



GUÍA COMPLETA

LOS 10 RESTAURANTES IMPRESINDIBLES DE *Madrid*

Bienvenidos a Madrid

¿A qué nos referimos cuando hablamos de comida tradicional madrileña?

A su cocido, por supuesto, pero también a sus callos a la madrileña, a los mejores bocatas de calamares, a los huevos estrellados y a las gallinejas, a la rosca madrileña (también llamada 'rosca de ternera') y a su versión de los caracoles, que se suelen servir en forma de pincho o tapa en una cazuela de barro, acompañados de una salsa y con jamón, chorizo y un toque picante. ¿Con qué se maridan todos estos manjares? Con vermú, por supuesto, a la hora del aperitivo, y con la mejor selección de vino -blanco y tinto- que atesora cada una de las propuestas presentes en esta guía.



Los 10 restaurantes de Madrid que no debes perderte recuperan con sus cartas la esencia castiza de la capital que tanto nos enamora.

¿Cual es el secreto que todos ellos tienen en común? Revindicar el espíritu de las verbenas, ofreciendo un producto de mercado en un ambiente sencillo pero amable, como los de antes...

“Las penas, con pan son menos penas”

1. CASA SALVADOR

Casa Salvador es una pequeña taberna taurina fundada por Salvador Blázquez en 1941, tiempos difíciles de la posguerra española, en una de las calle más emblemáticas de Madrid, la calle Barbieri, donde aún se respiran los atardeceres golfos y castizos de otras épocas.

La Orden del 2 de Mayo de la Comunidad de Madrid que recibieron en el año 2019, coronándose como el primer restaurante en recibirla, habla mucho de la tradición madrileña que se respira en este clásico del barrio de Chueca. Tanto el local, inspirado y nutrido por piezas taurinas únicas que visten sus paredes, como la carta son un claro homenaje a las recetas tradicionales. Sus mesas son historia pura.

Desde 1942, en Casa Salvador defienden una cocina clásica a través de las recetas de siempre, consiguiendo convertir los callos a la madrileña, el estofado de rabo de toro o los potajes de cuaresma en una experiencia sin igual. Sus plato estrella es la merluza rebozada, de aparente sencillez, su proceso de elaboración es uno de los secretos mejor guardados de Madrid.



Dirección: Barbieri, 12. Madrid.

Tel. 915 21 45 24.

Precio medio: 35 €.

**“Barriga vacía no
tiene alegría”**

2. CASA ALBERTO

En el mismo edificio donde vivió Miguel de Cervantes se ubica el restaurante Casa Alberto. Fundada en el 1827, se encuentra enclavada en pleno Barrio de las Letras. Se trata de una taberna centenaria, pletórica de remembranzas literarias, teatrales y taurinas, donde se degusta la excelente cocina madrileña tradicional. A partir de los años 50, en Casa Alberto se servían vinos, botellines, bacalao seco, caldo y huevos duros. Era lo que más demandaban entonces los madrileños.

Hoy en día el restaurante sigue fiel a su tradición, centrando su oferta culinaria y de tapas en los sabores más caseros: callos, caracoles a la madrileña, manitas de cordero, rabo estofado, carrillada de ternera. A su carta se han ido incorporando también propuestas más modernas, como: pulpo con mollejas de ternera y reducción de carne, alcachofas confitadas con velo Ibérico y perdiz escabechada.

Como curiosidad, muchos bares de la época, como Casa Alberto, tienen la fachada en color rojo. Esto servía para indicar a las personas que no sabían leer que en ese sitio se vendía vino...



Dirección: C. de las Huertas, 18

Tel. 914 299 356

Precio medio: 35 €.

**“Uvas con queso
saben a beso”**

3. CASA CIRIACO

Casa Ciriaco fue almacén de vinos desde 1887 y se llama así desde 1929. Más de 130 años sirviendo a los madrileños y los muchos turistas que acuden cada día para degustar, tanto en la barra como en mesa, platos tan castizos como las croquetas de jamón ibérico, las mollejas de cordero al ajillo, la gallina en pepitoria al gusto de Mingote o el rabo estofado.

Aquí fue donde el anarquista Mateo Morral lanzó una bomba escondida en un ramo de flores, desde el 4º piso, durante el paso del cortejo nupcial de Alfonso XIII, en mayo de 1906. En este emblemático local muy cerca de la Plaza Mayor, es posible degustar su cocina casera y tradicional rememorando aquellas comidas del famosos como Valle-Inclán o el académico y dibujante Antonio Mingote, que también diseñó el sello de la casa.

El 26 de septiembre de 2019, Casa Ciriaco reabrió sus puertas tras un proceso de actualización que le ha permitido lucir sus mejores galas sin perder un ápice de autenticidad. Por eso hoy, con todo merecimiento, es un clásico renovado.



Dirección: C. Mayor, 84

Tel. 91 559 50 66

Precio medio: 35 €.

**“A buen hambre, no
hay pan duro”**

4. CASA MACARENO

En el 44 de la calle San Vicente Ferrer de Madrid abrió, en 1920, la Bodega de Felipe Marín y Hermanos, que después fue Las campanitas y, en la década de los sesenta, Casa do compañeiro, un bar gallego frecuentado por Paco de Lucía y Camarón de la Isla. De esa época permanecen hoy sus azulejos, con dibujos de cariátides y sátiros, procedentes de un palacio noble de Guadalajara; la barra de mármol en la que puede picotearse un pincho de tortilla con patata caramelizada, mientras se bebe un yayo, la receta del vermú a base de ginebra, sifón, aceituna y twist de naranja.

Así es Casa Macareno, un restaurante que recupera el espíritu de las antiguas tabernas castizas y las casas de comidas tradicionales, con una propuesta gastronómica casera que incluye algunos platos estacionales y en la que, además, cuela algún toque internacional. Las patatas bravas, su clásica gilda, la ensaladilla con bonito en escabeche, el tiraíto de besugo a la bilbaína o el cochinillo cristal asado a baja temperatura son solo algunos de los platos más exquisito de este exitoso restaurante.



Dirección: C. de San Vicente Ferrer, 44

Tel. 658 59 65 72

Precio medio: 30 €.

**“El buen alimento
cría entendimiento”**

5. POSADA DE LA VILLA

En el corazón del barrio de la La Latina se encuentra este establecimiento centenario que comenzó siendo el único molino de harina de Madrid. En 1642, se transformó en la primera posada de la Corte, donde se daba comida y aposentó a todos los viajeros que llegaban a Madrid. En La Posada de la Villa se han dado cita personajes muy conocidos pertenecientes al mundo de la política, cultura, arte y deporte y, de hecho, sus sillas llevan inscrito el nombre de todos aquellos que tuvieron a bien disfrutar de la excelente comida de ese lugar.

Su decoración es elegante y resalta en todos sus detalles el encanto de las grandes posadas de antaño que tanto protagonismo adquirieron en el viejo Madrid de los Austrias.

Este restaurante ofrece una cocina elaborada con platos pertenecientes a la gastronomía castellana y madrileña. Una selecta carta de calidad, donde destacan los asados de cordero lechal en horno de leña, el cocido madrileño hecho en puchero y lumbre baja, la gallina en pepitoria, los callos a la madrileña, carnes, pescados y postres típicos de Madrid.



Dirección: C/ Cava Baja, 9

Tel. 91 366 18 60

Precio medio: 45 €.

**“Ni mesa sin pan, ni
ejército sin capitán”**

6. TABERNA BADILA

Comida tradicional de mercado: eso es lo que prometen y lo que dan.

Taberna Badila se encuentra a solo unos pasos de la bulliciosa plaza de Tirso de Molina, justo enfrente de la casa donde vivió Pablo Picasso a finales del siglo XIX y nació Jose Isbert, en la esquina de las calles Cabeza y San Pedro Mártir. Se trata de un tranquilo local, que pasa inadvertido para muchos y que oculta en su carta grandes platos de gastronomía tradicional pero con un toque moderno. Una sencilla reforma de la iluminación y ciertos toques rústicos han conseguido convertir este restaurante en uno de los más visitados de la zona de Lavapiés.

Entre sus apuestas destaca el estofado de ciervo, los chipirones en su tinta con puré de boniato, brandada de bacalao o judías verdes salteadas con anchoa y mantequilla. Este restaurante combina acertadamente la tradición, con la renovación. Ofrece una cocina de mercado que se elabora diariamente para los menús del día que incluyen platos fijos y novedades diarias. Estos se componen de una selección de ocho primeros y ocho segundos con postre, bebida y pan.



Dirección: C. de San Pedro Mártir, 6
Tel. 914 29 76 51
Precio medio: 25 €.

**“Come a gusto y
placentero y que
ayune tu heredero”**

7. LAS TORTILLAS DE GABINO

El restaurante recibió este nombre como homenaje al cocinero de La Ancha, una popular casa de comidas de Madrid que fue fundado por su abuelo hacia los años 30. Las Tortillas de Gabino se encuentra en pleno barrio de Chamberí, con un íntimo recibidor, un privado, una cava acristalada y dos salas de estética actual, ambas comunicadas entre sí por un pasillo que da acceso a la cocina, siempre visible. Su carta tradicional actualizada se completa con un magnífico apartado de tortillas, destacando entre ellas la Velazqueña, que es la tradicional de patatas, y la trufada.

En su propuesta gastronómica se encuentra producto seleccionado con mimo que hace que la carta sea diferente, cada día, según la oferta del mercado; además de recetas tradicionales en las que puntualmente se introduce algún toque más vanguardista: navajas gratinadas, boquerones en adobo, judías verdes con crema de guisantes... Muchos años de experiencia recogidos en este restaurante, capaz de convertir lo difícil en fácil, tanto en cocina como en la sala.



Dirección: C. Rafael Calvo, 20

Tel. 913 19 75 05

Precio medio: 35 €.

**“Olla que mucho
hierva, sabor pierde”**

8. BODEGAS EL MAÑO

A principios de siglo había un par de establecimientos en Madrid dedicados a la venta de vino a granel. Uno de ellos, ubicado en la esquina entre la calle Palma y la calle Acuerdo, era Bodegas El Maño, en activo desde 1927. Si bien la ley ya no permite esta forma de servir el vino, hoy en día Bodegas El Maño tiene una nueva vida que en ciertos detalles se parece a lo que fue. De hecho, mantiene algunos detalles muy propios de este espíritu de taberna, como su extensa barra de mármol, el suelo con todas sus grietas y sus zócalos que nos hablan de la vidilla que tuvo el local en el siglo pasado.

La carta de Bodegas El Maño también sabe clásico y tradición pero con un puntito algo más gourmet. Imprescindible para abrir el apetito es su ensaladilla rusa que llega a la mesa con una melosa espuma de mahonesa y piparas. Además, muy recomendables son sus castizos huevos rotos con zamburiñas, ¡realmente ricos!

La apuesta de este local por el mercado local es fuerte y por eso trabajan con un vermut madrileño y hacen lo propio con los vinos, puesto que cuentan con varias referencias gatas dentro de su propuesta.



Dirección: C. de la Palma, 64

Tel. 605 75 06 61

Precio medio: 25 €.

**“Un par de huevos a
la semana, hacen
vida sana”**

9. BARRERA

Se presenta como un local que desde fuera pasa totalmente desapercibido, con una impersonal fachada y un rótulo cobrizo que reza Café-Tapas. Una vez traspasada la puerta, se accede a un bar de los de toda la vida, hay que atravesarlo para acceder a un comedor que ofrece una buena cocina, casera y de mercado, con platos y guisos de siempre. Ana Barrera, la dueña, recomienda personalmente a cada mesa. No hay que perderse las patatas revolconas con torreznos, la perdiz en escabeche y, de postre, el soufflé de turrón.

Otro clásico fundamental es el cabrito asado. Piezas pequeñas con menos de 21 días, que Barrera selecciona entre diversos proveedores de confianza, asadas con mimo y paciencia para que la carne sea pura mantequilla. La carta de vinos, como tal, no existe. Pero hay una nevera en la que se puede curiosear en busca de las joyitas que atesora, con la ayuda de su sommelier de confianza.



Dirección: C. de Alonso Cano, 25

Tel. 915 94 17 57

Precio medio: 20 €.

**“Con pan y vino se
anda el camino”**

10. TABERNA CASA MARAVILLAS

Situada en pleno corazón del barrio de Salamanca, Casa Maravillas se ubica en el local del mítico Casa Puebla, que abrió sus puertas en 1900, y sigue su estela con un corazón castizo y tradicional, sin dejar de lado los toques de modernidad. Su cocina presume de cocido, elaborado de forma tradicional y servido en tres vuelcos: de callos, de tortilla isabelina, de caracoles.

Pero en su carta también lucen una gran variedad de tapas, entrantes, pescados y carnes, todos de primera calidad. Finalmente, los quesos de la sierra madrileña no pueden faltar. 100% naturales y artesanos, están elaborados con leche de cabra autóctona de Guadarrama, aportando un gusto auténtico y local. Cuenta, además, con una amplia bodega para todos los gustos, en la que destacan los caldos madrileños como: Agrícola de Cadalso, Malasaña, La casa de Monroy o El hombre bala; así como las más variadas y notorias referencias de Ribera de Duero, Rioja, Rueda, Toro y tantas otras denominaciones.



Dirección: C. de Jorge Juan, 54

Tel. 91 577 74 77

Precio medio: 25 €.

**“Ni bebas sin comer,
ni firmes sin leer.”**



