

ENTDECKEN & GENIESSEN

REGION

**MADRID**

SPANIEN

KULINARISCHE  
RUNDGÄNGE



Comunidad  
de Madrid

ENTDECKEN & GENIESSEN

REGION

**MADRID**

SPANIEN

# KULINARISCHE RUNDGÄNGE



Comunidad  
de Madrid



Madrid ist nicht nur die Hauptstadt Spaniens, sondern auch eine autonome Region voller Gegensätze und mit einer langen Liste von Schätzen, die darauf warten entdeckt zu werden. An ihrem privilegierten Standort im Herzen der iberischen Halbinsel treffen Berge, Täler, Wälder, Flüsse, Seen und Steppengebiete aufeinander, die eine Region mit unterschiedlichsten Landschaftsformen gestalten – mit einer Vielzahl landwirtschaftlich genutzter Flächen, Obst- und Gemüsegärten, Weideland, Weinbergen und Olivenhainen.

Madrid hat darüber hinaus gewusst, sein historisches, künstlerisches und architektonisches Erbe zu bewahren, das bis ins 16. Jahrhundert zurückgeht, als es zu einem der mächtigsten Königshöfe des Abendlands wurde. In vielerlei Hinsicht ist und bleibt die Stadt Madrid ein wichtiges wirtschaftliches und diplomatisches Zentrum für Südeuropa, Nordafrika und ganz Hispanoamerika, was ihr wiederum einen ausgeprägten internationalen und kosmopolitischen Charakter verleiht.

Diese Weltoffenheit, die ihren Ursprung vor über 500 Jahren hat, konnte sich bis in unsere Zeit halten und macht die zeitgenössische Küche in der Region Madrid zu einer der reichsten, die man in den Hauptstädten der Welt antreffen kann. Das kulinarische Angebot in Madrid umfasst nicht nur die Madrider Küche, sondern einen Querschnitt durch alle – in- und ausländischen – Kulturen, die unsere Region willkommen heißt; sie ist ein Marktplatz für alle möglichen alltäglichen und exotischen Produkte. Regionale spanische Küche, innovative marktfrische Küche, japanische Küche, chinesische Küche in all ihren Facetten, peruanische, mexikanische Küche und noch viele mehr, die man in Luxusrestaurants, Speiselokalen oder kleinen Gaststätten mit Hausmannskost genießen kann. Ein Spaziergang durch die Markthallen in Madrid verschafft Ihnen einen Eindruck über die immense Vielfalt frischer Produkte, die Gastro-Fans zur Verfügung stehen und die in vielen Fällen auch gleich vor Ort verköstigt werden können.

In der Ausgabe von 2020 des namhaften Michelin-Führers ist die Region Madrid sehr gut vertreten, mit 24 Restaurants und insgesamt 31 Sternen. Ein strahlender Sternenhimmel der kulinarischen Fruchtbarkeit, die sich Rezepten der eigenen und

anderer Kulturen bedient, welche mitunter in der Fusionsküche kombiniert werden und aus denen neue Kreationen hervorgehen.

Doch die Madrider Gastronomie lässt sich auch in kleineren Häppchen genießen. In dieser Kategorie sind die zahlreichen Straßencafés und Bars zu nennen, die von der Hauptstadt über kleine Ortschaften bis hin zu den Weltkulturerbestätten weit verbreitet sind und wo es kleine Gerichte und Tapas jedem Gast ermöglichen, sich am gastronomischen Reichtum unserer Region zu erfreuen.

Was gutes Essen betrifft, hat die Region Madrid viel zu bieten. Ein Beispiel dafür ist die Anzahl der jährlich stattfindenden Messen und Treffen – sowohl für Profis wie auch Hobbyköche –, welche die Bedeutung der Region Madrid im internationalen Gastronomiepanorama unterstreicht.

Ziel dieses Gastro-Führers ist es nicht, ein vollständiges Verzeichnis des gesamten gastronomischen Angebots wiederzugeben, sondern einen allgemeinen Überblick über die Fülle des Angebots mit einigen der repräsentativsten Orte der Region zu geben. Zu diesem Zweck haben wir einige nach Lage oder Thematik geordnete Streifzüge für Sie zusammengestellt sowie die Webseiten und Adressen der hier erwähnten Restaurants und gastronomischen Einrichtungen aufgenommen, damit Ihnen keiner dieser kulinarischen Schätze entgeht.

Guten Appetit!



Die Empfehlungen in diesem Ratgeber wurden von der Gastronomischen Akademie Madrid erarbeitet.

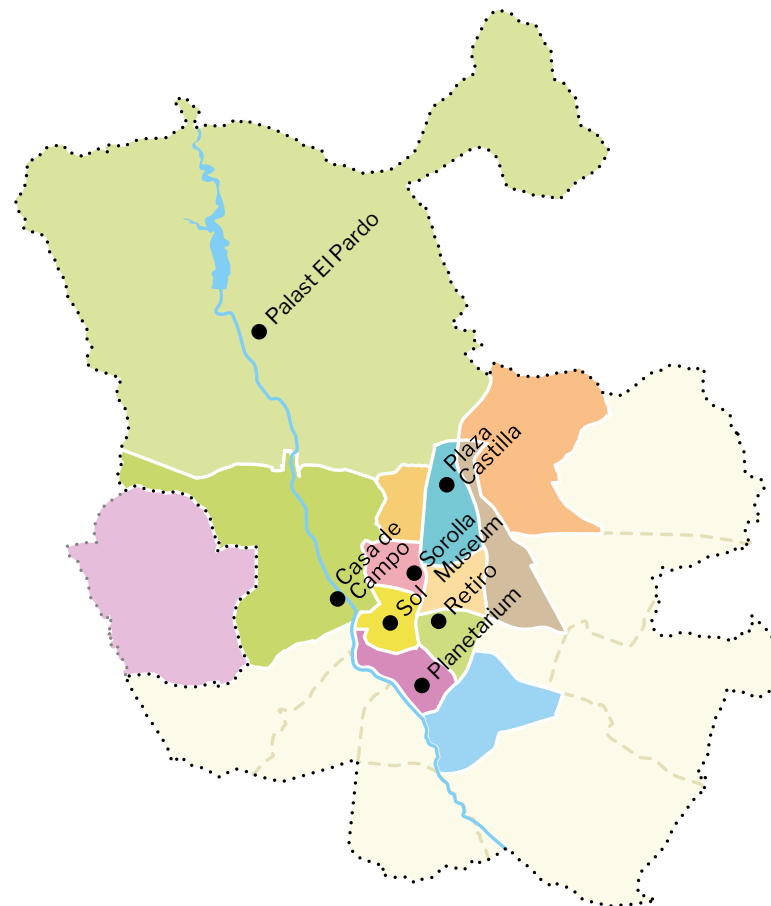
# Madrid: Eine Stadt voller Gegensätze

Das Kultur- und Freizeitleben der Region Madrid ist wohl eines der lebendigsten weltweit. Das breitgefächerte Programm der Konzertsäle, Theater, Kinos, Museen, Sporteinrichtungen oder die lokalen Feierlichkeiten garantieren dem Besucher, dass er seinen Aufenthalt in Madrid bei jedem Schritt mit allen Sinnen genießen kann – wobei der Geschmackssinn einer der wichtigsten ist.

Auf den nachfolgenden Seiten können Sie zahlreiche Highlights des üppigen gastronomischen Angebots der Stadt entdecken. Am Ende jeder Seite finden Sie praktische Informationen mit Namen und Webseiten der Etablissements sowie einen Hinweis, in welchem Stadtteil sie sich befinden (angegeben mit einem „D“ für Distrikt), damit Sie sich anhand des Stadtplans auf der vorherigen Seite besser orientieren können.

Gastronomie ist Teil der Kultur und Madrid hat viel davon zu bieten. Die Empfehlungen auf den nachfolgenden Seiten sind nach folgenden Kategorien geordnet:

- Hundertjährige Gaststätten
- Spitzenrestaurants
- Tapas-Bars
- Innovative Küche mit regionalen Produkten
- Gastro-Märkte
  - Mercado de San Ildefonso
  - Mercado de la Paz
  - Mercado de San Miguel
  - Mercado de Antón Martín
  - Mercado de San Antón
  - Mercado de Vallehermoso
- Spanische Küche
- Internationale Küche
  - Amerikanische Küche
  - Europäische Küche
  - Asiatische Küche
  - Japan
  - China
  - Südostasien
  - Indien



|  |   |
|--|---|
| <span style="color: yellow;">■</span> Centro     | <span style="color: lightgreen;">■</span> Moncloa-Aravaca     |
| <span style="color: teal;">■</span> Chamartín    | <span style="color: purple;">■</span> Arganzuela              |
| <span style="color: pink;">■</span> Chamberí     | <span style="color: brown;">■</span> Ciudad Lineal            |
| <span style="color: orange;">■</span> Salamanca  | <span style="color: orange;">■</span> Hortaleza               |
| <span style="color: lightgreen;">■</span> Retiro | <span style="color: blue;">■</span> Puente de Vallecas        |
| <span style="color: orange;">■</span> Tetuán     | <span style="color: lightgreen;">■</span> Fuencarral-El Pardo |
|  | <span style="color: pink;">■</span> Pozuelo de Alarcón        |



# Hundertjährige Gaststätten

Der Verband der hundertjährigen Gaststätten und Tavernen von Madrid umfasst zwölf Speiselokale mit einer über 100-jährigen Geschichte, die ihre Tradition, ihre Qualität und ihr Know-how der Madrider Küche über die Dauer der Zeit bewahren konnten.

Die Geschichte Spaniens wurde in den ältesten Tavernen und Gaststätten Madrids geschrieben. Viele dieser hundertjährigen Lokale bieten typische Madrider Gerichte in Reinform und sind durch illustre Persönlichkeiten, die hier ein und aus gingen (und gehen), berühmt geworden. Sie sind ein Vorbild der Beständigkeit und für hervorragenden Kundenservice über mehrere Generationen hinweg.

Ein Rundgang durch diese Gaststuben wird zu einer appetitanregenden Reise durch die Zeit:

Das *Lhardy*, welches 1839 zum ersten Mal seine Türen öffnete, ist das erste Luxusrestaurant von Madrid. Hier kann der Gast in einem der eleganten Speisesäle einen der beliebtesten *Cocidos Madrileños* (Kichererbseneintopf mit Fleisch und Wurst) der Stadt probieren. Im *Bodega de la Ardosa* (1892) empfehlen wir die berühmte *Tortilla de Patatas* und im *Restaurante Botín* (1725) das famose Spanferkel (*Cochinillo*).

Im *Café Gijón* (1888) tauschten sich die wichtigsten literarischen Vertreter der Hauptstadt in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts aus, kulinarisch hervorzuheben sind die *Callos a la Madrileña* (Kutteln). Im literarischen Milieu ist das *Casa Alberto* nicht zu vergessen, das sich in dem Gebäude befindet, wo einst der spanische Nationaldichter Miguel de Cervantes Teil seines Werks schrieb, und wo die Fleischklößchen und der geschmorte Ochenschwanz immer eine gute Wahl sind.

In allen dieser hundertjährigen Restaurants erwarten uns vorzügliche deftige Gerichte der traditionellen Madrider Küche. Beispiele finden sich zahlreiche: das für das *Casa Ciriaco* (1887) typische Hühnchen in *Pepitoria*-Soße, die Garnelen mit Knoblauch (*Gambas al Ajillo*) von *La Casa del Abuelo* (1906), der Lambraten von *Posada de la Villa* (1642) oder die wohl beliebteste Variante des *Cocido* im *Malacatín* (1895), wobei wir den sogenannten Zigeunertopf – *Olla gitana* (Gemüseintopf) – der *Taberna de Antonio Sánchez* (1830) und die verschiedenen Kabeljau-Gerichte im *Casa Labra* (1860) nicht vergessen dürfen. Im *Casa Pedro* (1702), im Stadtteil Fuencarral gelegen, kommt zu vielen dieser urigen Gerichte noch ein bemerkenswerter Weinkeller hinzu.

## Wo sie zu finden sind:

**Asociación de Restaurantes Centenarios de Madrid (Verband der hundertjährigen Gaststätten von Madrid)** / [www.restaurantescenarios.es](http://www.restaurantescenarios.es) | **Lhardy** / D. Centro / [www.lhardy.com](http://www.lhardy.com) | **Bodega de la Ardosa** / D. Centro / [www.lardosa.es](http://www.lardosa.es) | **Botín** / D. Centro / [www.botin.es](http://www.botin.es) | **Café Gijón** / D. Centro / [www.cafegijon.com](http://www.cafegijon.com) | **Casa Alberto** / D. Centro / [www.casaalberto.es](http://www.casaalberto.es) | **Casa Ciriaco** / D. El Pardo / Tel. 915 48 06 20 | **Casa Pedro** / D. Centro / [www.casapedro.com](http://www.casapedro.com) | **La Casa del Abuelo** / D. Centro / [www.lacasadelabuelo.es](http://www.lacasadelabuelo.es) | **Malacatín** / D. Centro / [www.malacatin.com](http://www.malacatin.com) | **Posada de la Villa** / D. Centro / [www.posadadelavilla.com](http://www.posadadelavilla.com) | **Taberna de Antonio Sánchez** / D. Centro / [www.tabernaantoniosanchez.com](http://www.tabernaantoniosanchez.com) | **Casa Labra** / D. Centro / [www.casalabra.es](http://www.casalabra.es)





## Spitzenrestaurants

In Madrid finden wir erlesene Restaurants, in denen Avantgarde und Finesse Hand in Hand gehen, um die Tradition der Haute Cuisine fortzuführen. Diese Etablissements sind Grundpfeiler der gastronomischen Landschaft in Madrid und Referenzpunkte der Branche – oftmals auch Ausbildungsstätten –, die unabhängig von den Moden, die kommen und gehen, Innovationen gegenüber offen sind, um ihren anspruchsvollen Gästen stets das Beste vom Besten zu bieten. Der elegante Speisesaal des durch die deutsche Küche beeinflussten Restaurants *Horcher* lädt seit 1943 zum Verzehr von Klassikern wie seinem Reh Stroganoff, Rindergulasch oder Baumkuchen ein, der in Madrid zur Legende geworden ist. Auch im *Zalacaín*, dem ersten spanischen Restaurant mit drei Michelin-Sternen, werden in seiner neuen Etappe weiter legendäre Gerichte wie das „Pequeño Búcaro Don Pío“ serviert.

In der Ausgabe von 2020 des namhaften Michelin-Führers ist die Region Madrid sehr gut vertreten, mit 24 Restaurants und insgesamt 31 Sternen. *DiverXO* – mit drei Sternen –, *Santceloni*, *La Terraza del Casino*, *Ramón Freixa Madrid*, *DSTAGE* und *Coque* – mit zwei – und *El Club Allard*, *Kabuki*, *Kabuki Wellington*, *Albora*, *Punto MX*, *Lúa*, *A'Barra*, *Gaytan*, *Cebo*, *Yugo The Bunker*, *La Tasquería*, *Clos Madrid*, *El Corral de la Morería Gastronómico*, *El Invernadero*, *99 KO Sushi Bar* und *Gofio* – mit einem – sind die Auserwählten. Daneben sind auch zwei Lokale außerhalb der Stadt (*Chirón* und *Montia*) mit einem Stern ausgezeichnet worden.

In allen hier genannten Restaurants erwarten uns innovative kulinarische Glanzlichter in einem auf den Genuss des Gastes ausgerichteten Ambiente, wo Avantgarde und Kreativität Hand in Hand gehen, um die beste Küche abgerundet mit einem Likör und einer beeindruckenden Weinkarte zu genießen.

Im *DiverXo*, derzeit das einzige Restaurant mit drei Michelin-Sternen in der Hauptstadt, bietet Sternekoch Dabiz Muñoz seinen Gästen ein gewagtes und bahnbrechendes Menü von überschäumender Kreativität, das aus der Kombination orientalischer, südamerikanischer und spanischer Elemente hervorgeht.

### Wo sie zu finden sind:

**Horcher** / D. Chamartín / [www.restaurantehorcher.com](http://www.restaurantehorcher.com) | **Zalacaín** / D. Chamartín / [www.restaurantezalacain.com](http://www.restaurantezalacain.com) | **DiverXo** / D. Chamartín / [www.diverxo.com](http://www.diverxo.com) | **Santceloni** / D. Chamberí / [www.restaurantesantceloni.com](http://www.restaurantesantceloni.com) | **La Terraza del Casino** / D. Centro / [www.casinodemadrid.es](http://www.casinodemadrid.es) | **Ramón Freixa Madrid** / D. Salamanca / [www.ramonfreixamadrid.com](http://www.ramonfreixamadrid.com) | **D'Stage** / D. Centro / [www.dstageconcept.com](http://www.dstageconcept.com) | **Coque** / D. Chamberí / [www.restaurantecoque.com](http://www.restaurantecoque.com) | **El Club Allard** / D. Moncloa / [www.elcluballard.com](http://www.elcluballard.com) | **Kabuki** / D. Chamberí / [www.restaurantekabuki.com](http://www.restaurantekabuki.com) | **Kabuki Wellington** / D. Salamanca / [www.grupokabuki.com](http://www.grupokabuki.com) | **Álbora** / D. Salamanca / <http://www.restaurantelabora.com> | **Punto MX** / D. Salamanca / [www.puntomx.es](http://www.puntomx.es) | **Lúa** / D. Chamberí / [www.restaurantelua.com](http://www.restaurantelua.com) | **A'Barra** / D. Chamartín / [www.restauranteararra.com](http://www.restauranteararra.com) | **Gaytán** / D. Prosperidad / [www.chefjavieraranda.com](http://www.chefjavieraranda.com) | **La Candela Testó** / D. Centro / [www.lacandelaresto.com](http://www.lacandelaresto.com) | **Cebo** / D. Centro / [www.cebomadrid.com](http://www.cebomadrid.com) | **Yugo The Bunker** / D. Retiro / [www.yugothebunker.com](http://www.yugothebunker.com) | **La Tasquería** / D. Salamanca / [www.latasqueria.com](http://www.latasqueria.com) | **Clos** / R. Chamberí / [restauranteclosmadrid.com](http://restauranteclosmadrid.com) | **El Corral de la Morería Gastronómico** / [www.corraldelamoreria.com](http://www.corraldelamoreria.com) | **El Invernadero** / D. Chamberí / [www.elinvernaderorestaurante.com](http://www.elinvernaderorestaurante.com) | **Chirón** / Valdemoro / [www.restaurantechiron.com](http://www.restaurantechiron.com) | **Montia** / San Lorenzo de El Escorial / [www.montia.es](http://www.montia.es)



## Tapas-Bars

Madrid ist eine Stadt zum Teilen, Leute treffen und für lange Streifzüge durch die Straßen und über die Plätze mit ihren Denkmälern und Sehenswürdigkeiten. Bei der Planung unserer Routen müssen natürlich auch die besten Orte für eine stärkende Pause mit berücksichtigt werden. Daher kann man nicht über Madrider Gastronomie sprechen, ohne die Kunst des *Tapao* zu erwähnen. Bei einer *Caña* oder einem Wermut meist im Stehen eine Kleinigkeit in einer der zahlreichen typischen Bars, Straßencafés oder kleinen Restaurants zu essen, ist zweifellos ein untrennbarer Teil unserer Kultur.

Eine lange Liste gastronomischer Einrichtungen in allen Stadtteilen wartet mit dieser Verlockung auf uns und lädt zu Tapas und kleinen Gerichten in einer großen Preisspanne ein, wobei jedoch immer die Qualität der Zutaten und das kulinarische Know-how gewährleistet sind. Sind Sie bereit für diese köstlichen Häppchen?

Zum Genuss von Tapas auf höchstem Niveau empfehlen wir Restaurants, die auch über eine Theke verfügen, wie *Lúa*, *Albora*, *Alabaster*, *Viavélez*, *Rafa*, *Santerra* oder *Cuenllas* mit seiner hervorragenden Weinkarte. Im *Sala de Despiece* wiederum erwartet uns ein kreativerer Geist mit innovativen Häppchen aus lokalen marktfrischen Produkten.

Neben einem gut gezapften, kalten Bier und der großen Auswahl an Weinen, gehören zu den typischen Delikatessen, die man in Lokalen in ganz Madrid verköstigen kann, hochwertige Konserven, *Ensaladilla Rusa* (Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Thunfisch), Kroketten und, nicht zu vergessen, die berühmte *Tortilla de Patatas*. Die besten Lokale für diese Leckereien sind *El Doble*, *Nájera*, *Sylkar*, *La Máquina* oder *Quinto Vino*.

Wer sich nach einem Besuch der Museen El Prado, Thyssen oder der Kirche von Los Jerónimos im Zentrum stärken will, findet ein unendliches Angebot an Tapas-Bars, darunter auch die *Vinoteca García de la Navarra*. Hier können Sie hervorragende Produkte der Saison in Kombination mit einer exzellenten Weinkarte genießen, zu der mehrere Weine mit der Herkunftsbezeichnung „Vinos de Madrid“ zählen.

Im *Tablafina* finden Sie ein interessantes Angebot und als schnelle Stärkung für Zwischendurch gibt es wohl nichts besseres als das typische Baguette mit Tintenfischringen von *El Brillante*. Neben dem Abgeordnetenhaus ist das *Estado Puro* einen Besuch wert und wenn man weiter in das Viertel Las Letras vordringt, kommen Tapas-Fans in *El Rincón de José*, *La Dolores*, *Los Gatos* oder im *Tándem* auf ihre Kosten.

Wir dürfen jedoch nicht das aktuell wahrscheinlich beste Viertel für eine Tapas-Tour in Madrid vergessen: Der Bezirk Retiro, der sich unmittelbar neben dem grünen Herzen Madrids befindet. Um nur einige wenige zu nennen, finden wir in *La Catapa* Autorenküche und hochwertige Produkte, im *Laredo* einfache Kreationen und ein großartiges Weinangebot, oder in *La Raquetista* eine sehr verführerische Karte. Außerdem empfehlenswert sind *La Montería* mit seinem lauwarmen Rebhuhn-Salat, Salmorejo oder Ochsenchwanz; *La Castela*, wo das beste Bier der Stadt gezapft wird, dazu



gibt es frische Meeresfrüchte; und *Arzábal* mit seinem gut ausgestatteten Weinkeller und erstklassigen Produkten. In diesem Stadtteil ist das *Kulto* ein guter Ort für zwanglose und unterhaltsame Tapas und im *Restaurante Rafa* findet der Gast neben den hervorragenden Meeresfrüchten, einen der besten Kartoffelsalate der Stadt. Mitten im Retiro-Park lädt das *Florida* ein, seine vielen Alternativen zu genießen, sei es bei einem Imbiss zwischendurch, zum Mittagstisch oder beim Dinner mit Showeinlage.

In dieser Kategorie dürfen wir *El Bar Alonso* oder das *Fogón de Trifón* nicht vergessen, zwei der repräsentativsten Vertreter der Tapaskultur in Madrid.

Unter den köstlichen Angeboten für zwangloses Essen in Madrid, hat das *Bocadillo* (belegtes Baguette) einen besonderen Stellenwert in vielen der genannten Lokale, doch in *El Porrón Canalla* wird es zu einer wahren Kunstform erhoben.

Denn Madrid ist voller überraschender Orte wie *El Viajero* im Stadtteil La Latina, von dessen Dachterrasse man eine unvergleichliche Aussicht auf das alte Madrid hat, oder die spektakuläre Location des *Platea*, eine Freude für die Sinne mit einem zwanglosen Angebot vielfältiger Kuchen.

#### Wo sie zu finden sind:

**Lúa** / D. Chamberí / [www.restaurantelua.com](http://www.restaurantelua.com) | **Álboro** / D. Salamanca / [www.restaurantealboro.com](http://www.restaurantealboro.com) | **Alabaster** / D. Retiro / [www.restaurantealabaster.com](http://www.restaurantealabaster.com) | **Viavélez** / D. Tetuán / [www.restauranteviavelez.com](http://www.restauranteviavelez.com) | **Santerra** / D. Salamanca / [www.santerra.es](http://www.santerra.es) | **Cuenllas** / D. Moncloa-Aravaca / [www.cuenllas.es](http://www.cuenllas.es) | **El Doble** / D. Salamanca / Tel. 915 91 94 62 | **Nájera** / D. Chamberí / [www.barnajera.com](http://www.barnajera.com) | **Sylkar** / D. Tetuán / Tel. 915 54 57 03 | **La Máquina** / D. Tetuán / [www.lamaquinaoriginal.es](http://www.lamaquinaoriginal.es) | **El Quinto Vino** / D. Chamberí / [www.elquintovino.com](http://www.elquintovino.com) | **Sala de Despiece** / D. Retiro / [www.saladedespiece.com](http://www.saladedespiece.com) | **Vinoteca García de la Navarra** / D. Centro / [www.garciadelanavarra.com](http://www.garciadelanavarra.com) | **Tablafina** / D. Arganzuela / [www.tablafina.com](http://www.tablafina.com) | **El Brillante** / D. Centro / [www.barelbrillante.es](http://www.barelbrillante.es) | **Estado Puro** / D. Centro / [www.tapasenestado-puro.com](http://www.tapasenestado-puro.com) | **El Rincón de José** / D. Centro / Tel. 914 29 90 73 | **La Dolores** / D. Centro / Tel. 914 29 22 43 | **Los Gatos** / D. Centro / [www.cervecerialosgatos.com](http://www.cervecerialosgatos.com) | **Tándem** / D. Retiro / [eltricciclo.es/tandem](http://eltricciclo.es/tandem) | **La Catapa** / D. Retiro / [www.facebook.com/Taberna-La-Catapa](http://www.facebook.com/Taberna-La-Catapa) | **La-redo** / D. Retiro / [www.tabernalaredo.com](http://www.tabernalaredo.com) | **La Raquetista** / D. Salamanca / [www.laraquetista.com](http://www.laraquetista.com) | **La Montería** / D. Retiro / [www.lamonteria.es](http://www.lamonteria.es) | **La Castela** / D. Retiro / [www.restaurantelacastela.com](http://www.restaurantelacastela.com) | **Arzábal** / D. Retiro / [www.arzabal.com](http://www.arzabal.com) | **Kulto** / D. Retiro / [www.kulto.es](http://www.kulto.es) | **Restaurante Rafa** / D. Retiro / [www.restauranterafa.es](http://www.restauranterafa.es) | **Florida Retiro** / D. Retiro / [www.floridaretiro.com](http://www.floridaretiro.com) | **El Fogón de Trifón** / D. Chamberí / [www.elfogondetrifon.com](http://www.elfogondetrifon.com) | **Bar Alonso** / D. Centro / [www.barcerveriaalonso.es](http://www.barcerveriaalonso.es) | **El Porrón Canalla** / D. Centro / [www.elporroncanalla.com](http://www.elporroncanalla.com) | **El Viajero** / D. Salamanca / [www.elviajeromadrid.com](http://www.elviajeromadrid.com) | **Platea** / D. Salamanca / [www.plateamadrid.com](http://www.plateamadrid.com)





# Innovative Küche mit regionalen Produkten

In Madrid gibt es eine Vielzahl erstklassiger Restaurants, die auf die Verarbeitung saisonaler Produkte von höchster Qualität setzen und raffinierte Gerichte daraus zubereiten, wobei größtmögliche Rücksicht auf den Eigengeschmack der verwendeten Zutaten genommen wird. Dieses Küchenkonzept will zwar dem Formalismus der Sternerestaurants entfliehen, nichtsdestotrotz können wir hier eine ausgezeichnete Qualität sowohl beim Essen wie auch beim Service finden.

In diesem Abschnitt nennen wir eine Reihe von Bars und Restaurants, die sich durch die Qualität der verwendeten Lebensmittel und die Raffinesse bei der Ausarbeitung ihrer Speisekarten auszeichnen, welche sich nach der Frische der saisonal verfügbaren Erzeugnisse richten.

Unter den zahlreichen Restaurants dieser innovativen Marktküche in Madrid sind folgende besonders nennenswert: *Lakasa de César Martín* mit seiner kreativen Küche, einem vorzüglichen Service und einer ausgezeichneten Weinkarte; die *Taberna Pedraza* mit Gerichten aus den verschiedenen Regionen Spaniens; die Restaurants *Membibre* und *Media Ración* mit einer gelungenen Kombination aus traditioneller und kreativer Küche; das auf Kleinwild spezialisierte *Treze*; die elegante Vinothek *Moratín* mit einem erlesenen Angebot weniger, aber hochwertiger Gerichte; *Triciclo*, das Erfolg mit seinen halben und gedrittelten Portionen hat; *Bistronómika* mit seinen exzellenten Fischgerichten; *La Buena Vida*, das stets mit hochwertigen Lebensmitteln aufwartet; *La Tasquería* für alle Liebhaber von Innereien sowie die für ihre ausgezeichneten Gemüsegerichte bekannten Lokale *La Huerta de Tildela*, *La Manduca de Azagra* oder *Huerta Carabaña*. Außerdem empfehlen wir Ihnen Restaurants mit spannenden Wildgerichten wie das *Arce*, *Desencaja* und *Hortensio*.

Zwischen den Kategorien innovative Marktküche und Autorenküche finden wir weitere Restaurants, bei denen man nie falsch liegt, wie *Fismuler*, *Amazónico*, *Bibo* oder *Carbón Negro*. Zu den Lokalen, wo der Wein mindestens genauso eine große Rolle spielt wie gutes Essen, gehören z. B. *Lavinia*, *Angelita* oder *A'Barra*, deren Weinkarte auch mehrere Sorten *Generosos* und Champagner umfasst.

Im *Santerra* und im *Pinera* erwartet uns eine ausgezeichnete Küche an der Theke oder im gemütlichen Speisesaal; im *La Bomba Bistrot* kann man verlockende Reisgerichte der Haute Cuisine genießen und in der *Taberna de Viavélez* traditionelle Geschmacksnoten in Verbindung mit innovativer Technik. Bei einem Madridbesuch sollten Sie so oft wie möglich in *Escabeche* marinierte Gerichte probieren, zwei der besten Orte dafür sind die *Taberna Verdejo* oder das *Támara Casa Lorenzo*.

Ein Schwergewicht der Madrider Gastroszene ist das *Restaurante*

*Sacha* mit seiner über 40-jährigen Erfahrung im Gewerbe, wo uns die geschmorten Markknochen oder die falsche Seeigellasagne nicht enttäuschen werden. Das von Chefkoch Abraham Garcia geleitete *Viridiana* ist ein weiteres nennenswertes Haus, wo dieser Vorreiter der neuen Madrider Küche unvergessliche Glanzlichter wie seinen Linseneintopf mit Curry oder Landeier auf Pilzmousse für uns zubereitet. Besonders empfehlenswert sind die legendären *Huevos rotos* des *Casa Lucio*, ein Tempel der guten Küche, wo viele Persönlichkeiten aus der ganzen Welt einkehren, wenn sie in Madrid sind.

*La Tasquita de Enfrente* ist ein weiteres Restaurant, das ebenfalls ganz oben auf der Liste aller Madridbesucher stehen sollte, dank dem Know-how von Juanjo López Bedmar und den stets frischen Saisonprodukten, und im *Club Allard* erwartet Sie eine der wohl gemütlichsten Gaststätten Madrids. Eine weitere Möglichkeit innovative Küche mit marktfrischen Produkten zu probieren, ist in den beiden Restaurants von Javier Aranda: *La Cabra* und *Gaytán*.

## Wo sie zu finden ist:

**Lakasa** / D. Retiro / [www.lakasa.es](http://www.lakasa.es) | **Taberna Pedraza** / D. Chamartín / [www.tabernapedraza.com](http://www.tabernapedraza.com) | **Membibre** / D. Centro / [www.restaurantemembibre.com](http://www.restaurantemembibre.com) | **Media Ración** / D. Salamanca / [www.mediacion.es](http://www.mediacion.es) | **Treze** / D. Centro / [www.trezerestaurante.com](http://www.trezerestaurante.com) | **Moratín** / D. Centro / [www.vinotecamoratin.com](http://www.vinotecamoratin.com) | **Triciclo** / D. Centro / [www.eltriciclo.es](http://www.eltriciclo.es) | **Bistronómika** / D. Centro / [www.bistronomika.es](http://www.bistronomika.es) | **La Buena Vida** / D. Salamanca / [www.restaurantelabuenavida.com](http://www.restaurantelabuenavida.com) | **La Tasquería** / D. Chamberí / [www.latasqueria.com](http://www.latasqueria.com) | **La Manduca de Azagra** / D. Salamanca / [www.lamanducadeazagra.com](http://www.lamanducadeazagra.com) | **La Huerta de Carabaña** / D. Centro / [www.huertadecarabana.es](http://www.huertadecarabana.es) | **La Huerta de Tudela** / D. Centro / [www.lahuertadetudela.com](http://www.lahuertadetudela.com) | **Restaurante Arce** / D. Chamartín / [www.restaurantearce.com](http://www.restaurantearce.com) | **Desencaja** / D. Chamberí / [www.dsncaja.com](http://www.dsncaja.com) | **Hortensio** / D. Chamberí / [www.hortensio.es](http://www.hortensio.es) | **Fismuler** / D. Salamanca / [www.fismuler.es](http://www.fismuler.es) | **Amazónico** / D. Salamanca / [www.restauranteamazonico.com](http://www.restauranteamazonico.com) | **Bibo** / D. Salamanca / [www.grupodanigarcia.com/restaurantes/bibo/bibo-madrid](http://www.grupodanigarcia.com/restaurantes/bibo/bibo-madrid) | **Carbón Negro** / D. Salamanca / [www.carbonnegro.com](http://www.carbonnegro.com) | **Lavinia** / D. Salamanca / [www.lavinia.es](http://www.lavinia.es) | **Angelita** / D. Chamartín / [madrid-angelita.es](http://madrid-angelita.es) | **A'Barra** / D. Salamanca / [www.restaurantearce.com](http://www.restaurantearce.com) | **Santerra** / D. Tetuán / [www.santerra.es](http://www.santerra.es) | **Piñera** / D. Chamartín / <https://restaurantepinera.com> | **La Bomba Bistrot** / D. Tetuán / [www.labombabistrot.com](http://www.labombabistrot.com) | **Viavélez** / D. Tetuán / [www.restauranteviavelez.com](http://www.restauranteviavelez.com) | **Taberna Verdejo** / D. Salamanca / <https://tabernaverdejo.com> | **Támara Casa Lorenzo** / D. Chamartín / [www.restaurantemamaralorenzo.com](http://www.restaurantemamaralorenzo.com) | **Sacha** / D. Retiro / Tel. 913 45 59 52 | **Viridiana** / D. Centro / [www.restauranteviridiana.com](http://www.restauranteviridiana.com) | **Casa Lucio** / D. Centro / [www.casalucio.es](http://www.casalucio.es) | **La Tasquita de Enfrente** / D. Moncloa-Aravaca / [www.latasquitadeenfrente.com](http://www.latasquitadeenfrente.com) | **Club Allard** / D. Chamberí / [www.elcluballard.com](http://www.elcluballard.com) | **La Cabra** / D. Chamartín / [www.lacabra.chefjavieraranda.com](http://www.lacabra.chefjavieraranda.com) | **Gaytán** / D. Chamartín / [www.chefjavieraranda.com](http://www.chefjavieraranda.com)



## Gastro-Märkte

Viele der alten Märkte haben sich neu erfunden als Gastro-Paradiese, von denen es in so gut wie allen Stadtvierteln von Madrid mindestens einen gibt. In diesen gut besuchten Hallen gesellt sich zum üblichen Verkauf von Frischwaren ein aktives und innovatives kulinarisches Erlebnis, das zu einem neuen Freizeitkonzept geworden ist.

Die Gastro-Märkten zeichnen sich durch Vielfalt, Qualität und Originalität aus: von Gourmetprodukten und Gaumenfreuden aus aller Welt über bewährte Angebote bis hin zu den neusten Trends der Gastroszene. All dies erwartet uns gebündelt an einem Ort, mit ausgedehnten Öffnungszeiten und ohne dass wir dazu die Location wechseln müssen. Machen Sie sich auf Erkundungstour!

### Mercado de San Ildefonso

*Calle Fuencarral, 57*

Auf seinen drei Etagen mit 20 Ständen, zwei Straßencafés und drei Bars findet der Besucher ein umfangreiches gastronomisches Angebot. Angefangen im Erdgeschoss bieten das *Ildefonso San* und das *Akma* asiatische Küche mit einem lokalen Touch. In der ersten Etage gibt es eine große Auswahl an Lokalen, wo man einen Imbiss und Tapas essen kann oder die peruanische Küche des *Jaleo* und die traditionellen venezolanischen Küche des *Maisfladen (Arepas)* von *La Arepera* probieren kann. Zum Nachtisch dürfen Sie sich die Crêpes (gibt es auch herzhaft) des *Cultura Cafe'* nicht entgehen lassen, und dazu einen köstlichen Kaffee einer der vielen Sorten, die sie aus allen Teilen der Welt importieren.

### Mercado de la Paz

*Calle Ayala 28*

Im Stadtviertel Salamanca finden wir die wahrscheinlich eleganteste Markthalle der Stadt. Von außen fällt er kaum auf, doch im Inneren erwartet uns ein vielfältiges Angebot von Gourmetläden auf höchstem Niveau. Hier ist es leicht, exklusive Waren und Lebensmittelstände verschiedener internationaler Küchen zu finden, an denen man die ein oder andere Delikatesse probieren kann. Für einen schnellen Snack empfehlen wir die liebevoll zubereiteten Sandwiches von *Magasand* und wer spanische Küche bevorzugt, kommt mit der *Tortilla de Patatas* von *Casa Dani* und den Reisgerichten der *Bar Cebreros* auf seine Kosten. Auch die japanische Küche ist hier mit *Tatako* vertreten, die italienische mit *Matteo Cucina* und die lateinamerikanische Küche mit dem venezolanischen Lokal *La Despensa by Antojos Araguaney* und dem Mexikaner *Doce Chiles*.

## Mercado de San Miguel

Plaza de San Miguel, s/n

Der Mercado de San Miguel gleich neben der Plaza Mayor war der erste Gastro-Markt in Madrid und ein Besuch ist obligatorisch. Den Rundgang können Sie mit einem Doppelmalzbier im *Beer House* oder mit einem Wermut in *La Hora del Vermut* beginnen. Wenn Sie eher eine Schwäche für guten Wein haben, wird Sie das *Pinkleton&Wine* oder *The Sherry Corner* nicht enttäuschen, wo man ein Tablett mit sechs Weinen zur Verkostung bestellen kann. Danach geht es mit leckeren Häppchen weiter: *Ostras Daniel Sorlut* ist ein guter Ort, um etwas Leichtes zu essen (wie z. B. Austern), im *Carrasco Guijuelo* gibt es guten Schinken und mit Canapés wird man im *Carro de Caviar* versorgt, und wer Kroketten verschiedenster Arten probieren möchte, ist bei *Carro de Croquetas* richtig. Auch das legendäre *Lhardy* ist hier mit einer Take-away-Version vertreten, wo Sie raffinierte Tapas und Gerichte finden. Der Besuch des *Carro del Señor Martín* ist ebenfalls ein Muss, hier gibt es ein köstliches Baguette belegt mit Tintenfischringen und gebackenen Fisch in den typischen Spitztüten aus Papier.

## Mercado de Antón Martín

Calle Santa Isabel, 5

Mitten im Stadtzentrum gelegen ist dieser Indoor-Markt zweifellos der facettenreichste von allen. Nicht nur aufgrund der vielen Events und Veranstaltungen, die hier stattfinden, sondern auch angesichts der Menge und Herkunft seines gastronomischen Angebots. Insgesamt gibt es hier mehr als zwanzig Stände in einer freundlichen Atmosphäre mit guten Produkten. Im *Benito Aperitivos* werden italienische Weine und echt sizilianisches Essen angeboten und in der *Fiaschetteria La Saletta* gute Pizzas und *Porchetta* (Schweinebraten). Appetitliches *Streetfood* finden wir im *Buns & Bones*, Hausmannskost im *Caracola*, Ceviche bei *El Mono de la Pila* und taiwanisches Essen in *Casa Bora*. In *El Tarantín de Lucía* erwarten uns Austern, Geräuchertes und andere frische Köstlichkeiten aus dem Meer, Süßes bei *Majo's Food*, und frisch zubereitetes Sushi zu erschwinglichen Preisen im *Yokaloka*.

## Mercado de Vallehermoso

Calle Vallehermoso, 36

Auf den zwei Etagen dieser charaktvollen Markthalle finden wir nicht nur erstklassige Produkte, sondern können auch Gerichte aus allen Teilen der Welt probieren. Eine gute Idee ist es, als erstes einen Wermut bei *Vermut y Amén* zu trinken und dann mit einer der Optionen der orientalischen Fusionsküche des *Tripea* oder *Kitchen 154* oder der japanischen Küche des *Washoku* weiterzumachen, wo mit Produkten von diesem Markt gekocht wird. Wer lieber Italienisch isst, liegt bei *Di Buono* richtig und aus der lateinamerikanischen Küche empfehlen wir die hervorragenden kreolischen Teigtaschen von *Graciana* oder die Tacos von *Güey*. Für etwas Schnelles zwischendurch sind die Sandwiches von *Craft 19* oder die Hotdogs von *La Virgen* eine leckere Option, in beiden Fällen werden selbstgebraute Craft-Biere zum Essen gereicht. In *La Ensaladería* können wir außergewöhnliche Salate probieren und auf dem Grill des *Prost Chamberí* werden eindrucksvolle Fleischgerichte zubereitet. Falls Sie eine Lebensmittelintoleranz haben sollten, keine Sorge, im *Kint Bistró* können Sie allergenfreie Leckereien genießen und *La Crepa* ist der perfekte Ort für ein delizöses Dessert. Daneben sollten Sie natürlich auch die Stände der lokalen Erzeuger aus der Region Madrid im Erdgeschoss besuchen und bei *El Escaparate* Halt machen, wo Sie die wohl besten *Torreznos* (knusprige Schweineschwarten) und *Gildas* (Spießchen mit Olive, Peperoni und Sardelle) von ganz Madrid finden.

### Wo sie zu finden sind:

**Mercado de San Ildefonso** / D. Salamanca / [www.mercadodesanildefonso.com](http://www.mercadodesanildefonso.com) | **Mercado de La Paz** / D. Centro / [www.mercadodelapaz.blogspot.com](http://www.mercadodelapaz.blogspot.com) | **Mercado de San Miguel** / D. Centro / [www.mercadodesanmiguel.es](http://www.mercadodesanmiguel.es) | **Mercado de Antón Martín** / D. Centro / [www.mercadoantonmartin.com](http://www.mercadoantonmartin.com) | **Mercado de San Antón** / D. Chamberí / [www.mercadosananton.com](http://www.mercadosananton.com) | **Mercado de Vallehermoso** / D. Chamberí / [www.mercadovallehermoso.es](http://www.mercadovallehermoso.es)



# Spanische Küche

In Madrid findet man ein umfangreiches Angebot aller regionalen Küchen, die es in Spanien gibt. Die Eigenschaft der Hauptstadt als Schmelzkessel spiegelt sich in der enormen Vielfalt nationaler Küchen in allen Stadtteilen wider. Viele Restaurants machen ihre Ursprungsidentität zum Aushängeschild und bieten eine breite Palette spanischer Gerichte, die es den Gästen erlauben, unser Land – von Norden nach Süden und von Osten nach Westen – auf einer kulinarischen Rundreise besser kennenzulernen, ohne dabei die Stadt zu verlassen.

Beginnen wir im Nordwesten, in Galizien: hierzu empfehlen wir *O’Pazo* und *El Pescador*, die über den besten Fisch und die besten Meeresfrüchte der Hauptstadt verfügen, genauso wie *Casa da Troya*, *Combarro* oder *Naveira do Mar*, wo wir unseren Gaumen mit den typischen Gerichten aus dieser Region überraschen können. Mit einer etwas raffinierteren Küche ist das *Alabaster* nennenswert und nicht zu vergessen die *Tortilla de Betanzos* in *La Penela* oder der im traditionellen Kupfertopf gekochte *Pulpo* (Oktopus) von *La Gran Pulpería*.

Die asturianische Küche wird hervorragend vertreten von *Esbardos* und *El Oso*, dem hinzuzufügen sind das *Escarpin* sowie die wundervollen Eintöpfe von *Casa Hortensia*, *La Hoja* und der *Taberna Los Asturianos*.

Fahren wir mit der nordspanischen Küche fort, finden wir im *Cañadío*, *La Maruca* und in *La Bien Aparecida* kleine Stückchen Kantabriens inmitten von Madrid. Zur Verköstigung der besten baskischen Küche empfehlen wir *Gaztelupe*, *Goizeko Kabi* und *Goizeko Wellington*, Speiselokale auf höchstem Niveau, zu denen auch das *Ordago*, *Dantxari* und *Urkiola Mendi* gehören sowie die Grillrestaurants *Pelotari* und *Julián de Tolosa*. Unter den Restaurants, die auf die traditionelle Küche von Navarra spezialisiert sind, sind das *Señorio de Alcocer*, das *Costa Navarra* und *La Manduca de Azagra* mit seinem vorzüglichen Gemüse hervorzuheben.

Im *Can Punyetes* und im *Casa Jorge* erwartet uns ein ausgezeichnetes Angebot der katalanischen Küche, und im *Samm*, *El Garbí*, *La Barraca* und *Casa de Valencia* werden die besten Paellas serviert – eines der Nationalgerichte Spaniens. Wer jedoch lieber Reis aus der Region Murcia mag, sollte *El Caldero* oder *El Ventorrillo Murciano* einen Besuch abstatten.

Wer den besten gebackenen Fisch wie er in Andalusien gegessen wird, probieren möchte, wird in *La Caleta* fündig, ein weiteres typisch andalusisches Fischgericht ist *Urta a la Roteña*, das Sie zusammen mit den besten *Generosos* im *Surtopía* finden. Weitere nennenswerte Botschafter der andalusischen Küche sind *La Giralda*, *La Malaje*, *El Pescaíto*, *Cazorla* und *Macarela* und wer einen guten Sherry (*Jerez*) bei einer atemberaubenden Flamenco-Show genießen will, dem empfehlen wir *El Corral de la Morería*.





An dieser Stelle darf natürlich auch die lokale Madrider Küche nicht fehlen. Neben den typischen Speiselokalen und legendären Tavernen wie *Casa Mundi*, *Lago de Sanabria*, *De la Riva*, *Paulino*, *El Puchero*, *La Castela* oder *Barrera*, dürfen Sie sich nicht die Gelegenheit entgehen lassen, den typischen *Cocido Madrileño* (deftiger Kichererbseneintopf) in einem dieser Lokale zu probieren: *Lhardy*, *Carmen Casa de Cocidos*, *Casa Carola*, *La Cruz Blanca*, *Malacatín* und *La Bola*. In all diesen Gaststätten wird das Originalrezept dieses beliebten und urigen Gerichts perfekt gewahrt.

#### Wo sie zu finden ist:

**O'Pazo**/D. Tetuán/[www.opazo.es](http://www.opazo.es) | **El Pescador**/D. Salamanca/[www.marisqueriaelpescador.net](http://www.marisqueriaelpescador.net) | **Casa da Troya**/D. Ciudad Lineal/[www.casadatroya.es](http://www.casadatroya.es) | **Combarro**/D. Salamanca/[www.combarro.com](http://www.combarro.com) | **Naveira do Mar**/D. Tetuán/Tel. 914 59 45 32 | **Alabaster**/D. Retiro/[www.restaurantealabaster.com](http://www.restaurantealabaster.com) | **La Penela**/D. Salamanca/[www.lapenela.com](http://www.lapenela.com) | **La Gran Pulpería**/D. Hortaleza/[www.lagranpulperia.es](http://www.lagranpulperia.es) | **Esbardos**/D. Salamanca/[www.restauranteesbardos.com](http://www.restauranteesbardos.com) | **El Oso**/D. Hortaleza/[www.restauranteeloso.com](http://www.restauranteeloso.com) | **Escarpiñ**/D. Centro/[www.elescarpinsidreria.com](http://www.elescarpinsidreria.com) | **Casa Hortensia** D. Centro /[www.casahortensia.com](http://www.casahortensia.com) | **La Hoja** D. Retiro /[www.lahoja.es](http://www.lahoja.es) | **Taberna Los Asturianos**/D. Chamberí/Tel. 915 33 59 47 | **Cañadío**/D. Salamanca/[www.restaurantecanadio.com](http://www.restaurantecanadio.com) | **La Maruca**/D. Salamanca/[www.restaurantelamaruca.com](http://www.restaurantelamaruca.com) | **La Bien Aparecida**/D. Salamanca/[www.restaurantelabienaparecida.com](http://www.restaurantelabienaparecida.com) | **Gaztelupe**/D. Tetuán/[www.gaztelupe.goizeko-gaztelupe.com](http://www.gaztelupe.goizeko-gaztelupe.com) | **Goizeko Kabi**/D. Tetuán/[www.kabi.goizeko-gaztelupe.com](http://www.kabi.goizeko-gaztelupe.com) | **Goizeko Wellington**/D. Tetuán/[www.goizekowellington.es](http://www.goizekowellington.es) | **Órdago**/D. Salamanca /[www.restauranteordago.com](http://www.restauranteordago.com) | **Dantxari**/D. Moncloa-Aravaca/[www.dantxari.com](http://www.dantxari.com) | **Urkiola Mendi**/D. Chamberí/[www.urkiolamendi.net](http://www.urkiolamendi.net) | **Pelotari**/D. Salamanca/[www.pelotari-asador.com](http://www.pelotari-asador.com) | **Julián de Tolosa**/D. Centro/[www.juliandetolosa.com](http://www.juliandetolosa.com) | **Señorio de Alcocer**/D. Chamartín/[www.senoriodealcocer.es](http://www.senoriodealcocer.es) | **Costa Navarra**/D. Salamanca/[www.asadorlacostranavarra.com](http://www.asadorlacostranavarra.com) | **La Manduca de Azagra**/D. Chamberí/[www.lamanducadeazagra.com](http://www.lamanducadeazagra.com) | **Can Punyetes**/D. Centro /[www.canpunyetesmadrid.es](http://www.canpunyetesmadrid.es) | **Casa Jorge**/D. Chamartín/[www.casajorge.com](http://www.casajorge.com) | **Samm**/D. Chamartín/[www.restaurantesamm.acom](http://www.restaurantesamm.acom) | **El Garbí**/D. Tetuán/Tel. 915 70 63 86 | **La Barraca**/D. Centro /[www.labarraca.es](http://www.labarraca.es) | **Casa de Valencia**/D. Moncloa-Aravaca/[www.lacasavalencia.es](http://www.lacasavalencia.es) | **El Caldero**/D. Centro /[www.elcaldero.com](http://www.elcaldero.com) | **El Ventorrillo Murciano**/D. Centro /Tel. 915 28 83 09 | **La Caleta**/D. Centro /[www.lacaletagaditana.es](http://www.lacaletagaditana.es) | **Surtopía**/D. Salamanca/[www.surtopia.es](http://www.surtopia.es) | **La Giralda**/D. Salamanca/[www.restauranteslagiralda.com](http://www.restauranteslagiralda.com) | **La Malaje**/D. Centro /[www.lamalaje.es](http://www.lamalaje.es) | **El Pescaíto**/D. Salamanca/[www.elpescaito.es](http://www.elpescaito.es) | **Cazorla**/D. Salamanca/[www.cazorlarestaurantes.es](http://www.cazorlarestaurantes.es) | **La Gaditana**/D. Salamanca/[www.tabernalagaditana.com](http://www.tabernalagaditana.com) | **Macarela**/D. Chamberí/[www.macarela.es](http://www.macarela.es) | **El Corral de la Morería**/D. Centro /[www.corraldelamoreria.com](http://www.corraldelamoreria.com) | **Casa Mundi**/D. Chamberí/[www.casa-mundi.es](http://www.casa-mundi.es) | **Lago de Sanabria**/D. Salamanca/[www.restaurantelagodesanabria.com](http://www.restaurantelagodesanabria.com) | **De la Riva**/D. Chamartín/[www.restaurantedelariva.com](http://www.restaurantedelariva.com) | **Paulino**/D. Chamberí/[www.paulinodequevedo.com](http://www.paulinodequevedo.com) | **El Puchero**/D. Chamartín/[www.elpuchero.com](http://www.elpuchero.com) | **La Castela**/D. Retiro/[www.restaurantelacastela.com](http://www.restaurantelacastela.com) | **Barrera** D. Chamberí/Tel. 915 94 17 57 | **Lhardy**/D. Centro /[www.lhardy.com](http://www.lhardy.com) | **Carmen Casa de Cocidos**/D. Retiro/[www.elcocidodecarmen.com](http://www.elcocidodecarmen.com) | **Casa Carola**/D. Salamanca/[www.casacarola.com](http://www.casacarola.com) | **La Cruz Blanca**/D. Puente de Vallecas/[www.cruzblancavallecas.com](http://www.cruzblancavallecas.com) | **Malacatín**/D. Centro /[www.malacatin.com](http://www.malacatin.com) | **La Daniela**/D. Chamartín/[www.tabernadeladaniela.com](http://www.tabernadeladaniela.com) | **La Bola**/D. Centro /[www.labola.es](http://www.labola.es)





# Internationale Küche

Madrid ist eine weltoffene Stadt, in der Menschen aus über 60 verschiedenen Ländern zusammenleben. Dazu kommen jährlich mehr als sechs Millionen Touristen aus dem Ausland. Diese Tatsachen verleihen Madrid einen multikulturellen Zeitgeist, der sich in der riesigen Vielfalt des gastronomischen Angebots aus aller Welt widerspiegelt.

## Amerikanische Küche

Amerika ist der zweitgrößte Kontinent der Erde und so groß, dass es in drei Subkontinente unterteilt ist. Nordamerika, Mittelamerika und Südamerika sind Gebiete mit ganz unterschiedlichen Esskulturen, wobei selbst innerhalb der einzelnen Ländern eine Fülle von Gegensätzen herrscht.

Eine Sache, bei der wir uns jedoch einig sind, ist, dass auf dem gesamten amerikanischen Kontinent einige der besten Nahrungsmittel der Welt zu finden sind. Obst, Gemüse, der beste Kaffee und unvergleichliches Rindfleisch bilden über mehrere Breitengrade hinweg die Grundlage für eine Küche von höchster Qualität, die sich im Laufe der Zeit international ausgebreitet hat und in Madrid ein ideales Zentrum der Expansion und des kulinarischen Austauschs gefunden hat.

Die Esskulturen des amerikanischen Kontinents, die in den letzten Jahren das größte Interesse geweckt und sich am meisten weiterentwickelt haben, sind die peruanische und die mexikanische Küche. Der Fall von Peru ist ein regelrechtes Phänomen, das das Land zu einem weltweiten Reiseziel für gastronomische Urlauber gemacht hat. Neben der heimischen Küche Perus sind auch *chifa* und *nikkei* hervorzuheben, wobei es sich um eine Fusion von peruanischem mit chinesischem bzw. japanischem Essen handelt. Auch von diesen beiden Strömungen sind in Madrid reichlich Lokale vertreten. Der weltbekannte Gastronom Gastón Acurio besitzt in der Hauptstadt eine Niederlassung seiner Topmarke: das elegante und edle A&G. Auf der gleichen Linie ist auch die Arbeit von Omar Malpartida in seinem *Tiradito* und die von Mario Céspedes im *Ronda 14* zu würdigen sowie die Restaurants *Luma*, *La Cevichería* und *Tampuy Chifa*, die ein besonderes und für diese Fusionsküche charakteristisches Angebot vorweisen.

Genau wie im Fall der peruanischen Küche hat eine Gruppe mexikanischer Köche ebenfalls ihre traditionelle Küche modernisiert, wodurch sie zu einer der attraktivsten weltweit geworden ist. In Madrid befindet sich das erste mexikanische Restaurant in Europa, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde: *Punto Mx*, wo Roberto Ruiz und sein Team eine gehobene, volkstümliche Küche kreieren, ohne dabei ihre Essenz zu verlieren, und die ihr Konzept auf weitere zwanglosere Formate für ein breiteres Publikum im *Mezcal Lab* oder *Salón Cascabel* ausgedehnt haben. Weitere klassischere Optionen der mexikanischen Küche sind *Entre Suspiro y Suspiro*, *Tepic*, *Taquería Mi Ciudad*, *La Malinche*, *Mestizo* und *La Taquería*

*del Alamillo*, die alle mit repräsentativen Gerichten wie *Tacos*, *Quesadillas* oder den köstlichen *Moles* aufwarten.

Ein weiteres Highlight der südamerikanischen Speisekammer ist das Rindfleisch. Ein Muss in diesem Sinne ist das *Rubaiyat*, mit dem besten brasilianischen Fleisch oder *La Vaca Argentina*, mit den besten Stücken des – wie der Name verrät – argentinischen Rinds. Sehr ansprechend ist auch die Speisekarte des *Picsa*, das auf Pizzas spezialisiert ist, und des *Gumbo*, das mit kreolischer Küche aus New Orleans im Herzen des Viertels Malasaña lockt. In Bezug auf Hamburger, die Ikone der nordamerikanischen Küche, gibt es in Madrid ebenfalls eine Unzahl von Optionen, die immer beliebter werden. Im *Goiko Grill*, *Alfredo's Barbacoa*, *New York Burger* oder allen Filialen von *Hamburguesa Nostra*, die über die Stadt verteilt sind, bekommen Sie leckere und verlockende Hamburgerversionen. Im *Burnout* wird Fleisch erster Güteklasse verarbeitet und auch die erfolgreichen Restaurantketten *Peggy Sue*, *Hard Rock Café* oder *Five Guys* sollten hier erwähnt werden, Letztere sind übrigens die Lieblingshamburger von Expräsident Obama und haben sich zentral an der *Gran Vía* niedergelassen.

Das Grillrestaurant *Vila Brasil*, das auf *Rodizios* spezialisiert ist, oder *El Novillo Carioca* sind einladende Optionen, um brasilianisches Essen zu probieren, während man im *Zara* das beste kubanische Essen sowie erfrischende Daiquiris genießen kann.

### Wo sie zu finden ist:

**Tiradito** / D. Centro / [www.tiradito.es](http://www.tiradito.es) | **Ronda 14** / D. Salamanca / [www.ronda14.com](http://www.ronda14.com) | **Luma** / D. Retiro / [www.luma-restaurante.es](http://www.luma-restaurante.es) | **La Cevichería** / D. Retiro / [www.lacevicheria.com](http://www.lacevicheria.com) | **Tampuy** / D. Centro / [www.tampurestaurante.com](http://www.tampurestaurante.com) | **Chifa** / D. Chamberí / [www.facebook.com](http://www.facebook.com) | **Punto Mx** / D. Salamanca / [www.puntomx.es](http://www.puntomx.es) | **Mezcal Lab** / D. Salamanca / [www.puntomx.es/mezcal-lab](http://www.puntomx.es/mezcal-lab) | **Salón Cascabel** / D. Salamanca / [www.saloncascabel.com](http://www.saloncascabel.com) | **Entre Suspiro y Suspiro** / D. Centro / [www.entresuspiroysuspiro.com](http://www.entresuspiroysuspiro.com) | **Tepic** / D. Salamanca / [www.tepic.es](http://www.tepic.es) | **Taquería Mi Ciudad** / D. Centro / [www.taqueriamiciudad.com](http://www.taqueriamiciudad.com) | **La Malinche** / D. Centro / [www.restaurante-lamalinche.com](http://www.restaurante-lamalinche.com) | **Mestizo** / D. Centro / [madrid.mestizomx.com](http://madrid.mestizomx.com) | **Taquería del Alamillo** / D. Centro / <http://taqueriadelalamillo.com> | **Rubaiyat** / D. Chamartín / [www.gruporubaiyat.com](http://www.gruporubaiyat.com) | **La Vaca Argentina** / D. Fuencarral-El Pardo / [www.lavacaargentina.net](http://www.lavacaargentina.net) | **Picsa** / D. Chamberí / [www.casapicsa.com](http://www.casapicsa.com) | **Gumbo** / D. Centro / [www.gumbo.es](http://www.gumbo.es) | **Goiko Grill** / D. Salamanca / [www.goikogrill.com](http://www.goikogrill.com) | **Alfredo's Barbacoa** / D. Salamanca / [www.alfredos-barbacoa.es](http://www.alfredos-barbacoa.es) | **New York Burger** / D. Chamberí / [www.newyorkburger.es](http://www.newyorkburger.es) | **Hamburguesa Nostra** / D. Salamanca / [www.hamburguesanostra.com](http://www.hamburguesanostra.com) | **Burnout** / D. Centro / [www.burnoutburgers.com](http://www.burnoutburgers.com) | **Peggy Sue** / D. Chamartín / [www.peggysues.es](http://www.peggysues.es) | **Hard Rock Café** / D. Salamanca / [www.hardrock.com](http://www.hardrock.com) | **Five Guys** / D. Centro / [www.fiveguys.es](http://www.fiveguys.es) | **Vila Brasil** / D. Chamartín / [www.vilabrasil.es](http://www.vilabrasil.es) | **El Novillo Carioca** / D. Moncloa-Aravaca / [www.elnovillocarioca.es](http://www.elnovillocarioca.es) | **Zara** / D. Centro / [www.restaurantezara.com](http://www.restaurantezara.com)



## Europäische Küche

Die Vielfalt und Anzahl der verschiedenen Küchen und Produkte des alten Kontinents ist derartig groß, dass man mit jedem Land ein eigenes Kapitel füllen könnte. In Madrid haben wir das große Glück, eine riesige Auswahl an Restaurants mit verschiedenen europäischen Küchen zu finden, die es dem Besucher ermöglichen eine „Gastro-Tour“ durch ganz Europa zu machen, angefangen bei den Nachbarländern Frankreich oder Portugal bis nach Russland, ohne bei dieser kulinarischen Reise die spanische Hauptstadt verlassen zu müssen.

Eine der wohl einflussreichsten und bedeutendsten Küchen unseres Kontinents, aufgrund ihrer Geschichte, ihrer Produkte und ihrer raffinierten Rezepte, ist die französische Cuisine. Vorzügliche Beispiele dieser Esskultur erwarten uns im *Lafayette* mit seiner deftigen Zwiebelsuppe, in der eleganten *Brasserie Antoinette* mit seiner Entenbrust oder in *El Café de París* mit seinem an einer herrlichen Soße angerichteten Entrecote. Das *Caripén Bistró* ist der perfekte Ort für ein romantisches Abendessen bis spät in die Nacht hinein.

Eine besondere Erwähnung verdient die Küche Italiens aufgrund ihrer enormen internationalen Verbreitung. *Don Giovanni* von Andrea Tumbarello hat sich einen Namen in Madrid gemacht was italienisches Essen betrifft, genauso wie die Pizza aus dem Steinbackofen von *Don Lisander*. Im *Ars Vivendi*, *Mercato Ballaró* und *Sinfonía Rossini* werden uns schmackhafte Speisen der etwas gehobeneren Küche geboten und in *La Piperna* können wir neapolitanische Spezialitäten entdecken.

Hinsichtlich der griechischen Kochkunst sind das *Mythos* und die *Taberna Griega* hervorzuheben, wo man nicht nur einen angenehmen Abend mit klassischen griechischen Speisen wie Moussaka verbringen kann, sondern auch Teller zerbrechen kann – was nach griechischer Tradition Glück bringen soll.

Der wohl beste Vertreter der belgischen Küche ist das *Atelier Belge*, wo man Miesmuscheln mit verschiedenen Saucen verköstigen und dazu ein erfrischendes Bier aus der kaum zu übertreffenden Auswahl genießen kann. Wer die bodenständige deutsche Küche schätzt, wird im *Fass* fündig, die Spezialität des Hauses ist das Eisbein und daneben gibt es einen angeschlossenen Laden, wo man typisch deutsche Produkte kaufen kann. Auch Portugal ist in Madrid mit seiner traditionellen Küche vertreten. Restaurants wie das *Tras os Montes* oder die *Portuguesa Taberna* servieren uns Kabeljau in den unterschiedlichsten Zubereitungsformen. Und wer die berühmten *Pasteis de Nata* probieren möchte, ist in der Bäckerei und Konditorei *Lisboa* an der richtigen Adresse. Nicht zuletzt ist auch die russische Esskultur in der spanischen Hauptstadt würdig vertreten mit den Lokalen *Noches de Moscú*, *El Cosaco* oder *Rasputín*.

### Wo sie zu finden ist:

**Lafayette** / D. Fuencarral-El Pardo / [www.restaurantlafayette.com](http://www.restaurantlafayette.com) | **Brasserie Antoinette** / D. Centro / [antoinette.es](http://antoinette.es) | **Café de París** / D. Salamanca / [www.cafedeparis-sp.com](http://www.cafedeparis-sp.com) | **Caripén Bistró** / D. Centro / [www.caripenmadrid.com](http://www.caripenmadrid.com) | **Don Giovanni** / D. Retiro / [www.dongiovanni.es](http://www.dongiovanni.es) | **Don Lisander** / D. Chamartín / Tel. 915 70 92 90 | **Ars Vivendi** / D. Chamberí / [www.restaurantearsvivendi.com](http://www.restaurantearsvivendi.com) | **Mercato Ballaró** / D. Chamberí / [www.mercatoballaro.com](http://www.mercatoballaro.com) | **La Piperna** / D. Tetuán / Tel. 911 69 49 50 | **Taberna Griega** / D. Centro / [www.tabernagriega.com](http://www.tabernagriega.com) | **Atelier Belge** / D. Chamberí / [restaurantegourmand.com](http://restaurantegourmand.com) | **Fass** / D. Chamartín / [www.fassgrill.com](http://www.fassgrill.com) | **Tras os Montes** / D. Fuencarral-El Pardo / [www.trasosmontes.es](http://www.trasosmontes.es) | **La Portuguesa Taberna** / D. Moncloa-Aravaca / Tel. 911 25 95 23 | **Pastelería Lisboa** / D. Salamanca / Tel. 910 14 61 86 | **Las Noches de Moscú** / D. Centro / Tel. 915 31 04 11 | **El Cosaco** / D. Centro / [www.restauranteeelcosaco.com](http://www.restauranteeelcosaco.com) | **Rasputín** / D. Centro / [www.restauranterasputin.eatbu.com](http://www.restauranterasputin.eatbu.com)

## Asiatische Küche

Die asiatische Küche in all ihren Varianten ist wohl die ausländische Küche, die in der Region Madrid am meisten Fuß gefasst hat. Am erfolgreichsten ist die Fusionsküche, die aus der Mischung aller in Asien vorkommenden Küchen hervorgeht. Voller Produktvielfalt und Kreativität brechen sie sich Bahn, um zu fusionieren und ein Universum exotischer Geschmacksrichtungen zu kreieren, das uns im gesamten Großraum Madrid erwartet, von delikaten japanischen Spezialitäten bis hin zu pikanten indischen Gerichten: die Gewürzroute zu Ihrem Gaumen.

## Japan

Diese Küche Asiens hat in Madrid die größte Entwicklung durchlaufen. Die klassischen Lokale, wo die Achtung der traditionellen Rezepte, des Schnittes und der Produktqualität im Vordergrund steht, sind z. B. *Soy de Pedro Espina*, *Izariya*, *Miyama*, *Txatei* oder *Yugo*, ein originelles einem japanischen Bunker nachempfundenes Lokal, *Ichiban* oder *Taichi*. In allen werden Sake, Sushi und Sashimi mit perfekt gekochtem Reis und meisterhaft geschnittenen Fisch serviert. Im *Torikey* können wir das beste japanische *Yakitori* von Madrid finden. Allen, die neugierig auf die an den spanischen Markt angepasste Version dieser Esskultur sind, empfehlen wir zweifellos das *Yakitoro* von Alberto Chicote. Aus der Kombination der japanischen Technik mit spanischen Produkten und Zubereitungsarten entstehen innovative Speisekarten, wie die von Ricardo Sanz im *Kabuki*, *99 Sushi Bar*, *Umiko*, *Kappo* oder *Kabutokaji*.

### Wo sie zu finden ist:

**Soy de Pedro Espina** / D. Chamberí / [www.soypedroespina.com](http://www.soypedroespina.com) | **Izariya** / D. Chamberí / [www.izariya.com](http://www.izariya.com) | **Miyama** / D. Chamberí / [www.restaurantemiyama.com](http://www.restaurantemiyama.com) | **Txatei** / D. Salamanca / [www.txatei.com/es](http://www.txatei.com/es) | **Yugo** / D. Salamanca / [www.yugothebunker.com](http://www.yugothebunker.com) | **Ichiban** / D. Chamartín / [www.restauranteichiban.com](http://www.restauranteichiban.com) | **Torikey** / D. Chamberí / [www.torikey.com](http://www.torikey.com) | **Yakitoro** / D. Centro / [www.yakitoro.com](http://www.yakitoro.com) | **Kabuki** / D. Tetuán / [www.restaurantekabuki.com](http://www.restaurantekabuki.com) | **99 Sushi Bar** / D. Salamanca / [www.99sushibar.com](http://www.99sushibar.com) | **Umiko** / D. Centro / [www.umiko.es](http://www.umiko.es) | **Kappo** / D. Chamberí / [www.kappo.es](http://www.kappo.es) | **Kabutokaji** / Pozuelo de Alarcón / [kabutokaji.net](http://kabutokaji.net)

## China

Auch von dieser jahrtausendealten Küche finden wir eine Vielzahl von Vertretern in Madrid. Einerseits erwarten uns Luxusrestaurants wie das *Tse Yang* im Hotel Villamagna oder *Asia Gallery* des Hotel Palace. Andererseits gibt es eine beachtenswerte Anzahl von einfacheren Restaurants, die authentische chinesische Küche in den Stadtteilen Usera, Embajadores oder Vallecas anbieten, wo es ein reiches Angebot von guter Qualität gibt. Dazwischen finden wir Restaurants wie das *Sichuan*, *El Bund*, *Casa Lafu* oder *Chong Tsing Taste*, die die Essenz dieses wohlschmeckenden Essens bewahrt haben. Daneben empfehlen wir das *The One*, ein Stück Hong Kong in Madrid, mit seiner exquisiten Karte, die von der wohl weltoffensten Region des asiatischen Kontinents inspiriert ist.

### Wo sie zu finden ist:

**Tse Yang** / D. Tetuán / [www.grupotseyang.com](http://www.grupotseyang.com) | **Asia Gallery** / D. Centro / [www.asiagallerymadrid.com](http://www.asiagallerymadrid.com) | **El Bund** / D. Ciudad Lineal / [www.elbund.com](http://www.elbund.com) | **Casa Lafu** / D. Centro / [www.casalafu.com](http://www.casalafu.com) | **Sichuan** / D. Centro / [www.restaurantesichuan.com](http://www.restaurantesichuan.com) | **Chong Tsing Taste** / D. Chamberí / Tel. 918 19 10 03 | **The One** / D. Salamanca / [www.restaurantetheone.com](http://www.restaurantetheone.com)

## Südostasien

*StreetXo* ist ein erstklassiger Vertreter des sogenannten Streetfoods aus Südostasien, das hier mit einem internationalen Ansatz neu interpretiert wird und wo das Ambiente und die Cocktailkarte die Erfahrung zu einer wahren Freude für die Sinne machen. Weitere diesem Stil treue Restaurants sind *Chifa*, geführt von Estanis Carenzo und Pablo Giudice, oder *Vietnam24* – zwei Etablissements, wo authentischer Geschmack auf frische Kräuter auf den Tellern und in den Töpfen trifft. Noch ein originelles Beispiel für diese Kochkunst ist das stets gut besuchte *Nakeima*, wo es keine Möglichkeit zur Reservierung gibt. In der Hauptstadt gibt es viele sehr gute Lokale mit thailändischer und koreanischer Küche, wo *Kimchi*, Kokosmilch und Zitronengras als Grundzutaten für Geschmacksexplosionen sorgen. Diese erwarten uns im *Kitchen 154* oder *Tripea* so wie auch in *El Flaco*, wo die Currygerichte von Andy Boman auch die Gaumen der anspruchsvollsten Gäste verwöhnen. Das *Soma de Arrando*, eine authentische von dem Koreaner Luke Jano geführte Perle, und das *Bacira*, wo sich asiatische Gerichte und Zutaten mit der peruanischen Küche vermischen, sind zwei weitere Empfehlungen, die wir Ihnen nicht vorenthalten wollen.

### Wo sie zu finden ist:

**StreetXo** / D. Salamanca / [streetxo.com/madrid](http://streetxo.com/madrid) | **Chifa** / D. Chamberí / Tel. 915 34 75 66 | **Vietnam24** / D. Centro / [www.restaurantevietnam24.com](http://www.restaurantevietnam24.com) | **Kitchen154** / D. Chamberí / <https://kitchen154.com> | **Tripea** / D. Chamberí / [www.tripea.es](http://www.tripea.es) | **El Flaco** / D. Centro / [www.restauranteefflaco.com](http://www.restauranteefflaco.com) | **Soma de Arrando** / D. Chamberí / Tel. 910 22 76 30 | **Bacira** / D. Chamberí / [www.bacira.es](http://www.bacira.es)

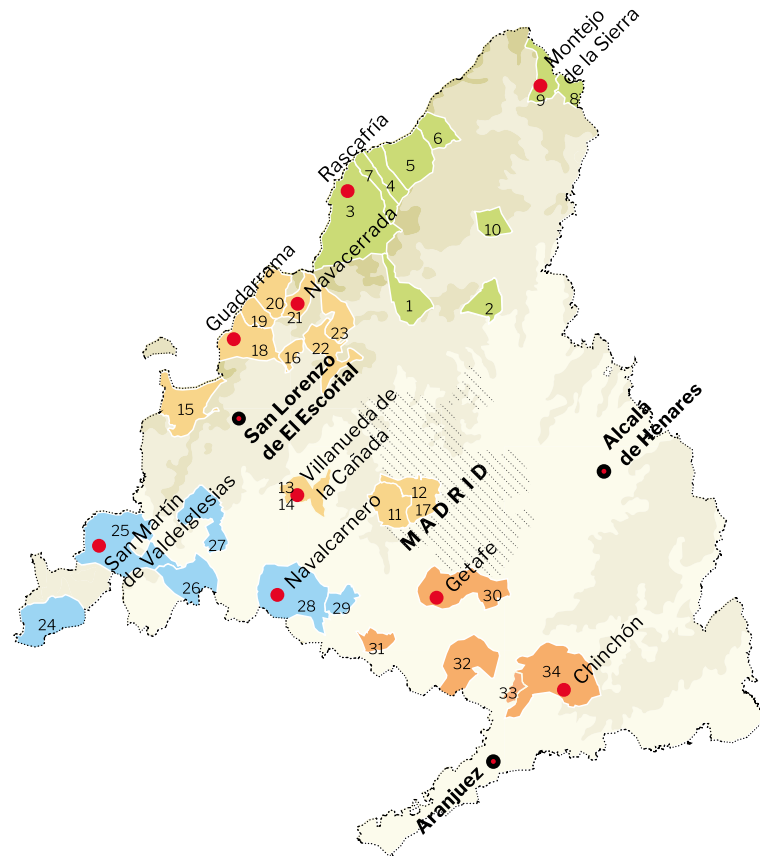
## Indien

In dieser Sparte ist zu berücksichtigen, dass die indischen Restaurants in Madrid die Schärfe ihrer ursprünglichen Rezepte meist abmildern, sodass beim Bestellen darauf hinzuweisen ist, wenn Sie die originale indische Würzung bevorzugen. Dabei ist *Tandoori Station* der wohl authentischste Vertreter der indischen Küche in Madrid, gefolgt von *Curry Masala* und *Swagat*. Eine weitere gute Option ist das *Diwali*, und wenn Sie auf der Suche nach einem erstklassigen Lokal mit ebenso gutem Service sind, dürfen Sie sich das *Benarés* oder das *Bangalore* nicht entgehen lassen.

### Wo sie zu finden ist:

**Tandoori Station** / D. Salamanca / [www.tandooristation.com](http://www.tandooristation.com) | **Curry Masala** / D. Centro / [www.currymasala.es](http://www.currymasala.es) | **Swagat** / D. Salamanca / <http://restauranteswagat-indio.negocio.site> | **Diwali** / D. Retiro / [www.restaurantediwali.es](http://www.restaurantediwali.es) | **Benarés** / D. Chamberí / [www.benares-madrid.com](http://www.benares-madrid.com) | **Bangalore** / D. Salamanca / [www.bangaloremadrid.com](http://www.bangaloremadrid.com)

# Geschmack, Tradition und Landschaften



- |                         |                               |                                       |
|-------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Richtung Norden</b>  | <b>Die Sierra von Madrid</b>  | <b>Mit Blick zur Sierra de Gredos</b> |
| 1. Soto del Real        | 11. Pozuelo de Alarcón        | 24. Cenicientos                       |
| 2. Pedrezuela           | 12. El Plantío                | 25. San Martín de Valdeiglesias       |
| 3. Rascafría            | 13. Villanueva de la Cañada   | 26. Aldea del Fresno                  |
| 4. Pinilla del Valle    | 14. Villafranca del Castillo  | 27. Colmenar del Arroyo               |
| 5. Lozoya               | 15. Santa María de la Alameda | 28. Navacerrada                       |
| 6. Navarredonda         | 16. Alpedrete                 | 29. Arroyomolinos                     |
| 7. Alameda del Valle    | 17. Alto de León              |                                       |
| 8. La Hiruela           | 18. Guadarrama                |                                       |
| 9. Montejo de la Sierra | 19. Los Molinos               |                                       |
| 10. La Cabrera          | 20. Cercedilla                |                                       |
|                         | 21. Navacerrada               |                                       |
|                         | 22. Moralarzal                |                                       |
|                         | 23. Mataelpino - El Boalo     |                                       |
|                         | <b>Las Vegas</b>              |                                       |
|                         | 30. Getafe                    |                                       |
|                         | 31. Griñón                    |                                       |
|                         | 32. Valdemoro                 |                                       |
|                         | 33. Titulcia                  |                                       |
|                         | 34. Chinchón                  |                                       |

- ● Gaumenfreuden in Enklaven des Weltkulturerbes
- ★ Städte von Madrid

Madrid ist nicht nur Madrid, das zeigt das reiche historische, kulturelle und natürliche Erbe, das über die gesamte autonome Gemeinschaft hinweg anzutreffen ist. In weniger als einer Stunde vom Stadtzentrum entfernt und mit bequemen Verkehrsverbindungen können in der Region Madrid sehenswerte Enklaven mit einer bedeutenden gastronomischen Tradition erreicht werden, die Sie sich nicht entgehen lassen dürfen!

Die Region Madrid hat viel zu bieten. Es findet sich immer ein Grund, um einen noch nicht bekannten Fleck Erde zu entdecken, die Sehenswürdigkeiten zu bewundern und gutes Essen zu genießen. Und manchmal ist die Reihenfolge auch anders herum. Doch davon ganz unabhängig hat unsere Region fantastische lokal angebaute Produkte, hervorragendes Fleisch, sättigende Eintöpfe, Obst und Pilze mit einem intensiven Geschmack, eine große Auswahl an Käsesorten, handwerklich gebraute Biere und im In- und Ausland anerkannte Weine. Lassen Sie uns einen leckeren Tag genießen. Oder zwei. Oder drei.

Auf den nachfolgenden Seiten werden Sie viele interessante Empfehlungen entdecken, sowohl in den Weltkulturerbestätten wie auch in vielen anderen Städten und Ortschaften der Region, die wir in vier große Zonen unterteilt haben. Am Ende jeder Seite finden Sie praktische Informationen mit Namen und Webseiten der Etablissements sowie den Ortsnamen, wo sie sich befinden.

Die Empfehlungen auf den nachfolgenden Seiten sind wie folgt gegliedert:

- Gaumenfreuden in Enklaven des Weltkulturerbes:
  - Alcalá de Henares
  - Aranjuez
  - San Lorenzo de El Escorial
- Richtung Norden
- Die Sierra von Madrid
- Mit Blick zur Sierra de Gredos
- Ein Streifzug durch Las Vegas del Tajo



# Gaumenfreuden in Enklaven des Weltkulturerbes

## Alcalá de Henares

In Alcalá de Henares geht die Gastronomie mit dem Zeitgeist einer jahrhundertealten und dennoch jungen Stadt einher. Bei einem Spaziergang durch die Straßen können Sie den Spuren von Cervantes folgen oder auf einem Stadtrundgang die majestätischen Storchennester bewundern, die Kirchen und Paläste krönen, sowie das heitere Ambiente dieser Universitätsstadt genießen. Hier finden Sie die lebende Geschichte einer der ältesten Universitäten Spaniens und erfahren Sie, wie Kardinal Cisneros jede Ecke dieser eindrucksvollen Stadt geprägt hat. Alcalá ist das ideale Ziel, um bei gemächlichem Schritt seine Sehenswürdigkeiten kennenzulernen und in den vielen Bars und Wirtshäusern, die Sie auf dem Weg finden werden, die Tapas der Stadt zu probieren. Bei einem Spaziergang über die *Plaza Mayor* und die angrenzenden Säulengänge können Sie diese Kochkunst „en miniature“ aus erster Hand erleben. Für alle, die lieber ein ruhigeres Essen genießen möchten, gibt es eine große Auswahl an Restaurants mit traditioneller Küche wie *La Hostería del Estudiante*, *El Casino* oder gleich gegenüber, im Parador von Alcalá de Henares; auch im *Goya* finden Sie ein breites Angebot an vorzüglichen Gerichten, aber auch Tapas sowie eine gute Weinkarte, wer jedoch japanische Küche bevorzugt, findet im *Ki-jote* erstklassige mit Feingefühl zubereitete Produkte.

Was Sie bei einem Besuch in Alcalá de Henares auf gar keinen Fall verpassen dürfen, ist es eine Konditorei aufzusuchen, wo sie neben den süßen *Costradas* (mit Sahnecreme gefüllter Blätterteig) und *Rosquillas* (Schmalzkringel), die für Alcalá typischste Süßigkeit finden: gebrannte Mandeln, ein einfaches aber unwiderstehliches Rezept aus mit Zuckersirup überzogenen und gerösteten Mandeln, das niemand so gut zubereitet wie die in Klausur lebenden Schwestern des *Convento de las Clarisas* von San Diego (die auch „*Almendreras*“ genannt werden), und welche sie selbst über ein Drehfenster in ihrem Kloster verkaufen.

### Wo essen?

**La Hostería del Estudiante** / Parador Nacional / [www.parador.es](http://www.parador.es) | **Casino** / [www.casinoalcala.es](http://www.casinoalcala.es) | **Parador de Alcalá de Henares** / [www.paradores.es/alcaladehenares](http://www.paradores.es/alcaladehenares) | **Goya** / [www.restaurantegoya.com](http://www.restaurantegoya.com) | **Ki-jote** / [ki-jote.com](http://ki-jote.com)



## Aranjuez

Zwar ist Aranjuez in erster Linie aufgrund seiner historischen Bedeutung als Perle in der Region Madrid bekannt (seit 2001 Weltkulturerbe), doch seine Bedeutung als kulinarisches Reiseziel steht dem in nichts nach. Aranjuez ist eine in Spanien einzigartige Vorratskammer für Gemüse, das in historischen Gärtnereibetrieben angebaut wird, die im 16. Jahrhundert entworfen wurden, und seine zeitgenössische Küche wurde mit nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet. Aus seinen Beeten stammen die delikatsten Erdbeeren von Aranjuez, die in einigen der besten Häuser weltweit auf den Tisch kommen, oder der unvergleichliche Spargel, eine Delikatesse in all ihren Zubereitungsformen, sowie saftige Tomaten, Artischocken, Paprika, Blattsalate, Blumenkohl, Bohnen, Mangold, Birnen, Äpfel, Pflaumen.

Ein unvergleichliches Erlebnis für Liebhaber der gehobenen Küche ist ein Besuch des Sternerestaurants *Casa José* mit einem Michelin-Stern, gegenüber der restaurierten Markthalle (Mercado de Abastos), welches auf Haute Cuisine mit lokal angebauten Zutaten spezialisiert ist sowie auf fantastische saisonale Wildgerichte. *Casa Pablo* mit einem großartigen Angebot an frischen Pilzen der Saison und seinem Fasan als Markenzeichen des Hauses, *Aguatinta* mit seiner traditionell bewährten Küche, *Casa Delapio* mit seiner Fusionsküche mit Zutaten der Saison sowie das *Carême* mit einem herrlichen Ausblick auf den Königspalast sind einen Besuch wert. Und wenn Sie auch zu später Stunde noch gut zu Abend essen möchten, können Sie sich im Restaurant *Casino* mit einem erlesenen gastronomischen Angebot stärken.

### Wo essen?

**Casa José** / [casajose.es](http://casajose.es) | **Casa Pablo** / [casapablo.net](http://casapablo.net) | **Casa Delapio** / [www.casadelapio.es](http://www.casadelapio.es) | **Aguatinta** / [www.restauranteaguatinta.com](http://www.restauranteaguatinta.com) | **Carême** / [caremejesusdelcerro.com](http://caremejesusdelcerro.com) | **Casino** / [www.grancasinoaranjuez.es/restaurantes-madrid](http://www.grancasinoaranjuez.es/restaurantes-madrid)



## San Lorenzo de El Escorial

Bei einem Ausflug nach San Lorenzo ist der Besuch des Klosters sowie ein Spaziergang durch die umliegenden Gebiete der *Lonja* und der Universität obligatorisch. Nachdem der historisch-kulturelle Part abgehakt ist, können wir gemütlich durch den Ort schlendern und uns an dem reichen kulinarischen Angebot erfreuen. Eine gute Wahl sind die Lokale rund um den Platz, an dem das Rathaus steht, wo Sie eine große Vielfalt an Gerichten der traditionellen spanischen Küche und Tapas aller Art erwarten. Eines der wohl traditionellsten und bekanntesten Restaurants von San Lorenzo ist das *Charoles*, welches mit Recht behaupten kann, einen der besten *Cocidos* der Region zu servieren oder, wenn Sie vorher reserviert haben, können Sie im *Montia* einkehren, eines der wohl originellsten Restaurants der Gegend, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Im *Montia* wird die Herkunft aller Zutaten streng kontrolliert und Sie können von den Köchen selbst gesammelte Pilze, Kräuter und Gemüse, Käsesorten aus der Region und Fleisch von lokalen Züchtern genießen. Zu den daraus zubereiteten, vorzüglichen Gerichten der Haute Cuisine wird eine überraschende Auswahl natürlicher Weine serviert. Im *Fonda Genara* können Sie sich die traditionelle Küche in einem theatralisch angehauchtem Ambiente schmecken lassen, im *Cava Alta* finden sich Gerichte für jeden Geschmack und in *La Horizontal* erwarten Sie Gerichte vom Holzkohlegrill (aus dem Holz der Steineiche) und eine fantastische Terrasse am Fuße des Bergs Abantos.

In seinem Streben nach Moderne entwickelt sich San Lorenzo de El Escorial ständig weiter und das spürt man im kulturellen, künstlerischen und gastronomischen Leben der Stadt. Neben dem innovativen Menü des *Montia*, können Sie bei einem Besuch des *Valhalla Experience* ebenfalls in den Genuss moderner Küche in einem beeindruckenden Ambiente kommen; dieses Streben nach Moderne spiegelt sich außerdem in den Tapas-Lokalen am Rathausplatz wider, die uns mit einer modernen Neuinterpretation von Pinchos, Tapas und kleinen Gerichten erwarten, wie die des *Ku4Tro*.

### Wo essen?

**Montia** / [www.montia.es](http://www.montia.es) | **Charolés** / [www.charolesrestaurante.com](http://www.charolesrestaurante.com) | **Fonda Genara** / [www.restaurantegenara.com](http://www.restaurantegenara.com) | **Cava Alta** / [www.cavalta.es](http://www.cavalta.es) | **La Horizontal** / [www.restaurantehorizontal.com](http://www.restaurantehorizontal.com) | **Valhalla Experience** / [www.valhallaexperience.com](http://www.valhallaexperience.com) | **Ku4Tro** / Tel. 619 13 58 31





## Richtung Norden

Die wunderschöne Landschaft der Sierra Norte ist die vielfältigste und am besten erhaltene von Madrid: von hohen Bergen, über weitläufige Kiefernwälder und jahrhundertealte Eichenwälder bis hin zu Ackerflächen am Fuße des Gebirges und den beachtlichen aquatischen Ökosystemen.

Die archäologische Fundstätte im Valle de los Neandertales, diverse Landhotels in historischen Ortschaften mit Schiefer- und Natursteinhäusern, einmalige Wälder wie der Buchenwald von Montejo in der Sierra del Rincón, der von der UNESCO zum Weltnaturerbe erklärt wurde, das Kloster El Paular mit fantastischen Malereien von Carducho und sogar ein Picasso-Museum in Buitrago de Lozoya sind einige der vielen Attraktionen, die uns in dieser Gegend der Region Madrid erwarten.

Dazu gehört zweifelsohne auch die reiche Gastronomie in der Sierra Norte de Madrid, die auf einfachen Zubereitungen und lokalen Produkten basiert: Pilze, Rindfleisch aus der Sierra de Guadarrama mit geschützter geografischer Angabe, Wurstwaren und deftige Wildgerichte gehören zu den Leckereien, die wir hier auf so gut wie allen Speisekarten finden können. Daneben zählen auch handwerklich hergestellte Käse aus Schafs- oder Ziegenmilch der Quesería Artesanal Santo Mames oder aus Valdemanco und typische Gerichte wie die dicken Bohnen (*Judiones de La Granja*) aus dem nahegelegenen Segovia zu den kulinarischen Schätzen, die wir hier vorfinden können.

*La Cabaña* in Soto del Real erwartet seine Gäste mit einer interessanten Speisekarte mit diversen Gerichten vom Grill. In Pedrezuela empfehlen wir die saftigen Braten von *Mesón Gerardo* oder *Mesón del Asado*. In Rascafría bieten uns das *Caldea*, *Conchi*, *El Candil* und *La Antigua Tahona* traditionelle Küche in einem angenehmen, rustikalen Ambiente, und für alle, die Schokolade lieben, ist ein Besuch des *Obrador de Chocolate Natural San Lázaro* im selben Ort Pflicht.

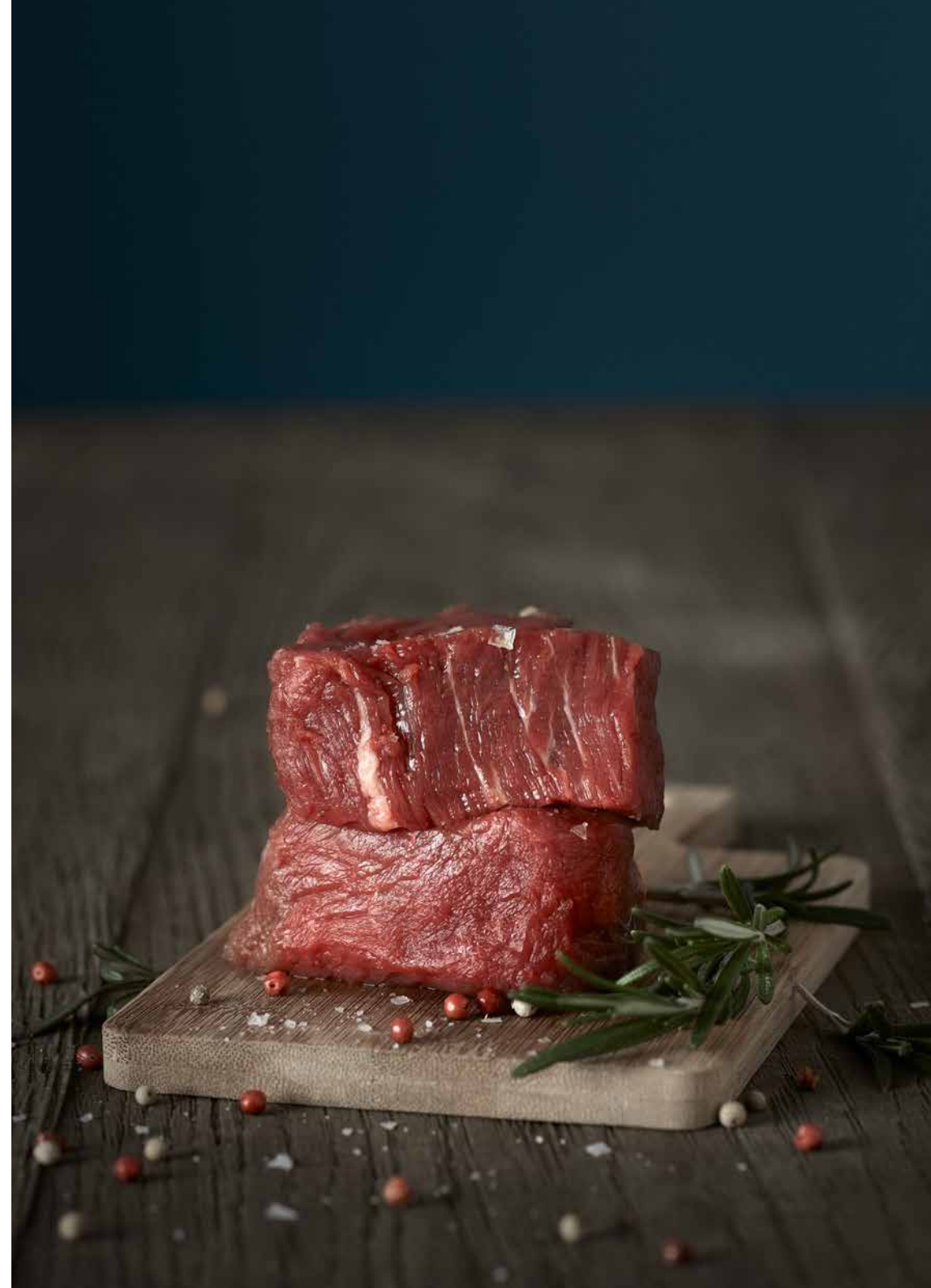
In der gesamten Gegend des Valle del Lozoya finden wir hervorragende Restaurants wie *El Corralón del Embalse*, *El Pajar de Fuente Hernando*, *La Tejera de Lozoya* oder *La Taberna del Alamillo*, wo man neben dem exzellenten lokalen Fleisch schmackhafte Wild- und Pilzgerichte der Saison probieren kann.

Im Herbst, wenn uns die Wälder in der Umgebung der Sierra del Rincón ein unvergleichliches Schauspiel bieten, wartet die hiesige Gastronomie mit deftigeren Gerichten auf: Eintöpfe mit lokal angebauten dicken Bohnen, Kartoffeln und Fleisch, die traditionellen *Patatas Secas* mit frittierten Schweineschwartens oder die herzhaften *Migas* (würziges Gericht aus in Öl gebratenen Brotstücken). Je nach Saison finden wir verschiedene Gerichte mit Wildbret aller Art sowie

erstklassiges Gartengemüse auf der Speisekarte von Restaurants wie dem *Ad Libitum*, *Casa Aldaba* oder *El Cermeño*. In der Sierra de La Cabrera sind neben vielen anderen Dingen die im Hause *Machaco* zubereiteten Braten einen Umweg wert.

#### Wo essen?

**La Cabaña** / Soto del Real / [lacabanadesoto.com](http://lacabanadesoto.com) | **Mesón Gerardo** / Pedrezuela / [www.meson-gerardo.es](http://www.meson-gerardo.es) | **Mesón del Asado** / Pedrezuela / [www.elmesondelasado.es](http://www.elmesondelasado.es) | **Caldea** / Rascafría / [www.restaurantecaldea.com](http://www.restaurantecaldea.com) | **Conchi** / Rascafría / [www.rascafría.eu/Restaurante\\_Conchi.html](http://www.rascafría.eu/Restaurante_Conchi.html) | **El Candil** / Rascafría / [www.elcandilrascafría.es](http://www.elcandilrascafría.es) | **La Antigua Tahona** / Rascafría / [www.laantiguatahona.com](http://www.laantiguatahona.com) | **Obrador de Chocolate Natural San Lázaro** / Rascafría / [www.chocolatenatural.com](http://www.chocolatenatural.com) | **El Corralón del Embalse** / Pinilla del Valle / [www.elcorralondeembalserestaurante.com](http://www.elcorralondeembalserestaurante.com) | **El Pajar de Fuente Hernando** / Lozoya / [www.restauranteelpajar.es](http://www.restauranteelpajar.es) | **La Tejera de Lozoya** / Navarredonda / [www.tejeradelozoya.es](http://www.tejeradelozoya.es) | **La Taberna del Alamillo** / Alameda del Valle / [www.tabernadelamillo.es](http://www.tabernadelamillo.es) | **Ad Libitum** / La Hiruela / Tel. 674 30 54 45 | **Casa Aldaba** / La Hiruela / [www.casaaldaba.com](http://www.casaaldaba.com) | **El Cermeño** / Montejo de la Sierra / [elcermeñocasajulia.es](http://elcermeñocasajulia.es) | **Machaco** / La Cabrera / [www.sierranortemadrid.org/restaurantes/restaurante-machaco](http://www.sierranortemadrid.org/restaurantes/restaurante-machaco)



# Die Sierra von Madrid

Der Nordwesten der Region Madrid ist von Waldgebieten und Bergen geprägt, die wahre Schätze der Natur beherbergen, wie die Quelle des Flusses Manzanares oder der Nationalpark Sierra de Guadarrama mit seiner unvergleichlichen Artenvielfalt. Auf unserem Weg zu diesen wunderschönen Landschaften erwartet uns eine fabelhafte kulinarische Fülle.

In Pozuelo de Alarcón kann man das wohl beste Fleisch in *La Taberna de Elia* essen und in Majadahonda lohnt sich der Besuch des im alten Bahnhof El Plantío gelegenen Restaurants *Jiménez*. Weiter nach Nordwesten kommen wir nach Villanueva de la Cañada, wo *La Partida* uns mit kreativer Küche erwartet und in Villafranca del Castillo finden wir im gemütlichen Ambiente des *Al Plato María* überraschende Kreationen.

Wenn Sie den Gebirgspass Cruz Verde überqueren, lohnt sich ein gastronomischer Abstecher nach Santa María de la Alameda, der letzten zur Region Madrid gehörenden Gemeinde, ca. 20 Minuten von San Lorenzo de El Escorial entfernt. Die wunderschöne Landschaft begleitet uns auf dem Weg zu diesem kleinen Dorf, wo Sie im Restaurant *Santa María* einen außergewöhnlichen Zickleinbraten und als Beilage frische Pilze der Saison probieren können.

Weiter nördlich, in Alpedrete empfehlen wir das Lokal *La Sopa Boba* und in Alto del León, wo der Guadarrama-Pass seine höchste Stelle erreicht, das Restaurant *Asador Alto del León* mit dem besten Fleischangebot der Gegend. In der Stadt Guadarrama gibt es viele gute, traditionelle Restaurants, unter denen *La Chimenea* hervorzuheben ist, hier können Sie superb auf dem Grill zubereitete Fleischspezialitäten oder die Kroketten probieren, für die das Haus berühmt ist. Verlassen wir Guadarrama in Richtung Los Molinos, finden wir einen weiteren Klassiker der Gegend: das Restaurant *Sala*, wo Sie die vorzüglichen Garnelen probieren sollten.

In Los Molinos selbst bietet der *Asador Paco* – dank seinem traditionellen Holzbackofen – einen der besten Lammbraten der ganzen Region an sowie schmackhaftes Gemüse und eine erstaunliche Dessertkarte mit selbstgemachten Nachtischen. In dem charakteristischen Ort Cercedilla kann man neben dem breiten Angebot an traditionellen Speiselokalen auch die Gelegenheit nutzen, um im *Yeyu* einzukehren und eine weitere für Madrid typische Zubereitungsart zu probieren: die *Escabeche* (in Marinade aus Essig, Öl und Gewürzen gebeizte Speisen).

In Navacerrada können wir nicht nur den Stausee besuchen, durch die wunderschönen Straßen spazieren gehen oder über einen der mittelalterlichen Märkte schlendern, sondern auch spannende kulinarische Perlen entdecken, wie das Raclette von *La Petit Raclette*, klassische Restaurants wie *Felipe* oder *El Mesón* oder die abwechslungsreichen Karten des *El Reloj*, *La Rumba* oder *El Portillón*. Die traditionellen Grillrestaurants *La Fonda* und *Las Postas* sind ebenfalls gute Optionen in der Umgebung von Navacerrada.

Eine Entdeckung in Moralzarzal ist das *Barrenola*, mit Barbereich und einem guten Restaurant sowie der wahrscheinlich besten Weinkarte dieser Gegend. In diesem Ort befindet sich außerdem das hochrangige Restaurant von Chefkoch Salvador Gallego, *Cenador de Salvador*, nebst einem charmanten Hotel, in dem auch eine bekannte Hotelfachschule untergebracht ist. Abschließend ist noch das Restaurant *Azaya* in Matalpino zu nennen, welches sich am Fuße von La Pedriza befindet und mit Fleischgerichten überragender Qualität sowie einigen überaus empfehlenswerten saisonalen Wildgerichten aufwartet.

## Wo essen?

**La Taberna de Elia** / Pozuelo de Alarcón / [www.latabernadeelia.es](http://www.latabernadeelia.es) | **Jiménez** / El Plantío / [www.restaurantejimenez.es](http://www.restaurantejimenez.es) | **La Partida** / Villanueva de la Cañada / [www.lapartida.com](http://www.lapartida.com) | **Al Plato María** / Villafranca del Castillo / [www.alplatomaria.es](http://www.alplatomaria.es) | **Santa María** / Santa María de la Alameda / Tel. 918 99 90 06 | **La Sopa Boba** / Alpedrete / [www.restaurantelasopaboba.com](http://www.restaurantelasopaboba.com) | **Asador Alto del León** / Alto del León / [altodelleon.com](http://altodelleon.com) | **La Chimenea** / Guadarrama / Tel. 918 54 29 36 | **Sala** / Guadarrama / [www.restaurantesala.com](http://www.restaurantesala.com) | **Asador Paco** / Los Molinos / [hornodeasarpaco.es](http://hornodeasarpaco.es) | **Yeyu** / Cercedilla / [restauranteyeyu.com](http://restauranteyeyu.com) | **La Petit Raclette** / Navacerrada / Tel. 918 53 11 72 | **Felipe** / Navacerrada / [www.restaurantefelipe.com](http://www.restaurantefelipe.com) | **El Mesón** / Navacerrada / Tel. 918 56 00 14 | **El Reloj** / Navacerrada / <http://elrelojrestaurante.com> | **El Rumba** / Navacerrada / [www.elrumba.com](http://www.elrumba.com) | **El Portillón** / Navacerrada / Tel. 918 56 02 56 | **La Fonda Real** / Navacerrada / [lafondareal.es](http://lafondareal.es) | **Las Postas** / Navacerrada / [hotelaspostas.com](http://hotelaspostas.com) | **Barrenola** / Moralzarzal / [restaurantebarrenola.com](http://restaurantebarrenola.com) | **Cenador de Salvador** / Moralzarzal / [www.elcenadordesalvador.com](http://www.elcenadordesalvador.com) | **Azaya** / Matalpino / [www.restauranteeazaya.com](http://www.restauranteeazaya.com)





## Mit Blick zur Sierra de Gredos

Über das gesamte Gebiet hinweg, das vor uns auf dem Weg zur Sierra de Gredos liegt, treffen wir auf Wasser und Granit, Quellen, Kiefern und Stauseen. In den historischen Städten können wir nicht nur die Landschaft genießen, sondern auch die Altstädte voller Herrenhäuser mit den typischen Fensterstürzen und Familienwappen. Die sandigen Ufer der Stauseen von San Juan und von Picadas dienen den Madrilenen als private Strände, sie sind umrandet von Wäldern der Sierra Oeste und Weinbergen, in denen die Sorten Grenache und Albillo Real angebaut werden. Hier bestehen immer noch zahlreiche familiengeführte Weingüter, die die großen Tonkrüge ausstellen, in denen einst der Wein gärte.

Diese bergige Region begünstigt das Vorkommen von Restaurants, in denen Wild und Pilze von höchster Qualität eine reichhaltige und charakteristische traditionelle Küche ausmachen. In dem Dorf Cenicientos empfehlen wir den Besuch des Restaurants *La Carpintería*, wo Sie auf den Geschmack des Rothuhns in verschiedenen Zubereitungsformen kommen können, sei es als Pastete, mariniert oder geschmort. Auf dem Weg zum Stausee von San Juan können Sie einen kulinarischen Zwischenstopp im *Serrano* oder im *Mesón El Puerto* machen. In Aldea del Fresno verfügt das Restaurant *El Jardín* über einen guten Holzbackofen und in Colmenar del Arroyo empfehlen wir *La Estancia*, das zum Viehzuchtbetrieb La Finca de Jiménez Barbero gehörende Restaurant. Der *Mesón de Doña Filo* im selben Ort ist mit Recht bekannt dafür, einige der besten Gerichte mit Innereien in der ganzen Region Madrid zu servieren.

Auch in Navalcarnero erwarten uns mehrere Restaurants mit im Holzbackofen zubereiteten Braten: *La Hostería de las Monjas*, *El Caserón de los Arcos* und *Las Cuevas del Carnero*, während wir im Restaurant *Sabores* eine Küche mit etwas mehr Finesse finden. Ganz in der Nähe, in Arroyomolinos, ist *El Lagar* ebenfalls eine gute Option, um gutes Essen in einem zwanglosen Ambiente zu genießen.

### Wo essen?

**La Carpintería** / Cenicientos / Tel. 606 72 35 30 | **El Mesón del Puerto** / San Martín de Valdeiglesias / [www.mesondelpuerto.com](http://www.mesondelpuerto.com) | **El Jardín** / Aldea del Fresno / [www.hotelruraleljardin.es](http://www.hotelruraleljardin.es) | **Mesón de Doña Filo** / Colmenar del Arroyo / Tel. 918 65 14 71 | **Hostería de las Monjas** / Navalcarnero / [www.hosteriadelasmonjas.com](http://www.hosteriadelasmonjas.com) | **El Caserón de los Arcos** / Navalcarnero / Tel. 918 11 32 48 | **Las Cuevas del Carnero** / Navalcarnero / [www.lascuevasdelcarnero.com](http://www.lascuevasdelcarnero.com) | **Sabores** / Navalcarnero / [saboresrestaurantecafe.com](http://saboresrestaurantecafe.com) | **El Lagar** / Arroyomolinos / [www.ellagardearroyomolinos.es](http://www.ellagardearroyomolinos.es)





## Ein Streifzug durch Las Vegas del Tajo

In Richtung Süden erwarten uns Landschaften voller Weinberge und Olivenhaine und natürlich auch das Gebiet von Las Vegas um Aranjuez herum, wo es eine große Vielfalt an gehobener Kochkunst mit den besten Zutaten gibt. Auf dieser Route werden uns mehrere Restaurants überraschen, die wir Feinschmeckern nicht vorenthalten dürfen.

Auf dieser Strecke kommen wir durch Getafe, wo sich das *Casa de Pías* befindet und in Griñón lohnt sich ein Besuch im *El Bistró*. In Valdemoro ist das *Chirón* mit einem Michelin-Stern das gastronomische Ziel par excellence, obwohl wir auch das *La Fontanilla* nicht vergessen dürfen, das uns eine spanischen Küche mit innovativem Touch bietet.

Wir empfehlen den kulinarischen Ausflug nach Titulcia fortzusetzen und im *El Rincón de Luis* einzukehren, wo Sie eine unvergleichliche *Foie gras* erwartet. Ein Besuch in Colmenar de Oreja, Villarejo de Salvanés und Chinchón ist schon aufgrund seiner Weinkeller obligatorisch, doch auch die *Plaza Mayor* der jeweiligen Orte und die erlesenen Restaurants machen den Ausflug zu einem Erlebnis: *Parador Nacional de Chinchón*, *Casa del Pregonero*, *Balconada* und das *Café de la Iberia* sind einige der beliebtesten Orte.

### Wo essen?

**Casa de Pías** / Getafe / [www.casadepias.com](http://www.casadepias.com) | **El Bistró** / Griñón / [laromane.com](http://laromane.com) | **Chirón** / Valdemoro / [restaurantechiron.com](http://restaurantechiron.com) | **La Fontanilla** / Valdemoro / [www.restaurantelafontanilla.com](http://www.restaurantelafontanilla.com) | **El Rincón de Luis** / Titulcia / [www.elrincondeluis.com](http://www.elrincondeluis.com) | **Parador Nacional** / Chinchón / [www.parador.es](http://www.parador.es) | **Casa del Pregonero** / Chinchón / [www.lacasadelpregonero.com](http://www.lacasadelpregonero.com) | **Balconada3** / Chinchón / Tel. 918 94 13 03 | **Café de la Iberia** / Chinchón / [www.cafedelaiberia.com](http://www.cafedelaiberia.com)

Dieser Ratgeber wurde in Zusammenarbeit mit der  
Gastronomischen Akademie Madrid erarbeitet, dessen  
Autoren sind:

Luis Suárez de Lezo

Ángel Parada

Fernando Gurucharri

Alfonso Delgado

Manuel Senante

Luca Finotto

Eric Ruíz-Vernacci

Sesé San Martín

Miguel Garrido de la Cierva

Fernando Chacón

Juan Antonio Costa

Iván Moreno

Beatriz Garaizábal

---

**Fotos:**

@Alfonso Herranz + Alicia / Fotoarchiv Generaldirektion Tourismus.  
Region Madrid

**Pflichtexemplar:**

M-1644-2020

Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft.



