



Vista del Palacio Real de Aranjuez

Recorridos gastronómicos por la Comunidad de Madrid



**Comunidad
de Madrid**

Índice

7	Madrid
8	Mercados gastronómicos
13	Restaurantes centenarios
17	Estrellas y grandes salas
22	Tapeo y grandes barras
27	Cocina de mercado
31	Cocina regional
34	Cocina internacional
40	Enclaves Patrimonio Mundial en Madrid
44	Camino al Norte
47	La Sierra más cercana
50	Mirando a Gredos
52	En ruta al Sur

Los antecedentes de la riqueza gastronómica de Madrid se remontan a 1561, año en el que Felipe II trasladó la Corte a esta villa. La llegada de embajadores extranjeros que venían a despachar a la Corte más poderosa de Europa —lo que implicaba largas estancias— propició, igualmente, la llegada de sus propios cocineros con productos y recetas autóctonos que ampliaron considerablemente el abanico gastronómico existente.

Adicionalmente, la importación de productos de Latinoamérica y la posterior llegada de los Borbones a España, contribuyeron decisivamente a convertir la gastronomía madrileña, al igual que su cultura, en un crisol donde se juntan recetas y hábitos de distintos países.

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. La gastronomía madrileña no es solo la cocina de Madrid, es una muestra de todas las culturas —nacionales e internacionales— que se encuentran en nuestra Comunidad y un mercado abierto a todo tipo de productos cotidianos y exóticos. Cocinas regionales españolas, cocina

japonesa, cocina china en todas sus variantes, cocina peruana, cocina mexicana etc., se pueden degustar en locales de lujo, casas 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, degustarlos en los propios mercados.

Mención aparte a las terrazas y barras de Madrid, desde la capital hasta las Ciudades Patrimonio de la Humanidad, pasando por pequeñas poblaciones, la oferta de pinchos y raciones permite a cualquier visitante disfrutar de la riqueza gastronómica de nuestra Comunidad.

Esta guía no pretende recoger de forma exhaustiva toda esta oferta gastronómica, solo busca recoger algunos de los sitios más representativos de la Comunidad para disfrutar de toda esta riqueza, no están todos los que son, pero desde luego son todos los que están.

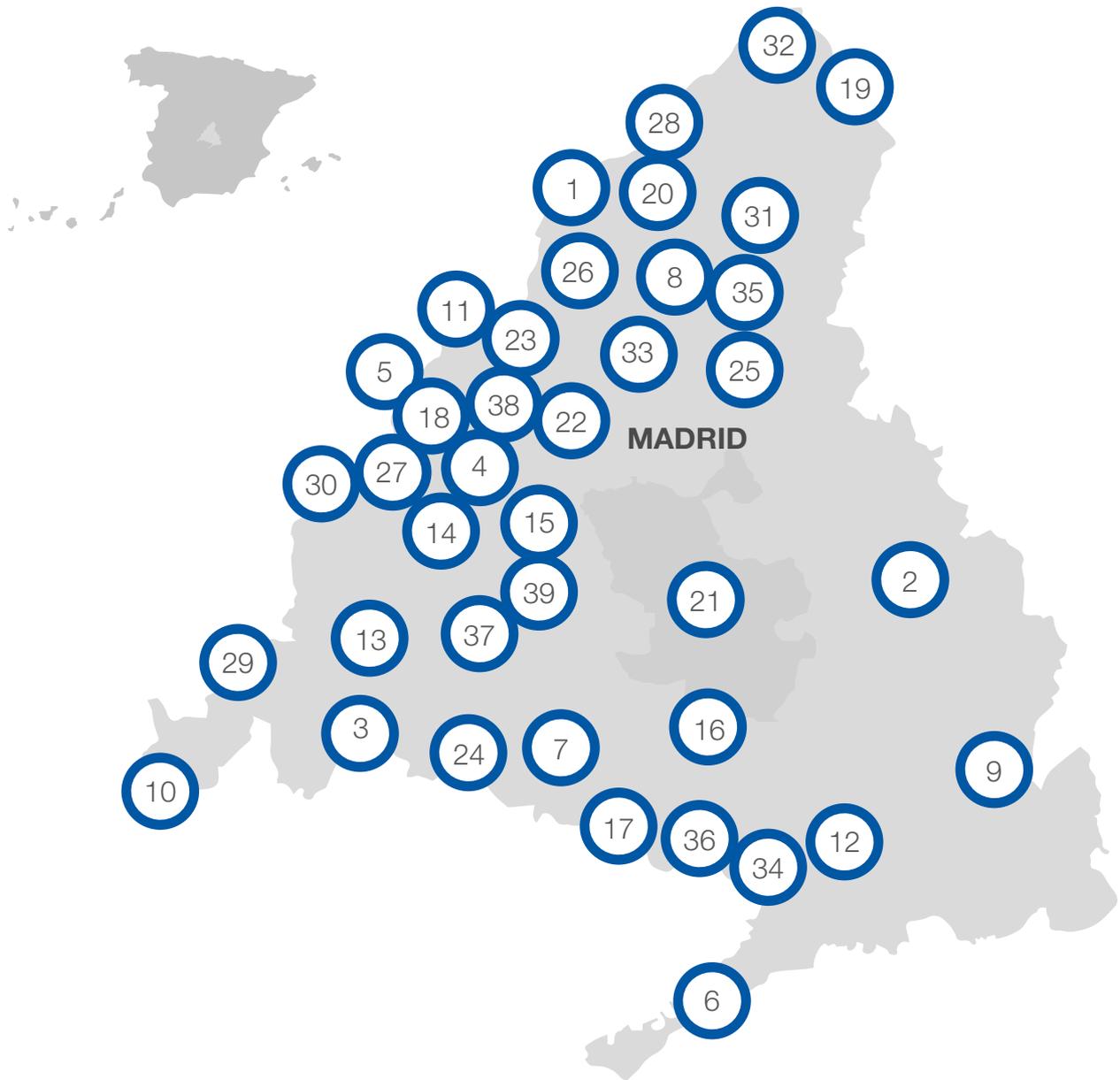
Y nuestro consejo siempre será el de perderse por los barrios de Madrid y por los municipios de su Comunidad descubriendo productos, recetas, bares y restaurantes.

Para ofrecer una información lo más actualizada posible, hemos incluido en esta guía enlaces directos a las páginas web de los establecimientos referenciados. Para acceder a ellas, solo tienen que pulsar en el nombre de cada establecimiento que aparece en negrita.



Academia Madrileña de Gastronomía





1. Alameda / Pinilla del Valle
2. Alcalá de Henares
3. Aldea del Fresno
4. Alpedrete
5. Alto del León
6. Aranjuez
7. Arroyomolinos
8. Bustarviejo
9. Carabaña
10. Cenicientos
11. Cercedilla / Los Molinos
12. Chinchón
13. Colmenar de Arroyo

14. El Escorial
15. El Plantío
16. Getafe
17. Griñón
18. Guadarrama
19. La Hiruela
20. Lozoya
21. Madrid
22. Matalpino / Moralarzal
23. Navacerrada
24. Navalcarnero
25. Pedrezuela
26. Rascafría
27. San Lorenzo de El Escorial

28. San Mamés
29. San Martín de Valdeiglesias
30. Santa María de la Alameda
31. Sierra de la Cabrera
32. Sierra del Rincón
33. Soto del Real
34. Titulcia
35. Valdemanco
36. Valdemoro
37. Villafranca del Castillo
38. Villalba
39. Villanueva de la Cañada



Hotel Vincci Capitol, Madrid

Madrid

Todo está en Madrid

La ciudad de Madrid ofrece todo tipo de ofertas gastronómicas; desde los puestos de los mercados a los restaurantes de lujo, tienen a su disposición cocinas regionales e internacionales, carnes, pescados, verduras, parrillas y tapas, sin olvidar la oferta única en su género de los restaurantes y tabernas centenarios.



Mercado de San Antón, Madrid

Mercados gastronómicos

Una de las características de los mercados madrileños es su transformación en auténticos centros gastronómicos

Centros de compra y ocio, los mercados madrileños son una magnífica opción para acercarse a la gastronomía madrileña.

Los mercados de Madrid se van convirtiendo en auténticos centros gastronómicos donde, además de comprar magníficos productos, se puede quedar con amigos para tomar el aperitivo, comer o juntarse a última hora de la tarde para tomar algo con la posibilidad de mezclar productos de diversos puestos para configurar un menú a la medida de cada uno. Aquí encontrarán puestos de comida con un ambiente desenfadado y una completa oferta multicultural.

Mercado de San Ildefonso

Situado en la calle Fuencarral cuenta con 20 puestos, 2 terrazas y 3 barras repartidos por sus tres plantas; aquí se puede encontrar una completa oferta gastronómica. Empezando en la planta de calle, en Akma encontrarán una oferta de cocina asiática con toques madrileños; llegando a la primera planta podrán escoger entre una gran variedad de espacios para tomar pinchos y tapas sin desdeñar la oferta de cocina mexicana informal de Paco's Tacos y las arepas venezolanas en La Areperaa. Si prefieren algo más local, prueben Tapas y Arroces o las carnes de Ibérico Grill y acompañen su comida con las cervezas de Barra Beer o los vinos de Dinvinus y, si después de esto les apetece un postre, no dejen de probar las crêpes (también las tienen saladas) de Cultura Café acompañada por un café de cualquiera de las variedades que importan de todas las partes del mundo.

[Mercado de San Ildefonso](#)



Mercado de La Paz

En el barrio de Salamanca. Uno de los mercados más chic de la ciudad. Desde fuera casi ni se aprecia, pero una vez que se entra por un pequeño callejón, se abre una amplia oferta de tiendas con un elevado perfil gourmet. Aquí es muy fácil encontrar géneros de los más exquisitos además de establecimientos donde poder degustar alguna que otra delicatessen.

Para comer rápido pueden tomar sándwiches artesanos en Magasand, si quieren algo de cocina española, disponen de una de las mejores tortillas de patata de la capital en Casa Dani, de los arroces de Bar Cebreros, de la cocina casera de La Cazuela Verde o de un típico cucurucho de fritura andaluza en Oñate. Si buscan productos gourmet, en Oh Delice! podrán degustar artículos de pequeños productores franceses y si prefieren comida italiana en Matteo Cucina y en Il Forno di Matteo disfrutarán con sus magníficas pastas y pizzas artesanales, también encontrarán cocina mexicana en Doce Chiles y una repostería excelente con un buen café en Ciento Treinta Grados. Y si esto les parece poco, aún pueden conocer la cocina venezolana en Casa Mestiza, los ceviches de Distrito Ceviche o la cocina portuguesa de Maninhas Sardinha.

Mercado de La Paz



Mercado de Antón Martín

Situado en pleno centro de la ciudad es, sin duda, el mercado más polifacético de todos. No solo por la cantidad de actividades que desarrollan, sino por la cantidad y procedencia de la oferta gastronómica de que disponen, En total, más de veinte puestos con un trato cercano y un buen producto. En Benito Aperitivos disponen de aperitivos y vinos italianos y de auténtica comida siciliana y en Fiaschetteria La Saletta tienen buenas pizzas y porchetta, Buns&bones les invitará a comer con las manos, cocina casera en Caracola, ceviches en El Mono de la Pila y visita a Taiwan en Casa Bora. Ostras, ahumados y otros productos frescos del mar los encontrarán en El Tarantín de Lucia. Dulces en Majo's Food y sushi barato y hecho al momento en Yokaloka.

Mercado de Antón Martín



Mercado de San Antón

Al otro lado de la Castellana, en el barrio de Chueca, se puede visitar el Mercado de San Antón que ocupa tres pisos de un edificio completamente remodelado. En el piso de abajo se pueden adquirir excelentes productos de gran calidad (pescado, carne, quesos y embutidos); en el piso intermedio se encuentra una amplia oferta de degustación de productos y tapas, mientras que en el tercero hay una muy agradable terraza donde tomar algo y un restaurante donde cenar gozando de la vista de los tejados de la ciudad.

Mercado de San Antón



Mercado de Vallehermoso

Una oferta “canalla” en uno de los mercados gastronómicos más concurridos de Madrid. En la primera planta encontrarán la cocina oriental de Tripea, Kitchen 154 o pueden ir a Washoku si quieren cocina japonesa; si prefieren cocina italiana la encontrarán en Di Buono o en San Pietro Pizza y si quieren algo mexicano pueden pasarse por Guey. Para algo rápido, también pueden optar por un sándwich especial en Craft 19 o un perrito caliente en La Virgen, en los dos casos acompañando la comida con cervezas artesanas o pueden probar en Drakkar una estupenda craft beer. Más contundente es la parrilla de Prost Chamberí y si van a la planta baja recorran los puestos de productores artesanales y degusten allí mismo sus productos y no perdonen una visita a El Escaparate con torreznos y gildas que se encuentran entre los mejores de Madrid.

[Mercado de Vallehermoso](#)





Comedor del restaurante Lhardy, Madrid

Restaurantes centenarios

Doce establecimientos de restauración con más de 100 años de historia

Locales que han sabido mantener los valores de tradición, calidad y buen hacer de la cocina madrileña... sin olvidar que muchos capítulos de la historia de la Villa de Madrid se han escrito entre sus paredes. Ideales para conocer la cocina madrileña.

Un fenómeno único en el mundo; doce establecimientos con más de cien años de antigüedad a sus espaldas. Algunos acogieron entre sus paredes a Miguel de Cervantes, otros fueron molinos que quisieron ser posadas y en uno de ellos se fundó el Partido Socialista de España. Trozos de la historia de Madrid y de España que han permanecido activos y que mantienen toda su esencia después de un siglo. Comedores lujosos, tascas ilustradas, hornos de asar, una oferta completa en los locales más antiguos de Madrid.

Abierta desde finales del siglo XIX (1892), la **Bodega de la Ardosa** fue en su origen un local para comercializar los vinos de Toledo. En la actualidad, se ha especializado en cervezas y no hay que dejar de probar su famosa tortilla de patatas y sus tapas.

Botín (1725) figura en el Guinness como el restaurante más antiguo del mundo y por sus comedores han pasado para degustar su famoso asado de cochinillo todo tipo de personajes famosos y lo han mencionado en sus libros escritores como Galdós, Hemingway, Graham Greene o Frederick Forsyth.

En el **Café Gijón** (1888) se organizaban algunas de las tertulias más conocidas de la capital y en ese café de escritores son famosos sus callos a la madrileña. Ha sido y es un local de reunión de grandes literatos, pintores, escultores, periodistas, actores... lugar de encendidas tertulias donde diariamente se pasa revista a la actividad social, cultural, e incluso política.

Siguiendo con literatura, en el local de **Casa Alberto** (1827) escribió Miguel de Cervantes parte de su obra y allí, su rabo estofado y sus albóndigas son aciertos seguros. No dejen de probar su vermouth, elaborado según una receta propia y disfruten con la vista de los elementos típicos de una taberna madrileña

como la pila con su librillo, su grifería, mostrador de ónice único en su género, las mesas con taburetes, las columnas de hierro forjado, los zócalos de madera, los anaqueles con la botillería, las frascas y el juego de medidas para servir el vino.

Junto a la Puerta del Sol, permanece sin cambios **Casa Labra** (1860), especialista en platos de bacalao en distintas preparaciones. Es de destacar que en su comedor se fundó en 1879 el Partido Socialista Obrero Español en un día tan madrileño como el 2 de mayo.

Durante más de dos siglos, **La Taberna de Antonio Sánchez** (1768) ha sido un lugar de encuentro para todos los aficionados al mundo taurino y actualmente es la taberna más antigua de Madrid sin reformar, pudiendo contemplarse aún las lámparas de gas con que se iluminaba el local, el elevador de botellas desde la bodega, las paredes pintadas con medallones con los rostros de los toreros antiguos, Frascuelo, Lagartijo y Cara Ancha, que acudían con frecuencia a tomarse más de un vaso de vino con una torrija. Un lugar donde disfrutar de la cocina “casera” madrileña.

En **La Casa del wAbuelo** (1906) no hay que dejar de probar sus gambas a la plancha y al ajillo acompañadas de su vino dulce “El Abuelo” en cualquiera de los establecimientos que tienen abiertos en Madrid.

Un plato famoso en Madrid es la gallina en pepitoria y **Casa Ciriaco** (1887) es el mejor lugar para degustarla (no dejen de visitar su comedor en el sótano) y para disfrutar de un tapeo con sus imprescindibles empanadillas. Desde el cuarto piso del mismo edificio, Mateo Morral, lanzó una bomba escondida en un ramo de flores al paso del cortejo nupcial de Alfonso XIII. Visitantes asiduos eran el famoso periodista y escritor Julio Camba y Antonio Mingote.

Casa Pedro (1702) se fundó como fonda y casa para arrieros, ganaderos y todos aquellos que entraban o salían de Madrid por el camino de Francia. En sus mesas se han sentado personajes tan ilustres como el joven Rey Alfonso XIII, el Rey Don Juan Carlos I, así como artistas, toreros, políticos, periodistas, empresarios y miles de madrileños. Con una cocina contundente con platos tan madrileños como callos y escabeches es digna de destacar la restauración de la antigua bodega del establecimiento siendo una visita obligada.

Lhardy (1839) fue el primer restaurante en abrir en Madrid y degustar su cocido en alguno de sus magníficos salones es una experiencia indispensable. Entre los comedores de Lhardy, el salón japonés fue el rincón preferido del general Primo de Rivera y por contraste, aquí se decidió el nombramiento de don Niceto Alcalá Zamora como presidente de la República.

A **Malacatín** (1890) se va a degustar el típico cocido madrileño en un ambiente de auténtica taberna popular, pero no hay que olvidar platos tan tradicionales como los callos, el bacalao con tomate o el pisto manchego.

A finales del siglo XVII en Madrid había un único molino de harina de Madrid, que pasó a convertirse en 1642 en la primera Posada de la Corte donde se daba comida y aposento a todos los viajeros que llegaban a Madrid. Actualmente, **La Posada de la Villa** es un horno de asar especializado en cocina tradicional, como su cocido madrileño hecho en puchero de barro sobre las cenizas de paja y troncos de encina, o el cordero lechal asado en cazuela de barro en el antiguo horno árabe.

[Restaurantes centenarios de Madrid](#)





Vista de la Iglesia de Santiago Apóstol desde restaurante

Estrellas y grandes salas

Restaurantes con estrellas Michelin y salas emblemáticas

Grandes salas, innovación, cocina española, japonesa o internacional, casquería y hasta un tablao flamenco.

En Madrid encontramos un selecto número de restaurantes galardonados por la Guía Michelin 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. Si hablamos de la Guía Michelin 2020, la Comunidad de Madrid se encuentra representada con 22 restaurantes, aunque la pandemia ha ocasionado el cierre de alguno de ellos. Una vez más, se puede apreciar la diversidad de la oferta gastronómica madrileña que junta entre los galardonados restaurantes de cocina de fusión, cocina japonesa, casquería, cocina “verde” y hasta un tablao flamenco.

Pero más allá de la Guía Michelin, hay grandes salas donde la cocina de calidad se une a un cuidado exquisito por el entorno.

Tres estrellas

El único tres estrellas que hay en Madrid es **DiverXo**, un restaurante con una cocina diferente e innovadora capaz de fusionar de manera natural elementos de la cocina tradicional española con técnicas y productos de diferentes cocinas orientales y sudamericanas. Un auténtico festival para los sentidos de la mano del chef David Muñoz.

Dos estrellas

Coque es la búsqueda de la excelencia que junta el cuidado por el producto con una técnica impecable, todo esto en un marco con cinco espacios bien definidos: cocina, sala, bodega, sacristía y coctelería. Los hermanos Sandoval, Mario en cocina, Rafael a cargo de la bodega y Diego en la sala, acumulan tres premios

nacionales otorgados por la Real Academia de Gastronomía que reconocen su magnífico trabajo.

En **DSTAge** se puede disfrutar de una cocina con una clara apuesta por la técnica desarrollada a lo largo de la extensa carrera de su chef y propietario, Diego Guerrero. Un restaurante con una decoración “industrial” donde la creatividad es una de sus señas de identidad.

Ramón Freixa Madrid se encuentra junto al jardín secreto de Hotel Único, ofreciendo una cocina que busca unir lo tradicional con conceptos innovadores, la tradición con la vanguardia.

La visita a **Paco Roncero Restaurant** es acercarse al corazón de Madrid en el marco incomparable del Real Casino. Su estupenda terraza es el escenario perfecto para conocer la cocina de este gran chef.

Una estrella

En el apartado de una estrella es donde pueden encontrar la mayor variedad de cocinas. En **Saddle**, pueden disfrutar de una magnífica sala tradicional que junta a su sólida cocina una buena oferta de coctelería con una cuidada carta de vinos. En **Cebo** encontrarán una cocina con influencia mediterránea y con gran protagonismo de la gastronomía española. Si quieren conocer cocina regional, **Gofio** les sorprenderá con su propuesta canaria donde productos y vinos configuran una oferta creativa y original. **La Tasquería** les llevará a comprobar como la casquería puede tratarse con una sutileza y una elegancia que no deja de sorprender. Si quieren una propuesta más convencional, en **Clos** disfrutarán de una cocina basada en producto acompañada por una estupenda carta de vinos en un escenario cuidado y acogedor. **El Corral de la Morería**

es una oferta única a nivel mundial; un restaurante gastronómico junto al mejor tablao flamenco del mundo donde, a su impecable oferta culinaria, se une la posibilidad de probar algunos de los mejores vinos generosos que se puedan encontrar.

Si quieren conocer la “cocina verde” de Rodrigo de la Calle, en **El Invernadero** pueden disfrutar de un menú donde las verduras son las indiscutibles protagonistas. Tres lugares para comprobar la calidad de la cocina japonesa en Madrid; el original **Yugo The Bunker**, **Kabuki Wellington** y **Kabuki** son buenos representantes de la amplia oferta de cocina japonesa en Madrid. **A'Barra** y el **Club Allard** les permitirán disfrutar de una cocina impecable con un esmerado servicio de sala en dos comedores elegantes y acogedores. **Gaytán** permite vivir en directo la perfecta sincronía de su cocina y en **Lúa** la vanguardia y la tradición se unen en platos que se definen como cocina tradicional del siglo XXI.

Si quieren salir de la capital, una excursión a San Lorenzo de El Escorial es la excusa perfecta para visitar **Montia**, pequeño restaurante con una sala acogedora y una oferta de proximidad donde destaca su amplia propuesta de vinos naturales y en Valdemoro, **Chirón** les ofrecerá una cocina elegante basada en productos de Madrid

Grandes salas

Elisabeth Horcher representa la cuarta generación de uno de los restaurantes más emblemáticos de Madrid. Desde que se fundara en 1943, **Horcher** ha representado la tradición de la buena mesa. Con una magnífica cocina centroeuropea hay que hacer especial mención a platos como la perdiz a la prensa, el consomé “Don Victor”, su stroganoff o el tradicional Baumkuchen (“pastel de árbol” postre alemán elaborado en el mismo restaurante), clásicos

de la casa que perduran en el tiempo sin olvidar sus patatas soufflé. Todo esto en un entorno donde el cliente es el protagonista absoluto.

En el hotel Mandarin Oriental encontrarán tres espacios diferenciados para disfrutar de su magnífica cocina dirigida por el triestrellado Quique Dacosta. En **Deessa**, disfrutarán de la elegancia de sus creaciones, **Palm Court** les permite disfrutar de la cocina y del entorno desde la 08:00 hasta las 23:00 ofreciendo, además de sus menús de comida y cena, un “afternoon tea” que recoge las mejores tradiciones del hotel Ritz y, si quieren algo más informal, en El Jardín del Ritz encontrarán una de las mejores terrazas de Madrid.



Barra del restaurante Rafa, Madrid

Tapeo y grandes barras

El tapeo puede ser mucho más que una comida informal

Grandes restaurantes con servicio de barra, tabernas especializadas, terrazas... la oferta de tapeo en Madrid es mucho más amplia de lo que parece a primera vista.

Cuando se habla de tapeo, normalmente se piensa en una barra donde se toman algunos pinchos o raciones sencillas, pero el concepto en Madrid es mucho más amplio. Desde restaurantes de alta cocina hasta bares de barrio, el tapeo en Madrid puede cubrir desde unas simples patatas bravas con una caña hasta unas patatas a la importancia con una copa de champagne. A los tradicionales bares y tabernas, acompañan en esta sección grandes restaurantes que disponen de barras de gran nivel donde se puede tapear o comer y establecimientos cuya oferta nos permite hacer una gran comida a base de tapas y raciones.

Ponzano

Podemos empezar nuestro recorrido por una de las zonas más animadas de Madrid, la de la calle Ponzano y sus alrededores. Aquí pueden encontrar **El Doble**, un bar tradicional donde la cerveza es la protagonista y se puede acompañar de marisco cocido en el día o de unas estupendas conservas de mejillones, berberechos, etc., una oferta similar pero más amplia y un escalón por encima la tienen en los dos establecimientos de la marisquería **FIDE** y si quieren tomar unos pinchos, la terraza de **El Lateral** es una buena opción. Para algo más contundente **Sala de Despiece** y en el **Bar Ponzano**, **La Máquina** y **Arima** podrán escoger entre sus magníficas barras y sus muy recomendables comedores; no se olviden tampoco de **Cervecería Lola** o de **El Secreto**, pero lo mejor es pasear por la calle y entrar en cualquier de sus animados establecimientos hasta llegar a **Santerra**, con unas inigualables croquetas.

Tampoco pueden dejar de visitar la calle paralela, Alonso Cano y sus aledaños; aquí pueden empezar por la zona gastronómica del **mercado de Chamberí** y seguir hasta encontrar en **Sylkar** una de las tortillas de patata con mejor fama de Madrid y, justo enfrente,

pueden tomar unos finos en la **Taberna Palo Cortado**. No acaben su recorrido sin visitar **Los Torreznos**, pero insistimos, paseen con calma y descubran los grandes sitios de tapeo de la zona.

El Retiro

Dar un paseo por El Retiro es una agradable manera de conocer el principal parque de Madrid, pero además están en el corazón de una de las mejores zonas de tapeo de la ciudad. Es imposible citar todos los locales, pero empezando por el **Florida** en el mismo Parque del Retiro, pueden continuar cruzando la calle para tomar una caña con un pincho de tortilla en **Martín**, una de las tabernas más antiguas de la zona. Un poco más arriba, el clásico **Sanchís** nos sitúa al lado de **Arzábal** uno de los responsables del éxito de la zona. A la vuelta dos clásicos que hay que visitar: **La Montería** con su salmorejo y sus frituras y **La Raquetista** con unos torreznos espectaculares y una sorprendente carta de tapas y raciones. Muy cerca no se puede evitar la visita a **La Castela** con unas raciones con vocación de plato principal y a **Taberna Laredo** con su magnífica oferta de vinos y un buen comedor. Muy cerca, **La Catapa** es otro de los pioneros de la zona que merece un ligero desvío y otra buena opción es la barra de **Salino** con sus medias raciones y sus vinos por copas. Seguimos con una de las mejores barras de Madrid, la de **Hermanos Vinagre**, con una oferta de aperitivos de los de toda la vida, pero con un nivel difícil de igualar. Si se sienten disfrutones, están a un paso de **Restaurante Rafa**, una marisquería de primer nivel con una ensaladilla rusa de fama más que justificada y un producto excepcional.

Y ya estamos al lado de “Bulbiza”, el bulevar donde podrán disfrutar de las terrazas de sus diferentes establecimientos entre los que destaca **La Retasca** con sus tapas y raciones. Volviendo hacia el Retiro, el simpático local de **Pirulo** justifica una parada y

enfrente, **Kulto** nos ofrece una carta contundente. Para rematar, **Barrio Húmedo** es un trozo de León situado en Madrid.

Grandes barras

Ya hemos citado unos cuantos locales de las zonas de Ponzano y el Retiro que podrían integrarse perfectamente en este apartado, lugares como Rafa, Laredo, la Catapa o Arzábal son, indudablemente, grandes barras de Madrid.

Vamos a empezar este recorrido por **A'Barra**, un restaurante gastronómico con una barra de lujo donde, junto a sus magníficos embutidos de Joselito, se juntan estupendas raciones. En **Viavelez**, disfrutarán de una cocina de alto nivel destacando sus patatas a la importancia y en la **Vinoteca Garcia de la Navarra** pueden encontrar magníficas raciones acompañadas por una muy buena oferta de vinos. Muy recomendable **Santerra**, donde se puede hacer una comida completa a base de raciones y de obligada visita para los amantes del marisco la barra de **El Pescador**. Productos de alta gama para tapear encontrarán en **Cuenllas**, en **Coalla** y en el **Bar Manero** y en los tres sitios también disfrutarán de una muy buena oferta de vinos.

Bares y tabernas

La oferta más popular para el tapeo son los numerosos bares y tabernas que se reparten por todo Madrid. Un buen ejemplo es el **Bar Alonso**, con sus premiados callos o **Docamar**, con sus patatas bravas. En lugares como **Nájera** encontrarán un magnífico producto y en el **Quinto Vino** sus afamadas croquetas se complementan con distintos tipos de raciones. Un paseo por el Barrio de las Letras les llevará a locales tan clásicos como **La Dolores** con sus cañas o a **Los Gatos** con su oferta de tostas pero también a **DisTinto**, una taberna donde el vino es el protagonista y

acompaña a excelentes raciones. También podemos incluir en esta categoría a esos locales que se encuentran a medio camino entre el bar y el restaurante como pueden ser **A Mano** o **El Castizo de Velázquez**.

Como decíamos al principio, esto es solo un pequeño repaso con algunas sugerencias, nuestro consejo sigue siendo el escoger una zona (Ponzano, Retiro, Centro, Barrio de Las Letras, Latina, etc.) y pasear por sus calles para descubrir la rica oferta existente, donde cada uno seguro que encuentra la propuesta que mejor le encaja.



Restaurante Sacha, Madrid

Cocina de mercado

“Bistrots”, tabernas ilustradas, cocina de temporada...

Aunque el producto es siempre el eje central de una buena oferta, hay lugares donde, además de la carta, siempre encontrarán esas sugerencias basadas en lo mejor que el mercado ofrece en cada momento.

Existen en Madrid un buen número de restaurantes de altísima calidad donde el producto de temporada es la base de la oferta y donde se encuentra una cocina elaborada en la que la técnica respeta al máximo los sabores originales. Un concepto de restaurante que, más allá del formalismo de las grandes salas, sigue ofreciendo una oferta culinaria de alto nivel con un concepto de mayor cercanía.

En este apartado empezamos por **Lakasa** de César Martín con su cocina de temporada, su exquisito trato, una impecable carta de vinos y con su amplio horario, merece una visita la cocina tradicional de **Maldonado 14 y Taberna Pedraza** con platos provenientes de distintos lugares de España, **Triciclo** con su estupenda combinación de barra y sala, **Hortensio** con su elegante oferta y no se olviden de **Coquetto**, el segundo local de los hermanos Sandoval con su mítico cochinitillo entre otros muchos platos.

También resultan recomendables si quieren disfrutar de una buena oferta cinegética (y no solo eso) **Arce**, **Desencaja**, **La Paloma** o **Treze**. Si buscan casas de comidas tradicionales o modernas, **De la Riva**, **Barrera**, **Sagrario Tradición** y **Don Dimas** al igual que **La Ancha** son buenas alternativas y si quieren algo a medio camino entre la cocina de mercado y el restaurante de tendencia, en **Fismuler** acertarán seguro al igual que en **Bibo**, **Amazónico**, **Lobito de Mar**, **La Fonda Lironda** o la interesante parrilla de **Carbón Negro**.

Lugares imprescindibles son **Sacha**, un auténtico peso pesado (y un fijo entre los cocineros que visitan Madrid), con más de 40 años de experiencia, no defraudan su tuétano asado, su falsa lasaña de erizo o las ostras escabechadas en un ambiente de

bistrot y con una tranquila terraza; **Viridiana** de Abraham García es otro indispensable, precursor de la nueva cocina madrileña ofrece platos inolvidables como las lentejas estofadas con curry o los huevos de corral sobre mousse de hongos. **La Tasquita de Enfrente** es una visita obligada con el buen saber hacer de Juanjo López Bedmar y con una cocina mucho más tradicional destaca igualmente el mítico **Casa Lucio**, local donde acuden las estrellas de cine y personalidades de todo el mundo que visitan nuestra ciudad a probar sus nigualables huevos rotos.

Vinotecas

Si buscan lugares especializados en vinos **Lavinia** y **Angelita** no les defraudarán con una buena cocina además de una magnífica carta de vinos; en **Vinoteca Moratín**, encontrarán una amplia oferta de vinos nacionales y extranjeros y **Media Ración** además de una buena combinación de comedor y barra les ofrecerá también una estupenda carta de vinos. **La Buena Vida** acompaña su excelente oferta culinaria con una magnífica selección vinícola y en **Berria**, junto a una cocina sencilla pueden encontrar más de 60 referencias de vinos por copas. **García de la Navarra** junto a su cuidada oferta de vinos, destaca por sus estupendas verduras y su cocina tradicional.

Verduras

Más allá del estrellado **El Invernadero**, en Madrid se pueden encontrar magníficos restaurantes con una amplia oferta de verduras. Empezando por la **Huerta de Carabaña** con sus dos locales en la capital y, en temporada, con su espectacular restaurante en mitad de la Huerta de Carabaña, podemos recomendar **La Manduca de Azagra**, con verduras traídas directamente desde Navarra, sus exclusivos pimientos cristal y una extraordinaria tortilla que preparan de encargo. Desde Navarra

llegan también las verduras que se ofrecen en la **Huerta de Tudela** y en **Floren Domezain**. Con una oferta más completa de productos, hay que señalar a **Villoldo**.

Pescados

Dicen que Madrid es el mejor puerto de mar de España, y aunque suene exagerado, es cierto que llega un magnífico pescado y marisco a los mercados madrileños. En **O’Pazo** y en **El Pescador** se puede encontrar el producto traído directamente por Pescadería Coruñesas y su “lenguado Evaristo” es un imprescindible que también encontrarán en su restaurante **Filandón** en el Monte del Pardo; en **Estimar**, platos como el erizo con tartar de gambas y caviar son una declaración de principios y el **Sr Martín** se caracteriza por su tratamiento de grandes piezas a la brasa que se pueden degustar en cualquiera de sus tres ambientes. **La Trainera** es un clásico que no suele fallar y **Bistronomika** y **El Telégrafo** son otras direcciones de confianza. Muy interesante también, la elaborada cocina atlántica de **Nado**.

Cocina a la brasa

La representación de la cocina a la parrilla ha sido tradicionalmente asignada a los asadores como **Julián de Tolosa** o **Pelotari** con sus chuletones y pescados a la brasa, pero no dejen de visitar **La Taberna de Elia** en Pozuelo donde encontrarán carnes de primera calidad de distintas razas y maduraciones; buenas opciones son también **Charrúa** y **Candeli**. En **Rubaiyat** les servirán carnes de su propia ganadería y en **Rocacho** el producto llega directamente desde El Capricho, un templo de la carne a nivel mundial. También una estupenda cocina con el fuego como protagonista en **Roostiq** (además dispondrán de una excelente carta de vinos) y en **Cadaqués** con arroces y pescados mediterráneos. Si son amantes de la parrilla argentina, **Piantao** es su lugar con toda seguridad.



Cocido de Carmen en Taberna Pedraza, Madrid

Cocina regional

Desde el Mediterráneo hasta el Atlántico y de norte a sur

Una representación de las cocinas regionales que hay en España.

Madrid siempre ha sido un crisol de todo tipo de culturas y en el mundo de la gastronomía no podía ser menos. Aquí se puede encontrar una amplia oferta de cocinas regionales ofrecida por restaurantes perfectamente asentados e integrados en el panorama gastronómico madrileño.

Empezando por Galicia tenemos una buena oferta de pescados y mariscos en **Casa da Troya** y en **Naveira do Mar**; también merece la pena probar la tortilla de Betanzos en **La Penela** o disfrutar el tradicional “pulpo a feira” en **La Gran Pulpería**. Más formal **Los Montes de Galicia**.

Si lo que buscan es cocina asturiana, **Los Asturianos**, con la mítica Doña Julia al frente, es un auténtico icono en Madrid; **El Oso** es un restaurante de larga trayectoria y no hay que olvidar el tradicional **Escarpín** ni los magníficos platos de cuchara y la imprescindible fabada de **Casa Hortensia**; cocina tradicional en **La Hoja**, una cuidada sala en **El Paraguas** y muy buena cocina en **El Quinqué**.

Siguiendo con la cocina del norte de España, buenos restaurantes cántabros son **Cañadío** y **La Maruca**, una propuesta más amplia en **La Bien Aparecida** y si prefieren la cocina vasco-navarra, **Gueteria** y **Goizeko Wellington** son comedores de primer nivel complementados por lugares como **Ordago**, **Costa Navarra**, el siempre fiable **Dantxari**, **Taberna San Mamés** y los tradicionales **Txistu** y **Asador Donostiarra**.

Can Punyetes y **Casa Jorge** permiten conocer la oferta de cocina catalana y en **Samm**, **La Barraca** y la **Casa de Valencia** pueden degustar las mejores paellas aunque, si prefieren los arroces murcianos, no fallarán si visitan **El Caldero** o **El Ventorrillo Murciano**.

Para degustar la mejor fritura andaluza sin duda hay que dirigirse a **La Bahía Taberna**, aunque si se prefieren las tortillitas de camarones o urta a la roteña, regados por los mejores vinos generosos, el destino es **Surtopía** o **La Malaje**, con una terraza que invita a probar toda la carta. Buenos embajadores andaluces son también **La Giralda**, **El Pescaíto**, **Cazorla** y **La Gaditana**.

Y no podemos olvidar la cocina tradicional madrileña; además de las típicas casas de comida y tabernas como **Casa Mundi**, **Paulino** o **El Puchero**, es obligado el probar el típico cocido madrileño y buenos sitios para degustar este popular plato son los elegantes comedores de **Lhardy**, **La Cocina de Frente**, **La Gran Tasca**, **Casa Carola**, la **Cruz Blanca**, **La Daniela** y **La Bola**.



Chuka Ramen Bar, Madrid

Cocina internacional

La capacidad de Madrid de integrar culturas y personas también se puede apreciar en la oferta culinaria

Restaurantes de todas las partes del mundo que, en muchos casos, enriquecen su contenido con productos y técnicas locales.

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

El continente americano presume de tener las mejores materias primas del planeta. Frutas, hortalizas, verduras, el mejor café, y una cabaña ganadera única crean una cocina de excelente calidad, no obstante, muy diferente entre sus distintos países.

De todas ellas, las que más interés culinario despierta y más han evolucionado en los últimos años, son las cocinas peruana y mejicana. La peruana constituye un verdadero fenómeno y Perú se ha convertido en un destino gastronómico turístico a nivel mundial.

Además de su cocina autóctona, la cocina peruana ha sido influenciada por cocinas que las distintas oleadas de inmigrantes llevaron a Perú, como la italiana, la china y la japonesa. Fruto de la fusión con la china surgió la cocina “Chifa” y con la japonesa, la cocina “Nikkei”.

Madrid tiene un buen número de locales representantes de las dos e incluso de una cocina peruana adaptada a los gustos españoles como la que ofrece Mario Céspedes en su **Ronda 14**; muy buen nivel en **Tampu** y cocina muy auténtica en **Piscomar**; muy interesante **Paschi** con una actualización de platos tradicionales e indispensable la cocina nikkei en **Gaman** de Luis Arévalo.

Pero al igual que ha sucedido con la cocina peruana, un grupo de cocineros mejicanos ha protagonizado un movimiento

revolucionario que ha modernizado su popular cocina tradicional hasta convertirla en una de las más atractivas actualmente a nivel mundial. En Madrid **Barracuda MX** es la oferta más actual y **Entre Suspiro y Suspiro** es un comedor más tradicional; siempre encontrarán buenos tacos en **Tepic**, en **La Tomata**, en **Salón Cascabel** y en **Taquería Mi Ciudad**. Si buscan molcajetes los encontrarán en **La Taquería del Alamillo**.

Muy originales son la propuesta de **Picsa**, un local argentino especialista en pizza, que constituye un hito en su género y **Gumbo**, que ofrece la desconocida cocina criolla de Nueva Orleans en pleno barrio de Malasaña.

Por lo que respecta a las hamburguesas, de marcada influencia norteamericana, hay en Madrid multitud de opciones cada vez más populares. No hay más que acercarse a **Goiko**, **Alfredo's Barbacoa**, **Juancho's BBQ**, **New York Burguer**, cualquier sucursal de **Hamburguesa Nostra** que hay por la ciudad o a **La Bistroteca** para encontrar hamburguesas de muy buen nivel. Si les gustan los daiquiris para acompañar a recetas tradicionales cubanas no dejen de visitar **Zara**.

Cocina oriental

Si una cocina ha triunfado, gastronómicamente hablando, en la Comunidad de Madrid, es la cocina oriental en todas sus variantes y probablemente, la cocina japonesa es la cocina oriental que más se ha desarrollado en Madrid. Hay buenas salas donde predomina el respeto a las recetas, al corte y a la calidad del producto como **Ebisu**, **Kappo**, **Soy de Pedro Espina**, **Izariya**, **Miyama**, **Ichiban**, **Saisho** o **Sushi Bar Hannah** y también pueden visitar **Torikey**, el primer Yakitori japonés de Madrid. Por otro lado, existe una cocina donde manteniendo el mismo respeto, las técnicas japonesas se

unen a técnicas y productos españoles como los **99 Sushi Bar** o **Umiko**.

Si prefieren la cocina china, existen en la capital distintos tipos de representantes de calidad de esta cocina milenaria. Por un lado, restaurantes con montajes de lujo en hoteles de prestigio. Es el caso del **Tse Yang** en el Hotel Villamagna o el **Asia Gallery** del Hotel Palace. Muy buenas salas y gran cocina en **China Crown** o **Don Lay**.

Por otro lado, un selecto grupo de restaurantes que ofertan una cocina auténtica y sin careta. Para esto es aconsejable aventurarse a recorrer las calles de Usera, de Embajadores, de Vallecas, donde la oferta es variada y de calidad para los más atrevidos. En el medio, buena oferta de cocina de Sichuan para degustar huo guo y picantes en **Casa Lafu**, Sichuan Kitchen o en **Chao Tian Men Hot Pot**, donde se puede encontrar comida con un alto nivel de autenticidad en un entorno agradable. En **El Bund**, encontrarán muy buenos dim sum y platos de cocina china de diferentes regiones.

También hay una buena representación de cocina del sudeste asiático y cocina de fusión, **StreetXo**, es un buen representante de la cocina de fusión hispano-asiática con muchos guiños a la cocina callejera. Otros restaurantes fieles a este estilo son **Chifa**, **Lamian** o **VietNam** con sabores auténticos que se mezclan con hierbas frescas, guisos y platos que no dejan a nadie indiferente y muy recomendable la cuidada cocina de **Baan** y sus curries. Otro original ejemplar de este tipo de cocina es **Nakeima** y si les gusta el ramen, **Chuka Ramen Bar** es su sitio.

Existen también en la capital muchos y muy buenos locales que ofrecen comida tailandesa, coreana... donde el kimchi, la leche

de coco o el lemon grass son los ingredientes base de una cocina repleta de sabores.

En los antes mencionados **Kitchen 154** o **Tripea** encontrarán todos estos sabores al igual que en **Latasia** donde se funden Perú, Singapur y España o en **El Flaco**, restaurante thai donde los curris de Andy Boman son de los mejores de la capital. Alta cocina asiática en **Soy Kitchen** y muy recomendable es también la elegante cocina del coreano **Luke Jang** y la fusión asiática y mediterránea de **Bacira**.

Para acabar este recorrido, no olvidemos la cocina india de **Tandoori Station**, **Bangalore**, **Swagat** y **Curry Masala** y en **Benarés** encontrarán una sala de alto nivel y una agradable terraza interior con la posibilidad de tomar un cocktail y picar alguna especialidad india.

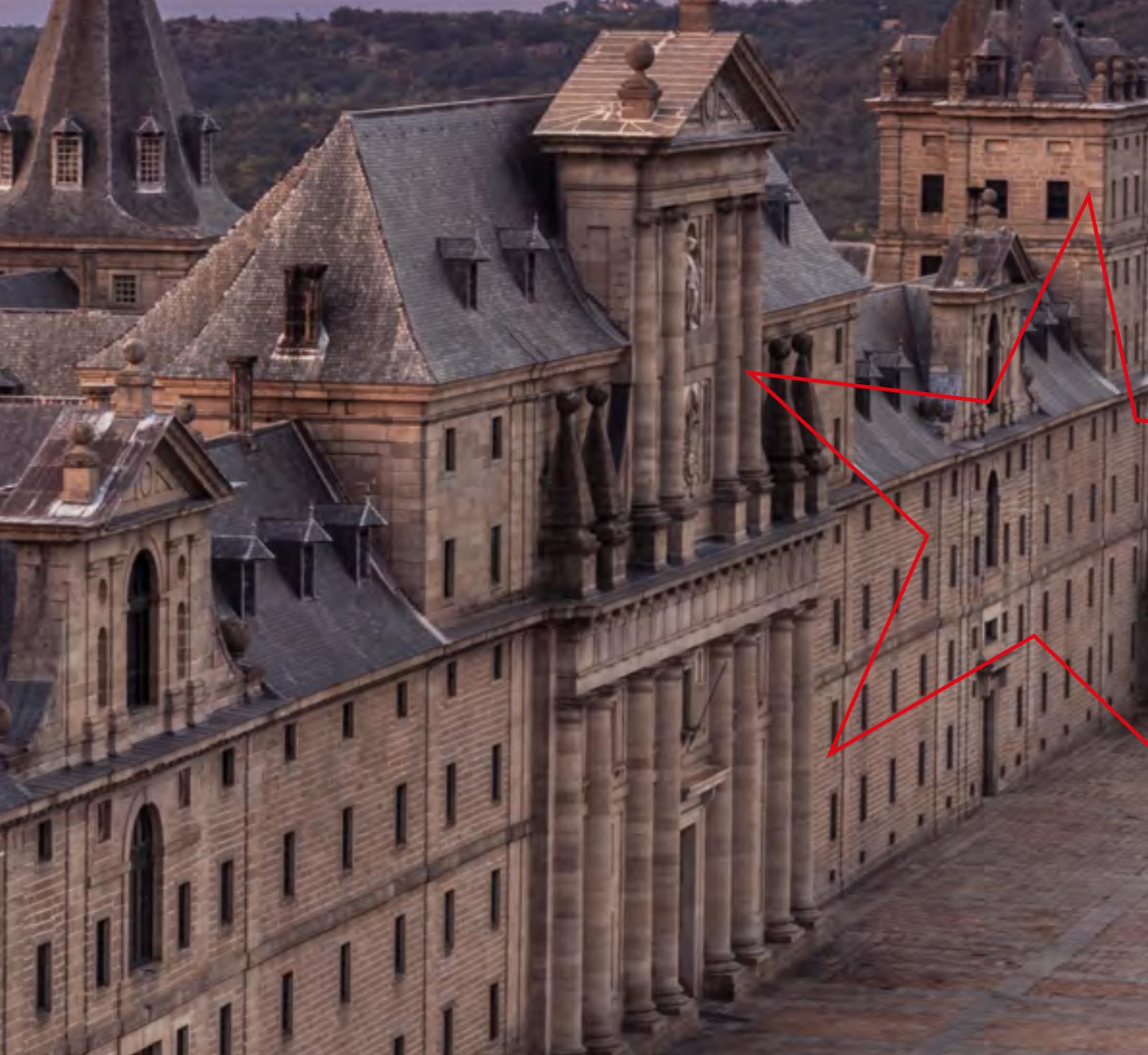
Cocina europea

La cocina europea no podía faltar en Madrid. La magnífica cocina francesa tiene en **Le Bistroman** y en **Brasserie Lafayette** dos buenos referentes con cartas muy bien diseñadas y una buena oferta de vinos.

Si quieren probar una cocina alemana informal en **Fass** podrán degustar un buen codillo o unas salchichas y si les gusta la cocina rusa, tiene un digno representante en **Rasputín** con sus blinis, su borsch o su selección de caviar. Por supuesto, no podía faltar la cocina portuguesa y **Tras os Montes** es un digno representante. Pero si buscan algo más exótico, **Gayane's** es un restaurante caucásico con carta de cocina armenia y buenos vinos.

A nivel de cocina italiana, en **Trattoria Manzoni** tienen su mejor

exponente sin olvidar las de **Forneria Ballaró**. Mucho más que pizzas encontrarán en **Don Giovanni** que a su gran cocina une una incomparable oferta de trufa en temporada, también en la original fusión hispano-italiana ofrecida en **Fokacha**. No hay que olvidar las pastas de **Noi**, las recetas tradicionales de **Casa Marco** y la cocina sarda de **Da Giuseppina**. Pero si quieren disfrutar de la mejor mezcla de tradición e innovación, **La Piperna** es un indispensable.



Monasterio de San Lorenzo de El Escorial

Enclaves Patrimonio Mundial

Municipios de la región que cuentan con lugares considerados Patrimonio Mundial

Excursiones que unen la cultura, la historia y la gastronomía a una hora de la ciudad de Madrid.

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 imprimió a 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** o la que se puede encontrar justo enfrente en el interior del Parador de Alcalá de Henares; en **Ambigú** encontrarán un restaurante de corte moderno, informal, de ambiente cálido y acogedor, pero si lo prefieren, en **Ki-jote** descubrirán una cocina japonesa y de fusión de muy buen nivel al igual que en **Kuoco**.

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 alcalaíno por excelencia: las almendras garrapiñadas, dulce hecho con almendra y un almíbar de azúcar tostado, una receta que nadie prepara como las monjas de clausura del **Convento de las Clarisas de San Diego**, lugar donde se pueden comprar directamente a través del torno.

Aranjuez

Si bien Aranjuez a nivel histórico ya es una de las joyas de la Comunidad de Madrid, su calidad como destino gastronómico no le va a la zaga.

Una experiencia indispensable para los aficionados a la buena mesa es visitar **Casa Pablo** con una gran oferta de setas en temporada y con un emblemático plato de faisán y el imprescindible **Casa José**, especializado en recetas de alta cocina basadas en los productos de la huerta sin olvidar unas magníficas preparaciones de caza en temporada que se pueden degustar en el restaurante o en el atelier; también recomendable **Aguatinta** con cocina tradicional y merece la pena visitar **Carême** junto al Palacio real con unas bonitas vistas del Palacio. Y si le gusta probar vinos de diferentes regiones, en **Casa Delapio** puede acompañar sus platos, basados en productos de primera calidad, con referencias de 70 zonas vinícolas españolas o bien puede tomar unas raciones en su taberna gallega **A Terra Delapio**.

No se puede olvidar la importancia de los productos cultivados en Las Vegas; visiten el mercado y no dejen de pasar la ocasión de acercarse a las Huertas Históricas para ver un emplazamiento único: una plaza de la que salen doce paseos flanqueados por filas de grandes árboles. Esta configuración diseñada en el siglo XVI permite comunicar las tres huertas de donde salen productos como las exquisitas fresas de Aranjuez que son ofrecidas en algunas de las mejores mesas del mundo o los incomparables “pericos”.

San Lorenzo de El Escorial y El Escorial

Una excursión a San Lorenzo debe incluir 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, en **Ku4tro** encontrarán tapas raciones frías y calientes, de cuchara o de la huerta y pueden aprovechar para comprar unos quesos artesanales madrileños en **La Cabezuela**.

Si quieren conocer uno de los restaurantes más tradicionales y conocidos de San Lorenzo deben visitar 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**, 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 **Vesta** encontrarán una cocina de gran nivel en un entorno desenfadado y en **Cava Alta** seguro que encontrarán platos para todos los gustos.

Y un poco más abajo, lejos del bullicio de San Lorenzo, merece la pena un paseo por las tranquilas calles El Escorial. Aquí, una visita a **Valhalla Experience** les permitirá disfrutar de una atractiva oferta con una cocina actual con platos de fusión fruto de los viajes del cocinero y propietario en un local tranquilo y recoleto y, si buscan algo más tradicional, lo podrán encontrar en **La Rueda**: si quieren algo informal, las hamburguesas de **La Errería merecen mucho la pena**.



Monasterio de El Paular, Rascafría

Camino al Norte

Agua, bosques, historia y gastronomía

La zona más fría de la Comunidad ofrece parajes incomparables y una gastronomía contundente.

La Sierra Norte de Madrid

La conocida como Sierra Norte es una zona compuesta por 42 municipios a los que se accede saliendo por la autovía A1 y donde se puede encontrar todo tipo de alternativas: visitas a yacimientos arqueológicos, magníficos bosques de la Sierra de Guadarrama, pequeños pueblos con encanto e incluso un museo al aire libre y otro dedicado a Pablo Picasso. Todo esto justifica sobradamente una escapada que o bien se puede realizar en el día o se puede extender pasando la noche en cualquier de los múltiples hoteles rurales que se pueden encontrar.

En esta zona la cocina vuelve a estar basada en los productos locales con preparaciones sencillas; setas, ternera, productos de matanza o caza son elementos que se pueden encontrar en casi todas las cartas, pero no hay que olvidar productos como los quesos que elaboran de forma artesanal con leche de oveja y de cabra en **Queso Artesanal Santo Mamés** en el pequeño pueblo de San Mamés o los elaborados en Valdemancos y una buena oferta de vegetales como las corujas o las moras y frambuesas. Además de esto, se nota la influencia de la vecina Segovia y es normal encontrar platos como los judiones de La Granja en muchos de los establecimientos.

En Soto del Real, **La Cabaña** dispone de una buena brasa complementada con una amplia carta y en **La Estación Real** seguro que disfrutan de una buena experiencia en una antigua estación de tren; en Pedrezuela en el **Mesón Gerardo** o en el **Mesón del Asado** —Antigua “Casa Heliodoro”— encontrará buenos asados y, si la opción es dirigirse a la zona de Rascafría y visitar el Monasterio del Paular, en **Caldea**, **Conchi**, **El Candil** y **La Cazuela** ofrecen la cocina tradicional en entornos rurales muy agradables; visita obligada es el **Obrador de Chocolate Natural**

San Lázaro donde trabajan el chocolate de forma artesanal y que por sí solo justifica el viaje. Si van hacia el Valle del Lozoya, pueden visitar el Valle de los Neandertales en Pinilla del Valle y a la hora de comer, en cualquiera de los pueblos de la zona encontrarán carne con D.O. Sierra de Guadarrama cocinada a la brasa en restaurantes como **El Corralón del Embalse**, **El Pajar de Fuente Hernando** o **La Tejera de Lozoya**; si se quiere algo un poco distinto, se puede uno acercar a **La Taberna del Alamillo** a probar sus tortas y sus tostas además de un buen producto de matanza y de la habitual carne de la zona y buenas preparaciones de caza y setas en temporada.

Si la escapada se hace en otoño, lo mejor es dirigirse hacia la Sierra del Rincón donde los bosques ofrecen un espectáculo incomparable. En esta zona y en esta época, se puede aprovechar para degustar los platos más contundentes de la Sierra Norte. Guisos de judiones de la sierra, patatas y carne, patatas secas (preparación tradicional) y unas estupendas migas. Como siempre, en temporada se puede encontrar todo tipo de caza (perdiz, ciervo, liebre, etc.) y además unas buenas verduras de la huerta. **Casa Aldaba** es un buen lugar para probar esta oferta.

En la Sierra de La Cabrera, entre otras muchas cosas, se puede visitar el taller-museo de Luis Berruti o darse una vuelta por la Plaza de la Constitución de Bustarviejo, aquí los asados en horno de leña que preparan en **Machaco** son una buena opción para reponer fuerzas.



Mirador de los Poetas, Cercedilla

La Sierra más cercana

Patrimonio, naturaleza y gastronomía

Zonas monumentales y grandes pinares conviven con una gran oferta gastronómica.

La Sierra Central de Guadarrama

La zona noroeste de Madrid es donde se encuentra el Monasterio de El Escorial (ver recomendaciones en Enclaves del Patrimonio) y donde, de forma habitual, se han concentrado las segundas residencias de los madrileños; es una zona de bosques y monte donde se concentra una estupenda oferta gastronómica. Pegado a Madrid, en la antigua estación de tren de El Plantío merece la pena una visita al **Jiménez**; siguiendo hacia Villanueva de la Cañada encontrarán en **La Partida** una estupenda cocina creativa o bien pueden seguir hasta Villafranca del Castillo a visitar **Al Plato Maria**.

Si suben hacia 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 del Escorial, la carretera les llevará por un precioso paisaje hasta llegar a este pequeño pueblo donde, en el restaurante **Santa Maria** podrán probar un extraordinario cabrito asado acompañado de las mejores setas en temporada.

Otra buena opción es ir hacia Guadarrama: pueden hacer un pequeño desvío hacia Alpedrete y reponer fuerzas con la original carta de **La Sopa Boba** o subir al **Alto del León** donde, en el restaurante Asador Alto del León que se encuentra justo en la cima, tomarán una de las mejores carnes de la zona.

Llegando al pueblo de Guadarrama, encontrarán un buen número de bares tradicionales que invitan a pasear tapeando o bien pueden ir a un clásico como es **La Chimenea**, donde a la carne magníficamente preparada a la parrilla, la pueden acompañar con sus famosas croquetas, a **Torreblanca** con una cuidada oferta o a **La Calleja**; en el mismo Guadarrama, en la salida en dirección al tranquilo pueblo de Los Molinos encontrarán otro de los clásicos

de la zona: el restaurante **Sala** donde se pueden degustar unas magníficas gambas a la plancha. Siguiendo la carretera y llegando a Los Molinos, pueden hacer un alto gastronómico en **Asador Paco**, restaurante donde, gracias a un tradicional horno de leña, se encuentra uno de los mejores corderos asados de toda la Comunidad y una sorprendente carta de postres artesanales junto a unas verduras sobresalientes.

Muy cerca, 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.

Junto a Cercedilla, una de las visitas obligadas es el pueblo de Navacerrada, uno de los más típicos de la zona. Podrán ver el embalse que lleva su mismo nombre y pasear mientras llega la hora del aperitivo que se puede tomar en cualquiera de los numerosos establecimientos que se encuentran emplazados en la plaza central o en sus alrededores. Para comer, pueden ir a clásicos como **Felipe** o **El Mesón de Ana** o bien buscar una oferta con más opciones en **El Reloj**, **El Rumba** o **El Portillón**. Si lo que quieren es visitar alguno de los asadores tradicionales, **La Fonda Real** y **Las Postas** son buenas opciones a las afueras de Navacerrada. Siguiendo la misma carretera y ya bajando de vuelta a Madrid, una muy buena propuesta es el restaurante **Azaya** en Matalpino situado a los pies de La Pedriza con carnes sobresalientes y algunas preparaciones recomendables de caza si van en temporada

Si prefieren bajar por Moralarzal, encontrarán el **Cenador de Salvador** del chef Salvador Gallego, donde se juntan el restaurante, un acogedor hotel y una conocida escuela de hostelería. Y camino a Villalba pueden hacer una agradable parada en **El Corral de los Vacos** o en **El Gallinero**.



Castillo de La Coracera, San Martín de Valdeiglesias

Mirando a Gredos

La ruta de los embalses y los viñedos

Viñedos con cepas centenarias, bodegas, asadores y recuerdos de la historia de la Comunidad de Madrid.

Sierra Oeste de Madrid

En el camino hacia la Sierra de Gredos, se encontraban los que, hace tres siglos, se consideraban los mejores vinos del mundo y a día de hoy se siguen encontrando pequeñas bodegas que, con viñas donde la uva garnacha alcanza altísimos niveles de calidad, complementan la gran oferta vinícola de la Comunidad de Madrid. Además de pequeños viñedos, esta es una zona de monte, lo que favorece el encontrar restaurantes donde la caza, setas y demás productos sean de muy alta calidad; también disponen de buena carne y, en general, se disfruta de una contundente cocina tradicional. En el pueblo de Cenicientos, es muy recomendable la visita al restaurante **La Carpintería**, donde podrán degustar perdiz roja en todas sus variantes (paté, escabeche, estofada, etc.) y su famoso cocido “corucho”. Muy cerca en San Martín de Valdeiglesias, de camino al pantano de San Juan, en el **Mesón del Puerto** pueden hacer una buena parada y si llegan hasta Aldea del Fresno el restaurante **El Jardín** dispone de un buen horno de leña. En Colmenar del Arroyo **Doña Filo** tiene justa fama por ofrecer algunos de los mejores platos de casquería de todo Madrid. Visita obligada a alguna de las bodegas en Navalcarnero y buenos asados en **La Hostería de las Monjas**, **El Caserón de los Arcos** y en **Las Cuevas del Carnero**. Muy cerca, en Arroyomolinos, **El Lagar** es también una buena opción.



Huerta de Carabaña

En ruta al Sur

Donde Madrid se junta con Castilla La Mancha

En la zona sur de la Comunidad que se extiende desde las vegas de los ríos Tajo y Jarama con sus magníficas huertas hasta la ruta de los pantanos, se encuentran muy buenas alternativas turísticas y gastronómicas.

Comarca de las Vegas del Tajo

Saliendo hacia el sur se pueden encontrar amplias zonas de viñedos, olivos y la zona de las vegas rodeando Aranjuez. En esta zona, además de la amplia oferta de Aranjuez, en Getafe se encuentra **Casa de Pías** y en Valdemoro, **Chirón** con su estrella Michelin es el destino por excelencia sin olvidarnos de **La Fontanilla**; si optan por una visita a Griñón no se puede dejar de visitar **El Bistró de Mario Sandoval** con un entorno agradable y una cuidada oferta que justifica sobradamente la excursión. En la Comarca de Las Vegas, muy recomendable la excursión hacia Titulcia y visitar **El Rincón de Luis** e indispensable la visita a Chinchón con sus bodegas y su Plaza Mayor; aquí, además del **Parador de Turismo**, **La Casa del Pregonero** con su gran labor de recuperación de productos autóctonos y el **Café de la Iberia** son aciertos seguros.

Si van en verano, imprescindible visitar la **Huerta de Carabaña** en el pueblo del mismo nombre con su original restaurante al aire libre enclavado en la misma huerta.



Turismo de la Comunidad de Madrid

www.turismomadrid.es

Créditos de las imágenes

© Archivo fotográfico de la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid / Foto: Belén Imaz

© Archivo fotográfico de la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid / Foto: David de Luis:

© Archivo fotográfico de la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid / Foto: Adrés Arranz

© Archivo fotográfico de la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid

Confección de la guía con la colaboración de la Academia Madrileña de Gastronomía

Año de publicación 2022
Depósito Legal: M-26230-2022

