



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

Традиция и современность



Испания — страна с давними кулинарными традициями. Вкусная еда и гастрономическое разнообразие, полученные благодаря географическому положению страны, превратили испанскую кухню в одну из самых известных в мире. Традиции имеют важное значение в настоящем успехе, Мадрид — это автономная область и город, который сумел объединить гастрономию со всеми художественными и культурными сферами. Доказательством этому служат старинные рестораны и таверны, которые накопили мудрость и «savoir faire» поваров из поколения в поколение, которые подобрали и сохранили лучшие рецепты прошлого и смогли гармонично соединить их с инновацией и технологией, сочетая Историю и Культуру нашей Автономной области между старым и самым авангардным.

Ассоциация старинных ресторанов и таверн Мадрида (RCM) объединяет двенадцать ресторанов с вековой историей, которые на протяжении всего этого времени показали траекторию, основанную на управлении, самопожертвовании и работе, сохраняя ценности, традиции и качество мадридской кухни... Не надо забывать, что в между стенами этих заведений

были написаны многие главы истории Вилья-де-Мадрид, и благодаря своей уникальности привлекают внимание туристов и посетителей, приезжающих в наш город, которые, в свою очередь, обязательно должны знать об этом.

На сегодняшний день, классическая кухня адаптируется к современным потребностям, но по-прежнему ее предпочитают для вкусного и хорошего обеда. Наша известность передается «из уст в уста», мы трудимся изо дня в день, как это делали предыдущие поколения, чтобы предложить нашим клиентам желаемые блюда, качественные, здоровые и хорошо приготовленные.

Когда мы хотим поесть косоидо, кальос, жаркое, хвост быка, бараньи ножки, креветки, хорошую яичницу из картофеля, треску, куриное фрикасе и многое другое, о ком мы вспоминаем?





RCM
RESTAURANTES
Y TABERNAS
CENTENARIOS
DE MADRID



bodega de la **ARDOSA**

CAFÉ GIJÓN

CASA LABRA

LHARDY

la casa del **ABUELO**

CASA CIRIACO

CASA ALBERTO



FUENCARRAL

CASA PEDRO

BOTÍN

POSADA DE LA VILLA

taberna **ANTONIO SÁNCHEZ**

MALACATÍN

1892 bodega de la **ARDOSA**



www.laardosa.com



Винные погреба Bodega de la Ardosа названы в честь винного региона в Толедо. В конце XIX века, Рафаэль Фернандес решил открыть эти погреба, чтобы продавать вино из своих виноградников. В настоящее время осталось всего лишь четыре погреба, но в былые времена насчитывали более тридцати. До конца 1980-х годов бизнес был сосредоточен на оптовой продаже вина в бочках и в бутылках, хотя также имели типичную стойку бара для продажи различных напитков. Именно после 1979 года, Грегорио Монхе начал бизнес пивного бара из-за существующих современных правил, запрещающих продажу вина в большом количестве. В настоящее время, в этом винном погребе можете насладиться отличными и разнообразными тапас и лучшим чешским пивом, признанном во всем мире.



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

Фирменное блюдо

**Яичница из картофеля,
сальмерехо и крокеты**

Часы работы

С 08:30 до 02:00
Открыт круглый год

Телефон

+ 34 915 214 979

Тип кухни

Тапас и домашняя испанская кухня

Средняя цена

25€

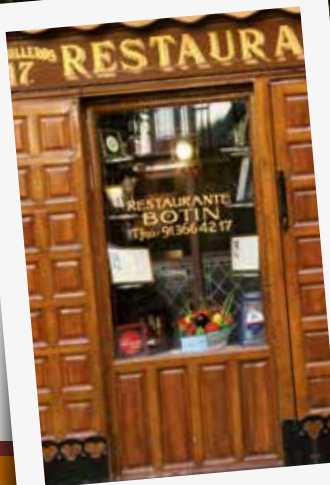
1725, BOTÍN



www.botin.es



Restaurante Botín, основанный в 1725 году, является стариннейшим рестораном мира, он внесен в Книгу Рекордов Гиннеса и считается одним из лидеров традиционной кухни Мадрида. С тех пор, расположенный рядом с Arco de Cuchilleros и около Plaza Mayor, стал живой частью своей истории. Первоначально, это был один из отелей-ресторанов, которые переполняли площадь Plaza Mayor, где проживали и питались посетители столицы. В его старой деревянной печи жарят поросенка и ягненка в традиционном кастильском стиле. Здесь встречались богемные и литературные знаменитости Мадрида, такие как Валье Инклан и Хулио Ромеро де Торрес. Ресторан был упомянут в книгах великих авторов, таких как Гальдос, Хемингуэй, Рамон Гомес де ла Серна, Грэм Грин, Артуро Бареа, Фредерик Форсайт, Конде де Серт или Карлос Арничес, среди прочих.



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

Фирменное блюдо

**Молочный поросенок жареный
в традиционной деревянной печи**

Часы работы

С 13:00 до 16:00 и с 20:00 до 24:00
Открыт круглый год

Телефон

+34 913 664 217 / +34 913 663 026

Тип кухни

Традиционная испанская и кастильская

Средняя цена

40€

1888, CAFÉ GIJÓN



www.cafegijon.es



Café Gijón — место встречи великих писателей, художников, скульпторов, журналистов, актеров... Здесь проводятся бурные и интересные беседы о ежедневной социальной, культурной и даже политической жизни с момента его открытия в 1888 году по сегодняшний день. В мае 1888 года, Гумерсиндо Гомес из Астуриас переехал в Мадрид и открыл Café Gijón, который открыт по сегодняшний день. В начале, рестораном управлял его основатель, потом, хозяином был Бенигно Лопес и потомки, а после 1997 года, ресторан принадлежит Григорию Эскамиллья Саседа. В течение всего этого времени, заведение было центром культуры. Помимо встреч и бесед, которые проводятся ежедневно в его залах, в ресторане проводится мероприятие, ежегодно организованное Мэрией астурийского города Хихон в Мадриде, на котором выдается литературная премия “Café Gijón” (основанная Фернандо Фернан Гомесом).

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

Фирменное блюдо

Жаркое, бобы и мерлуза по-баскски

Часы работы

С 07:00 до 01:00
Открыт круглый год

Телефон

+ 34 915 215 425

Тип кухни

Традиционная астурийская

Средняя цена

40€

1827 CASA ALBERTO



www.casaalberto.es

casaalberto@casaalberto.es



Casa Alberto — один из гастрономических храмов Мадрида, расположенный в Barrio de las Letras. Этот ресторан-таверна пользуется огромным успехом со дня открытия в 1827 году. Его кухня подтверждает, что гастрономические традиции совместимы с новейшим авангардом. Традиционные рецепты предлагают рабо-де-торо, треску по-мадридски, кальос, говяжьи котлеты, бараньи ножки, крокеты из ветчины, классические супы и первые блюда, всегда присутствующие в меню, а также домашние десерты, приготовленные шеф-поваром Марио Пилар Кируга.

Говорят, что в этом старинном здании Мигель де Сервантес написал одну из своих самых известных книг «Путешествие на Парнас». С эпохи Сервантеса сохранены характерные элементы одной из таверн Мадрида, такие как купель с книжкой, старинные смесители, уникальная стойка из оникса, столы с табуретками, столбцы из кованого железа, деревянный цоколь, полки для ликера, флаконы и принадлежности, чтобы наливать вино.



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

Фирменное блюдо

Часы работы

Телефон

Тип кухни

Средняя цена

Рабо-де-Торо, треска по-мадридски и кальос

Таверна: С 12:00 до 01:30
Ресторан: С 13:30 до 16:00 и с 20:30 до 24:00
Закрывает в понедельник и в воскресенье вечером

+34 914 299 356

Традиционная мадридская

25-30€

1887 CASA CIRIACO



www.restaurantescenarios.es



Casa Ciriaco находится на улице Mayor, 84, в том же здании, где знаменитый анархист Матео Моррал бросил бомбу с пятого этажа, скрытую в букете цветов, во время прохождения свадебного кортежа Альфонсо XIII 31 мая 1906 года. Склад вина был основан в 1887 году. В 1929 году, Ciriaco открыл ресторан, который по сегодняшний день пользуется заслуженной репутацией. За его столами сидел известный журналист и писатель Хулио Камба. Сегодня, друзья известного писателя и журналиста из Галисии, который хорошо понимал и любил мадридскую кухню, собираются в его память раз в месяц в этом ресторане. Председателя собрания зовут Минготе, он автор оригинального логотипа ресторана Casa Ciriaco. В этом легендарном мадридском ресторане традиционной и домашней кухни по вторникам Вы можете попробовать косида, помимо куриного фрикасе (рецепту более 100 лет).



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

Фирменное блюдо

Куриное фрикасе

Часы работы

Таверна: С 12:00 до 24:00
Ресторан: С 13:30 до 16:00 и с 20:30 до 24:00
Закрывает в понедельник и в воскресенье вечером

Телефон

+ 34 915 480 620

Тип кухни

Мадридская, традиционная и домашняя

Средняя цена

25-30€

1860 CASA LABRA



www.casalabra.com



Casa Labra находится на улице Tetuán. Ранее, ресторан назывался Los Peregrinos (Паломники). С момента своего основания в 1860 году ресторан не изменился, он широко славится и признан жителями Вилья-де-Мадрид за жареную треску и крокеты из трески.

В 1947 году Casa Labra был приобретен семьей Молина, которые по сей день владеют рестораном. Этот оживленный и шумный ресторан — часть живой истории Мадрида. Ресторан-таверну посещали и посещают любители вкусного обеда из всех слоев общества, чтобы насладиться его особой кухней. На фасаде здания можно увидеть бронзовую надпись, напоминающую о незаконном основании политической партии PSOE 2 мая 1879 года в этом мадридском ресторане.



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

Фирменное блюдо

Треска в разных стилях

Часы работы

С 10:30 до 15:30 и с 17:30 до 23:00
Открыт круглый год

Телефон

+34 915 310 081 / +34 915 310 616

Тип кухни

Традиционная мадридская

Средняя цена

25€

1702 CASA PEDRO

www.casapedro.com



В 1702 году Педро Гинялес основал этот ресторан в честь своей жены и назвал «Дом Паскуалы». В то время, заведение было небольшим пансионом для всадников, животноводов и всех тех, кто приезжал в Мадрид по дороге Франции. Ресторан стал известным благодаря продаже вин гренаш и москатель, предлагая жареную баранину, поросенка и местные продукты. За столами этого ресторана сидели такие знатные люди как молодой король Альфонсо XIII, его Величество король Дон Хуан Карлос I, а также художники, тореадоры, политики, журналисты, бизнесмены и тысячи местных жителей, которые благодарили Педро за качество кухни и оставили ласковые посвящения, украшающие стены ресторана. Страсть к вину семьи Гинялес толкнула на восстановление старинного винного погреба, принадлежащего ресторану: красивое здание в необыкновенном крестьянском стиле в Мадриде. Настоящий храм для любителей вина.



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

Фирменное блюдо

**Жареный ягненок и поросенок,
домашнее рагу сезона**

Часы работы

С 12:00 до 24:00
Закрывает в воскресенье ночью

Телефон

+ 34 917 340 201 / + 34 913 584 089

Тип кухни

Традиционная мадридская и кастильская

Средняя цена

40€

1906 la casa del ABUELO



www.lacasadelabuelo.es



Со дня основания в 1906 году и до настоящего времени, четыре поколения одной и той же семьи смогли сохранить, уважать и поддержать традиции ресторанного бизнеса как с точки зрения предлагаемого продукта, так и с архитектурно-декоративной структуры ресторана. Таким образом, Casa del Abuelo — это один из самых символических ресторанов Мадрида, он стал обязательным местом для любого посетителя города, предлагая сладкое вино «El Abuelo» и свои знаменитые жареные креветки с чесноком.

Сегодня, после более чем 100 лет, мы можем с гордостью сказать, что Casa del Abuelo — это место, где тысячи местных жителей разных поколений научились культуре закусок «тапас».



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

Фирменное блюдо

Креветки жареные с чесноком и габардином

Часы работы

С 12:00 до 01:00 и в выходные дни до 02:00.
Открыт круглый год

Телефон

+ 34 910 000 133

Тип кухни

Тапас

Средняя цена

12€

1839 LHARDY



www.lhardy.com



Название Lhardy представляет собой великолепие высокой испанской и международной кухни, оно стало эмблемой качества и зарекомендовало себя за 175 лет мастерства. Все продукты, предлагаемые Lhardy как в магазине, так и в ресторане или при выездном обслуживании кейтеринга, приготовлены вручную. Lhardy представил в Мадриде высокую европейскую кухню и изысканные кондитерские изделия. Не забывайте, что ресторан предлагает высокую мадридскую кухню с традиционными блюдами, такими как косида мадриленьо, кальос по-мадридски и почки в хересе. Lhardy имеет три оригинальных зала: Изабеллинский, Японский и Белый, и три современных салона: Сарасате, Гайарре и Тамберлик. Большая часть истории Испании прошла между его элегантными стенами, под торжественными и романтичными лампами, и вокруг скатертей, которые по-прежнему подчеркивают лучшие кулинарные творения. В зеркалах Lhardy, как сказал Азорин: «мы исчезаем в вечности».



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

Фирменное блюдо

Косида мадриленьо, сибас с фенхелем, лань по-австрийски

Часы работы

Магазин: с 10:00 до 22:00
Ресторан: с 13:00 до 15:30 и с 20:30 до 23:00
Закрывает в воскресные и в праздничные ночи

Телефон

+ 34 915 222 207 / + 34 915 213 385

Тип кухни

Мадридская традиционная и интернациональная

Средняя цена

65€

1895 MALACATÍN



Ресторан-таверна, основанный в конце XIX века. В настоящее время управляется четвертым поколением одной и той же семьи. Фирменное блюдо — косидо мадриленьо, про которое рассказывают, что за 120 лет существования ресторана «никакой клиент не смог закончить тарелку этого блюда». Его владелец Хосе Альберто собрал и сохранил рецепты из гастрономического наследия, и на огне его кухни продолжают готовить традиционные кальсо по-мадридски, а также треску с помидором и филе тунца с вкусным писто манчего. Malacatín расположен в нескольких метрах от Plaza de Cascorro, в самой старинной части Мадрида. Эта традиционная таверна, как они любят называть ее, в прошлом была местом, где продавали бокалы вина прямо на улице. С 1960-х годов ее посещают знаменитости, которым нравится находиться в теплой обстановке.



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

Фирменное блюдо

Косидо мадриленьо, треска с помидором и домашние десерты

Часы работы

С понедельника по субботу с 11:00 до 17:30
Со среды по субботу с 20:00 до 00:30
Закрит в воскресенье

Телефон

+ 34 913 655 241

Тип кухни

Традиционная мадридская

Средняя цена

40€

1642 posada de la VILLA



www.posadadelavilla.com



В XVII веке на улице Cava Baja находилась единственная мельница Мадрида, которая стала в 1642 году первым Королевским Пансионом под арабскими стенами, где предлагали еду и комнаты всем путешественникам, прибывающим в Мадрид. В 1980 году, пансион был куплен Феликсом Колоно, влюбленным в Мадрида и отельный бизнес. После двух лет реставрации, он превратил пансион в ресторан-пекарню, специализированный в традиционной кухне, предлагая такие блюда как косидо мадриленьо, который готовят в глиняных кастрюлях на пепле соломы и дубовых дровах, или ягненка, запеченного в глиняной кастрюле в старинной арабской печи. Posada de la Villa посещают знаменитости, политические, культурные и спортивные деятели. На стульях написаны имена всех тех, кто насладились отличными рецептами этого ресторана.



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

Фирменное блюдо

Жаркое из баранины, косидо мадриленьо, куриное фрикасе

Часы работы

С 13:00 до 16:00 и с 20:00 до 24:00
Закрыт в воскресенье ночью

Телефон

+34 913 661 860 / +34 913 661 880

Тип кухни

Традиционная мадридская - кастильская

Средняя цена

40€

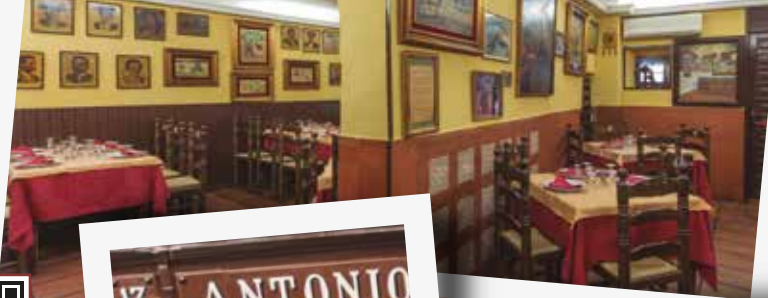
taberna 1830 ANTONIO SÁNCHEZ



www.tabernaantoniosanchez.com



Ресторан-таверна Antonio Sánchez был основан в 1830 году Пикадором Колита, и с тех пор управляется людьми, связанными с миром Корриды. Это самый старинный ресторан-таверна Мадрида, в котором не делали реформы с момента открытия. Декорация сохранена со дня основания. Вы увидите газовые лампы, которые освещали заведение, лифт, который поднимал бутылки из погреба, стены, украшенные медальонами с лицами бывших тореадоров Фраскуэло, Лагартихо и Кара Анча, которые часто посещали бар, чтобы выпить несколько бокалов вина с гренком. Таверна была местом встречи для литературных деятелей как Пио Бароха, Соролья, Мараньон Камба... В таверне Antonio Sánchez стараются сохранить секреты традиционной испанской «домашней» кухни и не потерять способы приготовления блюд.



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

Фирменное блюдо

Цыганская кастрюля, косидо мадриленьо, бычий хвост

Часы работы

С понедельника по субботу с 12:00 до 16:00 и с 20:00 до 24:00
Воскресенье с 12:00 до 16:30
Закрит в воскресенье вечером

Телефон

+ 34 915 397 826

Тип кухни

Традиционная испанская

Средняя цена

20€

Кальос по-мадридски (Рубец по-мадридски)



www.cafegijon.es

Ингредиенты

750 г говяжьих рубцов
250 г говяжьих носов
1 говяжье копыто
150 г хамона серрано
150 г чорисо
150 г кровянки
2 средних луковицы
1 лавровый лист
1 морковь
2 зубчика чеснока
1 перец чили
8 зерен черного перца
Соль
Уксус
Вода
1 ложка муки
1 ложка паприки



Приготовление

Очистить рубцы ножом и порезать на кусочки. Поместить их в воду вместе с говяжьим копытом. Протереть их и поменять воду 2 или 3 раза. Затем положить их в воду, добавив уксус и посыпав солью и поставить на огонь до кипения, затем они достаются и промываются. Порезанные телячьи рубцы, носы и копыта положить в скороварку вместе с головкой чеснока, луком, нарезанной морковью, лавровым листом, черным перцем, солью и залить водой. Закрыть скороварку и, после начала вращения клапана, оставить вариться в течение 45 минут. Открыть после сброса давления. Налить в кастрюлю 4 или 5 столовых ложек масла и обжарить с порезанными 2-мя зубчиками чеснока и луком, добавить порезанные перец чили, хамон, чорисо и кровянку. Тушить все вместе и добавить столовую ложку муки и ложку паприки, перемешать и добавить немного бульона от рубцов. Переложить рубцы, копыто и носы в глиняный горшок. Сверху положить ту жареную смесь, которую мы только что приготовили, и залить все бульоном от рубцов. Поместить горшок в духовку на 1 час на среднюю температуру, чтобы закончить приготовление. Посолить и поперчить, после чего подавать в горячем виде.

Косидо по-мадридски



www.malacatin.es

Ингредиенты (6 порции)

- 3 свежие кости и 3 кости от хамона
- 700 г нута
- 200 г бекона
- 2 чорисо
- 3 средних картошки
- 200 г тонкой лапши
- ½ капусты
- 2 кровяные колбасы
- 1 голяшка или бедро хамона
- 1 ½ кг мяса рульки
- 2 свиных копыта
- 1 курица или петух
- Соль по вкусу
- Томатный соус или тмин



Приготовление

В общем, терпеливо и очень аккуратно начинаем готовить косидо по-мадридски. Вначале ставим нагреваться воду в горшке и добавляем соль, бекон, кости, чорисо и голяшку. После чего достаём чорисо и бекон, которые уже сварились, и добавляем мясо рульки, свиные копыта и курицу. Когда эти ингредиенты будут готовы, добавляем часть бульона из этого горшка в другой, в котором мы будем готовить нут. Тем временем мы ставим бульон для варки капусты и кровяной колбасы. Когда он будет готов, достаём кровяную колбасу и обжариваем капусту на сковороде с небольшим количеством масла вместе с несколькими зубчиками чеснока. Со всеми ингредиентами, которые уже приготовлены, мы переливаем бульоны в кастрюлю, чтобы приготовить суп с не слишком толстой лапшой. Так подаётся косидо по-мадридски: вкусный суп, затем нут с картофелем, беконом и капустой с томатным соусом, и в конце рулька, чорисо, кровяная колбаса, свиные копыта, голяшка и курица.

БЫЧИЙ ХВОСТ



www.casaalberto.es

Ингредиенты (4 порции)

Ингредиенты (4 порции)

2 кг бычьих хвостов

2 луковицы клуте с пятью палочками гвоздики в каждой

2 лука-порей

3 моркови

1 зубчик чеснока

2 лавровых листа

2 литра красного вина

1 чайная ложка мускатного ореха

Соль по вкусу

Молотый перец по вкусу

Тимьян



Приготовление

Подготовить сосуд и поместить в него два килограмма бычьих хвостов, лук-порей, луковицы, морковь, чеснок, лавровые листья, мускатный орех, перец и тимьян. Все это заливается вином; если вино не полностью покрывает ингредиенты - долить воды. Варить в течение 2 часов, после чего овощи отделяются от хвоста. Овощи процедить через дуршлаг конической формы и хвост смешать с соусом. Варить еще 10 минут.

Подавать в горячем виде с жареным картофелем и посыпать нарезанной петрушкой.

Картофельная тортилья



www.lardosa.com

Ингредиенты (4 порции)

5 средних картофелин сорта монализа

5 яиц

½ большой луковицы

Оливковое масло экстра вирджин

Соль



Приготовление

Почистить картофель, промыть и порезать ножом поперек с длиной долек около трех сантиметров и толщиной от 2 до 3 миллиметров. Затем он помещается в миску вместе с луком, порезанным полукольцами и солится. Тем временем на средний огонь ставится сковорода с достаточным количеством масла, но не сильно перегревается, добавляется картофель с луком, которые больше жарятся, чем парятся, в течение примерно пятнадцати минут. Картофель перемешивается каждые три минуты. Через четверть часа он достаётся и помещается в сосуд для слива жира при помощи шумовки. В миске взбиваются яйца и добавляется в картофель с луком после слива жира. Все это нужно поддержать вместе около 30 секунд. В чугунную кастрюлю небольшого диаметра и с высокими стенками на среднем огне небольшой струйкой заливается оливковое масло вирджин, равномерно распределив его по стенкам. После её разогрева, но не сильного, на полминуты добавляется тортилья, при постоянном процеживании шумовкой. Затем это все переворачивается и держится еще полминуты. После этого можно доставать и подавать на стол.

Мы не бронировали	▶▶▶ <i>No hemos hecho una reserva</i>
Мы можем подождать?	▶▶▶ <i>¿Podemos esperar?</i>
Мы можем сесть у окна?	▶▶▶ <i>¿Podemos sentarnos cerca de la ventana?</i>
Мы можем сесть на террасе?	▶▶▶ <i>¿Podemos sentarnos en la terraza?</i>
Хотел бы заказать столик на шестерых в девять тридцать вечера	▶▶▶ <i>Quiero reservar una mesa para seis a las nueve y media de la noche</i>
Мы бронировали столик на этот вечер	▶▶▶ <i>Tenemos una reserva para esta noche</i>
У вас есть столик на двоих?	▶▶▶ <i>¿Tiene mesa para dos?</i>
Сколько времени нужно будет ждать?	▶▶▶ <i>¿Cuánto tiempo tendremos que esperar?</i>
Официант, пожалуйста!	▶▶▶ <i>¡Camarero, por favor!</i>
Вы можете оставить меню, пожалуйста?	▶▶▶ <i>¿Nos deja la carta, por favor?</i>
У вас есть вегетарианские блюда?	▶▶▶ <i>¿Tienen platos vegetarianos?</i>
У вас есть детское меню?	▶▶▶ <i>¿Tienen menú para niños?</i>
Извините, мы бы хотели сделать заказ	▶▶▶ <i>Perdone, nos gustaría pedir</i>
Что Вы нам порекомендуете?	▶▶▶ <i>¿Qué nos recomienda?</i>
Где туалет?	▶▶▶ <i>¿Dónde están los servicios?</i>
Можно счет, пожалуйста?	▶▶▶ <i>¿Nos trae la cuenta, por favor?</i>
Мы торопимся	▶▶▶ <i>Tenemos prisa</i>
Можно оплатить картой?	▶▶▶ <i>¿Puedo pagar con tarjeta de crédito?</i>
Мы бы хотели оплатить раздельно	▶▶▶ <i>Pagamos por separado</i>
Чаевые уже включены?	▶▶▶ <i>¿Está incluido el servicio?</i>
С собой	▶▶▶ <i>Es para llevar</i>
Похоже, что в счете ошибка	▶▶▶ <i>Parece que hay un error en la cuenta</i>
Сдачу оставьте себе	▶▶▶ <i>Quédese con la vuelta</i>
Принесите, пожалуйста, книгу жалоб и предложений	▶▶▶ <i>Por favor, tráigame la hoja de reclamaciones</i>

**Практический
гид фраз,**
полезных в ресторане



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





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!