

año 1  
número 1



# mesa madrid

bitácora del buen comer y beber  
primavera 2026



¡mucho gusto!



## Agradecimientos

Este proyecto ha sido posible gracias al apoyo generoso de muchas personas que decidieron confiar en **Mesa Madrid** desde el primer momento. Su respaldo, a través de la campaña de crowdfunding, no solo contribuyó a hacerlo realidad, también reafirmó la importancia de construir comunidad alrededor de las ideas que nos reúnen. Nuestro más sincero agradecimiento a todas ellas.

Adolfo Millán, Ana Alvarado, Andreína Atencio,  
Antonella Ruggiero, Arnaldo González,  
Auxi Scarano, Carolina Pacheco,  
Elizabeth Echezuria, Fabiana Manganelli,  
Fran Zamora, Francys Rugeles,  
Germán Ríos, Héctor Pantoja, Inés Morales,  
Isabel García, Iván Gómez,  
José María Bejarano, José Ramón Aguilar,  
Juan Carlos Jiménez, Julia Acea,  
Luis Miguel Campos, Luis Viso,  
María Cecilia Fuenmayor, María Isabel Díaz Páez,  
María Pía Pattarino, Yanett Vila,  
Yosmar González, Zudella González.



mesa  
madrid

# La ciudad que se cuenta alrededor de una mesa

Este primer número de **Mesa Madrid** nace en primavera por convicción: es la temporada ideal para compartir mesas, multiplicar las conversaciones y mirar la ciudad con otros ojos. Mesa Madrid está con nosotros para compartir recomendaciones auténticas sobre el buen comer y el buen beber, contadas desde la experiencia, el criterio, la calma y el cuidado de los detalles.

Buscamos relatos con propósito, proyectos que entienden la gastronomía como cultura, oficio y forma de conexión entre unos y otros. Cada mesa que aparece en estas páginas ha sido elegida desde allí: desde el gozo y la sobremesa, desde la consciencia y el disfrute.

Esta primera edición no habría sido posible sin el impulso colectivo. Gracias a todas las personas que han apoyado el proyecto a través de la campaña de crowdfunding, confiando en nosotros cuando **Mesa Madrid** era todavía una idea en construcción. Y gracias también a quienes han acompañado con palabras, ánimo, tiempo y escucha. Ese apoyo moral y humano ha sido tan importante como el económico.

**Mesa Madrid** es una bitácora que se saborea despacio y se comparte en comunidad. Deseamos que este número de primavera invite a saborear cada página, a reservar mesa con curiosidad y a seguir alimentando una ciudad que también se ama desde lo que se come, lo que se bebe y con quién se comparte.

**Gracias por estar desde el principio.** 



# \* Contenido

<b>A la carta</b> ¡Arde Madrid!	6
<b>Tribeca Bistró</b> Alma clásica en bistró moderno	8
<b>Taberna y Media</b> Recetario castizo en el Retiro	10
<b>VelascoAbellà</b> Alta cocina con Estrella Michelin	12
<b>Ozio Gastronómico</b> Sicilia en el paladar	14
<b>Le Bistroman</b> Atelier gastronómico francés	16
<b>Kuoco</b> El viaje del sabor sin fronteras	18
<b>Unmar</b> Mediterráneo orgánico	20
<b>Baiyor Thai</b> Esencia y sabores de Siam	22



<b>Makoto Madrid</b> Japón cosmopolita	24
<b>Em Sherif Madrid</b> El banquete libanés	26
<b>Insurgente</b> La sublevación del sabor	28
<b>La Cachapera</b> El maíz que nos abraza	30
<b>Piscomar</b> Homenaje al mar peruano	32



<b>Entrevista</b> Jhosef Arias	34
<b>La Guarida Mexican Grill</b> Sabores caseros de México	40
<b>Hot Now</b> La alquimia de la pizza	42
<b>La Prensa Burger</b> La <i>smash burger</i> invencible	44
<b>Mercado Avellaneda</b> Culto a la brasa en la Sierra	46





### **Plein Café & Deli**

El refugio del grano dorado 48

### **Bee Beer Debod**

El reino de la cerveza artesanal 50

### **Salmón Guru**

Alquimia líquida y contracorriente 52

### **Dani Brasserie**

Un *brunch* de altos vuelos 54

### **Beik Beik**

Artesanía y pastelería de autor 56

### **Carupanadas**

El sabor del Caribe en Madrid 58

### **Vegamar Madrid**

Exquisita despensa mediterránea 60

### **Cuaderno de Ruta**

Templos gastronómicos centenarios 62

### **Experiencia PopUp**

The Champions Burger 70



Año 1 - #1 / Edición Primavera 2026

DIRECCIÓN DEL PROYECTO

**Efrén J. Rodríguez**

efren@mesamadrid.com

DIRECCIÓN EDITORIAL

**Patsy Montiel Moronta**

patsy@mesamadrid.com

DIRECCIÓN DE ARTE Y DISEÑO EDITORIAL

**Manuel González Ruiz**

mago@mesamadrid.com

PUBLICIDAD Y DESARROLLO DE NEGOCIO

**Equipo Mesa Madrid**

PROYECTO IMPULSADO POR

**Madrid Seduce**

**Mago Atelier**

**OcioMAD**

**Contacto**

contacto@mesamadrid.com

**Impresión**

Exaprint

**Depósito Legal**

M-10545-2026

DIRECCIÓN FISCAL

Paseo Ermita del Santo 40, Local 1

28011 – Madrid

En Mesa Madrid hemos puesto especial cuidado en ofrecer una información rigurosa y actualizada, revisando cada dato con el máximo detalle. No obstante, el dinamismo propio del sector gastronómico, especialmente en lo relativo a horarios y fechas de apertura, puede dar lugar a cambios de última hora. Agradecemos de antemano tu comprensión ante cualquier posible inconsistencia y te invitamos a compartirla con nosotros para seguir afinando y mejorando esta guía.

Muchas gracias.

Mesa Madrid ha sido editada en Madrid en abril de 2026.

© Todos los derechos reservados.



# ¡ARDE, MADRID!

**M**adrid saborea sus frutos más jugosos, tras una cosecha brillante. Se ha convertido en una metrópoli donde la gastronomía es, ante todo, una seña de identidad. Frente al mantel comemos, charlamos, brindamos, compartimos, nos confesamos y reímos. En esa efervescencia, y con la ilusión de quien estrena un lienzo en blanco y una vajilla nueva, presentamos **MESA MADRID**: una bitácora que nace para redescubrir la ciudad y ofrecerlos, con amor y en bandeja, un alma urbana en constante evolución.

Como bien sugería el gran **Francisco Umbral**, «Madrid es una cocina abierta al mundo donde lo castizo siempre ha tenido la elegancia de saber mezclarse». Esa mezcla es hoy un motor indetenible. No hablamos solo de sensaciones; la realidad se rinde a la evidencia. Con **38 estrellas Michelin** y **102 Soles Repsol** iluminando nuestro

mapa, Madrid ha dejado de ser una promesa para consolidarse como el epicentro del sabor en Europa y, sin ninguna duda, uno de los más vibrantes del mundo.

La auténtica magia de **MESA MADRID** no está en solo reseñar los grandes templos gastronómicos, sino en reflejar el espíritu de sus habitantes. Madrid es una ciudad que se vive en la calle y su premisa es la exploración constante. La transformación del sector gastronómico en la última década ha sido vertiginosa. Actualmente, la Comunidad de Madrid cuenta con más de **30.000 establecimientos de hostelería**, un ecosistema donde conviven la solera de las tabernas centenarias con la creatividad de los nuevos conceptos. En 2025-2026, hemos dado la bienvenida a **casi 1.000 nuevos emprendimientos**, una muestra de que la ciudad está en estado de ebullición **¡Arde, Madrid!**

Los datos son elocuentes: **entre un 70-80% de los madrileños** visitan bares/restaurantes al menos dos veces al mes. Salir no es un lujo eventual, es nuestra forma de estar en el mundo. Es en esa cotidianeidad, en la tapita, en las cañas bien tiradas, en la búsqueda curiosa, en el tintineo de las copas, en la cercanía de las barras y el bullicio de las salas llenas, donde nuestra guía encuentra su *Ikigai*: acompañar al comensal que explora, que tiene sed de descubrimientos, hambre de novedades y que, sobre todo, disfruta.

**Los madrileños, residentes y viajeros, ya no buscan solo alimento: buscan**

**relato.** La vitalidad desbordante de nuestra ciudad no se explica sin la generosidad y la valentía de quienes han cruzado fronteras para sembrar aquí sus sueños. Madrid es hoy el gran puerto de llegada de la **fuerza creativa y emprendedora que viene de Latinoamérica**; una energía que no solo ha venido a abrir nuevos negocios, sino a crear un lenguaje común, con la calidez, la audacia y el eclecticismo como ingredientes esenciales.

El diálogo no termina en el Atlántico: Asia, Europa, África, Oceanía. . ., **todas las cocinas del mundo se encuentran en Madrid**, transformando a nuestra capital en referencia gastronómica mundial. Y que nos recuerda algo importante: la vanguardia más auténtica tiene raíces globales. Y el secreto de la explosión madrileña no reside solo en las cifras, sino en la multiculturalidad. **En Madrid, el mestizaje se vuelve sabor.**

Esperamos que disfrutéis este primer número de **Mesa Madrid**. Es nuestro profundo homenaje al sector gastronómico, a quienes lo construyen y a quienes lo disfrutan. **Queremos que estas páginas sean vuestro mapa y vuestra brújula en una ciudad** que siempre tiene los fogones encendidos. Porque aquí, tras cada puerta y en cada esquina, el mundo entero se sienta a la mesa para recordarnos que el sabor es, quizás, la forma más hermosa y entrañable de la libertad.

La mesa está servida ¡A disfrutar! 

**Patsy Montiel Moronta**



→ **Tribeca Bistró**

# Alma clásica en bistró moderno

Cocina chic y deliciosa.



## ADN

**Tribeca Bistró** es un refugio de sofisticación y autenticidad. Ubicado en el corazón de Recoletos, este espacio fusiona la estética industrial del Soho neoyorquino con la calidez del bistró francés. Su ADN respira un aire internacional que ofrece un ambiente íntimo donde la madera, el mármol y la luz tenue invitan a conversaciones pausadas. Es la respuesta madrileña al encanto de los barrios neoyorquinos, centrada en la excelencia del producto y el servicio, que te hace sentir como en casa.

## Sello Mesa



La propuesta es un viaje por los pilares de la cocina continental. Aquí no se busca la vanguardia rupturista, sino la ejecución perfecta de los clásicos: desde un *steak tartar* aliñado con maestría hasta pescados que danzan en salsas aterciopeladas. El servicio, profesional y cercano, domina el arte de terminar los platos frente al comensal, elevando la experiencia a un ritual de mesa tradicional que Madrid, en su vorágine moderna, agradece recuperar y disfrutar.

**¿Sabías que...?** Inspirado en el distrito de Manhattan, su nombre evoca el espíritu del *Triangle Below Canal Street*, trasladando ese aire de loft artístico al entorno de Recoletos/Salamanca.





→ **Taberna y Media**

# Recetario castizo en El Retiro

Donde habitan la tradición y el producto.



## ADN

Situada a pocos pasos del Parque del Retiro, **Taberna y Media** es el proyecto vital del chef José Luis Martínez y su hijo Alejandro. Su ADN es una oda a la taberna madrileña de siempre, pero pasada por el tamiz de la técnica contemporánea y una sensibilidad extrema hacia la materia prima. El local, dividido en una barra vibrante y un comedor acogedor, respira un ambiente familiar y sofisticado. Es un espacio donde el cliente se siente en casa, disfrutando de platos que evocan memoria pero que sorprenden por su ligereza y ejecución.

## Sello Mesa



El Sello Mesa de este restaurante es la capacidad de convertir lo sencillo en extraordinario. Martínez domina los fondos y los puntos de cocción con maestría, logrando que platos tan icónicos como sus bravas o sus torreznos se conviertan en referentes de la ciudad (y de España). La propuesta se centra en sabores nítidos, donde el AOVE y los productos de temporada son los pilares de una carta espectacularmente honesta que invita a compartir, disfrutar y brindar.

**¿Sabías que...?** Sus «Bravas de Alejandro» fueron premiadas como las mejores de España (en el concurso Palencia Brava). Se elaboran con patata cocida, frita y una salsa cremosa secreta que no utiliza tomate.



# Hablan los clientes

« La atención fue de 10. La comida de 10. El servicio de 10. Las patatas bravas son de otro planeta, cremosas y con el punto justo de picante. Los torreznos también son espectaculares. Un sitio para volver siempre que estés por la zona del Retiro.»

**Ignacio Ruiz (Febrero 2025)**  
*Google Maps*

« Es mi taberna favorita de Madrid. José Luis es un anfitrión maravilloso y se nota el cariño en cada plato. El rabo de toro y las alcachofas son imperdibles. El ambiente es relajado y la relación calidad-precio es insuperable.»

**Carmen Velasco (Marzo 2025)**  
*Tripadvisor.*



## 3 imprescindibles

- **BRAVAS DE ALEJANDRO**  
– Una reinterpretación única de las patatas bravas, con forma de cilindro, corazón cremoso y una cobertura crujiente coronada con una espuma picante deliciosa.
- **TORREZNOS DE FUENTIDUEÑA**  
– Crujientes por fuera y melosos por dentro, se presentan en cortes perfectos que demuestran el dominio de la temperatura y la calidad de la grasa.
- **CALLOS A LA MADRILEÑA**  
– Un guiso tradicional con el punto exacto de gelatina y equilibrio, que nos recuerda por qué Taberna y Media es un imprescindible del sabor local.



**Dirección:** Calle de Lope de Rueda, 30. 28009 Madrid.

**Ticket medio:** 35 € - 50 €.

**Web:** [tabernaymedia.com](http://tabernaymedia.com)

**Tel:** +34 91 867 58 42

**RRSS:** @tabernaymedia

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Ibiza (L9) o Príncipe de Vergara (L2, L9).

**Accesibilidad:** El local se encuentra a pie de calle, aunque el acceso presenta escalones. Los baños no están adaptados.



**Horario:** L: Cerrado, M-S: 12:00-17:30 / 20:00-01:00 y D: 12:00-17:30.



→ **VelascoAbellà**

# Alta cocina con Estrella Michelin

La danza del producto y la técnica.



## ADN

**VelascoAbellà** es el proyecto más personal de Oscar Velasco y Montse Abellà, dos referentes de la gastronomía española que, tras brillar en Santceloni, apuestan por un espacio de libertad absoluta. En el barrio de Chamartín, su cocina se define por el culto a la técnica, al producto y a todos los detalles. Es un restaurante que celebra la madurez creativa, en un entorno luminoso donde la cocina vista permite al comensal ser testigo de una danza técnica impecable, centrada en elevar la materia prima a su máxima expresión sensorial. Sus dos apellidos dan nombre al restaurante.

## Sello Mesa



Oscar Velasco despliega su maestría y técnica, priorizando fondos profundos y puntos de cocción exactos. Por su parte, Montse Abellà, en sala, nos guía en ese camino de sabores y platos y, además, eleva el final de la experiencia con una exquisita repostería de autor. El Sello Mesa aquí es la elegancia de lo esencial: una cocina que dialoga con la estación y que no busca sorprender por el impacto visual, sino por la verdad de sus sabores. Merecida Estrella Michelin.

**¿Sabías que...?** Oscar Velasco estuvo al frente de Santceloni durante 20 años (2 estrellas Michelin), antes de abrir este proyecto personal junto a su esposa Montse Abellà.



# Hablan los clientes

«Experiencia sublime de principio a fin. El trato es de una profesionalidad que ya cuesta encontrar y la comida es simplemente perfecta. Oscar y Lourdes son unos anfitriones de lujo.»

**Javier G. (Noviembre 2025)**

*Google Reviews*

«La elegancia hecha restaurante. No hay platos fallidos, todo tiene un porqué y un sabor que perdura. Los postres son de otro planeta, se nota la mano experta de Lourdes. Imprescindible en Madrid para ocasiones especiales.»

**Beatriz M. (Octubre 2025)**

*TripAdvisor*



# 3

## 3 imprescindibles

- **RAVIOLI DE RICOTTA AHUMADA** – Un homenaje a su trayectoria. Pasta finísima que encierra un relleno sedoso, equilibrado con el toque justo de humo y una salsa aterciopelada.
- **PESCADO DE LONJA** – Óscar Velasco diseña platos espectaculares según las variedades de lonja que tenga disponibles.
- **POSTRE DE CHOCOLATE Y AVELLANAS** – El clásico de la casa en el que Montse hace alquimia de ingredientes y texturas: un mousse de chocolate negro, avellanas y toques de oliva.



**Dirección:** Calle de Víctor Andrés Belaunde, 25, 28016 Madrid.



**Horario:** M-S: 13:30-15:30 / 20:30-22:30. D-L: Cerrado.  
**Ticket medio:** 90 € - 120 €.

Menú degustación: 130 €.

**Web:** [velascoabella.com](http://velascoabella.com)

**Tel:** +34 911 08 61 71

**RRSS:** [@velascoabellarestaurante](https://www.instagram.com/velascoabellarestaurante)

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Colombia (L8, L9).

**Accesibilidad:** Espacio totalmente adaptado a pie de calle, con amplias distancias entre mesas que facilitan la movilidad.



→ **Ozio Gastronómico**

# Sicilia en el paladar

El alma viajera de Palermo.



## ADN

**Ozio Gastronómico** es mucho más que un restaurante italiano. Es una embajada sensorial de la Sicilia más profunda en Madrid. Con Vincenzo Turrisi en la cocina y Francesco Moressa en la sala, este restaurante rinde tributo a la *slow food* y a las recetas que narran la historia milenaria de la isla italiana. Su nombre, que evoca el ocio creativo de los antiguos griegos, invita también a saborear el tiempo. Aquí, el respeto por las raíces se fusiona con un interiorismo sofisticado, creando un escenario donde la materia prima siciliana es la gran protagonista.

## Sello Mesa



El Sello Mesa destaca en Ozio una inmensa lealtad a la despensa siciliana. Su cocina brilla por la maestría en las fermentaciones de masas, el tratamiento de pescados y cítricos; la técnica de sus frituras ligeras y la densidad sedosa de sus pastas frescas. Es una declaración de intenciones que apuesta por sabores intensos, agrídulces y especiados, yendo más allá del canon. El resultado es una carta que ofrece elaboraciones y platos que quedan en la memoria.

**¿Sabías que...?** Sus *busiate*, una pasta típica de Trapani, se elaboran artesanalmente en su obrador siguiendo la técnica tradicional de enrollarlas en un tallo de gramínea.



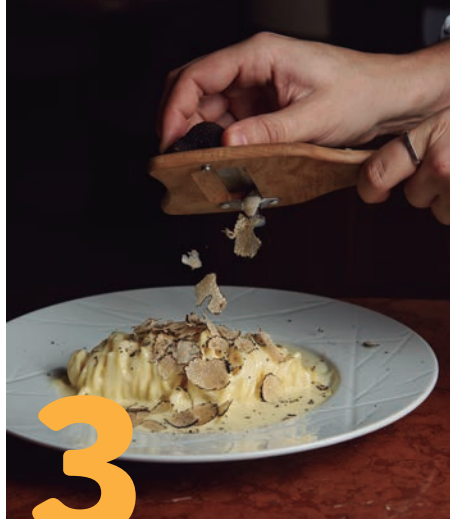
# Hablan los clientes

« Increíble experiencia. La pasta con sardinas es de otro mundo y el servicio te hace sentir como en la propia Italia. Sin duda, el mejor siciliano de la capital. Volveremos pronto.»

**Ricardo T. (Septiembre 2025)**  
*Google Reviews*

« Local precioso y comida excelente. No dejes de probar los arancini y el canolo, son auténticos. El ambiente es perfecto tanto para una cena romántica como para una comida de trabajo de nivel.»

**Sofía V. (Octubre 2025)**  
*TheFork*



# 3

## 3 imprescindibles

- **ARANCINA BOMBA** – Una esfera dorada y crujiente de arroz rellena de un ragú tradicional que estalla en sabor, representando el *street food* más noble de la ciudad de Palermo.
- **BUSIATE CON PESTO DE PISTACHO** – Pasta artesanal con una textura única, envuelta en una crema intensa de pistacho de Bronte, gamba roja y ralladura de cítricos muy refrescante.
- **CANNOLO SICILIANO** – El postre icónico, preparado al momento para garantizar el crujiente de la masa, relleno de una ricotta de oveja fresca y azahar de una calidad suprema.



**Dirección:** Calle del Aviador Zorita, 37. 28020 Madrid.



**Horario:** L-M: Cerrado, X-S: 13:15-16:00 / 20:15-23:30 y D: 13:15-16:30 / 20:15-22:45.

**Ticket medio:** 45 € - 60 €.

**Web:** [ozioogastronomico.es](http://ozioogastronomico.es)

**Tel:** +34 917 12 91 70

**RRSS:** [@ozioogastronomico](https://www.instagram.com/ozioogastronomico)

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Santiago Bernabéu (L10) o Alvarado (L1).

**Accesibilidad:** Local adaptado a pie de calle. Cuenta con rampa de acceso y aseos habilitados.



→ **Le Bistroman**

# Atelier gastronómico francés

*Savoir Faire en Ópera.*



## ADN

**Le Bistroman Atelier** es el sueño compartido del chef Stéphane del Río y de su socio Miguel Ángel García Marinelli. Situado en una de las zonas más nobles de Madrid, este restaurante trasciende la idea del bistró tradicional para convertirse en un «atelier» de alta cocina. Su atmósfera, de estética provenzal refinada con mantelería de hilo y vajilla de Limoges, invita a un viaje sensorial a través de la Francia más auténtica, donde la elegancia clásica y la calidez del servicio crean una experiencia gastronómica de primer nivel.

## Sello Mesa



La propuesta se define como *bistronomique*: el equilibrio entre la cercanía de un bistró y las técnicas depuradas de la alta cocina. Stéphane del Río asesora con maestría la elaboración de recetas icónicas donde los fondos, las salsas y el producto son protagonistas. En Le Bistroman, la cocina francesa brilla en su forma más pura, destacando la elaboración de platos de larga tradición que requieren tiempos de preparación casi olvidados por el ritmo moderno.

**¿Sabías que...?** Su emblemática *Bouillabaisse*, fiel a la receta de Marsella, requiere un mínimo de tres tipos de pescados de roca y debe encargarse con 48 horas de antelación.



# Hablan los clientes

« La comida es espectacular y el servicio inmejorable. Un 10 absoluto en calidad y elaboración.

La decoración provenzal te transporta directamente a Francia. Volveremos.»

Jaime L. (Enero 2025)

*TheFork*

« Auténtica gastronomía francesa con un gusto exquisito. La sopa de cebolla hojaldrada y los caracoles con persillade son obligatorios. El ambiente es muy romántico y cuidado.»

María Cristina R. (Diciembre 2024)

*Google Reviews*



## 3 imprescindibles

- **PITHIVIERS DE PICHÓN Y FOIE GRAS:** – Un hojaldrado magistralmente horneado que potencia la jugosidad del ave y la untuosidad del *foie gras*, servido en su punto perfecto.
- **SOPA DE CEBOLLA HOJALDRADA** – Un clásico reconfortante elevado a la máxima potencia, con queso Comté de 18 meses y una costra de hojaldrado crujiente que preserva el aroma.
- **SOLOMILLO WELLINGTON** – Preparado bajo pedido previo de 48 horas, es una exhibición de técnica clásica con carne de vaca nacional y una *duxelle* de setas muy sabrosa.



**Dirección:** Calle de la Amnistía, 10. 28013 Madrid.

**Ticket medio:** 100 € - 120 €.

**Web:** [lebistroman.es](http://lebistroman.es)

**Tel:** +34 914 47 27 13

**RRSS:** [@lebistroman\\_atelier](https://www.instagram.com/lebistroman_atelier)

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Ópera (L2, L5, R).

**Accesibilidad:** Local a pie de calle. El acceso presenta un pequeño escalón. Cuenta con aseos habilitados para personas con movilidad reducida.



**Horario:** L-D: 13:30-15:45 / 20:30-22:45.



# El viaje del sabor sin fronteras

Cocina global y cosmopolita.



## ADN

**Kuoco** es el manifiesto gastronómico del chef ítalo-venezolano Rafael Bérnago, un restaurante en Chueca donde las fronteras se diluyen para dar paso a una cocina global. Su nombre sintetiza su filosofía viajera y abraza técnicas y despensas de Asia, América Latina y el Mediterráneo. Tras su reciente cambio de local, el proyecto ha ganado madurez y amplitud, manteniendo ese espíritu rebelde y cosmopolita que invita a recorrer el mundo a través de platos audaces, vibrantes y elaborados con una técnica impecable.

## Sello Mesa



La cocina de Rafa Bérnago se expresa con técnica y creatividad: una explosión de sabores que también abraza el equilibrio. Apuesta por la fusión audaz e inteligente: se juega con el picante, la acidez de los cítricos y el umami más profundo para crear platos que sacuden el paladar. Ofrecen menú degustación o carta, en una sala impecable liderada por Andrés Correa. Destaca su cuidada selección de vinos y cócteles que complementan magistralmente la experiencia gastronómica.

**¿Sabías que...?** *Kuoco* es un juego fonético con la palabra italiana «cuoco» (cocinero) y que, en sus inicios, llevaba 360 en su nombre para evocar un viaje completo a través de sus sabores.

# Hablan los clientes

«Espectacular la comida, la recomendación de vinos y el trato. El bocado japonés de cecina y huevo no se puede explicar, ¡hay que probarlo! Repetiremos sin ninguna duda.»

**Loreto P. (Octubre 2025)**

*TheFork*

«Experiencia culinaria muy buena, muy original. Servicio impecable con buena presentación de cada plato. Una gastronomía excelente con puro sabor en todas sus fusiones.»

**Manuel F. (Enero 2026)**

*TheFork*



# 3

## 3 imprescindibles

- **CROQUETA PEKÍN** – Un bocado líquido que condensa la esencia del pato laqueado con aromas de Hong Kong y una delicada emulsión de cebollino que refresca el conjunto.
- **CEVICHE 7 POTENCIAS 2.0** – Evolución de su plato estrella con langostino, pulpo y calamar, realizado por lemongrass y un cremoso de aguacate-jalapeño que es puro fuego.
- **STEAK TARTAR KOREANO** – Solomillo de ternera picado a cuchillo con aderezo de gochujang y sésamo tostado, servido sobre un cracker de setas chinas que aporta un crujiente único.



**Dirección:** Calle del Barquillo, 30. 28004 Madrid.

**Horario:** M-S: 13:30-16:00 y 20:30-00:00. D-L: Cerrado.

**Ticket medio:** 80 €. Menú degustación (+100 € +maridaje).

**Web:** [kuoco.es](http://kuoco.es)

**Tel:** +34 911 99 53 77

**RRSS:** @kuocorestaurant

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Chueca (L5) o Banco de España (L2).

**Accesibilidad:** Local a pie de calle. Cuenta con aseos adaptados para personas con movilidad reducida.



→ UNMAR

# Mediterráneo orgánico

Una apuesta por la sostenibilidad.



## ADN

**UNMAR** es uno de los pilares gastronómicos de Infinito Delicias, el innovador centro de la Fundación Daniel y Nina Carasso en Madrid. Este espacio trasciende el concepto de restaurante para ser un laboratorio de alimentación sostenible. Ubicado en un edificio premiado por su diseño biofílico y construcción en madera, su ADN fusiona la cultura con la consciencia ambiental. Es un refugio luminoso en Arganzuela que invita a redescubrir nuestra conexión con la tierra a través de platos que respetan los ciclos naturales y promueven un futuro sostenible y regenerativo.

## Sello Mesa



Propone una cocina mediterránea honesta y creativa, respetuosa de la materia prima y de proximidad, ejecutada con técnicas contemporáneas. Su gran valor está en la transparencia de su despensa: productos de temporada, pequeños productores y cultivos de sus propios huertos urbanos. En UNMAR elaboran desayunos nutritivos, menús diarios y cenas que celebran la biodiversidad; dando como resultado una experiencia gastronómica que convierte a la sostenibilidad en un ritual.

**¿Sabías que...?** El edificio que alberga a UNMAR recibió el Oro en los Holcim Awards 2023 por ser el proyecto más sostenible de Europa antes incluso de abrir sus puertas.



# Hablan los clientes

« Un espacio espectacular, la arquitectura de madera es preciosa y crea una atmósfera única. El restaurante UNMAR ofrece comida de calidad con un producto de proximidad que se nota en el sabor. El servicio es encantador y muy profesional.»

**Marta López (Diciembre 2025)**  
*Google Reviews*

« Ideal para disfrutar de una cocina sana y con conciencia. Probamos el menú del día y la relación calidad-precio es fantástica. Un lugar muy necesario en Arganzuela para los que buscamos algo más que comer bien.»

**Alberto G. (Diciembre 2025)**  
*Google Reviews*



## 3 imprescindibles

- **BRIOCHE CON ANCHOAS**  
– El aperitivo que ha conquistado el barrio. Un bocado que equilibra la untuosidad del pan artesano con la potencia salina de una anchoa exquisita.
- **VEGETALES DEL HUERTO PROPIO** – Una oda a la frescura, donde hortalizas de sus terrazas urbanas se sirven con texturas sorprendentes y creativas salsas y emulsiones de hierbas aromáticas.
- **PESCA DEL DÍA SOSTENIBLE**  
– Pescado fresco de lonja nacional preparado con técnicas respetuosas, acompañado de guarniciones que varían según lo que dicte el mercado y la estación.



**Dirección:** Calle de Juana Doña, 5, Arganzuela, 28045 Madrid.

**Ticket medio:** 30 € - 40 €.

**Web:** [infinitudelicias.com/es/restaurante](https://infinitudelicias.com/es/restaurante)

**RRSS:** @infinitudelicias

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Delicias (L3).

**Accesibilidad:** El edificio es un referente de accesibilidad universal, con accesos a cota cero, amplios espacios y aseos adaptados de última generación.



**Horario:** L-S: 09:00-00:00 y D: 09:00-16:00.



→ **Baiyor Thai**

# Esencia y sabores de Siam

Un viaje sensorial al Sudeste Asiático.



## ADN

**Baiyor Thai** es el epicentro donde brilla la esencia de la tradición tailandesa en el barrio de Malasaña. Lejos de la fusión genérica y tan de moda, este espacio rinde culto a las recetas ancestrales de Siam, valiéndose de ingredientes originales de Tailandia y técnicas tradicionales. Su atmósfera, de elegancia serena y maderas cálidas, invita a una inmersión profunda en la cultura de ese país asiático. Es un lugar donde el respeto por el producto y la calidez oriental se entrelazan para ofrecer una experiencia exótica, auténtica y profundamente evocadora.

## Sello Mesa



La propuesta de Baiyor Thai destaca por el equilibrio magistral entre los cuatro sabores fundamentales: dulce, salado, ácido y picante, viajando hasta el Umami (la quintaesencia del sabor). El Sello Mesa reside en la frescura deliciosa de sus hierbas aromáticas y la profundidad de sus pastas de curry, elaboradas artesanalmente. Desde los clásicos salteados al wok hasta guisos complejos que requieren horas de cocción, cada plato refleja una armonía técnica que transporta al comensal a los mercados y hogares de Bangkok.

**¿Sabías que...?** Su nombre hace referencia a la hoja del árbol de Noni (Bai Yor), ingrediente esencial en la cocina tradicional tailandesa por su aroma único y propiedades.



# Hablan los clientes

« Comida tailandesa de verdad. El Pad Thai es increíble y el trato de los camareros es de 10. El local es muy acogedor y está todo impecable. Volveremos seguro.»

**Ana Belén (Noviembre 2025)**  
*Google Reviews*

« Los mejores curris de Madrid. El de pato con piña es una explosión de sabor. La atención es rápida y amable. Calidad precio excelente en una zona muy agradable de la capital.»

**Marc F. (Octubre 2025)**  
*Tripadvisor*



# 3

## 3 imprescindibles

- **PAD THAI GUNG** – Tallarines de arroz salteados con langostinos, brotes de soja y cacahuetes, que logran el punto exacto de melosidad y equilibrio cítrico-dulce.
- **CURRY MASSAMAN** – Un guiso untuoso y fragante de carne tierna con patatas y cacahuetes, donde el aroma a canela y cardamomo nos regala una experiencia reconfortante.
- **KHAO PAD SAPPAROD** – Arroz salteado con piña natural, pasas y anacardos, servido de forma espectacular en la propia fruta. Un festín visual de sabores agrídulces.



**Dirección:** Calle de Manuela Malasaña, 37. 28004 Madrid.



**Horario:** L-S: 13:15-16:00 / 20:15-23:00 (Martes cerrado) y D: 13:15-17:00 / 20:15-23:00.  
**Ticket medio:** 25 € - 35 €.

**Web:** baiyor.com

**RRSS:** @baiyormadrid

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** San Bernardo (L2, L4) y Bilbao (L1, L4).

**Accesibilidad:** Local a pie de calle, con un pequeño escalón en el acceso y buena disposición de mesas. Los baños no están adaptados.



➔ **Makoto Madrid**

# Japón cosmopolita

La casa del *Iron Chef* Makoto Okuwa.



## ADN

**Makoto Madrid** es el muy esperado aterrizaje en Europa del chef Makoto Okuwa, discípulo del legendario Morimoto. Ubicado junto a la Milla de Oro, en el barrio de Salamanca, este restaurante refleja el concepto de lujo accesible. Su ADN fusiona el rigor y técnica del sushi estilo Edomae con una visión cosmopolita y lúdica heredada de sus éxitos en Miami y Panamá. El espacio, con una estética de líneas limpias y luz cálida, recrea una atmósfera vibrante donde la precisión japonesa se encuentra con un servicio dinámico y una elegancia genuina.

## Sello Mesa



La propuesta destaca por la maestría en el corte y una despensa de mariscos y pescados impresionante. El Sello Mesa se manifiesta en su versatilidad: desde la intimidad del *sushi counter* para una experiencia *omakase*, hasta el poderío de su robata. La técnica milimétrica de Okuwa, los ingredientes de lujo como el wagyu A5 y el toro, y la estética sobria de los emplatados, realzan su cocina auténtica, poseedora de una técnica profundamente sofisticada.

**¿Sabías que...?** Makoto Okuwa es reconocido mundialmente por su participación en *Iron Chef* por haber pasado más de una década perfeccionando su técnica bajo la guía de Morimoto.



# Hablan los clientes

« Una experiencia de 10. La calidad del pescado es de las mejores de Madrid y el *Tuna Crispy Rice* es adictivo. El servicio es súper atento y el local tiene una energía increíble. Repetiremos seguro.»

**Javier Ramos (Octubre 2025)**

*Google Reviews*

« Excelente propuesta japonesa en plena Castellana. Me encantó la Bento Box de mediodía, es una forma fantástica de probar la técnica del chef a un precio más contenido. El nigiri de anguila fue mi favorito.»

**Lucía Martínez (Noviembre 2025)**

*TheFork*



## 3 imprescindibles

- **TUNA CRISPY RICE** – Dados de arroz crujiente coronados con atún picante y jalapeño. El bocado más icónico y demandado por su contraste perfecto de texturas y temperatura.
- **FROSTY WAGYU** – Láminas de buey japonés de calidad A5 que se deshacen al contacto con el paladar, acompañadas de una delicada salsa de huevo orgánico y matices de trufa.
- **NIGIRIS DE AUTOR** – Selección del chef según mercado, donde destacan cortes como el Chu-toro o el Hamachi, tratados con un arroz con sabores equilibrados y temperatura exacta.



**Dirección:** Calle del Marqués de Villamagna, 1. 28001 Madrid.

**Ticket medio:** 90 € - 130 €.

**Web:** makotomadrid.com

**RRSS:** @makotomadrid

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Colón (L4) o Rubén Darío (L5).

**Accesibilidad:** Local adaptado a pie de calle. Dispone de espacios amplios y aseos accesibles.



**Horario:** L-D: 13:00-00:00 (Cocina non-stop).



→ Em Sherif Madrid

# El banquete libanés

*Fine dining* al mejor estilo árabe.



## ADN

**Em Sherif Madrid** es la embajada del refinamiento libanés en el corazón histórico de nuestra ciudad. La reconocida Chef Yasmina Hayek, Executive Chef del grupo, lidera la propuesta gastronómica, y reinterpreta las recetas familiares del Líbano con una visión contemporánea y el uso de productos locales. El restaurante propone una experiencia inmersiva de *fine dining* árabe en una ubicación privilegiada de la calle Alcalá, fusionando a la perfección la elegancia oriental con el estilo madrileño. Además, el servicio en sala es realmente excepcional, convirtiendo cada comida en un homenaje vívido a la cultura y la gastronomía.

## Sello Mesa



Una oda al refinamiento del producto mediterráneo oriental. Aquí, el *mezze* (platos típicos de la región) y toda la carta se muestran con una técnica y delicadeza sublimes. Destacan los contrastes entre cítricos vibrantes, frutos secos tostados y carnes de una ternura extrema, todo orquestado bajo el uso magistral de las especias. **Mesa Madrid** destaca la armonía visual de sus platos, donde el color y la textura se equilibran para regalarnos una experiencia memorable.

**¿Sabías que...?** El éxito de Em Sherif reside en que Mireille Hayek comenzó cocinando para sus amigos en casa, y hoy es una de las figuras más influyentes del lujo árabe.



# Hablan los clientes

« Una experiencia sublime. El hummus con carne es de otro planeta y la decoración te transporta directamente a un palacio de Beirut. El servicio es el más atento que he experimentado en Madrid, cuidando cada detalle de la velada con gran maestría. »

**Beatriz M. (Febrero 2026)**  
*Google Reviews*

« Ambiente sofisticado y sabores que son pura poesía. El Fattoush es refrescante y el cordero se deshace en la boca. Es el lugar perfecto para una celebración especial donde quieres impresionar. El postre de rosas es el broche de oro final. »

**Ricardo J. (Enero 2026)**  
*Tripadvisor*



## 3 imprescindibles

- **HUMMUS CON WAGYU** – Una versión aristocrática del clásico, donde la cremosidad extrema del garbanzo se encuentra con la profundidad cárnica del *wagyu* y el crujiente de los piñones.
- **FATTOUSH** – La ensalada libanesa por excelencia, con verduras de huerta seleccionadas, granada fresca y el toque vibrante del sumac sobre pan frito artesanal.
- **KIBBEH NAYYEH** – Un tartar de cordero de pureza excepcional, aliñado con especias tradicionales que ofrecen un perfil de sabor complejo, elegante y profundamente auténtico.



**Dirección:** Calle de Alcalá, 54,  
28014 Madrid.

**Ticket medio:** 60 € - 90 €.

**Web:** [emsherif.com](https://emsherif.com)

**Tel:** +34 915 87 12 34

**RRSS:** [@emsherifmadrid](https://twitter.com/emsherifmadrid)

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Banco de España (L2).

**Accesibilidad:** Local con accesos y aseos adaptados y amplios espacios interiores. Se recomienda avisar en la reserva para una ubicación óptima.



**Horario:** L-J: 13:00-16:00 /  
19:30-23:30 y V-D: 13:00-16:30 /  
19:00-23:30.



# La sublevación del sabor

Revolución en la cocina de mercado.



## ADN

**Insurgente** es una barra gastronómica dentro del Mercado de Chamberí que reivindica la cocina mestiza como lenguaje propio. El proyecto, firmado por los chefs Genaro Celia y Agustín Mikielievich, nace del cruce entre Latinoamérica, Asia y el recetario popular reinterpretado desde la técnica contemporánea. Aquí la brasa, las fermentaciones, las salsas profundas y el picante bien entendido conviven con desenfado y espíritu de mercado. Una cocina viajera, directa y emocional, pensada para compartir, mancharse las manos y volver siempre.

## Sello Mesa



Su propuesta se articula sobre un discurso original y disruptivo. La carta mezcla formatos de *streetfood* (bao, taco, arepitas) con elaboraciones complejas como huancaína ahumada, miso, tamarindo, chiles fermentados o panela especiada. Todo pasa por la brasa o por cocciones lentas que buscan intensidad y equilibrio. Es cocina de autor en clave popular: atrevida, reconocible y profundamente sabrosa, pensada para disfrutar con desenfado en el entorno vivo del mercado.

**¿Sabías que...?** Insurgente no trabaja con mesas propias: los platos se disfrutan en las zonas comunes del mercado, invitando a una experiencia espontánea, compartida y sin reservas.

# Hablan los clientes

Sabores potentes y combinaciones que sorprenden. « Todo lo que probamos estaba lleno de personalidad. El bao de brisket es imprescindible. »  
**Laura Gómez (Febrero 2025)**  
*Google Reviews*

Cocina diferente dentro del mercado. Producto, técnica y mucho sabor. Ideal para compartir platos y dejarse llevar. »  
**Carlos Martín (Enero 2025)**  
*Tripadvisor*



# 3

## 3 imprescindibles

- **PAN BAO CASERO DE BRISKET DE VACA** – Brisket a baja temperatura, meloso y profundo, envuelto en bao vaporoso con salsa de chiles fermentados y polvo de chiles. El plato más reconocible de la casa.
- **MOLLEJAS DE VACA A LA BRASA** – Glaseadas en panela especiada, acompañadas de cremoso de plátano macho y mostaza de hierbas. Intensidad, dulzor y brasa perfectamente equilibrados.
- **FIDEO UDON EN SALSA DE CHORIZO IBÉRICO** – Udon untuoso con puntillitas crujientes, polvo de chorizo y lima fresca. Un resumen inequívoco del mestizaje técnico de Insurgente.



**Dirección:** Mercado de Chamberí, Calle de Alonso Cano, 10 (Puesto 6). 28010 Madrid.



**Horario:** M-S: 13:00-16:00 / 20:00-23:00, D: 13:00-16:00 y L: Cerrado.

**Ticket medio:** 35 € - 50 €.

**Web:** [cocinainsurgente.com](http://cocinainsurgente.com)

**Tel:** +34 911 25 12 42

**RRSS:** @insurgente.cocina

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Alonso Cano (L7) o Iglesia (L1).

**Accesibilidad:** Local totalmente accesible mediante las rampas del mercado. Cuenta con aseos adaptados en las zonas comunes.



## → La Cachapera

# El maíz que nos abraza

Epicentro caribeño en Chueca.



## ADN

La **Cachapera** ha conquistado el corazón de Madrid con una propuesta que rinde culto al maíz tierno. Nacido como un pequeño emprendimiento familiar del barquisimetano David Díaz, su ADN destila la alegría, el sabor y el color de Venezuela. El local, decorado con neones y elementos tropicales, es un espacio vibrante donde la tradición se presenta con un aire fresco y desenfadado. Su esencia radica en la elaboración artesanal de la cachapa, esa tortita dulce de maíz que aquí se trata como una joya gastronómica, conectando recuerdos de infancia con el público madrileño.

## Sello Mesa



Se especializan en lograr la cachapa perfecta. El Sello Mesa se reconoce en la textura del maíz recién molido, cocinado a la plancha hasta lograr ese equilibrio entre el exterior tostado y el interior jugoso. Su cocina apuesta por los rellenos generosos, guisos caseros, productos que enamoran y una gran variedad de opciones. Un tributo al sabor reconfortante, con una selección de platos típicos en su carta, que brillan aún más gracias a la calidez venezolana.

**¿Sabías que...?** Empezaron en un pequeño local de Barcelona y su éxito fue tan fulgurante que el «boom de la cachapa» se extendió rápidamente primero a Madrid (2 locales) y luego a Valencia.



# Hablan los clientes

« Las cachapas están buenísimas, de las mejores que he probado en Madrid. La masa tiene el punto justo de dulce. El local es muy instagrameable y los camareros son súper simpáticos. Recomiendo la de carne mechada, ¡increíble!»

**Adrián López (Enero 2025)**

*Google Maps*

« La atención fue de 10. La comida de 10. Un sitio con mucha onda en Chueca. Las raciones son enormes y el queso de mano es auténtico, se estira de maravilla. Los tequeños también son obligatorios. Volveré pronto con amigos.»

**Valentina G. (Marzo 2025)**

*Tripadvisor*



## 3 imprescindibles

- **CACHAPA CON QUESO DE MANO** – El clásico imbatible. Una torta de maíz dulce rellena de un queso fresco artesanal que se funde con el calor de la plancha.
- **CACHAPA CON CARNE MECHADA** – Para los amantes de los sabores intensos, rellena de carne de ternera deshilachada y cocinada lentamente en su propio guiso criollo.
- **CACHINACHOS** – Deliciosos triangulitos de cachapa frita, chili con receta original de la casa, nata, guacamole y queso Cheddar. Una maravilla y muy original.



**Dirección:** Calle del Barquillo, 34. 28004 Madrid.

**Ticket medio:** 20 € - 30 €.

**Web:** lacachapera.es

**Tel:** +34 911 98 04 05

**RRSS:** @lacachapera

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Chueca (L5).

**Accesibilidad:** Entrada a pie de calle. Los pasillos son estrechos y pueden dificultar el paso con silla de ruedas. Los aseos no están adaptados.



**Horario:** L-J: 11:00-16:30 / 19:30-23:30, V: 11:00-00:30, S: 10:00-0:30 y D: 11:00-23:30.



→ **Piscomar**

# Homenaje al mar peruano

Donde la tradición y la brasa nos hacen viajar.



## ADN

**Piscomar** es el buque insignia del incombustible emprendedor y chef Jhosef Arias. Su espacio traslada la vibrante energía de los puertos peruanos al corazón de La Latina. Ubicado frente a la Basílica de San Francisco el Grande, este restaurante rinde homenaje a la biodiversidad del Pacífico y a las raíces de la cocina de costa. Su ADN combina la frescura radical del producto marino con una técnica audaz que respeta la tradición y abraza la estética contemporánea. Es un refugio gastronómico luminoso, diseñado para celebrar el mestizaje culinario.

## Sello Mesa

El Sello Mesa se revela en la pureza del sabor costero, el dominio magistral de los cítricos en sus elaboraciones, la intensidad de sus leches de tigre y el equilibrio entre el limón piurano y el punto exacto del ají. Jhosef Arias pone en valor el recetario tradicional peruano con presentaciones creativas y vanguardistas. Su barra de Pisco, con macerados propios, es el complemento ideal para una cocina que se convierte en una declaración de amor a la despensa marina del Pacífico.

**¿Sabías que...?** El chef Jhosef Arias comenzó este proyecto en un humilde local de barrio y hoy lidera un grupo gastronómico que es referente mundial de la cocina peruana en España.



# Hablan los clientes

« El mejor ceviche de Madrid. El 'Verde que te quiero verde' es una locura de sabor y frescura. El personal te explica cada plato con pasión. Volveré sin duda.»  
**Carlos M. (Noviembre 2025)**  
*Tripadvisor*

« Experiencia increíble. Probamos el menú degustación y cada bocado fue un viaje a Lima. Los cócteles con Pisco están a otro nivel. El local es precioso y con mucha luz.»  
**Elena S. (Diciembre 2025)**  
*Google Reviews*



## 3 imprescindibles

- **CEVICHE VERDE QUE TE QUIERO VERDE** – Corvina fresca en una singular leche de tigre de cilantro que aporta un frescor herbáceo único y una potencia visual fascinante.
- **CAUSA LIMEÑA** – Un clásico refinado con masa de patata amarilla y ají, rellena de mariscos seleccionados, que destaca por su textura sedosa y su elegante emplatado.
- **ARROZ CON PATO** – Plato contundente de arroz meloso al cilantro con pierna de pato confitada, reflejo de la maestría del chef en los guisos tradicionales del norte de Perú.



**Dirección:** Carrera de San Francisco, 15. 28005 Madrid.



**Horario:** L-D: 13:00-17:00 / 20:00-00:00.

**Ticket medio:** 45 € - 60 €.

**Tel:** +34 910 01 45 97

**Web:** [piscomarcebicheria.com](http://piscomarcebicheria.com)

**RRSS:** @piscomarmadrid

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** La Latina (L5) o Puerta de Toledo (L5).

**Accesibilidad:** Local adaptado a nivel de calle. Cuenta con espacios amplios y aseos accesibles para personas con movilidad reducida



**JHOSEF ARIAS**

«Madrid es como el ají limo:  
huele a felicidad y te regala  
un viaje de alegrías»

**H**ay chefs que cocinan... y hay otros que cuentan historias con cada plato. El chef Jhosef Arias pertenece, sin duda, a esa estirpe de talentosos cocineros que entienden la gastronomía como una forma de expresión profunda y evocadora. Nacido en Lima, en el vibrante distrito de San Juan de Lurigancho, su trayectoria es la de quien **ha sabido transformar el origen en identidad y la técnica en emoción**. Formado en la Escuela Gastronómica Inteci y forjado entre algunas de las mejores cevicherías de Perú, su dominio del producto marino no es solo oficio, es lenguaje propio. En España, su paso por el grupo Meliá, consolidó una mirada internacional que hoy se expresa con madurez y personalidad propia.

Embajador de la cocina peruana y parte de la influyente Generación con Causa – un movimiento que trasciende lo gastronómico para abrazar lo social, lo cultural y lo sostenible –, **Jhosef Arias representa una cocina con propósito, que emociona, cuida y celebra**. Y, sobre todo, que honra con devoción sus raíces.

**Sentarse a su mesa es, en realidad, el comienzo de un viaje**. Y esta entrevista, el punto de partida de una historia que merece ser saboreada.

**Jhosef, llegaste a Madrid con una maleta y una ambición clara. Mirando atrás, ¿qué ingrediente de tu propia historia crees que ha sido el más determinante para cocinar el éxito de tu grupo gastronómico?**

El ingrediente más importante ha sido la constancia, uno de los valores de mi empresa es seguir y seguir, «quien sigue la consigue», dicen algunos, así que ese es mi primer ingrediente. No puedo dejar de mencionar la autenticidad, ha sido un valor sumamente importante aquí en Madrid

(España) para poder crecer... vamos a llamarlo éxito ¿No? Pero que vendamos está bien.

**Tu cocina es un viaje directo al Perú más auténtico, pero se sirve en el corazón de España. ¿Cómo se logra que un ceviche dialogue con el paladar madrileño sin perder su esencia costera?**

Primero: la autenticidad ha sido clave con productos que no pueden faltar. Nuestros ajíes peruanos, el ají limo, el rocoto, el ají amarillo, una pesca fresca importante y ¿Sabes qué? Manos peruanas. Ese sabor que tenemos en el ADN es el ingrediente idóneo para hacer y seguir avanzando. Recuerden que nosotros estamos trabajando muy duro desde el 2013, ése es nuestro viaje gastronómico y que lo hace auténtico en el corazón de España.

**Madrid «arde», como decimos en esta guía. Desde tu posición de empresario y chef, ¿qué tiene esta ciudad hoy que no tenía hace diez años para atraer tanto talento internacional?**

La gente ha sabido entender la gastronomía, le ha sabido a recuerdos con esas influencias que tiene el Perú de la cocina española. Y luego la gente que cada vez es más *foodie* (niños, jóvenes, adultos, adultos mayores) que se han dejado llevar por tantas recetas. Madrid recibe gente maravillosa y latinoamericana y ¿Qué ha hecho eso? Un mestizaje divertido, hoy vas a la esquina y te comes un ceviche; al otro lado un taquito y más allá otras cosas... es una ciudad que recibe, arropa y, sobre todo, que da comida de todo el mundo en un solo lugar.

**En Mesa Madrid hablamos de que «el mestizaje se vuelve sabor». ¿Sientes que Madrid es hoy la verdadera capital gastronómica de Iberoamérica en Europa?**



No es que lo creo: estoy seguro de eso porque participo como cocinero peruano y como chef Jhosef Arias en los congresos iberoamericanos, en los que Perú contribuye activamente: en el hermanamiento, en viajes gastronómicos... Estar en Madrid representando a nuestra cocina peruana (que es una de las mejores del mundo) es WOW! Por eso Perú dice gracias al mundo entero porque tuvo tantas influencias... **hablamos de sabor, mestizaje y ahí vamos a darle con todo con el Perú.**

**Tus restaurantes (Piscomar, Callao 24, Hasaku, ASN Origen Perú y HUMO by Jhosef Arias) tienen identidades muy marcadas. Si tuvieras que definir el «alma» de tu cocina con un solo plato que represente tu evolución en esta ciudad, ¿cuál sería?**

Más allá de la evolución, voy a hablar de un plato que me encanta (es mi favorito): es un escabeche de pollo que nos regala la influencia española y la que viaja del Perú con ese cítrico porque era un modo de conservación (antes, el ceviche se preparaba como un escabeche de un día para otro y se maceraba el pescado). Otra influencia que llega es la japonesa y el ceviche se va mejorando porque al final el pescado se hace al momento.

Como ya dije, **mi plato favorito y que hago viajar por el mundo entero es un escabeche de pollo frito, doradito, con sal y pimienta, con un toque de ají amarillo ¡El mestizaje divertido! Cebolla en gajos y un toque de vinagre, me gusta con zumo de lima, un poquito de orégano y de caldito. Que el pollo sude y suelte todo su sabor, mezclándose con las especias y el cítrico (hilo conductor de nuestra cocina). Se acompaña con arroz blanco (importante!) y Ocopa, una crema, que lleva una hierba derivada de la Huancaína que se llama Huacatay.**

**Muchos jóvenes cocineros latinoamericanos llegan a Madrid mirándote como un referente. ¿Qué es lo primero que les dices cuando te preguntan cómo se levanta un grupo gastronómico desde cero?**

Vamos a hablar de cómo se puede emprender. Lo primero es que busquen su **pasión**, ya sea en cocina o en otro rubro, hay que ser apasionado ¿Qué es? Meterte en una cocina 10-12 horas, darle con todo, salir feliz de allí y que al día siguiente quieras más. El segundo consejo es la **constancia**, que se formen para delegar funciones (y no ser esclavos de su proyecto), ejercer el liderazgo. Otra cosa que recomiendo a cualquier persona que venga es mostrar su comida con **autenticidad** y que salga a la luz. Ésta es la base porque si saben gatar, van a poder caminar. Si consolidamos esta base, siempre habrá tiempo luego para cambiar los platos o crear nuevas cosas. En resumen: pasión, constancia y autenticidad. Que te haga feliz ser tú mism@.

**Hablemos de la sala y la hospitalidad. Los madrileños buscamos «relato». ¿Cómo entrenas a tu equipo para que el cliente no solo coma, sino que sienta que está cruzando el Atlántico en cada bocado?**

Es un trabajo enorme de la cocina: estandarizamos muy bien las recetas, hacemos muchas pruebas, porque no es lo mismo cocinar 1-2-3 platos que 100. Hacemos una optimización importante, traemos productos de nuestra tierra (lo que realmente hace falta: los ajíes), usamos productos locales (arroz, tomates, cebollas, etc). Es importante que el cocinero use buen producto y una buena técnica, para que el resultado sea óptimo.

En segundo lugar: el relato. Allí el trabajo lo hacen nuestros camareros, el servicio en sala, la atención. Nosotros **buscamos que tengan raíz latinoamericana** (Perú,



# Diseño es criterio hecho visible.

En cada punto de contacto  
entre una marca y su público,  
el diseño está trabajando.  
Bien o mal.

Empezar una marca  
o volver a pensar la que ya existe  
es, siempre, una decisión.

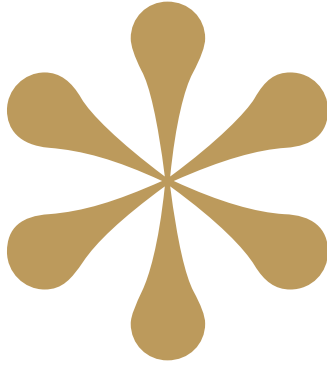
Podemos ayudarte a tomarla.

**Mago Atelier**

magoatelier.com · @mago\_atelier



I D E N T I D A D · E D I T O R I A L · P A C K A G I N G · D I G I T A L



# Comunicación que ilumina. Estrategia que transforma. Ideas que brillan.

Nos gusta hablar de valores, contar historias  
y honrar la ilusión de quienes emprenden.

En **Domus Luminis** escuchamos, acompañamos  
y comunicamos con propósito los relatos que dan vida  
a marcas y proyectos de gastronomía, cultura y lifestyle.

Toda gran historia comienza con una chispa.  
Nosotras la encendemos, contigo.

  
**Domus**  
Luminis

[www.domusluminis.com](http://www.domusluminis.com)

[patsy@domusluminis.com](mailto:patsy@domusluminis.com) | [antonella@domusluminis.com](mailto:antonella@domusluminis.com)

Comunicación | PR | Contenidos | Social Media | Eventos

E S P A Ñ A | L A T I N O A M É R I C A

«Nosotros estamos trabajando muy duro desde el 2013. Ése es nuestro viaje gastronómico más auténtico.»

JHOSEF ARIAS




Colombia, Chile, Ecuador, Bolivia, Venezuela, México), porque llevan en el ADN esa tierra, tienen esencia y recuerdos porque en Latinoamérica hay cosas muy parecidas en las calles o mercados. Luego, se les entrena, ven y prueban los platos, tienen formación casi diaria y les contamos: ya sea qué es un Tumbé (de la sierra norte peruana), dónde se producen el Huacatay o el ají amarillo, de dónde es la mejor lima, qué tipos de ceviches tenemos. Lo contamos desde el corazón, con autenticidad: un relato honesto es nuestro valor añadido. Así vamos formando a nuestro equipo.

**Fuera de tus propios fogones, cuando sales a explorar la ciudad como un madrileño más, ¿qué es lo que más te sigue sorprendiendo de la escena gastronómica actual?**

Salgo casi a diario y me gusta mucho comer en la calle. Lo que me sigue sorprendiendo es que vas a cualquier calle de Madrid y siempre hay un bar. Y en ese bar nace otro mestizaje que normalmente va en servicio, cocina, reparto... siempre hay alguien latino o hispanoamericano. Me sorprende su rápida integración/adaptación; y que siempre hay un guiño latinoamericano en esos bares.

Los multicolores en esos lugares: desayuno, almuerzo, cena, media mañana o madrugada, siempre hay sabores del mundo entero. La diversidad se da por el idioma común y también creo que por la gente, porque Madrid arropa y eso es lo que más sorprende en la escena gastronómica de la ciudad. Además, la presencia de grandes cocineros estrella y revelación que están en Madrid y eso me parece muy divertido; por eso hay mucho aprendizaje y evolución constante.

**Si Madrid fuera un sabor o un aroma específico, ¿a qué olería o cuál sería el sabor de Madrid hoy según Josef Arias?**

Madrid es un ají limo y cítrico. Primero lo miras y no pasa nada: inofensivo y pequeño, no más de seis centímetros, rojo madrileño. Cuando lo olfateas, el cápsico huele a felicidad. Y si lo muerdes te regala un viaje de alegrías con una montaña rusa divertida. Te hace beber esa cervecita, esa caña, porque tiene que refrescar el paladar. Es una montaña rusa que sube y sube... y luego va bajando lentamente y ése es el viaje que te da Madrid. Es un picante que es constante en el tiempo y quieres más porque es adictivo. Madrid es esos ajíes divertidos y peligrosos... que siempre nos gustan! 



→ **La Guarida Mexican Grill**

# Sabores caseros de México

Un viaje lleno de tradición y brasa.



## ADN

En **La Guarida Mexican Grill**, la cocina mexicana deja de ser un eco para convertirse en un discurso propio. Con raíces en las técnicas tradicionales y un respeto absoluto por el producto, cada taco, salsa y plato principal está concebido con intención y memoria cultural; reinterpretando lo clásico desde un prisma de alta brasa y precisión culinaria. El resultado es una experiencia en la que la comida mexicana auténtica (rica en matices, picantes sutiles y texturas vibrantes) se encuentra con la calidez de un hogar, en esta ocasión, gastronómico.

## Sello Mesa



Culto a la cocina mexicana casera que reúne –con armonía y sabor– ingredientes seleccionados, técnicas de fuego lento y carbón, combinaciones equilibradas, tradición y toques de autor. El guacamole se hace al momento, los tacos son pequeñas obras maestras y los cortes como la cochinita pibil o las costillas de res son auténticos rituales culinarios. Acompaña una carta de cócteles clásicos y una selección de tequilas y mezcales que ponen en valor el relato mexicano.

.....  
**¿Sabías que...?** Ha sido elegido entre los Top 100 restaurantes de Madrid en TheFork, destacando por su cocina y ambiente festivo, con mariachis tradicionales mexicanos todos los fines de semana.



# Hablan los clientes

«Tacos al pastor, aguachile y cochinita que te transportan directamente a México. Ambiente cálido y servicio impecable.»  
**Miguel Ángel C. (Diciembre 2025)**  
*TheFork*

«De los mejores restaurantes mexicanos en Madrid»  
**Beltrán C. (Febrero 2026)**  
*TheFork*



# 3

## 3 imprescindibles

- **TACOS AL PASTOR** – Cerdo adobado con especias tradicionales, dorado al carbón y servido con tortillas de maíz azul, jugosos y aromáticos.
- **AGUACHILE DE PULPO Y GAMBONESA** – Frescura cítrica equilibrada con picor y textura sedosa, un inicio vibrante para compartir.
- **TORRIJA TRES LECHEs** – Dulce y elegante final que fusiona tradición española con toques mexicanos y gelato artesanal.



**Dirección:** Calle de Sirio, 10, 28007 Madrid.



**Horario:** L: 13:00-16:00, M-J: 13:00-16:00 / 20:00-23:00, S: 13:00-23:30 y D: 13:00-23:00.

**Ticket medio:** 22 € - 30 €.

**Tel:** +34 914 41 75 33

**RRSS:** @laguardamexicangrill

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Estrella (L6, L9).

**Accesibilidad:** Local a pie de calle con un pequeño escalón. Interior reducido y baños no adaptados.



→ Hot Now

# La alquimia de la pizza

Aquí la pizza no solo se come: se descubre.



## ADN

Desde 2018, **Hot Now** ha transformado la pizza en un terreno de alquimia e innovación en Madrid. Los venezolanos Rafa Bérnago y Andrés Correa, artífices también de Kuoco (Sol Repsol), elevaron el clásico italiano a otro nivel. Su propuesta ha sido reconocida por Madrid Fusión como «**Mejor Pizza de España 2022**» y forma parte del 50 Top Pizza. Aquí no siguen recetas: las inventan, ofreciendo una experiencia de alto voltaje donde cada plato es puro carácter y audacia en el corazón de Chueca.



## Sello Mesa



La base de su éxito es simple y definitiva: una masa bien reposada y el mando del fuego. De esta combinación nace un sabor sin reglas que fusiona tradición y atrevimiento, cambiando la forma en que Madrid entiende la pizza. El local destaca por su ambiente industrial y desenfadado, ideal para quienes buscan personalidad en el plato. Además, su propuesta es inclusiva, contando con opciones veganas y vegetarianas, junto a un eficiente servicio de *delivery*.

**¿Sabías que...?** Sus fundadores son Rafael Bérnago y Andrés Correa, quienes también dirigen Kuoco, un restaurante de cocina fusión galardonado con un prestigioso Sol Repsol.



# Hablan los clientes

« La atención fue de 10. La comida de 10. El servicio de 10, y además, las sillas son de cartón y se pueden abrir y meter cosas dentro, ¡un invento! Volveré porque los postres también están buenisimos.»

**Fernando Andreo (Marzo 2025)**  
*Tripadvisor.*

« De atmósfera desenfadada y exquisita atención en sala, los responsables de Kuoco han volcado su respetado *know how* en unas pizzas entre la tradición y el destello original.»

**Gorka Elorrieta**  
*Time Out Madrid.*



## 3 imprescindibles

- **PIZZA PISTACHO** – La joya ganadora del premio 2022. Base de pesto de pistacho, calabacín, tomate confitado, panko y un toque de lima. Fresca y memorable.
- **PIZZA PEPPERONI** – La consentida desde 2018. Mezcla tomate, mozzarella, pepperoni y una miel ligeramente picante hecha en casa. Un giro audaz al clásico italiano.
- **PIZZA BURRATA TRUFADA** – La opción hedonista. Presenta una base de tomate cubierta con una generosa burrata trufada para esparcir y disfrutar en cada bocado.



**Dirección:** Calle Barbieri, 14.  
28004 Madrid.

**Ticket medio:** 20 € - 25 €.

**Web:** hotnow.es

**Tel:** +34 910 69 74 42

**RRSS:** @hotnow\_madrid

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Chueca (L5).

**Accesibilidad:** Entrada a nivel de calle. Interior estrecho con taburetes. Baño con giro limitado.



**Horario:** L-J: 13:30-16:00 /  
20:00-23:00, V-S: 13:30-00:00 y  
D: 13:30-23:30.



→ **La Prensa Burger**

# La *smash burger* invencible

El fuego es el rey.



## ADN

Con enclaves estratégicos en Malasaña (su origen), Sagasta, Almagro y Alcobendas, **La Prensa Burger** es «el diario de referencia» para los devotos de las *smash burgers* en Madrid. Su concepto fusiona la estética industrial con una narrativa de actualidad gastronómica: hamburguesas sin filtros, ejecutadas con precisión (y prensado extremo) y servidas en espacios con alma urbana y cosmopolita. Es el refugio para quienes buscan la esencia de la *smash burger* californiana en un entorno dinámico, donde la «inmediatez de la noticia» se traduce en técnica y sabor.

## Sello Mesa



Su propuesta destaca por un dominio técnico casi ritual del *smash* californiano. La carne de vaca madurada se somete a un prensado extremo con pesas de hierro fundido, logrando una costra de Maillard profunda que contiene la jugosidad interior. El resultado es memorable: pan brioche esponjoso, quesos bien fundidos y patatas fritas naturales que elevan a la *smash* a otro nivel. Cocina de impacto, rápida y honesta, donde la textura crujiente nos seduce por completo.

¿Sabías que...? La Prensa fue pionera en Madrid al utilizar pesas de hierro de alto gramaje para garantizar esa costra caramelizada que define a la auténtica *smash burger*.



# Hablan los clientes

« La *smash burger* clásica es insuperable, con ese toque crujiente del prensado que no encuentras en otro sitio. Las patatas fritas son caseras de verdad, se nota que no son congeladas. El servicio en Colón es de diez. »

**Sergio Martín (Enero 2026)**  
*Google Maps.*

« Probamos la de Trufa y la de Cabra; ambas espectaculares. El pan brioche aguanta perfecto. De entrante, los bolinhos de arroz son una sorpresa artesanal deliciosa. Un sitio honesto con un producto de mucha calidad. »

**Beatriz Gil (Febrero 2026)**  
*Tripadvisor.*



## 3 imprescindibles

- **SMASHBURGER CLÁSICA**  
– Pan brioche pasado ligeramente por la plancha. Un queso americano tradicional hecho a mano y dos carnes de 70 gramos prensadas en la plancha. Salen al punto perfecto entre crujiente y jugosa. La estrella del local.
- **SMASHBURGER TRUFA**  
– Elegancia y potencia cárnica. Una *smash* con aroma profundo a trufa negra que se funde con el queso fundido y la costra caramelizada de la carne.
- **BOLINHOS DE ARROZ Y PATATAS** – El prólogo ideal. *Bolinhos* dorados de receta casera y patatas fritas naturales cortadas a mano, con un crujiente excepcional y alma tierna.



**Direcciones:** Calle de Colón 3,  
Calle de Sagasta 12, Paseo del  
General Martínez Campos 11 y  
Calle de la Granja 5.  
**Horario:** L-J: 13:30-16:00 /  
20:30-23:00; V-S 13:30-00:00 y

D: 13:30-16:00 / 20:30-23:00.  
**Ticket medio:** 18 € - 22 €.  
**Web:** laprensaburger.es  
**Tel:** +34 910 52 82 71  
**RRSS:** @aprensaburger  
**Formas de pago:**

Tarjeta y efectivo.  
**Metro:** Tribunal (L1, 10).  
**Accesibilidad:** Locales a pie de  
calle. Sedes Sagasta/Almagro  
con mayor amplitud y servicios  
adaptados bajo normativa.



# Culto a la brasa en la Sierra

Una historia de tierra y fuego.



## ADN

En el corazón de Valdemorillo, **Mercado Avellaneda** se erige como una casa de comidas contemporánea que rinde culto a la cocina de producto y al dominio de la brasa. Su espacio combina una estética rústica y cuidada, con una filosofía de culto sublime al producto. Es el destino ideal para quienes buscan la calma del campo y los sabores que evocan la memoria; donde la sencillez no es falta de ambición, sino el respeto máximo por una materia prima que llega directamente del productor.

## Sello Mesa



Su propuesta viaja entre el carbón y la leña, elementos que transforman verduras de huerta, carnes de la sierra y pescados seleccionados en platos fantásticos, centrándose en la potencia de los sabores primarios. Su carta dinámica asegura que cada visita sea un descubrimiento de temporada, siempre acompañada de una bodega breve y muy bien elegida, que apuesta por vinos con alma y personalidad. Un ecosistema familiar rodeado del aire puro de la sierra madrileña.

**¿Sabías que...?** Su ensalada de tomate es una leyenda local por utilizar solo frutos en su punto óptimo de madurez con un toque secreto de azúcar que potencia su dulzor ¡Imprescindible!

# Hablan los clientes

« La experiencia en la terraza fue maravillosa. El tomate sabe a tomate de verdad y las morcillas a la brasa son un espectáculo. El trato del equipo te hace sentir como en casa desde el primer minuto.»

**Raquel Ortiz (Septiembre 2025)**  
*Google Reviews.*

« Un descubrimiento total en Valdemorillo. Las croquetas de lacón y huevo son súper cremosas y el entorno es perfecto para desconectar un fin de semana. Calidad superior en cada plato que pedimos.»

**Miguel Ángel P. (Enero 2026)**  
*TripAdvisor.*



## 3 imprescindibles

- **CARNES A LA PARRILLA**  
– Cortes seleccionados de vacuno mayor, madurados con técnica y sellados al fuego para mantener toda su jugosidad y ese inconfundible aroma a encina que define la casa.
- **MORCILLA DE ARROZ A LA BRASA** – Un plato fundamental donde el ahumado de la parrilla eleva la textura y el sabor tradicional de este embutido artesano.
- **CROQUETAS DE LACÓN Y HUEVO** – Fritura técnica de corazón fundente y tropezones generosos. Representan la esencia de la cocina bien ejecutada.



**Dirección:** Carretera M-533, KM 0, 800, 28210 Valdemorillo.

13:00-17:00 / 19:00-01:00 y D:  
12:30-18:00).

**Ticket medio:** 60 €.

**Web:** [mercadoavellaneda.es](http://mercadoavellaneda.es)

**Tel:** +34 674 45 05 79

**RRSS:** @mercadoavellaneda

**Formas de pago:**

Tarjeta y efectivo.

**Transporte:** Bus 641/642.

**Accesibilidad:** Local en planta baja. Reservar zona nivelada para mayor comodidad. Parking.



**Horario:** Invierno (V-S: 12:00-1:00 y D: 12:00-19:00).  
Verano (X-J: 19:00-00:00, V-S:



# El refugio del grano dorado

Café y vida sin prisas.



## ADN

Situado en Majadahonda, **Plein Café & Deli** es mucho más que una parada técnica para el café de la mañana. Es un santuario dedicado a la cultura del grano de especialidad y la comunidad. Con un interiorismo luminoso que invita a la pausa y a la lectura, este local se ha convertido en el punto de encuentro de los amantes de lo auténtico. Su filosofía se basa en la calidad del producto, en un espacio acogedor donde el tiempo parece ralentizarse entre aromas tostados y una cuidada selección de repostería artesana.

## Sello Mesa



Su propuesta destaca por la armonía entre lo saludable y lo hedonista. Su especialidad es el café de origen, tratado con precisión técnica por baristas expertos. La carta apuesta por ingredientes de primera, desde sus panes de masa madre hasta embutidos premium en sus sándwiches. Cada plato, ya sea un bowl de açái o un sándwich de pastrami, resaltan la frescura y el origen, convirtiendo el brunch o la merienda en una experiencia gastronómica de altos vuelos.

**¿Sabías que...?** Su espacio no solo acoge comensales, sino que también funciona como obrador B2B, proveyendo su excepcional pastelería artesanal a otros negocios locales.

# Hablan los clientes

« El mejor café de especialidad de la zona. El ambiente es súper tranquilo, ideal para leer o trabajar un rato. La tostada de aguacate con huevo al vapor es obligatoria.»

**Lucía Valdés (Noviembre 2024)**  
*Google Reviews.*

« Una joya en Majadahonda. La atención es exquisita y se nota que cuidan cada detalle del producto. Las *cookies* son de otro planeta, súper recomendables para merendar.»

**Ignacio S. (Febrero 2025)**  
*TripAdvisor.*



# 3

## 3 imprescindibles

- **SÁNDWICH DE PASTRAMI**  
– Láminas de pastrami de calidad con pepinillos y mostaza antigua en pan de hogaza crujiente. Un clásico muy potente y lleno de matices.
- **TOSTADA AGUACATE Y HUEVO AL VAPOR** – Su bocado estrella, que añade parmesano y un toque de tajín sobre pan multicereal, elevando el aguacate a otra categoría técnica.
- **COOKIE COULANT** – Repostería de autor con un corazón fundente que redefine el concepto de galleta artesana. El acompañamiento ideal para su café de especialidad.



**Dirección:** Monte del Pilar, Calle Veneros, 2, Centro Comercial, 28221 Majadahonda.

**Ticket medio:** 18 €.

**Web:** [pleincafedeli.square.site](https://pleincafedeli.square.site)

**Tel:** +34 916 11 72 77

**RRSS:** @pleincafedeli

**Formas de pago:** Tarjeta, efectivo y Apple/Google Pay.

**Metro:** No disponible (Cercanías Majadahonda C10/C7).

**Accesibilidad:** Local a pie de calle. Interior accesible, terraza y baño adaptado.



**Horario:** L: Cerrado, M-V: 09:00-19:00 y S-D: 10:00-20:00.



# El reino de la cerveza artesanal

Brindis y cultura cervecera.



## ADN

Ubicado en la emblemática calle Ferraz, frente al Templo de Debod, **Bee Beer** es un santuario para los amantes de la *craft beer*. Este local fusiona la naturaleza vecina del Parque del Oeste con un ambiente urbano y moderno, dando como resultado un espacio diáfano y una terraza ideal para contemplar los atardeceres madrileños. Su ADN se centra en la producción propia y una cuidada selección de grifos internacionales. Es un bar de espíritu *dog-friendly* y alma cosmopolita, diseñado para disfrutar de buenos brindis en un entorno histórico y relajado.

## Sello Mesa



Se distingue por su equilibrio entre la experimentación líquida y el *casual food* de calidad, especializándose en cervezas de autor con ingredientes singulares. Con 10 grifos rotativos, ofrecen desde IPAs intensas hasta creaciones con miel o pistacho, maridadas con platos muy sabrosos. Es una experiencia sensorial donde el conocimiento del «itamae cervecero» guía al comensal, transformando el simple acto de beber una caña en un descubrimiento de matices y aromas.

.....  
**¿Sabías que...?** Este templo cervecero es una creación de los venezolanos Xavier Losada y Marlene Rodríguez y es el hermano mayor del local original en Chueca (2016), cuna de la filosofía de la marca.



# Hablan los clientes

« La atención fue de 10. La comida de 10. El servicio de 10. Las cervezas artesanales son increíbles y la ubicación frente al Templo de Debod es inmejorable para ver el atardecer. Las alitas con salsa barbacoa picante son obligatorias.»

**Carlos Ruiz (Septiembre 2025)**

*Google Maps.*

« Un sitio con una energía fantástica. Probamos la pizza y varias cervezas de barril, todas espectaculares. El personal es muy amable y te ayudan a elegir según tus gustos. Es genial que dejen entrar a perros, ¡repetiremos seguro!»

**Marta Olmedo (Diciembre 2025)**

*TripAdvisor.*



## 3 imprescindibles

- **CAPITÁN PISTACHO** – Una de sus cervezas más icónicas en formato Stout con notas de pistacho salado, ideal para quienes buscan sabores complejos, oscuros y sorprendentes.
- **BEE WINGS** – Alitas de pollo marinadas con su salsa barbacoa picante casera, un bocado intenso pensado para potenciar los matices de sus cervezas más lupuladas.
- **PIZZA ARTESANA** – De masa fina y crujiente, elaborada con ingredientes frescos que ofrecen el acompañamiento perfecto para un maridaje informal y de calidad exquisita.



**Dirección:** Calle de Ferraz, 10.  
28008 Madrid.

**Ticket medio:** 15 € - 25 €.

**Web:** [beebeer.es](http://beebeer.es)

**Tel:** +34 911 29 69 55

**RRSS:** [@beebeermadrid](https://www.instagram.com/beebeermadrid)

**Formas de pago:** Tarjeta a efectivo.

**Metro:** Plaza de España (L2, L3, L10) o Ventura Rodríguez (L3).

**Accesibilidad:** Local a pie de calle. Los baños se encuentran en un segundo nivel y no están adaptados.



**Horario:** L: 17:00-23:00, M-X:  
17:00-00:00, J-S: 13:00-00:00  
D: 13:00-22:00.



# Magia líquida y a contracorriente

Donde el cóctel es leyenda.



## ADN

**Salmon Guru** no es solo una coctelería. Es el epicentro de la vanguardia líquida en Madrid bajo la firma del carismático Diego Cabrera. Ubicado en el Barrio de las Letras, este espacio desafía los convencionalismos con una estética vibrante que oscila entre el *pop art*, los cómics de los cincuenta y la sofisticación asiática nocturna. Su atmósfera eléctrica invita a sumergirse en un viaje sensorial donde la creatividad fluye a contracorriente, consolidándose como un referente indiscutible en la lista de The World's 50 Best Bars.

## Sello Mesa



Coctelería evolutiva e innovadora en el Barrio de las Letras. Cada cóctel es una obra sensorial y de arquitectura que da vida al relato del sabor. Su carta, estructurada por perfiles aromáticos y de intensidad, se complementa con una fantástica carta de platos viajeros y sabrosos. Sello Mesa por su alquimia única: los ingredientes se transforman a través de procesos de laboratorio y gran reflexión, logrando auténticas joyas que enamoran a todos los paladares.

**¿Sabías que...?** El nombre rinde homenaje al salmón porque, al igual que este pez, Diego Cabrera y su equipo deciden nadar a contracorriente para crear un concepto de mixología único.

# Hablan los clientes

«Experiencia increíble. No solo por los cócteles, que son auténticas obras de arte, sino por el servicio impecable y el ambiente tan especial que se respira allí. Volveremos.»

**Jorge Martínez (Diciembre 2024)**  
*Google Reviews.*

«Es un lugar que sorprende de principio a fin. Los recipientes de los tragos son espectaculares y la mezcla de sabores es algo que nunca había probado antes. El personal es súper atento y profesional.»

**Elena Soler (Enero 2025)**  
*TripAdvisor.*



## 3 imprescindibles

- **CHIPOTLE CHILLÓN** – Uno de sus intocables y que ha estado en carta desde los inicios, con mezcal, zumo de limón, sirope de chile chipotle y perfume de absenta. Servido con limonadas de hierbabuena y jengibre. Un clásico memorable.
- **VENECO** – Una de las novedades, elaborado con Gin Ancestral, guanábana, citronela y haba tonka. Servido en tapara de cerámica (rinde homenaje a la vasija de origen vegetal, fruto del árbol del totumo).
- **PATATAS BRAVAS** – Con mantequilla de ajo negro, salsa brava y mayonesa ahumada. Una vuelta de tuerca al plato tradicional, ideal para acompañar los cócteles.



**Dirección:** Calle de Echegaray, 21. 28014 Madrid.

**Ticket medio:** 35 €.

**Web:** [salmonguru.es](http://salmonguru.es)

**Tel:** +34 910 00 61 85

**RRSS:** @salmonguru

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Antón Martín (L1) o Sevilla (L2).

**Accesibilidad:** Entrada a nivel de calle. Interior con desniveles y pasillos estrechos. Baños no adaptados.



**Horario:** D-J: 16:00-02:00 y V-S: 16:00-02:30.



→ **Dani Brasserie**

# Un brunch de altos vuelos

Domingos más cerca del cielo.



## ADN

El brunch de **Dani Brasserie** es un ritual de hedonismo en la séptima planta del Hotel Four Seasons de Madrid. Es la cita dominical por excelencia para quienes buscan exclusividad y sabor en un entorno vibrante. Bajo la batuta de Dani García, el concepto de desayuno tardío se eleva con estaciones gourmet, música en directo y una atmósfera cosmopolita que mira de tú a tú a las cuádrigas de la calle Alcalá. Un encuentro donde el lujo es relax y el tiempo se detiene para saborear el Madrid más sofisticado y audaz.

## Sello Mesa



El Sello Mesa se hace realidad por la convivencia perfecta entre el buffet de lujo y el servicio a la carta. Desde estaciones de mariscos y quesos artesanos hasta los cortes de autor de Dani García, el brunch es una exhibición de técnica y producto. No es solo comida. Es el maridaje de un Bloody Mary perfecto con la mejor panadería de la ciudad. Una propuesta donde cada detalle, desde la música hasta el emplatado, está diseñado para celebrar el placer de vivir.

.....  
**¿Sabías que...?** El mítico Solomillo Wellington se ha convertido en la estrella indiscutible del brunch, convirtiéndose en una de las recetas más queridas e icónicas del chef.



# Hablan los clientes

« El brunch es espectacular. Las estaciones de comida tienen una calidad brutal y el plato principal, el Wellington, estaba increíble. Las mejores vistas de Madrid. »

**Laura S. (Noviembre 2025)**  
*Google Reviews.*

« Si buscas un brunch especial, es éste. Las ostras son fresquísimas y el servicio es impecable, digno del Four Seasons. Los postres son el broche de oro para un domingo perfecto en las alturas de Madrid. Muy recomendado. »

**Alberto Sanz (Diciembre 2025)**  
*TripAdvisor.*



# 3

## 3 imprescindibles

- **SOLOMILLO WELLINGTON** – Carne tierna envuelta en hojaldre crujiente con salsa de setas, un clásico que Dani García recupera para coronar el domingo.
- **ESTACIÓN DE MARISCOS** – Una selección premium de ostras frescas y langostinos que marcan el inicio sofisticado de este festín en las alturas.
- **TARTA DE QUESO DANI** – El broche final dulce, con una textura cremosa inconfundible y un sabor que equilibra potencia y delicadeza en cada bocado artesanal.



**Dirección:** Calle de Sevilla, 3,  
28014 Madrid.



**Horario Brunch Dominical:**  
D: 13:00-16:00.

**Ticket medio Brunch:** 125 €.

**Web:** danibrasserie.com

**Tel:** +34 913 30 62 10

**RRSS:** @danibrasserie

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Sevilla (L2).

**Accesibilidad:** Totalmente accesible, con ascensores a la séptima planta y espacios amplios adaptados.



→ **Beik Beik**

# Artesanía y pastelería de autor

El dulce que se convierte en arte.



## ADN

**Beik Beik** es un obrador boutique de alma vanguardista situado en el corazón de Chamberí. En este espacio sumamente cuidado, la pastelería de autor cobra vida y fusiona la técnica con una estética minimalista y luminosa que cautiva desde la entrada. Su filosofía se basa en el respeto absoluto al producto y a los procesos artesanales. Un refugio de diseño y sabor para los amantes del dulce sofisticado y creativo, y de las experiencias gastronómicas memorables.

## Sello Mesa



Su propuesta destaca por una maestría excepcional en la bollería hojaldrada y la repostería de autor. El Sello Mesa se revela en la arquitectura perfecta de sus croissants, de alveolado impecable y aroma a mantequilla francesa. La carta explora combinaciones sugerentes que equilibran texturas crujientes con corazones cremosos, integrando productos de temporada con toques cosmopolitas. Es una pastelería moderna, de técnica impecable y profundamente sensorial.

**¿Sabías que...?** Sus elaboraciones siguen procesos de fermentación lenta de hasta 48 horas para lograr esa ligereza y crujido únicos que les han dado una gran notoriedad en Madrid.



# Hablan los clientes

« Es una joya en Chamberí. El croissant de mantequilla es el mejor que he probado en Madrid y el local tiene una paz increíble. El café de especialidad también es de diez.»

**Andrea López (Noviembre 2025)**  
*Google Reviews.*

« Me encantó la estética y la calidad de los dulces. La tarta de queso es súper cremosa y nada empalagosa. Un sitio precioso para merendar y disfrutar de la repostería de verdad.»

**Sergio M. (Diciembre 2025)**  
*Instagram.*



# 3

## 3 imprescindibles

- **CROISSANT CLÁSICO** – Una pieza de ingeniería hojaldrada con un alveolado perfecto, corteza quebradiza y sabor inconfundible a mantequilla artesanal.
- **CHEESECAKE DE AUTOR** – De textura fundente y base artesana, destaca por un equilibrio sutil de quesos que huye del exceso de azúcar para priorizar la cremosidad.
- **ROLL DE CARDAMOMO** – Una elaboración especiada y elegante que rescata los aromas nórdicos con una masa aireada y un glaseado técnico que realza cada matiz del grano.



**Dirección:** Calle de Ponce de León, 6, 28010 Madrid.

**Ticket medio:** 12 €.

**Tel:** +34 639 91 43 87

**RRSS:** @beikbeik.mad

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Iglesia (L1) o Alonso Cano (L7).

**Accesibilidad:** Local a pie de calle con escalón. Interior diáfano. Aseo no adaptado.



**Horario:** L: Cerrado, M-J: 09:00-19:00, V: 9:00-15:00 y S-D: 09:30-15:00.



## → Carupanadas

# El sabor del Caribe en Madrid

Bocados de placer y nostalgia.



## ADN

Nace en Venezuela en 2020 (tienen dos locales en Caracas) y llega al barrio de Prosperidad en Madrid, en 2025. **Carupanadas** es un viaje sensorial que nos lleva directamente a las costas del estado Sucre, en Venezuela. Su concepto se basa en la especialización en la empanada al mejor estilo de las playas de Oriente, diferenciándose por una masa de maíz excepcionalmente fina, una fritura técnica que evita el exceso de grasa y ese sutil rastro dulzón que evoca los desayunos frente al mar. Es un espacio donde la tradición popular venezolana vibra en clave de mestizaje y orgullo nacional.

## Sello Mesa



La masa y los rellenos son elaborados con mucho mimo y tiempos de cocción lentos, logrando una auténtica explosión de sabores y texturas. Cada empanada se hace al momento, artesanalmente, garantizando una textura crujiente que abraza las maravillas que habitan su interior. Desde el icónico cazón, las clásicas de queso o pabellón y la tradicional de asado negro, Carupanadas nos hace viajar a la playa, emocionando con el dulzor de la masa y sus guisos caseros épicos.

**¿Sabías que...?** El nombre rinde homenaje a Carúpano, ciudad portuaria famosa por sus carnavales y por ser el epicentro de la tradición de las empanadas de masa fina y crujiente en Venezuela.



# Hablan los clientes

« Las mejores empanadas de Madrid sin duda. La masa es fina y crujiente, como debe ser. El relleno de cazón te traslada directamente a la playa en Venezuela. El servicio es rápido y muy amable, siempre te reciben con una sonrisa. Muy recomendado. »

**Alejandro G. (Enero 2025)**

*Google Maps.*

« Brutal el sabor y la calidad. Probamos la de carne mechada con queso y la de pabellón, espectaculares. Se nota que el producto es fresco y hecho con cariño. Un sitio pequeño pero con mucha alma y sabor auténtico. »

**Mariana S. (Febrero 2025)**

*TripAdvisor.*



# 3

## 3 imprescindibles

- **EMPANADA DE CAZÓN**  
– El pilar de la casa. Tiburón pequeño guisado con especias orientales que ofrece un sabor marino intenso y equilibrado.
- **EMPANADA PELÚA**  
– Una combinación infalible de carne mechada tierna y jugosa con abundante queso amarillo fundido por el calor del interior.
- **PABELLÓN CRIOLLO**  
– Un viaje completo en cada bocado que incluye carne mechada, frijoles negros (caraotas), plátano maduro frito y queso, logrando un contraste dulce-salado adictivo.



**Dirección:** Calle de Quintiliano, 4, 28002 Madrid.

**Ticket medio:** 10 € - 15 €.

**Web:** [carupanadas.es](http://carupanadas.es)

**Tel:** +34 914 42 90 42

**RRSS:** @carupanadas

**Formas de pago:** Tarjeta, efectivo y contactless.

**Metro:** Cruz del Rayo (L9) o Prosperidad (L4).

**Accesibilidad:** Local a pie de calle con escalones. No accesible para personas con movilidad reducida.



**Horario:** L-M: Cerrado, X-V: 9:30-15:00 / 19:30-22:00 y S-D: 09:00-17:00.



# Exquisita despensa mediterránea

Un viaje a través de los sentidos.



## ADN

**Vegamar Madrid** es la embajada urbana de la prestigiosa bodega valenciana, un espacio gourmet donde el Mediterráneo se embotella y se sirve con elegancia en la calle Sagasta. Este santuario delicatessen trasciende el concepto de tienda tradicional para ofrecer una experiencia inmersiva entre vinos galardonados, aceites de autor y conservas de mar y tierra. Su ambiente, minimalista y cálido, invita a descubrir la excelencia de la producción propia en un entorno que celebra el lujo cotidiano de la alta gastronomía.

## Sello Mesa



Su propuesta se articula en torno al concepto «del origen a la mesa». Destacan sus vinos con D.O. Valencia, que marcan el inicio de armonías y catas exclusivas con productos gourmet. Desde embutidos ibéricos de bellota hasta quesos artesanos y conservas premium de las Rías Gallegas, cada producto es seleccionado bajo criterios de pureza y calidad, maridando excepcionalmente con sus vinos. También ofrecen distintos *packs* de sus productos, ideales para regalar.

**¿Sabías que...?** Vegamar no solo produce vinos, sino que ha sido galardonada internacionalmente por su aceite de oliva virgen extra L'Alquería, considerado uno de los mejores del mundo.



# Hablan los clientes

« Una parada obligatoria en Madrid si te gustan los buenos vinos y las conservas. La atención es fantástica, te aconsejan perfectamente sobre qué llevar. El aceite es de otro mundo.»

**Carlos Ruiz (Noviembre 2024)**  
*Google Reviews.*

« Me encanta el concepto de poder probar los productos allí mismo. Los packs gourmet son el regalo perfecto y el ambiente de la tienda es súper elegante y acogedor. Muy recomendable para sibaritas.»

**Martina G. (Enero 2025)**  
*TripAdvisor.*



## 3 imprescindibles

- **VEGAMAR HUELLA DE MERSEGUERA** – Un vino blanco singular de su propia bodega que recupera una variedad autóctona valenciana, ofreciendo frescura y elegancia floral.
- **CONSERVAS DE MEJILLÓN EN ESCABECHE** – Una combinación infalible de carnes gigantes de las Rías Baixas seleccionadas a mano, con un escabeche equilibrado y que rinde homenaje a la tradición conservera.
- **ACEITE L'ALQUERÍA** – Un AOVE de autor con notas herbáceas y una densidad aterciopelada, ideal para catar en crudo sobre sus panes artesanos durante la experiencia de degustación privada o llevarlo a casa.



**Dirección:** Calle de Sagasta, 14, 28004 Madrid.

**Ticket medio:** 30 €.

**Web:** [vegamar.es](http://vegamar.es)

**Tel:** +34 910 22 82 81

**RRSS:** [@vegamar\\_es](https://www.instagram.com/vegamar_es)

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Bilbao (L1, L4) o Alonso Martínez (L4, L5, L10).

**Accesibilidad:** Espacio a pie de calle accesible. Zona de degustación diáfana y cómoda para circular.



**Horario:** J-S: 12:00-15:00 / 16:00-21:00, D-X: Cerrado.



# ↓ Cuaderno de ruta

## Primavera

**Mayo es Madrid en estado puro. Y para celebrarlo, dibujamos una ruta que sabe a historia: cuatro templos gastronómicos centenarios que han convertido el paso del tiempo en su mejor ingrediente.**

**Varias generaciones han pasado por Casa Labra, Lhardy, Casa Alberto y Botín. Muchas historias se han fraguado entre sus paredes. Son clásicos que resisten, emocionan y siguen llenando mesas.**

**Cuatro paradas imprescindibles. Un recorrido que nunca pasa de moda.**

### 1. CASA LABRA (Fundado en 1860)



#### El oráculo del bacalao

Tradición castiza con historia viva.

#### ADN

En el corazón de la Puerta del Sol, Casa Labra se erige desde 1860 como un monumento a la taberna madrileña. Este

rincón histórico, conserva su mostrador de madera y espejos empañados por el tiempo. Es el punto de encuentro generacional para quienes buscan el rito del aperitivo castizo. Su atmósfera destila una elegancia austera y popular, donde el tiempo parece detenerse mientras se degusta el bocado más famoso de la capital en un entorno que es, en sí mismo, patrimonio emocional de Madrid.

#### Sello Mesa



Su propuesta es un producto de excelencia: el bacalao. Con una técnica de fritura que ha permanecido inalterable durante décadas, ofrecen piezas de una jugosidad deliciosa recubiertas con un rebozado crujiente y dorado. No es cocina de vanguardia, es cocina de memoria. El equilibrio entre el punto de sal del pescado y la ligereza de su tempura casera define un estándar que pocos han logrado igualar en más de siglo y medio de servicio ininterrumpido.

#### ¿Sabías que...?

Allí se fundó clandestinamente el Partido Socialista Obrero Español el 2 de mayo de 1879. Durante años funcionó como punto de reunión secreto para políticos y obreros.





## Hablan los clientes

«Las mejores tajadas de bacalao de Madrid. Es un sitio obligatorio si pasas por Sol. El servicio es rápido a pesar de la gente y el sabor es de otro planeta.»

Lucía Gómez (Enero 2025)

*Google Reviews*

«Histórico y auténtico. Las croquetas de bacalao son una delicia y el ambiente de taberna antigua está perfectamente preservado. Una parada que nunca falla.»

David Sanz (Febrero 2025)

*TripAdvisor*

## 3 Imprescindibles

•**Tajada de Bacalao:** El icono, un auténtico clásico. Un lomo jugoso rebozado al estilo tradicional que se deshace en la boca.

•**Croquetas de Bacalao:** Cremosas por dentro y crujientes por fuera, con el sabor intenso del mar perfectamente integrado.

•**Empanadillas de carne:** Una alternativa clásica para quienes buscan un sabor potente mientras saborean su caña bien tirada.

**Dirección:** Calle de Tetuán, 12.

**Horario:** L-X: 11:30-15:30 / 18:30-22:30 y J-D: 11:30-15:30 / 18:30-23:30.

**Ticket medio:** 15 € - 20 €.

**Web:** [casalabra.es](http://casalabra.es)

**Tel:** 915 31 00 81.

**RRSS:** [@casalabraoficial](https://www.instagram.com/casalabraoficial)

**Pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Sol (L1, L2, L3).

**Accesibilidad:** Acceso a pie de calle sin escalones. Local concurrido, movilidad limitada. Aseos no adaptados.

## 2. LHARDY (Fundado en 1839)



### El comedor del Reino

La aristocracia del cocido en Madrid.

### ADN

Cruzar el umbral de Lhardy es viajar a la corte de Isabel II. Fundado en 1839 por Émile Lhardy, este establecimiento introdujo el refinamiento francés en la gastronomía española. Sus salones, como el Isabelino o el Japonés, han sido testigos de conspiraciones políticas y banquetes reales. Hoy, bajo la gestión del Grupo Pescaderías Coruñesas, mantiene su aura de exclusividad romántica, combinando la mística de sus espejos venecianos con una cocina que es la máxima expresión del clasicismo madrileño.

### Sello Mesa

El epicentro de su carta es el cocido madrileño, servido en dos vuelcos con una elegancia litúrgica. La selección de carnes de pasto y embutidos de primera línea elevan este plato popular a la categoría de joya gastronómica. Además de su famoso consomé (servido desde un samovar de plata), su propuesta incluye platos de caza y pescados salvajes de inmensa frescura, tratados con una técnica que respeta los tiempos y la pureza del producto original.



## ¿Sabías que...?

Lhardy es mencionado en innumerables obras de Pèrez Galdós y Azorín y, además, fue el primer restaurante en España en permitir la entrada a mujeres sin acompañante.

## Hablan los clientes

**«El mejor cocido que he probado en mi vida. El servicio es de una clase que ya no existe. El salón es un museo y el consomé te devuelve el alma al cuerpo.»**

Alberto Ferrer (Marzo 2025)

*Google Reviews*

**«Una experiencia única. La pastelería es excelente y el ambiente histórico te transporta a otra época. Vale cada euro por la calidad y la historia que rodea al sitio.»**

Carmen Ruiz (Enero 2025)

*TripAdvisor*

## 3 Imprescindibles

- **Cocido Madrileño:** El referente absoluto. Servido con garbanzos de pedrosillano y carnes seleccionadas con rigor histórico.
- **Consomé Lhardy:** El caldo más famoso de la villa, servido caliente desde su emblemático samovar de plata en la tienda.
- **Sufilé Lhardy:** El postre icónico de la casa. Una nube de merengue y bizcocho que representa la técnica pastelera clásica francesa del siglo XIX.



**Dirección:** Carrera de San Jerónimo, 8.

**Horario:** L-S: 13:00-00:00 y D: 13:00-17:00.

**Ticket medio:** 75 €.

**Web:** lhardy.com

**Tel:** 915 21 33 85.

**RRSS:** @restaurantelhardy

**Pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Sevilla (L2).

**Accesibilidad:** Planta baja a cota cero. Ascensor muy reducido para plantas superiores. Baños no adaptados.

## 3. CASA ALBERTO (Fundado en 1827)



## Letras y vermut de grifo

Culto al espíritu castizo.

## ADN

Fundada en 1827 en el edificio donde Miguel de Cervantes escribió sus últimas obras, Casa Alberto es un monumento vivo a la resistencia castiza. Su mítica fachada de madera roja en el Barrio de las Letras custodia uno de los interiores más bellos de Madrid, donde el tiempo se detuvo entre tertulias taurinas y literarias. Este templo centenario no es solo un restaurante. Es el

# Si sabes a dónde ir en Madrid... **todo cambia.**

Los mejores lugares no siempre están a la vista.

**Ni en las listas de siempre.**

Madrid no es solo una ciudad.

**Es el lugar al que siempre quieres volver.**

Una forma de vivir.

**Un latido compartido.**

Desde 2014, en **Madrid Seduce** descubrimos  
y seleccionamos restaurantes, planes, rincones  
y experiencias memorables.

**Madrid no se busca.**

**Se encuentra.**



**M** 

MADRID SEDUCE

Todo empieza en

**@madridseduce**

Colaboraciones:

**madridseduce@gmail.com**



**NO ES FALTA  
DE PLANES**

**ES FALTA  
DE GUÍA**



DISPONIBLE EN **amazon**

alma de una ciudad que se niega a olvidar sus raíces, con una atmósfera de elegancia popular que abraza tanto al vecino como al viajero inquieto.



## Sello Mesa

Su cocina se basa en el recetario del siglo XIX, con raciones y guisos que reconfortan. Sus célebres callos a la madrileña son un hito de equilibrio entre textura y picante. El uso de materias primas estacionales y la ejecución impecable, garantizan que cada plato respete la herencia centenaria. Es un destino infalible para el buen comer tradicional madrileño, uno de los favoritos de locales y foráneos.. Y siempre con el vermut por bandera.

## ¿Sabías que...?

Fue refugio de toreros y literatos, y se dice que en su comedor se cerraron más contratos taurinos que en los propios despachos de la plaza de Las Ventas en el siglo XIX.

## Hablan los clientes

**«Los mejores callos de Madrid sin ninguna duda. El vermut de grifo es espectacular y el camarero nos atendió con una profesionalidad de la vieja escuela.»**

Ignacio Torre (Enero 2025)  
*Google Reviews*

**«Sitio con alma. Cenamos en el comedor interior y fue fantástico. El bacalao y las manitas de cerdo son platos que hay que probar sí o sí.»**

Marta Soler (Marzo 2025)  
*TripAdvisor*



## 3 Imprescindibles

- **Callos a la Madrileña:** Considerados por muchos como los mejores de la capital. Gelatinosos, con el punto justo de alegría y sabor profundo.
- **Manitas de Cerdo:** Un plato para valientes cocinado con una paciencia infinita que da como resultado una textura extremadamente melosa y delicada.
- **Bacalao a la Madrileña:** Lomo de alta calidad preparado con un sofrito tradicional que realza la nobleza del pescado sin enmascarar su esencia marina.

**Dirección:** Calle de las Huertas, 18.

**Horario:** L: Cerrado, M-S: 12:00-23:00 y D: 12:00-16:00.

**Ticket medio:** 40 €.

**Web:** [casaalberto.es](http://casaalberto.es)

**Tel:** 914 29 93 56.

**RRSS:** [@casa\\_alberto\\_1827](https://www.instagram.com/casa_alberto_1827)

**Pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** Antón Martín (L1).

**Accesibilidad:** Barra a pie de calle accesible. Local no adaptado.





## ↑ 4. RESTAURANTE BOTÍN (Fundado en 1725)

### El restaurante más antiguo del mundo

Icono del tiempo y la memoria.

#### ADN

Reconocido por el Libro Guinness como el restaurante más antiguo del mundo, Botín es mucho más que un museo gastronómico. Es el guardián de la llama de Castilla en pleno Madrid de los Austrias. Desde 1725, su horno de leña no se ha apagado nunca, sirviendo de refugio a literatos, artistas y viajeros. Sus cuatro plantas de vigas vistas y azulejos antiguos cuentan la historia de una ciudad que ha crecido alrededor de sus mesas, manteniendo intacta una mística que trasciende fronteras y épocas.

#### Sello Mesa

La propuesta de la familia González se centra en la autenticidad del asado castellano. El cochinillo y el cordero,



procedentes de las mejores zonas de Segovia y Sepúlveda, se cocinan lentamente en el horno fundacional, logrando una piel lacada y crujiente, sello de la casa. Su cocina perfecciona los clásicos: desde la sopa de ajo con huevo y jamón hasta las almejas Botín, todo se ejecuta con amor a la memoria y precisión técnica. Son tres siglos de experiencia.

#### ¿Sabías que...?

Según la leyenda, un joven Francisco de Goya trabajó aquí como fregaplatos antes de ser pintor; y que Hemingway solía decir que era su sitio favorito en Madrid?



## Hablan los clientes

«Comer en el restaurante más antiguo del mundo es una experiencia única. El cochinillo estaba perfecto, con la piel crujiente y la carne tierna. El trato fue de diez.»

Javier Ruiz (Diciembre 2024)

Google Reviews

«Un sitio mágico. Cenar en las cuevas es impresionante y la comida tradicional es de una calidad superior. El cordero asado es, sin duda, de los mejores que he probado jamás.»

Ana Belén G. (Enero 2025)

TripAdvisor

## 3 Imprescindibles

•**Cochinillo Asado:** La joya de la corona.

Asado al estilo tradicional en horno de leña, con una textura melosa y una cobertura dorada y quebradiza inolvidable.

•**Sopa de Ajo:** Un clásico reconfortante que destila la esencia de la cocina castellana, servida muy caliente con huevo escalfado y el punto justo de pimentón.

•**Tarta Botín:** El final dulce perfecto. Una elaboración artesanal con capas de bizcocho y crema que equilibra la contundencia de los asados con una suavidad artesana y clásica.

**Dirección:** Calle de Cuchilleros, 17.

**Horario:** L-D: 13:00-16:00 y 20:00-23:30

**Ticket medio:** 55 € - 65 €.

**Web:** botin.es

**Tel:** 913 66 42 17.

**RRSS:** @restaurante\_botin

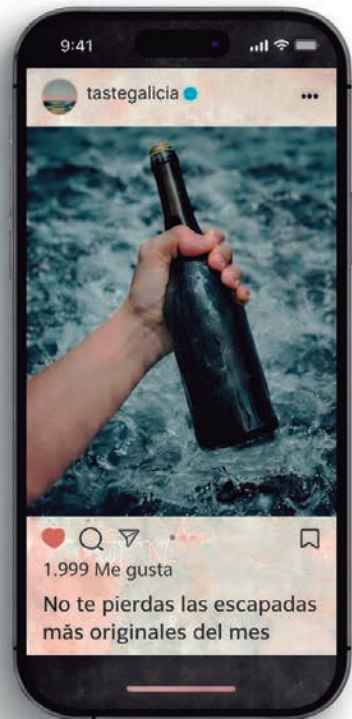
**Pago:** Tarjeta y efectivo.

**Metro:** La Latina (L5) y Ópera (L2, L5, R).

**Accesibilidad:** Planta baja accesible. Plantas superiores por escaleras. Sin ascensor ni baños adaptados.



# taste galicia



La guía de enoturismo  
y vinos de Galicia

[www.tastegalicia.com](http://www.tastegalicia.com)



➔ Experiencia Pop-Up: The Champions Burger

# El Olimpo de la Streetfood

El culto definitivo a la hamburguesa.



## ADN

The Champions Burger se ha consolidado como una suerte de Olimpo, donde la hamburguesa alcanza su máximo esplendor. Tras un año 2025 histórico, en el que el sur de España se alzó con la victoria en la gran final, el festival sigue viajando por distintas ciudades de España. Del 23 de abril al 10 de mayo llegará al recinto Ferial de Las Rozas en Madrid con la nueva ruta The Big Game, en la que un total de 24 restaurantes darán vida a sus foodtrucks. Sin duda, una edición que promete innovaciones, mucho espectáculo y unas cuantas sorpresas.

## Sello Mesa



No hablamos solo de un recinto de *foodtrucks*, es una competición suculenta y democrática en la que miles de votos premian la excelencia. En esta experiencia pop up, la hamburguesa es una suerte de objeto de diseño (con mucho sabor), que fusiona algunas técnicas de la alta cocina con la cultura callejera más vibrante y sofisticada de toda Europa. Es un tributo real a la *streetfood* que cuenta muchas historias: las de todos los participantes que se dan cita en un mismo lugar.

**¿Sabías que...?** En la edición final de 2025, el podio fue conquistado íntegramente por locales andaluces, con Córdoba y Sevilla liderando la vanguardia carnívora del país.



# Hablan los clientes

« La atmósfera es inigualable. No es solo comer, es la emoción de votar por tu favorita. La calidad de la carne en el podio nacional es de otro planeta, ¡repetiré seguro! »

**Elena Marcos (Diciembre 2025)**  
*Google Maps.*

« Increíble despliegue de *foodtrucks*. Aunque hay gente, el sistema de pedidos y el ambiente con música lo compensan. Ver a los chefs trabajar en directo es un espectáculo único. »

**Ricardo Sanz (Octubre 2025)**  
*TripAdvisor.*



# 3

## 3 burgers de 2025

- **DIAMANTE AZUL (NOLITO'S)**  
– La gran campeona. Pan azul con polvo de diamante, carne *fat smash* madurada, costilla USA, mermelada de bacon y un sutil toque de salsa Emmy.
- **ROYALE GOLD (GODEO)**  
– Lujo en brioche de oro. Carne de chuletón, pastrami y costilla de Angus cocinada 48 horas, terminada con crema agria ahumada y mermelada de cecina.
- **LA GAMBERRA 3.0 (STREET FOOD BURGER)** – Pura rebeldía. Pan relleno de mozzarella rebozado en Doritos Bits, carne *fat smash*, costilla ahumada y bacon caramelizado.



**Dirección:** Avenida Nuestra Señora del Retamar s/n (Recinto Ferial de Las Rozas).



**Horario:** 18:00 a 00:00 y V-D: 12:00 a 00:00.

**Ticket medio:** 15 € - 20 €.

**Web:** [thechampionsburger.es](http://thechampionsburger.es)

**Tel:** N/A

**RRSS:** [@thechampionsburger](https://www.instagram.com/thechampionsburger)

**Formas de pago:** Tarjeta y efectivo (vía pulsera inteligente).

**Metro:** N/A - Bus 625 (desde Moncloa) y parking.

**Accesibilidad:** El recinto ferial tiene instalaciones diseñadas con máxima accesibilidad.



Siente el origen. Deja tu huella.

Ron venezolano premium

# El ron que ganó en Bruselas acaba de pedir mesa en Madrid.

Doble destilación. Roble americano. Nombre Wayuu.  
Tawala llega a Madrid con seis premios internacionales  
y una sola pregunta: ¿ya lo has probado?



[www.rontawala.com](http://www.rontawala.com)  
[info@rontawala.com](mailto:info@rontawala.com)  
[@tawalarum](https://twitter.com/tawalarum) [@rontawalave](https://twitter.com/rontawalave)