net) | **Picsa** / D. Chamberí / [www.casapicsa.com](http://www.casapicsa.com) | **Gumbo** / D. Centro / [www.gumbo.es](http://www.gumbo.es) | **Goiko Grill** / D. Salamanca / [www.goikogrill.com](http://www.goikogrill.com) | **Alfredo's Barbacoa** / D. Salamanca / [www.alfredos-barbacoa.es](http://www.alfredos-barbacoa.es) | **New York Burger** / D. Chamberí / [www.newyorkburger.es](http://www.newyorkburger.es) | **Hamburguesa Nostra** / D. Salamanca / [www.hamburguesanostra.com](http://www.hamburguesanostra.com) | **Burnout** / D. Centro / [www.burnoutburgers.com](http://www.burnoutburgers.com) | **Peggy Sue** / D. Chamartín / [www.peggysues.es](http://www.peggysues.es) | **Hard Rock Café** / D. Salamanca / [www.hardrock.com](http://www.hardrock.com) | **Five Guys** / D. Centro / [www.fiveguys.es](http://www.fiveguys.es) | **Vila Brasil** / D. Chamartín / [www.vilabrasil.es](http://www.vilabrasil.es) | **El Novillo Carioca** / D. Moncloa-Aravaca / [www.elnovillocarioca.es](http://www.elnovillocarioca.es) | **Zara** / D. Centro / [www.restaurantezara.com](http://www.restaurantezara.com)

## Cocina europea

Es tal la variedad y riqueza de las gastronomías y productos del viejo continente que cada uno de sus países merecería un capítulo aparte. Madrid tiene la gran suerte de gozar de una inmensa variedad de restaurantes con diversas cocinas europeas, tantos que el visitante puede realizar un *tour* gastronómico por toda Europa, desde los vecinos Francia o Portugal hasta Rusia, pero sin salir de la capital de España en un sabroso viaje.

Una de las cocinas más importantes de nuestro continente, por su historia, su producto y sus cuidadas elaboraciones es la cocina francesa. Exquisitos ejemplos de su recetario nos esperan en *Lafayette*, con su succulenta sopa de cebolla, en la elegante *Brasserie Antoinette* con su *magret* de pato o en *El Café de París* con su entrecot acompañado de una espléndida salsa. En *Caripén Bistró* encontramos el lugar adecuado para una cena romántica hasta la madrugada.

La comida italiana merece una mención especial por su increíble expansión internacional. *Don Giovanni* de Andrea Tumbarello, es un auténtico referente en Madrid en cuanto a cocina italiana, del mismo modo que la *pizza* de masa fina al horno de leña de *Don Lisander*, *Ars Vivendi*, *Mercato Ballaró* y *Sinfonía Rossini*, con su cocina más sofisticada, hacen gala de su apetitoso recetario mientras que en *La Piperna* conoceremos la variante napolitana.

Con respecto a la cocina griega cabe destacar *Mythos* y la *Taberna Griega* donde se pueden romper los platos de la buena suerte además de disfrutar de una cena con algunos de las recetas más típicas, como la musaca.

El mejor representante de la cocina belga es el *Atelier Belge* donde se pueden degustar mejillones con diferentes salsas, acompañados de una oferta de cervezas incomparable. Si se opta por una versión sencilla de la cocina alemana tenemos *Fass*, con un codillo especialidad de la casa y una tienda repleta de productos típicos alemanes. Portugal también tiene en Madrid representantes de su tradicional cocina. Restaurantes como *Tras os Montes*, o la *Portuguesa Taberna* nos ofrecen todo tipo de preparaciones a base de bacalao. Y para degustar los archiconocidos pasteles de Belém, es necesario acercarse a la pastelería *Lisboa*. Por su parte, la gastronomía rusa también está dignamente representada en la capital en las *Noches de Moscú*, *El Cosaco* o *Rasputín*.

### ¿Dónde encontrarla?

**Lafayette** / D. Fuencarral-El Pardo / [www.restaurantelafayette.com](http://www.restaurantelafayette.com) | **Brasserie Antoinette** / D. Centro / [antoinette.es](http://antoinette.es) | **Café de París** / D. Salamanca / [www.cafedeparis-sp.com](http://www.cafedeparis-sp.com) | **Caripén Bistró** / D. Centro / [www.caripenmadrid.com](http://www.caripenmadrid.com) | **Don Giovanni** / D. Retiro / [www.dongiovanni.es](http://www.dongiovanni.es) | **Don Lisander** / D. Chamartín / Tel. 915 70 92 90 | **Ars Vivendi** / D. Chamberí / [www.restaurantearsvivendi.com](http://www.restaurantearsvivendi.com) | **Mercato Ballaró** / D. Chamberí / [www.mercatoballaro.com](http://www.mercatoballaro.com) | **La Piperna** / D. Tetuán / Tel. 911 69 49 50 | **Taberna Griega** / D. Centro / [www.tabernagriega.com](http://www.tabernagriega.com) | **Atelier Belge** / D. Chamberí / [restaurantegourmand.com](http://restaurantegourmand.com) | **Fass** / D. Chamartín / [www.fassgrill.com](http://www.fassgrill.com) | **Trasos Montes** / D. Fuencarral-El Pardo / [www.trasosmontes.es](http://www.trasosmontes.es) | **La Portuguesa Taberna** / D. Moncloa-Aravaca / Tel. 911 25 95 23 | **Pastelería Lisboa** / D. Salamanca / Tel. 910 14 61 86 | **Las Noches de Moscú** / D. Centro / Tel. 915 31 04 11 | **El Cosaco** / D. Centro / [www.restaurantelcosaco.com](http://www.restaurantelcosaco.com) | **Rasputín** / D. Centro / [www.restauranterasputin.eatbu.com](http://www.restauranterasputin.eatbu.com)

## Cocina oriental

La cocina oriental en todas sus variantes es una de las gastronomías foráneas que más ha cuajado en la Comunidad de Madrid. Por encima de todo triunfa la cocina de mestizaje surgida de las fusiones de las cocinas de todo el continente asiático. Cargadas de producto y creatividad, rompen las fronteras para crear cocinas de mestizaje, ofreciendo un universo de sabores exóticos a nuestra disposición en todo el territorio madrileño que van desde los delicados platos japoneses a los estimulantes platos de la India: la ruta de las especias directa a tu paladar.

## Japón

Es la cocina oriental que más se ha desarrollado en Madrid. Las salas más clásicas, donde predomina el respeto a las recetas tradicionales, al corte y a la calidad del producto, podrían ser *Soy de Pedro Espina*, *Izariya*, *Miyama*, *Txatei* o *Yugo*, con su singular propuesta en un búnker japonés, *Ichiban* o *Taichi*. En todos ellos se ofrecen sakes, *sushi* y *sashimi* con un cuidado punto del arroz e impecable corte del pescado. En *Torikay*, podemos probar el mejor *yakitori* japonés de Madrid pero para descubrir la adaptación de esta cocina al mercado español, recomendamos sin duda, *Yakitoro* de Alberto Chicote. Cuando las técnicas japonesas se unen a elaboraciones y productos españoles surgen propuestas de gran interés, como la de Ricardo Sanz en *Kabuki*, *99 Shushi Bar*, *Umiko*, *Kappo* o *Kabutokaji*.

### ¿Dónde encontrarla?

**Soy de Pedro Espina** / D. Chamberí / [www.soypedroespina.com](http://www.soypedroespina.com) | **Izariya** / D. Chamberí / [www.izariya.com](http://www.izariya.com) | **Miyama** / D. Chamberí / [www.restaurantemiyama.com](http://www.restaurantemiyama.com) | **Txatei** / D. Salamanca / [www.txatei.com/es](http://www.txatei.com/es) | **Yugo** / D. Salamanca / [www.yugothebunker.com](http://www.yugothebunker.com) | **Ichiban** / D. Chamartín / [www.restaurantearchiban.com](http://www.restaurantearchiban.com) | **Torikay** / D. Chamberí / [www.torikay.com](http://www.torikay.com) | **Yakitoro** / D. Centro / [www.yakitoro.com](http://www.yakitoro.com) | **Kabuki** / D. Tetuán / [www.restaurantekabuki.com](http://www.restaurantekabuki.com) | **99 Sushi Bar** / D. Salamanca / [www.99sushibar.com](http://www.99sushibar.com) | **Umiko** / D. Centro / [www.umiko.es](http://www.umiko.es) | **Kappo** / D. Chamberí / [www.kappo.es](http://www.kappo.es) | **Kabutokaji** / Pozuelo de Alarcón / [kabutokaji.net](http://kabutokaji.net)



## China

Existen en Madrid muchos representantes de calidad de esta cocina milenaria. Por un lado, restaurantes de lujo en hoteles como el *Tse Yang* en el Hotel Villamagna o el *Asia Gallery* del Hotel Palace. Y por otro lado, un amplio grupo de restaurantes que ofertan una auténtica cocina china en los barrios de Usera, Embajadores o Vallecas, donde la oferta es variada y de calidad. En el medio, restaurantes como *Sichuan*, *El Bund*, *Casa Lafu* o *Chong Tsing Taste* donde se puede encontrar la esencia de esta sabrosa comida. Destacamos aparte *The One*, un pedazo de Hong Kong en Madrid, donde elaboran una carta exquisita inspirada en los sabores de la región más cosmopolita del continente asiático.

### ¿Dónde encontrarla?

**Tse Yang** / D. Tetuán / [www.grupotseyang.com](http://www.grupotseyang.com) | **Asia Gallery** / D. Centro / [www.asiagallery-madrid.com](http://www.asiagallery-madrid.com) | **El Bund** D. Ciudad Lineal / [www.elbund.com](http://www.elbund.com) / | **Casa Lafu** / D. Centro / [www.casalafu.com](http://www.casalafu.com) | **Sichuan** / D. Centro / [www.restaurantesichuan.com](http://www.restaurantesichuan.com) | **Chong Tsing Taste** / D. Chamberí / Tel. 91819 10 03 | **The One** / D. Salamanca / [www.restaurantetheone.com](http://www.restaurantetheone.com)

## Sudeste asiático

*StreetXo* es un buen representante de la cocina callejera del sudeste asiático reinterpretada en clave internacional, donde la ambientación y la carta de cócteles hacen de la experiencia una auténtica fiesta y deleite para todos los sentidos. Otros restaurantes fieles a este estilo son *Chifa*, de Estanis Carenzo y Pablo Giudice o *Vietnam24*, dos establecimientos donde los sabores auténticos se mezclan con hierbas frescas en guisos y platos. Otro original ejemplar de este tipo de cocina es *Nakeima*, que sin aceptar reservas se llena a diario. Existen también en la capital muchos y muy buenos locales que ofrecen comida tailandesa o coreana donde el *kimchi*, la leche de coco o la citronela son los ingredientes base de una cocina repleta de sabores. En *Kitchen 154* o *Tripea* encontramos todos estos sabores al igual que en *El Flaco*, donde los curris de Andy Boman hacen las delicias de los comensales más exigentes. *Soma de Arrando*, la original propuesta del coreano Luke Jang, y el *Bacira*, donde se mezclan platos orientales con preparaciones e ingredientes de la cocina peruana, son otros dos destinos a tener en cuenta.

### ¿Dónde encontrarla?

**StreetXo** / D. Salamanca / [streetxo.com/madrid](http://streetxo.com/madrid) | **Chifa** / D. Chamberí / Tel. 915 34 75 66 | **Vietnam24** / D. Centro / [www.restaurantevietnam24.com](http://www.restaurantevietnam24.com) | **Kitchen 154** / D. Chamberí / <https://kitchen154.com> | **Tripea** / D. Chamberí / [www.tripea.es](http://www.tripea.es) | **El Flaco** / D. Centro / [www.restauranteelflaco.com](http://www.restauranteelflaco.com) | **Soma de Arrando** / D. Chamberí / Tel. 910 22 76 30 | **Bacira** / D. Chamberí / [www.bacira.es](http://www.bacira.es)

## India

En este apartado es importante tener en cuenta que en Madrid los restaurantes indios suelen atenuar los sabores picantes de sus platos, por lo que si preferimos las recetas indias originales, tendremos que avisarlo al hacer la comanda. Dicho esto, *Tandoori Station* es probablemente el más genuino representante de la cocina india en Madrid seguido por *Curry Masala* y *Swagat*. También *Diwali* es una buena opción y, si quieren un lugar de primer nivel en cuanto a servicio y sala no dejen de visitar *Benarés* o *Bangalore*.

### ¿Dónde encontrarla?

**Tandoori Station** / D. Salamanca / [www.tandooristation.com](http://www.tandooristation.com) | **Curry Masala** / D. Centro / [www.currymasala.es](http://www.currymasala.es) | **Swagat** / D. Salamanca / <http://restaurant-swagat-indio.nego-cio.site> | **Diwali** / D. Retiro / [www.restaurantediwali.es](http://www.restaurantediwali.es) | **Benarés** / D. Chamberí / [www.benaresmadrid.com](http://www.benaresmadrid.com) | **Bangalore** / D. Salamanca / [www.bangaloremadrid.com](http://www.bangaloremadrid.com)

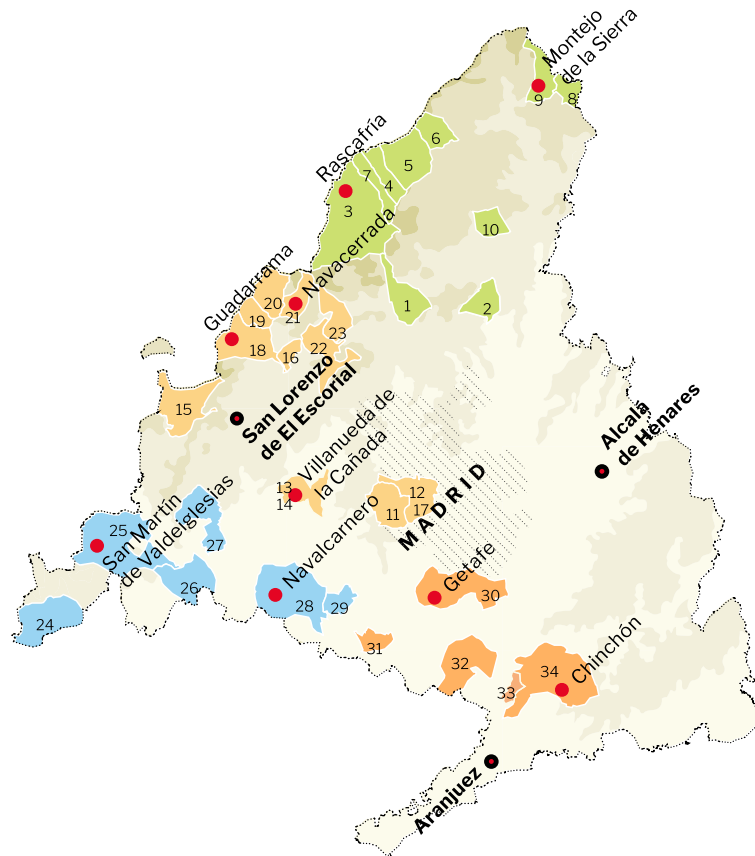
# Sabor, tradición y paisajes

Madrid es más que Madrid, y así lo demuestra el rico patrimonio histórico, cultural y natural a lo largo y ancho de toda su comunidad autónoma. A menos de una hora del centro, y con cómodas conexiones, en la región de Madrid se encuentran enclaves turísticos de gran interés que cuentan con una importante tradición gastronómica y que no debemos pasar por alto.

La Comunidad de Madrid tiene mucho que ofrecer. Cualquier excusa es buena para visitar una zona nueva, admirar su patrimonio y disfrutar de una estupenda comida. Y a veces la secuencia es al revés... Lo hagamos como lo hagamos, nuestra región tiene productos de la huerta de proximidad maravillosos, carnes excelentes, guisos consistentes, frutas y setas de sabores intensos, gran variedad de quesos, cervezas artesanas y vinos ya reconocidos tanto dentro como fuera de nuestra región. Disfrutemos de un día succulento. O dos. O tres...

En las páginas siguientes descubrirá muchas propuestas interesantes tanto en las ciudades Patrimonio Mundial como en muchos otros municipios que hemos distribuido en cuatro grandes zonas. En la información práctica al pie de cada página encontrará, junto al nombre y la dirección web de los establecimientos, la ciudad o municipio donde se encuentra.

Las propuestas de las páginas siguientes están divididas en la siguiente clasificación:



- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>Camino al Norte</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soto del Real</li> <li>2. Pedrezuela</li> <li>3. Rascafría</li> <li>4. Pinilla del Valle</li> <li>5. Lozoya</li> <li>6. Navarredonda</li> <li>7. Alameda del Valle</li> <li>8. La Hiruela</li> <li>9. Montejo de la Sierra</li> <li>10. La Cabrera</li> </ol> | <p><b>La sierra de Madrid</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Pozuelo de Alarcón</li> <li>12. El Plantío</li> <li>13. Villanueva de la Cañada</li> <li>14. Villafranca del Castillo</li> <li>15. Santa María de la Alameda</li> <li>16. Alpedrete</li> <li>17. Alto de León</li> <li>18. Guadarrama</li> <li>19. Los Molinos</li> <li>20. Cercedilla</li> <li>21. Navacerrada</li> <li>22. Moralzarzal</li> <li>23. Mataelpino - El Boalo</li> </ol> | <p><b>Mirando a Gredos</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>24. Cenicientos</li> <li>25. San Martín de Valdeiglesias</li> <li>26. Aldea del Fresno</li> <li>27. Colmenar del Arroyo</li> <li>28. Navacerrada</li> <li>29. Arroyomolinos</li> </ol> |
| <p><b>Las Vegas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>30. Getafe</li> <li>31. Griñón</li> <li>32. Valdemoro</li> <li>33. Titulcia</li> <li>34. Chinchón</li> </ol>   |   |  |

- ● Sabores en enclaves Patrimonio Mundial
- ★ Municipios de Madrid

- Sabores en enclaves Patrimonio Mundial:
  - Alcalá de Henares
  - Aranjuez
  - San Lorenzo de El Escorial
- Camino al Norte
- La sierra de Madrid
- Mirando a Gredos
- Un recorrido por Las Vegas del Tajo



# Sabores en enclaves Patrimonio Mundial

## Alcalá de Henares

En Alcalá de Henares, la gastronomía va de la mano del espíritu de una ciudad que es, a la vez, joven y centenaria. No dejen de pasear por sus calles recorriendo los pasos de Cervantes o siguiendo la ruta de las cigüeñas con sus majestuosos nidos coronando iglesias y palacios y disfrutando del ambiente jovial de esta ciudad complutense. Aquí encontrarán la historia viva de la Universidad y descubrirán la impronta que el Cardenal Cisneros en cada esquina de esta majestuosa ciudad. Alcalá es un destino perfecto para visitarla recorriendo de forma pausada sus lugares de interés y aprovechando para probar sus tapas y raciones en los múltiples bares y mesones que se van encontrando por el camino; un recorrido por sus soportales y la adyacente Plaza Mayor, les permitirá descubrir la riqueza de esa “pequeña alta gastronomía”. Si, en cualquier caso, se opta por una comida más tranquila, se puede elegir entre una amplia oferta de restaurantes con cocina tradicional como la que ofrece *La Hostería del Estudiante*, *El Casino* o la que se puede encontrar justo enfrente en el interior del Parador de Alcalá de Henares; también en *Goya* encontrarán una gran oferta variada tanto en platos como tapas y raciones y una buena carta de vinos pero, si lo prefieren, en *Ki-jote* descubrirán una cocina japonesa realizada con excelente materia prima y gran sensibilidad por el producto.

Lo que no se puede dejar de hacer en Alcalá de Henares es entrar en sus pastelerías donde, junto a las costradas y rosquillas de Alcalá, encontrarán el dulce alcaláino por excelencia: las almendras garrapiñadas, dulce hecho con almendra y un almíbar de azúcar tostado, una receta simple pero exquisita y que nadie prepara como las monjas de clausura del *Convento de las Clarisas* de San Diego (también llamadas “almendreras”) y que ellas mismas venden a través del torno.

### ¿Dónde comer?

**La Hostería del Estudiante** / Parador Nacional / [www.parador.es](http://www.parador.es) | **Casino** / [www.casinoalcala.es](http://www.casinoalcala.es) | **Parador de Alcalá de Henares** / [www.paradores.es/alcaladehenares](http://www.paradores.es/alcaladehenares) | **Goya** / [www.restaurantegoya.com](http://www.restaurantegoya.com) | **Ki-jote** / [ki-jote.com](http://ki-jote.com)





## Aranjuez

Si bien Aranjuez a nivel histórico es una de las joyas de la Comunidad de Madrid (declarado Patrimonio Mundial desde 2001) su calidad como destino gastronómico no le va a la zaga. Aranjuez cuenta con una despensa vegetal única en España cultivadas en Huertas Históricas de trazados del siglo XVI y su cocina actual tiene premios nacionales e internacionales. De sus huertas salen productos como las exquisitas fresas de Aranjuez, ofrecidas en algunas de las mejores mesas del mundo, o los incomparables espárragos, una exquisitez en cualquiera de sus variadas presentaciones, además de sabrosos tomates, alcachofas, pimientos, lechugas, coliflores, habas, acelgas, peras, manzanas, ciruelas...

Una experiencia indispensable para los aficionados a la buena mesa es visitar *Casa José* con estrella Michelin, frente al restaurado Mercado de Abastos, especializado en recetas de alta cocina basadas en los productos de la huerta sin olvidar unas magníficas preparaciones de caza en temporada; *Casa Pablo* con una gran oferta de setas en temporada y con un emblemático plato de faisán, *Aguatinta* con cocina tradicional, *Casa Delapio* con su cocina fusión con productos de temporada y merece la pena visitar *Carême* junto al Palacio Real con una buena barra y unas bonitas vistas del Palacio. Y si le gusta cenar a deshoras no se preocupe, en el *Casino* podrá reponer fuerzas con una cuidada oferta gastronómica.

### ¿Dónde comer?

**Casa José** / [casajose.es](http://casajose.es) | **Casa Pablo** / [casapablo.net](http://casapablo.net) | **Casa Delapio** / [www.casadelapio.es](http://www.casadelapio.es) | **Aguatinta** / [www.restauranteaguatinta.com](http://www.restauranteaguatinta.com) | **Carême** / [caremejesusdelcerro.com](http://caremejesusdelcerro.com) | **Casino** / [www.grancasinoaranjuez.es/restaurantes-madrid](http://www.grancasinoaranjuez.es/restaurantes-madrid)



## San Lorenzo de El Escorial

Una excursión a San Lorenzo debe incluir, necesariamente, una visita al monasterio y un paseo por la zona de la lonja y la universidad y, una vez cumplida esta obligación histórico-cultural, estaremos en disposición de recorrer el pueblo y disfrutar de una rica oferta gastronómica. Se puede optar por ir a alguno de los locales situados en la Plaza junto al Ayuntamiento, donde van a encontrar una amplia variedad de platos de la cocina tradicional y tapas y raciones de todo tipo, en este caso, uno de los restaurantes más tradicionales y conocidos de San Lorenzo es sin duda el *Charolés* que presume con razón de ofrecer uno de los mejores cocidos de toda la Comunidad o bien, si anticipan su reserva, pueden visitar *Montia*, uno de los restaurantes más originales de toda la zona reconocido con una estrella Michelin. En *Montia*, el origen de todos los productos está perfectamente controlado y podrán degustar setas, hierbas y vegetales recolectadas por los mismos cocineros, quesos de la Comunidad, carne de la zona, etc... en unas preparaciones de alta cocina y acompañando los platos con una sorprendente oferta de vinos naturales. En *Fonda Genara* podrán disfrutar de una cocina tradicional en un comedor con vocación teatral, en *Cava Alta* seguro que encontrarán platos para todos los gustos y en *La Horizontal* disfrutarás de la parrilla de carbón de encina en su fantástica terraza a los pies del Monte Abantos.

San Lorenzo de El Escorial demuestra una evolución continua que nace de su vocación de modernidad y que se demuestra en su vida cultural, artística y gastronómica. Además de la rompedora oferta de *Montia*, una visita a *Valhalla Experience* les permitirá disfrutar de una cocina actual en un local sorprendente; esta vocación de modernidad, se aprecia igualmente en los locales de tapeo junto a la Plaza del Ayuntamiento con la oferta de pinchos, tapas y raciones con conceptos modernos en su concepción como los que se pueden encontrar en *Ku4Tro*.

### ¿Dónde comer?

**Montia** / [www.montia.es](http://www.montia.es) | **Charolés** / [www.charolesrestaurante.com](http://www.charolesrestaurante.com) | **Fonda Genara** / [www.restaurantegenara.com](http://www.restaurantegenara.com) | **Cava Alta** / [www.cavalta.es](http://www.cavalta.es) | **La Horizontal** / [www.restaurantehorizontal.com](http://www.restaurantehorizontal.com) | **Valhalla Experience** / [www.valhallaexperience.com](http://www.valhallaexperience.com) | **Ku4Tro** / Tel. 61913 58 31



## Camino al Norte

Los emblemáticos paisajes de la Sierra Norte son los más variados y mejor conservados de Madrid: desde alta montaña, pasando por extensos bosques de pino silvestre y robledales centenarios, hasta las campiñas al pie de la sierra y sus importantes ecosistemas acuáticos.

El yacimiento del Valle de los Neardentales, diversos hoteles rurales en pequeños municipios históricos, repletos de casas de pizarra y mampostería, bosques singulares como el Hayedo de Montejo en la Sierra del Rincón, Patrimonio Mundial Natural declarado por la UNESCO, el Monasterio de El Paular con fantásticas pinturas de Carducho, y hasta un museo dedicado a la obra de Pablo Picasso, en Buitrago de Lozoya, son algunos de los muchos encantos que nos esperan en esta zona de Madrid.

Sin lugar a dudas, otro de los atractivos que posee la Sierra Norte de Madrid, es su rica gastronomía, basada en preparaciones sencillas y productos locales: setas, ternera de la Sierra de Guadarrama, de indicación geográfica protegida, chacinas de matanza y sabrosa caza son algunos de los bocados que veremos en casi todas las cartas. Los quesos artesanales de leche de oveja o de cabra de la Quesería Artesanal Santo Mamés o los elaborados en Valdemanco y platos como los judiones de La Granja, por la cercanía de Segovia, también forman parte de su apetitoso recetario.

*La Cabaña*, en Soto del Real, ofrece una interesante carta con varios platos a la brasa. En Pedrezuela, para probar deliciosos asados recomendamos el *Mesón Gerardo* o el *Mesón del Asado*. En Rascafría, opciones como *Caldea*, *Conchi*, *El Candil* y *La Antigua Tahona* ofrecen estupenda cocina tradicional en entornos rurales muy agradables y, en el mismo pueblo, el *Obrador de Chocolate Natural San Lázaro* es una visita obligada para los amantes de este delicioso dulce.

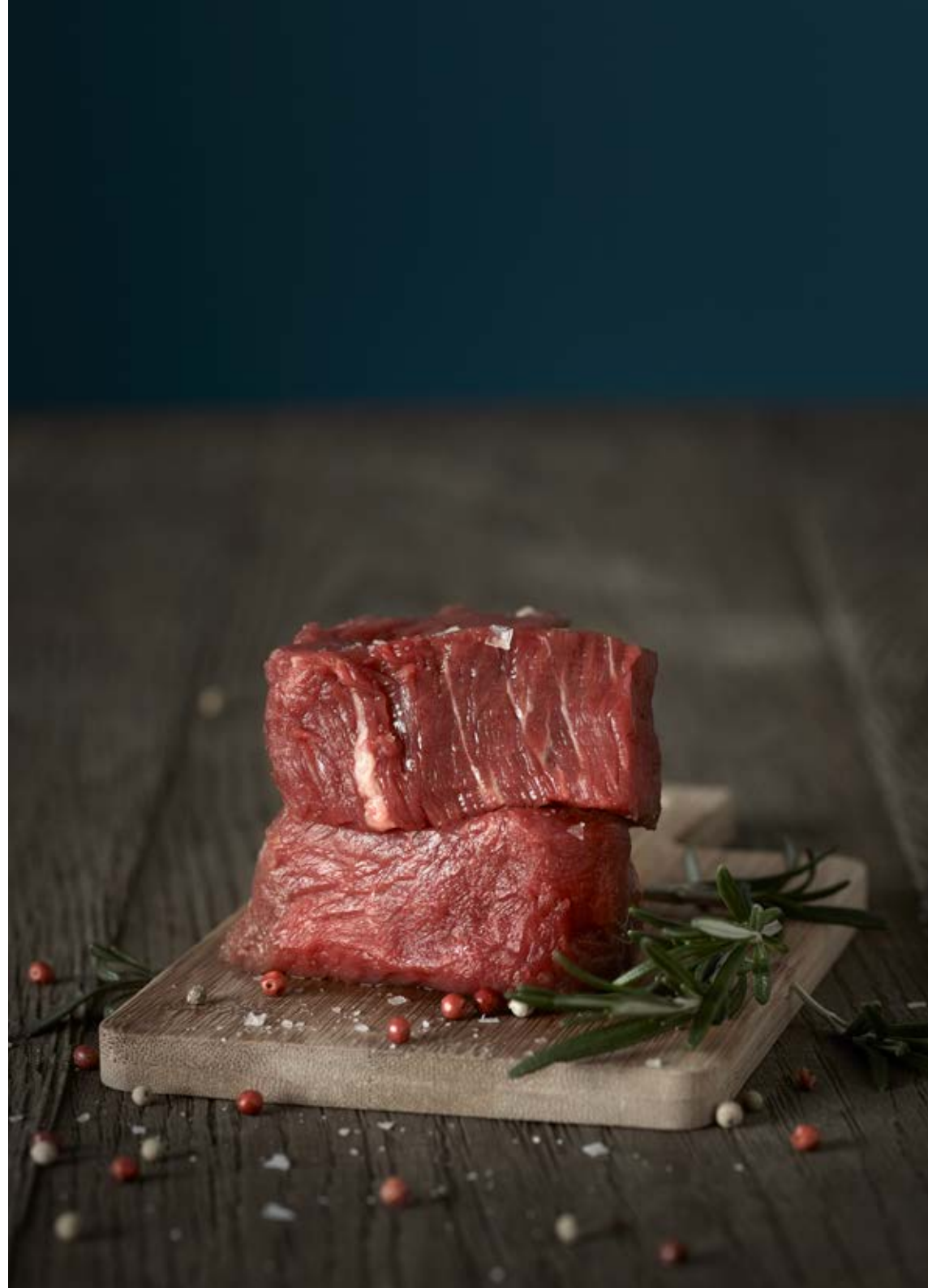
Por toda la zona del Valle del Lozoya encontraremos estupendos restaurantes como *El Corralón del Embalse*, *El Pajar de Fuente Hernando*, *La Tejera de Lozoya* o *La Taberna del Alamillo* donde, además de la exquisita carne local podremos degustar buenas preparaciones de caza y setas en temporada.

En otoño, en las inmediaciones de la Sierra del Rincón, donde los bosques ofrecen un espectáculo incomparable, se pueden degustar los platos más contundentes. Guisos de judiones de la sierra, patatas y carne, las tradicionales patatas secas con torreznos o las sabrosas migas. En temporada se pueden encontrar diferentes platos de caza mayor y menor y buenas verduras de la huerta en restaurantes como *Ad Libitum*, *Casa Aldaba* o *El Cermeño*. En la Sierra de La Cabrera, entre otras muchas cosas, se puede se puede acercar a probar los asados que preparan en *Machaco*.



### ¿Dónde comer?

**La Cabaña** / Soto del Real / [lacabanadesoto.com](http://lacabanadesoto.com) | **Mesón Gerardo** / Pedrezuela / [www.mesongerardo.es](http://www.mesongerardo.es) | **Mesón del Asado** / Pedrezuela / [www.elmesondelasado.es](http://www.elmesondelasado.es) | **Caldea** / Rascafría / [www.restaurantecaldea.com](http://www.restaurantecaldea.com) | **Conchi** / Rascafría / [www.rascafría.eu/Restaurante\\_Conchi.html](http://www.rascafría.eu/Restaurante_Conchi.html) | **El Candil** / Rascafría / [www.elcandilrascafría.es](http://www.elcandilrascafría.es) | **La Antigua Tahona** / Rascafría / [www.laantiguatahona.com](http://www.laantiguatahona.com) | **Obrador de Chocolate Natural San Lázaro** / Rascafría / [www.chocolatenatural.com](http://www.chocolatenatural.com) | **El Corralón del Embalse** / Pinilla del Valle / [www.elcorralondelembalserestaurant.com](http://www.elcorralondelembalserestaurant.com) | **El Pajar de Fuente Hernando** / Lozoya / [www.restaurantelpajar.es](http://www.restaurantelpajar.es) | **La Tejera de Lozoya** / Navarredonda / [www.tejeradelozoya.es](http://www.tejeradelozoya.es) | **La Taberna del Alamillo** / Alameda del Valle / [www.tabernadelamillo.es](http://www.tabernadelamillo.es) | **Ad Libitum** / La Hiruela / Tel. 674 30 54 45 | **Casa Aldaba** / La Hiruela / [www.casaaldaba.com](http://www.casaaldaba.com) | **El Cermeño** / Montejo de la Sierra / [elcermeñocasajulia.es](http://elcermeñocasajulia.es) | **Machaco** / La Cabrera / [www.sierranortemadrid.org/restaurantes/restaurante-machaco](http://www.sierranortemadrid.org/restaurantes/restaurante-machaco)



# La sierra de Madrid

El noroeste de la Comunidad de Madrid es una zona de bosques y montes que nos deja joyas de la naturaleza, como el nacimiento del río Manzanares o el Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama, que cuenta con una biodiversidad inigualable. En nuestra ruta hacia estos bellos parajes, se concentra una estupenda oferta gastronómica.

En Pozuelo de Alarcón, uno de los mejores sitios para comer carne es *La Taberna de Elia* y, en Majadahonda, en la antigua estación de tren de El Plantío merece la pena hacer una visita al restaurante *Jiménez*. Siguiendo hacia Villanueva de la Cañada, en *La Partida*, encontramos una interesante oferta de cocina creativa y, en Villafranca del Castillo, *Al Plato María* donde encontraremos un lugar acogedor con propuestas sorprendentes.

Si suben hacia el puerto de montaña de la Cruz Verde, merece la pena una escapada gastronómica a Santa María de la Alameda, último pueblo de la Comunidad de Madrid situado a 20 minutos de San Lorenzo de El Escorial, un precioso paisaje nos lleva a este pequeño pueblo donde, en el restaurante *Santa María* podrán probar un extraordinario cabrito asado acompañado de las mejores setas en temporada.

En Alpedrete, recomendamos *La Sopa Boba* y en el Alto del León, donde culmina el puerto de Guadarrama, se encuentra el restaurante *Asador Alto del León* con las mejores carnes de la zona. En el pueblo de Guadarrama hay un buen número de restaurantes tradicionales entre los que destaca *La Chimenea*, donde podemos probar la carne magníficamente preparada a la parrilla o sus famosas croquetas. Dejando Guadarrama, en dirección hacia Los Molinos encontrarán otro de los clásicos de la zona: el restaurante *Sala* donde se pueden degustar unas magníficas gambas a la plancha.

En Los Molinos, el *Asador Paco* ofrece uno de los mejores corderos asados de toda la Comunidad gracias a su tradicional horno de leña, sabrosas verduras y una sorprendente carta de postres artesanales. En el típico pueblo de Cercedilla, además de una numerosa oferta de comedores tradicionales, se puede aprovechar para visitar *Yeyu* y probar otra de las preparaciones tradicionales de Madrid: los escabeches.

En Navacerrada, además de visitar su embalse, pasear por sus hermosas calles o asistir a su mercadillo medieval, podemos encontrar interesantes propuestas gastronómicas como una buena *raclette* en *La Petit Raclette*, restaurantes clásicos como *Felipe* o *El Mesón* o cartas variadas en *El Reloj*, *La Rumba* o *El Portillón*. Los asadores tradicionales *La Fonda* y *Las Postas* son también buenas opciones a las afueras de Navacerrada.

En Moralarzarzal, descubriremos *Barrenola*, barra y restaurante de buen nivel con la que, probablemente, es la mejor carta de vinos de toda la zona. En este mismo pueblo podemos visitar el *Cenador de Salvador*, del chef Salvador Gallego, restaurante de calidad con un acogedor hotel que alberga también una conocida escuela de hostelería. Y por último, el restaurante *Azaya* en Matalpino, situado a los pies de La Pedriza, nos ofrece carnes sobresalientes y algunas preparaciones muy recomendables de caza en temporada.

## ¿Dónde comer?

**La Taberna de Elia** / Pozuelo de Alarcón / [www.latabernadeelia.es](http://www.latabernadeelia.es) | **Jiménez** / El Plantío / [www.restaurantejimenez.es](http://www.restaurantejimenez.es) | **La Partida** / Villanueva de la Cañada / [www.lapartida.com](http://www.lapartida.com) | **Al Plato María** / Villafranca del Castillo / [www.alplatomaria.es](http://www.alplatomaria.es) | **Santa María** / Santa María de la Alameda / Tel. 918 99 90 06 | **La Sopa Boba** / Alpedrete / [www.restaurantelapartida.com](http://www.restaurantelapartida.com) | **Asador Alto del León** / Alto del León / [altodelleon.com](http://altodelleon.com) | **La Chimenea** / Guadarrama / Tel. 918 54 29 36 | **Sala** / Guadarrama / [www.restaurantesala.com](http://www.restaurantesala.com) | **Asador Paco** / Los Molinos / [hornodeasarpaco.es](http://hornodeasarpaco.es) | **Yeyu** / Cercedilla / [restauranteyeyu.com](http://restauranteyeyu.com) | **La Petit Raclette** / Navacerrada / Tel. 918 53 11 72 | **Felipe** / Navacerrada / [www.restaurantefelipe.com](http://www.restaurantefelipe.com) | **El Mesón** / Navacerrada / Tel. 918 56 00 14 | **El Reloj** / Navacerrada / <http://elrelojrestaurant.com> | **El Rumba** / Navacerrada / [www.elrumba.com](http://www.elrumba.com) | **El Portillón** / Navacerrada / Tel. 918 56 02 56 | **La Fonda Real** / Navacerrada / [lafondareal.es](http://lafondareal.es) | **Las Postas** / Navacerrada / [hotelaspostas.com](http://hotelaspostas.com) | **Barrenola** / Moralarzarzal / [restaurantebarrenola.com](http://restaurantebarrenola.com) | **Cenador de Salvador** / Moralarzarzal / [www.elcenadordesalvador.com](http://www.elcenadordesalvador.com) | **Azaya** / Matalpino / [www.restauranteazaya.com](http://www.restauranteazaya.com)



## Mirando a Gredos

Por todo el territorio que nos dirige a la Sierra de Gredos, aparecen agua y granito, fuentes, pinos y pantanos. Las villas nos permiten disfrutar tanto del paisaje como de los cascos históricos repletos de casas solariegas, con ventanas adinteladas y escudos de armas. Los embalses de San Juan y de Picadas son las costas particulares de Madrid, flanqueados por los bosques de la Sierra Oeste y por los cultivos de las uvas Garnacha y Albillo Real, donde todavía persisten numerosas bodegas familiares con grandes tinajas en las que se fermentaba el vino.

Esta zona de monte favorece que encontremos restaurantes donde la caza y las setas son de alta calidad, conformando una contundente y característica cocina tradicional. En el pueblo de Cenicientos, recomendamos la visita al restaurante *La Carpintería*, donde podrán degustar perdiz roja en diferentes preparaciones y texturas, como en paté, en escabeche o estofada. De camino al embalse de San Juan se puede hacer una suculenta parada en *Serrano* o en el *Mesón El Puerto*. En Aldea del Fresno, el restaurante *El Jardín* dispone de un buen horno de leña y, en Colmenar del Arroyo, recomendamos *La Estancia*, el restaurante de la ganadería de La Finca de Jiménez Barbero. En este mismo pueblo, el *Mesón de Doña Filo* tiene justa fama por ofrecer algunos de los mejores platos de casquería de todo Madrid.

Varios restaurantes de Navalcarnero ofrecen sabrosos asados: *La Hostería de las Monjas*, *El Caserón de los Arcos* y *Las Cuevas del Carnero*, mientras que en el restaurante *Sabores*, encontraremos cocina algo más sofisticada. Muy cerca, en Arroyomolinos, *El Lagar* es también una buena opción para disfrutar de una buena comida en un ambiente familiar.

### ¿Dónde comer?

**La Carpintería** / Cenicientos / Tel. 606 72 35 30 | **El Mesón del Puerto** / San Martín de Valdeiglesias / [www.mesondelpuerto.com](http://www.mesondelpuerto.com) | **El Jardín** / Aldea del Fresno / [www.hotelruralel jardin.es](http://www.hotelruralel jardin.es) | **Mesón de Doña Filo** / Colmenar del Arroyo / Tel. 918 65 14 71 | **Hostería de las Monjas** / Navalcarnero / [www.hosteriadelasmonjas.com](http://www.hosteriadelasmonjas.com) | **El Caserón de los Arcos** / Navalcarnero / Tel. 918 11 32 48 | **Las Cuevas del Carnero** / Navalcarnero / [www.lascuevasdelcarnero.com](http://www.lascuevasdelcarnero.com) | **Sabores** / Navalcarnero / [saboresrestaurantecafe.com](http://saboresrestaurantecafe.com) | **El Lagar** / Arroyomolinos / [www.ellagardearroyomolinos.es](http://www.ellagardearroyomolinos.es)





## Un recorrido por Las Vegas del Tajo

Hacia el sur disfrutaremos de amplios paisajes de viñedos y olivos y, por supuesto, la zona de Las Vegas que rodea a Aranjuez, donde encontramos una gran variedad de platos elaborados con los mejores productos. En esta ruta nos dejaremos sorprender por varios restaurantes que no pueden pasar desapercibidos para un amante de la buena mesa.

Siguiendo nuestro recorrido, en Getafe se encuentra *Casa de Pías* y en Griñón merece la pena visitar *El Bistró*. En Valdemoro, *Chirón*, con estrella Michelin, es el destino por excelencia sin olvidarnos de *La Fontanilla*, cocina española con toques innovadores.

Recomendamos continuar la excursión gastronómica hacia Titulcia y visitar *El Rincón de Luis* para probar su inigualable *foie*. La visita a Colmenar de Oreja, Villarejo de Salvanes y a Chinchón se hace indispensable por sus bodegas y su Plaza Mayor además de por sus selectos restaurantes: el *Parador Nacional de Chinchón*, la *Casa del Pregonero*, la *Balconada* y el *Café de la Iberia* son algunos de los sitios más populares.

### ¿Dónde comer?

**Casa de Pías** / Getafe / [www.casadepias.com](http://www.casadepias.com) | **El Bistró** / Griñón / [laromane.com](http://laromane.com) | **Chirón** / Valdemoro / [restaurantechiron.com](http://restaurantechiron.com) | **La Fontanilla** / Valdemoro / [www.restaurantela-fontanilla.com](http://www.restaurantela-fontanilla.com) | **El Rincón de Luis** / Titulcia / [www.elrincondeluis.com](http://www.elrincondeluis.com) | **Parador Nacional** / Chinchón / [www.parador.es](http://www.parador.es) | **Casa del Pregonero** / Chinchón / [www.lacasadelpregonero.com](http://www.lacasadelpregonero.com) | **Balconada3** / Chinchón / Tel. 918 94 13 01 | **Café de la Iberia** / Chinchón / [www.cafe-laiberia.com](http://www.cafe-laiberia.com)

Este documento se ha elaborado con la colaboración  
de la Academia Madrileña de Gastronomía, siendo sus autores:

Luis Suárez de Lezo

Ángel Parada

Fernando Gurucharri

Alfonso Delgado

Manuel Senante

Luca Finotto

Eric Ruíz-Vernacci

Sesé San Martín

Miguel Garrido de la Cierva

Fernando Chacón

Juan Antonio Costa

Iván Moreno

Beatriz Garaizábal



Esta versión forma parte de la  
Biblioteca Virtual de la  
**Comunidad de Madrid** y las  
condiciones de su distribución  
y difusión se encuentran  
amparadas por el marco  
legal de la misma.



[comunidad.madrid/publicamadrid](http://comunidad.madrid/publicamadrid)

---

**Fotos:**

@Alfonso Herranz + Alicia / Archivo fotográfico Dirección General de Turismo.  
Comunidad de Madrid.

**Depósito Legal:**

Papel procedente de bosques sostenibles.

