



1892  
bodega de la **ARDOSA**



1725  
**BOTÍN**



1888  
**CAFÉ GIJÓN**



1827  
**CASA ALBERTO**



1887  
**CASA CIRIACO**



1860  
**CASA LABRA**



1702  
**CASA PEDRO**



1906  
la casa del **ABUELO**



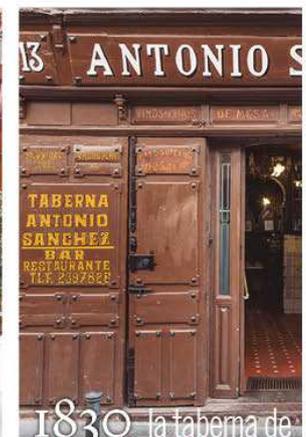
1839  
**LHARDY**



1895  
**MALACATÍN**



1642  
**POSADA DE LA VILLA**



1830 la taberna de  
**ANTONIO SANCHEZ**



**RCM**  
RESTAURANTES  
Y TABERNAS  
CENTENARIOS  
DE MADRID

# PRESENTACIÓN



## ÍNDICE

	<i>Página</i>
PRÓLOGO	<b>3</b>
INTRODUCCIÓN	<b>5</b>
CREACIÓN DE RCM	<b>6</b>
FINES Y OBJETIVOS DE RCM	<b>7</b>
EVOLUCIÓN DE LOS RCM Y SU PESO EN LA RESTAURACIÓN ACTUAL	<b>9</b>
CONVENIOS DE COLABORACIÓN	<b>11</b>
PLANO DE SITUACIÓN DE LOS RCM	<b>12</b>
BODEGA DE LA ARDOSA	<b>13</b>
BOTÍN	<b>14</b>
CAFÉ GIJÓN	<b>15</b>
CASA ALBERTO	<b>16</b>
CASA CIRIACO	<b>17</b>
CASA LABRA	<b>18</b>
CASA PEDRO	<b>19</b>
LA CASA DEL ABUELO	<b>20</b>
LHARDY	<b>21</b>
MALACATÍN	<b>22</b>
POSADA DE LA VILLA	<b>23</b>
TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ	<b>24</b>



## PRÓLOGO

Madrid es hoy una ciudad abierta y cosmopolita, donde conviven en armonía personas de todas las razas, culturas, nacionalidades y creencias. El enorme auge demográfico acaecido en los dos últimos siglos ha conformado una población de origen variado en la que no es fácil encontrar a madrileños que puedan remontar su raigambre a varias generaciones anteriores. Andaluces, manchegos, gallegos o extremeños, entre otros, durante unos años y latinoamericanos, asiáticos o magrebíes, más recientemente, se han establecido y echado raíces en nuestra capital para conformar nuestra sociedad actual. Muchos de ellos son hoy tan de aquí como cualquiera que descienda de los personajes retratados en las obras de López de Vega o Calderón de la Barca. Esa es nuestra riqueza y nuestra singularidad.

Pero Madrid tiene una historia apasionante que animamos a que sea conocida por todos los que nos visitan. Las culturas que en cada momento dominaron estas tierras dejaron su marchamo en calles, monumentos y, lo que es más importante, en nuestra forma de ser y de vivir. Visigodos, árabes, judíos, europeos y americanos han dejado huella, también en nuestra gastronomía. Al igual que lo hacen ahora los nuevos madrileños procedentes de todas partes del mundo. Ello implica que nuestra oferta gastronómica combina la vanguardia con la tradición, y ese es nuestro principal atractivo.

Todas las sociedades tienen periodos en los que se tiende a ensalzar lo nuevo y a denostar el pasado, y ello ha motivado que se haya perdido parte de nuestra historia y que paguemos un alto precio por ello. Por eso es importante destacar la función que la **Asociación Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid (RCM)** lleva a cabo para preservar, mejorar y divulgar, el importante legado histórico que acumulan sus establecimientos asociados.



Los establecimientos centenarios incluidos en esta guía: restaurantes, bares, tabernas, casas, posadas o bodegas, cada una de ellas es un pedazo de nuestra historia, un bien a proteger. Desde estas páginas les invitamos a que inicien un recorrido por todos ellos. Podrán conocer comedores clásicos y elegantes donde recrear el ambiente de finales del siglo pasado, asadores en los que degustar las mejores recetas castellanas, lugares donde probar los platos madrileños de toda la vida o barras donde vivir la gastronomía a la manera que nos gusta a los españoles: charlando entre amigos alrededor de una copa de vino, cerveza o vermut, acompañada de sabrosas tapas y raciones.

Recomiendo a los madrileños y a los que nos visitan que recorran Madrid, sus monumentos y sus barrios, sus calles y sus parques, y que lo hagan a través de unos establecimientos centenarios en los que, además de comer y beber estupendamente, se van a impregnar de la ancestral cultura madrileña. Disfruten la experiencia.

### **Miguel Garrido de la Cierva**

*Presidente*



academia  
madrileña de gastronomía



## INTRODUCCIÓN

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.**



## CREACIÓN DE RCM

La **Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid** nace en el año 2008 a raíz del III Encuentro Nacional del Círculo de Restaurantes Centenarios. En Madrid, una región con numerosos establecimientos centenarios, un grupo de empresarios deciden reunirse y localizar a todos los propietarios de estas casas con más de un siglo de antigüedad.

**Su objetivo era compartir opiniones, experiencias y avatares cotidianos de la historia de sus locales**, agrupándose para difundir los diferentes periodos vividos a través de los años, la cultura gastronómica según las economías del momento, sus elementos o antigüedades que permanecen en la memoria pero que ya no encontramos, los personajes que pasaron por sus mesas, y lo más importante el interés de las personas por revivir esos momentos y recordar los sabores de antes, trasladándoles a recuerdos de su infancia. Nace así la Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid (RCM).

Cada uno con su singularidad, los miembros de esta Asociación forman parte de la historia de la capital de España y forman parte del Patrimonio de la Ciudad de Madrid. En estas casas historia y cultura se unen al placer de un buen plato. El comensal que acuda a cualquiera de estos establecimientos disfrutará de esas recetas que nunca pasan de moda. Conocerá, a través de su cocina, la evolución de la ciudad de Madrid contada por unos amigos que pretenden que el rito del buen comer siga presente en nuestra mesa.



## FINES Y OBJETIVOS DE RCM

Entre los objetivos que se ha propuesto la **Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid** se encuentran:

- ❖ Aunar esfuerzos por consolidar la gastronomía tradicional de nuestra Comunidad.
- ❖ Lograr que los Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid sean conocidos y valorados tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.
- ❖ Difundir la excelencia de los Restaurantes y Tabernas Centenarios así como su historia y su tradición.
- ❖ Colaboración con las Instituciones para la difusión de la gastronomía de los restaurantes centenarios así como para formar parte del Patrimonio Histórico de la Ciudad de Madrid.
- ❖ Participación en eventos gastronómicos, así como dar charlas gastronómicas.
- ❖ Unificación y captación de los establecimientos centenarios de Madrid como reconocimiento histórico a la filosofía, trabajo y a la buena labor a través de los más de 100 años de antigüedad.
- ❖ Y, por último, reivindicar la adaptación de la normativa actual a las peculiaridades propias de establecimientos que tienen más de un siglo.



Para conseguir estos objetivos se han realizado una serie de iniciativas promocionales para su difusión.

- ❖ Creación de la marca RCM como signo distintivo y diferenciador de la Asociación.
- ❖ Creación de una Guía Informativa General sobre RCM y los establecimientos que la componen.
- ❖ Creación de un plano con una "Ruta Gastronómica por los Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid".
- ❖ Creación de guías informativas personalizadas por establecimiento que recoge de manera amplia información relevante sobre su creación, historia, singularidades, anécdotas y una amplia información comercial incluyendo dirección, teléfono de reservas, horarios, precio medio, especialidades y receta recomendada.
- ❖ Identificación a través de una placa acreditativa de pertenencia a la Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid.
- ❖ Realización de un recetario con las recetas más significativas de los platos de la cocina tradicional madrileña.
- ❖ Participación en diversos libros y revistas de gastronomía.
- ❖ Página web de la Asociación.
- ❖ Publicación de diversas noticias de los asociados en diferentes redes sociales como *Twitter* o *Facebook*.
- ❖ Promoción y difusión de la ruta de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid mediante acuerdo con tour operadores nacionales y extranjeros.
- ❖ Promoción y difusión de un Dossier de Presentación de RCM a Embajadas, Consulados y Oficinas Comerciales tanto españolas como extranjeras.



## EVOLUCIÓN DE LOS RESTAURANTES Y TABERNAS CENTENARIOS Y SU PESO EN LA RESTAURACIÓN ACTUAL

La **Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid**, se compone de 12 establecimientos significativos y son un ejemplo de gestión, sacrificio y trabajo continuado, que queda reflejado en la singularidad de cada uno de ellos.

La evolución de cada uno de estos establecimientos ha sido constante a través de décadas. Han sabido adaptarse a situaciones difíciles como crisis y guerras, evolucionando sus cocinas a cada uno de los tiempos pasados, siendo fieles a su tradición y sus recetas. Han sabido adaptar sus locales a los tiempos de hoy, cumpliendo normativas de cambios constantes sin perder su antigüedad y esencia, sin eliminar aquellas señas donde generación tras generación realizaron sus labores, con la dificultad que eso conlleva. Es más fácil tirar todo y empezar de nuevo, pero no, estos establecimientos han sabido adaptarse y permanecer en su sitio, como originales de arte que han sabido perdurar a través del tiempo.

Estos locales han sabido adaptarse, sobrepasar las modas, las influencias extranjeras, y perdurando en el tiempo y en la memoria de todos los madrileños. La gastronomía de Madrid se puede estudiar desde sus orígenes y su evolución a través de las recetas de sus locales.



En estos momentos difíciles vemos como los locales centenarios siguen siendo una constante, siguen siendo los más elegidos para disfrutar de una buena comida.

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?

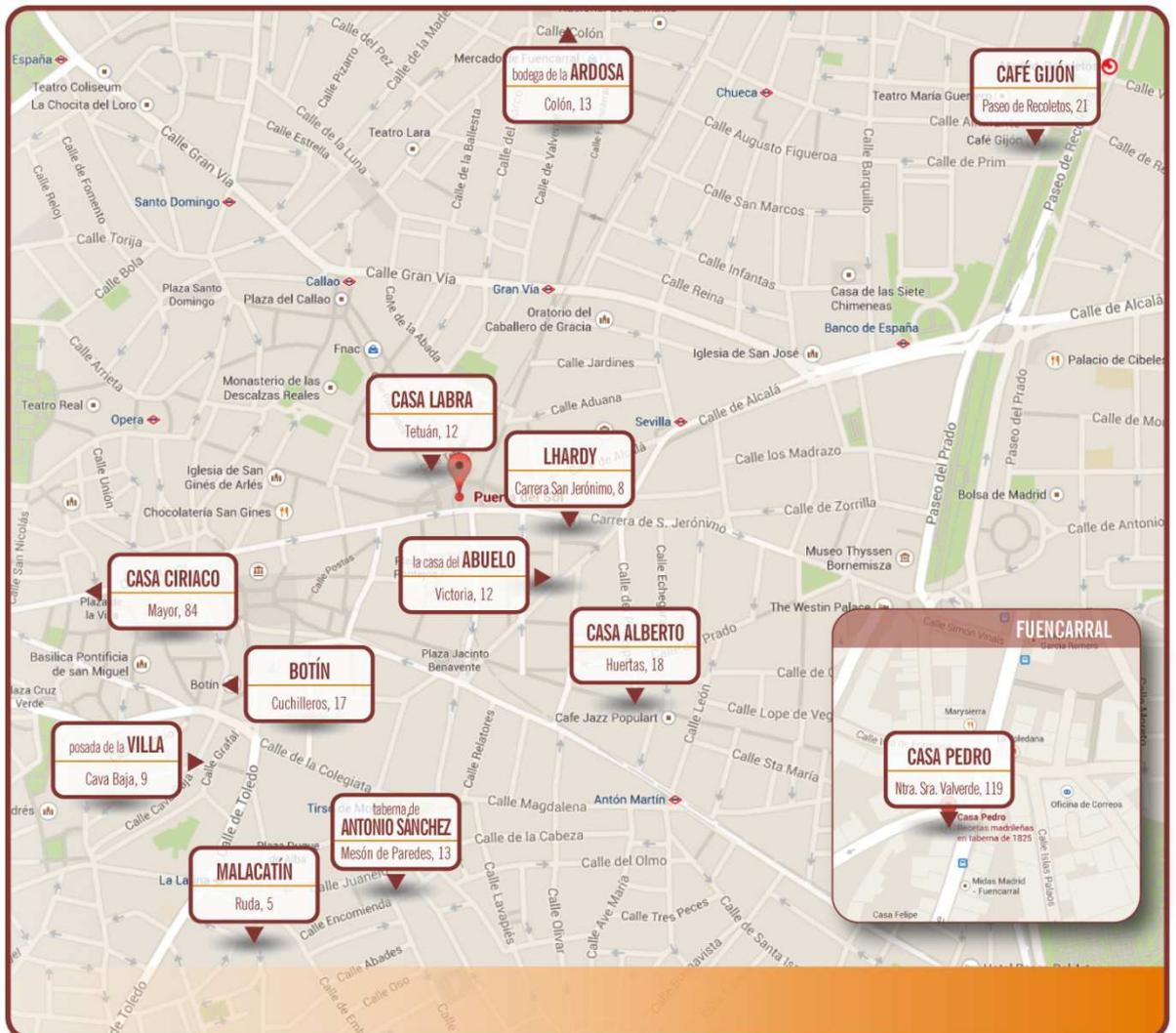


## CONVENIOS DE COLABORACIÓN

- ❖ Convenio marco de colaboración entre la **Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid** y la **Academia de Gastronomía de Madrid** para potenciar la oferta gastronómica de La región como producto turístico.
- ❖ Convenio de colaboración entre la **Fundación Madrid por la Excelencia** y **Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid**.
- ❖ Convenio de colaboración del Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid y la **Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid** para divulgar y enseñar el buen hacer durante tantos años.
- ❖ Acuerdo de colaboración con **Makro España** en el proyecto **Makro Alma** para promocionar y ofrecer a nuestros clientes productos autóctonos de máxima calidad unidos a las recetas tradicionales.
- ❖ Acuerdo de patrocinio con la empresa centenaria cervecera madrileña **Mahou**.
- ❖ Acuerdo de **comercialización de un vino de Madrid** con la enseña de la Asociación.
- ❖ Acuerdos de **colaboración con otras agrupaciones hosteleras y empresariales** tanto a nivel de Comunidad de Madrid como nacional.
- ❖ Subvención y patrocinio del Ayuntamiento de Madrid (Comercio, Emprendimiento e Innovación) para la elaboración de distinto material promocional.



## PLANO DE SITUACIÓN DE LOS RCM



# BODEGA DE LA ARDOSA

Fundada en **1892**
[www.laardosa.com](http://www.laardosa.com)

Las **bodegas de la Ardosá** 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.



**Cuenta con el grifo más antiguo de Guinness, además del reconocimiento como la mejor cervecería Pilsen de España**



**Dirección:** C/ Colón, 13  
28004 Madrid

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

**Teléfono:** +34 915 214 979

**Tipo de cocina:** Tapas y cocina casera española

**Especialidad:** Tortilla de patata, salmorejo y croquetas

**Precio medio:** 25€

**BOTÍN**Fundado en **1725**[www.botin.es](http://www.botin.es)

El **Restaurante Botín**, casa fundada en 1725, es el restaurante más antiguo del mundo según el Libro Guíñes de los Récor ds 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 cochinillo 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.



**Según el Libro Guinness de los Récor ds, Botín es el restaurante más antiguo del mundo**



**Dirección:** C/ Cuchilleros, 17  
28005 Madrid

**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

**Especialidad:** Cochinillo asado en  
horno de leña  
tradicional

**Precio medio:** 40€

# CAFÉ GIJÓN

Fundado en **1888**



[www.cafegijon.es](http://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.



**En este establecimiento se entrega el premio anual de novela "Café Gijón" (fundado por D. Fernando Fernán Gómez)**



**Dirección:** Paseo de Recoletos, 21  
28004 Madrid

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

**Teléfono:** +34 915 215 425

**Tipo de cocina:** Tradicional - asturiana

**Especialidad:** Asados, fabes y merluza a la vasca

**Precio medio:** 40€

# CASA ALBERTO

Fundada en **1827**



[www.casaalberto.es](http://www.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 librito, 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.



**En este primer inmueble vivió Miguel de Cervantes en 1613 y 1614. Aquí escribió varios capítulos de la 2ª parte del Quijote y de "Los trabajos de Persiles y Segismunda" y en esta casa concluyó su obra "Viaje al Parnaso"**



**Dirección:** C/ Huertas, 18  
28012 Madrid

**Horario:** Taberna: 12:00 a 01:30  
Restaurante: 13:30 a  
16:00 y 20:30 a 24:00  
Cierra domingos noche  
y lunes

**Teléfono:** +34 914 299 356

**Tipo de cocina:** Tradicional madrileña

**Especialidad:** Rabo de toro, bacalao a la madrileña y callos

**Precio medio:** 25-30€

# CASA CIRIACO

Fundada en **1887**



[www.restaurantescentenarios.es](http://www.restaurantescentenarios.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).



**El 31 de mayo de 1906, desde el 5º piso de este edificio, el famoso anarquista Mateo Morral lanzó una bomba escondida en un ramo de flores al paso del cortejo nupcial de Alfonso XIII**



**Dirección:** C/ Mayor, 84  
28004 Madrid

**Horario:** De 13:00 a 16:00 y de  
20:00 a 24:00  
Cierra los miércoles

**Teléfono:** +34 915 480 620

**Tipo de cocina:** Madrileña, tradicional y casera

**Especialidad:** Gallina en pepitoria

**Precio medio:** 25-30€

# CASA LABRA

Fundada en **1860**



[www.casalabra.com](http://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.



**El 2 de mayo de 1879, entre las paredes de esta taberna madrileña, fue fundado clandestinamente el PSOE**



**Dirección:** C/ Tetuán, 12  
28013 Madrid

**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

**Especialidad:** Bacalao en distintos  
estilos

**Precio medio:** 25€

**CASA PEDRO**Fundada en **1702**[www.casapedro.com](http://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, cochinito 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.



**En sus mesas se han sentado personajes tan ilustres como el joven Rey Alfonso XIII o su majestad el Rey D. Juan Carlos I**



**Dirección:** C/ N. Sra. Valverde, 119  
28034 Madrid

**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

**Especialidad:** Asados de cordero y cochinito, guisos caseros de temporada

**Precio medio:** 40€

# LA CASA DEL ABUELO

Fundada en **1906**



[www.lacasadelabuelo.es](http://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, continúa 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.



**Desde su fundación en 1906, continúa ofreciendo su vino dulce "El Abuelo"**



**Dirección:** C/ Victoria, 12  
28012 Madrid

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

**Teléfono:** +34 910 000 133

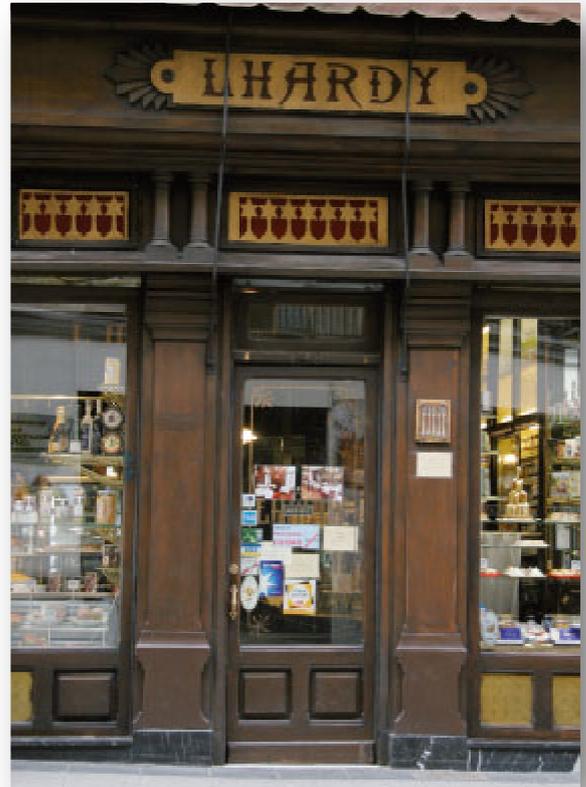
**Tipo de cocina:** Tapas

**Especialidad:** Gambas a la plancha, al  
ajillo y gabardina

**Precio medio:** 12€

**LHARDY**Fundado en **1839**[www.lhardy.com](http://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 Gyarre, 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".



**Gran parte de la historia de España se ha tramado entre la elegancia de estas paredes, bajo sus lámparas y en torno a sus manteles**



**Dirección:** Cª de San Jerónimo, 8  
28014 Madrid

**Horario:** Tienda: de 10:00 a 22:00  
Restaurante: 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

**Especialidad:** Cocido madrileño, lubina al hinojo, gamo a la austriaca

**Precio medio:** 65€

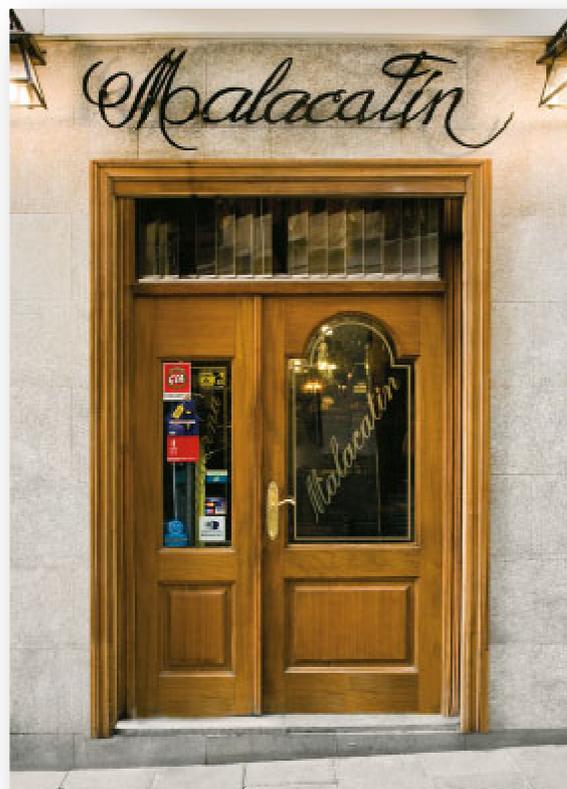
## MALACATÍN

Fundado en 1895



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.



**Su plato estrella es el cocido madrileño al que acompaña el mito de que "jamás ha sido terminado por ningún comensal"**



**Dirección:** C/ Ruda, 5  
28005 Madrid

**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

**Especialidad:** Cocido madrileño,  
bacalao con tomate y  
postres caseros

**Precio medio:** 40€

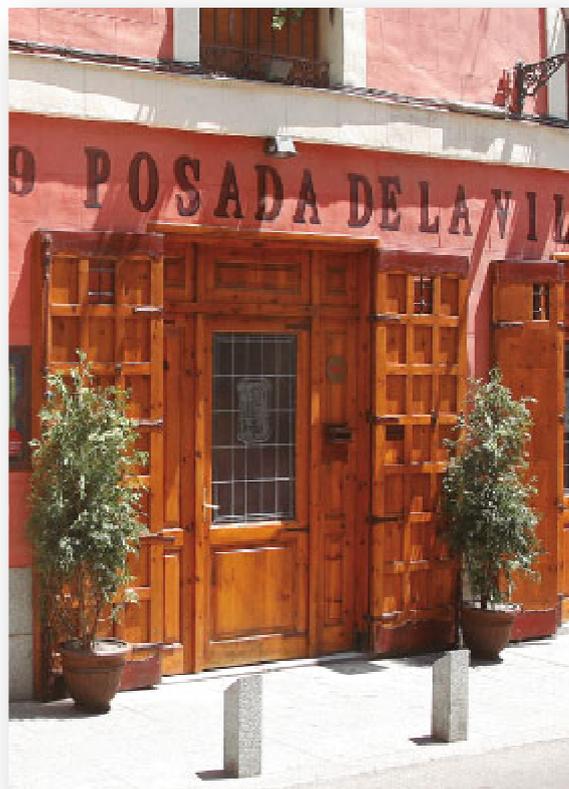
# POSADA DE LA VILLA

Fundada en **1642**



[www.posadadelavilla.com](http://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 Colono, 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.



**En 1642 el único molino de harina de la Villa de Madrid se convirtió en la primera Posada de la Corte al amparo de las murallas árabes**



**Dirección:** Cava Baja, 9  
28005 Madrid

**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

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

**Precio medio:** 40€

# TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ

Fundada en **1830**



[www.tabernaantoniosanchez.com](http://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.



**La Taberna Antonio Sánchez fue fundada en 1830 por el Picador Colita y desde entonces sigue abierta y regida por personas ligadas al mundo taurino**

**Dirección:** Mesón de Paredes, 13  
28012 Madrid

**Horario:** Lunes a sábados de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 24:00  
Domingos de 12:00 a 16:30  
Cierra domingos noche

**Teléfono:** +34 915 397 826

**Tipo de cocina:** Tradicional española

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

**Precio medio:** 20€





[secretario@restaurantescentenarios.es](mailto:secretario@restaurantescentenarios.es)  
[www.restaurantescentenarios.es](http://www.restaurantescentenarios.es)



Síguenos en  

