



RCM
RESTAURANTES
Y TABERNAS
CENTENARIOS
DE MADRID

Recetas centenarias de la gastronomía madrileña

Ancient recipes from the cuisine of Madrid



	Introducción Introduction	4
bodega de la I892 ARDOSA	Tortilla de patatas Spanish potato omelet	6
I725 BOTÍN	Cochinillo asado Roast suckling pig	8
I888 CAFÉ GIJÓN	Callos a la madrileña Madrid-style tripe	10
I827 CASA ALBERTO	Rabo de toro Oxtail stew	12
I887 CASA CIRIACO	Gallina en pepitoria Hen in wine and almond sauce	14
I860 CASA LABRA	Bacalao al pil pil Cod with garlic and chili	16
I702 CASA PEDRO	Garbanzos con boletus Chickpeas with boletus	18
la casa del I906 ABUELO	Gambas al ajillo Garlic-dressed shrimps	20
I839 LHARDY	Pato silvestre al perfume de naranja Wild duck perfumed with orange	22
I895 MALACATÍN	Cocido madrileño Madrid-style chickpeas stew	24
POSADA DE I642 LA VILLA	Cordero asado Roast lamb	26
I830, taberna ANTONIO SÁNCHEZ	Olla gitana Gipsy-style pot	28



Recetas centenarias de la gastronomía madrileña

Ancient recipes from the cuisine of Madrid



Los **Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid (RCM)** agrupan a 12 establecimientos con más de 100 años de historia que han pasado de una generación a otra manteniendo los valores de **tradición, calidad y buen hacer** de la cocina tradicional madrileña.

Este recetario recoge 12 recetas tradicionales de la gastronomía madrileña, recetas de platos que revelan los **sabores más auténticos de Madrid** y que los Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid siguen ofreciendo para que el rito del **“buen yantar”** siga presente en nuestra mesa.

Conocidísimas recetas tradicionales de nuestra gastronomía como su **cocido madrileño, callos a la madrileña, asados de cordero lechal y cochinitillo, guisos como el rabo de toro o la olla gitana**, sin olvidarnos de nuestras tapas más representativas como la **tortilla de patatas o las gambas al ajillo**, entre otras recetas. Esperamos que disfruten cocinando estos platos que nunca pasan de moda y que nos **recuerdan los sabores de siempre**, unos sabores que forman parte de **nuestra historia**.



The **Centenarian Restaurants and Taverns of Madrid (RCM)** are a group of 12 establishments that have over 100 years of history and 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.

This recipe book includes 12 traditional recipes from our cuisine, recipes of dishes that reveal the **authentic flavors of Madrid** and that the Centenarian Restaurants and Taverns of Madrid (RCM) are still offering so that the ritual of **“good eating”** is still present at our table.

Well-known traditional recipes of our cuisine such as its **Madrid-style chickpea stew, Madrid-style tripe, roasts such as roast suckling pig or roast lamb and stews like oxtail stew or Gipsy-style pot**, without forgetting our most quintessential **tapas** like **Spanish potato omelet or the garlic-dressed shrimps**, among other recipes. We hope you enjoy cooking these dishes that never go out of style and keep the **reminiscent traditional flavors** that are part of **our history**.



De 08:30 a 02:00
Abierto todo el año

Daily 08:30 a.m. to 02:00 a.m.
Open all year

Tortilla de patata, salmorejo y croquetas

Spanish potato omelet, salmorejo (a blend of tomato, breadcrumbs and garlic) and croquettes

C/ Colón, 13. 28004 Madrid

+34 915 214 979



I892 bodega de la ARDOSA



www.laardosa.com



Elaboración

Preparation Method

Tortilla de patatas

Spanish potato omelet

Ingredientes (4 raciones)

Ingredients (4 servings)

5 patatas monalisa medianas
5 huevos
½ cebolla grande
Aceite de oliva virgen extra
Sal

5 medium size monalisa potatoes
(a yellow-skinned variety)
5 eggs
½ large onion
Extra virgin olive oil
Salt

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

Peel and wash potatoes. Slice with a knife into slices of about 1 1/2 inches (3 cm) and 1/16–1/8 inch thick (2-3 mm). Collect the potato slices in a bowl with the onion cut into thin strips. Salt the vegetables. Heat abundant oil in a frying pan until it is hot, but not smoking. Add potatoes and onion and fry for about 15 minutes, stirring the potatoes every 3 minutes or so. Remove potatoes and onion from oil and drain. Beat the eggs in a bowl and add the hot fried potatoes and onion. Prepare the potato omelet from this mixture immediately. Heat a small heavy frying pan with high sides. Put a small amount of olive oil in the pan and extend well over the entire surface. When the pan is hot, but not smoking, add the omelet mixture. Cook for about half a minute, stirring the omelet mixture constantly. Flip the omelet over with the help of a plate and fry the other side for about half a minute. Flip onto a plate and serve.



Cochinillo asado

Roast suckling pig

Ingredientes (6 raciones)

Ingredients (6 servings)

1 cochinillo de menos de tres semanas de 4 ½ Kg.
1 cebolla pequeña
200 g. de manteca de cerdo
2 dientes de ajo
1 vaso de vino blanco
Perejil
Laurel
Tomillo
Sal

1 whole suckling pig, less than 3 weeks old, about 10 lbs, and split in half without severing the spine
1 small onion
1 cup lard
2 garlic cloves
1 glass white wine
Parsley
Bay leaf
Thyme
Salt

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

Daily 1:00-4:00 p.m. and 8:00-12:00 p.m.
Open all year



Cochinillo asado en horno de leña tradicional

Suckling pig slow-roasted in a traditional wood-burning oven

C/ Cuchilleros, 17. 28005 Madrid

+34 913 664 217 / 663 026

I725
BOTÍN

www.botin.es



Elaboración

Preparation Method

Se unta el cochinillo con manteca y en una cazuela de barro plana se coloca abierto boca arriba y se salpimenta. Se pican el perejil, ajo, cebolla, tomillo y laurel y se esparce todo por encima del cochinillo. Luego se rocía con el vino blanco y tres vasos de agua. Se introduce en el horno, ya caliente, entre hora y hora y media dependiendo del calor del horno y se retira el exceso de jugo. Se vuelve a meter en el horno boca abajo otros 45 minutos aproximadamente, hasta que la piel quede crujiente y convenientemente dorada.

En el caso de Botín es importante el toque del aroma de la leña de encina asando a fuego lento en su viejo horno moruno. Se sirve, pudiéndose acompañar con guarnición de patatas asadas y con ensalada de lechuga.

Liberally coat suckling pig with lard and place the pig, open like a book and skin side down in a clay baking pan. Season with salt and pepper. Chop up parsley, garlic, onion, thyme and bay leaf and spread over the meat. Pour 1 glass white wine and three glasses of water over the pig. Introduce into a preheated oven and roast for 1-1.5 hours. Remove excess juices. Turn the pig skin side up and roast for another 45 minutes, until the skin is golden and crackling.

At Casa Botín, the aroma of the oak wood fire permeates the meat as it slowly roasts to perfection in a Moorish clay oven. Roast suckling pig is served accompanied by roast potatoes and a green salad.



Callos a la madrileña

Madrid-style tripe

Ingredientes

Ingredients

750 g. de callos de ternera	1 ½ pounds veal tripe
250 g. de morro de ternera	½ pound veal snout
1 manita de ternera	1 veal knuckle
150 g. de jamón serrano	5 oz. air-cured ham
150 g. de chorizo	5 oz. chorizo sausage
150 g. de morcilla	5 oz. morcilla (Spanish blood sausage)
2 cebollas medianas	2 medium-size onions
1 hoja de laurel	1 bay leaf
1 zanahoria	1 carrot
2 cabezas de ajo	2 heads of garlic
1 guindilla	1 cayenne pepper
8 granos de pimienta negra	8 black peppercorns
Sal	Salt
Vinagre	Vinegar
Agua	Water
1 cucharada de harina	1 tbsp. flour
1 cucharada de pimentón dulce	1 tbsp. mild paprika

10

Receta
Recipe

De 07:00 a 01:00
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),
Basque-style hake



Paseo de Recoletos, 21. 28004 Madrid



+34 915 215 425



1888
CAFÉ GIJÓN



www.cafegijon.es

Elaboración

Preparation Method

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

Scrape the tripe with a knife and cut into pieces. Place in water with the veal knuckle. Soak, rub together, and change the water. Repeat 2 or 3 times. Place the tripe and the veal knuckle in water with a little vinegar. Bring to a boil, remove tripe from water and wash well. Place tripe, snout and veal knuckle, all cut into pieces, in a pressure cooker with a head of garlic, one onion, a carrot, bay leaf, peppercorns and salt. Cover with water. Close the pressure cooker. Once the pressure cooker reaches pressure, cook for 45 minutes. Allow the pressure cooker to cool without opening. Add 4 or 5 generous spoonfuls of olive oil to a kettle and fry 2 garlic gloves and diced onion until transparent. Add cayenne pepper, dried ham, and chorizo and morcilla sausage, all cut into pieces. Toss the sausages with the onion until hot and coated with oil. Then add 1 tablespoon of flour and one tablespoon of mild paprika. Stir while slowly adding some broth from cooking the tripe. Place the cooked tripe, veal knuckle and veal snout in a clay cooking dish. Pour the onion and sausage mixture over the tripe and add broth from cooking the tripe until covered. Place the clay cooking pot in the oven at medium temperature. Cook 1 hour. Check seasoning and serve hot.

11

Receta
Recipe





Rabo de toro

Oxtail stew

Ingredientes (4 raciones)

Ingredients (4 servings)

2 kg. de rabo de toro	4 lb oxtail
2 cebollas con 5 clavos cada una pinchados	2 onions, each of them stuck with 5 cloves.
2 puerros	2 leeks
3 zanahorias	3 carrots
1 cabeza de ajos	1 head of garlic
2 hojas de laurel	2 bay leaves
2 litros de vino tinto	2 liters Red wine
1 cucharada pequeña de nuez moscada	1 teaspoon nutmeg
Sal al gusto	Salt to taste
Pimienta molida al gusto	Ground pepper to taste
Tomillo	Thyme

12

Receta
Recipe



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

Tavern: noon to 1:30 a.m. Restaurant: 1:30-4:00 p.m. and 8:00 p.m. to midnight. Closed Sunday evenings and Monday

Rabo de toro, bacalao a la madrileña, tapas y postres caseros

Oxtail stew, bacalao a la madrileña (salt cod with a tomato sauce), tapas and homemade desserts

C/ Huertas, 18. 28012 Madrid

+34 914 299 356

1827
CASA ALBERTO

f t g+ www.casaalberto.es



Elaboración

Preparation Method

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

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

Put the oxtail, leeks, onions, carrots, garlic head, bay leaves, nutmeg, pepper and thyme in a cooking dish. Cover with the wine; if it doesn't cover all the ingredients, fill the rest with water. Boil for 2 hours, then, separate the vegetables from the oxtail. Strain the vegetables with a conical strainer and mix the oxtail with the sauce. Cook for 10 minutes more.

Flip onto a plate and serve hot accompanied by French fries and sprinkled with chopped parsley.

13

Receta
Recipe



Gallina en pepitoria

Chicken in wine and almond sauce

Ingredientes (4 raciones)

Ingredients (4 servings)

1 gallina
 Agua
 1 hoja de laurel
 1 cebolla mediana
 2 dientes de ajo
 Un puñado de perejil
 Unas hebras de azafrán
 20 almendras picadas
 1 vaso de vino blanco
 2 cucharadas de harina

1 chicken
 Water
 1 laurel leave
 1 medium-size onion
 2 garlic cloves
 A bunch of fresh parsley
 A few threads of saffron
 20 chopped almonds
 1 cup of white wine
 2 tbsp. of flour

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

1:00-4:00 p.m. and 8:00-12:00 p.m.
 Closed Wednesday and throughout August

Gallina en pepitoria

Chicken in wine and almond sauce

C/ Mayor, 84. 28013 Madrid

+ 34 915 480 620



1887 CASA CIRIACO

www.restaurantescenarioss.es



Elaboración

Preparation Method

Limpiar, lavar, trocear y freír la gallina. En un recipiente aparte con agua, se pone a cocer: laurel, picadillo de ajo, perejil, azafrán, almendras picadas y un vaso de vino blanco. Se añade la gallina, dejando que cueza de 2 horas y media a 3 horas.

En el aceite que ha quedado de freír la gallina, se le añade la cebolla picada hasta que quede pochada y dos cucharadas de harina. Este sofrito se añade posteriormente a la gallina y se deja hervir durante diez minutos más.

Clean, wash, cut up and braise the hen. Add water to a separate pot and cook with laurel leaf, finely diced or crushed garlic, chopped parsley, saffron, chopped almonds and white wine. Add the braised chicken to the sauce and stew slowly for 2 and a half to three hours.

In the oil left from braising the hen, brown the diced onion and then add flour. The browned onion and flour is added to the stewed hen. Cook for ten minutes.



Bacalao al pil pil

Cod with garlic and chili

Ingredientes (4 raciones)

Ingredients (4 servings)

600 g. de bacalao cortado en lomos
Aceite de oliva virgen
4-5 dientes de ajo
1 guindilla roja seca

1 ½ pounds salt cod supremes
Virgin olive oil
4-5 garlic cloves
1 dried chili

16

Receta
Recipe

10:00 a 15:30 y de 17:30 a 23:00
Abierto todos los días excepto 1 de enero

10:00 a.m. to 3:30 p.m. and 5:30 to 11:00 p.m.
Open every day except January 1st

Bacalao en distintos estilos

A variety of cod dishes

C/ Tetuán, 12. 28013 Madrid

+34 915 310 081 / 915 310 616

I860
CASA LABRA

f t www.casalabra.com



Elaboración

Preparation Method

Si el bacalao no es fresco, y viene en salazón, debe ser desalado poniéndose en remojo durante al menos 24 horas, cambiándole el agua tres o cuatro veces. En el momento de la elaboración, escurrir, limpiar y secar con papel absorbente los lomos. A continuación calentar aceite en una cazuela de barro, sofreír los ajos, previamente fileteados, y la guindilla cortada en rodajas. Cuando los ajos están dorados, retirar los ajos y la guindilla, y reservar aparte. Dejar que el aceite se enfríe un poco, antes de añadir los lomos de bacalao con la piel hacia abajo, poner la cazuela a fuego lento y moverla en vaivén lentamente. La cazuela se debe mover continuamente para que el bacalao suelte la gelatina característica, que junto con el aceite emulsiona y forma la típica salsa blanquecina espesa que caracteriza a este plato. Una vez montada la salsa, utilizar los ajos y las guindillas reservadas para decorar el plato, que se puede servir en la misma cazuela.

The salt cod must be desalted by soaking for at least 24 hours, changing the water three or four times. At the time of preparation, drain, clean and dry the cod supremes with paper towel. Heat olive oil in a clay cooking dish. Slice and fry garlic in oil with sliced chili pepper. When the garlic slices are toasted, remove garlic and chili pepper and set aside. Allow the oil to cool before adding the cod supremes with the skin downward. Place the clay cooking dish on the burner and move it slowly so that the cod rotates in the oil around the edge of the clay cooking dish. The clay cooking dish must be kept in continuous movement as the cod releases its gelatin. The gelatin forms an emulsion with the oil, which results in the typical thick whitish sauce that characterizes this dish. Once the sauce has thickened, use the garlic slices and chili peppers set aside to decorate the dish, which can be served in the clay cooking dish.

17

Receta
Recipe



Garbanzos con boletus

Chickpeas with boletus mushrooms

Ingredientes (6 raciones)

Ingredients (6 servings)

- | | |
|--------------------------|--|
| 1 Kg. de garbanzos | 2 1/4 lbs. dried chickpeas |
| 2 cebollas | 2 onions |
| 3 dientes de ajo | 3 garlic cloves |
| 1 pimiento verde | 1 green pepper |
| 1 punta de jamón | 1 piece of air-cured ham |
| 2 Kg. de boletus | 4 1/2 lbs. boletus mushrooms |
| 2 chorizos caseros | 2 chorizo sausages (paprika-seasoned, air-dried sausage) |
| 200 g. de jamón en tacos | 1/2 lb. of diced air-cured ham |
| 2 morcillas asturianas | 2 Asturian morcilla sausages (smoked blood sausage) |
| 1 guindilla | 1 chili pepper |
| Harina | Flour |
| Pimentón | Paprika |

18

Receta
Recipe

De 12:00 a 24:00
Cierra domingos noche

12:00 a.m. to 12:00 p.m.
Closed Sunday evenings

Asados de cordero y cochinito, guisos caseros
de temporada, manitas de cerdo, casquería

Roast lamb and suckling pig, home-style seasonal
dishes, pig knuckles, variety meats

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

+34 917 340 201 / 913 584 089

1702
CASA PEDRO

www.casapedro.com



Elaboración

Preparation Method

El día anterior ponemos los garbanzos en remojo.

Cuando el agua del perolo esté hirviendo se añaden los garbanzos, la cebolla, el pimiento, la punta de jamón y los dientes de ajo. Se deja cocer dos horas a fuego lento. Para elaborar los boletus hacemos un refrito con la cebolla, el ajo y la guindilla. A continuación añadimos los chorizos y el jamón. Después, los boletus fileteados y por último las morcillas. En otra sartén se hace un refrito de ajo, pimentón y harina para los garbanzos.

Por último, juntamos todos los ingredientes y lo dejamos cocer unos diez minutos.

Start the day before preparation by soaking the dried chickpeas.

Bring water to a boil in a kettle and add chickpeas, one onion, the green pepper, a piece of air-cured ham and garlic cloves. Cook over low heat for two hours. Prepare the boletus mushrooms by browning an onion, garlic and chili pepper, all diced. Add chorizo sausages and diced air-cured ham. Add sliced boletus mushrooms and the morcilla sausages. In another frying pan, gently fry garlic, paprika and flour for the chickpeas.

Finally, combine all the ingredients and cook for ten minutes.

19

Receta
Recipe



Gambas al ajillo

Garlic-dressed shrimps

Ingredientes (4 raciones)

Ingredients (4 servings)

170 g. de gamba blanca del mediterráneo
 Aceite de oliva de variedad arbequina
 Ajos de Chinchón
 Perejil fresco
 Cayena
 Sal

6 oz. white mediterranean shrimp
 Arbequina variety olive oil
 Garlic from Chinchón
 Fresh parsley
 Cayenne pepper
 Salt

De 12:00 a 01:00 y fines de semana hasta las 02:00

Daily: 12:00 a.m to 1:00 a.m.
 Weekends: 12:00 a.m. to 2:00 a.m. Open all year

Gambas a la plancha, al ajillo y gabardina

Grilled shrimp, garlic-dressed shrimp and deep-fried shrimp

C/ Victoria, 12. 28012 Madrid

+34 910 000 133



1906
 la casa del ABUELO

www.lacasadelabuelo.es



Elaboración

Preparation Method

Pelar las gambas en el mismo día de consumo. Pelar las cabezas de ajos y picar fino los ajos. Por último, picar a cuchillo el perejil fresco y mezclar con el ajo picado en proporción mitad y mitad. Poner en el fuego a gas la angulera de barro con el fondo de aceite de oliva a calentar e ir añadiendo los ingredientes por el siguiente orden: primero la cayena (dos o tres) a gusto de picante. Luego agregar el perejil y ajo. Cuando ya empieza a hervir el aceite, dar una vuelta y poner inmediatamente las gambas. Dejar las gambas en el aceite hirviendo el justo tiempo para que no estén terminadas... Que ya se terminan de hacer delante de nuestro cliente. ¡Salar en su punto!

Servir con pan de mucha miga, ya que algo muy apreciado por todos es mojar el pan con el aceite de tan rico sabor y tan sano. Éste es uno de los sabores de Madrid, aunque no tengamos playa.

Peel the shrimps the same day they are going to be consumed. Peel the garlic cloves and mince them very tiny. Chop the parsley with a knife very thin and mix with the garlic to a half/half proportion. Put the well-grounded olive oil earth pot into the gas fire and heat strongly. Add the ingredients in the following order: first cayenne pepper (two or three) up to your spicy taste. Afterwards add the parsley and garlic. When the oil begins to boil stir once and add immediately the shrimps. Leave the shrimps in the boiling oil just the right amount of time so that they don't get completely cooked... they will finish cooking right in front of our customers eyes. Salt to taste!

Serve with a spongy kind of bread because something very appreciated is to dip the bread in the delicious and healthy flavored oil. This is one of Madrid's taste even though we do not have any beach...



Pato silvestre al perfume de naranja

Wild duck perfumed with orange

Ingredientes (6 raciones)

Ingredients (6 servings)

3 patos de 1 y ½ Kg. cada uno
 700 g. de cebollas
 1 puerro
 250 g. de zanahorias
 ½ Kg. de tomate natural triturado
 ½ l. de perfume de naranja
 1 l. de salsa española
 100 g. de azúcar
 2 copas de triple seco
 1 l. de concentrado de naranja
 1 Kg. de naranjas peladas
 ½ Kg. de manzana peladas y cortadas

3 ducks weighing 3 lbs. each
 4 ½ cups chopped onion
 1 leek
 ½ lb. carrots
 1 28-oz can of ground plum tomatoes
 ½ quart of orange blossom water
 1 quart Spanish sauce
 ½ cup sugar
 ½ cup triple sec
 1 quart orange concentrate
 2 pounds peeled oranges
 1 lb. peeled and sliced apples



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

Store: 10:00 a.m. to 10:00 p.m.
 Restaurant: 1:00–3:30 p.m. and 8:30 to 11:00 p.m.
 Closed Sunday and holidays evenings

Cocido madrileño, lubina al hinojo, gamo a la austriaca

Cocido madrileño, sea bass with fennel,
 Austrian style fallow deer

Carrera de San Jerónimo, 8. 28014 Madrid

+34 915 222 207 / 915 213 385

1839
LHARDY

f t + g+ www.lhardy.com



Elaboración

Preparation Method

Se limpian bien los patos por dentro y se meten al horno durante 5 minutos a una temperatura aproximada de 200°C para que suelten bien la grasa. Apartamos los patos. Se prepara, en un soté, un fondo con las cebollas, las zanahorias, el puerro, el tomate natural y se fondea con 50 gramos de mantequilla. Aparte, se hace un caramelo con 100 gramos de azúcar y una cucharada sopera de agua y 2 copas de triple seco, cuando coja color lo añadimos al soté. Una vez mezclado lo anterior, se añaden el perfume de naranja (concentrado de naranja), las naranjas peladas, las manzanas peladas y 1 litro de salsa española. Se añaden los patos y se deja cocer durante aproximadamente 1 hora y cuarto. Para la presentación se trocean los patos en dos, se colocan en una fuente y se cubren con la salsa previamente triturada y pasada por el chino. Como guarnición ponemos gajos de naranja, patatas avellana y juliana de piel de naranja y limón cocidas.

Clean ducks well and place in a 400 °F oven for 5 minutes to reduce fat. Set ducks aside. Prepare a bed of chopped onions, carrots, leek, tomato over 3 1/2 tbsp. of melted butter in a pot large enough to hold ducks. In a separate pot, caramelize 1/2 cup sugar with a tablespoon of water and 1/2 cup triple sec. When caramel-colored, add to the other ingredients. After mixing these ingredients, add orange blossom water (orange concentrate), peeled oranges, sliced apples and 1 quart of Spanish sauce. Add ducks and cook for approximately 1 1/4 hour. Presentation: Cut ducks in half, arrange on a platter and cover with the sauce, previously ground and strained. Garnish with orange sections, boiled and then sautéed potatoes, and julienned, cooked orange and lemon rind.



Lunes a Sábado de 11:00 a 17:30
Jueves y Viernes de 20:15 a 23:00
Cierra domingos

Monday to Saturday: 11:00 a.m. to 5:30 p.m.
Thursday and Friday: 8:15 to 11:00 p.m.
Closed Sunday

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

C/ Ruda, 5. 28005 Madrid

+ 34 913 655 241

1895
MALACATÍN

f t YouTube g+ p i www.malacatin.es



Elaboración

Preparation Method

Cocido madrileño

Chickpea stew

Ingredientes (6 raciones)

Ingredients (6 servings)

3 huesos frescos y 3 huesos de jamón
700 g. de garbanzos
200 g. de tocino
2 chorizos
3 patatas medianas
200 g. fideos finos
½ repollo
2 morcillas
1 codillo o puntas de jamón
1 ½ Kg. de carne de morcillo
2 manitas de cerdo
1 pollo o gallina
Sal a gusto
Salsa de tomate y cominos

3 pieces of fresh soup bone
3 pieces of bone from an air-cured ham
1 ½ lb. dried chickpeas
7 oz. salt pork
2 chorizo sausages
3 medium potatoes
7 oz. angel hair noodles
½ cabbage
2 morcilla sausages
1 salted ham hock
3 lbs. veal shank
2 pig knuckles
1 whole chicken or stewing hen
Salt
Whole-grain cumin and tomato sauce

En grandes rasgos con paciencia y mucho cariño comenzamos a cocinar el cocido madrileño. En primer lugar ponemos a cocer agua en una olla y en ella añadimos sal, tocino, los huesos, chorizo y codillo durante unas dos horas aproximadamente. Seguidamente sacamos el chorizo y el tocino que ya estarán cocidos y echamos la carne de morcillo y las manitas de cerdo así como el pollo. Cuando estos ingredientes ya estén cocidos pondremos parte del caldo de esta olla en otra, en la que echaremos a cocer los garbanzos. Mientras tanto colocaremos caldo para la cocción del repollo y la morcilla. Cuando esté en su punto sacaremos la morcilla y en una sartén con un poco de aceite rehogamos el repollo con unos dientes de ajo. Con todos los ingredientes ya cocidos sacaremos los caldos a una cacerola para preparar la sopa con los fideos no demasiado gruesos. Así serviremos el cocido Malacatín, la sabrosa sopa seguida de los garbanzos con patatas, tocino y repollo con la salsa de tomate, terminando con la carne de morcillo, chorizo, morcilla, manitas de cerdo, codillo y pollo.

The most important ingredient in a good cocido madrileño is patience and a love of food. Chickpeas should be soaked in water overnight. Bring water to boil in a large kettle. Add salt, salt pork, bones, chorizo sausage and salted ham hock or dried air-cured ham chunks and cook for about two hours. Remove the chorizo sausage and salt pork and add the veal shank, pig knuckles, and whole chicken or stewing hen. Cook. When these ingredients are cooked, put part of the broth in another kettle and add the chickpeas to this broth. Cook the chickpeas. Use another part of the broth to cook the cabbage and morcilla sausage. When ready, remove the morcilla sausage and cabbage from the broth. Add oil and minced garlic to a frying pan and dress the cabbage by tossing it in oil while heating. When all the ingredients are ready, separate the broths to prepare a broth with angel hair noodles. The Malacatín cocido is served as follows. First, the broth cooked with angel hair noodles is served as the soup course. The next course includes the chickpeas, potatoes, salt pork and cabbage dressed with tomato sauce. The final course is the veal shank, chorizo and morcilla sausages, pig knuckles, ham hock and chicken.



Cordero asado

Roast lamb

Ingredientes (6 raciones)

Ingredients (6 servings)

1 Cordero lechal (5 Kg. aprox.)
Agua
Limón
Sal

1 Baby lamb about 11 lbs.
Water
Lemon
Salt

Lun a Sab: 13:00-16:00 / 20:00-24:00

Dom: 13:00-16:00

Cierra domingos noche

Mon to Sat: 1:00-4:00 p.m. / 8:00-12:00 p.m.

Sun: 1:00-4:00 p.m.

Closed Sunday evenings

Cordero asado, cocido madrileño, gallina en pepitoria y callos a la madrileña

Roast lamb, traditional Madrid stew, chicken in sauce and tripe "Madrid-style"

C/ Cava Baja, 9. 28005 Madrid

+34 913 661 860 / 913 661 880



I642 POSADA DE LA VILLA

www.posadadelavilla.com

Elaboración

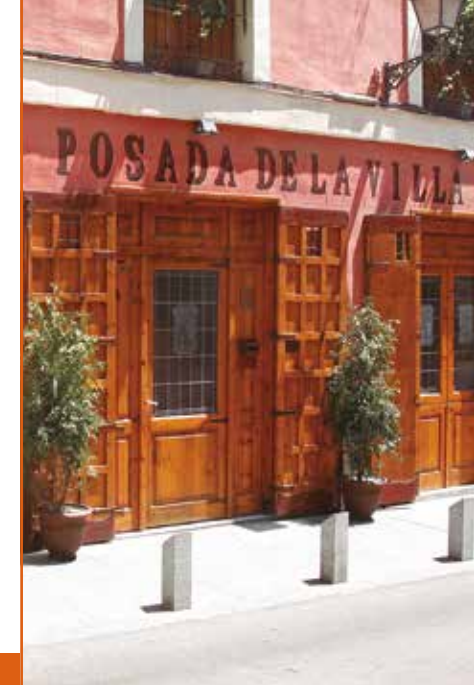
Preparation Method

Se elige un cordero lechal de unos 5 Kg., se trocea en cuatro cuartos y se le añade la sal por ambos lados. A continuación se coloca en una cazuela de barro y se le añade un dedo de agua y se introduce en el horno de leña a 200 grados de temperatura durante dos horas. Se le da la vuelta, se le empapa con el jugo que ya ha soltado y con un poco de limón. Se vuelve a dejar dentro del horno media hora más.

Finalmente se saca el cordero del horno y se sirve acompañado de patatas panadera y ensalada de lechuga y cebolla.

We choose a baby lamb about 11 lbs., and slice it into four quarters adding salt on both sides. Then placed it in a casserole and add a finger of water and put it in the wood oven at 200 degrees temperature for two hours. Then turn the lamb and cover with its juice and a little lemon juice. Return to the oven, and leave it for a half hour more.

Finally the lamb is removed from the oven and it is served with sliced potatoes and salad of lettuce and onion.





Olla gitana

Gipsy-style pot

Ingredientes (4 raciones) 

Ingredients (4 servings)

0,5 Kg. judías blancas
0,5 Kg. garbanzos
250 g. oreja de cerdo
250 g. rabo de cerdo
250 g. chorizo
250 g. acelgas
1 cabeza de ajo
½ cebolla
20 g pimentón
25 g harina
0,250 l aceite de oliva
Sal

1 ½ lbs. haricot beans
1 ½ lbs. chickpeas
9 oz. pig's ear
9 oz. pigtail
9 oz. chorizo sausage
9 oz. chard
1 head of garlic
1 onion
1 oz. paprika
1,7 oz. flour
0,250 liters olive oil
Salt

Lun a Sab: 12:00-16:00 / 20:00-24:00

Dom: 12:00-16:30

Cierra domingo noche

Mon to Sat: 12:00-4:00 p.m. / 8:00-12:00 p.m.

Sun: 12:00-4:30 p.m.

Closed Sunday evenings

Callos a la Madrileña, cocido madrileño, olla gitana, rabo de toro y caracoles estofados

Madrid-style tripe, Madrid-style chickpea stew, Gipsy-style pot, stewed ox-tail, and stewed snails

1830

taberna
ANTONIO SÁNCHEZ

C/ Mesón de Paredes, 13. 28012 Madrid

+34 915 397 826

 www.tabernaantoniosanchez.com



Cocer por separado los siguientes ingredientes:

- La oreja y el rabo de cerdo y los garbanzos
- Las acelgas
- Las judías, la cebolla, el ajo, el chorizo y la morcilla

Cuando todo está listo se hace un refrito con el aceite de oliva, la harina y el pimentón, se trocea el chorizo y la morcilla y se juntan todos los ingredientes en una misma olla para que los sabores se mezclen. A continuación se pone a hervir un poco más de tiempo y se dejar reposar para que coja cuerpo y ya está listo para comer.

Cook the following ingredients in separate pots:

- The pig's ear, the pig's tail and the chickpeas
- The chard
- The haricot beans, the onion, the garlic, the spicy sausage and the black pudding

Once everything is ready, stir-fry the flour and the paprika in olive oil, cut the chorizo and the black pudding in slices and put all the ingredients in one pot and cook for a short time to allow flavours to blend. Let stand for a little bit and it's ready to be eaten.

Elaboración

Preparation Method



www.restaurantescenarios.es

síguenos en:
follow us on



JUNTOS **125** AÑOS MÁS



1890 - 2015



¡MADRID!