

COME, QUANDO E DOVE GODERSI L'AUTENTICA GASTRONOMIA

MANGIARE A MADRID

QUAL È L'ORA
DEL VERMUT?

CIOCOLATO E CHURROS:
LA COPPIA PERFETTA

LE TAPAS, SEMPRE
TRA AMICI

È POSSIBILE CENARE
ALL'ARIA APERTA?

UN IMPERDIBILE: IL PANINO
CON CALAMARI

MERCATI PER COMPRARE...
E ASSAPORARE



*j*MADRID!



Mangiare a Madrid

Questa guida ti servirà per muoverti con facilità fra tascas, caffetterie, ristoranti o mercati madrileni. Qui troverai tutti i segreti per goderti al meglio la gastronomia spagnola.

Considera che in Spagna gli orari sono molto diversi rispetto al resto d'Europa. È consuetudine mangiare cinque volte al giorno, abitudine ritenuta generalmente molto sana. La colazione viene fatta normalmente di prima mattina e spesso per strada. Intorno alle 12 ci si ferma di solito per uno spuntino, sia esso dolce o salato. Tra le ore 14 e le 16, arriva il pasto più abbondante della giornata. A metà pomeriggio si fa merenda e di sera si cena intorno alle 21.

Ma perché? Perché gli spagnoli mangiano così tardi rispetto agli altri europei? Fino al 1942 la Spagna viveva allineata con il meridiano di Greenwich. Nel dopoguerra però, a causa dei tanti lavoratori che si videro costretti a fare due lavori in un solo giorno, si decise di spostare in avanti l'ora. Per questo pranziamo alle 14:30 invece delle 13:30, orario che, d'altra parte, oggi si adatta al nostro stile di vita.

Foto di copertina:
Celso y Manolo (Libertad, 1)

COLAZIONE

8:00 – 11:00



Ogni giorno i madrileni si svegliano con una colazione che può essere dolce o salata, di prima mattina o fin dopo le dieci. Anche se il caffè è il loro principale carburante, il cioccolato con churros occupa un luogo privilegiato tra le icone gastronomiche di Madrid.

Cioccolato con churros

Non bisogna aver paura di sporcarsi: i churros, fatti di farina e poi fritti, vengono mangiati inzuppati nel cioccolato caldo. Si trovano sulle bancarelle presenti in strada e nelle caffetterie. Buoni anche per la merenda.



Nel San Ginés (Pasadizo de San Ginés, 5) servono ogni giorno 2.000 cioccolate... e 10.000 churros!

Pan con tomate

L'opzione più sana: una fetta di pane con pomodoro, aglio e olio. Una colazione dallo stile tipicamente mediterraneo.



I picatostes

Sono piccoli pezzetti di pane tostato, fritto o con burro, che si mangiano accompagnati da caffè e cioccolato. Ideale per i golosi!



Solo, cortado o con leche

Il caffè si prende sia in tazza che in un piccolo bicchiere di vetro simile a quello che si usa per le cañas, tipico tra i bar popolari di Madrid. Importante: il caffè lo devi ordinare "solo" se vuoi un espresso, "cortado" se lo preferisci con un po' di latte e "con leche" se ti piace metà latte e metà caffè.

CAFÉ DEL JARDÍN

Situato nel giardino del Museo del Romanticismo (San Mateo, 13), questa deliziosa sala da tè è uno di quegli angoli in cui il tempo sembra essersi fermato. Il suo menù include dolciumi fatti in casa e torte.



Alicia Hernández.
Bloggin'Madrid

1.

Minchu.

Per una colazione cento per cento spagnola, non c'è niente di meglio che churros o porras. Arrivano caldi fin qui da una churrería del quartiere di Tetuán. Paseo de La Habana, 27.

2.

Mamá Framboise.

Ha l'aria di una boulangerie francese. Da provare il croissant al lampone. Fernando VI, 23.

3.

Celicioso.

È la pasticceria dei celiaci... e di quelli che non lo sono. I suoi cupcake sono deliziosi. Hortaleza, 3.

SPUNTINO

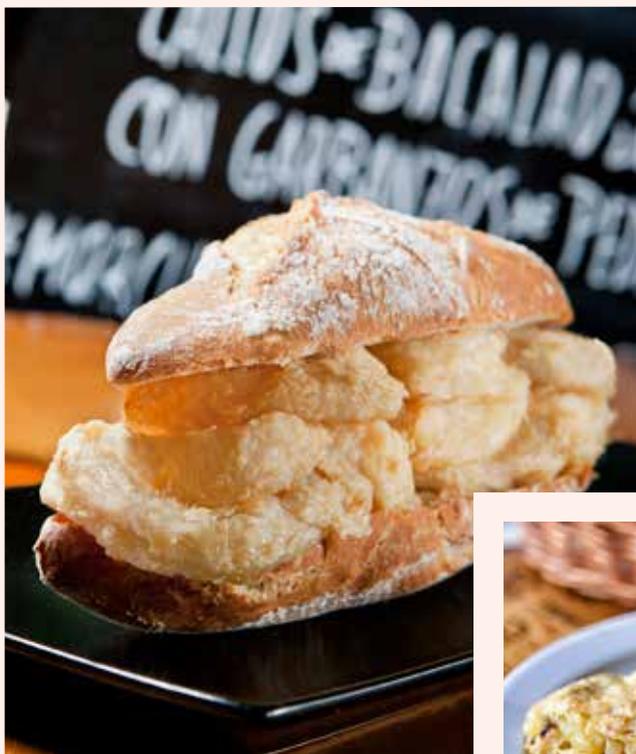
11:00-12:00



Così come è raccomandato dalla dieta mediterranea, in Spagna si è soliti mangiare cinque volte al giorno. È un'abitudine molto sana. Lo spuntino che di solito si consuma a metà mattina è chiamato in spagnolo *almuerzo*, con questo nome però ci si può riferire anche al pranzo. Un consiglio: fermarsi per mangiare un boccone intorno alle 12 è il modo migliore per adattarsi in pieno agli orari del paese, oltre ad essere un momento perfetto per provare il classico *pincho di tortilla* o un panino con calamari.

Panino con calamari

Anche se Madrid dista più di 300 chilometri dal mare, i calamari impanati non mancano quasi mai nel menù di ogni bar che si rispetti. La versione panino più comune è quella tipica dei *fast-food*.



In El Brillante (Plaza del Emperador Carlos V, 8) ogni giorno servono due mila di panini con calamari

Pincho di tortilla

Si chiama *pincho* una piccola porzione di qualsiasi alimento. Il più comune è quello di tortilla di patata, conosciuta anche come *tortilla spagnola* perché è senz'altro uno dei simboli più rispettati del paese. Piace a tutti!



Pulga e montadito

La *pulga* è un piccolo pezzo di pane, generalmente con salumi o formaggio. Il *montadito* è un po' più grande.



Brunch

Così come nelle altre capitali europee, durante la fine settimana è possibile fare il brunch, in cui si combinano dolci e salati.



APERITIVO

13:00 -14:00



Per stuzzicare l'appetito prima di sedersi a tavola, soprattutto nei fine settimana, gli spagnoli si riuniscono nei bar per bere una *caña*, un vermut, un vino o un *jerez*, di solito serviti con una *tapa* o con un *pincho*. È un'ottima occasione per ordinare una porzione di *patatas bravas*, lumache o *croquetas*.

Una caña

La *caña* è un bicchiere piccolo e stretto in cui viene servito alla spina un quinto di birra (200 ml). I camerieri di Madrid sono conosciuti in tutto il resto della Spagna per la loro abilità nel servirla.



Un vermutú

Questa bevanda composta da vino, assenzio e altre sostanze amare e toniche viene bevuta solitamente a mezzogiorno, in un bicchiere a forma di cono accompagnata a volte da un sifone. Il migliore è quello alla spina.

Patatas bravas

Questa popolare tapa o razione consiste in patate bollite e fritte con una salsa piccante a base di paprika. I bar conservano in segreto la ricetta che rende uniche le loro bravas.



Nel Docamar (Alcalá, 337) friggono 2.000 chili di patatas bravas alla settimana

Uno Sherry (Jerez)

È un vino bianco e tenue, prodotto a Jerez (Andalusia) e bevuto solitamente come aperitivo. La Venencia (Echegaray, 7) è la "succursale" madrilenia di questa bevanda.



Un chato

Il chato è un bicchiere basso e largo in cui si serve un dito di vino, mezza coppa.



Croquetas

Riempite di prosciutto, carne o boleti, le croquetas sono crocchette di besciamella, impanate e fritte. Non mancano mai. In Spagna si trovano in ogni tipo di locale, dai più popolari ai più sofisticati.



Soldaditos de Pavia

È una frittura di baccalà impanato con peperone rosso. Il suo nome è dovuto al fatto che ha gli stessi colori dell'uniforme della legione spagnola che combatté a Pavia nel 1525.



Sottaceti

Conservati in una soluzione di aceto e sale, gli alimenti sottaceto (olive, cetriolini, melanzane o agli verdi) mantengono tutto il loro sapore: sono deliziosi aperitivi. Resterai sorpreso dalla grande quantità di olive che abbiamo in Spagna. Le troverai anche ripiene di acciughe o peperone.



BANCONI DI STAGNO, RISTORANTI CENTENARI

Potrai riconoscere i bar e le tascas centenari dalla loro facciata di mattonelle, i pavimenti di piastrelle idrauliche e i banconi di stagno. Di solito presentano una placca esterna che indica la loro antichità.



María Marte.
El Club Allard

1.

Txirimiri.

Taverna perfetta per consumare dei pintxos al bancone. La tortilla di patate ha tra i suoi ingredienti la cipolla caramellata. Ferraz, 38.

2.

Sala de Despiece.

Un locale molto piccolo in una delle strade più divertenti di Madrid con un'offerta differente e originale. Ponzano, 11.

3.

La Bobia.

Un classico della Movida riconvertito in una sidreria moderna. Amo la quesadilla de pitu con funghi. San Millán, 33.

MERCATI

Ogni quartiere di Madrid ha il suo proprio mercato, dove si possono comprare prodotti freschi come frutta, verdura, carne e pesce, che, secondo la maggior parte dei cuochi, è il migliore di tutta la Spagna. In molti mercati all'ingrosso, inoltre, sono presenti bar in cui è possibile fare uno spuntino o un aperitivo.



In Spagna vengono prodotti 26 formaggi di denominazione di origine protetta

Jamón ibérico

Questo prosciutto stagionato tipicamente spagnolo è una delle delicatessen di cui sentono di più la mancanza gli spagnoli quando abbandonano la penisola. La differenza rispetto al *jamón serrano* è che il maiale è di razza iberica e cresce in libertà tra i pascoli dell'Estremadura e dell'Andalusia, dove mangia soprattutto ghiande.



Olio d'oliva

La Spagna è il primo produttore mondiale di olio d'oliva, l'ingrediente principale della dieta mediterranea, dichiarata dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità.

Formaggi

Ogni regione della Spagna ha i suoi propri formaggi. Due esempi: il manchego, elaborato con latte di capra, o la Torta del Casar della regione dell'Estremadura, da spalmare sul pane.

Salumi

Il chorizo, la longaniza, il salsichón e un "ampio eccetera" di prodotti derivati dal maiale sono un esempio della miglior gastronomia del paese.

MERCATI MUNICIPALI

Negli ultimi anni sono diventati i luoghi di riferimento per i madrileni e i gourmet. Alcuni dei più famosi, per la qualità dei loro prodotti e la loro offerta gastronomica, sono quelli di San Antón (Augusto Figueroa, 24), Antón Martín (Santa Isabel, 5) e La Paz (Ayala, 28).



PRANZO

14:00 - 16:00

In Spagna, tra le ore 14 e le 16 si fa il pasto più abbondante della giornata. È consuetudine sedersi a tavola con calma e conversare fino al momento del caffè. È importante tenere presente questo aspetto affinché le mattinate, più lunghe rispetto a quelle di altri paesi, così come i pomeriggi, vengano organizzati nel migliore dei modi.

Menù del giorno

Molti ristoranti offrono, a un prezzo più che ragionevole (da 10 a 15 euro) il menù del giorno, che consiste in un primo, un secondo, bibita e dolce. Si tratta di un'ottima occasione per provare i piatti tradizionali della cucina spagnola.

À la carte

È possibile anche mangiare à la carte, cioè scegliendo tra i vari piatti offerti dal ristorante. Se c'è qualcosa che non puoi mangiare, chiedi pure gli ingredienti, verrai informato senza nessun problema.



Piatto misto

Molti bar e caffetterie offrono a qualsiasi ora il famoso *plato combinado*, un piatto fondamentale della gastronomia spagnola che comprende solitamente uova ad occhio di bue, wurstel o una bistecca accompagnata da un contorno, patate o insalata. In molti locali vengono identificati con un numero.



Nell'edificio in cui si trova Casa Alberto (Huer-tas, 18) è vissuto Miguel de Cervantes



Museo Nacional de Artes Decorativas

Il Museo Nacional de Artes Decorativas (Montalbán, 12) conserva una splendida cucina valenziana del XVIII secolo interamente coperta da mattonelle che rappresentano diverse scene del costumbrismo.



Eva Celada.
Conmuchagula.com

1.
Treze.

Il miglior menù del giorno di Madrid, per 13 €. Ha due zone: una gastro e un'altra informale. *General Pardiñas, 36.*

2.
Alabaster.

Iván Domínguez offre un'atmosfera atlantica, con un merluzzo dalla cottura perfetta e stupende *empanadas*. *Montalbán, 9.*

3.
Lago de Sanabria.

La sua specialità è la marinatura. Juan Lorente, proprietario e cuoco, affumica il salmone in modo artigianale. *Ayala, 23.*



CASA DE COMIDAS

Una casa de comidas è un ristorante semplice ed economico dove viene servita cucina caserecia. Dietro nomi emblematici, come quelli di Taberna Alfonso (Factor, 8) o Casa Paco (Puerta Cerrada, 11), si nascondono attività a gestione familiare che curano i loro clienti.

PIATTI TRADIZIONALI

A Madrid non è solo possibile assaggiare piatti della tradizione castigliana. Nella capitale spagnola viene rappresentata molto bene la gastronomia di tutto il paese. I menù dei ristoranti cambiano al ritmo delle stagioni dell'anno. Stufati, zuppe e minestre durante i mesi invernali, e riso, insalate e vinaigrette in estate.

Il cocido

È un vero simbolo di Madrid, il *cocido* è un pasto completo, un due in uno: per primo una zuppa di spaghetti spezzettati e per secondo uno stufato di carne, lardo, ceci e altri ingredienti a piacere, come la carota, la rapa, il cavolo, la patata, la *morcilla* e il *chorizo*. Non puoi lasciare Madrid senza averlo

provato! In passato era il cibo quotidiano e, anche se oggi può sembrare sorprendente, i signorini prendevano solo il brodo e il servizio tutto il resto. Quando si prepara a casa, il giorno dopo si cucina la *ropa vieja*, un piatto che consiste nel soffriggere gli avanzi con l'uovo.



Nel 2015 la Cruz Blanca de Vallecas (Martín Álvarez, 58) ha ricevuto il Premio Nacional de Hostelería per il suo cocido

Arrosto

Sia il *cordero lechal* (agnello da latte) che il *cochinillo* (maialino da latte) arrosto sono due piatti tradizionali spagnoli, serviti in molte taverne di Madrid, come il mitico Botín, il ristorante più antico al mondo secondo il *Libro dei Guinness dei Primati* e luogo in cui è ambientata la scena finale di *Fiesta*, uno dei romanzi più conosciuti di Ernest Hemingway. L'arrosto è un piatto sostanzioso accompagnato solitamente da un'insalata.



Callos a la madrileña

A Madrid si serve con pomodoro, chorizo e paprika. Molti gourmet considerano oggi le frattaglie un'autentica *delicatessen*.

Pisto manchego

Misto di cipolla, zucchina, melanzana e pomodoro, spesso accompagnato da uova.



Donne sull'orlo di una crisi di nervi, una commedia di Pedro Almodovar, ha reso noto il gazpacho in tutto il mondo

Huevos rotos

Questo piatto molto semplice è uno dei classici dei bar e delle taverne madrilene: uova strapazzate con patate e prosciutto. Sono mitiche quelle di Casa Lucio (Cava Baja, 35): assaggiate dai personaggi famosi di tutto il mondo.



Salmorejo e gazpacho

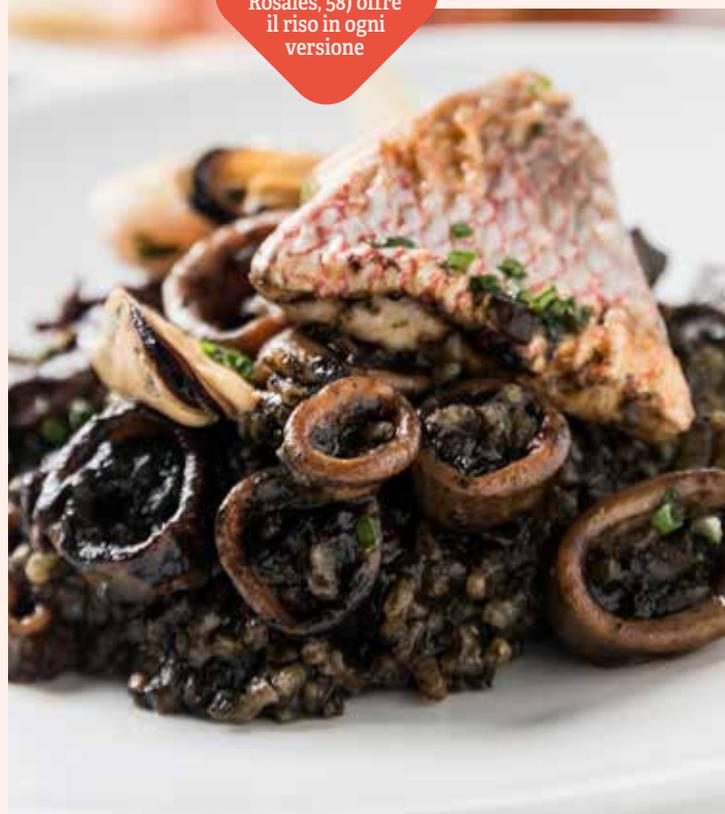
Il gazpacho è una zuppa fredda di pomodoro, cetriolo, peperone, cipolla e aglio. Il *salmorejo*, tipico di Cordova, è più denso, non ha né il cetriolo né il peperone, ma include pezzi di pane. Entrambi si possono trovare in molti bar e ristoranti di Madrid, come *tapa* o primo piatto.

Migas

Il piatto tradizionale dei pastori: pezzi di pane con paprika, lardo e chorizo saltati in padella. Rappresenta un buon esempio della "cucina povera" perché fatto con prodotti economici. Ciò non toglie che sia delizioso.



La Casa de Valencia (Paseo del Pintor Rosales, 58) offre il riso in ogni versione



Riso

Oltre alla popolare paella, esistono molti altri tipi di riso tradizionali, sia asciutti che brodosi. Nonostante siano molto tipici quelli del Mediterraneo, specialmente quelli di Valencia, Alicante e Murcia, ci sono anche ricette che provengono dalla Galizia, dove si serve con frutti di mare. Tra le varietà più popolari c'è quello nero, che deve il suo colore alla tinta del calamaro, ed è accompagnato da salsa alioli (aglio e olio), poi c'è il caldero, con peperone rosso dolce e pesce, o il riso in crosta, cucinato al forno. A Madrid è possibile provare ogni tipo di riso grazie al vasto menù che offre la maggior parte di arrocerias, ristoranti specializzati in questo tipo di piatti.

CUCINA INTERNAZIONALE



Dato che i madrileni provengono da qualsiasi parte del mondo, oltre alla cucina tradizionale spagnola è facile trovare locali specializzati in cucina internazionale. Piatti come il pollo tandoori, il ceviche o il sushi si sono integrati perfettamente nella mappa gastronomica della città.

Asia

Lavapiés è conosciuto a Madrid per i ristoranti indiani con i loro tavoli all'aperto durante tutto l'anno e Usera per poter contare su una diversità gastronomica difficilmente paragonabile ad altri quartieri.

Intorno a Plaza de España ci sono numerosi ristoranti asiatici e nel vicino Mercado de los Mostenses si vendono prodotti specifici per realizzare le ricette di qualsiasi paese del mondo: frutta tropicale, condimenti e spezie.



America Latina

Poiché molti madrileni sono originari dell'America Latina, nella città ci sono molti ristoranti messicani, boliviani, ecuadoriani o peruviani di gran qualità. Madrid è la città giusta per ordinare un ceviche peruviano, un *encebollado* ecuadoriano o dei tacos messicani.



Ci sono gli izakaya e i ristoranti di alta cucina, come Kabuki del sushi-man spagnolo Ricardo Sanz



MERIENDA

16:00 – 20:00

Durante il pomeriggio, i gruppi di amici si riuniscono nelle caffetterie per prendere qualcosa e conversare per qualche ora. Si tratta di un appuntamento informale dove è il dolce ad essere protagonista. Un'offerta che cambia ogni mese e che, a Madrid, dà la possibilità di indovinare il periodo dell'anno solo con uno sguardo alle vetrine delle pasticcerie.



Roscón de Reyes

L'anno inizia con il tradizionale *roscón de Reyes*, coperto da frutta candita e aromatizzato con essenza di fiori d'arancio. Si mangia il giorno dell'Epifania (6 gennaio) accompagnato da una tazza di cioccolato o caffè. Ha una fava nascosta al suo interno, chi la trova paga il *roscón*.

Torrijas e bartolillos

Sia le *torrijas*, pane messo in ammollo nel latte o nel vino, passato poi nell'uovo e fritto, sia i *bartolillos*, tipo dei panzerotti ripieni di creme e saltati in padella che si mangiano durante la Settimana Santa. Le prime si trovano non solo nelle pasticceria ma anche nelle caffetterie, dove solitamente vengono consumate a merenda accompagnate da un caffè, senza però inzupparle.



Rosquillas tontas e listas

Le *rosquillas listas*, piccole ciambelle bagnate in sciroppo di zucchero, succo di limone e uovo, e le *tontas*, senza copertura, si mangiano a primavera e in particolare alla festa di San Isidro (15 maggio).

Gelati, orzate e limonate

Oltre al gelato, in estate i madrileni bevono *horchata de chufa* (orzata di ciper), tipica di Valencia, e limonata, che a Madrid ha sempre un tocco di vino bianco.

Buñuelos e huesos de santo

Anche se si mangiano tutto l'anno, il giorno di Tutti i Santi (1 novembre) c'è l'abitudine di comprare *buñuelos* nelle pasticcerie, dove si trovano anche i tradizionali *huesos de santo*, fatti con pasta di mandorle.



Il Premio Nobel per la letteratura Jacinto Benavente diceva che non c'è da fidarsi delle persone a cui non piace il dolce



Barquillos

Nel Retiro, nella Plaza Mayor, nel Rastro e ad ogni festa è frequente incontrare i *barquilleros*, i venditori di *barquillos*, (cialde croccanti) fatti con un impasto di farina e poi infornato.



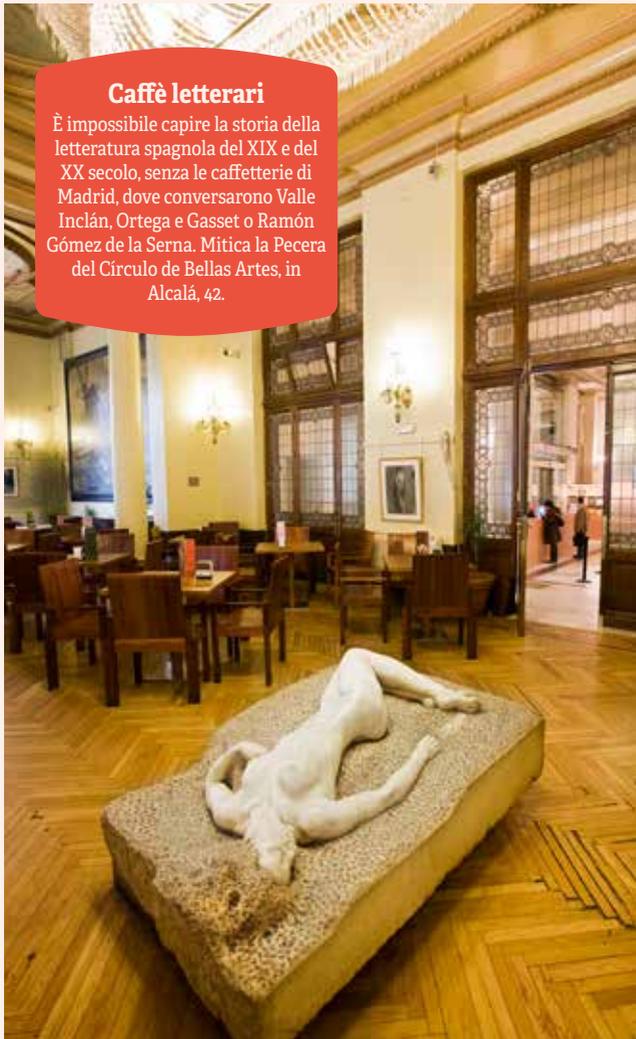
Torrone e marzapane

Molti dei dolci a base di mandorle, come il torrone e il marzapane tipici di Natale, hanno la loro origine nella gastronomia araba, famosa per utilizzare frutta secca in gran quantità. Si possono comprare tutto l'anno.



Violetas

Queste piccole caramelle artigianali, prodotte da una confetteria in Plaza de Canalejas, si sono trasformate in un simbolo della città, forse perché evocano le mitiche violeteras (donne che vendevano rami di viole) dei primi del 900.



Caffè letterari

È impossibile capire la storia della letteratura spagnola del XIX e del XX secolo, senza le caffetterie di Madrid, dove conversarono Valle Inclán, Ortega e Gasset o Ramón Gómez de la Serna. Mitica la Pecera del Círculo de Bellas Artes, in Alcalá, 42.



Alejandro Montes.
Mamá Framboise

1.

Prep' La Crêpe.

Le migliori crêpes. Vengono preparate sotto gli occhi di tutti e con l'opzione senza glutine, di grano saraceno. Génova, 25.

2.

Labonata.

Autentici gelati italiani, buonissimi e naturali. Così come le granite e gli smoothies. Plaza de Chueca, 8.

3.

Arzábal Museo.

Mi piace mangiare una torrija con gelato a vaniglia accompagnata da un caffè o un tè dopo aver passeggiato nel Reina Sofía. Santa Isabel, 52.



LA DUQUESITA

Questa confetteria, nella Calle de Fernando VI numero 2, fu fondata nel 1914 e conserva ancora l'originale figura di alabastro che dà il nome al locale. Oggi, l'artefice delle sue creazioni è il pasticcere Oriol Balaguer.

CENA

21:00 – 23:00



Dato che a pranzo si consuma un pasto completo, le cene, intorno alle ventuno, sono di solito più leggere. Spesso un paio di coppe di vino e qualcosa da spizzicare bastano per saziare l'appetito. Tuttavia, a volte, è possibile che si ceni in qualche bel posto. Per questo tipo di uscite più formali ci sono ristoranti di ogni stile, dai più classici, che propongono le ricette tipiche della cucina spagnola, ai più innovativi, con i sapori unici proposti dai loro chef.

Tapas

Una *tapa* è una porzione di alimento che serve per accompagnare la bevanda. Si chiamano così perché venivano collocate sul bicchiere per non far entrare le mosche. Qualsiasi piatto tradizionale può essere servito in questo modo, quindi potrai trovare *tapas* di *callos* (trippa), *paella*, *migas*, baccalà, *salmorejo*... Con il verbo "tapear" gli spagnoli si riferiscono al girare per i vari bar e *tascas*.



La calle Ponzano a Chamberí è oggi una popolare zona di *tapeo*



Raciones

L'abitudine di condividere tutti lo stesso piatto è molto comune nel Mediterraneo. Un buon esempio è quello delle *raciones*, razioni di salumi, formaggio, calamari, polpo, seppia, peperoni, polpette, patate, ecc... ordinate per essere condivise con gli altri, come simbolo di amicizia tra un gruppo di persone. Non chiedere mai una razione individuale!

Birre

Si dice che a Madrid si serve la miglior birra in assoluto. Oltre alla classica Mahou, negli ultimi anni sono apparse alcune fabbriche di birre artigianali, come ad esempio La Virgen e La Cibeles, che potrai trovare in birrerie e negozi specializzati.



Vini

Madrid ha la sua propria Denominazione di Origine, con vini bianchi, rossi e rosati, prodotti ad Arganda, San Martín de Valdeiglesias e Navacarnero. Inoltre, è facile trovare vini provenienti dal resto della Spagna: Rueda, Ribera del Duero e Rioja non mancano mai.



Grandi Chef

Negli ultimi anni la cucina madrilenha ha sperimentato un'autentica rivoluzione grazie a chef dalla grande personalità. Potete conoscere le loro proposte nei loro ristoranti. Dai più classici ai più innovatori, la loro offerta è alquanto sorprendente e unica.

Bisogna solo prenotare un tavolo! Inoltre, questi stessi ristoranti offrono un'atmosfera particolare, spesso realizzata da architetti d'interni e disegnatori prestigiosi, che sono i migliori alleati dei cuochi quando si tratta di creare esperienze uniche.



In Padre Damián 23, DiverXO, di Daviz Muñoz, ha ottenuto tre stelle Michelin nel 2014

DINNER SHOW

Nei *tablaos* di flamenco e in alcuni ristoranti è possibile godersi un'esperienza incomparabile che somma il meglio della gastronomia e dello spettacolo. I cinque sensi entrano in funzione grazie ai numeri musicali e circensi e a una cena di qualità. Senza dubbio una delle proposte più complete e originali di Madrid!

Tablaos

Come le città dell'Andalusia, Madrid ha una ricca vita flamenca che si vive nelle *tascas* e nei *tablaos*. Con questo nome si conoscono gli scenari che ospitano spettacoli di canto e ballo, e che sono il punto

di incontro abituale degli appassionati del flamenco, dichiarato Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO. Di solito offrono un'interessante offerta gastronomica.



Paco de Lucía e Camarón si conobbero nel tablao Torres Bermejás (Mesonero Romanos, 11)

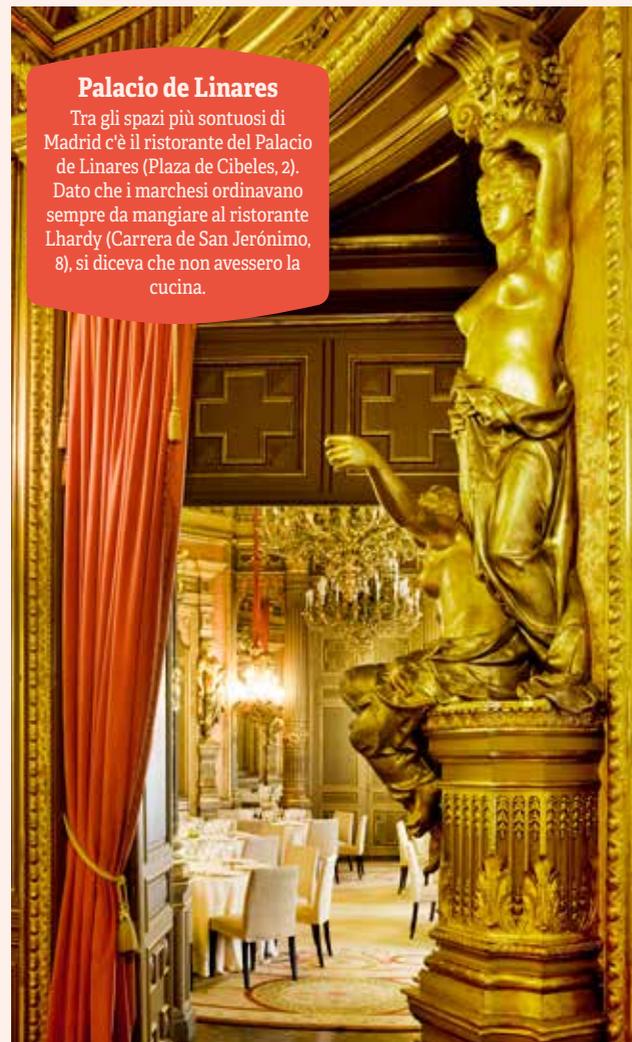


Altri spettacoli

Esistono numerosi ristoranti che offrono cena con spettacolo. Inoltre, in spazi gastronomici come Platea, ubicato in un vecchio cinema, o Florida Retiro nel parco del Retiro, di sera c'è di solito musica dal vivo, spettacoli di teatro o numeri di circo.

Palacio de Linares

Tra gli spazi più sontuosi di Madrid c'è il ristorante del Palacio de Linares (Plaza de Cibeles, 2). Dato che i marchesi ordinavano sempre da mangiare al ristorante Lhardy (Carrera de San Jerónimo, 8), si diceva che non avessero la cucina.



Rodrigo Varona.
Brandelicious

1. Sacha.

Sacha Hormaechea apporta quel suo lato oscuro e fa sì che la sua eclettica clientela si senta come a casa. *Juan Hurtado de Mendoza, 11.*

2. Punto MX.

Si tratta del primo ristorante messicano con stella Michelin in Europa. Lo chef Roberto Ruiz offre eleganza senza perdere autenticità. *General Pardiñas, 40.*

3.

Taberna Verdejo.

Il miglior esempio di una casa de comidas dei nostri tempi. *Espartinas, 6.*

PER BERE



Se la notte a Madrid è mitica è perché non finisce mai: tutti sanno quando inizia ma pochi sanno quando finisce. Ci sono locali per tutti i gusti: dalle coctelerie all'ultima moda fino alle terrazze in cima agli edifici più rappresentativi, passando per mitici bar. A qualsiasi ora, la cucina liquida viene accompagnata sempre da un buon boccone.

Cocktail bar

La bevanda notturna per eccellenza a Madrid è il gin tonic. Classico o divertente: con fragole, cetriolo, liquirizia... Qui i baristi sono famosi per la loro destrezza. E le coctelerias per la loro decorazione, oltre al menù. Intorno alla Calle de la Reina, tra la Gran Vía e Chueca, si trovano alcune delle più famose. E a Triball e Malasaña, le più moderne. Molti ristoranti hanno preparato un bancone per godersi un cocktail dopo il dolce.



In Spagna c'è un bar ogni 169 abitanti, più che in qualsiasi altro luogo della UE

Terrazze

È ora di guardare il cielo! Sulle terrazze degli hotel e degli edifici rappresentativi, come l'Hotel Óscar Room Mate (Pl. Pedro Zerolo, 12), è possibile terminare la serata con un cocktail sotto le stelle. Un consiglio: recati un po' prima e goditi il tramonto.



All'aperto

Ci sono anche alternative con i piedi per terra. In quasi tutte le piazze di ogni quartiere troverai un bar all'aperto per prolungare la notte. Non sono aperti fino a notte fonda, ma sono posti eccellenti per un'ultima *tapa* tra amici.

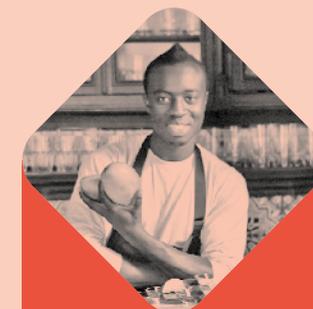


Ultim'ora

A Madrid c'è sempre un posto per cenare, sia perché il locale chiude molto tardi o perché apre molto presto. Ad ogni ora del giorno e della notte è possibile placare la fame: 24 ore su 24 la migliore cucina non stop. Ristoranti per gente che va a letto tardi o che si sveglia presto.

Museo Chicote

Nel bancone più famoso della Gran Vía ha cercato di farsi spazio lo star system: Ava Gardner, Grace Kelly, Frank Sinatra... e Pedro Almodóvar, che girò nel Museo Chicote (Gran Vía, 12) una scena chiave di *Gli abbracci spezzati*.



Sega Mbengue.
La Carmencita
& Celso y Manolo

1.

Dry Martini.

Mi piace andarci e farmi consigliare da Jesús Abia. Devi solo dirgli i tuoi gusti in materia di distillati e liquori. Non sbaglia mai.
Hermosilla, 2.

2.

Del Diego.

Un locale per gli amanti dei cocktail classici. Bere il suo Gin Fizz mi rilassa.
Reina, 12.

3.

1862 Dry Bar.

Qui non manca mai un Martinez con vermut dolce, gin, Maraschino e angostura.
Pez, 27.

MERCA- MADRID

È il più grande centro logistico alimentare d'Europa e anche il secondo mercato distributore di pesce al mondo, dopo Tokyo. E questo nonostante la città si trovi a 400 chilometri dal mare!



MADRID A MORSI

Da non
perdere

Gastrofestival

Gennaio-febbraio

Il festival più succulento: i ristoranti offrono menù speciali, e i musei e i centri culturali attività (mostre, concerti, ...) con molto sapore.

Madrid Exquisito

Aprile e ottobre

In primavera e in autunno, una settimana per godersi l'alta gastronomia a prezzi davvero accessibili.

Mercado de Sabores

Ottobre

La miglior combinazione madrilenia: cañas e tapas a un prezzo irresistibile. Con le creazioni dei migliori chef.

Madrid Fusión

Gennaio-febbraio

Incontro internazionale che riunisce i grandi chef del momento. È qui che sorgono le nuove tendenze.

Hotel Tapa Tour

Giugno

È possibile mangiare tapas in un hotel? La risposta è: Sì! Devi solo seguire la strada.

Día de Mercado

Primo sabato del mese

Formaggi, fragole biologiche, olio... tutto proveniente da Madrid. I prodotti indispensabili per riempire la dispensa! Nella Casa de Campo.

Salón de Gourmets

Aprile

Solo per professionisti: la grande fiera di alimenti e bevande di qualità. E per tutti, il Taller de los Sentidos.

Tapapiés

Ottobre

Un evento speciale! Rotta di tapas lungo Lavapiés, tra le più diverse e multiculturali, come lo stesso quartiere.

Madrid Productores

Ultimo fine settimana del mese

Mercato gastronomico nel Matadero Madrid per comprare prodotti di stagione e imparare buone abitudini alimentari.



*“Le crochette dovrebbero avere l'osso,
per farci tenere il conto di quelle
che mangiamo”*

Ramón Gómez de la Serna
Escritore