

# Benvenuti a Madrid

**La Taberna Antonio Sánchez è la più antica taverna di Madrid. Non si conosce la data esatta della sua fondazione, ma si sa che è anteriore al febbraio 1787, quando fu pubblicata nel Diario Curioso, Erudito, Económico y Comercial che fu trasferita come azienda vinicola. Il piano catastale, realizzato nel 1749 sotto il regno di Filippo VI, mostra che l'edificio attuale rimane lo stesso e che lo spazio occupato dall'osteria non è cambiato. Una taverna con quasi 250 anni di storia in cui gustare la migliore cucina tradizionale spagnola.**

Nel XIX secolo acquisisce fama e rilievo, diventando un luogo di incontro di persone e intellettuali del mondo della tauromachia, della letteratura e dell'arte. Nel 1884 fu acquistata da Antonio Sánchez Ruiz, figlio di noti gestori di taverne, da cui riceve il nome attuale. Suo figlio, il torero Antonio Sánchez Ugarte, ha ereditato l'osteria, facendone un punto di riferimento a Madrid e un punto d'incontro regolare per personalità come Pío Baroja, Sorolla, Marañón, Camba, Cossio, Juan Cristóbal Vázquez Díaz e Antonio Díaz Cañabate, ospitando l'ultima mostra del famoso pittore Ignacio Zuloaga, di cui Antonio Sánchez era un grande amico e studente.


La decorazione dell'osteria si distingue per la sua antichità, che la rende un vero e proprio museo. Non è mai stato ristrutturato, quindi si mantiene intatto come nessun altro fregio e decorazioni in legno intagliato, lampade a gas con cui i locali sono stati illuminati, l'ascensore manuale di vasi e affreschi con i volti di Frascuyelo, Largartijo e cara Ancha, famosi toreri che nel XIX secolo venivano spesso a bere più di un bicchiere di vino con le loro torrija. Originali sono anche le teste dei tori delle alternative di Vicente Pastor nel 1902 e Antonio Sanchez nel 1922.


Per descrivere la storia di questo luogo, lo scrittore e giornalista Antonio Díaz Cañabate ha dedicato il suo libro Historia de una Taberna, che Camilo José Cela ha inserito nel suo libro Torerías e la poetessa Gloria Fuertes ha frequentato il luogo e vi ha scritto le sue storie e le sue poesie.

Il suo menu è dedicato alla cucina tradizionale spagnola e alla cucina casalinga madrilenas. Famosi sono i suoi piatti di coda di bue, lo stufato di Madrid, la pentola gitana e la trippa alla madrilenas. Hanno anche proposte vegetariane, e come dati interessanti, si può chiedere il cibo per andare e gli animali domestici sono ammessi.



## Servizi

 Reserva on line

 100 Establecimiento centenario

## Servizi complementari

 Admisión de tarjetas de crédito	 Cheque Gourmet
 Comida por encargo / para llevar	 Diners Club
 Reserva de mesa	 Ticket Restaurant

### Dati di interesse

**Indirizzo**

Calle del Mesón de Paredes, 13 28012

**Telefono**

(+34) 91 539 78 26

**Sito web**

<http://www.tabernaantoniosanchez.com/>

**Bus**

002, 6, 26, 32, 50, 65, M1

**Tipo di cucina**

Tabernas, Madrileña, Casera, Tradicional

**Zona turistica**

Lavapiés

**Posta elettronica**

taberna.antonio.sanchez@gmail.com

**Metro**

La Latina (L5), Tirso de Molina (L1)

**Price range**

de 16 a 30 euros

**Orario**

Lun - sab: 12:30 - 24:00 o

Domenica: 12:00 - 16:30 o



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

