

La Mallorquina

Les travaux de construction de la Gran Vía modifièrent l'emplacement de nombreux commerces dont cette pâtisserie qui passa de la calle Jacometrezo à la calle Mayor, s'installant sur le lieu où s'étaient dressés autrefois le Café del Comercio puis le Café Lisboa.

Son nom s'explique par l'origine majorquine de ses fondateurs : Coll, Ripoll y Balaguer. Leur plus ancien produit phare n'était pas *lanapolitana* que l'on connaît aujourd'hui (pains au chocolat ou à la crème), mais *l'ensaimada*, une spécialité majorquine qui a la forme d'une brioche ronde, sans compter le chocolat chaud que Matías López, qui le fabriquait dans la proche calle de Montera, leur fournissait, et que les clients dégustaient dans le petit salon qui sert aujourd'hui d'arrière-boutique.

Cet établissement possède deux espaces très distincts, vu qu'il offre un café-bar et une pâtisserie, tout en vendant également de la charcuterie. Ses *ensaimadas*, ses *napolitanas* et ses truffes sont réputées. Son emblème est une danseuse majorquine qui est également imprimée sur leur papier d'emballage rose. Quel Madrilène n'a pas goûté une fois ses *napolitanas* ?





Services

100 Establecimiento centenario

Informations pratiques

Adresse

Calle Mayor, 2 28013

Téléphone

(+34) 91 521 12 01

Site Internet

<http://www.pasterialamallorquina.es/>

Bus

3 , 5 , 15 , 20 , 50 , 51 , 52 , 53 , 150

Type

Gourmet

Zone touristique

Sol / Gran Vía

Adresse électronique

info@pasterialamallorquina.es

Métro

Sol (L1, L2, L3)

Cercanías (Local train)

Sol/Gran Vía

Horaires d'ouverture

Lun - Dim 08:30 - 21:15 h.

Site officiel de tourisme

