

# madrid ciudad viva



## la gastronomía

Ayuntamiento de Madrid

FM-3584





# Saboree Madrid.

## Grill Don Pepe

hotel  
**Meliá**  **Madrid**

Princesa, 25. Tel. 2 41 82 00



# INDICE

	<u>Págs.</u>
<b>Presentación.....</b>	<b>4</b>

## RESTAURANTES:

### Cocina nacional:

• Andaluza .....	5
• Aragonesa .....	5
• Asadores.....	5
• Asturiana .....	6
• Cantabria.....	6
• Casera .....	9
• Castellana .....	9
• Catalana .....	12
• Española.....	12
• Gallega .....	16
• Gallega-Mariscos .....	16
• Madrileña .....	19
• Murciana.....	20
• Valenciana .....	20
• Vasco-Navarra.....	20

### Cocina extranjera:

• Alemana.....	25
• Árabe.....	25
• Argentina .....	25
• Belga .....	26
• Chilena .....	26
• China .....	26
• Filipina .....	26
• Francesa.....	26
• Internacional .....	26
• Italiana .....	30
• Japonesa.....	33
• Libanesa.....	33
• Maghrebí .....	33
• Mexicana .....	33
• Nueva cocina.....	33
• Peruana.....	34
• Polaca .....	34
• Portuguesa.....	34
• Rusa.....	34

12/86.338.



Ayuntamiento de Madrid

	<u>Págs.</u>
<b>Restaurantes en hoteles.....</b>	36
<b>Restaurantes con espectáculos .....</b>	40
<b>Cenar a última hora.....</b>	43
<b>TABERNAS DE MADRID .....</b>	45

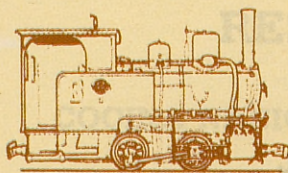
## **ESTABLECIMIENTOS**

<b>GASTRONOMICOS:</b>	● Aves y caza .....	53
	● Carnicerías.....	53
	● Fruterías .....	53
	● Mantequerías .....	53
	● Mercados .....	54
	● Panaderías .....	54
	● Pastelerías .....	54
	● Pescaderías .....	57
	● Quesos y vinos .....	57
	● Varios .....	59
	● Vinos y licores.....	59

## **PANORAMA EDITORIAL:**

● Diarios.....	61
● Semanarios.....	61
● Guías gastronómicas.....	62





*Restaurante*

# LA MAQUINA



*Famosísimo por su formidable cocina e inmejorables instalaciones. Reviven en LA MAQUINA los platos de la mejor cocina Astur, vieja o nueva y en donde la fabada alcanza valores de excepcional categoría.*

*Frecuentado por el "Todo Madrid", es lugar de encuentro para muchos asturianos de pro y visitantes de la villa y corte. Su éxito de público lo confirma como uno de los primeros restaurantes de la capital de España.*

Ayuntamiento de Madrid

**Sor Angela de la Cruz, 22 - Tels: 270 61 05 - 270 61 23 - MADRID-20**



## NOTA EDITORIAL

«Madrid, ciudad viva de la gastronomía» es una pequeña guía dirigida especialmente a nuestro visitante, al que le ofrecemos una primera aproximación a la variedad y calidad gastronómica de nuestra ciudad.

Es meramente indicativa y, aunque se ha tratado de exponer lo más representativo, forzosamente ha de resultar incompleta y en ningún caso pretendemos sustituir a las numerosas publicaciones especializadas que se editan en nuestro país, cuya lectura recomendamos en estas mismas páginas, al mismo tiempo que agradecemos la ayuda prestada por ARGACAM (Agrupación de Restauradores Gastronómicos de la Comunidad Autónoma de Madrid), para la elaboración de esta guía. Nuestro objetivo es interesar a nuestros visitantes a descubrir y contrastar por sí mismos la calidad, diversidad y posibilidad gastronómica de la Villa de Madrid.

Patronato Municipal  
de Turismo de Madrid

## INTRODUCCION

Uno de los aspectos más importantes de la oferta turística de una ciudad lo constituye su gastronomía.

El visitante desea conocer la gastronomía de un país, de una ciudad, descubrir nuevos sabores o contrastar cocina y platos internacionales.

Madrid, ciudad cosmopolita, reúne todas las condiciones para hacer de ella un importante centro gastronómico internacional.

La variedad gastronómica de nuestro país, servida en los mejores restaurantes: mariscos, paella, asados... y las peculiaridades madrileñas: cocido, callos, judías..., junto con la alta cocina internacional, están presentes en los 3.000 restaurantes repartidos por nuestra ciudad.

A esta variedad y calidad de nuestra oferta gastronómica, asequible por su diversidad a todo tipo de bolsillos, va unida una profesionalidad y calidad de servicio y hospitalidad que hacen de esta Villa y Corte de Madrid la ciudad en la que uno se siente «a gusto».



# RESTAURANTES

## COCINA NACIONAL

### Andaluza

**Berrio.** Costanilla Capuchinos, 4. Teléfono 221 20 35. Horario: de 13.30 a 16.45 y de 21 a 0 15 horas. Cierre: domingos.

*Uno de los pioneros de la cocina andaluza en Madrid, con una influencia granadina.*

**Don Paco.** Caballero de Gracia, 36. Teléfono 232 63 72. Horario: de 14 a 16.30 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

**La Dorada.** Orense, 64-66. Teléfono 270 20 04. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Sus fritos, mariscos, pescados a la sal y los guisos marineros siguen siendo de primer orden.*

**Las Cumbres.** Alberto Alcocer, 32. Teléfono 458 76 92. Horario: de 12 a 16 y de 19 a 24 horas.

*Guisos y fritos andaluces.*

**Los Borrachos de Velázquez.** Príncipe de Vergara, 205. Teléfono 458 10 76. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Cocina andaluza con un excelente gazpacho, jamón y vinos.*

**Serramar.** Pino, 12. Teléfono 270 07 90. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Carta basada en pescados fritos.*

**Villalobillos.** María Teresa, 9. Teléfono 245 66 22. Horario: de 13 a 17 y de 21 a 1 de la madrugada. Cierre: domingos.

### Aragonesa

**La Ribera del Ebro.** Capitán Ha-ya, 51. Teléfono 279 70 80. Horario: de 13 a 17 y de 21 a 24 horas.

*Su especialidad son los platos riojanos y aragoneses.*

### Asadores

**Asador de Aranda.** Plaza de Castilla, 3. Teléfono 733 87 02. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Horno de leña donde se ofrece cordero, frituras y ensalada.*

**Asador Frontón.** Tirso de Molina, 7. Teléfono 468 16 17. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Carta breve, pero con platos bien elaborados a partir de una buena materia prima.*

**Asador Orio.** Paseo de la Castellana, 83. Teléfono 456 22 91. Horario: de 13 a 15.30 y de 21 a 24 horas. Cierre: Domingos noche.

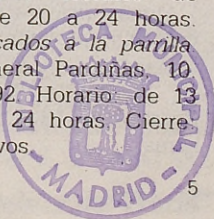
**Babel.** Alonso Cano, 60. Teléfono 253 08 27. Horario: de 13.30 a 16 y de 21.30 a 24 horas. Cierre: Sábado mediodía, domingos y festivos.

*Perfecta calidad y punto en sus carnes rojas.*

**Carolo.** Avenida de América, 31. Teléfono 413 63 40. Horario: de 12.30 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Carnes y pescados a la parrilla.*

**El Buey.** General Pardiñas, 10. Teléfono 431 44 92. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: Domingos y festivos.





**Itxaso.** Capitán Haya, 58. Teléfono 450 64 12. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*La bodega es buena y la materia prima de calidad.*

**La Barbacoa.** Casino Gran Madrid. Carretera de la Coruña, km. 28. Torrelodones. Teléfono 859 03 12. Horario: de 21 a 2 horas de la madrugada.

**La Txalupa.** Serrano, 91. Teléfono 413 99 27. Horario: de 13.30 a 16.30 y de 21.30 a 24 horas.

*Carta reducida con una serie de platos seguros y propios de asador.*

**Las Reses.** Orfila, 3. Teléfono 419 10 13. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Buenas carnes y ensaladas.*

**Maitetxu Asador.** Almirante, 2. Teléfono 231 01 09. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 23.30 horas. Cierre: domingos noche y lunes noche.

*Carnes y pescados a la brasa.*

**Taberna la Española.** Avenida Juan XXIII, s/n. Teléfono 715 87 85. Horario: de 11.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche y lunes.

*Calidad en sus carnes.*

## **Asturiana**

**Asador Fabián.** San Bernardo, 106. Teléfono 447 20 80. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Siguen fieles a la cuidadosa elaboración de platos asturianos.*

**Asturias.** Avenida de la Victoria, 29. El Plantío. Teléfono 207 72 59. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Especializado en cocina asturiana, aunque también ofrece asados.*

**Casa Portal.** Doctor Castelo, 26, y Olivar, 3. Teléfonos 274 20 26 y 239 07 39. Horario: de 13.30 a 16.30 y de 20.45 a 23.30 horas. Cierre: domingos.

*Ofrece una succulenta cocina asturiana. Destacan la fabada, el pote asturiano y la merluza a la sidra.*

**El Luarqués.** Ventura de la Vega, 16. Teléfono 429 61 74. Horario: de 13 a 16.30 y de 21 a 23.30 horas. Cierre: domingos noche y lunes.

*Elaboraciones caseras y buenos productos. La carta se amplía también con platos de la cocina española.*

**Horno de Santa Teresa.** Santa Teresa, 12. Teléfono 419 02 45. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados y domingos.

*Con un ambiente de tipo familiar, sus especialidades están basadas en los productos autóctonos asturianos.*

**La Máquina.** Sor Angela de la Cruz, 22. Teléfono 270 61 05. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Cocina auténticamente asturiana, elaborada con productos y recetas de la tierra. Cuenta con una buena bodega.*

**La Quintana.** Bordadores, 7. Teléfono 242 04 88. Horario: de 13 a 16.30 y de 19.30 a 24 horas.

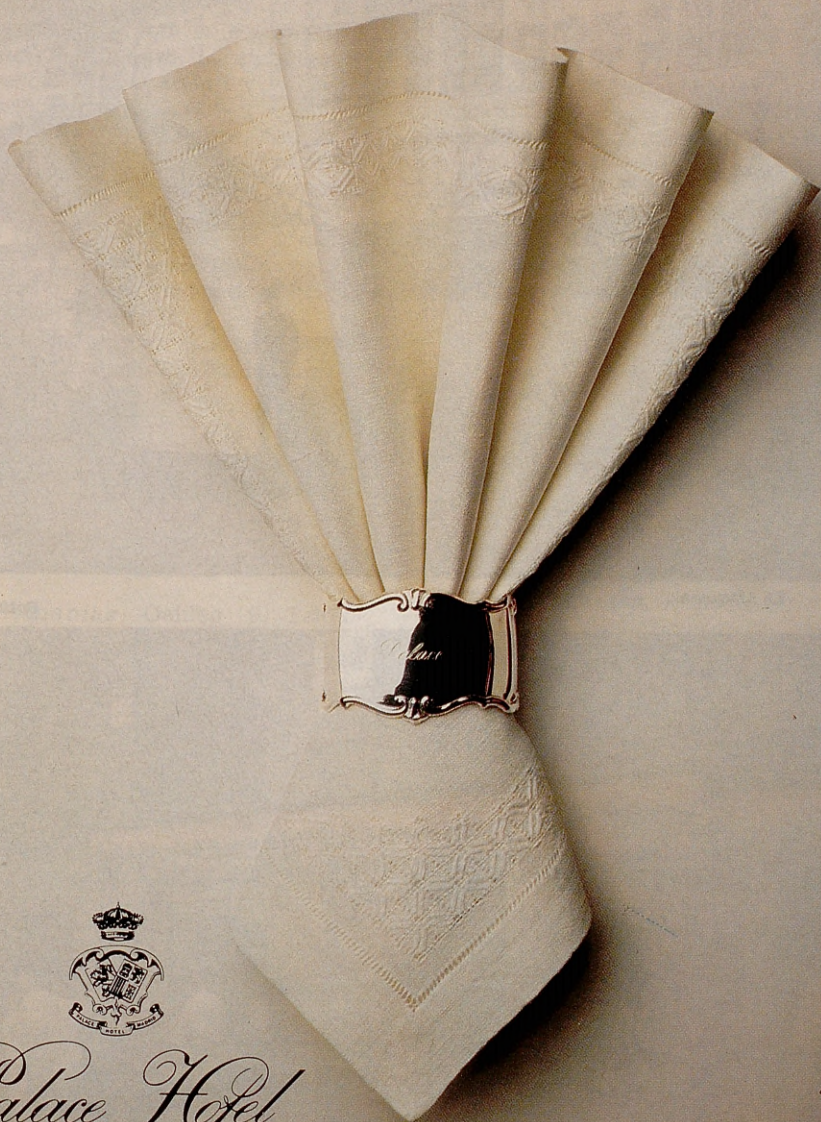
*También tiene mariscos.*

## **Cántabra**

**Cabo Mayor.** Juan Hurtado de Mendoza, 11. Teléfono 250 87 76. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.



Palace Hotel. Con todo lujo de detalles.



*Palace Hotel*

Plaza de las Cortes, 7 - 28014 Madrid - Telef. 429 75 51 - Telex 22272 RIPAL E - 27704 PALAS E

one of *The Leading Hotels of the World*®







La Máquina.

Botín.



Ayuntamiento de Madrid



*La cocina aquí es equilibrada y de gran variedad. La eficacia y la calidad le convierten en un clásico establecimiento.*

**Cava del Almirante.** Almirante, 11. Teléfono 231 62 76. Horario: de 13.15 a 16 y de 21 a 1 de la madrugada. Cierre: domingos.

*Con especialidades de la cocina tradicional santanderina. Es de destacar la gran variedad de cavas que ofrece.*

**Peñas Arriba.** Francisco Gervás, 15. Teléfono 279 29 66. Horario: de 13.15 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Con una decoración sencilla y agradable, se disfruta de la cocina tradicional cántabra.*

## Casera

**Ananias.** Galileo, 9. Teléfono 448 68 01. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 23.30 horas. Cierre: miércoles y domingos noche.

**Anselmo.** Plaza de las Salesas, 7. Teléfono 419 40 12. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: martes noche.

**Aroca.** Plaza de los Carros, 3. Teléfono 265 26 26. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Cocina sencilla y casera con pocos platos en la carta, pero con todas las virtudes de la cocina tradicional.*

**Casa Félix.** Bretón de los Herberos, 39. Teléfono 441 91 51. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Tasca con especialidad en carnes.*

**Casa Mingo.** Paseo de la Florida,

2. Teléfono 247 79 18. Horario: de 12 a 24 horas.

*Típica casa con algunos platos asturianos.*

**Casa Puebla.** Jorge Juan, 54. Teléfono 435 12 02. Horario: de 14 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Una tacas auténtica con buenos platos caseros.*

**El horno de la Agüela Segoviana.** Albuquerque, 14. Teléfono 445 40 38. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Asados y carnes.*

**La Criolla.** Fuencarral, 73. Teléfono 221 67 22. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: Domingos noche.

*Cocina tradicional que sigue respetando los viejos usos culinarios.*

**La Tasca Suprema.** Argensola, 7. Teléfono 419 09 34. Horario: de 13 a 16 horas. Cierre: sábados y domingos.

*Todo el sabor de las viejas tascas madrileñas.*

**Las Vigas.** Prim, 15. Teléfono 231 83 44. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía, domingos y festivos.

*Buen servicio y excelente repostería.*

**Mesón del Tío Aquilino.** Josué Lillo, 24. Vallecas. Teléfono 478 79 43. Horario: de 14.30 a 17 y de 21.30 a 23 horas. Cierre: sábados y domingos noche.

*Buena cocina familiar.*

**Mi Pueblo.** Costanilla de Santiago, 20. Teléfono 248 20 73. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 23.30 horas. Cierre: domingos noche y

lunes





## RESTAURANTE «EL FOGÓN»

- Pescados del día
- Asados
- Almuerzos de empresa
- Salón privado
- Abierto domingos



Ayuntamiento de Madrid

Villanueva, 34

Reservas: 275 44 00

Parking: Velázquez, 12



## Castellana

**Botín.** Cuchilleros, 17. Teléfono 266 42 17. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Paso obligado de cuantos vienen a Madrid. Sus asados se ofrecen en un estilo tradicional y en un marco evocador.*

**Casa Lucio.** Cava Baja, 35. Teléfono 265 32 52. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía.

*Está considerado como uno de los restaurantes más populares de Madrid. Cocina clásica castellana y vasca.*

**Corral de Castilla.** Centro Comercial la Vaguada. Teléfono 738 06 49. Horario: de 13 a 16.30 y de 20.30 a 24 horas.

*Especialidad en cordero.*

**El Mesón.** Carretera de Colmenar, km 13. Teléfono 734 10 19. Horario: de 13 a 23 horas.

*Buena cocina castellana.*

**El Schotis.** Cava Baja, 11. Teléfono 265 32 30. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Una escogida materia prima y una buena elaboración.*

**L'Hardy.** Carrera de San Jerónimo, 8. Teléfono 221 33 85. Horario: de 13 a 15 y de 21 a 23 horas. Cierre: domingos y festivos noche.

*El famoso cocido, la charcutería y la botillería son atractivos suficientes para asistir a este restaurante.*

**La Gran Tasca.** Santa Engracia, 22. Teléfono 448 77 79. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Buena cocina casera con unas especialidades muy sugerentes.*

**La Gran Tasca.** Ballesta, 1. Teléfono 231 00 44. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Del mismo estilo que la otra casa, aquí el cocido se sirve todos los días. Con veinticuatro horas de antelación.*

**Las Cuevas de Luis Candelas.** Cuchilleros, 1. Teléfono 266 54 28. Horario: de 13 a 16 y de 19 a 1 de la madrugada.

*Horno de asados con especialidad en cordero y cochinillo.*

**Los Arcos.** Ponzano, 16. Teléfono 442 58 84. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: lunes y domingos noche.

*Cocina castellana y casera con buenos asados.*

**Los Galayos.** Botoneras, 5. Teléfono 266 30 28. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Con una cocina tradicional, pero los platos muy elaborados.*

**Mesón Gregorio.** Reyes Católicos, 16. Móstoles. Teléfono 613 22 75. Horario: de 13.30 a 17 y de 20.45 a 23.45 horas.

*Buena cocina, servicio amable y bonita decoración.*

**Mil Novcientos.** Manzana, 11. Teléfono 242 59 44. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

**Posada de la Villa.** Cava Baja, 9. Teléfono 266 18 60. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Situada en una antigua posada de la ciudad, su especialidad son los asados, preparados en el horno a la vista del cliente.*



**Sixto Gran Mesón.** Cervantes, 28. Teléfono 429 22 55. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Cocina y decoración castellana.*

### **Catalana**

**La Fonda.** Lagasca, 11, y Príncipe de Vergara, 211. Teléfonos 403 83 07 y 250 61 47. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Una magnífica y acogedora decoración para unos buenos platos catalanes.*

**Sacha.** Juan Hurtado de Mendoza, 11. Teléfono 457 72 00. Horario: de 13 a 16.30 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos.

*Uno de los restaurantes de Madrid donde se come bien.*

### **Española**

**Barlovento.** Paseo de La Habana, 84. Teléfono 250 83 41. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y sábados mediodía.

**Café de París.** Santa Teresa, 12. Teléfono 410 51 49. Horario: de 12 a 16 y de 19 a 2 de la madrugada.

**Casa Julián.** Don Ramón de la Cruz, 10. Teléfono 275 01 27. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos.

*Practica una cocina casera española.*

**Casa Manolo.** Orellana, 17. Teléfono 419 23 92. Horario: de 13 a 15 y de 21 a 23.30 horas. Cierre: domingos y festivos.

**Casa Paco.** Puerta Cerrada, 11. Teléfono 266 31 65. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Comenzó como taberna y ha pasado a convertirse en un famoso restaurante por la calidad de sus carnes.*

**Casa Valdés.** Libertad, 3. Teléfono 232 20 52. Horario: de 13 a 16.30 y de 20.30 a 23.45 horas. Cierre: Miércoles noche y domingos.

**Domine Cabra.** Huertas, 54. Teléfono 429 43 65. Horario: de 14 a 16 y de 21 a 23.30 horas. Cierre: domingos noche.

*Carta reducida, pero con un toque original en su elaboración.*

**Doña.** Zurbano, 59. Teléfono 419 25 53. Horario: de 13 a 17 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Buena atención al cliente y una buena cocina.*

**El Arcón.** Silva, 25. Teléfono 222 60 05. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 23.30 horas.

**El Bodegón.** Pinar, 15. Teléfono 262 31 27. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Tradicional restaurante donde se sigue manteniendo el buen quehacer de su cocina.*

**El Callejón.** Ternera, 6. Teléfono 231 91 95. Horario: de 13 a 17 y de 20 a 24 horas. Cierre: sábados, en verano.

*Cocina casera, sencilla y apetitosa.*

**El Corrillo.** Ayala, 25. Teléfono 435 05 69. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 0.30 horas. Cierre: domingos.

*Practica una cocina casera española.*

**El Corte Inglés. Mesón.** Raimundo Fdez. Villaverde, 79. Teléfono 456 33 00. Horario: de 10 a 20 horas. Cerrado: domingos y festivos.





Restaurantes La Albufera • La Fragata

# Cuestión de gusto.

Ayuntamiento de Madrid



Le sugerimos nuestros arroces y mariscos.

hotel

**Meliá**



**Castilla**

Capitán Haya, 42. Tel. 2 70 80 00



*Especialidades de cocina española y cervezas.*

**El Faisán de Oro.** Bolivia, 11. Teléfono 259 30 76. Horario: de 14 a 16.30 y de 21 de 24 horas. Cierre: domingos y festivos.

*Con una larga experiencia, la cocina se nutre de buenos productos de temporada.*

**El Ingenio.** Leganitos, 10. Teléfono 247 35 34. Horario: de 13.30 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

**El Lando.** Plaza Gabriel Miró, 8. Teléfono 266 76 81. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Excelente cocina tradicional, destacando las setas con almejas, el rodaballo al horno y los caracoles con conejo.*

**El Paleto de Avila.** Duquesa de Tamames, 20. Teléfono 208 02 70.

Horario: de 13.30 a 16.30 y de 20.30 a 23.30 horas. Cierre: domingos.

*Buen mesón con especialidades castellanas.*

**El Parrillón.** Santa Engracia, 41. Teléfono 447 00 24. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Cocina casera con unos precios asequibles.*

**El Puchero.** Larra, 13. Teléfono 445 05 77. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Ofrece los platos clásicos de la cocina española.*

**La Abuelita.** Avenida de Badajoz, 25. Teléfono 405 49 94. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Su cocina es completamente imaginativa.*

**La Ancha.** Príncipe de Vergara,

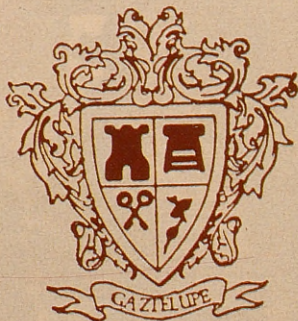
# Restaurante GAZTELUPE

**OSCAR DE LA PYME  
AL MEJOR RESTAURANTE  
DE 1985**

**La dirección de GAZTELUPE  
dedica este galardón a  
todos sus clientes y amigos**

Ayuntamiento de Madrid

Comandante Zorita, 37. Teléfs. 233 01 85 y 233 02 14. Madrid





204. Teléfono 457 03 23. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: martes.

*La carta está atenta a los productos estacionales y la relación precio-calidad es aceptable.*

**La Cacharrería.** Morería, 9. Teléfono 265 39 30. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 0.30 horas. Cierre: domingos.

*Buena cocina al alcance de toda economía.*

**La Cava Real.** Espronceda, 34. Teléfono 442 54 32. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos.

*Gran carta de vinos.*

**La Colorada.** Santa Engracia, 49. Teléfono 445 01 45. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 23.30 horas. Cierre: domingos y festivos.

*La cocina es sencilla, pero muy acreditada.*

**La Corralada.** Villanueva, 21. Teléfono 276 41 09. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Mantiene en su carta algún plato cántabro a señalar.*

**La Fuencisla.** San Mateo, 4. Teléfono 221 61 86. Horario: de 13 a 16.30 y de 21 a 23.30 horas. Cierre: domingos.

*Verdadera cocina casera, elaboraciones sencillas y una excelente bodega.*

**La Grillade.** Jardines, 3. Teléfono 222 81 24. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 24 horas.

*Su especialidad son las carnes.*

**La Playa.** Magallanes, 24. Teléfono 446 01 07. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Excelente materia prima, buena bodega y agradable servicio.*

**La Quinta del Sordo.** Sacramento, 10. Teléfono 248 18 52. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 23.30 horas. Cierre: domingos noche.

**La Trucha.** Manuel Fernández y González, 3. Teléfono 429 58 33. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Uno de los restaurantes-mesones más concurridos, con buenas especialidades caseras.*

**Mesón de San Javier.** Conde, 3. Teléfono 248 09 25. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos, en verano.

**Mesón del Conde.** Pelayo, 82. Teléfono 410 58 14. Horario: de 13 a 16.30 y de 20.30 a 1 de la madrugada. Cierre: domingos.

**Pazo de Gondomar.** San Martín, 2. Teléfono 232 31 63. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Llamar a partir de las 20 horas.*

**Platerías.** Plaza Santa Ana, 11. Teléfono 429 70 48. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Cocina de mercado con atención a los productos de temporada.*

**Taberna de Antonio Sánchez.** Mesón de Paredes, 13. Teléfono 239 78 26. Horario: de 12 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Clásica taberna de la ciudad con*



una carta de productos de temporada.

**Tere.** Avenida de Generalísimo, 64. Pozuelo. Teléfono 212 19 98. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 24 horas.

*Dedicado a carnes y cocina casera, dependiendo de los productos del mercado.*

**Valentin.** San Alberto, 3. Teléfono 221 16 38. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Un ambiente clásico y tradicional.*

**Viejo Madrid.** Cava Baja, 32. Teléfono 226 38 38. Horario: de 13 a 16.30 y de 21 a 23.30 horas. Cierre: lunes.

*Situado en el Madrid de los Austrias, en su cocina destacan las cocochas, las judías blancas y el rabo de toro.*

**Villa y Corte de Madrid.** Serrano, 110. Teléfono 261 29 77. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Cocina e instalaciones propias para comidas de empresa.*

## Gallega

**Casa D'a Troya.** Virgen del Portillo, 3. Teléfono 404 64 53. Horario: de 14 a 17 y de 20.30 a 1 de la madrugada. Cierre: domingos y festivos.

*Decorado a semejanza de las tabernas gallegas, pocos platos en la carta, pero con una cuidada elaboración.*

**Casa Rafa.** Narváez, 68. Teléfono 273 10 87. Horario: de 13 a 16.30 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos.

**Don Víctor.** Emilio Vargas, 18. Teléfono 415 47 47. Horario: de 13

a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*Ofrece platos de pescado con recetas gallegas modernizadas.*

**Hogar Gallego.** Comandante Las Morenas, 3. Teléfono 242 48 26. Horario: de 13 a 16 y de 19 a 23.30 horas. Cierre: domingos noche.

*Platos típicos gallegos, con un buen lacón con grelos y queso de tetilla.*

**Moaña.** Hileras, 4. Teléfono 247 30 44. Horario: de 13 a 16.30 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Buena cocina gallega.*

**O'Toxo.** Hernani, 60. Teléfono 234 69 22. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos noche.

*Elaboraciones sencillas y correctas, con predominio de la plancha.*

## Gallega-Mariscos

**Aymar.** Fuencarral, 138. Teléfono 445 57 67. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Una de las marquerías más acreditadas de Madrid y, sin embargo, no desdeña la oferta de carnes.*

**Bajamar.** Gran Vía, 78. Teléfono 248 48 18. Horario: de 12 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Excelente calidad de pescados y mariscos.*

**Bogavante.** Capitán Haya, 20. Teléfono 456 21 14. Horario: de 13 a 16.30 y de 20 a 24 horas.

*Una sólida cocina gallega con pescados y mariscos.*

**Casa Gallega.** Bordadores, 11. Teléfono 247 30 55. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Especialidades gallegas.*





*De Funny.*

*Combarro.*





# LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS



UNICO AMBIENTE EN MADRID  
SERVIDO POR  
LOS FAMOSOS BANDIDOS

HORNO DE ASADOS

COCHINILLO Y CORDERO

CUCHILLEROS, 1 - Tno. 266 54 28

  
desde 1642  
**POSADA DE LA VILLA**  
HORNO DE ASAR

Cava Baja, 9

Tel. 266 18 60 - Madrid



Donde podrá degustar el cordero asado al horno de leña  
y el famoso cocido madrileño de puchero y demás platos  
clásicos de Madrid.



**Combarro.** Reina Mercedes, 12. Teléfono 254 77 84. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Genuina y selecta cocina gallega, donde hacen tradición los mariscos, los pescados y los vinos.*

**Criado.** López de Hoyos, 198. Teléfono 413 35 51. Horario: de 14 a 17 y de 20 a 0.30 de la madrugada. Cierre: domingos y lunes noche.

*Buena marisquería con productos frescos y una buena relación con el precio.*

**El Pescador.** Ortega y Gasset, 75. Teléfono 402 12 90. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Sirve desde los primeros días de apertura excelentes pescados y mariscos.*

**Korynto.** Preciados, 36. Teléfono 221 59 65. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas.

*Un tradicional de la ciudad, donde siempre se han consumido magníficos pescados y mariscos.*

**La Toja.** Siete de Julio, 3. Teléfono 266 30 34. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Ofrece excelentes productos naturales gallegos con arreglo a recetas seculares.*

**La Trainera.** Lagasca, 60. Teléfono 276 80 35. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Uno de los restaurantes más conocidos de Madrid por su gran calidad de pescado y marisco. Decoración marinera.*

**Los Remos.** Carretera de La Coruña, km. 12,7. Teléfono 207 72 30. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Con un ambiente marinero, está dedicado primordialmente al pescado y marisco.*

**O'Pazo.** Reina Mercedes, 20. Teléfono 253 23 33. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Considerado como uno de los mejores restaurantes de pescado y marisco de Madrid. Ofrece productos del mar con una gran variedad.*

**Pazo de Monterrey.** Alcalá, 4. Teléfono 232 82 80. Horario: de 12 a 0.30 horas de la madrugada.

*Restaurante gallego con una buena oferta de marisco, con viveros propios. Cosecha propia de vinos de Ribeiro.*

**Portonovo.** Carretera de La Coruña, km. 10,500. Teléfono 207 01 73. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos noche y festivos.

*Mariscos y pescados.*

## Madrileña

**Carmencita.** Libertad, 16. Teléfono 231 66 12. Horario: de 13 a 17 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y sábados mediodía.

*Sigue ofreciendo la misma comida típica de Madrid que la hizo famosa: callos a la madrileña, cocido, croquetas...*

**Casa Ciriaco.** Mayor, 84. Teléfono 248 06 20. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: miércoles.

*Cocina eminentemente casera, con platos madrileños y con una buena relación de calidad-precio.*

**La Bola.** La Bola, 5. Teléfono 247 69 30. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 23.45 horas. Cierre: domingos.



*Cocina sencilla y casera, entre la que cabe destacar el cocido.*

**Malacatín.** Ruda, 5. Teléfono 265 52 41. Horario: de 13.30 a 16 y 19.30 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos.

*El cocido y el conejo son los platos más conocidos.*

**Salvador.** Barbieri, 12. Teléfono 221 45 24. Horario: de 13.30 a 15.30 y de 21 a 23.30 horas.

*Popular restaurante madrileño de ambiente taurino y comida casera tradicional.*

**San Mamés.** Maudes, 1. Teléfono 234 50 65. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 23 horas. Cierre: sábados noche, domingos y festivos.

*Los embutidos, carnes y pescados son excelentes.*

## Murciana

**El Caldero.** Huertas, 15. Teléfono 429 50 44. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos y lunes noche.

*Buena elaboración en los platos de esta región.*

**La Panocha.** Alonso Heredia, 4. Teléfono 245 10 32. Horario: de 13.30 a 17 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Especialidad en arroz al caldero y pescados a la sal.*

## Valenciana

**La Barraca.** Reina, 29. Teléfono 232 71 54. Horario: de 12.30 a 16 y de 20.30 a 24 horas.

*Clásico levantino, con una excelente oferta de arroces y una seleccionada carta de vinos.*

**Saint James.** Juan Bravo, 26. Te-

léfono 275 00 69. Horario: de 13 a 15.30 y de 21 a 23.30. Cierre: domingos.

*Toda una variada gama de arroces.*

## Vasca

**Ainhoa.** Bárbara de Braganza, 12. Teléfono 410 54 55. Horario: de 13.30 a 16 y de 21.15 a 23.30 horas. Cierre: domingos.

*Un nuevo vasco en Madrid, con platos tradicionales.*

**Aldaba.** Alberto Alcocer, 5. Teléfono 457 21 93. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

**Alkalde.** Jorge Juan, 10. Teléfono 276 33 59. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Buena carta de presentación, que lleva varios años gozando de gran popularidad.*

**Amalur.** Padre Damián, 37. Teléfono 457 62 98. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*Ofrece la clásica cocina tradicional vasca. Entre sus especialidades, el salmón, la merluza, carnes y caza.*

**Balzac.** Moreto, 7. Teléfono: 239 19 22. Horario: de 13.30 a 16 y de 21.30 a 23.30 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*Ofrece una cocina vasca peculiar, según las tendencias del mercado. Los postres son excelentes.*

**Bar del Teatro.** Prim, 5. Teléfono 231 17 97. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 23 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*Materias primas frescas con aderezos vascos.*



**Basque.** Alcalá, 66. Teléfono 435 10 60. Horario: de 13 a 16.45 y de 20 a 23.45 horas. Cierre: domingos noche.

*Uno de los primeros restaurantes donde se ha empezado a ofrecer la nueva cocina.*

**Bidasoa.** Claudio Coello, 24. Teléfono 431 21 54. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*Cocina tradicional vasca.*

**Currito.** Casa de Campo. Pabellón Vizcaya. Teléfono 464 57 04. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Mantiene una línea tradicional, repleta de especialidades de su tierra, entre las que destaca el rape.*

**Don Salsivino.** Plaza de la Iglesia. Majadahonda. Teléfono 638 11 20. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche y lunes mediodía.

*Practica predominantemente especialidades vascas y de la nueva cocina, según los productos de temporada.*

**El Chiscón de Castelló.** Castelló, 3. Teléfono 275 56 62. Horario: de 13.30 a 17 y de 21.30 a 0.30 horas. Cierre: domingos y festivos.

*Carta elaborada según la tradicional cocina vasca, con apuntes de la nueva.*

**El Espejo.** Paseo de Recoletos, 31. Teléfono 410 25 25. Horario: de 13 a 16 y de 21.30 a 24 horas.

*Elaborada cocina vasca en un atractivo decorado de 1900.*

**El Gran Chambelán.** Ayala, 46. Teléfono 431 77 45. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Muy buena cocina con unas confortables instalaciones.*

**Esteban.** Cava Baja, 36, y Humilladero, 4. Teléfono 265 92 91 y 266 93 91. Horario: de 13 a 16.30 y de 21 a 24 horas.

*Todo es sencillo, pero mantiene un buen nivel.*

**Gaztelupe.** Comandante Zorita, 37. Teléfono 233 01 85. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Ofrece cocina vasca de temporada con una buena bodega.*

**Guetaria.** Comandante Zorita, 8. Teléfono 254 66 32. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Cocina vasca tradicional.*

**Guipúzcoa.** Casa de Campo. Teléfono 470 04 21. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Cocina vasca tradicional.*

**Gure-Etxea.** Plaza de la Paja, 12. Teléfono 265 61 49. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*La cocina ofrecida está dentro de la línea vasca tradicional.*

**Guria.** Huertas, 12. Teléfono 239 16 36. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 23.30 horas. Cierre: domingos.

*Sobria, correcta y abundante la comida de este clásico restaurante vasco.*

**Irizar Jatetxea.** Jovellanos, 3. Teléfono 231 45 69. Horario: de 13.30 a 15.30 y de 21.30 a 23.30 horas. Cierre: sábados mediodía, domingos y festivos noche.

*Una buena muestra de esta acreditada cocina.*

**Jai-Alai.** Balbina Valverde, 2. Te-



CURRITO



RESTAURANTE

CURRITO



Pabellón de Vizcaya

Casa de Campo

Ayuntamiento de Madrid

Madrid. Teléf. 464 57 04



léfono 261 27 42. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: lunes.

*Uno de los clásicos de los restaurantes vascos en Madrid que sigue manteniendo su calidad.*

**La Cocina de Rosa.** Santiago, 14. Teléfono 266 70 12. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos: noche y lunes.

*Cocina casera vasca en un entorno muy acogedor.*

**La Gabarra.** Santo Domingo de Silos, 6. Teléfono 250 92 74. Horario: de 13.30 a 16 y de 21.30 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía, domingos y festivos.

*Buenas materias primas con la bodega correspondiente.*

**La Rioja.** Las Negras, 8. Teléfono 248 06 68. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Restaurante medieval con parrilla y horno.*

**La Taberna del Alabardero.** Felipe V, 6. Teléfono 247 25 77. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Con una decoración de buen gusto y una clientela variada, ofrece una cocina vasca y española.*

**Lur Maitea.** Fernando el Santo, 4. Teléfono 419 09 38. Horario: de 13.30 a 15.30 y de 21.30 a 23.30 horas. Cierre: sábados mediodía, domingos y festivos.

*Con una decoración refinada, ofrece, aparte de su cocina de temporada, una serie de platos vascos.*

**Nicolasa.** Velázquez, 150. Teléfono 261 99 85. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Practica una cocina vasca tradicional con algunos toques de modernidad.*

**Ordago.** Sancho Dávila, 15. Teléfono

246 71 85. Horario: de 13 a 15 y de 21 a 23 horas. Cierre: sábados noche y domingos.

*Cocina vasca tradicional.*

**Príncipe de Viana.** Doctor Fleming, 7. Teléfono 259 14 48. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*La magnífica cocina, la calidad de los productos, unido al servicio, le colocan entre los mejores de la ciudad.*

**Señorío de Alcocer.** Alberto Alcocer, 1. Teléfono 457 16 96. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Cocina vasca y casera tradicional, con una buena relación calidad-precio.*

**Señorío de Bertiz.** Comandante Zorita, 4. Teléfono 233 27 57. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía, domingos y festivos.

*La más pura tradición de la cocina vasca.*

**Solchaga.** Plaza Alonso Martínez, 2. Teléfono 447 14 96. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

**Wallis.** Raimundo Fdez. Villaverde, 65. Teléfono 456 71 70. Horario: de 13 a 16.30 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Ofrece una cocina clásica vasco-francesa con creaciones del cocinero, que utiliza productos de temporada.*

**Zarauz.** Fuentes, 13. Teléfono 247 72 70. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche y lunes.

*La cocina vasca de siempre, realizada con productos de calidad.*





La Dorada.

La Corralada.





## COCINA EXTRANJERA

### Alemana

**Edelweiss.** Jovellanos, 7. Teléfono 221 03 26. Horario: de 13 a 16 y de 19 a 24 horas. Cierre: domingos.

*La carta ofrece platos alemanes tradicionales y algunas preparaciones españolas.*

**Fass.** Rodríguez Marín, 84. Teléfono 457 00 24. Horario: de 13.30 a 16.30 y de 20.30 a 0.30 horas.

*Los ahumados, arenques, codillo y salchichas son excelentes. Uno de los mejores representantes de esta cocina.*

**Guten.** Orense, 70. Teléfono 270 36 22. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos.

*Cocina con clara influencia germánica.*

**Kronen.** Padre Damián, 37. Teléfono 259 31 89. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

*Cocina con clara influencia germánica.*

**L'Alsace.** Doménico Scarlatti, 5. Teléfono 244 40 75. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Uno de los restaurantes de Madrid donde se puede disfrutar la cocina alsaciana. Bodega con vinos alemanes, franceses y españoles.*

**Prosit.** José Ortega y Gasset, 8. Teléfono 276 17 85. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos noche.

**Prost.** Orense, 6. Teléfono 455 29 24. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Platos alemanes caseros sencillos, con buen servicio.*

**Rheinfall.** Padre Damián, 44. Teléfono 457 82 88. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 23.45 horas.

*Platos alemanes con alguna incursión en la cocina francesa.*

**Schwarzwald.** O'Donnell, 46. Teléfono 409 56 13. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

### Arabe

**Ararad.** Costa Rica, 15. Teléfono 457 73 26. Horario: de 13,30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

### Argentina

**El Locro.** Trujillos, 2. Teléfono 222 43 82. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 0.30 horas.

**El Viejo Almacén de Buenos Aires.** Villaamil, 277. Teléfono 209 11 17. Horario: de 13.30 a 16.30 y de 21.30 a 1 madrugada. Cierre: domingos noche y lunes.

*La cocina clásica argentina con sus buenas carnes.*

**La Argentina.** Gravina, 18. Teléfono 221 37 63. Horario: de 13 a 15.30 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: lunes.

*Además de los platos argentinos dispone de una buena cocina casera.*

**La Pampa.** Amparo, 61. Teléfono 228 04 49. Horario: de 13 a 16.30 y de 21 a 0.30 horas. Cierre: lunes.

*Buenas carnes a la brasa.*

**La Querencia.** Lope de Vega, 16. Teléfono 429 41 83. Horario: de 14 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sin confirmar.

*También cocina casera.*



## **Belga**

*La Virginia.* San Agustín, 20.  
Teléfono 429 03 25.

## **Chilena**

*El Rincón Chileno.* Comandante Zorita, 50. Teléfono 234 41 93. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos noche.

## **China**

*El Buda Feliz.* Tudescos, 5. Teléfono: 232 44 75. Horario: de 13 a 16 y de 19 a 24 horas.

*Especialidades chinas en un ambiente agradable.*

*Gran Muralla.* Félix Boix, 7. Teléfono 250 16 25. Horario: de 12 a 16.30 y de 20 a 24 horas.

*La Casa de Lee.* San Felipe, 4. Teléfono 279 84 54. Horario: de 12 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Cocina auténtica china.*

*Mei Ling.* Paseo de la Castellana, 188. Teléfono 457 67 17. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas.

*Platos originales de la provincia china de Szechuan.*

*Norte de China.* Sandoval, 18. Teléfono 445 94 37. Horario: de 12 a 16 y de 20 a 24 horas.

*En este restaurante se combina la calidad y los precios.*

*Pagoda.* Leganitos, 22. Teléfono 242 33 67. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas.

*Cocina cantonesa.*

## **Filipina**

*Sulu.* Paseo Castellana, 172. Teléfono 259 10 40. Horario: de

13.15 a 16 y de 20.45 a 24 horas.  
Cierre: domingos.

## **Francesa**

*Colony.* Alberto Alcocer, 43. Teléfono 250 64 99. Horario: de 13.30 a 17 y de 21.30 a 1 de la madrugada. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*Carta llena de atractivo, con algún toque libanés.*

*El Viejo León.* Alfonso X, 6. Teléfono: 410 06 83. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 0.3 horas. Cierre: sábados mediodía, domingos y festivos.

*Las elaboraciones parten de una buena materia prima y el resultado final es acertado.*

*La Marmite.* Plaza San Amaro, 8. Teléfono 279 92 61. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos, festivos y lunes noche.

*Cocina francesa tradicional en un local muy agradable.*

*Nuevo Valentín.* Concha Espina, 8. Teléfono 259 74 16. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Pepe Botella.* San Andrés, 12. Teléfono 222 52 78. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y lunes mediodía.

## **Cocina Internacional**

*Ascot.* Plaza Moraleja (Alcobendas). Teléfono 650 13 53. Horario: de 13 a 15.30 y de 20.30 a 23.30 horas. Cierre: lunes.

*Simpático restaurante con buen servicio.*

*Café de la Habana.* Paseo de la Habana, 28. Teléfono 262 55 64. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 0.30

Ayuntamiento de Madrid



horas. Cierre: sábado mediodía y domingos.

*Dos cartas anuales con una mezcla de cocina novedosa e internacional.*

**Café de Oriente.** Plaza de Oriente, 2. Teléfono 241 39 74. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*Con una decoración de principios de siglo. En el «horno de San Gil» se ofrece una cocina castellana de asados a la leña. La «casa de comidas» ofrece una cocina internacional que ha adaptado las técnicas de la nueva cocina.*

**Café de Viena.** Luisa Fernanda, 23. Teléfono 248 15 91. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*La carta ofrece una cocina inter-*

*nacional basada en los productos de temporada. Las veladas están amenizadas por un pianista.*

**Caruso.** Serrano, 70. Teléfono 435 52 62. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos.

*Buenas especialidades italianas.*

**Casino Gran Madrid.** Carretera de La Coruña, km 28,800. Teléfono 859 03 12. Horario: 21 a 2 de la madrugada, todos los días.

*Alta cocina francesa; también tiene especialidades vasco-españolas. Rodeado de los lujosos salones de juego.*

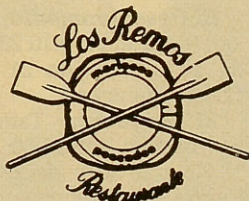
**Clara's.** Arrieta, 2. Teléfono 242 09 45. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*Lujosas instalaciones y buen servicio.*

## El mejor Puerto de Mar en Madrid



RESTAURANTES



La Trainera

y

Los Remos

Primera casa en Pescados y Mariscos

VIVEROS PROPIOS

Lagasca, 60  
Tels. 276 80 35 y 275 05 75

Ayuntamiento de Madrid

MADRID

Ctra. La Coruña, km. 12,700  
Tels. 207 72 30 y 207 78 83



**Club 31.** Alcalá, 58. Teléfono 231 00 92. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: festivos.

*Es uno de los grandes restaurantes de la ciudad. Ofrece una alta cocina española y francesa y una carta de temporada.*

**El Amparo.** Callejón Puigcerdà, 8. Teléfono 431 64 56. Horario: de 13.30 a 15.30 y de 21 a 23.45 horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*Ofrece una cocina vasco-francesa que no ha dejado de ser en ningún momento innovadora, siendo uno de los grandes restaurantes españoles.*

**El Corte Inglés. «Las Trébedes».** Preciados, 3. Teléfono 232 18 00. Raimundo Fdez. Villaverde, 79. Teléfono 456 33 00. Prince-sa, 42. Teléfono 242 48 00. Horario: de 10 a 20 horas. Cerrado: domingos y festivos. **«Buffet».** Preciados, 3. Teléfono 232 18 00. Horario: de 10 a 20 horas. Cerrado: domingos y festivos.

**El Descubrimiento.** Plaza de Colón, 1. Teléfono 410 28 51. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

**El Escuadrón.** Tamayo y Baus, 8. Teléfono 419 28 30. Horario: de 13.30 a 16.30 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados hasta el mes de octubre.

*Su oferta comprende preparaciones sofisticadas, guisos de cocinas regionales y buenos platos de caza.*

**El Estragón.** Plaza de la Paja, 10. Teléfono 266 06 34. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: lunes.

**Hándicap 2.** General Orea, 56.

Teléfono 262 21 59. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos.

*Las elaboraciones tienen influencia francesa, con un precio ajustado.*

**Horcher.** Alfonso XII, 6. Teléfono 222 07 31. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 23.30. Cierre: domingos.

*La cocina sigue fiel a la mejor y tradicional cocina centroeuropea con atención a las preparaciones de caza. Uno de los mejores restaurantes de España. La bodega mantiene un excelente nivel.*

**Jockey.** Amador de los Ríos, 6. Teléfono 419 24 35. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Sigue siendo uno de los grandes restaurantes europeos. Un servicio y ambiente de alta calidad y una cocina excelente, con una de las cartas más completas y variadas de España.*

**José Luis.** Rafael Salgado, 11. Teléfono 250 02 42. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*De cocina vasca de alta calidad, entre sus especialidades destacan el bacalao, las angulas, la merluza y los sorbetes.*

**La Leyenda de Eldorado.** Barquillo, 8. Teléfono 231 10 55. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Tiene también algunos platos colombianos.*

**La Opera de Madrid.** Amnistía, 5. Teléfono 248 50 92. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*De reciente apertura, la cocina es buena y el lugar muy agradable.*

Ayuntamiento de Madrid





*José Luis.*

*Jockey.*





**La Parra.** Monte Esquinza, 34. Teléfono 419 54 98. Horario: de 13.30 a 16 y de 21.30 a 24 horas. Cierre: sábados y domingos.

*En un grato ambiente se puede degustar algún plato árabe o griego.*

**La Prensa de Tirgo.** Avenida de Brasil, 7. Teléfono 455 08 73. Horario: de 13 a 16 horas y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Terraza en verano. Cocina nacional e internacional. Sus especialidades: melón con salmón, brocheta de rape.*

**Le Chateaubriand.** Virgen de los Peligros, 1. Teléfono 232 33 41. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos.

*Carta reducida con buenas carnes.*

**Le Tournedo.** General Moscardó, 17. Teléfono 253 92 00. Horario de 13 a 16 y de 21 a 23.45 horas. Cierre: domingos noche.

*Cocina con una clara influencia germánica.*

**Los Porches.** Pintor Rosales, 1. Teléfono 247 70 53. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Buena cocina con unas agradables instalaciones.*

**Mayte Commodore.** Plaza República Argentina, 5. Teléfono 261 86 06. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos.

*También platos de cocina vasca. Elegantes instalaciones y actuaciones en directo.*

**Medinaceli.** Prado, 27. Teléfono 429 13 92. Horario: de 14 a 17 y de 21.30 a 1.30 horas. Cierre: domingos.

**Zalacaín.** Alvarez Baena, 4. Teléfono 261 48 40. Horario: de 13 a 16

y de 21 a 24 horas. Cierre: Sábados mediodía, domingos y festivos.

*Está considerado como el mejor restaurante de España, calificación merecida por su buen hacer y profesionalidad. Todo en el lugar tiende a la perfección: sus platos, decoración, servicio...*

## Italiana

**Da Nicola.** Orense, 4. Teléfono 455 77 53. Horario: de 12.45 a 16 y de 20.30 a 24 horas.

**El Corte Inglés (restaurante «Tropo»).** Raimundo Fdez. Villaverde, 79. Teléfono 456 33 00. Horario: de 10 a 20 horas. Cerrado: domingos y festivos.

**Ghirardelli.** Buen Suceso, 3. Teléfono 248 80 37. Horario: de 13.15 a 16 y de 21 a 24 horas.

**Giardino.** Jorge Juan, 39. Teléfono 276 86 92. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

**Goffredo.** Princesa, 3. Teléfono 248 13 62. Plaza Conde Valle de Sunchil. Teléfono 447 05 21. Martín de los Heros, 4. Teléfono 241 02 74. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 0.30.

**La Hostería Piamontesa.** Costanilla de los Angeles, 18. Teléfono 248 34 14. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24. Cierre: domingos noche.

*También cocina internacional.*

**La Pizza D'Oro.** Juan de Olías, 39. Teléfono 270 25 95. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos noche.

*Platos italianos fundamentalmente, pero también una cocina variada.*

**La Pizza Italiana.** Paseo de la Castellana, 117. Teléfono 455 62 73.

Ayuntamiento de Madrid





Salvador.

Currito.



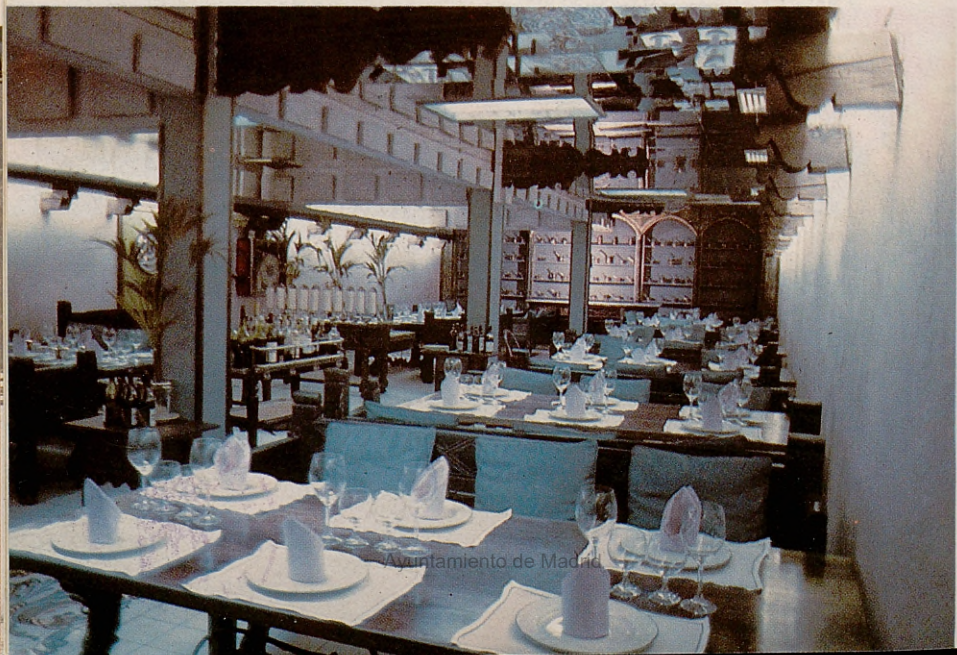
Ayuntamiento de Madrid





Cava del Almirante.

Cabo Mayor.



Ayuntamiento de Madrid.



Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: jueves.

*Cocina italiana y guisos caseros.*

**Paparazzi.** Sor Angela de la Cruz, 20. Teléfono 279 67 67. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 1 horas de la madrugada.

*Excelentes pastas, carpaccio y pallarda.*

**Tattlagia.** Paseo de la Habana, 17. Teléfono 262 85 90. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 1 horas de la madrugada.

*Agradable cocina italiana especializada en pastas elaboradas en la casa.*

**Toffanetti.** Paseo de la Castellana, 83. Teléfono 456 42 87. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Pasta fresca y pizzas variadas.*

## Japonesa

**Fuji-Yama.** Flor Baja, 5. Teléfono 242 08 82. Horario: de 20 a 22.30 horas.

*Buena relación calidad-precio.*

**Mikado.** Pintor Juan Gris, 4. Teléfono 456 30 43. Horario: de 13 a 15.30 y de 20 a 23.30 horas.

*Uno de los mejores restaurantes japoneses de la ciudad.*

**Naomi Japonés.** Avila, 14. Teléfono 253 50 19. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos.

**Sakura.** Apolonio Morales, 1. Teléfono 458 15 88.

## Libanesa

**Baalbek.** Orense, 70. Teléfono 270 27 04. Horario: de 13 a 17 y de 21 a 1 horas de la madrugada. Cierre: domingos.

**De Funny.** Víctor Andrés Belaúnde, 1. Teléfono 259 72 25. Horario: de 13 a 17 y de 21 a 0.30 horas.

*La cocina no está exenta de refinamientos, con platos muy conseguidos: entremeses, cordero deshuesado...*

## Maghrebi

**Al-Mounia.** Recoletos, 5. Teléfono 275 01 73. Horario: de 13.30 a 15.30 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y lunes.

*La cocina marroquí tiene en este restaurante su mejor representación. El entorno y la decoración están al mismo nivel.*

## Mexicana

**México Lindo.** Plaza República Ecuador, 4. Teléfono 259 48 33. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 24 horas.

## Nueva cocina

**Casablanca.** Barquillo, 29. Teléfono 221 15 68. Horario: de 13.30 a 16 y de 20.30 a 0.30 horas.

*Su cocina creativa y sofisticada logra un elogioso equilibrio, todo ello en un marco acogedor.*

**El Cardenal.** Cardenal Cisneros, 6. Teléfono 446 17 94. Horario: de 14 a 17 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*La carta es una acertada mezcla de la nueva cocina, de la francesa y de la española.*

**El Cenador del Prado.** Prado, 4. Teléfono 458 62 51. Horario: de 13.15 a 15.45 y de 20.45 a 23.45



horas. Cierre: sábados mediodía y domingos.

*Con un ambiente muy cuidado y una cocina creativa, con cambios frecuentes en la carta.*

**El Circo.** José Ortega y Gasset, 29. Teléfono 276 01 44. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

*Se apoya en buenos productos y un notable servicio de sala.*

**El Horno de Don Carlos.** Fernández de la Hoz, 80. Teléfono 234 38 52. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Buena bodega.*

**Las 4 Estaciones.** General Ibáñez Ibero, 5. Teléfono 253 63 05. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: sábados y domingos.

*Carta que cambia cuatro veces al año, con productos de cada temporada. La decoración varía según las estaciones del año.*

**Viridiana.** Fundadores, 23. Teléfono 246 90 40. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos.

*Cocina imaginativa y una buena relación de calidad-precio.*

## Peruana

**El Inca.** Gravina, 23. Teléfono 232 77 45. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos noche y lunes mediodía.

## Polaca

**El Viejo Uno.** Ribera del Manzanares, 123. Teléfono 241 06 19. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. Cierre: domingos noche y lunes.

*Platos de caza: perdiz, jabalí, faisán, pato, venado, en diferentes combinados.*

## Portuguesa

**Fado.** Plaza de San Martín, 2. Teléfono 231 89 24. Horario: de 12 a 16 y de 20 a 2 horas de la madrugada.

## Rusa

**El Cosaco.** Plaza de la Paja, 2. Teléfono 265 35 48. Horario: de 21 a 24 horas.

*Popular representante de la cocina tradicional rusa.*



# FORNO de leña

en la Sala Capitular de San Gil



Libertad, 16 ☎ 231 66 12

**Café de Oriente**

Plaza de Oriente, 2  
Telf. 247 15 64



Padre Damián, 37 ☎ 457 62 98



Felipe V, núm. 6  
Telf. 241 51 92

MADRID

24



## RESTAURANTES EN HOTELES

**Azalea.** Plaza de España, 8. Teléfono 247 12 00. Horario: de 11 a 23 horas.

*En el hotel Plaza, con una cocina internacional.*

**Balthazar.** Padre Damián, 23. Teléfono 457 17 00. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas. Cierre: domingos y festivos.

*En el hotel Eurobuilding, este atractivo restaurante ofrece una cocina de altura.*

**Belagua.** Goya, 3. Teléfono 276 08 00.

*Próxima apertura dentro del hotel Sanvy.*

**Bellman.** Marqués de Casa Riera, 4. Teléfono 231 69 00. Horario: de 13 a 15.45 y de 21 a 23.45 horas. Cierre: sábados y domingos.

*Carta de cocina internacional. Ofrece también el plato típico sueco: el «Smorgasbord». En el hotel Suecia.*

**Cuzco.** Paseo de la Castellana, 133. Teléfono 456 06 00. Horario: de 13 a 16 y de 20 a 23.30 horas.

*En el hotel Cuzco, con una cocina internacional.*

**Domayo.** San Francisco de Sales, 15. Teléfono 449 55 00. Horario: de 13.30 a 15.30 y de 21 a 23.30 horas.

*En el hotel Mindanao.*

**Don Vip.** Paseo de la Castellana, 57. Teléfono 442 51 00. Horario: de 13 a 15.30 y de 20.30 a 23.30 horas.

*En el hotel Luz Palacio, con una cocina internacional.*

**El Fogón.** Velázquez, 8. Teléfono 275 44 00. Horario: de 13.30 a 16 y de 21 a 23.30 horas.

*Una buena cocina, elaborada con excelentes materias primas. En el hotel Wellington.*

**El Rib Room.** General Perón, s/n. Teléfono 456 70 14. Horario: de 13 a 24 horas.

*Asador en el hotel Holiday Inn.*

**Florencia.** Miguel Angel, 31. Teléfono 442 00 22. Horario: de 13 a 15.30 y de 20.30 a 23.30 horas.

*En el hotel Miguel Angel, con una cocina internacional.*

**Girasol.** Avenida de Logroño, 100. Teléfono 747 48 00. Horario: de 13.30 a 15.30 y de 20.30 a 23.30 horas.

*En el hotel Alameda.*

**Grill Don Pepe.** Princesa, 47. Teléfono 241 82 00. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas.

*En el hotel Meliá Madrid, con una cocina internacional y algunos platos regionales durante la semana.*

**Hotel Colón.** Doctor Esquerdo, 117. Teléfono 273 08 00. Horario: de 13 a 15.30 y de 20.30 a 23 horas.

**Hotel Monte Real.** Arroyo del Fresno, 17. Teléfono 216 21 40. Horario: de 12.30 a 15 y de 20.30 a 23.30 horas.

**La Albufera.** Capitán Haya, 43. Teléfono 270 84 00. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 1 hora de la madrugada.

*Ofrece la sabrosa y extensa cocina de nuestro Levante. Las instalaciones son confortables y el servicio atento. En el hotel Meliá Castilla.*

**La Fragata.** Capitán Haya, 43. Teléfono 270 84 00. Horario: de 13 a 16 y de 21 a 24 horas.

Ayuntamiento de Madrid







Hotel Meliá Madrid. Desayunador.

Hotel Meliá Castilla. La Fragata.



Ayuntamiento de Madrid






Club 31.

Alduccio.







*Agradables instalaciones, con buenas carnes a la brasa y pescados. En el hotel Meliá Castilla.*

**La Taberna.** Padre Damián, 23. Teléfono 457 17 00. Horario: de 13.30 a 15.45 y de 21 a 23.45 horas.

*Cocina española y especialidades regionales. En el hotel Eurobuilding.*

**La Terraza.** General Perón, s/n. Teléfono 456 70 14. Horario: de 12 a 15.30 y de 19 a 23 horas.

*Restaurante con especialidades italianas en un bello marco. En el hotel Holiday Inn.*

**La Relais.** Padre Damián, 23. Teléfono 457 17 00. Horario: de 13 a 15.30 y de 20 a 23.30 horas.

*En el hotel Eurobuilding, este restaurante ofrece cocina internacional.*

**Margarita.** Princesa, 40. Teléfono 242 35 00. Horario: de 13 a 15.30 y de 20 a 23 horas.

*Cocina internacional y algunos platos de cocina regional española. En el hotel Princesa Plaza.*

**Neptuno Palace.** Plaza de las Cortes, 7. Teléfono 429 75 51. Horario: de 13.15 a 16 y de 20.15 a 23.30 horas.

*En el hotel Palace, este restaurante de «nueva cocina».*

**Ritz.** Plaza de la Lealtad, 5. Teléfono 221 28 57. Horario: de 13 a 15.15 y de 20.30 a 23.15 horas.

*Ha efectuado una renovación de la cocina clásica para llevar a cabo la «nueva cocina». Se puede disfrutar de una carta de temporada junto a platos de la cocina española. En el hotel Ritz.*

**Rue Royale.** Paseo de la Castellana, 22. Teléfono 261 49 00. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 23.30 horas.

*En el hotel Villa Magna, con una cocina internacional.*

**Toledo.** Avenida de Logroño, 305. Teléfono 747 77 00. Horario: de 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas. Cierre: domingos.

*En el hotel Barajas, con una cocina internacional.*

**Zacarías.** Miguel Angel, 29. Teléfono 441 32 85. Horario: de 19 a 22 y de 24 a 3 horas de la madrugada.

*En el hotel Miguel Angel, cocina internacional.*



## RESTAURANTES CON ESPECTACULO

*Café de Chinitas (tablao flamenco).* Torija, 7. Teléfono 248 51 35. Horario: de 21.30 a 3 horas de la madrugada. Cenas de 21.30 a 1.30 horas de la madrugada.

*Corral de la Morería (tablao flamenco).* Morería, 17. Teléfono 265 84 46. Horario: de 21 a 3 horas de la madrugada. Cenas de 21 a 1 horas de las madrugadas.

*Corral de la Pacheca (tablao flamenco).* Juan Ramón Jiménez, 26. Teléfono 458 11 13. Horario: de 21.30 a 2 horas de la madrugada.

*Florida Park.* Menéndez Pelayo (esquina a la calle Ibiza). Teléfono 273 78 04. Horario: de 21.30 a 3.30 horas. Cierre: domingos.

*Espectáculo internacional a las 23 horas.*

*Noches de Cuplé.* Palma, 51. Teléfono 416 56 83. Horario: de 21.30 a 2.30 horas de la madrugada. Cenas desde las 22 horas. Cierre: domingos.

*Abierto de 21.30 a 2.30. Espectáculo dedicado a un género típico madrileño y de cuplés.*

*Scala Meliá Castilla.* Capitán Haya, 43. Teléfono 450 44 00. Horario: de 20.30 a 0.30 horas. Cenas de 21 a 22.30 horas.

*La máxima atracción del lugar es que ofrece la posibilidad de cenar contemplando un excelente espectáculo internacional.*

*Torres Bermejas (tablao flamenco).* Mesonero Romanos, 11. Teléfono 232 33 22. Horario: de 21.30 a 12.30 horas. Cenas de 21.30 a 24 horas.

# RESTAURANTE HAYTE COMMODORE

## COCINA VASCO-FRANCESA

Reservas: teléf. 261 86 06. Serrano, 145. Madrid







Sacha.

Guipúzcoa.







*Posada de la Villa.*



*Cuevas Luis Candelas.*



## CENAR A ULTIMA HORA

**Anahi.** Morería, 11. Teléfono 265 12 14. Horario: abierto hasta la 1 de la madrugada.

*Cocina latinoamericana.*

**Cambalache.** San Lorenzo, 5. Teléfono 410 07 01. Horario: Abierto hasta las 3.30 horas de la madrugada.

*Cocina argentina con tangos en directo.*

**Casa Gades.** Conde de Xiquena, 4. Teléfono 232 30 51. Horario: abierto hasta la 1 de la madrugada.

*La cocina es italiana.*

**Chiki.** Mayor, 24. Teléfono 265 94 28. Horario: abierto hasta las 2.30 horas de la madrugada.

**Chuletera El Jardín.** López de Hoyos, 219. Teléfono 415 50 37. Horario: abierto hasta la 1 de la madrugada.

*Su especialidad: las carnes a la brasa.*

**Fromagerie 34.** Orense, 34. Teléfono 456 36 25. Horario: abierto hasta las 2.30 horas de la madrugada.

**La Carreta.** Barbieri, 10. Teléfono 232 70.92. Horario: abierto hasta las 3 horas de la madrugada.

*Con una cocina argentina y actuaciones diarias.*

**La Mesa Redonda.** Nuncio, 17. Teléfono 265 02 89. Horario: abierto hasta la 1 horas de la madrugada. Cierre: domingos.

*Cocina de influencia centroeuropa.*

**Mississippi.** Princesa, 45. Teléfono 247 54 32. Horario: abierto hasta las 5 horas de la madrugada.

**Pasta y Basta.** Santa Catalina, 3. Horario: abierto hasta las 3 horas de la madrugada.

*Especialidad en cocina italiana.*

**Rugantino.** Velázquez, 136. Teléfono 261 02 22. Horario: Abierto hasta la 1 horas de la madrugada.

**Taberna Francesa.** Hartzenbusch, 19. Horario: abierto hasta las 2 horas de la madrugada.

**Torre Narigues.** Factor, 8. Teléfono 242 54 54. Horario: Abierto hasta la 1 horas de la madrugada.

*Carnes a la brasa.*

**Vips.** Paseo de la Habana, 17. Horario: Abierto hasta las 3 horas de la madrugada.

**Vips.** Paseo de la Castellana, 93 y 95.

**Vips.** Julián Romea, 4.

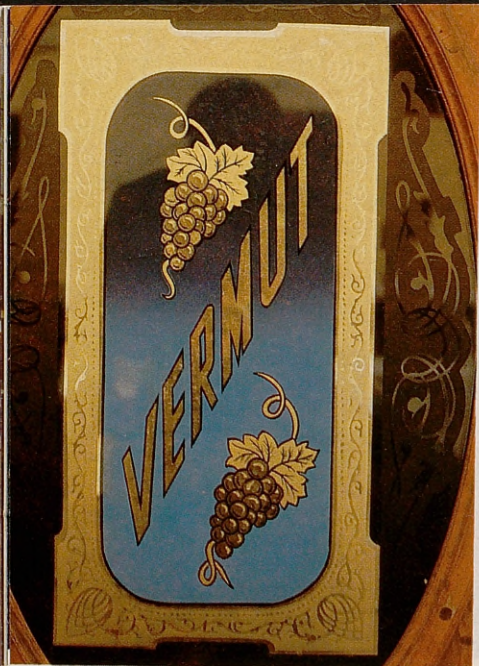
**Vips.** Velázquez, 88 y 136.

**Vips.** O'Donnell, 17.

**Vips.** Princesa, 5.

**Vips.** Orense, 79.





Casa Sierra.



Bodegas Rosell.



La Zamorana.



# LAS TABERNAS DE MADRID

¿Qué mejor para cualquier atardecer del año que recorrer en buena compañía las tabernas «clásicas» de Madrid? Sentirse reconfortado por el calorcillo del vino que corre rojo y suelto, que templá los estómagos y alegría los corazones. La conversación mantenida, al amor de la atmósfera tibia, será llana y sin honduras, enmarcada por los óleos y frescos del plafón. El tabernero, con su rotunda presencia, oficia y preside tras el mostrador. Habrá que degustar, quizá, alguna tapita casera, hirviendo en cazuela de barro, empujándola bien con pan y tintorro, pues los alimentos que sirven en estos lugares son sanos, sencillos, sin aditamentos sofisticados ni especias de última moda.

De las 816 tabernas censadas por el escritor costumbrista Ramón de Mesonero Romanos, a mediados del siglo pasado, apenas sobreviven unas cien. La taberna «clásica» madrileña suele tener una barra labrada de madera oscura, mostrador de cinc, mesitas de mármol o madera, escaños corridos, zócalos de cerámica. A finales de la centuria pasada, la prosperidad económica hizo que muchas sobrias portadas de cuarterones de madera fueran sustituidas por fachadas con cerámica multicolor. Iniciar un recorrido por estos antiguos establecimientos es emprender un viaje por la historia y el arte de Madrid.

**Taberna de Antonio Sánchez.** Mesón de Paredes, 13.

Con casi doscientos años de historia, es la más antigua y prestigiosa taberna «clásica» de Madrid. Sus propietarios han tenido el gusto de conservar, con el paso del tiempo, la vetusta y hermosa decoración interior. Cuadros, medallones con rostros de toreros y dos enormes cabezas de toro. En 1870 era propietario de este local el famoso picador «Cólita», adquiriéndola más tarde, en 1884, Antonio Sánchez (padre), oriundo de Valdepeñas, a quien siguió después su hijo y homónimo, que fue, además de tabernero, pintor y torero. Actualmente, por unos

precios muy aceptables se puede disfrutar de su ambiente y de su cocina, selecta y popular, al mismo tiempo. Desde unos callos a lomos de merluza con angulas.

**Casa Oliveros.** San Millán, 4.

Lugar castizo y simpático, tanto por su decoración como por sus vestustos y típicos clientes. Bandejas de ronda, partidas de cartas y dominó. El restaurante es barato y sencillo. Esta casa, fundada hace ciento treinta años, llama la atención por su preciosa portada de cerámica.

**Los Pepinillos.** Hortaleza, 59.

Tasca antigua y llena de carácter. Su dueño, Eugenio Vara —cuya fa-



milia fundó el establecimiento en 1890— sirve unos picantísimos pepinillos rellenos de anchoa o boquerón.

**Casa Ciriaco.** Mayor, 84.

Lugar frecuentado por políticos y artistas. Cocina sana y tradicional: gallina en pepitoria, carne riojana, salmón a la plancha. Desde uno de los balcones de esta casa, el anarquista Mateo Morral lanzó, el 31 de mayo de 1906, una bomba contra los reyes Alfonso XIII y Victoria Eugenia, que acababan de contraer matrimonio y desfilaban en carroza descubierta.

**Viva Madrid.** Manuel Fernández y González, 7.

Bonita fachada de azulejos de comienzo de siglo y una interesante decoración interior. De tasca «clásica» ha pasado a ser lugar informal donde tomar una copa después de cenar.

**Casa Labra.** Tetuán, 12.

Muy cerquita de la Puerta del Sol, fue fundada en 1860, conservando desde entonces las puertas de cuarterones de madera. Con un interior elegante y clásico, sirve un rico vino de Valdepeñas para empujar las gustosas tapitas, entre las que destaca «los soldaditos de Pavía» (bacalao rebozado). Una placa, situada a un lado de la fachada, recuerda que en este establecimiento fue fundado clandestinamente, en 1870 —al no gozar los trabajadores de libertad para asociarse—, el Partido Socialista Obrero Español.

**Los Grabieles.** Echegaray, 17.

Esta taberna con aire de colmado con cristal pintado y madera. Inte-

andaluz es, en su interior, un espléndido museo de cerámica. El madrileño Enrique Guijo y el sevillano Alfonso Romero decoraron, a comienzo de los años veinte, las paredes del local con azulejos de personajes románticos, escenas de la época y deliciosos anuncios llenos de colores cocinados y brillantes. Lugar predilecto de los turistas nórdicos, donde se sirve un buen fino, taquitos de jamón y queso, al calor del cante flamenco y del rasgueo de las guitarras.

**Casa Paco.** Puerta Cerrada, 11.

Su actual propietario, don Francisco Morales, le dio nombre en 1940, aunque su antigüedad como taberna data de 1870. Vino de Métrida, finas tapitas en la taberna y un restaurante especializado en carnes y decorado con ambiente taurino. El Miércoles de Ceniza —primer día de la Cuaresma—, las tropas lúdicas del «Entierro de la Sardina», vestidas a la antigua usanza, se dan cita en esta tasca a la una de la tarde para iniciar un jocoso recorrido. Esta fiesta se remonta a finales del siglo XVIII, cuando el rey Carlos III mandó traer cientos de cajas de sardinas del mar Cantábrico para acostumar a la gente a la abstinencia cuaresmal. El pescado estaba en mal estado y el pueblo, en una ceremonia divertida y contestataria, decidió enterrarlo y pasar del tema.

**Casa Sierra.** Gravina, 11.

Don Angel Sierra lleva el negocio, que desde 1908 pertenece a la familia. Fachada de estilo años treinta





Taberna de Colmenar.

Casa Mensaque.

Casa Lara.



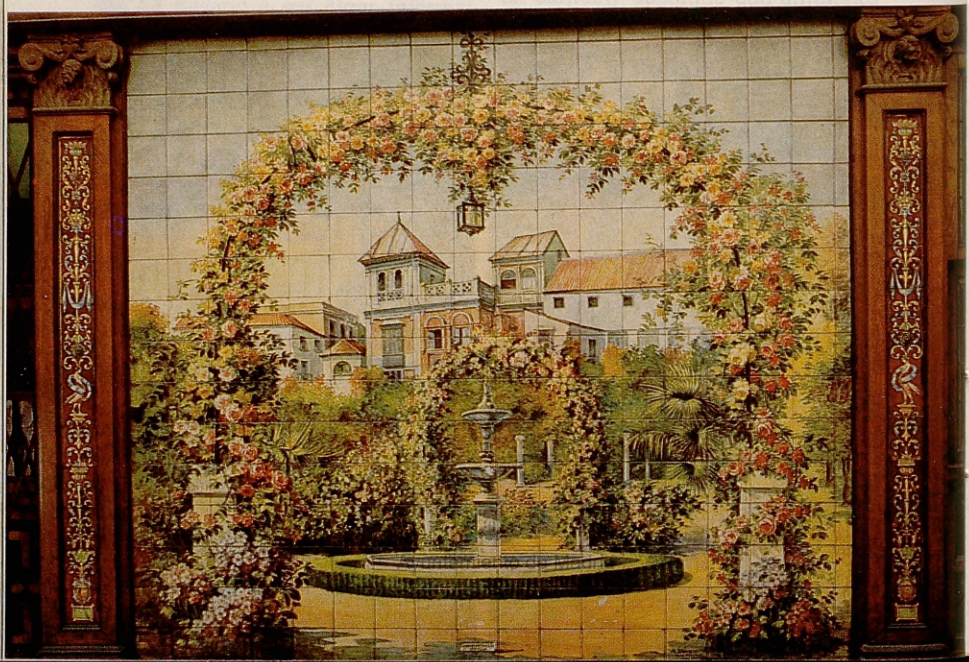
Avuntamiento de Colmenar.





Enrique Guijo.

Villa Rosa.





rior centenario, con frescos románticos, anaqueles, azulejos y frascas. Los clientes favoritos tienen acceso a la «rebotica», donde charlan y juegan a las cartas. Vermú, pinchos y algo de marisco.

**Taberna de Colmenar.** San Agustín, 11.

De roja fachada, chiquita, posee un interior clásico. Ha sido lugar de tertulia de literatos y artistas. Vino de Colmenar de Oreja.

**Malacatín.** Ruda, 5.

Lugar abigarrado de ambiente taurino. Recios condumios madrileños (el cocido, los callos) y vino de Valdepeñas. Su propietario se dedica a escribir, en sus ratos libres, una monumental «Historia de la tauromaquia hispana».

**La Zamorana.** Galileo Posee una preciosa fachada realizada en cerámica de tonos amarillos por Antonio Caballero, en 1925. El artista retrató al dueño y familiares del establecimiento, así como a sus más conocidos clientes. Cocina apacible y casera.

**Eugenio Humanes.** Embajadores, 80.

Esta tasca sigue con la vieja costumbre de servir a altas horas de la madrugada «té con chispazo». Hay aguardientes de limón, de cazalla, de hierbas aromáticas.

**El Anciano Rey de los Vinos.** Bailén, 19.

Taberna con solera, famosa por sus añejos, espesos y rezumones, un punto dulces, servidos con galle

tita. Su amplio interior está presidido por un cristal pintado representando al «anciano bebiendo».

**La Nueva.** Arapiles, 7.

Decorada según mandan los cánones en 1900. Es un establecimiento acogedor y limpio. Queso, chistorra y boquerones fritos.

**Taberna de Don Pedro.** Don Pedro, 6.

Tasca vetusta, llena de carácter, espesa en clientes y condumios. Decoración reformada en parte. Infinidad de tapitas.

**Vinos.** Conde de Romanones, 16.

Aunque en la cornisa de la portada sólo pone «Vinos», según la antigua usanza, es conocida por «los caracoles». Es esta la especialidad de una casa que lleva funcionando más de doscientos años. Decoración bonita, pero deteriorada.

**Nicolás.** Concepción Jerónima, 3.

Taberna chiquita y simpática que va con el siglo. Azulejos y bancas. Clientela bulliciosa.

**Bodegas Rosell.** General Lacy, 14.

Clientela de barrio, vino de Valdepeñas y grandes paneles de cerámica en la fachada que son un delicioso retrato de época. Fueron realizados en los años veinte por el artista sevillano Alfonso Romero, autor también de los conocidos azulejos de «Villa Rosa», en la plaza de Santa Ana.

**Carmencita.** Libertad, 16.

Fundada a mediados del siglo pasado. Es taberna con historia, deco-





Bodegas Rosell.



Casa Sierra.



Ayuntamiento.





rada primorosamente en su interior. García Lorca y Miguel Hernández solían cenar aquí. De 1923 a 1980 la regentó Carmencita López Gardoqui. En la actualidad ha sido restaurada y tiene una nueva dirección.

**Casa Antonio.** Latoneros, 10.

Puertas rojas con cristales grabados al ácido hacia 1890. En ella gustan reunirse gentes aficionadas al flamenco y a los toros.

**Casa Santos.** Ciudad Rodrigo, 5.

Cuentan que esta tasquita, vecina a la plaza Mayor, era nido de anarquistas, olla hirviente de idealismos salvajes. De aquí salieron los asesinos del general Prim.

**Casa Vacas.** Cava Alta, 23.

El vino de Valdepeñas acompaña las tapitas de bacalao. Fue antigua posada con plaza de caballería y aún se conserva el enorme portalón por el que entraban galeras y carruajes.

**La Dolores.** Jesús de Medinaceli, 4.

Lugar con público joven, reformado en su interior, pero con una llamativa fachada de mosaico.

**Casa Lara.** Salitre, 2.

Interesante fachada de cerámica de principios de siglo. Vino de Valdepeñas.





*Mercado San Miguel.*

*Mercado de la Vaguada.*





# ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS

De un tiempo a esta parte, en casi toda España ha proliferado el gusto por descubrir nuevos y buenos productos gastronómicos. Ello ha obligado a muchos comerciantes a cuidar sus escaparates y a sopesar con cuidado marcas y artículos de gran calidad para poderlos ofrecer a un público cada vez más entendido.

## Aves-caza

**Antonio de Miguel.** Ayala, 28. Teléfono 275 59 76.

**Salamanca.** Hermosilla, 95. Teléfono 275 73 28.

## Carnicerías

**Boucherie Parisienne.** Serrano, 230. Teléfono 415 74 47.

*Aparte de la carne, excelentes patés de la casa.*

**Cesáreo Gómez.** Potosí, 15.

*Saben preparar la carne.*

**Encabo.** Bravo Murillo, 122.

*La carne para asar o guisar es excelente.*

**Jean.** Doctor Fléming, 4. Teléfono 259 98 94.

*Géneros y corte de gran calidad.*

**Luis de Blas.** Serrano, 58. Teléfono 225 25 80.

*Seguridad en la compra en estos establecimientos.*

## Fruterías

**Casa Julián.** Hortaleza, 120. Teléfono 419 12 43.

**Fruterías Vázquez.** Ayala, 11. Teléfono 225 22 14.

**Los Chicos.** Juan Ramón Jiménez, 7. Teléfono 259 60 02.

**Tomad Mucha Fruta.** Fernando VI, 21. Teléfono 419 05 89.

**Vázquez.** Ayala, 11. Teléfono 435 20 44.

**Verduras Lázaro.** Ayala, 21.

## Mantequerías

**León.** Marqués de Monasterio, 6. Teléfono 231 90 68.

*Especialidad en productos leoneses: embutidos y quesos.*

**Mantequería Alemana.** Padilla, 88. Teléfono 401 98 21.

*Amplia selección de la charcutería alemana.*

**Mantequerías Leonesas.** Avenida del Brasil, 12. Teléfono 455 10 08. Fuencarral, 74. Teléfono 221 57 32. Martínez Campos, 13. Teléfono 446 98 91. Gran Vía, 6. Teléfono 231 66 18. Montera, 2. Teléfono 222 31 34. Princesa, 58. Teléfono 243 24 34. Goya, 23. Teléfono 276 08 89. Panamá, 10. Teléfono 259 36 99. Velázquez, 106. Teléfono 261 43 93. Avenida Reina Victoria, 4. Teléfono 233 53 11. Juan Ramón Jiménez, 41. Teléfono 250 34 30. Béjar, 1. Teléfono 255 20 70. Arturo Soria, 310. Teléfono 202 49 79. Ferraz, 23. Teléfono 241 02 14. Hilarion Eslava, 5. Teléfono 243 92 16.

*Cadena de establecimientos que siempre han trabajado con productos de calidad.*

**Olmedo.** Serrano, 74. Teléfono 257 54 16.

Ayuntamiento de Madrid



Con buenos productos mallorquines, sobrasadas y ensaimadas.

## Mercados

Para ampliar la información, en el Departamento de Abastos y Mercados del Ayuntamiento de Madrid, en Mayor, 83, sección Mercados Minoristas.

El horario general para todos los mercados es: el comercial, de lunes a viernes. Sábados: sólo por las mañanas, hasta las 14 horas.

**Mercado de Barceló.** Barceló, 6.

**Mercado de Ballesta.** Ballesta, 9.

**Mercado de la Cebada.** Plaza de la Cebada.

**Mercado de Chamartín.** Potosí, 15.

**Mercado de Chamberí.** Alonso Cano, 6.

**Mercado de Guzmán el Bueno.** Andrés Mellado, 43.

**Mercado de Hermosilla.** Hermosilla, esquina Conde de Peñalver.

**Mercado Maravillas.** Bravo Murillo, 122.

**Mercado de San Miguel.** Plaza de San Miguel.

**Mercado de Torrijos.** General Díaz de Porlier, 8.

## Panaderías

**Artepán.** Duque de Sesto, 17. Teléfono 431 22 22.

**Lys, Boutique del Pan.** Bravo Murillo, 29. Teléfono 445 87 80.

**Pan Europeo.** Reina Victoria, 15. Teléfono 253 89 43.

## Pastelerías

**Casa Mira.** Carrera de San Jerónimo, 30. Teléfono 429 67 96.

Famosa por sus turrone y mazapanes, aparte de las frutas glaseadas.

**Del Pozo.** Pozo, 8. Teléfono 222 38 94.

Son famosos los hojaldres de esta casa por su exquisitez y finura.

**El Indio.** Luna, 4. Teléfono 221 41 99.

Aquí se puede adquirir un delicioso chocolate de elaboración propia.

**El Riojano.** Mayor, 10. Teléfono 266 44 82.

Famoso por sus bizcochos y pastas.

**Embassy.** Paseo de la Castellana, 12. Teléfono 279 60 80.

La casa que surte las mejores pastas de té. También tiene algo de charcutería.

**Formentor.** General Díaz Porlier, 7. Teléfono 431 97 27.

Ensaimadas de todas las clases.

**Juncal.** Recoletos, 15. Teléfono 435 13 55.

Magnífico surtido de bombones, trufas, marrón glaces y caramelos.

**La Mahonesa.** Peligros, 4. Teléfono 221 60 45.

Una de las típicas de Madrid por sus turrone, tartas y castañas.

**La Mallorquina.** Puerta del Sol (esquina a la calle Mayor). Teléfono 221 12 01.

Las napolitanas y las trufas de la casa son muy conocidas.

**La Marquesita.** Gran Vía, 22. Teléfono 221 55 06.

Las especialidades están deliciosamente decoradas.





**Ahora con  
las atracciones  
más prestigiosas  
de París y  
Las Vegas.**



Espectáculo dirigido y realizado  
por Ramon Riba. y Antonio Riba

**Scala Melià Castilla**

RESTAURANTE-ESPECTACULO

MADRID

C/. Capitan Haya, 43 (Edificio Melià Castilla). Entrada por Rosario Pinta 7.  
Información y Reservas. Teléfonos 450 44 00 - 450 45 00 - 450 46 00 - 450 47 00

## "MADRID MAGICO CARRUSEL"

Nuevo Espectáculo Internacional dirigido y realizado por RAMON RIBA y ANTONIO RIBA  
New International Show directed and produced by RAMON RIBA and ANTONIO RIBA

- |                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| ★ 50 Artistas Internacionales | ★ 50 International Dancers |
| ★ Pista de hielo              | ★ Icerink                  |
| ★ Fuentes Luminosas           | ★ Luminous Fountails       |
| ★ Efectos Especiales          | ★ Special Effects          |

**Scala Melià Castilla**  
DINNER-SHOW RESTAURANTE-ESPECTACULO

Ayuntamiento de Madrid

C/. CAPITAN HAYA, 43 (Edificio MELIÀ CASTILLA) MADRID-28020

SOLICITE SU RESERVA EN SU AGENCIA DE VIAJES, HOTEL O DIRECTAMENTE AL TELF. (91) 450 44 00  
BOOK AT YOUR TRAVEL AGENCY, HOTEL OR BY PHONE (91) 450 44 00






Frutería Vázquez.

La Bolsa de los Licores.







**La Pajarita.** Puerta del Sol, 6. Teléfono 221 49 14.

*Sus caramelos y dulces lo convierten en uno de los famosos de la ciudad.*

**La Violeta.** Plaza de Canalejas, 6. Teléfono 222 55 22.

*Lo más famoso son los caramelos que hacen en la casa.*

**Mónico.** Gutiérrez Solana, 8. Teléfono 261 78 88.

*El mousse de chocolate y las tartas son excelentes.*

**Samovar.** Diego de León, 5. Teléfono 261 73 70.

*Productos para meriendas elaborados en la casa.*

**Santa.** Serrano, 56. Teléfono 276 86 46.

*Es una de las bomboneras con mayor prestigio en Madrid.*

### **Pescaderías**

**El As del Bacalao.** Calatrava, 2. Teléfono 255 18 41.

*Excelentes bacalaos y también legumbres.*

**La Astorgana.** León, 22. Teléfono 239 12 71.

*Pescados y mariscos.*

**La Bacaladera.** Francos Rodríguez, 8. Teléfono 450 16 68.

*El bacalao se vende condimentado.*

**La Casa del Bacalao.** Goya, 89. Teléfono 431 56 33.

**Pozo.** General Pardiñas, 21. Teléfono 435 32 19.

*Especialidad en bacalao.*

**Prieto.** Potosí, 15.

*En el mercado de Chamartín, tiene una gran calidad.*

**Ramest.** Ceuta, 13. Teléfono 279 50 54.

*También admite pescados para ahumar.*

### **Quesos y vinos**

**Alpen.** Luchana, 38. Teléfono 448 84 02.

*Excelente surtido de quesos y una buena selección de patés y ahumados.*

**Bodegas Santa Cecilia.** Blasco de Garay, 74. Teléfono 445 61 14.

*Es uno de los establecimientos que ofrece mayor cantidad de vinos españoles.*

**Bodegas Siguero.** María de Molina, 70. Teléfono 262 36 51.

*Excelente oferta de vinos nacionales y extranjeros.*

**Bolsa de los Licores.** Infantas, 13. Teléfono 221 51 77.

*Curioso establecimiento, con una enorme selección de botellas.*

**Campeón.** Barquillo, 40. Teléfono 419 54 76.

*Lo importante de la casa son las reservas.*

**El Palacio de los Quesos.** Mayor, 53. Teléfono 248 16 23.

*Gran variedad de quesos nacionales y extranjeros.*

**Lafuente.** San Bernardo, 10. Teléfono 221 25 39.

*Gran variedad de vinos y licores.*

**Max 63.** Claudio Coello, 63. Teléfono 435 43 33.

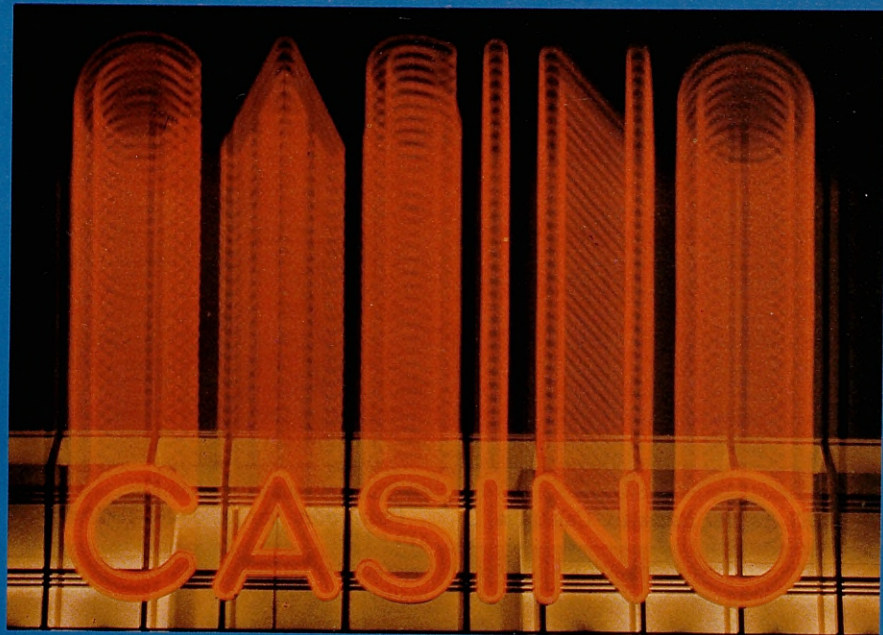
*Establecimiento especializado en quesos con una oferta de buenos vinos.*

**Pecastaing.** Príncipe, 11. Teléfono 429 59 20.

*Quesos y patés de gran calidad y vinos y licores de la más diversa procedencia.*



# Casino Gran Madrid



Salas de Juegos Francesas y Americanas.  
Restaurantes. Bares. Boite.

American and French Gambling Halls.  
Restaurants. Bars. Night-Club.

Abierto de 5 de la tarde a 4 de la  
mañana. Vísperas de festivos hasta las 5 de la mañana.

Open from 5 pm till 4 am.  
Saturdays & hoiiday eves till 5 am



## Casino Gran Madrid

Tel. (91) 859 03 12 - Telex: 22353 CJM<sup>Madrid</sup>  
Ctra. de la Coruña, Km. 28 **Torrelodones** (Madrid)



## Varios

**Barreiro.** Claudio Coello, 50. Teléfono 435 36 89.

*Con platos preparados y servicio a domicilio.*

**Bravo.** Ayala, 24. Teléfono 275 80 72.

*Excelentes conservas y gran variedad de whiskys.*

**Casa Bambú.** Aparcamiento plaza de España. Teléfono 242 14 64.

*Los productos chinos que tiene son de calidad.*

**Charlot.** Claudio Coello, 83. Teléfono 275 32 52.

*Buenos quesos, patés, ahumados, pastelería y platos preparados.*

**El Corte Inglés.** Supermercados: Raimundo Fernández Villaverde, 79. Teléfono 456 33 00. Preciados, 3. Teléfono 232 18 00. Goya, 76. Teléfono 448 01 11. Princesa, 42. Teléfono 242 48 00. Horario: de 10 a 20 horas. Cerrado: Domingos y festivos.

*Puede encontrar una amplia gama de productos de gran calidad y platos preparados.*

**«Club de Gourmets».** **El Corte Inglés.** Raimundo Fernández Villaverde, 79. Teléfono 456 33 00.

*Encontrará usted una buena selección de los productos más sofisticados.*

**El Gourmet de Palacio.** Pavía, 2. Teléfono 241 92 32.

*Muchos productos españoles en elaboraciones artesanales.*

**Habana.** Cea Bermúdez, 57. Teléfono 244 36 98.

*Patés, quesos, vinos y platos preparados.*

**Hierbas salvajes.** Rodríguez Marín, 78. Teléfono 458 77 91.

*Hierbas medicinales y productos dietéticos.*

**La Garriga.** Paseo de la Castellana, 153. Teléfono 270 01 39.

*Los embutidos catalanes de esta casa son excelentes y también los patés.*

**La Venencia.** Echegaray, 7. *Especialistas en vinos de Jerez. El vinagre es excelente.*

**Lhardy.** Carrera de San Jerónimo, 8. Teléfono 221 33 85.

*Excelente pastelería y charcutería.*

**Mallorca.** Velázquez, 59. Teléfono 431 99 09. Bravo Murillo, 7. Teléfono 448 79 49. Comandante Zorita, 39. Teléfono 253 51 02. Pérez Zúñiga, 24. Teléfono 267 18 07. Alberto Alcocer, 48. Teléfono 458 75 11.

*Magnífica la pastelería y famosos sus embutidos y chocolates.*

**Miel Cátedra.** Plaza Prosperidad, 5. Teléfono 415 76 45.

*Aquí tienen todos los tipos de miel.*

**Oslo.** Pedro Muguruza, 7. Teléfono 250 05 41.

*Productos congelados, pescados y mariscos.*

**Pedro Pajuelo.** Atocha, 95. Teléfono 228 10 52.

*Casa con todos los tipos de miel.*  
**Tanis.** Corredera Alta de San Pedro. Teléfono 222 69 50.

*Buenos productos en embutidos.*

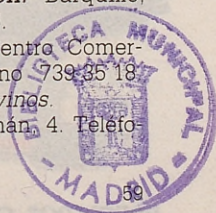
## Vinos

**Bodegas Campeón.** Barquillo, 40. Teléfono 419 54 76.

**Buenos Caldos.** Centro Comercial Vaguada. Teléfono 739 35 18.

*Una gran oferta de vinos.*

**La Cava.** Valderromán, 4. Teléfono 216 98 85.





# Todas sus compras, en Madrid, sin salir de El Corte Inglés.

*El Corte Inglés cuenta en Madrid con cuatro Grandes Centros Comerciales, dedicados a la Moda y a sus complementos, el Hogar, la Decoración, los Deportes... Pero, además es todo un mundo de atenciones y servicios.*

*Agencia de Viajes, cambio de moneda extranjera, Carta de Compras, Restaurantes-Cafetería, Boutiques Internacionales, souvenirs y artículos turísticos, admisión de Tarjetas de Crédito... Todo para hacer más fáciles sus compras.*



**PRECIADOS, GOYA, CASTELLANA, PRINCESA y además,  
la BOUTIQUE DEL HOGAR Y LA DECORACION de Conde de Peñalver, 45 y 47.**



## PANORAMA EDITORIAL

Publicaciones especializadas existen en el mercado, y la mayoría de las revistas y suplementos dominicales de la prensa diaria tienen su sección de crítica gastronómica.

### Secciones gastronómicas en prensa diaria:

**El País.** Miguel Yuste, 40. Teléfono 754 38 00. Madrid. Director: Juan Luis Cebrián.

En el suplemento dominical incluye tres secciones: *Gastronomía*, por Nines Arenillas; *Recetas*, por Simone Ortega, y *Crítica de Restaurantes*, por Fernando Point.

**A B C.** Serrano, 61. Teléfono 435 31 00. Madrid. Director: Luis María Ansón. Crítico gastronómico: Ruperto de Nola.

En el suplemento dominical incluye un comentario sobre actualidad gastronómica, enfocado principalmente hacia restaurantes.

**Diario 16.** San Romualdo, 26. Teléfono 754 40 66. Madrid. Director: Pedro J. Ramírez. Crítico gastronómico: Xavier Domingo.

Publica su sección gastronómica en el suplemento dominical.

**Ya.** Mateo Inurria, 15. Teléfono 259 28 00. Madrid. Director: Venancio Luis Agudo. Crítico gastronómico: Zenón.

En el suplemento dominical tiene una reseña sobre gastronomía.

**Cinco Días.** San Romualdo, 26. Teléfono 204 56 44. Madrid. Director: Francisco Mora del Río. Crítico gastronómico: Lorenzo Díaz.

Con frecuencia semanal escribe en este medio.

### Semanarios:

**Actualidad Económica:** Recoletos, 1. Teléfono 275 22 02. Madrid. Director: José María García-Hoz. Crítico gastronómico: Lahera.

Sección fija con crítica de restaurantes.

**El Europeo:** Avda. Cardenal Herrera Oria, 3. Teléfono 729 15 55. Madrid. Director: José Luis Carras-cosa. Crítico gastronómico: Alberto Huerta.

Sección fija de gastronomía y vinos.

**Cambio 16.** Hermanos García Noblejas, 41. Teléfono 407 27 00. Madrid. Director y crítico gastronómico: Xavier Domingo.

Información relativa al hecho gastronómico.

**Guía del Ocio.** Alberto Aguilera, 58. Teléfono 449 60 58. Madrid. Di-



rector: Juan Carlos Avilés. Crítico gastronómico: Ana Lorente.

*Información y guía de restaurantes. Y en su sección crítica de restaurantes.*

### **Guías gastronómicas y turísticas de España**

*Guía de Campsa:* Editorial Almax. García y Solís, S. L. Alcalá, 1. Madrid.

*Gourmetour:* Edita Club de Gourmets. Velayos, 4. Madrid.

*Guía del viajero:* Edita Argos Vergara. Aragón, 390. Barcelona.

*Guía Pirelli:* Edita Pirelli España, S. A.

*Madrid gastronómico 1985:* Edita Academia Española de Gastronomía y Cofradía de la Buena Mesa.

*Michelin:* Edita Michelin. 46 avenue de Bretevil F-75341. París.

*Viajar y comer:* Edita Iberos, S. A. Apartado 1.155 Madrid.



# VINO ESPAÑOL.



Paladee las ventajas de viajar con Iberia como de un buen vino. Disfrute de todas las posibilidades de sabor que tienen sus 160 destinos en 60 distintos países.

Coincida con sus 13 millones de pasajeros al año en el buen grado de sus atenciones y la calidad de sus servicios.

Y aproveche la tranquilidad de sus bodegas para transportar nuestros mejores caldos a su destino, sea cual sea.

Los nombres de Rioja, Penedés, Jerez, Albariño, Montilla-Moriles, Ribeiro, Cariñena, Priorato y Valdepeñas, escritos en el fuselaje de los 727, pasean nuestras viñas por toda Europa.

Por algo Iberia, en líneas aéreas, está a la cabeza en todo el mundo.

Como nuestros vinos.

**IBERIA**   
LINEAS AEREAS DE ESPAÑA



**Fotos:** José Loren y Luis Agromayor. **Diseño:** María Montero. **Edita:** Patronato Municipal de Turismo. **Imprime:** TEMI, S. A., Paseo de los Olivos, 87. 28011 Madrid. Depósito legal: M-24.747/1984.







Bienvenidos a Madrid! Ciudad  
vin maravillosa. porque esta en Madrid  
es Madridense. Ciudad de nuestra  
y nuestra ciudad, preciosa, bella  
y paternal

*Enrique Tierno Galvan*

ENRIQUE TIERNO GALVAN  
Alcalde de Madrid



**PATRONATO MUNICIPAL DE TURISMO**

C/ Sres. de Luzón, 10 - Teléf. 266 39 00

28013 Madrid - España

Télex: N.º 49.354 pmtm-e

**MADRID CONVENTION BUREAU**

