

Formentor

Etimológicamente, la palabra ensaimada viene del vocablo árabe saïm, que fue incorporado más tarde al catalán y significa manteca de cerdo. Y con esa materia prima, siempre de la mejor, se elaboran las ensaimadas de esta pastelería desde hace más de 50 años.

Ahora son conocidas como las mejores de Madrid. Aquí se venden siempre frescas, del día, y las colas para comprarlas demuestran que su fama es merecida. Cada día del horno de esta pastelería salen cerca de 1.000 ensaimadas de todos los tamaños.

El único día en que no se consagran a la ensaimada es el seis de enero, cuando las colas para comprar los roscones de Reyes de Formentor dan la vuelta a la calle. Durante el resto de las fechas del calendario no hay problema, junto a los dulces típicamente madrileños, que también dominan, despachan decenas de ensaimadas todos los días.





Datos de interés

Dirección

Calle Hermosilla, 81 28001

Teléfono

(+34) 91 431 97 27

Web

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

Autobús

21, 26, 53, 61, 146

Horario

Lun - Dom 08:30 - 20:00 h.

Zona turística

Barrio de Salamanca

Correo electrónico

formentor2001@hotmail.com

Metro

Goya (L2, L4), Velázquez (L4)

Tipo

Gourmet

Web oficial de Turismo

