

MADRID



EUROPA, ALLÁ VAMOS



EXPRESS





Guía: Tapas en Madrid

A grandes rasgos, la gastronomía española puede dividirse en dos grandes grupos: la alta cocina y la cocina popular.

En los últimos años la gastronomía española ha ganado gran prestigio internacional de la mano de chefs famosos como *Ferr Adrià*, *José Andrés* o *Martin Berasategui*. Por otro lado, tenemos la cocina popular que se hunde sus raíces en recetas populares y los ingredientes típicos de cada región. Algunas de los platos más populares son: el pulpo a la gallega, la paella, el gazpacho, la tortilla de patatas, y por supuesto las famosas tapas de las que hablaremos más adelante.

Afortunadamente para todos aquellos que visitan Madrid, la diversidad de la población tiene su reflejo en la gastronomía de la ciudad. En Madrid encontrarás restaurantes de todas las regiones españolas: Asturias, Valencia, País Vasco, Andalucía, etc. lo que la convierte en un verdadero paraíso para los amantes de la buena comida.

En esta guía, elaborada por nuestro equipo de guías locales, queremos resolver algunas de las dudas más comunes: ¿Qué son las tapas?, ¿Cuál es el origen de las tapas?, ¿Cómo comemos tapas los españoles?, etc.



¡Tour Gratis en Madrid!

Siente Madrid como si fueses un auténtico Madrileño con nuestros guías locales. Descubre la historia, curiosidades, leyendas, datos interesantes, vida cotidiana y mucho más con nuestros tours.

Todos los días a las 10:45 desde Puerta del Sol (paraguas verde – OGOTOURS). Salida garantizada

Reservas: www.ogotours.es/tour-gratis-madrid / +34660594952



Madrid, paraíso gastronómico

La gastronomía de Madrid está muy condicionada por el clima. En invierno cuando el frío aprieta son típicos los platos contundentes como el “Cocido Madrileño”, una especie de Puchero Argentino o los “Callos a la Madrileña” (mondongo). En verano, sin embargo, son más habituales los pescados como el bacalao o las sopas frías como el “Gazpacho” que, aunque es típico de Andalucía (Sur España), es muy consumido en Madrid.

DEBES PROBAR EN MADRID:

¿Qué son las tapas?

Cuando los españoles salimos a comer tapas decimos, “ir de tapas”. Pero, ¿qué son las tapas? Las tapas no son otra cosa que **pequeñas porciones de comida que acompañan a la bebida**. Las tapas pueden ser de muchos tipos diferentes, desde unas rabas o aceitunas a pescado frito o una porción de tortilla de papas. En muchos países de Latinoamérica las tapas podrían definirse como una especie de “picada”.

¿Por qué se llaman tapas?

El origen de las tapas es confuso y se remonta varios siglos atrás. Según la tradición el Rey Alfonso X El Sabio (siglo XIII) se dio cuenta que el pueblo tomaba grandes cantidades de vino sin ingerir alimentos sólidos por lo que se emborrachaban con gran facilidad. Ante esta situación, el Rey decretó que los taberneros tenían que servir el vino acompañado por una pequeña porción de comida que se colocaba en la parte superior del vaso, tapando la bebida. De aquí que al poco tiempo estas porciones de comida comenzaran a llamarse “tapas”.

Reglas para comer tapas como un español

1. Visitar varios bares y en cada bar comer la especialidad.
2. El número ideal para salir a comer tapas es 3-4 personas.
3. No pedir más de 2-3 tapas en cada bar.
4. Las tapas se comen parado en la barra y no sentado.
5. Por favor, conversación agradable: evitar temas polémicos como la política o el fútbol.
6. Cuando pedimos cerveza, decimos “caña” (pequeño vaso de 20 cl)
7. Bajo ningún concepto repetir tapa. En cada bar hay que pedir tapas distintas.
8. El horario perfecto para comer tapas es entre 12:00 y 14:00 y entre 19:00 y 22:00.



Bacalao Frito

Aunque Madrid no tiene mar, a los madrileños les encanta el pescado. El bacalao frito es una de las tapas favoritas en Madrid.



Patatas Bravas

Sin duda, si vienes a Madrid tienes que probar las “Patatas Bravas”. Se trata de papas fritas con una salsa ligeramente picante.

¿Sabías que...?

La ciudad de Madrid tiene la increíble cantidad de 32,000 bares y restaurantes.

¿Dónde comer tapas en Madrid?



Casa Alberto €€

Este restaurante abrió sus puertas en 1827 y desde entonces se ha convertido en uno de los templos gastronómicos de la ciudad. Visita fundamental si vienes a Madrid.

Especialidad de Tapas: Croquetas de Jamón, Pimiento de Piquillo relleno de rabo de toro y Callos a la Madrileña.

Dirección: Calle de las Huertas 18

Subte: Sol



Casa del Abuelo €€

¿Te gustan las gambas? Existe un lugar en Madrid especializado en gambas, preparadas de infinidad de maneras diferentes. Ese lugar se llama la “Casa del Abuelo” Te recomendamos las gambas al ajillo, ¡exquisitas!

Especialidad de Tapas: Gambas

Dirección: Calle de la Victoria 12

Subte: Sol



Las Bravas €

No te vayas de Madrid sin probar las famosas “Patatas Bravas”, una especie de papas fritas cortadas en cubos y cubiertas por una salsa ligeramente picante. También te recomendamos la oreja de cerdo con salsa brava.

Especialidad de Tapas: Patatas Bravas

Dirección: Pasaje Matheu 5 & Calle Alvarez Gato 3

Subte: Sol



Casa Labra €

Casa Labra es uno de los lugares más famosos de Madrid para comer bacalao frito. Este bar fue abierto en 1860 y desde entonces ha mantenido viva esta tradición. ¡Absolutamente delicioso!

Especialidad de Tapas: Bacalao Frito

Address: Calle Tetuan 12

Subte: Vodafone Sol

*Precios: Los precios son por persona y están basados en una consumición estándar, suficiente para comer (2-3 tapas y una bebida).

€: Entre 10€-15€

€€: Entre 15€ - 25€

€€€: Más de 25€

¿Dónde comer tapas en Madrid?



Cerveriz €€

Este humilde bar, situado frente al *Mercado de San Miguel*, esconde una agradable sorpresa, la mejor tortilla Española de la ciudad. Este bar obtuvo un 9,5 sobre 10 según un importante crítico gastronómico.

Especialidad Tapas: Tortilla Española, Chorizo a la sidra

Dirección: Plaza San Miguel 2

Subte: Sol / Opera



Mesón El Lacón €

Taberna tradicional andaluza frecuentada por madrileños. Las tapas son variadas y deliciosas. Cuando pides una bebida, puedes elegir entre 4 tapas gratis como cortesía de la casa.

Especialidad de Tapas: Croquetas, Revuelto de bacalao

Dirección: Calle de Manuel Fernandez y Gonzalez 8

Subte: Sol



Taberna Los Huevos de Lucio €€

Esta típica taberna madrileña está situada en el *Barrio de La Latina*, una area ideal para salir con amigos a tomar tapas. En esta taberna encontrarás platos tradicionales y especialidades locales.

Especialidad de Tapas: Huevos con papas fritas

Dirección: Cava Baja 30

Subte: La Latina / Tirso de Molina



Estado Puro €€€

Un lugar ideal para los amantes de la cocina-fusión. Este bar está regentado por el famoso chef, Paco Roncero. Aquí las tapas combinan sabores tradicionales con técnicas innovadoras.

Especialidad de Tapas: Tortilla Española Siglo XXI, Patatas Bravas

Dirección: Plaza Cánovas del Castillo 4

Subte: Sol

*Precios: Los precios son por persona y están basados en una consumición estándar, suficiente para comer (2-3 tapas y una bebida).

€: Entre 10€-15€

€€: Entre 15€ - 25€

€€€: Más de 25€

¿Dónde comer tapas en Madrid?



Casa Gonzalez €€

Abierto desde 1931, este establecimiento está especializado en fiambres y deliciosos quesos españoles.

Especialidad de Tapas: Jamón Ibérico y tosta de Almogrote Toast (tosta de pan con queso de Almogrote, típico de las Islas Canarias).

Dirección: Calle León 12

Subte: Vodafone Sol



Bodegas Ricla €€

Esta es una de esas tabernas que preservan la tradición intacta.

Bodegas Ricla abrió sus puertas en 1867, especializándose en tapas.

Especialidad de Tapas: Callos a la Madrileña, boquerones en vinagre y vermouth de grifo.

Dirección: Calle de los Cuchilleros 6

Subte: Sol



La Venencia €

Pequeña taberna venerada por los madrileños. La atmósfera de este bar te transportará a otra época. La lista de tapas es reducida pero la experiencia merece la pena. ¡Importante! No se permite tomar fotos.

Especialidad de Tapas: 5 tipos diferentes de vino de Jerez

Dirección: Calle Echegaray 7

Subte: Sol



Museo del Jamón €

En Madrid tenemos el museo más delicioso del mundo, y ese no es otro que el Museo del Jamón. Sin duda, un paraíso para los amantes del auténtico jamón español (Ibérico, Bellota, Serrano, etc.).

Especialidad de Tapas: Jamón

Dirección: Calle Mayor 7 / Plaza Mayor

Subte: Sol

*Precios: Los precios por persona y están basados en una consumición estándar, suficiente para comer (2-3 tapas y una bebida).

€: Entre 10€-15€

€€: Entre 15€ - 25€

€€€: Más de 25€

¿Dónde comer tapas en Madrid?



Lhardy €€

Este restaurante tiene el orgullo de ser el primer restaurante de lujo que abrió en Madrid (1839). Antes del restaurante hay una pequeña barra donde puedes degustar deliciosas tapas.

Especialidad de Tapas: *Callos a la Madrileña* y consomé.

Dirección: *Carrera de San Jerónimo 8*

Subte: *Sol*



La Revuelta €

Este diminuto bar es uno de los más famosos en Madrid. Desde primera hora de la mañana hasta entrada la noche está repleto de locales disfrutando probablemente el mejor bacalao frito de la ciudad.

Especialidad de Tapas: Bacalao frito y Callos a la Madrileña

Dirección: *Calle Latoneros 3*

Subte: *Sol / La Latina*



Mesón del Champiñón €€

Sin ningún tipo de duda aquí se preparan los champiñones más famosos de Madrid. Elaborados a la plancha con ajo, perejil y trocitos de jamón, están deliciosos.

Especialidad de Tapas: Champiñones y boquerones en vinagre

Dirección: *Calle Cava de San Miguel 17*

Subte: *Sol*



Bodega Ardosa €€

Esta bodega, fundada en 1892, es tremendamente popular en Madrid por la interminable variedad de cervezas de importación que ofrecen. Además de la cerveza, las tapas son realmente buenas.

Especialidad de Tapas: Tortilla Española, y alcachofas

Dirección: *Calle Colón 13*

Subte: *Tribunal / Gran Vía*

*Precios: Los precios por persona y están basados en una consumición estándar, suficiente para comer (2-3 tapas y una bebida).

€: Entre 10€-15€

€€: Entre 15€ - 25€

€€€: Más de 25€

Un poco sobre la gastronomía de Madrid

Antes de terminar esta pequeña guía, queríamos hacer mención a algunos de los platos típicos de Madrid que debes probar en tu viaje a la capital de España. En primer lugar, no podía faltar el tradicional **“Cocido Madrileño”**, una especie de Puchero. Este plato se trata de un guiso de garbanzos con verdura y carne. Según la tradición, el “Cocido Madrileño” se come en tres fases. Primero la sopa con fideos, después los garbanzos acompañados de la verdura (zanahoria, puerro, papa, repollo, etc.) y por último la carne (pollo, ternera, tocino, morcilla, etc.). Si quieres probar un tradicional “Cocido Madrileño” te recomendamos el *Restaurante La Bola* o el *Restaurante Malacatín*.

Otro de los platos que no puedes dejar de probar son los **“Callos a la Madrileña”** (mondongo). Este plato consiste en un guiso de estómago de vaca con verduras y chorizo, Realmente exquisito. Siendo sinceros, a los madrileños les encanta comer este tipo de productos como el estómago de vaca, la sangre de cerdo, hígados de pollo o las famosas gallinejas (estómago de cordero lechal frito en su propia grasa). Probablemente los mejores “Callos a la Madrileña” son lo que sirven el *Restaurante Oliveros* o *Bodegas Ricla*.



Sandwich de Rabas

Otra de las especialidades culinarias en Madrid, es el famoso “Sándwich de Rabas” o como dicen en Madrid, **“Bocadillo de Calamares”**. Hay gente que le añade un poco de limón o mayonesa. En cualquiera de los casos, está delicioso. Para probar esta especialidad local te recomendamos el *Bar la Campana*, muy cerca de la Plaza Mayor.

Por último, no queremos olvidar las emblemáticas **“Patatas Bravas”**. Este plato es todo un embajador gastronómico de la ciudad. Incluso los bares compiten por conseguir las mejores Patatas Bravas de Madrid. Este plato consiste en papas fritas cortadas en dados y cubiertas por una salsa ligeramente picante cuya receta es un secreto. Cada bar tiene su receta y la guarda con celo de la competencia. Para nosotros las mejores Patatas Bravas las sirven en un bar llamado “*Las Bravas*” situado muy cerca de la Puerta del Sol.



¿Quiénes somos?

Somos Javier Redondo y Tatiana Molina (madrileños) y en 2013, después de mucho viajar y conocer diferentes destinos, decidimos abrir **OgoTours** con la intención de ofrecer una **experiencia 100% local** a los turistas que visitan nuestra ciudad. Queremos que nuestros clientes se sientan como verdaderos madrileños, ya que todos nuestros guías disfrutan compartiendo su pasión por la historia y la cultura de Madrid y sus lugares favoritos de la ciudad.

Después de años de trabajo, nuestros tours son recomendados por guías de viaje, websites de viajes y por boca-boca (¡nuestra favorita!), lo que nos coloca como una de las empresas líderes en visitas guiadas en Madrid. Nuestros tours en Madrid (más información en www.ogotours.es):

- **Free Tour (Tour Gratis):** Durante este tour recorreremos el barrio antiguo, “*Madrid de los Austrias*”, incluyendo lugares fascinantes como el Palacio Real, la Plaza Mayor o la Catedral de la Almudena.
- **Tour Madrid Apasionante:** En este tour visitamos el emblemático “*Barrio de las Letras*”, el lugar donde vivieron todos los grandes escritores del Siglo de Oro (Miguel de Cervantes, Lope de Vega, Francisco de Quevedo, etc) y también el majestuoso y elegante “*Paseo del Prado*”.