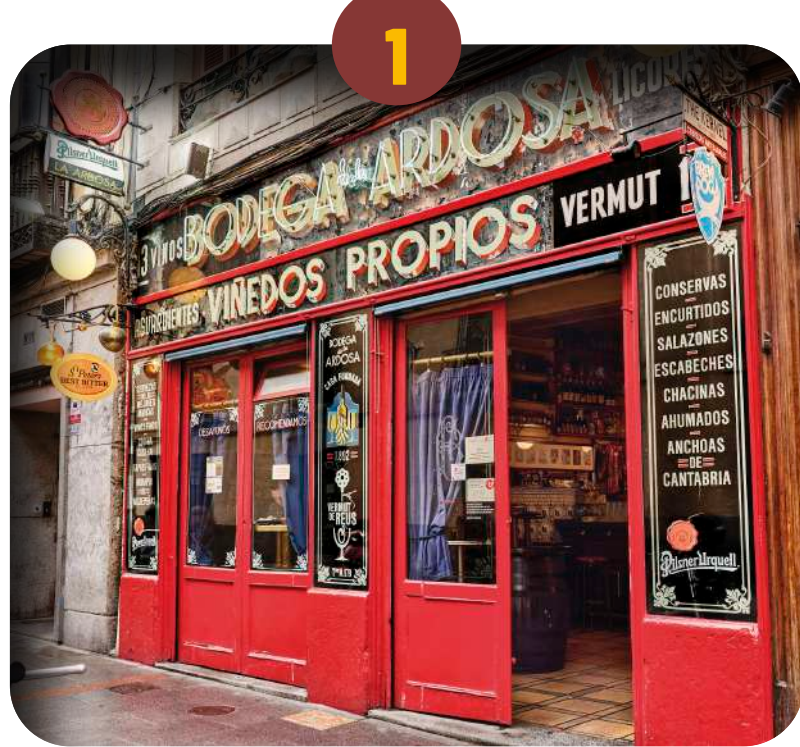




1	1892	BODEGA DE LA ARDOSA	C/ Colón, 13	+34 915 214 979
2	1725	BOTÍN	C/ Cuchilleros, 17	+34 913 864 217
3	1888	CAFÉ GIJÓN	Paseo de Recoletos, 21	+34 915 215 425
4	1827	CASA ALBERTO	C/ Huertas, 18	+34 914 299 358
5	1887	CASA CIRIACO	C/ Mayor, 84	+34 915 480 820
6	1860	CASA LABRA	C/ Telem, 12	+34 915 310 081
7	1702	CASA PEDRO	C/ Ntra. Sra. de Valverde 119	+34 917 340 201
8	1904	CERVECERÍA ALEMANA	Plaza Santa Ana, 6	+34 914 297 033
9	1906	LA CASA DEL ABUELO	C/ Victoria, 12	+34 910 000 133
10	1860	LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS	C/ de Cuchilleros, 1	+34 913 865 428
11	1894	PASTELERÍA LA MALLORQUINA	Fuente del Sol, 8	+34 915 211 201
12	1890	LA TASCA SUPREMA	C/ de Argensola, 7	+34 913 080 247
13	1839	LHARDY	Carrera de San Jerónimo, 8	+34 915 213 385
14	1895	MALACATÍN	C/ de la Ruda, 5	+34 913 865 241
15	1642	POSADA DE LA VILLA	C/ Cava Baja, 9	+34 913 861 860
16	1787	TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ	C/ Mesón de Paredes, 13	+34 915 397 828

www.restaurantescenarios.es

siguenos en

BODEGA DE LA ARDOSA • BOTÍN
• CAFÉ GIJÓN • CASA ALBERTO •
CASA CIRIACO • CASA LABRA • CASA
PEDRO • CERVECERÍA ALEMANA • LA
CASA DEL ABUELO • LAS CUEVAS DE
LUIS CANDELAS • PASTELERÍA LA
MALLORQUINA • LA TASCA SUPREMA •
LHARDY • MALACATÍN • POSADA DE LA
VILLA • TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ



Los Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid (RCM) agrupan a 16 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. Estos restaurantes y tabernas han pasado de una generación a otra 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.

The 100-year-old Restaurants and Taverns of Madrid (RCM) are 16 establishments that have been in operation for more than 100 years, consistently offering quality backed by management expertise, sacrifice and hard work. These restaurants and taverns have continued from one generation to another, passing on solid values of tradition, quality and the culinary know-how of the traditional cuisine of Madrid ... Many chapters in the history of the City of Madrid have been written within their walls. Any of these establishments is a singular destination worthy of the attention of travelers to the city, who will be richly rewarded if they take the time to make their acquaintance.



 www.grupoardosa.es

BODEGA DE LA ARDOSA

 **C/ Colón, 13. 28004 Madrid**

 **+34 915 214 979**

**De 08:30h a 02:00h**
Abierto todo el año
Daily 8:30 a.m. to 2 a.m.
Open all year

**Tortilla de patata, salmorejo y croquetas**
Potato omelet, salmorejo (a blend of tomato, breadcrumbs and garlic) and croquettes

Las bodegas de la Ardosa 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. A partir del año 1979, Gregorio Monje enfocó el negocio más como cervecería que como bodega. En la actualidad en esta bodega se puede disfrutar de excelentes tapas variadas y una exquisita cerveza checa reconocida mundialmente.

The bodegas (wine merchants) of Ardosa owe their name to the wine-growing region of Toledo. In the late 19th century, Rafael Fernández opened a chain of wine merchants to sell the wine from his vineyards. In 1979, Gregorio Monje changed the focus of his business to serving beer rather than selling wine. At present, this bodega serves customers an excellent array of tapas (appetizers) and an exquisite Czech beer known worldwide.

 www.botin.es

BOTÍN

 **C/ Cuchilleros, 17. 28005 Madrid**

 **+34 913 664 217 / +34 913 663 026**

**De 13:00h a 23:30h**
Abierto todo el año
Daily 1:00 p.m. to 11:30 p.m.
Open all year

**Cochinillo asado en horno de leña tradicional**
Suckling pig slow-roasted in a traditional wood-burning oven



Botín, casa fundada en 1725, es el restaurante más antiguo del mundo según el Libro Guinness de los Récor ds y uno de los referentes de la cocina tradicional en Madrid. Lugar de encuentro del Madrid bohemio y literario al que asistían personajes como Valle Inclán y Julio Romero de Torres. En su viejo horno de leña se asan desde entonces el cochinillo y cordero al estilo tradicional castellano.

Botín, founded in 1725, is cited in the Guinness World Records as the oldest continuously operating restaurant in the world. It is a lodestar for diners interested in savoring traditional Spanish cuisine in Madrid. The inn was popular among bohemian and literary figures, such as the writer Valle Inclán and the painter Julio Romero de Torres. In the ancient wood-burning stove of Casa Botín, suckling pig and lamb have been roasted since then in the traditional Castilian style.

 www.cafegijon.es

CAFÉ GIJÓN

 **Paseo de Recoletos, 21. 28004 Madrid**

 **+34 915 215 425**

**De 07:00h a 01:00h**
Abierto todo el año
7:00 a.m. to 1:00 a.m.
Open all year

**Asados, fabes y merluza a la vasca**
Roast meats, fabes (white beans), merluza a la vasca (basque-style hake)

El Café Gijón es un local de reunión de grandes literatos, pintores, escritores, 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.

Café Gijón is a watering hole for people of letters, artists, sculptors, journalists and actors... the common thread of café life at this establishment since it first opened its doors in 1888 is the tertulia, a lively discussion that generally arises as the patrons cast a critical eye on the current social, cultural and political scene. The trademark of Café Gijón has always been its intense cultural life.

 www.casaalberto.es

CASA ALBERTO

 **C/ Huertas, 18. 28012 Madrid**

 **+34 914 299 356**

**Restaurante y Taberna cocina abierta de 13:30 a 23:00h (non stop)**
Restaurant and Tavern: 1:30pm to 11pm (non-stop).

**Rabo estofado, bacalao a la madrileña, tapas y postres caseros**
Stewed oxtail, Madrid-style cod, tapas and homemade desserts



La taberna se fundó en el año 1827, en este lugar dijo vivir Miguel de Cervantes. Casa Alberto contiene todos los elementos característicos de la taberna madrileña, la pila con su librito, su grifería, mostrador de ónix... Y lo más importante sus recetas tradicionales en cocina madrileña, tapas en su barra, carnes, pescados y postres caseros en su acogedor restaurante.

The tavern was founded in 1827, Miguel de Cervantes lived in the even more ancient building. Casa Alberto has all the customary elements of a Madrid tavern, including a long, curved zinc wet bar and tap, one-of-a-kind onyx counter... But the most important element is its traditional food in Madrid style cuisine, tapas at the bar, meats, fish and homemade desserts in the cozy restaurant.

1887



CASA CIRIACO

 **C/ Mayor, 84. 28013 Madrid**

 **+34 915 480 620**

**Lunes a Domingo cocina ininterrumpida de 9:00h a 23:00h**
Monday to Sunday: 9 am to 11 pm. (non stop)

**Gallina en pepitoria, callos a la madrileña con garbanzos y tapas en barra**
Hen fricassee, Madrid-style tripe with chickpeas and tapas in the bar area

“Comer es una necesidad, saber comer es un arte”. Esta es la doctrina de Casa Ciriaco, como bien atestigua en uno de los cuadros de sus paredes. En este legendario restaurante madrileño de cocina tradicional y casera se pueden degustar platos tales como la pepitoria de gallina (receta con más de 100 años de antigüedad).

“Eating is essential, knowing how to eat is an art”. This is the doctrine of Casa Ciriaco, as well attested in one of the paintings on its walls. This legendary Madrid restaurant, which serves traditional food, offers its clients “gallina en pepitoria” a classic Madrid dish (this more than 100-years-old recipe uses hen for flavor and adds a tasty wine, egg and almond sauce).

 www.casalabra.com

1860



CASA LABRA

 **C/ Tetuán, 12. 28013 Madrid**

 **+34 915 310 081 / +34 915 310 616**

**11:30h a 15:30h y de 18:30h a 22:30h**
Abierto todos los días excepto 1 de enero
11.30 am to 3.30 pm and 6.30 to 10.30 pm
Open every day except January 1st

**Bacalao en distintos estilos**
A variety of cod dishes

Casa Labra 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. 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.

Casa Labra has remained unchanged since it was founded in 1860, thanks to the reknown and popularity that the city of Madrid has bestowed on the fried cod and cod croquettes of the establishment. This hectic, bustling tavern is a living part of the history of Madrid. People of all sorts have eaten here and continue to frequent the tavern to enjoy its delicious gastronomic fare.

 www.casapedro.com

1702



CASA PEDRO

 **C/ Ntra. Sra. de Valverde 119. 28034 Madrid**

 **+34 917 340 201**

**13:00 a 16:00h y de 20:30 a 23:30h**
Cierra domingo noche
1:00 pm to 4:00 pm and 8:30pm to 11:30 pm
Closed Sunday evenings

**Asados de cordero y cochinillo, guisos caseros de temporada, manitas de cerdo, casquería**
Roast lamb and suckling pig, home-style seasonal dishes, pig knuckles, variety meats

En 1702, Pedro Guíñales funda esta casa con el nombre de su mujer “Casa de la Pascuala”. 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. La pasión de la familia Guíñales por los vinos les lleva a restaurar la antigua bodega que poseía el Restaurante, un auténtico templo para los amantes del vino.

In 1702, Pedro Guíñales founded this establishment, which he named “Casa de la Pascuala” for his wife. The restaurant acquired fame for the sale of garnacha and moscatel varietal wines. It specialized in roast lamb and suckling pig, and local produce. The passion of the Guíñales family for wine inspired them to restore the restaurant’s ancient wine cellar, a true temple for wine lovers.

 www.cerveceriaalemana.com

1904



CERVECERÍA ALEMANA

 **Plaza Santa Ana 6. 28012 Madrid**

 **+34 914 297 033**

**L-J: 12:00h a 00:00h V, S, festivos y vísperas de festivo:**
12:00h a 01:00h. D: 12:00h a 00:00h Monday to Thurs-
day: 12 pm to 12 am Friday, Saturday, holidays and holiday
eves: 12 pm to 1 am. Sundays: 12 pm to 12 am

**Calamares, gambas, salchichas alemanas, codillo, albóndigas de ternera, croquetas, ensaladilla, tortilla... y múltiples cervezas.**
Squid, prawns, German sausages, pork knuckle, beef meatballs, croquettes, Russian salad, Spanish omelette... and a wide variety of beers.

En 1904 comienza la aventura de una de las cervecerías más emblemáticas de Madrid, la Cervecería Alemana de la Plaza de Santa Ana. En todos estos años hemos buscado siempre mejorar día a día pero sin perder ni un ápice de nuestra esencia principal: el placer de tomar una cerveza fría con una sabrosa tapa, algo tan simple y a la vez tan mágico.

In 1904 begins the adventure of one of the most iconic breweries of Madrid, the German brewery in Plaza Santa Ana la “Cervecería Alemana”. In all these years we have always sought to improve ourselves every day but without losing our essence: the pleasure of having a cold beer with a tasty “tapa” (a tiny bite of finger food, delicious to eat), something so simple and yet so magical.

 www.lacasadelabuelo.es

1906



LA CASA DEL ABUELO

 **C/ Victoria, 12. 28012 Madrid**

 **+34 910 000 133**

**Cocina ininterrumpida de 12:00h a 0:00h**
de lunes a domingo
Monday to Sunday: 12 pm to 12 am (non-stop)

**Gambas a la plancha, al ajillo y gabardina**
Grilled shrimp, garlic-dressed shrimp and deep-fried shrimp

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. La Casa del Abuelo, una de las tabernas más emblemáticas de Madrid, continua ofreciendo su vino dulce “El Abuelo” y sus famosas gambas a la plancha y al ajillo.

Since La Casa del Abuelo was founded in 1906 until the present, four generations of the same family have cherished and conserved the establishment’s traditions. The same dishes have been offered in the same dining rooms since the restaurant opened. La Casa del Abuelo, one of the emblematic taverns of Madrid. The tavern welcomes them all with its “El Abuelo” sweet wine and famous grilled and garlic-dressed shrimp.

 www.lascuevasdeluisandelas.com

1860



LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS

 **C/ Cuchilleros, 1. 28005 Madrid**

 **+34 913 665 428**

**Martes a Domingo: 12.45h-15.30h / 18.45h-23.30h. Cierra lunes**
Tuesday to Sunday: 12.45 pm-3.30 pm / 7.45 pm-11.30 pm. Closed Monday

**Cochinillo Asado en Horno de Leña y Rabo de Toro estofado**
Roast suckling pig in a wood-fired oven and Oxtail stew

Fundado en 1860 junto al Arco de Cuchilleros, Las Cuevas de Luis Candelas ocupa las legendarias cuevas que dieron cobijo al famoso bandolero madrileño. Con una atmósfera cargada de historia, ofrece una experiencia única en pleno centro de Madrid. Sus especialidades, el Cochinillo Asado en horno de leña, con piel crujiente y carne tierna, y el Rabo de Toro, representan con fidelidad los sabores más auténticos de la cocina tradicional madrileña. Un lugar donde historia y gastronomía se encuentran.

Founded in 1860 next to the Arco de Cuchilleros, Las Cuevas de Luis Candelas occupies the legendary Caves, that once sheltered the famous Madrid Bandit. With an atmosphere steeped in history, it offers a truly unique experience in the heart of the city. Its specialties, Suckling Pig roasted in a wood-fire oven, with crispy skin and tender meat, and the famous Oxtail, slow-cooked, faithfully represent the most authentic flavors of traditional Madrid cuisine. A place where History and Gastronomy come together.

1894



PASTELERÍA LA MALLORQUINA

 **Puerta del Sol 8. 28013 Madrid**

 **+34 915 211 201**

**Lunes a domingo: 08:30h a 21:00h**
Monday to Sunday: 8.30 am to 9.00 pm

**Napolitana de crema o chocolate, Croissant, Trufas, Reina de nata, Pastas de té o el Bartolillo, Tarta de Zahoria y Merenguitos de diferentes sabores y colores**
Napolitana of cream or chocolate, Croissant, Truffles, Queen of cream, Tea cakes or the Bartolillo, Carrot cake and Merengues of different flavours.

La Mallorquina está considerada la pastelería de Madrid, con 130 años de historia y una ubicación icónica en la Puerta del Sol, donde ha atendido y sigue atendiendo a generaciones de madrileños y visitantes de todos los lugares, apasionados del dulce. La Mallorquina elabora cada día en su obrador más de 200 referencias dulces y saladas y en su carta conviven recetas tradicionales con nuevas propuestas de la pastelería actual. Hoy en día, la pastelería es el único establecimiento del siglo XIX que continúa abierto en la Puerta del Sol, lo que le convierte en la referencia de la gastronomía dulce de Madrid.

La Mallorquina is considered the pastry shop of Madrid, with 130 years of history and an iconic location in Puerta del Sol. It has served – and continues to serve – generations of Madrileños and visitors from all over the world who are passionate about sweets. Every day, La Mallorquina produces more than 200 sweet and savory items in its bakery, offering a menu that blends traditional recipes with new trends in modern pastry-making. Today, it is the only 19th-century establishment still open in Puerta del Sol, making it a true reference point for Madrid’s sweet culinary tradition.

 www.latascasuprema.com

1890



LA TASCA SUPREMA

 **C/ de Argensola 7. 28004 Madrid**

 **+34 913 080 347**

**L y D: 13:00h a 17:00h. M a J: 13:00h a 17:00h. y de 20:00h a 24:00h. V y S de 13:00h a 24:00h.**
Monday and Sunday: 1 pm to 5.00 pm. Tuesday to Thursday: 1 pm to 5.00 pm and 8 pm to 12 am. Friday and Saturday 1 pm to 12 am.

**Callos, cocido madrileño, menestra de verduras, pimientos rellenos de merluza, pisto con huevo, guiso de rabo y migas “Bardeneras”.**
Madrid-style tripe, Madrid-style chickpea stew, mixed vegetable stew, Peppers stuffed with hake, Spanish ratatouille with fried egg, oxtail stew and breadcrumbs with chorizo and garlic.

La Tasca Suprema abrió sus puertas en 1890 como muchas tascas de la época: un hogar y un lugar de encuentro donde se servían auténticas comidas caseras. Más de un siglo después, sigue fiel a sus raíces, manteniendo intactos sus sabores y tradiciones. Inaugurada el mismo año que el metro de Madrid, su cartelería rinde homenaje a esta historia con su diseño en forma de rombo. Su nombre, atrajo a figuras políticas y periodistas, consolidando su excelencia gastronómica.

La Tasca Suprema opened its doors in 1890, like many taverns of the time: a home and gathering place where authentic homemade meals were served. More than a century later, it remains true to its roots, preserving its flavors and traditions. Opened the same year as the Madrid Tube, its signage pays tribute to this history with its diamond-shaped design. Its name attracted political figures and journalists, cementing its reputation for gastronomic excellence.

 www.lhardy.com

1839



LHARDY

 **Carrera de San Jerónimo, 8. 28014 Madrid**

 **+34 915 213 385**

**Restaurante: Lunes a sábado de 13:00 a 00:00h Domingo de 13:00 a 16:00h.**
Restaurant: from Monday to Saturday from 1 pm to 12am. Sundays from 1 pm to 4 pm.

**Cocido Lhardy, Solomillo Wellington y Lengua de Evaristo a la Menier. Stew “Cocido” Lhardy, Wellington Sirloin and Evaristo-style Sole à la Meunière**



El nombre de Lhardy representa el esplendor de la Alta Cocina española e internacional y un emblema de calidad avalado por el buen hacer desde 1839. Lhardy introdujo la alta cocina europea y la unió a elaboraciones típicas madrileñas, cuyo resultado son platos icónicos como el Cocido Lhardy, el Solomillo Wellington y la Lubina Bellavista. “No se puede concebir Madrid sin Lhardy ” – Azorín (1915)

The name Lhardy stands for the culmination of the splendor of Spanish international haute cuisine and an emblem of quality backed by the excellence since 1839. Lhardy introduced European haute cuisine and combined it with typical Madrid dishes, the result of which are iconic dishes such Stew “Cocido” Lhardy, Wellington Sirloin and Sea Bass Bellavista. “Madrid cannot be conceived without Lhardy” – Azorín (1915)

 www.malacatin.com

1895



MALACATÍN

 **C/ Ruda, 5. 28005 Madrid**

 **+34 913 655 241**

**Domingo a martes de 11:00 a 17:30h**
Miércoles a sábado de 11:00h a 23:00h
Sunday to Tuesday from 11 am to 5.30 pm
Wednesday to Saturday from 11 am to 11 pm

**Cocido madrileño, bacalao con tomate, callos a la madrileña y postres caseros**
Madrid-style chickpea stew, salt cod with tomato, Madrid-style tripe and homemade desserts

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 con sus 120 años de existencia. Esta tradicional taberna, como le gusta denominarse, está situado a escasos metros de la Plaza de Cascorro, en el Madrid más castizo.

This tavern, founded at the end of the 19th century, is still run by the fourth generation of the founding family. Its best-known dish is cocido madrileño with more 120 years that existed. This traditional tavern, as they like called, is located just off the Plaza de Cascorro, in the most castizo part of Madrid

 www.posadadelavilla.com

1642



POSADA DE LA VILLA

 **C/ Cava Baja, 9. 28005 Madrid**

 **+34 913 661 860 / 913 661 880**

**Lunes a Sábado: 12.45h-15.45h / 19.45h-23.30h. Dom: 12.45h-15.45h. Cierra domingos noche**
Monday to Saturday: 12.45 pm-3.45 pm / 7.45 pm-11.30 pm. Sunday: 12.45 pm-3.45 pm. Closed Sunday evening

**Cordero lechal asado en horno de leña y cocido Madrileño**
Roast suckling lamb in a wood-fired oven and Madrid-style chickpea stew

La Posada de la Villa, fundada en 1642 en la Cava Baja, fue el primer Molino de Harina de Madrid. Desde entonces, este restaurante conserva su encanto histórico y ofrece una experiencia gastronómica única, con platos tradicionales como el Cordero Lechal , asado en horno de leña, y el Cocido Madrileño, cocinado lentamente en puchero de barro. Su cocina refleja los sabores más auténticos de la tradición madrileña, haciendo de cada visita una experiencia inolvidable

Posada de la Villa, founded in 1642, was Madrid’s first Flour Mill. Since then, the restaurant preserves its historic charm and offers a unique gastronomic experience, featuring traditional dishes such as Suckling Lamb roasted in a wood-fired oven, and Cocido Madrileño, a traditional Madrid chickpea and meat stew, slow-cooked in a clay pot. Its cuisine captures the most authentic flavors of Madrid’s culinary tradition, making each visit a truly unforgettable experience.

 www.tabernaantoniosanchez.com

1787



TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ

 **C/ Mesón de Paredes, 13. 28012 Madrid**