

Ruta de la Tapa Zona Bernabéu

Del 16 al 19 de Abril 2026



Tapa + Tercio 5€

Si no lees bien la revista
descárgatela en el botón
de arriba a la derecha



Pasa las
páginas



Colaboran



<https://eventos.cocinaparati.org>

*Mahou recomienda el consumo responsable, 5,5°



LAS TRES ZONAS DE LA RUTA

Empezamos esta apasionante ruta por la Zona Sur, dónde se encuentran enclavados algunos de los sitios más míticos de Chamartín y algunos de reciente creación como el Marlet Bernabéu. Y no os olvidéis, el día 18 podréis visitar también en la Plaza de Quito, delante de La Encinita, el Mercadillo Le Chic Pop Up que hemos organizado para vosotras con unos puestos que os van a entusiasmar

Zona Norte

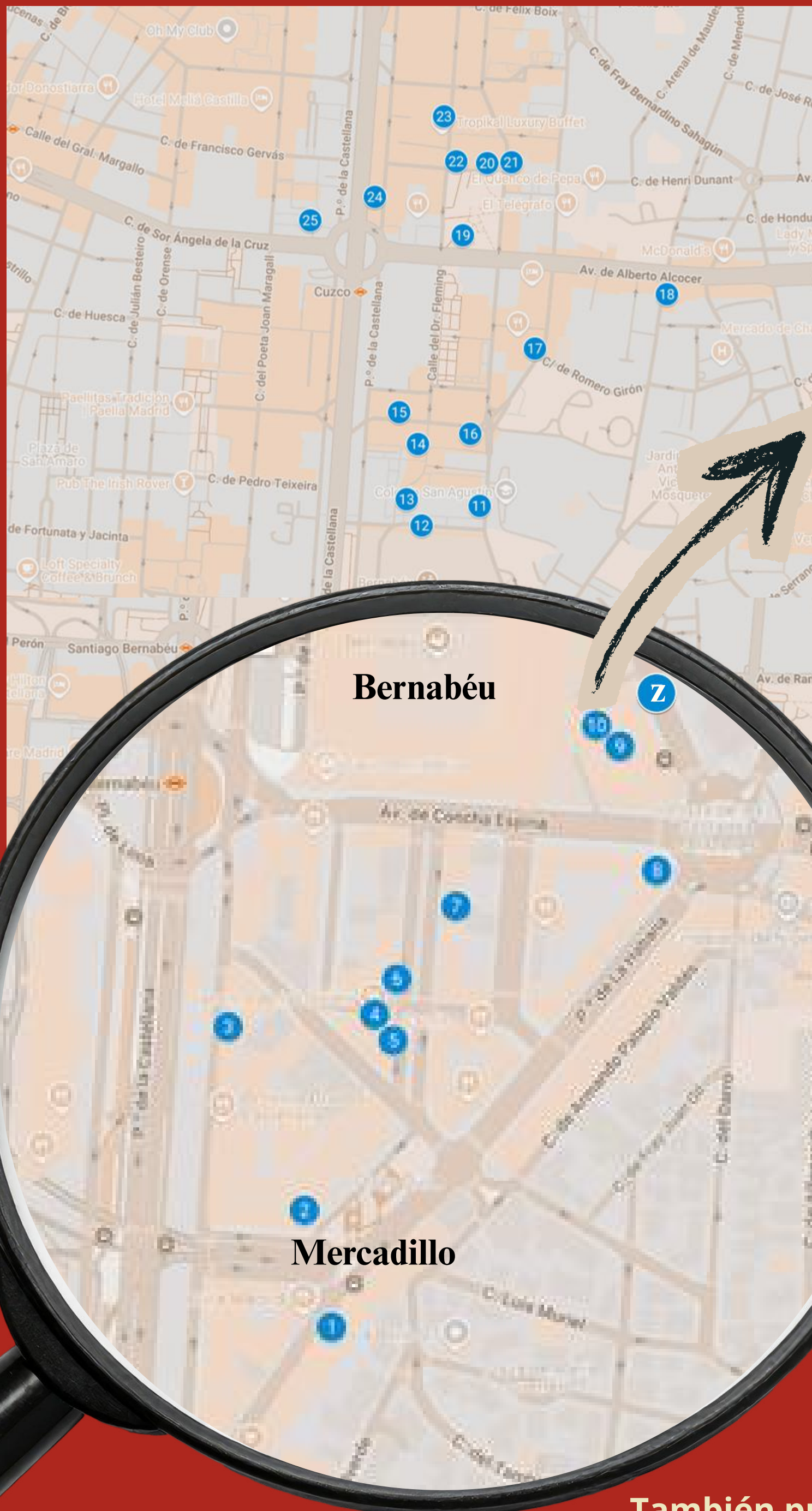
- 19 Boferin
- 20 El Olvido | Restaurante
- 21 Baby Grill
- 22 El León Rojo
- 23 La Tía Feli Chamartín
- 24 Illunbe la Castellana
- 25 Restaurante El Balandro

Zona Central

- 11 No Cabe Duda
- 12 Arzábal Restaurante Bernabeu
- 13 Bar Orsay Restaurante
- 14 Materia Prima Anica
- 15 Waksman La Regional
- 16 Taberna Taberna La
- 17 Mina Taberna Las
- 18 Cumbres 1970 Boferin

Zona Sur

- 1 Parrilla Imanol
- 2 La Encinita
- 3 4 Latas Castellana
- 4 Taberna de la Daniela
- 5 La Zahurda
- 6 La Ysabela
- 7 Hot Perrote
- 8 Santiago Ultramarinos
- 9 Plaza Mahou
- 10 Market Bernabéu
- 7 Puerta 57



Market Bernabeu

- A Escudellar Box 1B
- B Casa Norte Box 2A
- C A Feira Pulperia Box 3B
- D Perretxico Box 4B
- E Casa Dani Box 5A
- F Joselito Box 6A
- G Kebah! Box 6B
- H La vinagreta Box 7A
- I The Wine Shop Box 12B
- J Malvón Box 17B
- K Toca Madera Box 18B

También puedes verlos de forma sencilla pinchando este enlace <https://eventos.cocinaparati.org>



BIENVENIDOS
 RUTA TAPA
 & MERCADILLOS
 ZONA BERNABÉU

Os preparamos con la colaboración de Mahou y sus tercios una espectacular ruta gastronómica y dos mercadillos para saborear en compañía de familia, amigos o pareja. Pasa y disfruta...

5 euros ^{Mahou} estrellas

Organiza: Comerciantes y Hosteleros de Chamartín





HOMENAJE A LA DANIELA

Taberna castiza, templo indiscutible de la gastronomía, y en concreto del cocido madrileño, recibe un merecido homenaje cuando está a un solo paso de cumplir 35 años de vida. Conrado Díez, un madrileño enamorado de su tierra, de sus costumbres y de su gastronomía quiso recrear lo que era la típica taberna castiza. Desde la apertura de su local original en abril de 1992, esta casa de comidas destaca por elaborar uno de los cocidos más auténticos de la capital, un plato que trasciende lo puramente culinario para convertirse en un símbolo de tradición y cultura.

Fiel a las raíces madrileñas, en La Daniela este manjar se disfruta a la manera clásica de "tres vuelcos" (popularmente conocidos como sota, caballo y rey): primero se toma la sopa, luego los garbanzos con verduras y, finalmente, las viandas o carnes. Las raciones destacan por ser muy abundantes y estar pensadas "para valientes", un detalle que terminó originando una de las señas de identidad más simpáticas de la taberna: el icónico babero que se entrega a cada cliente para evitar manchas durante el festín.

La atmósfera del lugar, tan genuina y tradicional, inspiró a La sonata del silencio, novela adaptada a una popular serie de ambientada en la dura España de los 40. Las paredes repletas de cuadros, poemas y antiguas recetas, actúan como museo vivo que documenta la evolución de la ciudad y las historias de cientos de personas. Además, el éxito y la expansión de la marca —cuatro establecimientos operativos en la capital— se apoyan en la enorme hospitalidad y lealtad de su personal. Gran parte de los trabajadores llevan media vida dedicados al local. Es esa mezcla entre un equipo humano cercano y el entrañable bullicio tabernero lo que consigue que cada comensal se sienta acogido como en su propio hogar. Y sin duda buena parte de mérito del éxito cosechado recae en la hija de Conrado, Claudia Díez, gerente del negocio familiar que ocupa un lugar privilegiado en el corazón de los madrileños.

En los próximos meses
La Daniela recibirá el sello
que le otorga como uno de los
establecimientos clásicos de
Madrid



Ropa Vieja

En la Taberna de La Daniela se puede disfrutar de una gran variedad de tapas y raciones preparadas al instante. Como nuestras famosas patatas Ali oli, o nuestras queridas Gildas. El secreto de nuestras danielas es la calidad de los productos, siempre ofreciendo los mejores ingredientes, por ello también hemos incorporado una tapa de Ropa Vieja, hecha a partir de nuestra especialidad de la casa el cocido madrileño. ¡Os esperamos!

La Daniela
Calle Gutiérrez Solana 2



VIVIR A LA MADRILEÑA

No recuerdo que sabio personaje hizo tal afirmación, pero los que amamos comer, beber y salir con nuestro querido entorno la suscribimos al cien por cien. Estamos ya en plena primavera, nos apetece disfrutar de nuestras calles, de nuestros bares y restaurantes, del buen tiempo en las terrazas. Que sea así



Selección de Gildas

En nuestra taberna podrás degustar una selección de nuestras gildas elaboradas con la mejor materia prima del mercado con un buen doble de Mahou (no sirven botella)

Imanol
Paseo de la Habana 22



Guiso de Carrillera

Auténtico guiso procedente de la Cocina de Pía. Carne de secreto ibérico con aromas de hierbas mediterráneas y al vino oloroso de Jerez de la Frontera

La Encinita
Paseo de la Habana 7



Tosta de Santoña

Tosta de la reconocida anchoa doble cero de Santoña acompañada de mantequilla ahumada, tomate semiseco y oliva de kalamata

4 Latas
Paseo Castellana 132



Doble Matrimonio

Tapa de anchoa doble, boquerón doble y ventresca. Servido sobre un pan tostado y chorrito de AOVE. Puedes probarla también en Príncipe de Vergara 208

La Zahurda
Marceliano Santamaría 1



Pulperrote

Pan de brioche con ensalada de surimiy mayonesa alioli y con un trozo de un buen pulpo a la gallega para coronar un bocadillo fresco lleno de sabor

Hot Perrote
Marceliano Santamaría 10



Navajas con salsa Yakiniku

Tosta de pan con navajas de atlántico cortadas, tomate de flor cortado finamente, cebolla rosa y pepino encurtidos con mayonesa aromatiada con salsa yakiniku

Santiago Ultramarinos
Plaza Sagrados Corazones 1



La Ysabela un clásico de Marceliano

Madrid no solo vive de las estrellas Michelin, de las grandes cadenas que van inundando las páginas gastronómicas de muchos medios chic. La calidez, la sencillez y el buen hacer de negocios pequeños también forma parte de nuestro escaparate diario y turístico.

Caminar por la calle Marceliano Santamaría, a un paso del rugido del Santiago Bernabéu, es sumergirse en ese Madrid que aún vive culto a la tradición y sabe buen vivir. Allí aguarda La Ysabela, con una elegancia discreta. Su pequeña fachada, vestida de granito oscuro y grandes cristales, invita a la curiosidad. El rótulo que da nombre al local, con caligrafía fluida, promete algo más que una simple caña; promete una experiencia de sabor.

No es solo un bar de vinos y tapas, es un refugio donde el tiempo parece llevar otro ritmo. Un barril de madera en la entrada nos da la bienvenida y nos hace un guiño a su alma vinícola. Es un espacio donde el verde profundo y la luz cálida crean un refugio de modernidad con poso castizo.

Sentarse en su barra es entregarse a un ritual obligatorio: una caña de Mahou de Bodega, tirada con la maestría que exige la capital, escoltada por unos boquerones en vinagre, aliñados, o raciones que reinventan el recetario castellano con honestidad, es obligatorio.

En La Ysabela, la conversación fluye sin prisas, confirmando en cada sorbo que la esencia de la hospitalidad madrileña sigue viva en este “rincón del barrio”.

Carrillera al Oloroso

Disfruta de los dones de un auténtico Ángel. Bocado de Carrillera ibérica al oloroso sobre una emulsión de patata y cebolla encurtida. Apuesta segura

La Ysabela
Marceliano Santamaría 5



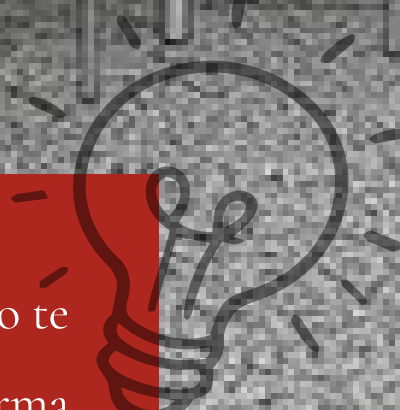
Bernabéu Market



Once puestos para disfrutar

¿Te sabes de memoria todas las alineaciones de tu equipo? Pues te canto ahora una que nunca olvidarás: Escudellar, Casa Norte, A Feira Pulpería, Perretxico, Casa Dani, Joselito, Kebah, La Vinagreta, The Wine Shop, Malvón y Toca Madera, un once de lujo en el Bernabéu Market para ver, saborear y disfrutar

Y el 17 de abril a las 21,30 horas no te pierdas el concierto en la plataforma del Market. Los Blackjack deleitarán a todos con un gran repertorio para recordar los años 80





Arroz Albufera

Escudellar (Box 1B)

Arroz D.O. Albufera elaborado con nuestro fondo casero de verduras de temporada, setas y hortalizas guisadas durante horas para extraer todo su sabor y matices



Una de Champis

Casa Norte (Box 2A)

Champiñones enteros, frescos y recién salidos del mercado, salteados de forma especial con los mejores aceites de oliva acompañados, como no podía ser de otra manera, con ajo y perejil fresco



Pulga de Lacón Celta

A Feira Pulpería (Box 3B)

Nuestro lacón celta, tierno y aromático, lleno de matices ahumados, servido sobre un suave y pan brioche, que realza cada bocado y aporta un contraste perfecto entre esponjosidad y jugosidad.



Txoripan

Perretxico (Box 4B)

Una txistorra de cerdo de origen rural, como debe ser, acompañada de nuestro esponjoso pan brioche con mahonesa trufada y cebolla crujiente



Pincho de Tortilla con cebolla

Casa Dani (Box 5A)

Si has cometido el pecado de no probarla todavía ahora tienes la ocasión. Nuestra versión de la clásica tortilla con cebolla: tierna, sabrosa y recién hecha



Cucurucho de Torreznos

Joselito (Box 6A)

Prueba nuestros sabrosos Torreznos crujientes con patatas chips aderezadas y una emulsión de pimentón. Con el sello de Joselito, querrás repetir.



Clasic Durum

Kebab! (Box 6B)

Un mítico de la comida turca. La propuesta de nuestro restaurante es la mitad de un succulento durum clásico acompañado de patatas fritas crujientes



Gilda

La Vinagreta (Box 7B)

Selección de nuestras gildas elaboradas con la mejor materia prima del mercado acompañadas con un buen doble de Mahou.(no sirven tercios)



Queso Floreado

The Wine Shop (Box 12B)

Flor de queso de Vaca, compuesta de una viruta de queso, colocada en un cono relleno con una emulsión (sabores base de frutas variados) y topping de aceite vegetal o de frutal para potenciar el sabor del queso



Empanada Mexicana

Malvón (Box 17B)

Prueba nuestro producto estrella, una empanada rellena de carne de cerdo mechada adobada con achiote cocinada a baja temperatura. Puro sabor mexicano



Tosta Top

Toca Madera (Box 18B)

Si quieres probar una original propuesta con ensaladilla rusa, pide nuestra Tosta acompañada de langostinos, ventresca y piparra con yema curada



SABOREA MADRID EN PLAZA MAHOU

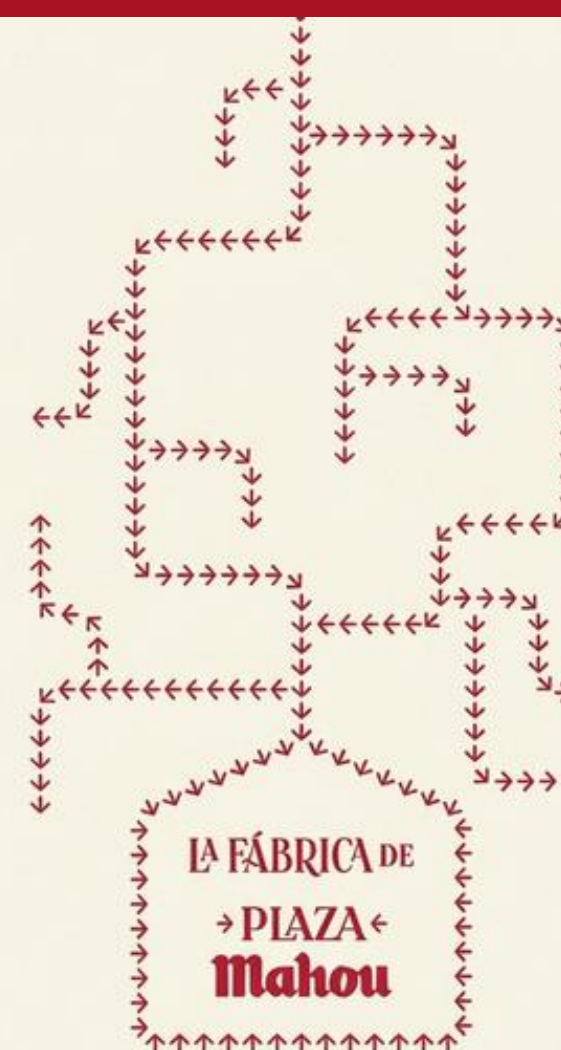
Hay lugares que no necesitan presentación, y otros que sorprenden desde el primer paso. Plaza Mahou pertenece a los segundos. No te vacilamos, pasa y compruébalo tú mismo.

By NC y CM

Nada más entrar, el pasillo inmersivo nos atrapa con un juego de luces y estímulos que evocan la cultura cervecera de Madrid. Nos parece sorprendente, como si de repente estuviera caminando por un platillo volante del mundo cervecero.

La primera impresión es excelente, pero nos asalta la duda sobre la experiencia que nos puede esperar, y me pregunto si será todo fachada, espectacular eso sí, hasta que nos tranquiliza descubrir la clara intención de los anfitriones y su carta, donde la cerveza y la gastronomía dialogan con identidad propia. Cañas y tapas, parada obligatoria para saborear Madrid.

Me sorprende la actitud de algunos turistas ataviados con bufandas y camisetas del Madrid tras las pertinentes compras en la Tienda del Bernabéu, los hay de todas las razas y todas las lenguas, parece un



DESCUBRE MÁS
SOBRE NUESTRAS
CERVEZAS



“

Sólo hay dos estadios de fútbol en el mundo que cuentan con una fábrica de cerveza en sus instalaciones

”

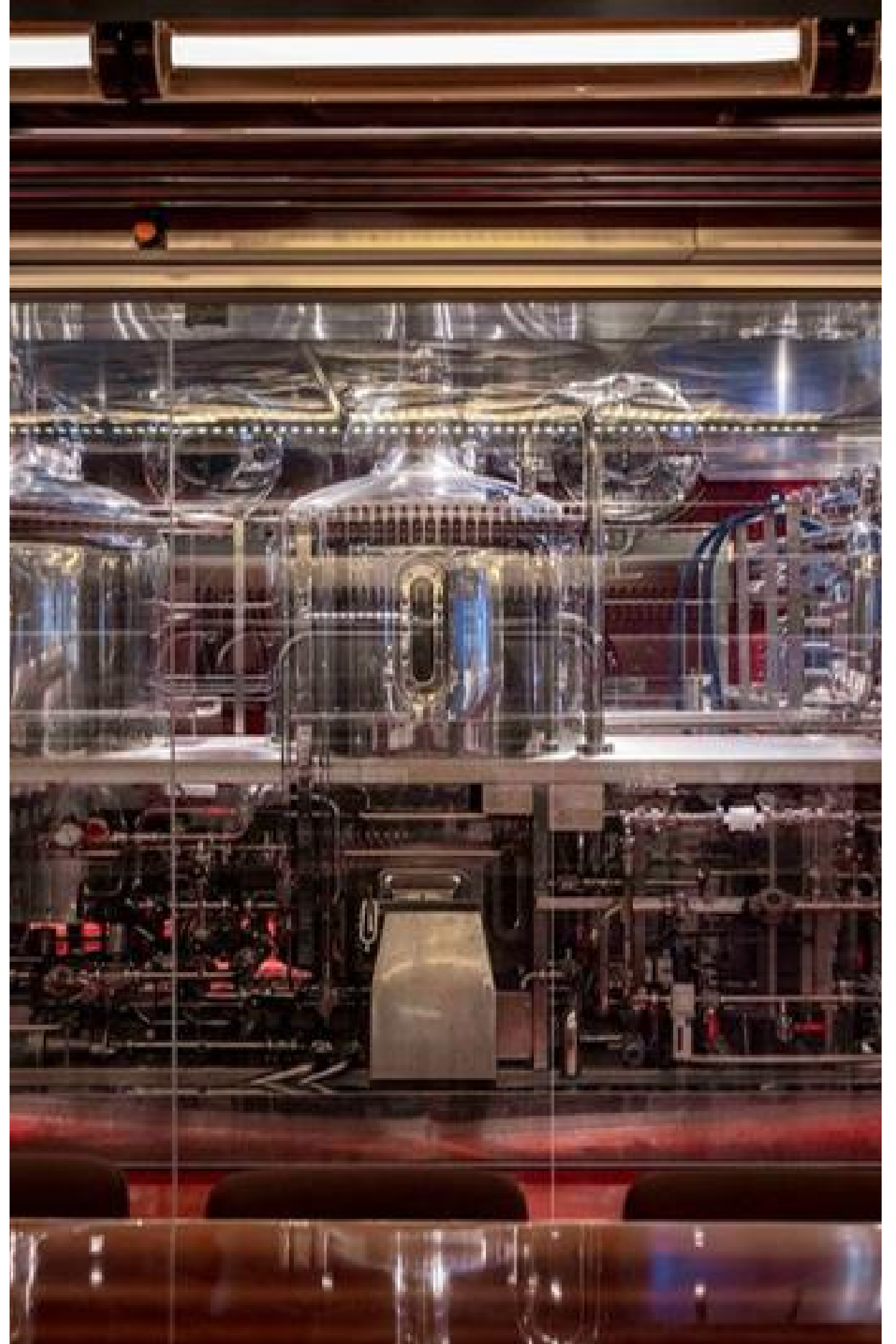
restaurante de la ONU. Pasados los dos minutos de paseo inicial lo entendemos, van directos al escaparate del campo, una vista espectacular, buscan sitio y se hacen fuertes suponemos que para coger fuerzas antes de acudir al Tour del Bernabéu.

Cata en su propia fábrica de cerveza

Pero nosotros vamos a los nuestro, y el verdadero punto de inflexión llega al descubrir su fábrica, integrada en el propio espacio y visible para todos. Es increíble, me quedo absorto hasta que uno de los amables trabajadores del Plaza nos cuenta una anécdota que no me acaba de sorprender.

“Plaza Mahou es el primer y único lugar en España donde se elabora cerveza dentro de un estadio”, dice. No me extraña de esta gente, pienso, recuerdo mi reciente viaje a Puerto Rico donde disfruté de unas cuantas 5 Estrellas en las playas de Isla Verde. Trasteo un poco con el móvil y descubro que el estadio del Tottenham Hotspur también tiene, más allá nada más, a excepción de tres recintos norteamericanos dónde se practican otros deportes.

Decidimos apuntarme a la cata como no podía ser de otra manera y me atiende un maestro cervecero; Vamos allá! otra experiencia cervecera y futbolera, la última fue en Wembley en la final ante el Dortmund después de un viaje de 30 horas, las pintas sabían a gloria y vaya si afirman la garganta para el Hala Madrid. Pero vayamos al grano, descubrimos el el proceso de elaboración al completo de una manera muy amena, y es entonces cuando la singularidad de la fábrica cobra todo su sentido, saber que aquí se producen como mucho hasta 30.000 litros al año, convierte la experiencia de esta cata en algo único. ¿Y su sabor? No quieras enterarte de todo, pásate y compruébalo tu mismo...



Cinco cosas que hacer en Plaza Mahou

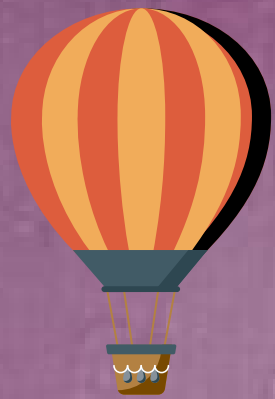
- Pasear sin prisa por el recinto
- Sueña despierto cuando veas el campo
- Descubre sus fiestas y conciertos
- Adéntrate en la cata de la planta cervecera
- Pídete la Mini hamburguesa de nuestra ruta

Mini hamburguesa La Castiza

Elaborada con ternera 100% de La Finca y bagazo de Mahou, el cereal reutilizado del proceso cervecero, que aporta un sutil toque maltoso y textura. Jugosa y con personalidad, se equilibra con la cebolla confitada en Mahou 5 Estrellas Radler y se completa con patatas y auténtica salsa brava. Todo, acompañado de un tercio de Mahou Cinco Estrellas por 5€, se disfruta aún más con el Santiago Bernabéu como telón de fondo.

Plaza Mahou
Concha Espina 1 (Puerta 54)





LeChic

POP UP by R.C.



PRIMER MERCADILLO



**SÁBADO
18 ABRIL
11:00-20:00**

**PLAZADEQUITO
Pº DE LA HABANA, 9-11**

MODA DECO GOURMET BISUTERÍA VINTAGE COMPLEMENTOS TENDENCIAS REGALOS COMERCIO LOCAL

CostaFleming



COCINA PARA TI

MADRID

LA ZONA CENTRAL DE LA RUTA

Dejaremos atrás el Bernabéu tras pasar por Arzábal para introducirnos por ese pequeño laberinto de calles divertidas que forman la parte baja de Doctor Fleming, Profesor Waksman y Padre Damián antes de acabar en Las Cumbres 1970, una taberna animada donde cualquier hora es siempre buena para disfrutar

Zona Central

- 11 No Cabe Duda
- 12 Arzábal Bernabeu
- 13 Orsay
- 14 Materia Prima
- 15 Anica Waksman
- 16 La Regional
- 17 La Mina
- 18 Las Cumbres 1970



También puedes verlos de forma sencilla pinchando este enlace <https://eventos.cocinaparati.org>.



ARZÁBAL, UN TEMPLO DE LA GASTRONOMÍA

Con más de quince años de trayectoria, Grupo Arzábal se ha consolidado como uno de los principales referentes de la restauración en Madrid

Entrar Arzábal del Bernabéu es sentir el pulso de Madrid, elegante pero sin tonterías, con una luz que invita a quedarte. Me pido una caña, bien tirada, de las que dejan escuela, y me dejo llevar por el olor a brasas. Las croquetas son de otro planeta, cremosas hasta decir basta. Dejo de mirar la decoración para centrarme en el tapeo castizo elevado al siguiente nivel. Risas, ruido del bueno y esa sensación de estar en el sitio donde hay que estar. No es solo comer, es el "place to be" con sabor a gloria.

Fundado por Iván Morales y Álvaro Castellanos, el grupo cuenta en la actualidad con un equipo cercano a los 300 profesionales... Arzábal Retiro, El Jardín de Arzábal, Arzábal Market y otras iniciativas como Arzábal Food Truck, Hermanos Pollo o Madrí.

La propuesta del grupo se fundamenta en el respeto por el producto, la reinterpretación de la cocina castiza en clave contemporánea y la creación de experiencias gastronómicas donde tradición y evolución conviven de forma natural.



Brioche de Oreja

Brioche hojaldrado tostado con mantequilla, oreja crujiente de ibérico a la plancha y salsa brava arzabalera

Arzábal
Rafael Salgado P. 28 Bernabéu

¿VIVIR A LA MADRILEÑA?

Es ese arte de no mirar el reloj cuando el primer tercio se convierte en comida y la comida en un tardeo eterno. Es el caos bendito de buscar un hueco en una barra apretada, el sabor de unas tapas que crujen como el cielo y ese "venga, la penúltima" que todos sabemos que es mentira



Pulled Pork Spicy

Ven a probar nuestra tosta de brioche mantequilla de pulled pork con cebolla encurtida en lima, cebolla crujiente y un toque de salsa ligera spicy mayo

No cabe duda
Padre Damián 5



Ensaladilla en juego

Ensaladilla rusa de atún con zanahoria y guisantes, coronada por aceitunas, pimiento morrón y acompañada de picos como no podía ser de otra manera

Orsay
Doctor Fleming 4



Solomillo Premium

Fiel a nuestra tradición en la calidad de nuestros productos, te hemos preparado una tapa de Solomillo especial acompañada de salsa de huacatay

Materia Prima
Doctor Fleming 7



Bocado donostiarra

Volován de hojaldre relleno de bonito en escabeche, piparra, cebollita y mayonesa, coronado por una sabrosa anchoa y huevas de tobiko

Anica Waksman
Profesor Waksman 5



Bravas La Mina

Patata agria vieja pochada a 140 grados y frita a 180 con una salsa brava casera a base de mezcla preparada con pimentones, ajo y kimchi

La Mina
Padre Damián 21



LA REGIONAL

DONDE LOS TIEMPOS SE FUSIONAN

En el corazón de la escena gastronómica del Profesor Waksman surge La Regional, una taberna que logra el equilibrio perfecto entre el sabor de siempre y el dinamismo de la vida moderna.

Se trata de un espacio con identidad propia donde la barra es la gran protagonista, marcando el ritmo de un lugar diseñado para adaptarse a cada momento de la jornada.

Desde primera hora, el aroma a café y churros invita a comenzar el día con calma. Conforme avanzan las horas, el ambiente se

transforma y la mesa se convierte en el centro de reunión, llenándose de platos pensados para compartir en la mejor compañía.

Su terraza, punto de encuentro por excelencia, se anima con el trasiego de vinos y cañas, ofreciendo un refugio perfecto para el disfrute al aire libre. Se nota que es una taberna con identidad propia, un sitio de confianza donde sabes que vas a estar a gusto sin darle muchas vueltas.

UNA PROPUESTA HONESTA

La filosofía de su cocina es clara: no busca deslumbrar con artificios innecesarios, sino ejecutar a la perfección lo que realmente apetece disfrutar. Su carta destaca por ser:

- Reconocible y cercana: Platos de toda la vida que todos identificamos al instante.
- Con toques actuales: Pequeños guiños contemporáneos que actualizan el recetario tradicional.
- Ideal para picar: Una propuesta diseñada para compartir de forma relajada y sin complicaciones.
- Referente local: Destaca especialmente su pincho de tortilla, que ya se ha convertido en el sello distintivo de la casa.

Pero más allá de su oferta culinaria, el verdadero alma de La Regional reside en su equipo humano. El equipo de María Bellosillo se caracteriza por una cercanía que hace que todo fluya con facilidad, logrando que el cliente se sienta bienvenido desde el primer minuto y desee regresar pronto.



Brioche Balear

Brioche tostado en mantequilla con sobrasada, lascas de queso de Mahón y un toque de miel. Un contraste dulce y salado que se disfruta en cada bocado

La Regional
Profesor Waksman 14

LAS CUMBRES, UN ICONO CHIC

By Pipi Arce

Mítica taberna nacida en los años 70 de la mano de Alicia, una mujer emprendedora y visionaria, reabrió sus puertas rindiendo homenaje a sus raíces y consolidándose como referente del buen comer en Madrid



Cachopín de Boquerón frito

Dos boquerones abiertos con crema de queso en el medio, se reboza y añadimos unas algas de wakame acompañada de una de mayonesa de oliva

Taberna Las Cumbres 1970
Alberto Alcocer 32

Situada en el corazón de Chamartín, este espacio rinde tributo a sus orígenes con una atmósfera vibrante donde grupos de amigos y parejas se mezclan en un ambiente de lo más animado. Es un sin parar, pero sin alteraciones de espíritu ni ruido molesto, todo lo contrario, y no hay espacio en el que te sientas incómodo, barra, comedor, mesas altas o terraza ofrecen una calidez sobresaliente para pasar un buen rato.

Si a ello añadimos que la propuesta gastronómica es sencillamente fantástica, que más podemos pedir. Se basa en una materia prima de primer nivel tratada con respeto y honestidad. En su carta brillan con luz propia platos como las anchoas de Santoña, sus impecables frituras malagueñas y, muy especialmente, la tortilla vaga de huevos de corral con queso Comté. Todo riquísimo.

El servicio impecable redondea la experiencia; un equipo cercano y profesional que recupera el trato de las tabernas de antaño. Es un refugio con alma y personalidad, ideal para quienes buscan calidad y buen ambiente sin artificios. Y repetidas muchas veces, nada cambia, es un sitio que puedes recomendar a sabiendas que sí o sí, quedarás muy bien.



... Y LA ZONA NORTE DE LA RUTA

Y nos adentramos en el territorio hermano de Costa Fleming con el epicentro en el Parque San Fernando que celebrará el domingo el segundo mercadillo de la ruta de Le Chic Pop Up de nuestra amiga Rocío Galatas. Os esperan succulentos bocados para cerrar una ruta que esperamos sea de vuestro agrado

Zona Norte

- 19 Boferín
- 20 El Olvido
- 21 Baby Grill Rubaiyat
- 22 Red Lion
- 23 La Tía Feli
- 24 Illumbe Castellana
- 25 El Balandro



Editor: Carlos Méndez
Infografía y desarrollo: Karen Aguilera
Relaciones Institucionales: Daniel Caparrós
Comunicación: Víctor Abajo
Publicidad: A la espera
Suscripciones: En marcha



LeChic

POP UP by R. G.



SEGUNDO MERCADILLO



**DOMINGO
19 ABRIL
11:00-16:00**

**PARQUE DE
SAN FERNANDO
ALBERTOALCOCER, 9**

MODA DECO GOURMET BISUTERÍA VINTAGE COMPLEMENTOS TENDENCIAS REGALOS COMERCIO LOCAL





BOFERÍN, EL OÁSIS DE CHAMARTÍN



By Yolanda Olabarria

Da igual que llueva o que haga un sol radiante, Boferín se ha convertido con todo merecimiento en uno de los pulmones de mi vida cotidiana en Chamartín

Reunión por la mañana, mi jefe me cita en una sitio que no conozco. ¿Por qué no hemos quedado en la oficina como siempre? Cargo con el ordenador y me dirijo a su encuentro al menos no me queda lejos. Cuando llego al Parque me sorprende con un kiosko muy chulo y una terraza dónde me imagino un tardeo agradable... pero me espera dentro.

Y me vuelvo a sorprender la verdad, después de todo no tiene mal gusto. el cuartel general es perfecto para empezar la jornada, una decoración agradable, disposición perfecta y unos ventanales de lujo Me guiña un ojo y me pide lo de siempre, un café con unas tostadas con aceite y tomate. La camarera es genial, simpática y servicial, pero me vuelvo loca cuando doy el primer bocado, de llorar. Las horas de trabajo pasan volando, el sitio es idóneo.

El domingo decido volver con mis amigos y nos encontramos un ambiente espectacular. La cerveza la sirven helada, con una espuma cremosa que es de otro planeta, y si pides una segunda ronda, siempre te traen un aperitivo de cortesía, y entre parloteo y parloteo decidimos comer allí, bocados crujientes que no te esperas. Éxito total, no no, no es publi, Boferín es uno de los sitios que nos da más juego en Madrid.



Gilda

Gilda clásica con carácter
acompañada de un tercio de
Mahou 5 estrellas

Boferín

**Alberto Alcocer 9
(Jardines Parque San Fernando)**

¡VIVIMOS A LA MADRILEÑA!

Pues si, es entender que el asfalto florece cuando se llena de sillas, risas cruzadas y un sol que pica lo justo. Aquí no se viene solo a estar, se viene a quemar la vida a sorbos, compartiendo tapas y arreglando el mundo entre amigos. Eso, y nada más, es nuestra gloria



Cazuelita de albóndigas

No lo olvidarás la tapa del Olvido, Albóndigas de Ternera con patatas fritas en salsa para chuparse los dedos

El Olvido
Juan Hurtado de Mendoza 13



Ovo Rebaiyat

Una explosión de sabores, nuestra apuesta es un huevo cremoso con aguacate laminado y crujiente de patata

Baby Grill Rubaiyat
Juan Hurtado de Mendoza 13



Mini vol-au-vent de roast beef

Un tapa de mini vol-au-vent crujiente, relleno de roast beef tierno y jugoso, coronado con nuestra gravy

Red Lion
Juan Hurtado de Mendoza 9



Ensaladilla Feli

UNA especialidad de nuestra casa, Ensaladilla clásica de atún aderezada con nuestra mayonesa ligera de piparras

La Tía Feli
Doctor Fleming 33



Txipirón Illumbe

Txipiron de potera a la brasa, cocinada con todo nuestro cariño, acompañada de su propia tinta y una excelsa cebolla caramelizada

Illunbe
Paseo Castellana 172



Tosta de Jamón

La tapa de Balandro no te dejará indiferente, te ofrecemos una deliciosa Tosta de Jamón Cardesa con aceite de oliva y tomate

Balandro
Paseo Castellana 135

Chamartina

Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Chamartín

ABRIL 2026
NÚMERO 2

56
PÁGINAS

COMER &
COMERCIO

La revista que
te guiará por
los rincones y
eventos más
apetecibles
de tu **distrito**
favorito

En próximos días

UN
ESTADIO
CON
SORPRESAS

+
MERCADILLOS
TOP
MODA
BISUTERÍA
DECO
GOURMET
VINTAGE
REGALOS

LA RUTA DE
LA TAPA
ZONA
BERNABÉU

0123 45678 9012 345

Chamartina

Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Chamartín

ENERO 2026
NÚMERO 1

56
PÁGINAS

OCIO
COMER &
COMERCIO

La revista que
te guiará por
los rincones y
eventos más
apetecibles
de tu **distrito**
favorito

ANTERIOR
NÚMERO
PINCHA AQUÍ

+
UN
CÓCTEL
DE
MATERIA
PRIMA

+
TIENDAS DE
MODA FEMENINA
MASCULINA
INFANTIL Y
COMPLEMENTOS

+
Las
Rebajas de
INVIERNO

BUSCA EN NUESTRA REVISTA DESCUENTOS
PARA TUS COMPRAS EN ALGUNOS DE LOS
MEJORES COMERCIOS DE CHAMARTÍN



0123 45678 9012 345



MADRID CON LA HOSTELERÍA Y EL COMERCIO DE PROXIMIDAD

