

Botín

Fundado en 1725 por Jean Botín, un cocinero francés, y su esposa, de origen asturiano, el libro Guinness de los Récords lo reconoce como el restaurante más antiguo del mundo. La larga historia de Botín se refleja en su presencia en obras de escritores como Galdós (*Fortunata y Jacinta*, *Misericordia*), Hemingway (*Fiesta*), Graham Greene (*Monseñor Quijote*), Gómez de la Serna (en sus *Greguerías*) o, actualmente, María Dueñas (*El tiempo entre costuras*).

El restaurante ocupa las cuatro plantas del inmueble y conserva el ambiente de posada original, tanto que el horno de leña de la casa que aún hoy en día sigue asando cochinitos y corderos en la calle Cuchilleros es el mismo que el de 1725. Actualmente, Botín (situado por la prestigiosa revista [Forbes](#) en el número 3 de la lista de los restaurantes clásicos del mundo) es regentado por la cuarta generación de la **familia González**, sucesora de la familia fundadora.





Servicios



Reserva on line



Establecimiento centenario



Carta en otros idiomas

Servicios complementarios



Admisión de tarjetas de crédito



Comidas de grupo



Reserva de mesa



Carta de vinos selectos



Diners Club

Datos de interés

Dirección

Calle Cuchilleros, 17 28005

Teléfono

(+34) 91 366 42 17

Correo electrónico

botin@restaurantebotin.com

Metro

La Latina (L5)

Cercanías (Local train)

Madrid-Sol

Tipo de Cocina

Madrileña

Zona turística

Austrias

Fax

(+34) 91 366 84 94

Web

<http://www.botin.es>

Autobús

3, 17, 18, 23, 31, 35, 50, 65

Precio

de 31 a 45 euros

Horario

Lun - Dom 13:00 - 16:00 h.; 20:00 - 24:00 h.

