

Chamartina

Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Chamartín

ABRIL 2026
NÚMERO 2

56
PÁGINAS

OCIO
COMER &
COMERCIO

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

+

UN

PRESIDENTE
ÚNICO EN
EL MADRID

+

MERCADILLOS
TOP
MODA
BISUTERÍA
DECO
GOURMET
VINTAGE
REGALOS

+

¡PICHI!
NO TE PIERDAS
LAS ROSQUILLAS
MÁS CHULAS
DE MADRID

0123 45678 9012 345

EL ÍNDICE

/DEL SEGUNDÓN



P. 05

Las Rosquillas

Llega una cita singular para los más golosos, las Rosquillas de San Isidro. Explora las pastelerías dónde hacen los mejores dulces y elige tu favorita, la Tonta, la Lista, la Francesa o las de Santa Clara.

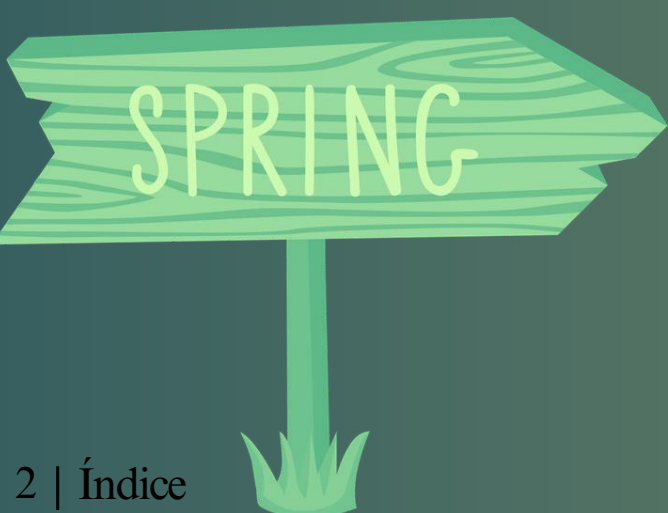
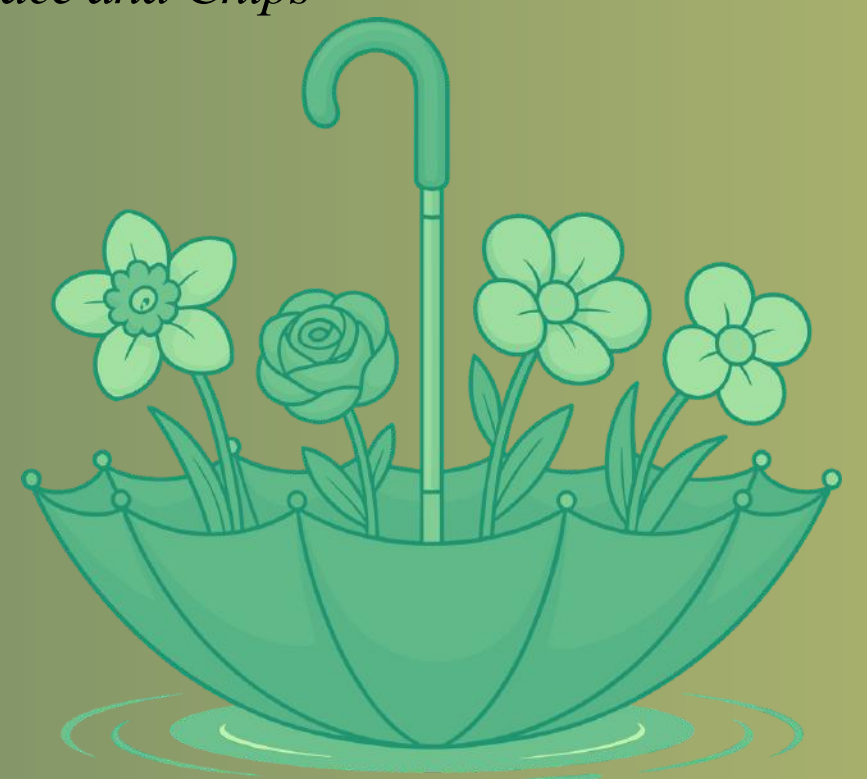
Por la Tía Javiera

P. 15

Mercadillos Pop Up

De la mano de dos Rocíos y una María Eugenia apostamos por los mercadillos de referencia y han llegado para quedarse en Chamartín. Estilo Pop Up, variedad y calidad, lo dice mi novia que es un poquito posh.

By Pace and Chips





P.23

Artistas en Chamartín

Kottonkewl y Fortuna Gatuna son dos claros ejemplos de mujeres artistas al que les encanta su trabajo manual y totalmente singular. Todo tu mantel y regalos con originalidad.

By Aplauso Total



P. 31

Tienda Bernabéu

Nos pasamos por la Tienda Oficial del Real Madrid para hacer una compra especial y de paso para pensar en un homenaje merecido al mejor club del mundo en la historia del fútbol. No siempre se puede ganar, pero lo hacemos más que nadie.

By Madridista



P. 35

Ocio y Gastronomía

En el mes de abril os preparamos una fantástica ruta de tapas en los alrededores del Bernabéu con Mahou de colaborador. Toma nota de los locales...

By Emilio Mahón

Editorial



CARLOS MÉNDEZ
(Asociación de C y H amartín)

Creo que el segundo número siempre es el más complicado para desarrollar después de ver con satisfacción como queda tu primerizo. Es el momento de tratar de subsanar errores, como los cambios de tipografía para que la lectura sea mucho más clara. La última parte de este número de Chamartina mantuvimos la Times, pero con Montserrat dejamos descansar un poco la vista.

No te voy a dar la chapa, como último comentario al respecto te diré que somos pocos pero buenos además de modestos, por lo que hemos decidido optimizar tiempos dejando a un lado detalles que llevaría a la cabeza a más de uno, como la paginación, con x o sin x.

LOS EVENTOS DE CHAMARTINA

En este número nos hemos centrado en eventos tan tradicionales en nuestra labor como la ruta de las rosquillas de San Isidro, creo que es ya la quinta o sexta edición, y hemos potenciado el comercio de barrio con los mercadillos de Pop Up, referencia única en Madrid y en algunos lugares de nuestras costas.

Y para rematar no podía faltar la gastronomía con una Ruta de la Tapa en el Bernabéu.

Es el dos, por lo que el editorial debe ser también soso, sorry.

NÚMERO 2 abr-may 2026

Puedes preguntarnos lo que quieras, otra cosa que te respondamos

FINANCIACIÓN
Las subvenciones, algunos acuerdos de patrocinio y las cuotas de asociados son las fuentes de nuestra asociación.

PERIODICIDAD
No sabemos cuando saldrá el siguiente número, dependerá del éxito de acogida y los recursos que dispongamos en el futuro.

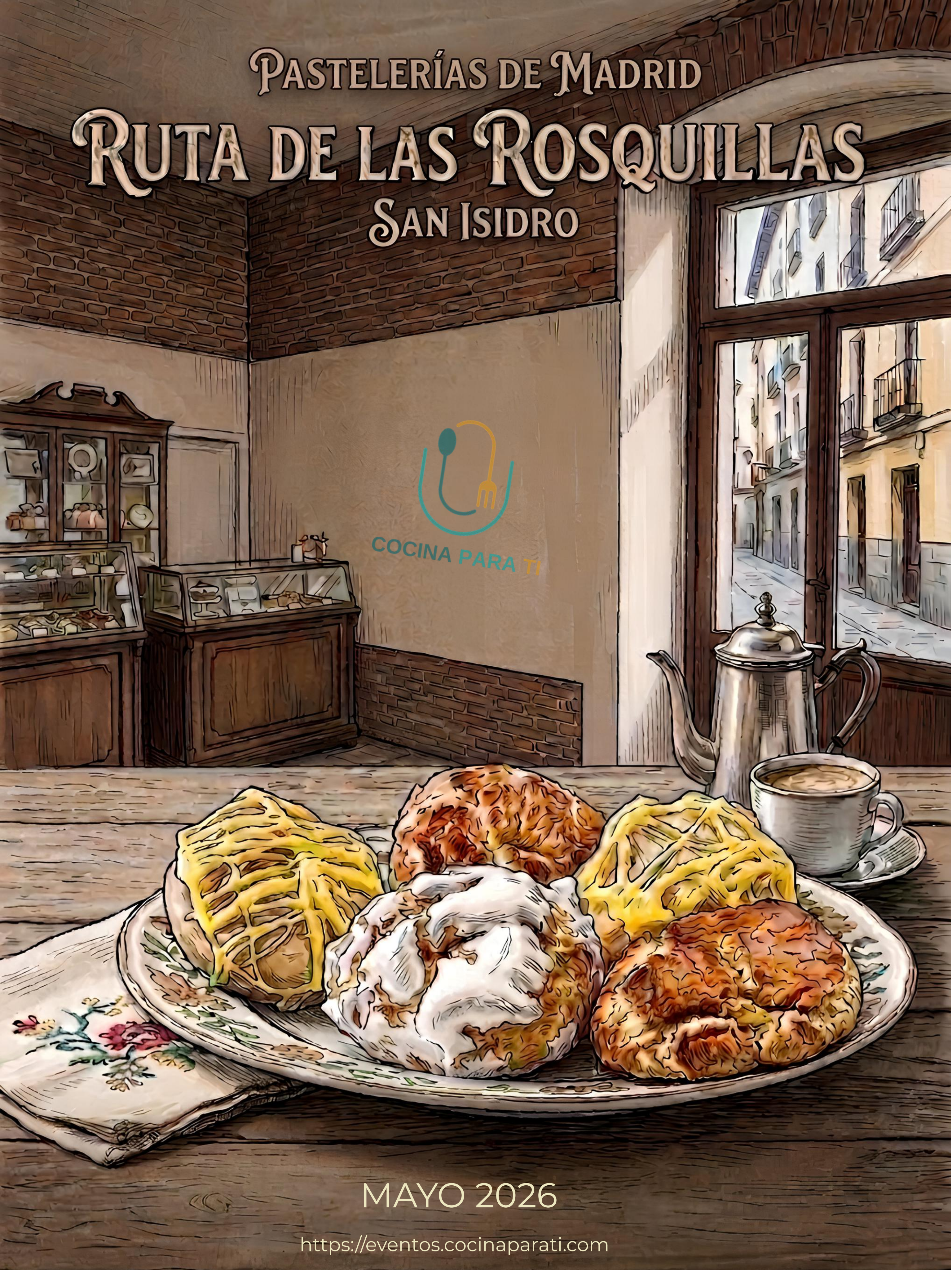
PUBLICIDAD
Si eres una empresa muy grande y quieres anunciarte en nuestras páginas te recibiremos con los brazos abiertos.

Escribe a gerencia@cocinaparati.org

PASTELERÍAS DE MADRID

RUTA DE LAS ROSQUILLAS

SAN ISIDRO



MAYO 2026

<https://eventos.cocinaparati.com>



LA TÍA JAVIERA EN SAN ISIDRO

El origen de las rosquillas se sitúa en el Imperio Romano, y después de muchas vueltas se populariza en Madrid durante las fiestas de San Isidro gracias a la Tía Javiera.

La Tía Javiera era de Villarejo de Salvanes, pueblo de gran tradición rosquillera, y hasta Madrid venía ella, a mediados del siglo XIX, para vender sus dulces en la romería que ya entonces se celebraba en la pradera de San Isidro en honor al patrón de nuestra ciudad.

Sus rosquillas eran las mejores, no llevaban azúcar en la masa, sino aguardiente, y estaban empapadas en un jarabe que dejaba secar para atarlas mas tarde con una guita (cuerda delgada de cáñamo). La Tía Javiera no tuvo hijos, pero sí un buen número de imitadoras y supuestas familiares que trataban de hacer su agosto vendiendo rosquillas, con lo que su popularidad se desmadró hasta el punto de dedicarla una copla que se puso de moda a finales del siglo XIX y principios del XX... Ahora a poner todos voz de chulapos:

Pronto no habrá, ¡cachipé!,
en Madrid duque ni hortera
que con la Tía Javiera
emparentado no esté.

El primer anuncio de las Rosquillas de San Isidro

El "Aviso a los golosos" fue el primer anuncio publicitario conocido de la famosa Tía Javiera, publicado originalmente el 12 de mayo de 1863 en el periódico La Iberia.

En este anuncio, la mítica vendedora informaba a sus clientes sobre la ubicación de su puesto de rosquillas durante las fiestas de San Isidro en Madrid.

Aviso á los golosos.
La acreditada tia Javiera, de Villarejo Salvanes, avisa á sus numerosos parroquianos que desde el dia 14 establece su puesto de roquillas en el camino de la ermita del Santo, subiendo á la izquierda; en cuyo puesto habrá un cartel con la tia Javiera en una borrica.



BIENVENIDOS
RUTA DE LAS
ROSQUILLAS DE
SAN ISIDRO

Os presentamos las mejores
pastelerías de Madrid donde podrás
degustar de las mejores rosquillas de
nuestro Patrón. Listas, Tontas,
Francesas o de Santa Clara, tú eliges

Organiza: Comerciantes y Hosteleros de Chamartín



Rosquillas, tradición por San Isidro

La costumbre mantiene que tras visitar la ermita de San Isidro el 15 de mayo, los madrileños disfruten de estas rosquillas, a menudo acompañadas de agua del santo o vino blanco.



Villa Versailles

Rodríguez Marín 82

La emblemática pastelería de Chamartín ofrece tontas, listas, de Santa Clara y francesas.



El Dulce Paso

López de Hoyos 139

Podrás disfrutar de listas de limón, listas de chocolate, tontas y de Santa Clara



Tartas Nia

Cardena Silíceo 26

Además de tartas Chechu también elabora rosquillas. Listas, tontas y de Santa Clara



Valle Olid

Juan Bautista de Toledo 6

Otra mítica de Prosperidad. La Pastelería de Mina ofrece todas las rosquillas

El dicho de “no comerse una rosca”

Esta expresión tan popular viene de las verbenas de San Isidro. Los jóvenes regalaban rosquillas a las jóvenes que les gustaban. Si una chica aceptaba, era buena señal, pero si un joven no tenía éxito amoroso y no conseguía pareja, se decía que no se había “comido una rosca”



La Antigua Tahona

Cardenal Silíceo 3

En la Tahona os han preparado unas succulentas rosquillas de Santa Clara, listas y tontas



Pastelería Lyon

Colombia 12

En el barrio de Hispanamérica podrás disfrutar de las totas, listas, de Santa Clara y francesas



Pastelería Lyon 2

Cerro MInguete, 14

En su local más reciente podrás degustar también las mismas rosquillas que en Colombia



Bakers&Coffee

Eugenio Salazar 43

Las clásicas rosquillas de limón, de Almendra, de Santa Clara. Todas ellas artesanales

Su origen se remonta al imperio romano

En este periodo su receta y elaboración se difundieron por gran parte de Europa y la cuenca mediterránea. En Italia se mantiene la tradición con las mbriachelle, hechas con harina, aceite y vino



Pastelería Lazcano

Ventisquero de la Condesa 20

Adolfo Lazcano sigue deleitándonos con sus productos de primera calidad como no podía ser de otra manera



Lazcano Nuria

Nuria 51

En sus pastelerías podrás degustar las Tontas, las Listas, las francesas y de Santa Clara



La Briocherie

Plaza Tres Olivos 2

Rosquillas de San Isidro, calidad y tradición en todas sus variedades. Tenemos todas



Casa Pan

Plaza Tres Olivos 7

Tontas, listas de Santa Clara y francesas, puedes elegir en nuestro establecimiento la que quieras

Rosquillas, tradición por San Isidro

La costumbre mantiene que tras visitar la ermita de San Isidro el 15 de mayo, los madrileños disfruten de estas rosquillas, a menudo acompañadas de agua del santo o vino blanco.



Parfait

Puente de la Reina 8

Elaboramos nuestras famosas rosquillas por las fiestas de San Isidro. Artesanalmente y con mucho cariño.



Santa María

Juanita Cruz 6

En nuestro obrador tienes fantásticas rosquillas de San Isidro, clásicas y también de sabores.



Cala Millor

Leopoldo Alas Clarín 8

Una de nuestras especialidades son las rosquillas de San Isidro. Acércate a nuestra pastelería y pruébalas



Cala Millor 2

Fermín Caballero 70

Celebra las fiestas del patrón de Madrid con una de nuestras rosquillas del santo. Te gustarán!

PAELLA VERSALLES

A UN PASO
DE LA
CENTURIA



UNA HISTÓRICA DE CHAMARTÍN

Fundada en 1928 por Don Fernando Negrodo Quesada en la madrileña calle Serrano, Pastelería Villa Versalles es hoy un referente de la tradición repostera en la capital.

A lo largo de las décadas, la familia Negrodo ha sabido transmitir de generación en generación los secretos de su oficio, preservándolos como un valioso legado. En la actualidad es Inma, nieta del fundador, quien está al frente del negocio, combinando tradición, continuidad y simpatía con el mismo compromiso por la excelencia.

La calidad de las materias primas sigue siendo su seña de identidad, y muchas de sus especialidades se han consolidado como auténticos clásicos de la repostería madrileña. Así lo confirman los clientes que, día tras día, acuden a su establecimiento.

A las puertas de celebrar su centenario, dentro de apenas dos años, Pastelería Villa Versalles continúa escribiendo su historia fiel a sus raíces y mirando al futuro con el mismo entusiasmo que en sus inicios.



Desde sus inicios, esta casa familiar ha cultivado con esmero el arte de la repostería, dando vida a dulces, pastas de té, tartas, bombones, panes y empanadas que nacen, cada día, de su obrador propio, donde la elaboración artesanal sigue siendo una forma de entender el oficio.

Villa Versalles
Rodríguez Marín 82



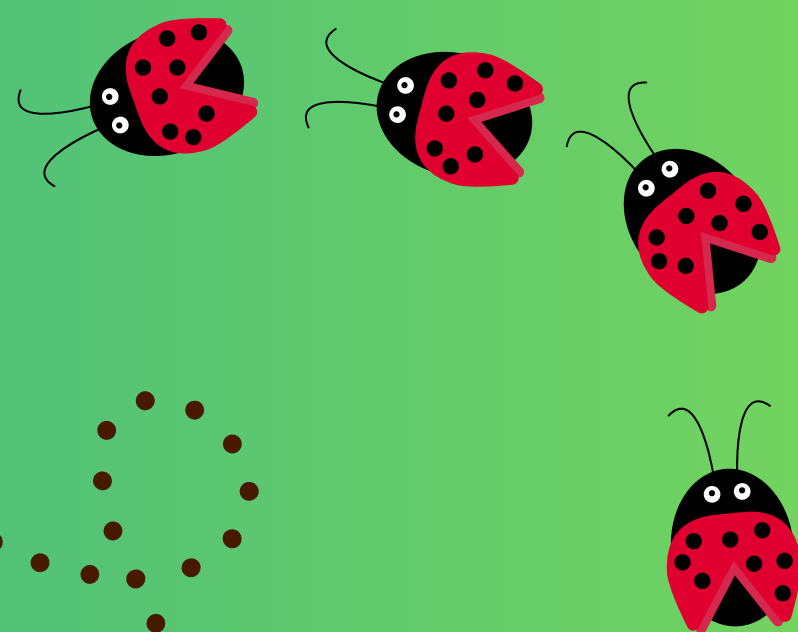


Ruta de las Rosquillas
by San Isidro

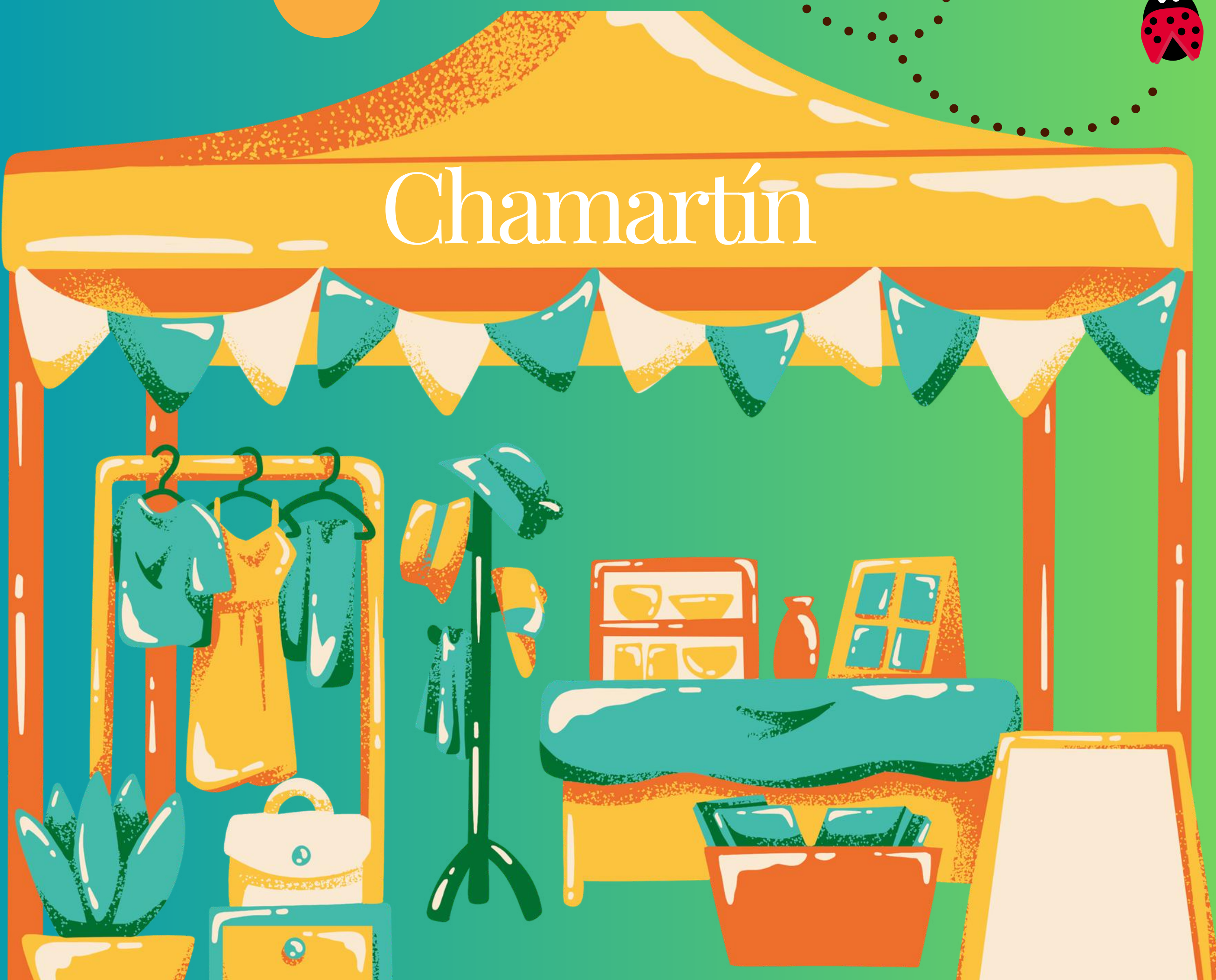
Edición: Carlos Méndez
Relaciones Institucionales: Daniel Caparrós


Los Mercadillos de la Primavera

¿Cómo íbamos a dejar pasar la oportunidad de lanzarnos a la calle con la llegada del buen tiempo? Los vecinos de Chamartín disfrutaron desde el 18 de abril que inauguramos la temporada diferentes mercadillos de primer nivel que nos encantan a todas, incluso nuestros chicos se pasean sin prisa. ¿Qué más podemos pedir? Aquó tienes tus próximas citas... ¡Disfrútalas!



Chamartín




LeChic
POP UP
by R.G.

PARQUE DE MANUEL DE FALLA

C/Manuel de Falla, 9
(zona Doctor Fleming)

SÁBADO 23 *de* MAYO

De 11h a 15 h



LeChic

POP UP



Nace de la mano de Rocío Galatas, socia fundadora de Pop Up Chic, con catorce años de vida en el mundo de los mercadillos y pop ups.

El objetivo de #lechic es elegir ubicaciones atractivas, bien situadas, de fácil acceso, y dinamizar la zona y su comercio. De esta manera el expositor se siente cómodo para vender y presentar sus productos, probar al público, valorar su aceptación y darse a conocer... y viceversa, el público conoce, de manera improvisada, ubicaciones distintas, y marcas ya asentadas, físicas y online, o de nuevos emprendedores. Es el mejor "trampolín" de nuevos proyectos. Los precios suelen ser asequibles y el evento se convierte en una actividad amena, y social.

Contaremos con más de treinta marcas que abarcan todos los segmentos que te esperas en un mercadillo de pop up, decoración, accesorios, arte, belleza, accesorios, infantil, y moda, como no podía ser de ninguna otra manera.

Esperamos que sea el inicio de muchas más ediciones y que nuestro querido Chamartín se convierta en la referencia de nuestra ciudad en el mundo de los mercadillos pop up y se consiga apoyar la dinamización y los negocios de nuestros autónomos, comerciantes y pequeños empresarios, Y por último nuestro agradecimiento a quien lo hace posible, Junta Municipal, Ayuntamiento, Comunidad y a los vecinos de cada mercadillo.

by R. G.

EL MERCADILLO DE GABRIEL LOBO

SHOPPING REVOLUTION



PLZ. DE GABRIEL LOBO

MAYO

DOMINGO 24
DE 11 A 20 H.

MODA DECO BISUTERÍA ROPA COMPLEMENTOS TENDENCIA DECORACIÓN



El Market más cool de Madrid

Toma nota y agenda esta fecha. El próximo domingo 24 de mayo desde las 11 de la mañana y hasta las ocho de la tarde se celebra la primera edición del Mercadillo de Gabriel Lobo que se situará en la misma plaza de Gabriel Lobo.

La plaza y calle Gabriel Lobo se encuentra en el Viso que es uno de los barrios residenciales más exclusivos de Madrid. En los últimos años, ha tenido un crecimiento en cuanto al comercio y restauración, podemos destacar, entre otros la floristería clásica de Sally Hambleton, el restaurante Lobo, la tienda de menaje Living in London, Frenchy, Nowacks, Lugar Usual, es decir, son marcas que funcionan ya como lugares destino. Además, de los locales clásicos que permanecen desde hace décadas y los nuevos emprendimientos que se están incorporando.

Contamos con alrededor de 25 firmas que cuentan con sus diseños propios y que presentan sus colecciones de primavera verano. Es un market con producto variado, desde colecciones de moda mujer, hombre, infantil, accesorios, sombreros de fibras naturales, divertida bisutería mejicana, alpargatas, joyería con piedras semipreciosas, trajes de baño, gafas de sol, y, decoración, desde lámparas, almohadones, velas, porcelana...además, nuestro toque vintage con bolsos de firma de segunda mano y accesorios setenteros.

Es un buen plan de domingo para hacer con amigos y familia, toda una oportunidad para ver y comprar cosas bonitas, y de aprovechar para visitar la zona y tomar algo en los locales cercanos.



LeChic

POP UP by R. G.



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







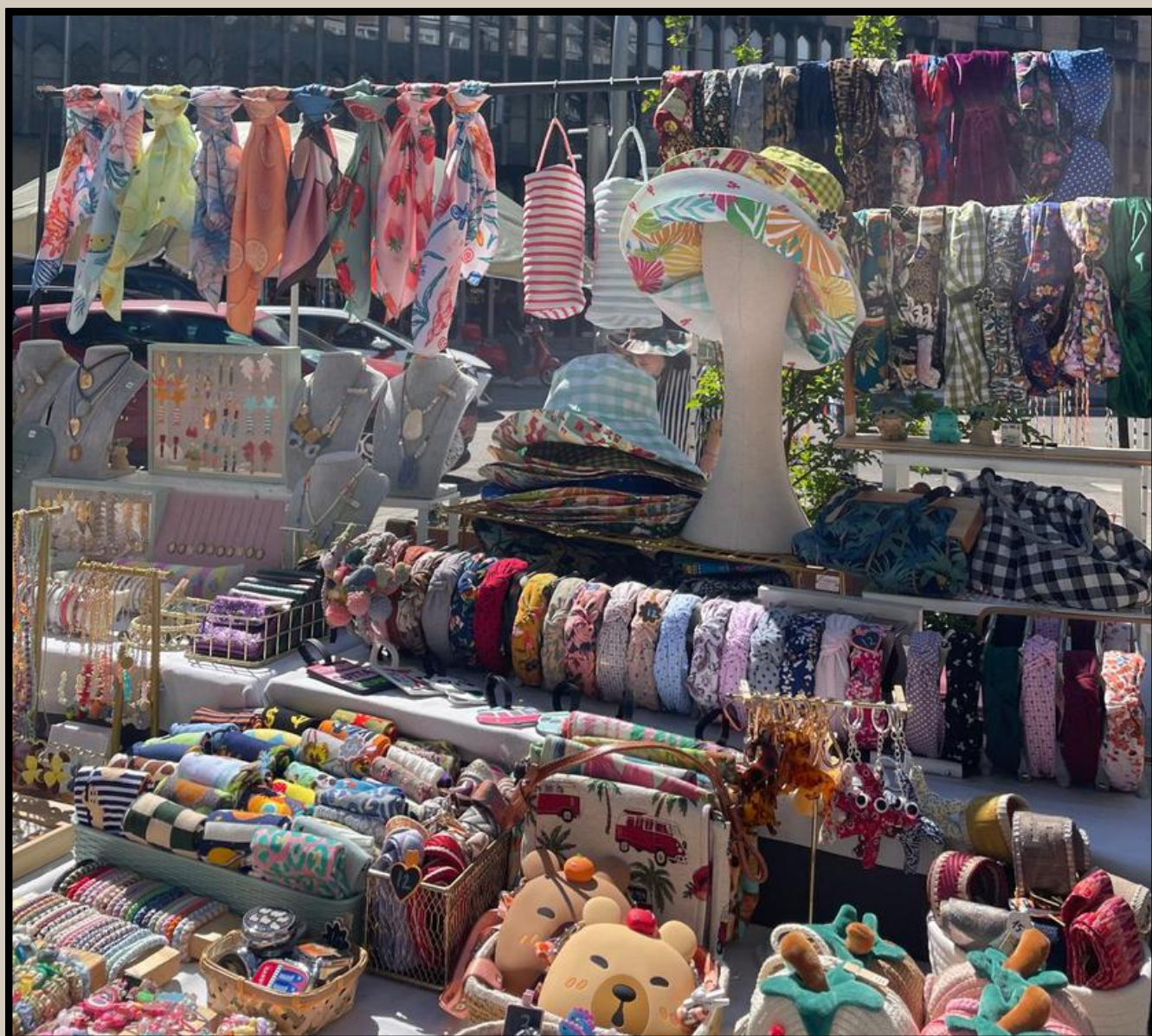
Un estreno de cine

/Estilo y variedad

Llegó el día con muchos nervios, habían pasado muchos años desde que Comerciantes de Chamartín no organizaba un mercadillo, pero Rocío Galatas y el sol lo hicieron todo muy sencillo.

“Oye, ¿y por qué no lo hacéis más veces? Es que todo esto alegra el barrio y nos da mucha vida. Quien me interpelaba era Isabel, vecina del Paseo de la Habana. pero no fue la única, muchos vecinos mostraban también su entusiasmo por esta iniciativa, que más podíamos pedir.

Los mercadillos de nuestro asociado Le Chic son además vistosos y llamativos, tienen mucho estilo y variedad, por lo que el atractivo es un añadido. Lo organizamos al mismo tiempo que la Ruta de la Tapa del Bernabéu, otra apuesta ganadora. Pero faltaba el momento decisivo, el veredicto de los expositores y el resultado fue magnífico, “repetimos cuando digáis”, pues en eso estamos.





Nuestros Expositores



¿COMO SE COCINÓ?

Fueron treinta expositores, y muchos de ellos no pudieron entrar en la convocatoria de Plaza de Quito por falta de espacio. En los dos próximos mercadillos tenemos cubiertas también todas las plazas. Ahora esperar que el tiempo acompañe.



Kottonkewl

ÚNICAS ENTRE HILOS Y COLORES

Beatriz Martín & Mercedes Villar

Kottonkewl ha dejado de ser solo un proyecto para convertirse en el reflejo vivo y creativo de un proceso de esfuerzo, un aprendizaje compartido entre amigas con una evolución que nunca deja de sorprenderlas.

No es solo una marca de mesa; es el testimonio de su transformación como artistas. En sus creaciones, el mundo entero parece desplegarse sobre el lino y el algodón. Sus viajes, las luces de otros paisajes y sus propias experiencias de vida han ido tejiendo un repertorio vibrante de motivos y colores. Son esas memorias las que hoy trasladan a la tela con la precisión de quienes saben que la belleza reside en lo auténtico.

Para ellas, cada mantel y cada servilleta es un lienzo donde cobran vida sus recuerdos. Sus viajes por el mundo y sus vivencias personales se han transformado en un alegre repertorio de motivos y colores que ahora saltan a la tela.

Cada pieza es una obra individual: elaborada totalmente a mano, requiere horas de dedicación paciente y una atención al detalle que solo las manos expertas pueden ofrecer. Por eso, no hay dos servilletas iguales; cada una es, en esencia, única e irrepetible.

Aunque el horizonte es amplio y aún queda mucho camino por descubrir, ellas avanzan con una certeza absoluta: quieren seguir haciendo crecer este sueño con la misma pasión indomable y el cuidado extremo que define todo lo que tocan.

*A mano y sin prisas,
cada pieza se elabora con
dedicación minuciosa*



Kottonkewl
Calle Agustín de Foxá 15
670 33 71 30



LeChic

POP UP by R. C.



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

© *Costa Fleming*





Fortuna Gatuna

Maneki-Neko

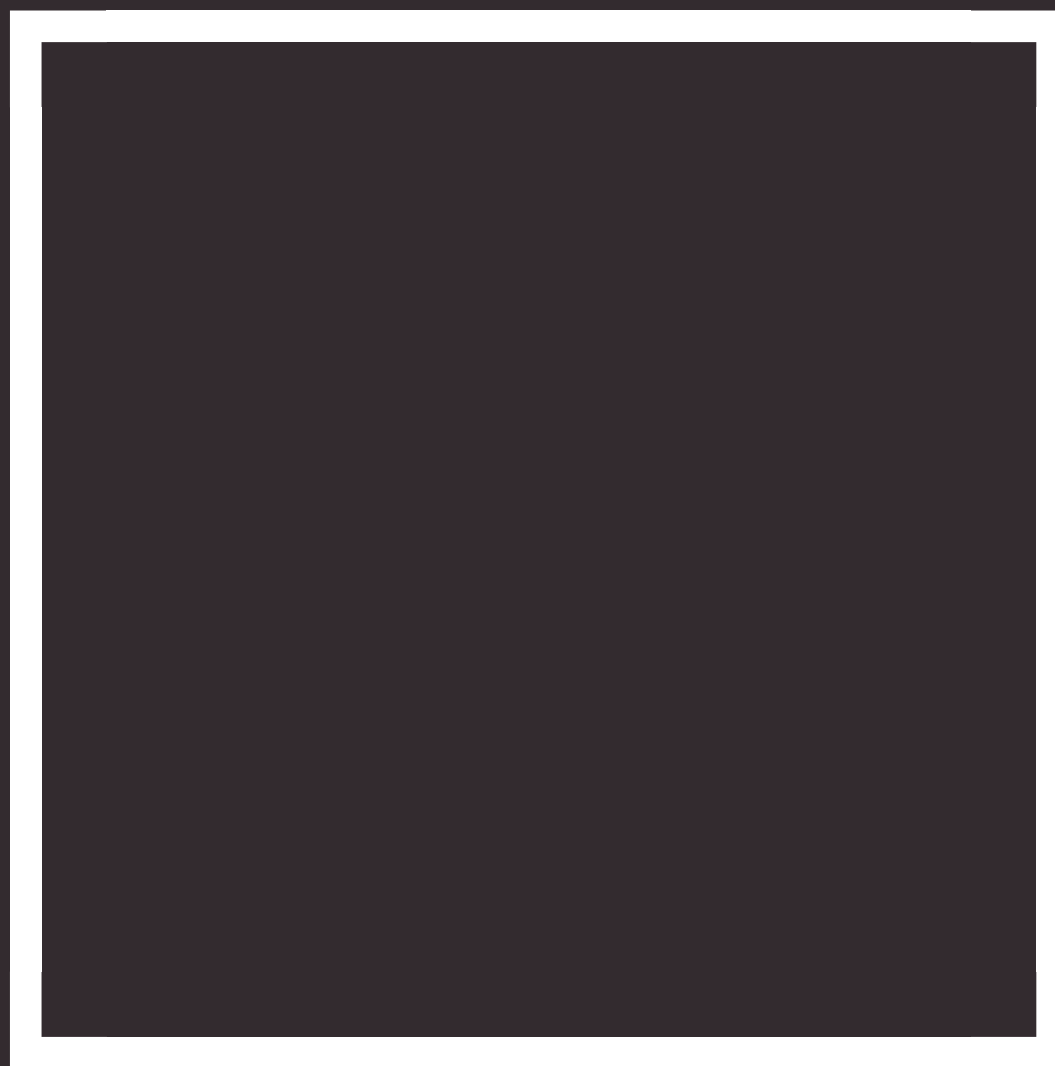
by Karla Frechilla

En *Fortuna Gatuna* podrás creer en la magia de los objetos que cuentan historias. Se crean gritos de la suerte, los maneki-neko.

Pintados a mano por la artista Karla Frechilla, uno a uno, sin prisas, dejando que cada pieza encuentre su personalidad.

“Nos inspira la tradición japonesa de este gato que levanta la pata invitando a la fortuna a entrar, y lo reinterpretemos haciéndolo aún más tuyo.

Lo que más nos emociona es convertir ideas en algo tangible: un personaje que te hizo soñar, un deportista que te llevó a la meta, una serie que te marcó, el



el retrato de quien quieres... o incluso tú mismo.

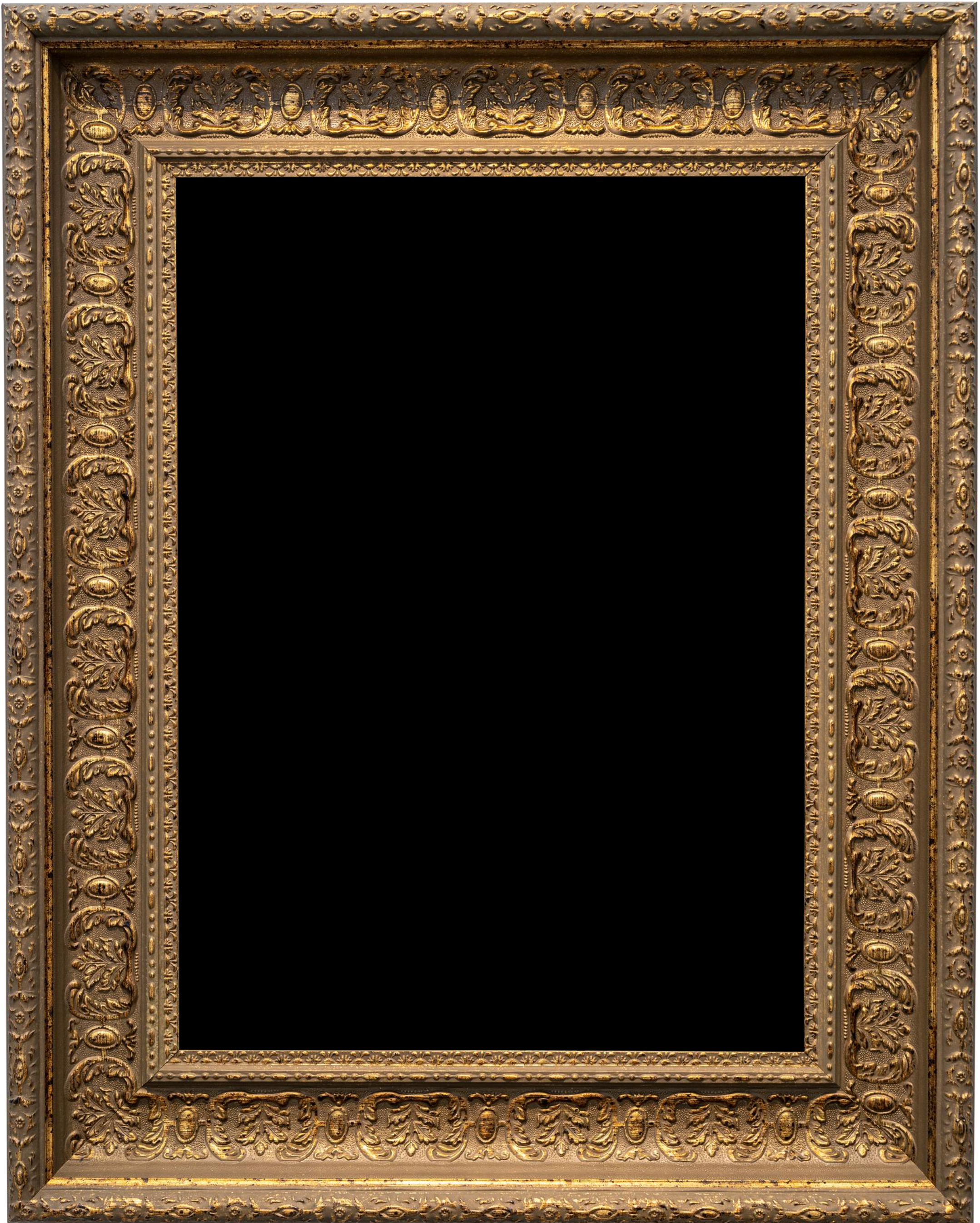
A partir de una fotografía o una inspiración, cada encargo lo transformamos en un retrato gatuno lleno de ternura, humor y significado.”, nos cuenta Karla.

No hay dos iguales, porque no hay dos historias iguales. Por eso sus gatos se convierten en regalos únicos, pensados para sorprender de verdad como un gesto bonito que permanece.

Fortuna Gatuna es un espacio donde el arte se vuelve cercano, donde lo hecho a mano tiene valor y donde cada pieza lleva consigo un pequeño deseo: que la suerte, la alegría y la belleza encuentren su lugar en tu día a día.

Puedes contactar con nosotros en el teléfono **622 567 845**, nos encontramos calle **Mantuano 29** y seguir nuestro trabajo en Instagram en [@fortuna.gatuna](#) y [@karlafrechilla_creatividad](#).





BIENVENIDOS

A LA

SEMANA DEL

4 DE JULIO



COCINA PARA TI

RUTA

66

de

CHAMARTÍN

DEL
1 AL 7
DE JULIO

UN HOMENAJE
A TUS
LOCALES
FAVORITOS



MADRID

RUTA GASTRONÓMICA



★ ESCANEA EL QR Y DESCUBRE LAS OFERTAS ★
QUE HEMOS PREPARADO PARA TI





Si, soy del Real Madrid, con mucho orgullo

Tienda Oficial
Padre Damián, 3

Son en momentos como el que estamos viviendo cuando los aficionados al Madrid están obligados a sentirse más orgullosos de su escudo que nunca.

Paseaba en la víspera del Madrid-Alavés por los alrededores del estadio Bernabéu con mi amigo Emilio Mahón cuando un colega de televisión me enchufó la pregunta... ¿Va usted a pitar al equipo esta tarde?

Acabábamos de caer con el Bayern. “Por qué tengo que pitar a mi equipo, ¿porque no vamos a ganar ningún título? Hay años que se gana y otros que no, tenemos quince Copas, te parecen pocas? ... Y a continuación nos fuimos a la tienda para comprar un par de camisetas a los mellis, dos sobrinos nietos que hacían la comunicación. Y ni play, ni tablets, mi regalo fue la estrella.

A photograph of Florentino Pérez, the president of Real Madrid, standing in a museum filled with silver trophies. He is wearing a dark suit and glasses, looking at the trophies with a focused expression. The trophies are arranged on shelves, and the lighting is dramatic, highlighting the metallic surfaces.

FLORENTINO PÉREZ

Un presidente irrepetible

By CM

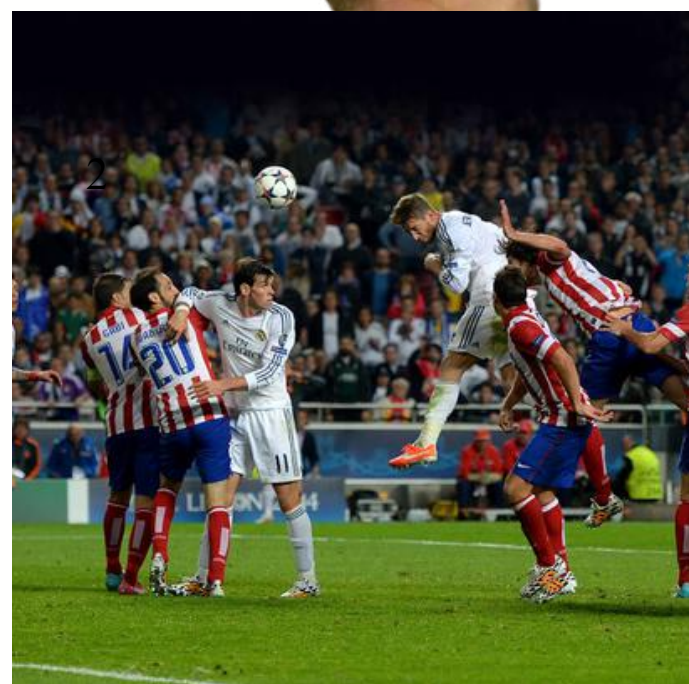
Echando la vista atrás uno no podía imaginar que este hombre sería capaz de superar una leyenda como fue don Santiago Bernabéu.

Llegó al Madrid en el año 2000 con Figo bajo el brazo asestando un golpe mortal a su eterno rival, y después se sumó el resto de galácticos, con el espectáculo asegurado y las cuentas saneadas. Si, mimó a las estrellas frente a técnicos de perfil bajo como le gustaba decir y decidió dimitir. Pero aprendió de los errores y cuando retomó las riendas del club tenía ya claro el camino a seguir. Es imposible ser subjetivos con los datos en la mano, deportivos y económicos. Fruto de su trabajo descansa un legado que asegura un futuro próspero para el club y sus únicos propietarios, los socios del Real Madrid, y que siga ejerciendo por mucho tiempo.

/Fácil elección

COLECCIÓN CON ESTILO

Florentino Pérez es el único presidente de fútbol que ha conseguido acumular siete Copas de Europa, el único además que ha alcanzado siete Mundiales de clubes, y todavía hay más...



También se ha convertido en el mandatario con más Supercopas europeas, seis, y es el presidente más laureado de la historia del Real Madrid, 38 títulos, cinco más que la etapa de don Santiago Bernabéu. El Madrid se convirtió también en 2014 en el único club de la historia en conquistar en el mismo año el máximo título continental de fútbol y baloncesto.

Don Florentino Pérez ha convertido la marca Real Madrid en la más valiosa del mundo además de liderar las reformas en las infraestructuras del club, desde la Ciudad Deportiva al Bernabéu el recinto multisusos más avanzado del mundo.

Chamartina

Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Chamartín

ENERO 2026
NÚMERO 1

56
PÁGINAS

OCIO
COMER &
COMERCIO **ANTERIOR**

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

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

Ruta de la Tapa Zona Bernabéu

Del 16 al 19 de Abril 2026

Tapa + Tercio 5€



Pasa las
páginas



Colaboran



Mahou
★★★★★



MADRID



COCINA PARA TI

<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

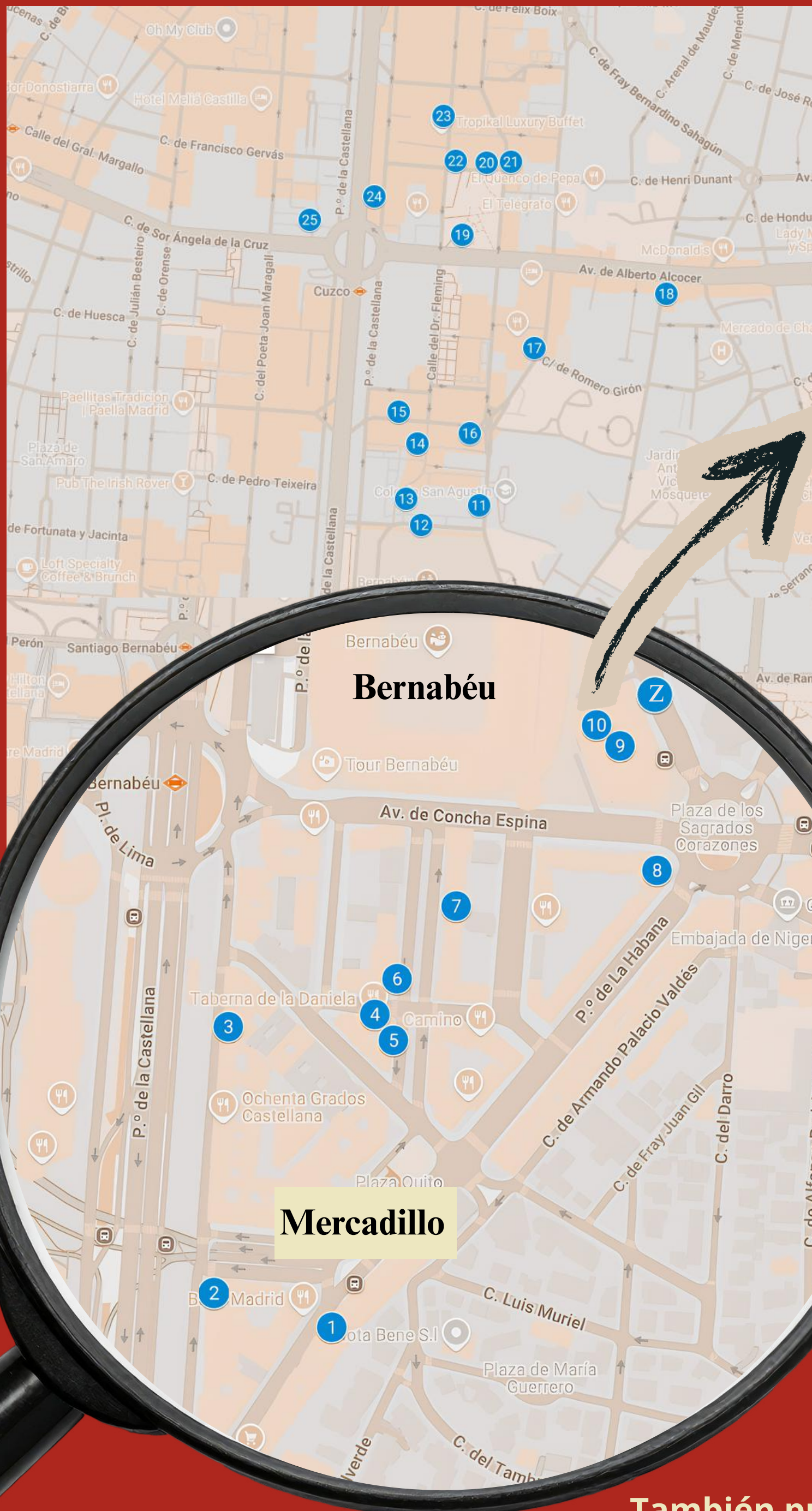
- 19 Boferin
- 20 El Olvido | Restaurante
- 21 Baby Grill
- 22 El León Rojo
- 23 La Tía Feli Chamartín
- 24 Illunbe la Castellana
- 25 Restaurante El Balandro

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 Llerena
- 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
- Z 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



Chapata de paleta

Te ofrecemos una de nuestras especialidades, una chapatita de paleta ibérica con nuestro tomate

Llerena
Paseo Castellana 122



Tosta de Santoña

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

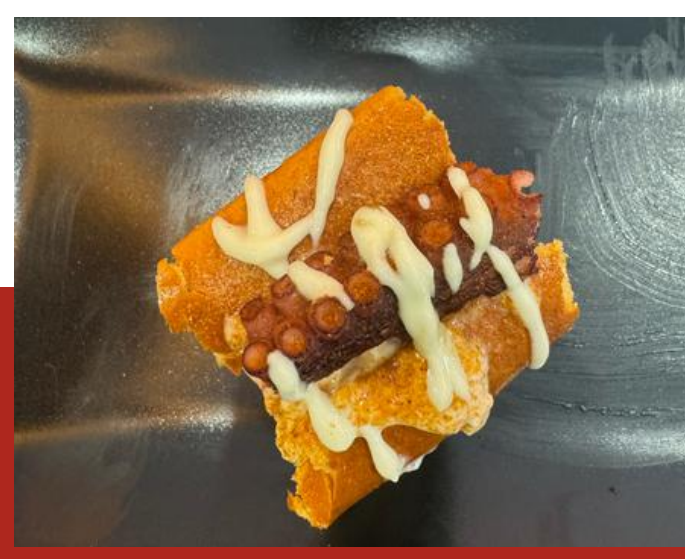
4 Latas
Paseo Castellana 132



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

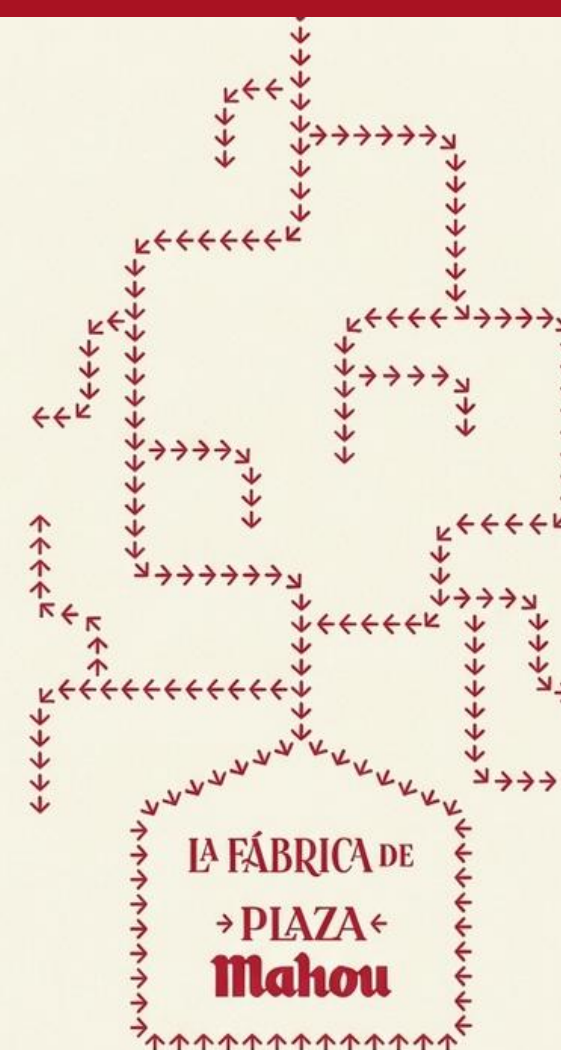
Hay lugares que no necesitan presentación, y otros que sorprenden desde el primer paso. Plaza Mahou pertenece a los segundos. No te vacilamos, pasa y compruébalo tú mismo.

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.

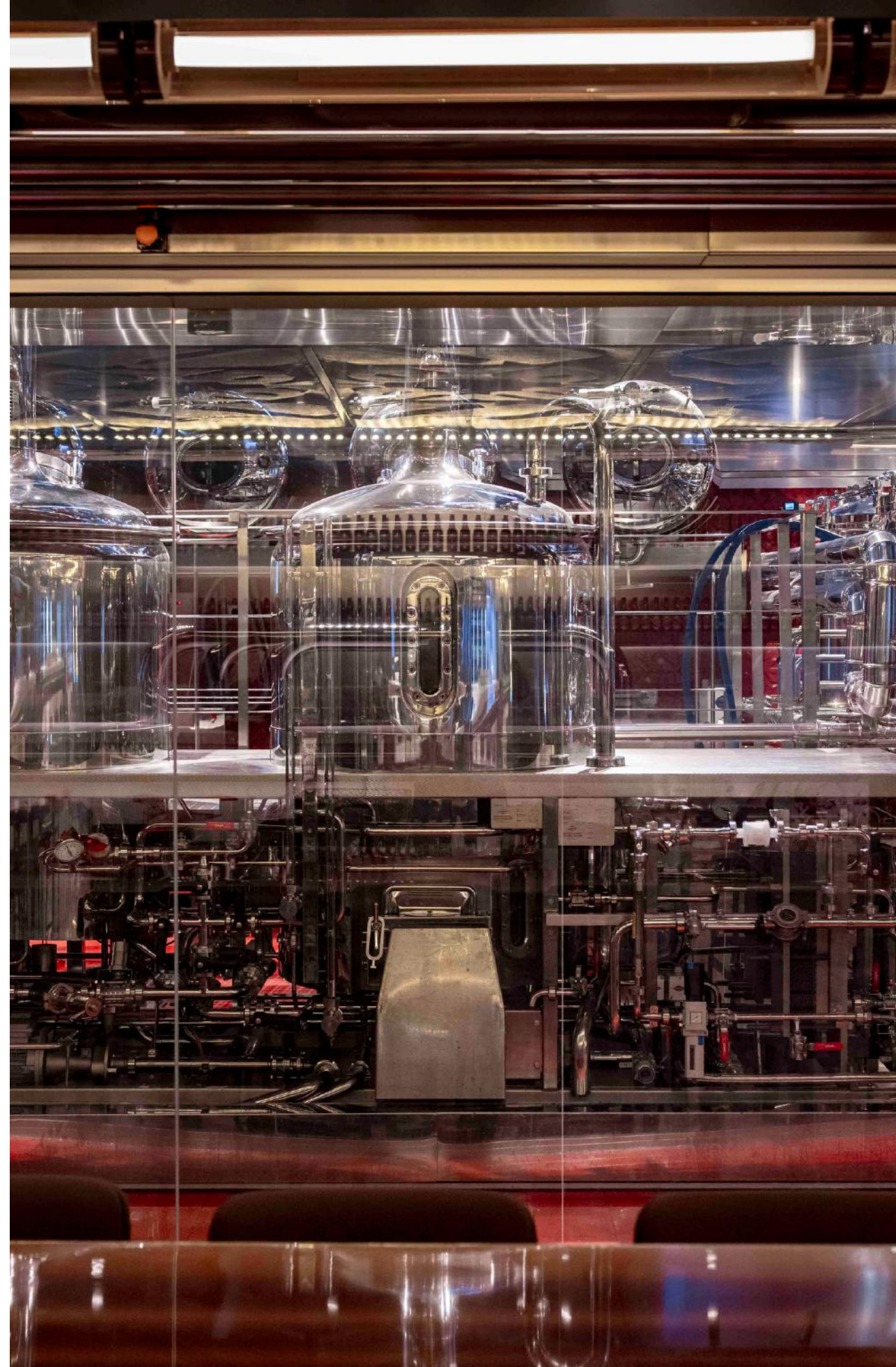
Cata en su propia fábrica de cerveza

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 apuntarnos 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)



El primer restaurante en un estadio

Situado en el corazón del Estadio Bernabéu, este restaurante lleva más de dos décadas escribiendo una historia única, la de haber sido el primero en abrir sus puertas dentro de un estadio de fútbol en España, una verdadera revolución en la manera de entender tanto la gastronomía como el ocio deportivo.

Puerta 57 abrió sus puertas en 2004 de la mano de La Máquina, una de las empresas de restauración más consolidadas del país, un restaurante que desde su nacimiento se convirtió en un destino en sí mismo. Con vistas privilegiadas al césped del Bernabéu y una atmósfera única, el local supo atraer tanto a los aficionados madridistas que querían alargar la experiencia del estadio más allá del pitido final, como a ejecutivos, turistas y amantes de la buena mesa que buscaban algo que no podían encontrar en ningún otro lugar de Madrid: comer bien con el templo del fútbol europeo como telón de fondo.

La carta diseñada bajo la dirección del chef ejecutivo Roberto Tejedor es un recorrido por lo mejor de la cocina española tradicional, con la mirada puesta en el producto y la mano puesta en la técnica justa. No más, no menos. Entre las nuevas recetas incorporadas destacan el frit de langosta roja al estilo Formentera con huevos y patatas, un plato típico de Baleares con el sello de La Máquina; el salpicón de bogavante azul, en pieza entera; el arroz con tuétano; el bacalao negro salvaje de Alaska marinado en miso o la tortilla especial con callos a la moda de Oviedo.



Bilbainito

Tapa de huevo duro, anchoa y langostino con base de pan tostado y mayonesa

Puerta 57

Bernabéu Padre Damián Puerta 57



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 en **Arzábal 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

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.





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

... 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 esperemos sea de vuestro agrado

Zona Norte

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





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



COCINA PARA TI

Ruta de la Tapa Zona Bernabéu

Editor: Carlos Méndez

Infografía y desarrollo: Karen Aguilera

Relaciones Institucionales: Daniel Caparrós

Comunicación: Víctor Abajo



MADRID CON LA HOSTELERÍA Y EL COMERCIO DE PROXIMIDAD

