

M

VISITAS GUIADAS

GUIDED TOURS

VISITAS GUIADAS OFICIALES OFFICIAL GUIDED TOURS

La oficina de turismo ofrece más de 40 visitas semanales, los 365 días del año, de la mano de guías profesionales y en ocho idiomas: español, inglés, francés, italiano, alemán, portugués, holandés y japonés.

Madrid City Council's official guided tours run 365 days a year and feature over 40 visits a week. Professional guides conduct the tours in 8 languages: Spanish, English, French, Italian, German, Portuguese, Dutch and Japanese.

Información Information

Centro de Turismo Plaza Mayor /
Plaza Mayor Tourist Center

✳ Plaza Mayor, 27

🌐 www.esmadrid.com/visitasguiadasoficiales

@ visitasguiadas@esmadrid.com

☎ 91 454 44 10

📍 SOL / ÓPERA

🕒 Lun-dom / Mon-Sun 9:30-20:30 h

Venta de entradas Ticket sales

Centro de Turismo Plaza Mayor /
Plaza Mayor Tourist Center

✳ Plaza Mayor, 27

🕒 Lun-sáb / Mon-Sat 9:30-20:00 h;
Dom y fest / Sun & holidays 09:30-14:00 h

☎ 902 221 424

🌐 www.entradas.com

📍 Red de Cajeros Bankia / Bankia ATMs

COMER DE TAPAS / DINING ON TAPAS

Cuentan las crónicas que durante la Edad Media las tabernas eran ya todo un negocio. El preferido por las clases humildes, que acudían a ellas para intercambiar comentarios y beber vino en jarras, que eran 'tapadas' con una rebanada de pan para que no se derramara el líquido de su interior. De ahí uno de los posibles motivos del nombre de 'tapas' para denominar a esa porción de alimento que acompaña siempre a la bebida. Zonas muy típicas para tapear y comer de raciones son La Latina, el Barrio de las Letras, Malasaña y Lavapiés. ¿Y para pedir? Pinchos de tortilla, calamares, patatas a la brava, boquerones en vinagre... También están en auge los gastrobares, locales de diseño donde la cocina de autor se expresa en forma de tapas. /

Historical records show that back in the Middle Ages taverns were already very popular, in particular among the lower classes. People would gather there to have a chat and drink wine which was served in jugs covered by a slice of bread to avoid the liquid spilling everywhere. Many believe that it is because of this custom (*tapar* means to cover in Spanish) that the term tapas is now used to refer to a little morsel of food often served with a drink. Traditional areas for eating tapas and *raciones* (dishes to share) are La Latina, the Literary Quarter, Malasaña and Lavapiés. Try some old favourites like potato omelette, fried squid, *patatas bravas* (spicy fried potatoes) and marinated anchovies. Also worth visiting are gastrobars, designer venues serving top-notch food in tapas format.



GASTROFESTIVAL

La gran cita de la gastronomía / The culinary event of the year

Madrid celebra todos los años, durante la segunda quincena del mes de enero, Gastrofestival, un evento culinario y cultural con un sinfín de actividades para que todo el mundo pueda disfrutar de los muchos sabores de la ciudad. Degustaciones de tapas, cursos y catas forman parte de un programa en el que participan restaurantes, museos, galerías de arte, mercados y cocineros de renombre que realizan menús especiales. /

Every year during the second half of January, Madrid hosts Gastrofestival, a culinary and cultural event packed with all kinds of activities that give you the chance to savour the city's many flavours. Renowned chefs delight us with special menus, and restaurants, museums, art galleries and markets take part in a programme which features everything from tastings to courses.

www.esmadrid.com/gastrofestival



ALGO MÁS QUE MERCADOS / MORE THAN JUST MARKETS

Llenar la cesta de la compra, sí, pero también quedar con los amigos para el primer café, tomar unas ostras con champán, ver una exposición de arte o llevarte un ramo de flores para decorar la casa. Este es el concepto de dos mercados que han renovado su aspecto por fuera y también por dentro. Lugares con diferentes barras para probar lo mejor y más variado de la gastronomía nacional e internacional, llevar comida a casa o degustarla in situ y disfrutar de un estupendo ambiente. / By all means fill your shopping basket, but leave time to meet up with friends for morning coffee, enjoy some oysters with champagne, catch an art exhibition or buy a bunch of flowers to brighten up your home. This is the concept behind two markets that have revamped both their appearance and their philosophy. These markets are places lined with little bars where you can try the best and most varied examples of national and international gourmet food, get yourself a take-away or eat in and soak up the fantastic atmosphere.

Mercado de San Antón

✳ Augusto Figueroa, 24

📍 CHUECA / GRAN VÍA

🕒 Primera planta / First floor (Mercado tradicional / Traditional market) Lun-sáb / Mon-Sat 10:00-22:00 h. Segunda planta / Second floor (Show Cooking & Take Away) Lun-dom / Mon-Sun 10:00-0:00 h. Tercera planta / Third floor (Restaurante-terraza / Restaurant-rooftop terrace): Dom-jue / Sun-Thur 10:00-0:00 h. Vier-sáb y víspera de festivo / Fri-Sat & eve of a public holiday 10:00-1:30 h

Mercado de San Miguel

✳ Plaza de San Miguel, s/n

📍 SOL / ÓPERA

🕒 Dom-miér / Sun-Wed 10:00-0:00 h. Jue-sáb / Thur-Sat 10:00-2:00 h



gastronomía gastronomy

PARA TI MADRID FOR YOU



Madrid es la gran capital de la gastronomía, con una oferta culinaria que va desde la cocina local tradicional hasta la más vanguardista. El mapa de España queda representado en restaurantes que preparan con mimo las especialidades de otras ciudades y regiones, lo que permite viajar con la imaginación y el paladar a través de todo el país sin necesidad de recorrer un solo kilómetro. Locales centenarios, tabernas, gastrobares y mercados componen una oferta tentadora e irresistible.

Madrid, food capital of Spain, is home to a vast array of culinary options ranging from traditional national dishes to the most sophisticated and avant-garde creations. The whole of Spain is well represented in its restaurants, where specialities from other cities and regions are lovingly prepared, sending your taste buds into overdrive and allowing you to travel across the entire country without getting up from your seat.

TABERNAS Y RESTAURANTES CENTENARIOS / CENTURY-OLD TAVERNS AND RESTAURANTS

Gastronomía e historia se funden en restaurantes que llevan más de cien años preparando los platos típicos de la ciudad y sirviendo el mejor vino de la región. Cocido, callos, soldaditos de Pavía, tortilla de patata y, en general, cocina castellana es lo que se guisa en estos establecimientos, que han superado con éxito el paso del tiempo (www.restaurantescentenarios.es).

Gastronomy and history go hand in hand in restaurants that have been serving traditional local dishes and the region's best wines for over 100 years. *Cocido madrileño* (Madrid-style stew), *callos* (tripe), *soldaditos de Pavía* (battered cod with red peppers), *tortilla de patatas* (potato omelette) and other traditional Castilian dishes have proven their popularity over the years (www.restaurantescentenarios.es).



Rabo de toro

1 Bodega de la Ardosa

Su especialidad es la tortilla de patata. Está considerado el mejor local expendedor de cervezas Pilsen de España. / Specialising in potato omelette, it is considered the best place for Pilsen on the tap in Spain.

✳ Colón, 13
📞 91 521 49 79
📍 TRIBUNAL / CHUECA / GRAN VÍA

2 Botín

El restaurante más antiguo del mundo (1725), especializado en cochinillo y cordero asado. / Opened in 1725 and specialising in roast suckling pig and lamb, it is recognised as the oldest restaurant in the world.

✳ Cuchilleros, 17
📞 91 366 42 17 / 91 366 30 26
📍 SOL / TIRSO DE MOLINA / LA LATINA

3 Café Gijón

Epicentro de la intelectualidad desde su fundación, en 1888. Antes del café, merece la pena probar su cocina mediterránea. / Before you order a coffee in this café, a hub for intellectual activity since it opened in 1888, it's worth trying the Mediterranean cuisine.

✳ Paseo de Recoletos, 21
📞 91 522 37 37 / 91 521 54 25
📍 COLÓN / BANCO DE ESPAÑA

4 Casa Alberto

Las paredes recuerdan que en el edificio donde se ubica este restaurante vivió Cervantes, autor de *El Quijote*. Es famoso su rabo de toro. / The restaurant walls are full of reminders that the building was once the home of Cervantes, author of *Don Quixote*. It is famed for its oxtail stew.

✳ Huertas, 18
📞 91 429 93 56 / 91 429 07 06
📍 ANTÓN MARTÍN

5 Casa Ciriaco

La estrella es la pepitoria de gallina, pero no hay que olvidar el cocido de los martes o el flan casero de huevo. / The star of the show is the chicken fricassee, but don't miss out on the Madrid-style stew, served on Tuesdays, or the homemade egg crême caramel.

✳ Mayor, 84
📞 91 548 06 20
📍 ÓPERA

6 Casa Labra

Sus soldaditos de Pavía (bacalao rebozado) y sus croquetas son míticos. / Its battered cod sticks and croquettes are legendary.

✳ Tetuán, 12
📞 91 531 00 81
📍 SOL

7 Casa Pedro

Asados, guisos, platos de caza y productos regionales conforman su carta. / Roasts, stews, game dishes and regional products are all featured on their menu.

✳ Nuestra Señora de Valverde, 119
📞 91 734 02 01 / 91 358 40 89
📍 FUENCARRAL

8 La Bola

Referente para los amantes del cocido madrileño, que aquí se cocina en puchero de barro individual, a fuego lento del carbón de encina. / A must-visit for fans of Madrid-style stew, the restaurant cooks this traditional dish in individual terracotta casseroles at a low temperature over oak charcoals.

✳ La Bola, 5
📞 91 547 69 30
📍 ÓPERA / SANTO DOMINGO

9 La Casa del Abuelo

Artistas de la talla de Andy Warhol han pasado por este local, en el que es obligado pedir gambas, langostinos y

vino dulce. / Such renowned artists as Andy Warhol have visited this establishment, where ordering prawns, king prawns and sweet wine is nothing short of compulsory.

✳ Victoria, 12
📞 91 521 23 19
📍 SOL / SEVILLA

10 Lhardy

Inaugurado en 1839, este restaurante es historia viva de Madrid. Entre sus platos más destacados, el consomé y su célebre cocido. / Opened in 1839, this Madrid restaurant is living history. Its most outstanding dishes are the consommé and its famous *cocido*.

✳ Carrera de San Jerónimo, 8
📞 91 522 22 07 / 91 521 33 85
📍 SOL / SEVILLA

11 Los Galayos

Cocina castellana de calidad, con platos tradicionales y también modernos. Cuenta con terraza en un marco incomparable, la Plaza Mayor. / First-rate Castilian food, featuring traditional and modern dishes served in an unbeatable location, the old Plaza Mayor square.

✳ Botoneras, 5, esquina a / on the corner of Plaza Mayor, 1
📞 91 366 30 28
📍 SOL / ÓPERA

RESTAURANTES TRADICIONALES / TRADITIONAL RESTAURANTS

La mayor parte de los restaurantes de cocina tradicional madrileña y española se concentran en la zona centro y en el Barrio de Salamanca. Aquí tienes una selección de los más significativos, según la Academia Madrileña de Gastronomía, pero hay muchísimos más, también en otras zonas de la ciudad. Puedes conocerlos en: www.esmadrid.com. / Most of the restaurants serving traditional Madrilenian and Spanish fare are located in the centre of the capital and in the Salamanca district. Here are some of the ones that appear on the Madrid Academy of Gastronomy's list of favourites, but you'll find many others dotted all over the city: www.esmadrid.com.

12 Taberna Malacatín

Tres generaciones han regentado esta taberna que, desde su nacimiento en 1895, mantiene el mismo estilo castizo, con carteles taurinos decorando las paredes. / Three generations have run this tavern which, since 1895, has remained loyal to its traditional Madrid style, with bullfighting posters lining the walls.

✳ Ruda, 5
📞 91 365 52 41
📍 LA LATINA

13 Taberna Oliveros

Los azulejos de la Cartuja de Sevilla y la barra con la que se inauguró este restaurante en 1857 no han cambiado con el paso de los años. Tampoco, el genuino sabor de los soldaditos de Pavía, el cocido y los callos. / The original Cartuja de Sevilla tiling and the bar itself date back to 1857. Neither have changed over the years and the same can be said of their delicious battered cod sticks, stew and tripe.

✳ San Millán, 4
📞 91 354 62 52
📍 LA LATINA / TIRSO DE MOLINA

ZONA CENTRO / CITY-CENTRE

1 Casa Lucio

No hay personaje famoso que se precie que no haya probado sus huevos estrellados. Aquí los preparan en cocina de carbón con el mejor aceite de oliva. / No celebrity worth his salt would admit to not having tried their *huevos estrellados* (fried eggs, served on a bed of fried potatoes). They make them over a coal-fired stove using the finest olive oil.

✳ Cava Baja, 35
📞 91 365 32 52 / 91 365 82 17
📍 LA LATINA

2 La Posada de la Villa

Cocina castellana. Su especialidad es el asado de cordero lechal en horno de leña. / Serving Castilian cuisine, their speciality is young lamb roasted in a wood-burning oven.

✳ Cava Baja, 9
📞 91 366 18 60
📍 TIRSO DE MOLINA / LA LATINA

3 El Landó

Todo tipo de guisos castellanos. / Here you'll find all kinds of traditional stews.

✳ Plaza Gabriel Miró, 8
📞 91 366 76 81
📍 LA LATINA

4 Casa Paco

Especializado en carnes a la brasa. Hay que probar las patatas Casa Paco (huevos rotos, patatas fritas y jamón). / Specializing in charcoal-grilled meats,



Huevos estrellados

you must try the Casa Paco potatoes (*huevos rotos* with ham).

✳ Plaza Puerta Cerrada, 11
📞 91 366 31 66 / 91 366 31 67
📍 TIRSO DE MOLINA / LA LATINA

BARRIO DE SALAMANCA / SALAMANCA DISTRICT

5 Taberna de Buenaventura

Cocina típica madrileña. / Specialising in Madrid-style cuisine

✳ Hermosilla, 69
📞 91 575 83 65
📍 GOYA / VELÁZQUEZ

6 Taberna de la Daniela

Uno de los mejores cocidos de Madrid. / One of the best stews in the city.

✳ General Pardiñas, 21
📞 91 575 23 29
📍 GOYA / PRÍNCIPE DE VERGARA

7 El Rincón de Goya

Carnes, guisos y pescados muy elaborados. / Deliciously prepared meats, stews and fish dishes.

✳ Lagasca, 46
📞 91 576 38 89
📍 SERRANO, VELÁZQUEZ

8 Castelló 9

Alta cocina vasco-navarra. / Haute cuisine from the Basque country and Navarra.

✳ Castelló, 9
📞 91 435 91 34 / 91 435 00 67
📍 PRÍNCIPE DE VERGARA



Jamón