



PATROCINADO POR



TEXTOS Y COORDINACIÓN
ROGELIO ENRÍQUEZ

PRESIDENTE ACADEMIA MADRILEÑA DE GASTRONOMÍA
PRESIDENT MADRID ACADEMY OF GASTRONOMY



TODDO
MADRID
PARA,
COMER
SELO

EVERYTHING MADRID IS GOOD ENOUGH TO EAT

15 PARADAS OBLIGATORIAS 15 MUST-VISIT SPOTS



01 GOZAR NEOTABERNA CASTIZA

El refugio de Pablo Morales en Puerta del Ángel. Este agitador gastronómico dinamiza el barrio con una cocina "castizo-mestiza" que entusiasma desde el primer bocado. Platos tradicionales reinventados con audacia y un ambiente vibrante que define la nueva era madrileña.

This is Pablo Morales' haven in Puerta del Ángel. A gastronomic disruptor energizes into the neighborhood with "castizo-fusion" cuisine that delights from the very first bite. It features traditional dishes reimaged with audacity and a vibrant atmosphere that defines the new era of Madrid.



CARAMUEL, 19
LATINA
+34 624 25 47 16

PUERTA DEL ÁNGEL



02 IN-PULSO RESTAURANTE

Álex de la Fuente lidera una propuesta vibrante que eleva el recetario madrileño. Con técnica impecable, reinventa platos castizos logrando un equilibrio perfecto entre vanguardia y raíces. Un espacio con encanto donde la tradición late con fuerza, fresca y mucha sensibilidad.

Álex de la Fuente leads a vibrant proposal that elevates traditional Madrid recipes. With impeccable technique, he reinvents local classics, achieving a perfect balance between the avant-garde and traditional roots. A charming space where tradition beats with strength, freshness, and great sensitivity.



ARIEL, 15
ARGANZUELA
+34 911 62 03 20

MÉNDEZ ÁLVARO



03 MAYSER NEOTABERNA

Los hermanos Bayón y Rebeca Hita elevan el legado familiar con guisos de los que ya no quedan. Esta casa de comidas en Quintana es pura maestría en el cuchareo y fondos potentes, ideal para homenajes con producto de mercado y una bodega para divertirse. Tradición pura fuera de la M30.

The Bayón siblings and Rebeca Hita elevate the family legacy with the kind of stews that are hard to find nowadays. This traditional eatery in Quintana shows true mastery in "spoon dishes" and powerful stocks. It is ideal for a feast featuring market-fresh products and an entertaining wine cellar; pure tradition located outside the M30.



SAMBARA, 95
CIUDAD LINEAL
+34 659 58 41 25

PUEBLO NUEVO



04 RESTAURANTE CONDUMA

Esta casa de comidas castellana situada en Hortaleza destaca por su autenticidad y excelente cocina. Heredero del clásico Mesón El Burgalés, ofrece platos tradicionales con materia prima de calidad: desde caracoles a la madrileña, lechazo y sopa castellana hasta mollejas y morcilla de Burgos.

A Castilian eatery in the Hortaleza that stands out for its authenticity and excellent cooking. As the heir to the classic Mesón El Burgalés, it offers traditional dishes made with quality raw materials. The menu ranges from Madrid-style snails, suckling lamb, and Castilian soup to sweetbreads and Burgos blood sausage (morcilla).



MAR DE BERING, 7
HORTALEZA
+34 913 81 94 66

SAN LORENZO



05 POLLO Y CARBÓN

En Fuencarral-El Pardo, Pollo y Carbón trae el auténtico sabor del Perú. Su especialidad es el pollo a la brasa, marinado con especias secretas y asado al carbón para lograr una piel crujiente y carne jugosa. Se acompaña de patatas fritas caseras y sus adictivas cremas. ¡Puro sabor andino!

Located in Fuencarral-El Pardo, this spot brings the authentic flavor of Peru to Madrid. Their specialty is charcoal-grilled chicken (pollo a la brasa), marinated with secret spices to achieve crispy skin and juicy meat. It is served with homemade fries and addictive sauces. Pure Andean flavor!



MOLINS DE REY, 3
FUENCARRAL-EL PARDO
+34 913 72 13 73

FUENCARRAL



06 BAR MANCHEGO CAFÉ BAR

Este bar de mercado es el paraíso de la tortilla: desde clásicas hasta rellenas de oreja, pulpo, sobrasada, queso azul o pollo al curry. También triunfan sus hamburguesas de chuletón de vaca madurada y sus variadas tartas de queso. Tradición y audacia en un solo bocado con pinchos de toda la vida.

This market bar is a tortilla paradise, offering everything from classics to versions stuffed with pig's ear, octopus, sobrasada, blue cheese, or chicken curry. Their dry-aged beef burgers and various cheesecakes are also big hits. Tradition and audacity meet in a single bite with lifelong Spanish "pinchos".



MERCADO DE USERA
AMPARO USERA, 46, EXT 11
USERA
+34 622 72 42 32

USERA



07 LA CAPA

La Capa es el wine bar de moda en Carabanchel donde Piru, Martín y Arturo revitalizan una antigua casa de comidas. Con una lista de espera que rivaliza con una estrella Michelin, se especializan en vinos elaborados con la mínima intervención, vinos naturales, priorizando a pequeños productores nacionales e internacionales.

The trendy wine bar in Carabanchel where Piru, Martín, and Arturo have revitalized an old traditional eatery. With a waiting list that rivals a Michelin star, they specialize in low-intervention and natural wines, prioritizing small domestic and international producers.



CONDES DE BARCELONA, 8
CARABANCHEL
+34 919 95 44 91

MARQUÉS DE VADILLO



08 AMETS GASTROTEKA

Primer proyecto en solitario de Diego Sánchez en Conde Duque. Este acogedor bistró fusiona raíces vascas y creatividad en una carta de temporada honesta: pura "bistronomie" de autor. Servicio encantador, carta de vinos originalísima y precios moderados. Una joya imprescindible con sabor sin artificios.

Diego Sánchez's first solo project, located in Conde Duque. This cozy bistro fuses Basque roots with creativity in an honest seasonal menu: pure "signature bistronomy". It offers charming service, a highly original wine list, and moderate prices—a must-visit gem with unadulterated flavor.



LIMÓN, 15
CENTRO
+34 919 95 21 71

VENTURA RODRÍGUEZ



09 RESTAURANTE LA MONTAÑA

Desde 1943, Dina y su hijo Miguel mantienen viva esta ejemplar casa de comidas. En plena zona noble de Madrid, ofrece excelente cocina casera a precios más que comedidos. Un refugio familiar de esencia intacta y clientela variopinta cuyas paredes narran su historia. Un tesoro tradicional cada vez más escaso.

Dina and her son Miguel have kept this exemplary eatery alive since 1943. Located in a prestigious area of Madrid, it offers excellent homemade cooking at very modest prices. A family refuge with its essence intact and a diverse clientele, where the walls tell its history. A traditional treasure that is becoming increasingly rare.



REY FRANCISCO, 28
MONCLOA-ARAVACA
+34 915 47 31 11

ARGÜELLES · VENTURA RODRÍGUEZ



10 COCIDOS EN BARRO

En Alcalá 579, la calle más larga de Madrid, se esconden este pequeño y sencillo local que demuestra que el lujo está en el plato: su legendario cocido madrileño se cocina a fuego lento en barro. Ambiente familiar y desenfadado donde la tradición se sirve con la máxima calidad.

Hidden on the longest street in Madrid, this small and simple locale proves luxury is on the plate: their legendary cocido madrileño is slow-cooked in clay pots. A casual, family atmosphere where tradition is served with the highest quality.



ALCALÁ, 579
SAN BLAS-CANILLEJAS
+34 665 61 08 10

TORRE ARIAS



11 SEN OMAKASE

Probablemente lo más parecido a una experiencia nipona de alta cocina en Madrid. Steven Wu deslumbra con una cocina delicada, sutil y elegante. El punto de su arroz es perfecto. Un restaurante donde el tiempo se para y cada detalle gira en torno a la satisfacción del comensal.

Likely the closest thing to a Japanese haute cuisine experience in Madrid. Steven Wu dazzles with delicate, subtle, and elegant cuisine, featuring perfectly prepared rice. A restaurant where time stands still, and every detail focuses on guest satisfaction.



SANTA MARÍA MAGDALENA, 14
CHAMBERÍ
+34 915 44 07 98

PÍO XII



12 RESTAURANTE BARRERA

Pura idiosincrasia. Ana Barrera ofrece una cocina tradicional de elegancia única, sin carta ni artificios: manda el producto del día. Te recibe en su casa con un menú a medida para quienes aman comer de verdad, sin tontorías. Una experiencia personal y auténtica en Madrid.

Pure idiosyncrasy. Ana Barrera offers traditional cuisine of unique elegance without a fixed menu or frills. The market's daily catch dictates the meal, and Ana welcomes you into her "home" with a custom menu for those who truly love to eat without nonsense. A personal and authentic Madrid experience.



ALONSO CANO, 25
CHAMBERÍ
+34 915 94 17 57

ALONSO CANO



13 AMOR DE BELLOTA

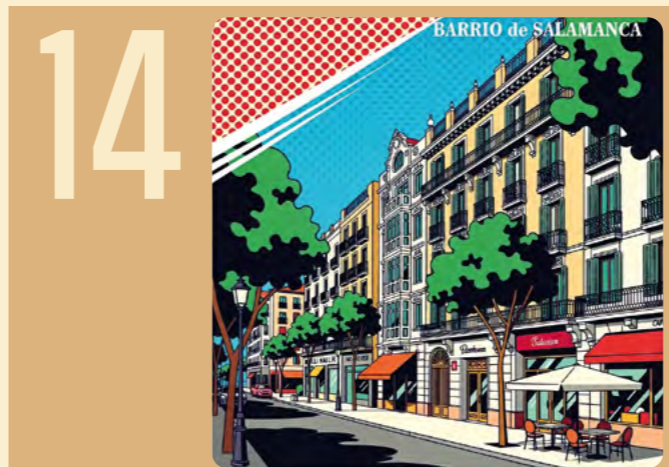
Seleccionan los mejores ibéricos, cecina de León y sobrasada artesana. Con productos catalanes e italianos de alta gama—desde jamón de bellota hasta salmón Carpier o pizzas gourmet—, este establecimiento es el templo definitivo del producto selecto y el sabor único.

This establishment selects the finest Ibéricos, Cecina de León, and artisan sobrasada. Featuring high-end Catalan and Italian products—from acorn-fed ham to Carpier salmon and gourmet pizzas—it is the ultimate destination for select products and unique flavors.



MERCADO DE CHAMARTÍN
PLANTA ALTA
BOLIVIA, 9
CHAMARTÍN

COLOMBIA



14 LACHARCUTERIE MADRID

Una pequeña charcutería, de familia francesa, donde Victor Bergerot elabora artesanalmente espectaculares pâtés en croûte, rillettes y patés de campaña. Sus padres, Dori y Guillaume, atienden una encantadora tienda con vinos y joyas artesanas en un local con obrador y degustación. ¡No te pierdas sus postres!

A small French family-run deli where Victor Bergerot handcrafts spectacular pâtés en croûte, rillettes, and country pâtés. His parents, Dori and Guillaume, run the charming shop featuring wines, artisanal gems, and a tasting area. Don't miss their delicious desserts!



GLORIETA CAMPANAR, 1
SALAMANCA
+34 912 11 33 27

MANUEL BECERRA · VENTAS



15 SA MARINADA MADRID

Sa Marinada trae la esencia de la Costa Brava a Chamberí. Con pescados y mariscos frescos de la lonja de Rosas y una sensibilidad catalana impecable, es el paraíso mediterráneo en Madrid. Una embajada del Ampurdán que destaca por su producto excepcional y puntos de cocción milimétricos.

Sa Marinada brings the essence of Costa Brava to Chamberí. With fresh seafood from the Rosas fish market and impeccable Catalan flair, it is a Mediterranean paradise in Madrid. This Empordà embassy stands out for its exceptional produce and precision cooking.



FERNÁNDEZ DE LA HOZ, 33
CHAMBERÍ
+34 918 02 77 91

GREGORIO MARAÑÓN · IGLESIA