

La Duquesita

Esta coqueta pastelería centenaria, una de las más famosas de Madrid, ha recibido a lo largo de los años a grandes personalidades como la reina María Cristina. Hoy, dirigida por el prestigioso pastelero Oriol Balaguer, ofrece una exquisita mezcla de dulces tradicionales con un toque de vanguardia en sus sabores y técnicas.

En sus comienzos, La Duquesita se especializó en preparar cajas de bombones o pastelillos de mermelada con los que los caballeros que ingresaban en alguna orden militar obsequiaban a sus familiares. En su interior, decorado con madera y ornamentación dorada, una muñeca de alabastro da la bienvenida a todos los que buscan un viaje al pasado mientras saborean tartas y dulces artesanos como los pestiños, el brazo de gitano o el navideño Roscón de Reyes.

Desde que en 2015 fuera adquirida por el pastelero y empresario Oriol Balaguer, el establecimiento ha mantenido sus señas de identidad y sus recetas tradicionales que la hicieron famosa en la ciudad, pero con nuevas aportaciones del prestigioso chef, entre ellas una tarta de nueva creación, de cuatro texturas de chocolate, bautizada como Tarta Duquesita, y los famosos croissants del cocinero catalán, considerados como unos de los mejores de la ciudad. Además, La Duquesita ha visto ampliado su espacio y en la actualidad cuenta con una zona de mesas donde degustar sus productos.





Servicios

100 Establecimiento centenario

Datos de interés

Dirección

Calle Fernando VI, 2 28004

Teléfono

(+34) 91 308 02 31

Metro

Alonso Martínez (L4, L5, L10)

Tipo

Gourmet

Zona turística

Salesas

Web

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

Autobús

3, 37, 40, 149,

Horario

Lun - Vie: 8:30-20:30 h; Sáb: 9:30-20:30 h; Dom:
10:00-20:30 h.

Página oficial de Turismo de la ciudad de Madrid

