



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

Tradition et modernité



L'Espagne est un pays avec une longue tradition culinaire. Sa grande diversité gastronomique et alimentaire, fruit de la géographie du pays, a converti la cuisine espagnole en une des plus connues au monde. Mais la tradition a une part importante dans son succès actuel, Madrid est une Ville et une Communauté qui a su joindre la Gastronomie à tous ses domaines Artistiques et Culturels. Les restaurants et tavernes centenaires qui ont accumulés le savoir faire de générations de cuisiniers et qui aujourd'hui recueillent les meilleures recettes du passé et les allient avec l'innovation et la technologie actuelle, en combinant l'Histoire et la Culture de notre Communauté avec l'ancien et ce qui est le plus précurseur en sont la preuve.

L'Association de Restaurants et de Tavernes Centenaires de Madrid (RCM) regroupe une douzaine d'établissements de restauration avec plus de 100 ans d'histoire qui au fil du temps a suivi une trajectoire basée sur la gestion, la dévotion et le travail, tout en préservant les valeurs de la tradition, la qualité et le savoir faire de la cuisine

traditionnelle madrilène... Sans oublier que de nombreux chapitres de l'histoire de la Ville de Madrid se sont écrits entre ses murs et que grâce à sa singularité, ils conforment un centre d'attention touristique en lui-même que tout visiteur qui arrive dans notre ville doit connaître d'autant plus comme collectif.

Aujourd'hui la cuisine de toujours adaptée à nos jours, continue à être la plus demandée pour un bon repas, nous ne sommes pas des médias, nous aimons le "bouche à oreille", nous travaillons chaque jour comme l'ont fait les générations précédentes, offrant à nos clients ce qu'ils veulent manger, des repas sains et bien cuisinés.

Lorsque nous voulons manger un cocido madrileño, des tripes, un rôti, une queue de taureau, des pieds d'agneau, des crevettes, une bonne omelette, de la morue, une fricassée de poulet, etc... De qui nous souvenons-nous?





RCM
RESTAURANTES
Y TABERNAS
CENTENARIOS
DE MADRID



bodega de la **ARDOSA**

CAFÉ GIJÓN

CASA LABRA

LHARDY

la casa del **ABUELO**

CASA ALBERTO

CASA CIRIACO

BOTÍN

POSADA DE LA VILLA

taberna **ANTONIO SÁNCHEZ**

MALACATÍN



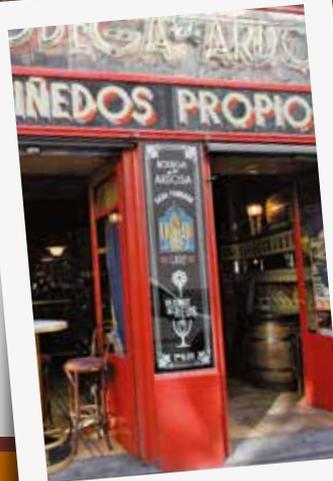
1892 bodega de la **ARDOSA**



www.lardosa.com



Les bodegas de la Ardosia doivent leurs noms à la région vinicole de Tolède. A la fin du XIX siècle, Rafael Fernández décida d'ouvrir cette chaîne de Caves pour commercialiser le vin que produisaient ses vignes. Dans l'actualité subsistent à peine quatre d'entre elles. Mais il fut un temps où le nombre dépassait la trentaine. Jusqu'à la fin des années quatre vingt l'activité était principalement liée à la vente en vrac et en bouteilles bien qu'il possédait aussi un comptoir en étain où l'on consommait des boissons. Ce fut à partir de 1979 que Gregorio Monje dirige son négoce plus comme une brasserie que comme une taverne, influencé surtout par les récentes normes qui interdisent la vente en vrac. Dans l'actualité dans cette taverne on peut trouver d'excellentes tapas et une exquise bière Tchèque mondialement reconnue.



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

Spécialité

Omelette de pommes de terre,
salmorejo et croquettes

Horaires

De 08:30 à 02:00
Ouvert toute l'année

Téléphone

+ 34 915 214 979

Type de cuisine

Tapas et cuisine fait maison

Average price

25€

1725, BOTÍN



www.botin.es



Le Restaurante Botín, maison fondée en 1725, est le plus ancien restaurant du monde selon le Livre des Records Guinness et l'un des référents de la cuisine traditionnelle de Madrid. Depuis lors, au pied de l'Arc des Couteliers à côté de la Plaza Mayor, il représente une partie vivante de l'histoire. Initialement, c'était l'un des Posadas-Mesones qui se pressaient autour de la Plaza Mayor, donnant logis et aliment aux visiteurs de la capitale. Dans son vieux four à bois on rôti le cochon de lait et depuis lors, la spécialité traditionnelle de l'agneau au style castillan. Ce fut un lieu de rencontre de la bohème littéraire de Madrid, fréquenté par Valle Inclán et Julio Romero de Torres. Mentionné par de grands auteurs dans leurs livres tels que Galdós, Hemingway, Ramón Gómez de la Serna, Graham Greene, Arturo Barea, Frederick Forsyth, le Conde de Sert ou Carlos Arniches entre autres.



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

Spécialité

Rôti de cochonnet en four à bois traditionnel

Horaires

**De 13:00 à 16:00 y de 20:00 à 24:00
Ouvert toute l'année**

Téléphone

+ 34 913 664 217 / + 34 913 663 026

Type de cuisine

Traditionnelle espagnole et de Castille

Average price

40€

1888, CAFÉ GIJÓN



www.cafegijon.es



Le Café Gijón est un lieu de réunion de grands écrivains, peintres, sculpteurs, acteurs, journalistes... lieu de véhémentes discussions où quotidiennement est passée en revue la vie sociale, culturelle et même politique, des différentes périodes de l'existence de cet établissement, vue sa date d'ouverture en mai 1888. Cette année Gumersindo Gómez asturien de naissance, s'installe à Madrid et ouvre le Café Gijón qui perdure jusqu'à nos jours, régenté dans ses début par son fondateur, par Benigno López et ses descendants plus tard, et à partir de 1997 par Gregory Escamilla Saceda. Durant tout ce temps, l'établissement était un centre de la culture, non seulement grâce aux discussions qui y avaient lieu quotidiennement dans leurs salons, mais aussi pour être le lieu choisi pour la remise annuelle du Prix "Café Gijón" du roman (fondé par Fernando Fernán Gómez) qui a convoqué la ville asturienne chaque année à Madrid.

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

Spécialité	Haricots blancs et merlu à la basquaise
Horaires	De 07:00 à 01:00 Ouvert toute l'année
Téléphone	+ 34 915 215 425
Type de cuisine	Traditionnelle – des Asturies
Average price	40€

1827 CASA ALBERTO



www.casaalberto.es

casaalberto@casaalberto.es



Connaître la Taverne de Casa Alberto c'est connaître l'un des temples de la gastronomie madrilène situé dans le quartier de las Letras. Depuis l'ouverture de ses portes en 1827, il n'a pas cessé d'obtenir du succès. Sa cuisine est un bon signe que la tradition gastronomique n'est pas incompatible avec une présentation d'avant-garde. Parmi la plupart des ses recettes traditionnelles on retrouve la queue de taureau, la morue à la madrilène, des tripes, des boulettes de viande de veau, des pieds d'agneau, les croquettes de jambon et les ragôts classiques qui sont toujours présents dans sa carte, ainsi que des desserts fait maison, le tout dirigé par son chef cuisinier Mario Pilar Quiroga. Dans cet ancien bâtiment, il est dit que Miguel de Cervantes écrivit une de ses œuvres les plus célèbres le "Voyage au Parnasse." De cette période, se conservent les éléments caractéristiques d'une taverne de Madrid, comme l'évier cannelé, ses robinets, son comptoir d'onyx unique en son genre, les tables avec leurs tabourets, des colonnes de fer forgé, plinthes en bois, avec des étagères à bouteilles, les flacons et des ustensiles de mesures pour servir le vin.



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

Spécialité

Queue de taureau, morue à la madrilène et tripes

Horaires

Taverne: 12:00 à 01:30
Restaurant: 13:30 à 16:00 et 20:30 à 24:00
Ferme dimanche soir et lundi

Téléphone

+34 914 299 356

Type de cuisine

Traditionnelle madrilène

Average price

25-30€

1887 CASA CIRIACO



www.restaurantescenarios.es



La Casa Ciriaco est située au numéro 84 de la calle Mayor, dans le même bâtiment où le célèbre anarchiste Mateo Morral, du 5ème étage, jeta une bombe cachée dans un bouquet de fleurs au passage du cortège nuptial d'Alfonso XIII le 31 mai 1906. L'entrepôt de vin date de 1887. En 1929, Ciriaco ouvre le restaurant qui aujourd'hui jouit d'une réputation bien méritée. A ses tables s'assit avec assiduité le fameux journaliste et écrivain Julio Camba. De nos jours, ses amis se réunissent une fois par mois en hommage permanent à l'écrivain et journaliste galicien, qui comprit si bien et aima autant la cuisine madrilène. Le président des rencontres littéraires est Mingote, auteur du singulier logotype de Casa Ciriaco. Dans ce légendaire restaurant madrilène de cuisine traditionnelle et faite maison, on peut déguster les mardis un cocido madrileño en plus de la fricassée de poulet (une recette de plus de 100 ans).



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

Spécialité

Fricassée de poulet

Horaires

Taverne: 12:00 à 24:00
Restaurant: 13:30 à 16:00 et 20:30 à 24:00
Ferme dimanche soir et lundi

Téléphone

+ 34 915 480 620

Type de cuisine

Madrilène, traditionnelle et fait maison

Average price

25-30€

1860 CASA LABRA



www.casalabra.com



Casa Labra, située dans la rue Tetuán, autre fois nommée Los Peregrinos, reste inaltérable depuis sa fondation en 1860, grâce à la réputation et à la reconnaissance populaire que la Ville de Madrid a octroyé à ses fritures et croquettes de morue.

En 1947, la Maison Labra est achetée par la famille Molina, ses actuels propriétaires. Cette taverne bondée et animée représente une partie vivante de l'histoire de Madrid par laquelle sont passées et continuent à le faire des personnes de toute condition pour profiter de sa savoureuse offre gastronomique. Sur sa façade on peut voir une plaque en bronze qui nous rappelle que, un 2 mai 1879, le PSOE fut fondé clandestinement dans cette taverne madrilène.



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

Spécialité

Morue de diverse façon

Horaires

De 10:30 à 15:30 et de 17:30 à 23:00
Ouvert toute l'année

Téléphone

+34 915 310 081 / +34 915 310 616

Type de cuisine

Traditionnelle madrilène

Average price

25€

1702 CASA PEDRO

www.casapedro.com



En 1702, Pedro Guiñales fonde cette maison utilisant le nom de sa femme “Casa de la Pascuala”.

L'établissement était alors une auberge et une maison pour les muletiers, éleveurs et tous ceux qui entraient ou sortaient de Madrid à travers le chemin de France. Ce restaurant acquit peu à peu une certaine réputation avec la vente de vins de Garnache et moscatel et ayant

comme spécialité le rôti d'agneau, cochonnet et produits de la région. A ses tables se sont assis des personnages aussi illustres que le jeune Roi Alfonso XIII, sa majesté

le Roi Don Juan Carlos I, ainsi que des artistes, toréadors, politiciens, journalistes et chef d'entreprises et des milliers de madrilènes qui ont remercié Pedro par la qualité de sa cuisine dont on a la preuve à travers les affectueuses dédicaces qui tapissent les murs de la maison. La passion de la famille Guiñales pour les vins les mènent à restaurer l'ancienne cave que le restaurant possédait. Il s'agit d'un bel édifice avec une architecture rustique et singulière à Madrid. Un vrai temple pour les amateurs du vin.



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

Spécialité

**Rôti d'agneau et de cochon de lait,
ragoûts de saison fait maison**

Horaires

**De 12:00 à 24:00
Fermé dimanche soir**

Téléphone

+34 917 340 201 / +34 913 584 089

Type de cuisine

Traditionnelle madrilène et de Castille

Average price

40€

1906 la casa del ABUELO



www.lacasadelabuelo.es



Depuis sa fondation en 1906 jusqu'à nos jours, quatre générations de la même famille ont su respecter la tradition familiale et, aussi bien du point de vue du produit offert comme celui de la décoration et la distribution du local. De cette façon, la Casa del Abuelo (la maison du grand père), est une des tavernes les plus emblématiques de Madrid, et devient un lieu incontournable pour tous ceux qui visitent la Ville, en continuant à offrir son vin doux "El Abuelo" et ses fameuses crevettes grillées à l'ail.

Et aujourd'hui après plus de 100 ans, nous pouvons dire avec orgueil, la Casa del Abuelo est un lieu où des milliers de madrilènes de plusieurs générations ont appris la culture de la tapa.



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

Spécialité

Crevettes grillées, à l'ail et en gabardine

Horaires

**De 12:00 à 01:00 et week-end jusqu'à 02:00.
Ouvert toute l'année**

Téléphone

+ 34 910 000 133

Type de cuisine

Tapas

Average price

12€

1839 LHARDY



www.lhardy.com



Le nom de Lhardy représente la splendeur de la haute cuisine espagnole et internationale et est un emblème de qualité certifié par 175 ans de savoir-faire. Tous les produits que propose Lhardy, aussi bien dans la boutique que dans le restaurant ou encore dans son catering, sont élaborés artisanalement dans ses cuisines. Avec Lhardy la haute cuisine européenne arrive à Madrid ainsi que la pâtisserie raffinée internationale; mais n'oublions pas trois spécialités madrilènes qui ont acquis dans leur cuisine un niveau sidéral: le ragoût madrilène, les tripes à la madrilène et les riz-de-veau au xérès. Lhardy dispose de trois salons typiques: l'Isabelino, le Japonais et le Blanc, et de trois salons plus modernes: le Sarasate, le Gayarre, et le Tamberlick. Une grande partie de l'histoire d'Espagne s'est ourdi entre l'élégance de ces murs, sous ces lustres qui évoquent l'étiquette et la solennité du romantisme, et autour de ces nappes qui continuent à souligner les plus délicats raffinements gastronomiques. Dans le miroir de Lhardy, comme disait Azorín, "nous nous évaporons dans l'Éternité".



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

Spécialité

Ragoût à la madrilène, loup de mer au fenouil, cerf à l'autrichienne

Horaires

**Boutique: de 10:00 à 22:00
Rest: de 13:00 à 15:30 et de 20:30 à 23:00
Fermé le dimanche et nocturne fériés**

Téléphone

+ 34 915 222 207 / + 34 915 213 385

Type de cuisine

Traditionnelle madrilène et internationale

Average price

65€

1895 MALACATÍN



www.malacatin.com



Taverne fondée à la fin du XIX siècle et qui actuellement continue à être régentée par la quatrième génération de la même famille. Son plat fétiche est le ragoût à la madrilène auquel l'accompagne le mythe qu' "il n'a jamais été terminé par aucun commensal" au long de ses 120 ans d'existence. José Alberto, son actuel propriétaire, a repris le témoin de l'héritage gastronomique et de la cuisine où l'on continue à élaborer les traditionnelles tripes à la madrilène, ainsi comme la morue à la tomate et les filets de thon accompagnés d'une savoureuse ratatouille de la Mancha. Malacatín est situé à peu de mètres de la Place de Cascorro, dans le Madrid le plus castizo. Cette taverne traditionnelle, comme elle aime se faire appeler, est passée de servir les typiques verres de vin (chatos de vino) à pie de rue dans les années 60 à accueillir d'une manière très familiale une grande variété de personnalités.



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

Spécialité

Ragoût à la madrilène, morue aux tomates et desserts fait maison

Horaires

**Du lundi au samedi de 11:00 à 17:30
De mercredi à samedi de 20:00 à 00:30
fermé le dimanche**

Téléphone

+ 34 913 655 241

Type de cuisine

Traditionnelle madrilène

Average price

40€

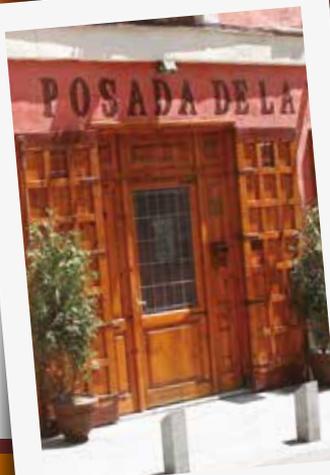
1642 posada de la VILLA



www.posadadelavilla.com



Vers XVII siècle, dans la Cava Baja, se trouvait l'unique moulin à farine de Madrid, qui se convertit en 1642 en la première Auberge de la Cour, à l'abri des murailles arabes, où l'on proposait repas et chambres à tous les voyageurs qui arrivaient à Madrid. En 1980 elle fut sauvée après deux ans de minutieuse restauration, par un amoureux de Madrid et de l'hôtellerie, D. Félix Colomo, pour qu'elle continue à exister et elle se transforma en un four à bois de nos jours, spécialisé dans la cuisine traditionnelle, comme son ragoût madrilène cuit dans une marmite en terre sur des cendres de pailles et troncs de chêne vert, ou l'agneau de lait cuisiné à la marmite en terre dans un ancien four arabe. Dans la Posada de la Villa se sont rencontrés des personnages célèbres du monde de la politique, la culture, des Art et du sport. Sur les chaises sont gravés les noms de tous ceux qui ont eu le plaisir de savourer l'excellente cuisine de ce restaurant.



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

Spécialité

**Rôti d'agneau, ragoût madrilène,
fricassée de poule**

Horaires

**De 13:00 à 16:00 et de 20:00 à 24:00
Fermé dimanche soir**

Téléphone

+34 913 661 860 / +34 913 661 880

Type de cuisine

Traditionnelle madrilène - castillane

Average price

40€

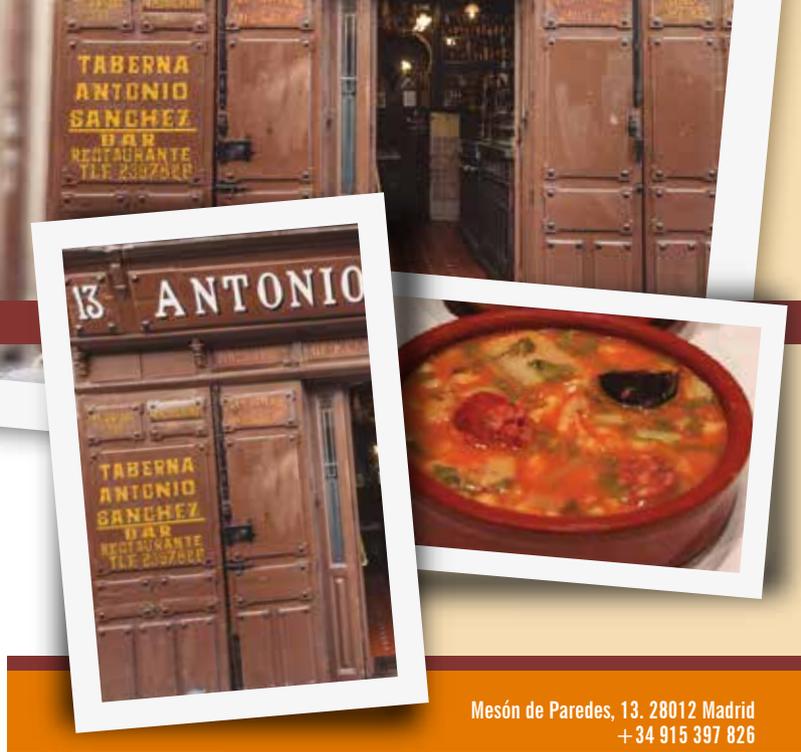
taberna 1830 ANTONIO SÁNCHEZ



www.tabernaantoniosanchez.com



La Taberna Antonio Sánchez fut fondée en 1830 par le Picador Colita et depuis elle a été ouverte sans interruption et dirigée par des personnes liées au monde du taureau. C'est aujourd'hui la Taverne la plus ancienne de Madrid sans être remodelée, puisque la décoration de cette Taverne est intacte depuis ses origines et nous pouvons y contempler encore les lampes à gaz avec lesquelles le local était illuminé, l'élévateur de bouteilles de la cave, les murs peints avec des médaillons représentant les visages d'anciens toréadors, Frascuelo, Lagartijo et Cara Ancha, qui venaient fréquemment boire plus d'un verre de vin avec une torrija. La Taverne a aussi été un lieu de rencontres littéraires où participaient des personnalités comme Pio Baroja, Sorolla, Marañón Camba... Dans la Taberna Antonio Sánchez on continue à travailler pour conserver les secrets de la cuisine casera traditionnelle espagnole et que les processus d'élaboration ne se perdent pas.



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

Spécialité

Pot au feu gitan, ragoût à la madrilène, queue de taureau

Horaires

Du lundi au samedi de 12:00 à 24:00
Dimanche de 12:00 à 16:30
Fermé dimanche soir

Téléphone

+ 34 915 397 826

Type de cuisine

Traditionnelle espagnole

Average price

20€

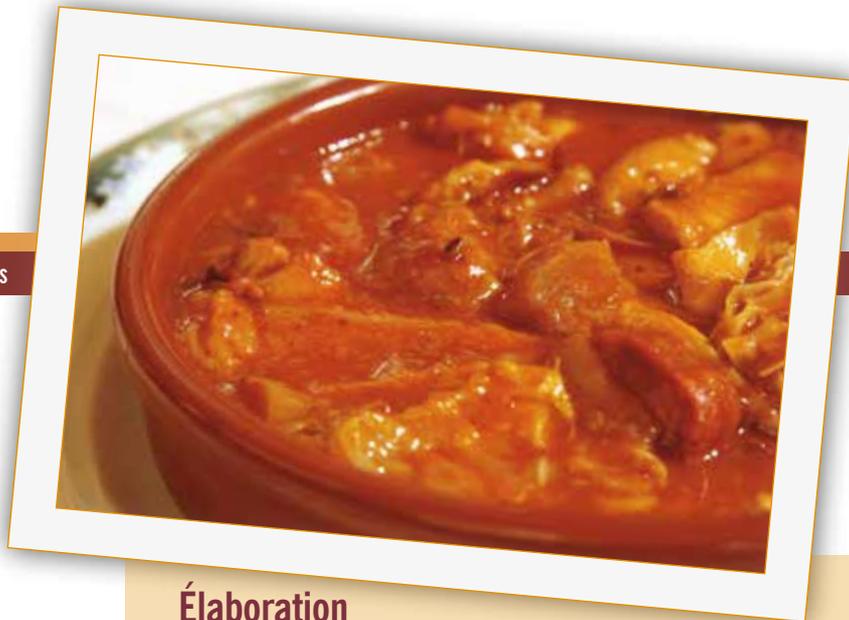
Tripes à la madrilène



www.cafegijon.es

Ingrédients

750 g. de tripes de veau
250 g. de museau de veau
1 pied de veau
150 g. de jambon cru
150 g. de chorizo
150 g. de boudin noir
2 oignons moyens
1 feuille de laurier
1 carotte
2 têtes d'ail
1 piment
8 grains de poivre noir
Sel
Vinaigre
Eau
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à soupe de paprika doux



Élaboration

Gratter les tripes avec un couteau et les couper en morceaux. Les mettre dans l'eau avec le pied de veau. Les frotter et changer l'eau 2 ou 3 fois. Ensuite, les mettre dans l'eau avec un filet de vinaigre et du sel et les chauffer jusqu'à ce qu'elles commencent à bouillir, puis les retirer et bien les laver. Mettre les tripes, le museau et le pied de veau en morceaux dans une cocotte-minute, avec une tête d'ail, un oignon et la carotte en morceaux, la feuille de laurier, le poivre noir et le sel. Couvrir d'eau. Couvrir la cocotte et quand la vanne commence à tourner, laisser cuire pendant 45 minutes. Ouvrir au moment de la perte de pression. Dans une casserole, ajouter 4 ou 5 cuillères à soupe d'huile et faire dorer 2 gousses d'ail et l'oignon haché. Ajouter le piment, le jambon, le chorizo et le boudin noir en morceaux. Faire sauter le tout et ajouter une cuillère à soupe de farine et une autre de paprika. Remuer et ajouter du bouillon pour faire cuire les tripes. Faire sauter les tripes, le pied et le museau dans un pot en argile. Verser dessus la mouture que nous venons de préparer et tout couvrir avec le bouillon pour cuire les tripes. Mettre la cocotte au four, à température moyenne, pendant 1 heure, pour terminer la cuisson des tripes. Assaisonner et servir chaudes.

Queue de bœuf



www.casaalberto.es

Ingredients (4 servings)

Ingrédients (4 portions)

2 kg de queue de bœuf

2 oignons avec 5 clous de girofle enfoncés dans chacun

2 poireaux

3 carottes

1 tête d'ail

2 feuilles de laurier

2 litres de vin rouge

1 petite cuillerée de noix de muscade

Sel au goût

Poivre au goût

Thym



Élaboration

Préparer un récipient et introduire deux kilos de queue de bœuf, le poireau, les oignons, les carottes, la tête d'ail, le laurier, la noix de muscade, le poivre et le thym. Tout couvrir avec du vin. Si la préparation n'est pas complètement couverte, ajouter de l'eau. Cuire pendant 2 heures puis séparer les légumes de la queue. Passer les légumes à travers une passoire chinois et mélanger la queue avec la sauce. Cuire encore 10 minutes.

Servir très chaude avec des frites et saupoudrer de persil haché.

Tortilla de patatas



www.laardosa.com

Ingrédients (4 portions)

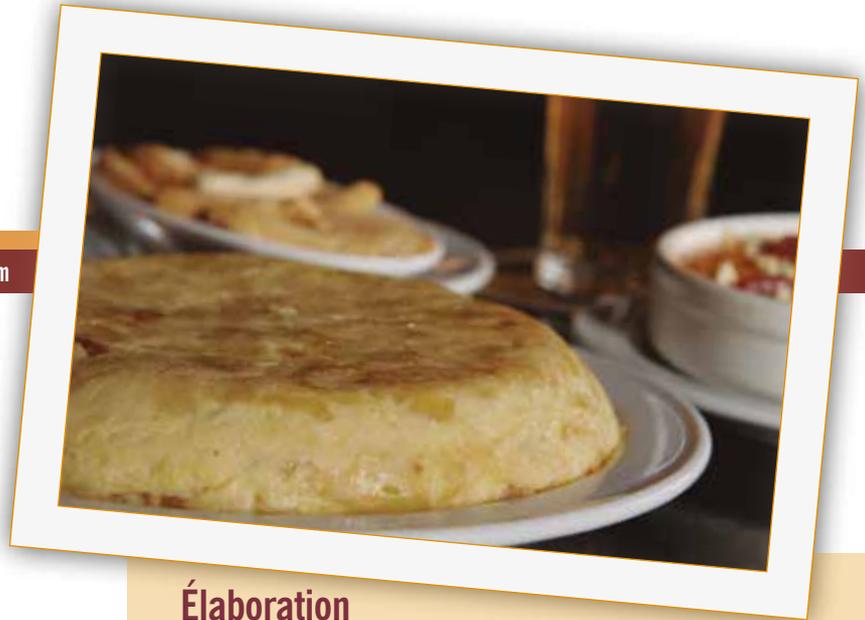
5 pommes de terre Monalisa moyennes

5 œufs

½ gros oignon

Huile d'olive extra vierge

Sel



Élaboration

Peler, laver et couper les pommes de terre avec un couteau d'une largeur d'environ trois centimètres et d'une épaisseur de 2 à 3 millimètres. Les ajouter dans un bol avec un oignon coupé en julienne et saler. Pendant ce temps, placer une poêle à frire contenant suffisamment d'huile à feu moyen, mais pas trop. Ajouter les pommes de terre avec l'oignon. Faire frire plutôt que cuire pendant environ quinze minutes. Pendant ce temps, remuer les pommes de terre toutes les trois minutes. Après un quart d'heure, les retirer et les laisser dans un récipient pour les égoutter, à l'aide d'une écumoire. Batre les œufs dans un bol et ajouter les pommes de terre égouttées avec l'oignon. Laisser ensemble à peine une demi-minute. Dans une poêle en fonte de petit diamètre et de hautes parois à feu moyen, verser un fil d'huile vierge et l'étendre. Ajouter la tortilla pendant une demi-minute lorsque l'huile est assez chaude, mais pas trop, en passant constamment l'écumoire. La retourner et attendre encore une demi-minute. Retirer et servir.

**Guide pratique
des phrases utiles
au restaurant**



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

Nous n'avons pas fait de réservation

▶▶▶ *No hemos hecho una reserva*

Peut-on attendre ?

▶▶▶ *¿Podemos esperar?*

Pouvons-nous nous asseoir près de la fenêtre ?

▶▶▶ *¿Podemos sentarnos cerca de la ventana?*

Pouvons-nous nous asseoir sur la terrasse ?

▶▶▶ *¿Podemos sentarnos en la terraza?*

Je veux réserver une table pour six à neuf heures et demie du soir

▶▶▶ *Quiero reservar una mesa para seis a las nueve y media de la noche*

Nous avons une réservation pour ce soir

▶▶▶ *Tenemos una reserva para esta noche*

Avez-vous une table pour deux ?

▶▶▶ *¿Tiene mesa para dos?*

Combien de temps devons-nous attendre ?

▶▶▶ *¿Cuánto tiempo tendremos que esperar?*

Serveur, s'il vous plaît !

▶▶▶ *¡Camarero, por favor!*

Pouvez-vous nous apporter la carte, s'il vous plaît ?

▶▶▶ *¿Nos deja la carta, por favor?*

Avez-vous des plats végétariens ?

▶▶▶ *¿Tienen platos vegetarianos?*

Avez-vous un menu pour enfants ?

▶▶▶ *¿Tienen menú para niños?*

Excusez-moi, nous aimerions commander

▶▶▶ *Perdone, nos gustaría pedir*

Qu'est-ce que vous nous conseillez ?

▶▶▶ *¿Qué nos recomienda?*

Où sont les toilettes ?

▶▶▶ *¿Dónde están los servicios?*

L'addition, s'il vous plaît !

▶▶▶ *¿Nos trae la cuenta, por favor?*

Nous sommes pressés.

▶▶▶ *Tenemos prisa*

Pouvons-nous payer par carte de crédit ?

▶▶▶ *¿Puedo pagar con tarjeta de crédito?*

Nous payons séparément

▶▶▶ *Pagamos por separado*

Le service est-il inclus ?

▶▶▶ *¿Está incluido el servicio?*

C'est à emporter

▶▶▶ *Es para llevar*

Il semble qu'il y ait une erreur dans l'addition

▶▶▶ *Parece que hay un error en la cuenta*

Gardez la monnaie

▶▶▶ *Quédese con la vuelta*

S'il vous plaît, apportez-moi le formulaire de réclamation

▶▶▶ *Por favor, tráigame la hoja de reclamaciones*





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
siguenos 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!