



1892
bodega de la **ARDOSA**



1725
BOTIN



1888
CAFÉ GIJÓN



1827
CASA ALBERTO



1887
CASA CIRIACO



1860
CASA LABRA



1702
CASA PEDRO



1906
la casa del **ABUELO**



1839
LHARDY



1895
MALACATÍN



1642
POSADA DE LA VILLA



1830 taberna
ANTONIO SANCHEZ



RCM
RESTAURANTES
Y TABERNAS
CENTENARIOS
DE MADRID

Tradición y modernidad



España es un país con una larga tradición culinaria. Su gran diversidad gastronómica y alimentaria, fruto de la geografía del país, ha convertido a la cocina española en una de las más reconocidas del mundo. Pero la tradición tiene un peso importante en el éxito actual, Madrid es una Ciudad y una Comunidad que ha sabido unir la Gastronomía, a todos sus ámbitos Artísticos y Culturales. Prueba de ello son los Restaurantes y Tabernas Centenarios que han acumulado la sabiduría y el “savoir faire” de generaciones de cocineros y que hoy en día recogen las mejores recetas del pasado y las aúnan con la innovación y la tecnología actual, combinando la Historia y Cultura de nuestra Comunidad entre lo antiguo y los más vanguardista.

La Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid (RCM) agrupa a doce establecimientos de restauración con más de 100 años de historia que a lo largo de este tiempo han demostrado una trayectoria basada en la gestión, el sacrificio y el trabajo, manteniendo los valores de tradición, calidad y buen hacer de la cocina tradicional

madrileña... Sin olvidar que muchos capítulos de la historia de la Villa de Madrid se han escrito entre sus paredes y que gracias a su singularidad conforman un núcleo de atención turística en sí mismo que todo aquel visitante que se acerque a nuestra ciudad debe conocer, cuanto más como colectivo.

Hoy en día la cocina de siempre adaptada a los días de hoy, sigue siendo la más solicitada para una buena comida, no somos mediáticos, nos gusta el “boca a boca”, trabajamos día a día como hicieron nuestras anteriores generaciones, dando a nuestros clientes lo que quieren comer, una comida saludable y bien hecha.

Cuando queremos comer un cocido, unos callos, un asado, un rabo de toro, unas manitas de cordero, unas gambas, una buena tortilla de patatas, un bacalao, una gallina en pepitoria, etc... ¿de quién nos acordamos?





RCM
RESTAURANTES
Y TABERNAS
CENTENARIOS
DE MADRID



plano de situación

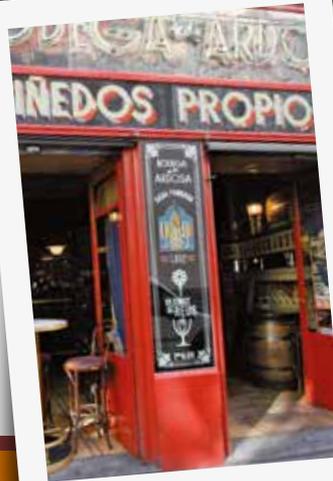
1892 bodega de la **ARDOSA**



www.laardosa.com



Las bodegas de la Ardosia deben su nombre a la comarca vinícola de Toledo. A finales del siglo XIX, Rafael Fernández decidió abrir esta cadena de bodegas para comercializar el vino que producían sus viñedos. En la actualidad subsisten apenas cuatro de ellas pero en aquellos tiempos llegaron a pasar la treintena. Hasta finales de los ochenta el negocio se centraba en la venta de graneles y botellas aunque también disponían de una típica barra de estaño donde se consumían bebidas. Fue a partir del año 1979 cuando Gregorio Monje enfocó el negocio más como cervecería que como bodega, influido mayormente por las modernas normativas que prohibieron la venta de graneles. En la actualidad en esta bodega se puede disfrutar de excelentes tapas variadas y una exquisita cerveza checa reconocida mundialmente.



C/ Colón, 13. 28004 Madrid
+ 34 915 214 979

Especialidad

Tortilla de patata, salmorejo y croquetas

Horario

**De 08:30 a 02:00
Abierto todo el año**

Teléfono

+ 34 915 214 979

Tipo de cocina

Tapas y cocina casera española

Precio medio

25€

1725, BOTÍN



www.botin.es



El Restaurante Botín, casa fundada en 1725, es el restaurante más antiguo del mundo según el Libro Guínes de los Récorde y uno de los referentes de la cocina tradicional en Madrid. Desde entonces, al pie del Arco de Cuchilleros junto a la Plaza Mayor, ha sido una parte viva de su historia. Inicialmente fue una de las Posadas-Mesones que abarrotaban los alrededores de la Plaza Mayor, alojando y dando de comer a los visitantes de la capital. En su viejo horno de leña se asan desde entonces el cochinito y cordero al estilo tradicional castellano. Lugar de encuentro del Madrid bohemio y literario al que asistían personajes como Valle Inclán y Julio Romero de Torres. Mencionado por grandes autores en sus libros como Galdós, Hemingway, Ramon Gómez de la Serna, Graham Greene, Arturo Barea, Frederick Forsyth, el Conde de Sert o Carlos Arniches entre otros.



C/ Cuchilleros, 17. 28005 Madrid
+34 913 664 217 / +34 913 663 026

Especialidad

Cochinito asado en horno de leña tradicional

Horario

De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 24:00
Abierto todo el año

Teléfono

+34 913 664 217 / +34 913 663 026

Tipo de cocina

Tradicional española y castellana

Precio medio

40€

1888, CAFÉ GIJÓN



www.cafegijon.es



El Café Gijón 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, de los diferentes periodos de existencia del citado establecimiento, pues su apertura data del año 1888. En mayo de dicho año Gumersindo Gómez, asturiano de nacimiento, se instala en Madrid e inaugura el Café Gijón que perdura hasta nuestros días, regentado primero por su fundador, posteriormente por Benigno López y descendientes, y a partir de 1997 por Gregorio Escamilla Saceda. Durante todo este tiempo el establecimiento ha sido centro de cultura, aparte de por las tertulias que se celebran diariamente en sus salones, por ser el lugar donde se entrega el premio anual de novela "Café Gijón" (fundado por D. Fernando Fernán Gómez) que el Ayuntamiento de la localidad asturiana convoca cada año en Madrid.



Paseo de Recoletos, 21. 28004 Madrid
+34 915 215 425

Especialidad

Asados, fabes y merluza a la vasca

Horario

**De 07:00 a 01:00
Abierto todo el año**

Teléfono

+34 915 215 425

Tipo de cocina

Tradicional - asturiana

Precio medio

40€

1827 CASA ALBERTO



www.casaalberto.es

casaalberto@casaalberto.es



Conocer la taberna Casa Alberto es conocer uno de los templos de la gastronomía madrileña ubicado en el Barrio de las Letras. Desde que abriera sus puertas en 1827, no ha parado de cosechar éxitos. Su cocina es una buena muestra de que la tradición gastronómica no está reñida con una presentación de vanguardia. Entre sus recetas más castizas se encuentran el rabo de toro, bacalao a la madrileña, callos, albóndigas de ternera, manitas de cordero, croquetas de jamón y los clásicos platos de cuchara que siempre están presentes en su carta, así como postres caseros, todo ello conducido por su Chef Mario Pilar Quiroga. En este antiguo edificio se dice que escribió Miguel de Cervantes una de sus obras más famosas "Viaje al Parnaso". De esta época mantenemos los elementos característicos 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.



C/ Huertas, 18. 28012 Madrid
+34 914 299 356

Especialidad

Rabo de toro, bacalao a la madrileña y callos

Horario

Taberna: 12:00 a 01:30 (continuo)
Restaurante: 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 24:00
Cierra domingos noche y lunes

Teléfono

+34 914 299 356

Tipo de cocina

Tradicional madrileña

Precio medio

25-30€

1887 CASA CIRIACO



www.casaciriaco.es

info@casaciriaco.es



Casa Ciriaco está situada el número 84 de la calle Mayor, en el mismo edificio donde el famoso anarquista Mateo Morral, desde el 5º piso, lanzó una bomba escondida en un ramo de flores al paso del cortejo nupcial de Alfonso XIII el día 31 de mayo de 1906. El almacén de vinos data del año 1887. En 1929, Ciriaco abre el restaurante que hoy goza de una bien merecida fama. En sus mesas se sentó con asiduidad el famoso periodista y escritor Julio Camba. Hoy día, sus amigos se reúnen una vez al mes en homenaje permanente al escritor y periodista gallego, que tan bien entendió y tanto quiso la cocina madrileña. El presidente de la tertulia es Mingote, autor del original logotipo de Casa Ciriaco. En este legendario restaurante madrileño de cocina tradicional y casera, los martes se puede degustar un cocido, además de la pepitoria de gallina (receta con más de 100 años de antigüedad).



C/ Mayor, 84. 28013 Madrid
+ 34 915 480 620

Especialidad

Gallina en pepitoria

Horario

Taberna: 12:00 a 24:00 (continuo)
Restaurante: 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 24:00
Cierra domingos noche y lunes

Teléfono

+ 34 915 480 620

Tipo de cocina

Madrileña, tradicional y casera

Precio medio

25-30€

1860 CASA LABRA



www.casalabra.com



Casa Labra, situada en la calle de Tetuán, otrora denominada de Los Peregrinos, permanece inalterable desde su fundación en 1860, merced a la fama y reconocimiento popular que la Villa de Madrid ha otorgado a sus frituras de bacalao y croquetas del mismo ingrediente.

En el año 1947, Casa Labra es adquirida por la familia Molina, sus actuales propietarios. Esta bulliciosa y ajetreada taberna es una parte viva de la historia de Madrid por donde han pasado y siguen pasando gentes de toda condición a disfrutar de su sabrosa oferta gastronómica. En su fachada se puede ver una placa de bronce que recuerda que, un 2 de mayo de 1879, el PSOE fue fundado clandestinamente en esta taberna madrileña.



C/ Tetuán, 12. 28013 Madrid
+34 915 310 081 / +34 915 310 616

Especialidad

Bacalao en distintos estilos

Horario

De 10:30 a 15:30 y de 17:30 a 23:00
Abierto todo el año

Teléfono

+34 915 310 081 / +34 915 310 616

Tipo de cocina

Tradicional madrileña

Precio medio

25€

1702 CASA PEDRO

www.casapedro.com



En 1702, Pedro Guiñales funda esta casa con el nombre de su mujer “Casa de la Pascuala”. El establecimiento era entonces una fonda y casa para arrieros, ganaderos y todos aquellos que entraban o salían de Madrid por el camino de Francia. Este restaurante fue adquiriendo fama con la venta de vinos garnacha y moscatel y teniendo como especialidad asados de cordero, cochinillo y productos de la zona. En sus mesas se han sentado personajes tan ilustres como el joven Rey Alfonso XIII, su majestad el Rey Don Juan Carlos I, así como artistas, toreros, políticos, periodistas, empresarios y miles de madrileños que han agradecido a Pedro la calidad de su cocina y han dejado constancia en afectuosas dedicatorias que adornan las paredes de la casa. La pasión de la familia Guiñales por los vinos les lleva a restaurar la antigua bodega que poseía el Restaurante: se trata de un bello edificio de arquitectura rústica y singular en Madrid. Un auténtico templo para los amantes del vino.



C/ N. Sra. Valverde, 119. 28034 Madrid
+ 34 917 340 201 / + 34 913 584 089

Especialidad

**Asados de cordero y cochinillo,
guisos caseros de temporada**

Horario

**De 12:00 a 24:00
Cierra domingo noche**

Teléfono

+ 34 917 340 201 / + 34 913 584 089

Tipo de cocina

Tradicional madrileña y castellana

Precio medio

40€

1906 la casa del ABUELO



www.lacasadelabuelo.es



Desde que se fundara en 1906 hasta la fecha, cuatro generaciones de la misma familia han sabido respetar y mantener la tradición del negocio, tanto desde el punto de vista del producto ofrecido como de la decoración y estructura del local. De esta forma, la Casa del Abuelo, una de las tabernas más emblemáticas de Madrid, convertida en una cita ineludible para cualquier visitante de la Villa, continua ofreciendo su vino dulce “El Abuelo” y sus famosas gambas a la plancha y al ajillo.

Y hoy, después de más de 100 años transcurridos, podemos decir con orgullo, que la Casa del Abuelo es un lugar donde miles de madrileños de distintas generaciones han aprendido la cultura de la tapa.



C/ Victoria, 12. 28012 Madrid
+ 34 910 000 133

Especialidad

Gambas a la plancha, al ajillo y gabardina

Horario

De 12:00 a 01:00 y fines de semana hasta las 02:00.
Abierto todo el año

Teléfono

+ 34 910 000 133

Tipo de cocina

Tapas

Precio medio

12€

1839 LHARDY



www.lhardy.com



El nombre de Lhardy representa el esplendor de la Alta Cocina española e internacional y un emblema de calidad avalado por 175 años de buen hacer. Todos y cada uno de los productos que ofrece Lhardy, ya sea en la tienda, en el restaurante o en su servicio de catering, están elaborados artesanalmente en sus cocinas. Con Lhardy se introdujo en Madrid la alta cocina europea y la refinada dulcería internacional; pero sin olvidarnos de tres elaboraciones típicamente madrileñas que han adquirido en sus fogones un rango estelar: el cocido madrileño, los callos a la madrileña y los riñones al jerez. Lhardy dispone de tres salones originales: el Isabelino, el Japonés y el Blanco, y de tres salones más modernos: el Sarasate, el Gayarre, y el Tamberlick. Gran parte de la historia de España se ha tramado entre la elegancia de estas paredes, bajo sus lámparas que evocan la etiqueta y solemnidad del romanticismo, y en torno a sus manteles que continúan subrayando los más delicados refinamientos gastronómicos. En el espejo de Lhardy, como decía Azorín, “nos esfumamos en la eternidad”.



C^o de San Jerónimo, 8. 28014 Madrid
+34 915 222 207 / +34 915 213 385

Especialidad

Cocido madrileño, lubina al hinojo, gamo a la austriaca

Horario

Tienda: de 10:00 a 22:00
Rest: de 13:00 a 15:30 y de 20:30 a 23:00
Cierra domingos y festivos noche

Teléfono

+34 915 222 207 / +34 915 213 385

Tipo de cocina

Tradicional madrileña e internacional

Precio medio

65€

1895 MALACATÍN



www.malacatin.com



Taberna fundada a finales del siglo XIX y que en la actualidad sigue regentada por la cuarta generación de la misma familia. Su plato estrella es el cocido madrileño al que acompaña el mito de que “jamás ha sido terminado por ningún comensal” en sus 120 años de existencia. José Alberto, su actual propietario, ha recogido el testigo de la herencia gastronómica y en los fogones se continúan elaborando los tradicionales callos a la madrileña, así como el bacalao con tomate y los lomos de bonito acompañados por un sabroso pisto manchego. Malacatín está situado a escasos metros de la Plaza de Cascorro, en el Madrid más castizo. Esta tradicional taberna, como le gusta denominarse, ha pasado de servir los típicos chatos de vino a pie de calle en los años 60 a recibir a todo tipo de personalidades a los que gusta dar un trato familiar.



Malacatín



C/ Ruda, 5. 28005 Madrid
+ 34 913 655 241

Especialidad

Cocido madrileño, bacalao con tomate y postres caseros

Horario

De lunes a sábados de 11:00 a 17:30
De miércoles a sábados de 20:00 a 00:30
Cierra domingos

Teléfono

+ 34 913 655 241

Tipo de cocina

Tradicional madrileña

Precio medio

40€

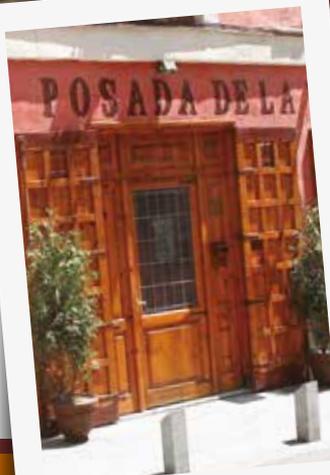
1642 posada de la VILLA



www.posadadelavilla.com



Allá por el S. XVII, en la Cava Baja, se encontraba el único molino de harina de Madrid, que pasó a convertirse en 1642 en la primera Posada de la Corte, al amparo de las murallas árabes, donde se daba comida y aposento a todos los viajeros que llegaban a Madrid. En 1980 fue rescatada tras dos años de minuciosa restauración, por un enamorado de Madrid y del oficio hostelero, D. Félix Colomo, para que continuara en pie y se transformó en el horno de asar actual, 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. En la Posada de la Villa se han dado cita personajes muy conocidos pertenecientes al mundo de la política, cultura, arte y deporte. Sus sillas llevan inscritos el nombre de todos aquellos que tuvieron a bien disfrutar de la excelente comida de esta Posada.



Cava Baja, 9. 28005 Madrid
+34 913 661 860 / +34 913 661 880

Especialidad

**Cordero asado, cocido
madrileño, gallina en pepitoria**

Horario

**De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 24:00
Cierra domingo noche**

Teléfono

+34 913 661 860 / +34 913 661 880

Tipo de cocina

Tradicional madrileña - castellana

Precio medio

40€

taberna **1830** **ANTONIO SÁNCHEZ**



www.tabernaantoniosanchez.com



La Taberna Antonio Sánchez fue fundada en 1830 por el Picador Colita y desde entonces ha estado ininterrumpidamente abierta y regida por personas ligadas al mundo taurino. Hoy en día es la taberna más antigua de Madrid sin reformar, ya que la decoración de esta Taberna se conserva intacta desde su origen y en ella se puede contemplar aún las lámparas de gas con que se iluminaban 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. La Taberna también ha sido lugar de encuentro en sus tertulias literarias de personalidades como Pio Baroja, Sorolla, Marañón Camba... En la Taberna Antonio Sánchez siguen trabajando para mantener los secretos de la cocina “casera” tradicional española y que no caigan en desuso sus procesos de elaboración.



Mesón de Paredes, 13. 28012 Madrid
+ 34 915 397 826

Especialidad

**Olla gitana, cocido madrileño,
rabo de toro**

Horario

Lunes a sábados de 12:00 a 24:00
Domingos de 12:00 a 16:30
Cierra domingos noche

Teléfono

+ 34 915 397 826

Tipo de cocina

Tradicional española

Precio medio

20€

Callos a la madrileña



www.cafegijon.es

Ingredientes

750 g de callos de ternera
250 g de morro de ternera
1 manita de ternera
150 g de jamón serrano
150 g de chorizo
150 g de morcilla
2 cebollas medianas
1 hoja de laurel
1 zanahoria
2 cabezas de ajo
1 guindilla
8 granos de pimienta negra
Sal
Vinagre
Agua
1 cucharada de harina
1 cucharada de pimentón dulce



Elaboración

Raspar los callos con un cuchillo y cortarlos en trozos. Ponerlos en agua junto con la mano de ternera. Frotarlos y cambiar el agua 2 ó 3 veces. Meterlos después en agua con un chorro de vinagre y sal y ponerlos a fuego hasta que empiecen a hervir, luego se retiran y se lavan bien. Poner los callos, morros y mano de ternera cortados en trozos en una olla a presión, junto con una cabeza de ajos, una cebolla y la zanahoria troceada, el laurel, los granos de pimienta negra, sal y cubrir con agua. Tapar la olla y cuando empiece a girar la válvula dejar cocer durante 45 minutos. Cuando pierda presión abrirla. Echar en una cacerola 4 ó 5 cucharadas de aceite y dorar 2 dientes de ajo y la cebolla picados, agregar la guindilla, el jamón, el chorizo y la morcilla troceados. Rehogar todo y añadir una cucharada de harina y otra de pimentón, remover y agregar algo de caldo de cocer los callos. Pasar los callos, la mano y los morros a una cazuela de barro. Echar por encima el refrito que acabamos de preparar y cubrimos todo con el caldo de cocer los callos. Meter la cazuela al horno, a temperatura media durante 1 hora para que se terminen de hacer. Rectificar sazón y servir bien calientes.

Rabo de toro



www.casaalberto.es

Ingredientes (4 raciones)

- 2 Kg de rabo de toro
- 2 cebollas con 5 clavos cada una pinchados
- 2 puerros
- 3 zanahorias
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 2 litros de vino tinto
- 1 cucharada pequeña de nuez moscada
- Sal al gusto
- Pimienta molida al gusto
- Tomillo



Elaboración

Se prepara un recipiente y se introducen los dos kilos de rabo de toro, el puerro, las cebollas, las zanahorias, la cabeza de ajos, el laurel, la nuez moscada, la pimienta y el tomillo. Se cubre con el vino; si no se cubriera, se rellena con agua. Después de cocer durante 2 horas, se separan las verduras del rabo. Se pasan las verduras por el chino y se mezcla el rabo con la salsa. Cocer durante otros 10 minutos.

Servir muy caliente acompañado de patatas fritas y espolvorear con perejil picado.

Tortilla de patatas



www.laardosa.com

Ingredientes (4 raciones)

5 patatas monalisa medianas

5 huevos

½ cebolla grande

Aceite de oliva virgen extra

Sal



Elaboración

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan con cuchillo a lo ancho con una longitud de unos tres centímetros y un grosor de entre 2 y 3 milímetros. Se echan en un bol junto con una cebolla cortada en juliana y se sala. Mientras, se ha situado una sartén con bastante aceite a fuego medio caliente pero no humeante, se agregan las patatas con la cebolla, fríendose más que cociéndose durante unos quince minutos. En ese tiempo se mueven las patatas cada tres minutos. Pasado un cuarto de hora se sacan y se dejan en un recipiente para que escurra la grasa ayudado de una espumadera. Se baten los huevos en un bol y se incorporan las patatas escurridas con la cebolla. Se tiene junto apenas medio minuto. En una sartén de hierro fundido de diámetro pequeño y paredes altas a fuego medio, se vierte un hilo de aceite virgen que se esparce por toda ella. Bastante caliente pero no humeante se agrega la tortilla durante medio minuto, pasando la espumadera constantemente. Se le da la vuelta y se tiene otro medio minuto. Se saca y se sirve.

**Practical Guide
of Useful Phrases
in the restaurant**



**Guía Práctica
de Frases Útiles
En el Restaurante**

- | | |
|--|---|
| We haven't made a reservation | ▶▶▶ <i>No hemos hecho una reserva</i> |
| Can we wait for a table? | ▶▶▶ <i>¿Podemos esperar?</i> |
| Can we sit by the window? | ▶▶▶ <i>¿Podemos sentarnos cerca de la ventana?</i> |
| Can we sit outside? | ▶▶▶ <i>¿Podemos sentarnos en la terraza?</i> |
| I'd like to reserve a table for six at 9:30 p | ▶▶▶ <i>Quiero reservar una mesa para seis a las nueve y media de la noche</i> |
| We have a table booked for tonight | ▶▶▶ <i>Tenemos una reserva para esta noche</i> |
| Is there a table free for two? | ▶▶▶ <i>¿Tiene mesa para dos?</i> |
| How long will we have to wait? | ▶▶▶ <i>¿Cuánto tiempo tendremos que esperar?</i> |
| Waiter, please! | ▶▶▶ <i>¡Camarero, por favor!</i> |
| Can we see the menu, please? | ▶▶▶ <i>¿Nos deja la carta, por favor?</i> |
| Do you have any vegetarian dishes | ▶▶▶ <i>¿Tienen platos vegetarianos?</i> |
| Do you have a children's menu? | ▶▶▶ <i>¿Tienen menú para niños?</i> |
| Excuse me, we're ready to order | ▶▶▶ <i>Perdone, nos gustaría pedir</i> |
| What do you recommend? | ▶▶▶ <i>¿Qué nos recomienda?</i> |
| Where are the toilets? | ▶▶▶ <i>¿Dónde están los servicios?</i> |
| Can we have the bill, please? | ▶▶▶ <i>¿Nos trae la cuenta, por favor?</i> |
| We're in a hurry | ▶▶▶ <i>Tenemos prisa</i> |
| Can I pay by credit card? | ▶▶▶ <i>¿Puedo pagar con tarjeta de crédito?</i> |
| We're paying separately | ▶▶▶ <i>Pagamos por separado</i> |
| Is service included? | ▶▶▶ <i>¿Está incluido el servicio?</i> |
| It's to take away | ▶▶▶ <i>Es para llevar</i> |
| I think there's a mistake on our bill | ▶▶▶ <i>Parece que hay un error en la cuenta</i> |
| Keep the change | ▶▶▶ <i>Quédese con la vuelta</i> |
| Please, bring the complaints form | ▶▶▶ <i>Por favor, tráigame la hoja de reclamaciones</i> |





1892
bodega de la **ARDOSÁ**

1887
CASA CIRIACO

1839
LHARDY

1725
BOTÍN

1860
CASA LABRA

1895
MALACATÍN



1888
CAFÉ GIJÓN

1702
CASA PEDRO

1642
POSADA DE LA VILLA

1827
CASA ALBERTO

1906
la casa del **ABUELO**

1830 taberna
ANTONIO SANCHEZ



www.restaurantescenariosen.es

síguenos en:
follow us on:



bodega de la **ARDOSÁ** **CAFÉ GIJÓN**
CASA CIRIACO **CASA PEDRO**
LHARDY **POSADA DE LA VILLA**
BOTÍN **CASA ALBERTO**
CASA LABRA la casa del **ABUELO**
MALACATÍN la taberna de **ANTONIO SANCHEZ**



www.restaurantescenarios.es

siguenos en:
follow us on:



MADRID!