

WIE, WANN UND WO MAN AUTHENTISCHE GASTRONOMIE GENIEßEN KANN

ESSEN IN MADRID

WAS IST DIE „STUNDE
DES WERMUTS“?

SCHOKOLADE & CHURROS:
DIE PERFEKTE KOMBINATION

TAPAS: AM BESTEN MIT
FREUNDEN

KANN MAN UNTER FREIEM
HIMMEL ZU ABEND ESSEN?

UNENTBEHRLICH: DAS
BOCATA DE CALAMARES

MÄRKTE ZUM SHOPPEN ...
UND GENIEßEN





Essen in Madrid

Dieser Guide wird Ihnen helfen, sich problemlos durch die Kneipen, Cafés, Restaurants oder Märkte Madrids zu bewegen und Ihnen jedwede Informationen zur Verfügung stellen, um die spanische Gastronomie in vollen Zügen zu genießen.

Sie sollten nicht vergessen, dass die Essenszeiten in Spanien sich sehr vom restlichen Europa unterscheiden. Für gewöhnlich isst man fünf Mal am Tag, was allgemein gesünder ist. Gefrühstückt wird am frühen Morgen und dies oft außer Haus. Gegen zwölf Uhr ist es üblich eine Pause für einen süßen oder herzhaften Snack einzulegen. Später, zwischen 14 und 16 Uhr, nimmt man das reichhaltigste Mahl des Tages zu sich. Am späten Nachmittag isst man eine weitere Kleinigkeit und gegen 21 Uhr gibt es Abendessen.

Aber warum? Warum essen die Spanier im Vergleich zu anderen Europäern so spät? Bis 1942 galt in Spanien die mittlere Greenwich-Zeit, doch in der Nachkriegszeit beschloss man die Uhr eine Stunde vorzustellen, da viele Arbeiter sich gezwungen sahen, zwei Schichten am Tag zu übernehmen. Daher essen wir um 14:30 anstatt um 13:30, was sich heute wiederum sehr gut an unseren Lebensstil anpasst.

Titelbild:
Celso y Manolo (Libertad, 1)

DESAYUNO

08:00 - 11:00



Die Madrilenen beginnen den Tag mit einem süßen oder herzhaften Desayuno oder Frühstück. Dies kann in den frühen Morgenstunden oder aber auch später nach 10 Uhr sein. Auch wenn der Kaffee das Hauptelement des Frühstücks ist, nimmt die heiße Schokolade mit Churros einen besonderen Platz unter den Ikonen der Gastronomie Madrids ein.

Chocolate con churros

Man sollte keine Angst haben sich zu beschmutzen: Die aus Mehl hergestellten und frittierten Churros taucht man in heiße Schokolade ein. Man findet Sie an Essensständen und in Cafés. Sie eignen sich auch perfekt als Snack am späten Nachmittag.

Im San Ginés (Pasadizo de San Ginés, 5) serviert man jeden Tag 2 000 heiße Schokoladen ... und 10 000 Churros!



Pan con tomate

Die gesündeste Option: getoastetes Brot mit Tomate, Knoblauch und Olivenöl. Das Typischste unter den mediterranen Frühstückstücken.



Los picatostes

Sind kleine Brotscheiben, die entweder mit Butter getoastet oder frittiert und zusammen mit einem Kaffee oder einer heißen Schokolade gegessen werden. Ideal für Naschkatzen!

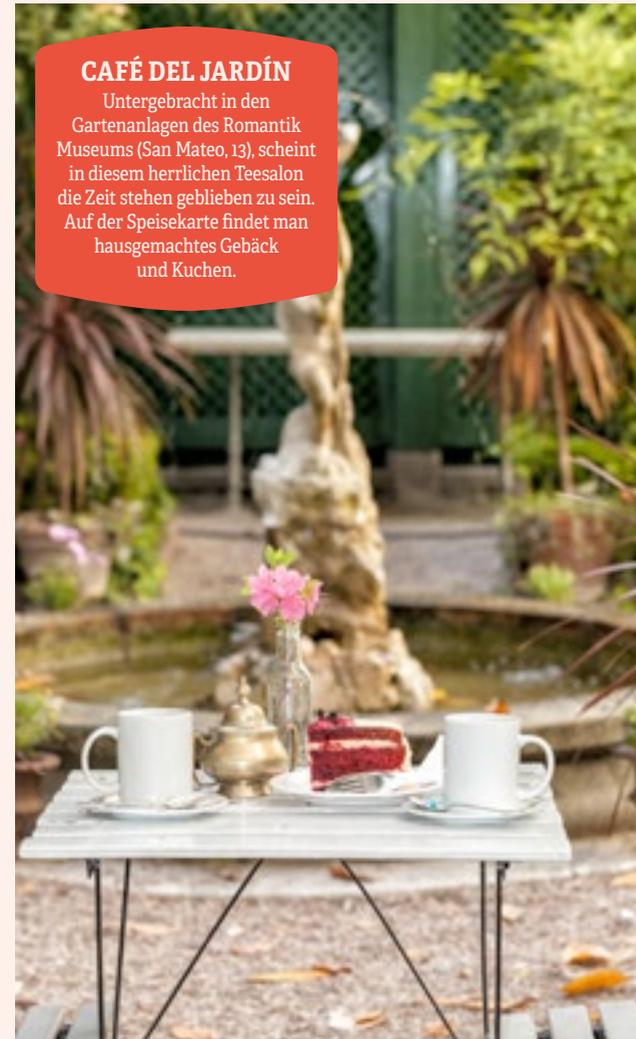


„Solo“, „cortado“ oder „con leche“

Der Kaffee wird sowohl in Tassen als auch in kleinen Gläsern serviert, die den der Cañas (kleines Bier vom Fass) sehr ähnlich und typisch für die madrilénischen Bars sind. Wichtig: Bestellen Sie „un solo“, wenn Sie einen Espresso möchten, „un cortado“, wenn Sie ihn mit einem Schuss Milch bevorzugen und „un con leche“ wenn Sie es gerne halb und halb mögen.

CAFÉ DEL JARDÍN

Untergebracht in den Gartenanlagen des Romantik Museums (San Mateo, 13), scheint in diesem herrlichen Teesalon die Zeit stehen geblieben zu sein. Auf der Speisekarte findet man hausgemachtes Gebäck und Kuchen.



Alicia Hernández.
Bloggin' Madrid

1.

Minchu.

Für ein authentisches traditionelles Frühstück gibt es nichts Besseres als Churros oder Porras, die hier von einer Churrería im Stadtteil Tetuán geliefert werden. Paseo de La Habana, 27.

2.

Mamá Framboise.

Eine Bäckerei im Stil einer französischen Boulangerie. Probieren Sie unbedingt das Cruasán de Frambuesa (Himbeer-Croissant). Fernando VI, 23.

3.

Celicioso.

Die Bäckerei für Personen mit Zöliakie ... und für alle ohne. Ihre Cupcakes sind vorzüglich. Hortaleza, 3.

ALMUERZO

11:00 - 13:00



So wie es die mediterrane Küche vorgibt, ist es üblich in Spanien fünf Mal am Tag zu essen, was allgemein gesünder ist. Den Snack, den man am späten Vormittag isst, nennt man *Almuerzo*, obwohl wir mit diesem Namen auch oft das Mittagessen bezeichnen. Ein Tipp: Gegen 12 Uhr eine Pause einzulegen, um eine Kleinigkeit zu essen, ist die beste Möglichkeit sich an den Lebensrhythmus des Landes anzupassen, außerdem ist es der perfekte Moment, um den klassischen *Pincho de Tortilla* oder das *Bocata de Calamares* zu probieren.

Bocata de calamares

Auch wenn Madrid mehr als 300 Kilometer vom Meer entfernt ist, fehlen die panierten Tintenfischringe in keiner Bar auf der Speisekarte. Ihre beliebteste Version im Baguette ist das typische Fast Food der Hauptstadt.



Im El Brillante (Plaza del Emperador Carlos V, 8) serviert man täglich 2 000 Baguettes mit Tintenfischringen

Pincho de tortilla

Als *Pincho* bezeichnet man eine kleine Portion einer Speise. Der Bekannteste unter ihnen ist die *Tortilla de Patata*, auch *Tortilla Española* genannt oder Spanisches Omelette, da es ohne Zweifel eines der meist respektierten Symbole des Landes ist. Absolut jeder mag es!



Pulga und montadito

Eine *Pulga* ist ein kleiner Happen mit Aufschnitt oder Käse. Ein *Montadito* ist für gewöhnlich etwas größer.



Brunch

Wie in anderen europäischen Hauptstädten kann man am Wochenende ein Brunch mit süßen und herzhaften Spezialitäten genießen.



APERITIVO

13:00 - 14:00



Um den Appetit anzuregen, bevor man sich an den Mittagstisch setzt, insbesondere am Wochenende, treffen sich die Spanier in den Bars, um ein Bier, einen Wermut, Wein oder Sherry in Begleitung einer Tapa oder eines Pinchos zu genießen. Dies ist auch eine hervorragende Gelegenheit, um eine Portion *Patatas Bravas* (Kartoffeln mit würziger Tomatensoße), *Caracoles* (Schnecken) oder *Croquetas* (Kroketten) zu bestellen.

Una caña

Eine *Caña* ist ein kleines und schmales Glas, in dem ein quinto oder ein Fünftel Bier (200 ml) serviert wird. Die Kellner Madrids sind im ganzen Land dafür bekannt, das Bier außergewöhnlich gut zu zapfen.



Un vermú

Dieses Getränk aus Wein, Absinth und anderen bitteren und kräftigen Zutaten trinkt man normalerweise am Mittag in einem kegelförmigen Glas und mischt es oft mit Sodawasser. Der beste Wermut kommt aus dem Hahn.

Patatas Bravas

Diese beliebte *Tapa* oder *Ración* (Portion) besteht aus gekochten und frittierten Kartoffeln mit einer würzigen Paprika-Tomatensoße. Die Bars halten das Rezept geheim, das ihre *Bravas* einzigartig macht.



Im Docamar (Alcalá, 337) werden jede Woche 2 000 Kilo Patatas Bravas zubereitet

Un Jerez

Der Sherry ist ein trockener und heller Weißwein, der in Jerez (Andalusien) hergestellt und zum Aperitif getrunken wird. Im La Venencia (Echegaray, 7) befindet sich die „Niederlassung“ dieses Getränks in Madrid.



Un chato

Ein Chato ist ein niedriges und breites Glas, in dem man einen Culin oder Schuss Wein serviert, dieser kann fingerbreit oder ein halbes Glas sein.



Croquetas

Gefüllt mit Schinken, Fleisch oder Steinpilzen fehlen die panierten und frittierten Bechamel-Kroketten auf keiner Speisekarte. In Spanien findet man sie in allen möglichen Lokalen, von den beliebtesten bis hin zu den elegantesten.



Soldaditos de Pavia

„Pavia-Soldaten“ sind frittiertes, paniertes Kabeljau mit roten Paprika. Man sagt, dass ihr Namen von den Farben der Uniformen der Streitkräfte der Schlacht von Pavia im Jahr 1525 stammt.



Encurtidos

Encurtidos sind in Essig und Salz eingelegte Lebensmittel (Oliven, Gurken, Auberginen oder Frühlingszwiebeln), die so ihren ganzen Geschmack beibehalten und ein köstlicher Aperitif sind. Die große Vielfalt an Oliven in Spanien wird sie überraschen. Es gibt sie ebenso gefüllt mit Anchovis oder Paprika.



HUNDERTJÄHRIGE RESTAURANTS

Die hundertjährigen Bars und Kneipen können Sie an ihren gekachelten Fassaden, ihren buntglasierten Fußbodenkacheln und ihren Tresen aus Zinn erkennen. Eine Platte auf dem Bürgersteig gibt einen Hinweis auf ihr Alter.



Mario Céspedes
Ronda 14 & Cíldro

1.

El Pescador.

Hier an der einladenden Theke herrscht immer gute Stimmung. Der perfekte Platz, um einen Wermut zusammen mit einem guten Produkt aus dem Meer zu genießen.

José Ortega y Gasset, 75.

2.

Arzábal.

Taverne mit moderner Innendekoration, perfekt um einige Appetitanreger mit traditionellem Touch zu genießen. Das Lokal verfügt über eine gemütliche und einladende Terrasse. Avda. de Menéndez Pelayo, 13.

3.

Viva Madrid.

Zentral gelegenes Lokal, nur wenige Minuten von Puerta del Sol entfernt, mit vorzüglichem Wermut und Tapaskarte.

Manuel Fernández y González, 7.

MÄRKTE

Jeder Stadtteil Madrids hat seinen eigenen Markt, auf dem man frische Produkte wie Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch kaufen kann, von dem die meisten Köche behaupten, dass er der Beste in ganz Spanien ist. Auf vielen Marktplätzen gibt es außerdem verschiedene Bars, in denen man einen Snack oder Aperitif genießen kann.



Jamón ibérico

Dieser typisch spanische luftgetrocknete Schinken ist eine der Delikatessen, die von den Madrilenen am meisten vermisst wird, wenn sie ihre Halbinsel verlassen. Der Unterschied zum Serrano Schinken ist, dass es sich hierbei um ein iberisches Schwein aus Freilandhaltung in Extremadura und Andalusien handelt, das hauptsächlich mit Eicheln gefüttert wird.



In Spanien werden 26 Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung hergestellt



Embutidos

Embutidos sind Wurstwaren wie Chorizo, Longaniza, Salchichón sowie viele weitere Produkte aus Schweinefleisch, die ein Beispiel der besten Gastronomie des Landes sind.

Quesos

Jede Region Spaniens besitzt ihren eigenen Queso oder Käse. Zwei Beispiele: Der Manchego, hergestellt aus Schafsmilch oder die Torta del Casar aus Extremadura, die man aufs Brot streicht.



Aceite de Oliva

Spanien ist der weltweit größte Hersteller von Aceite de Oliva (Olivenöl), die grundlegende Zutat der mediterranen Küche, die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde.

STÄDTISCHE MÄRKTE

In den letzten Jahren sind sie zu Referenzen für Nachbarn und Gourmets geworden. Einige der Bekanntesten, aufgrund der Qualität ihrer Produkte und des gastronomischen Angebots, sind die Märkte San Antón (Augusto Figueroa, 24), Antón Martín (Santa Isabel, 5) und La Paz (Ayala, 28).



COMIDA

14:00 - 16:00



In Spanien nimmt man zwischen 14 und 16 Uhr das reichhaltigste Mahl des Tages zu sich. Es ist üblich sich in Ruhe an den Tisch zu setzen und eine nette Unterhaltung zu führen, bevor man das Mittagessen mit einem Kaffee beendet. Es ist wichtig dies bei der Organisation des Tages zu berücksichtigen, da hier die Morgen länger sind als in anderen Ländern.

Menú del día

Viele Restaurants bieten zu einem mehr als angemessenen Preis (von 10 bis 15 Euro) ein *Menú del Día* oder Tagesmenü, das aus Vorspeise, Hauptgericht, Dessert und Getränk besteht. Es handelt sich um eine ausgezeichnete Gelegenheit, die traditionellen Gerichte der spanischen Küche zu probieren.

A la carta

Ebenso besteht die Möglichkeit *A la Carta* zu essen und zwischen den einzelnen Gerichten der Speisekarte auszuwählen. Wenn Sie etwas nicht essen dürfen, dann fragen Sie einfach nach den Zutaten, man wird Ihnen ohne Weiteres behilflich sein.



Plato combinado

Viele Bars und Cafés bieten zu jeder Tageszeit den berühmten *Plato Combinado* (kombiniertes Gericht), ein grundlegendes Gericht der spanischen Gastronomie, das aus Spiegeleiern, Würstchen oder einem Schnitzel besteht und mit Pommes frites oder Salat als Beilage serviert wird. In vielen Lokalen werden sie zum besseren Verständnis nummeriert.



Im Gebäude des Casa Alberto (Huertas, 18) lebte Miguel de Cervantes



Nationale Museum für dekorative Kunst

Das Nationale Museum für dekorative Kunst (Montalbán, 12) beherbergt eine wunderschöne valencianische Küche aus dem 18. Jahrhundert mit Kacheln, die Szenen aus dem alltäglichen Leben darstellen.



Eva Celada.
Connuchagula.com

1. Treze.

Das beste Tagesmenü in Madrid für 13 €. Es gibt zwei Räumlichkeiten: einen Gastrobereich und einen etwas informelleren. *General Pardiñas, 34.*

2. Alabaster.

Iván Domínguez bietet perfekt gekochten Merluza (Seehecht) und ausgezeichnete Empanadas (gefüllte Teigpasteten). *Montalbán, 9.*

3. Lago de Sanabria.

Seine Spezialität sind marinierte Speisen. Der Besitzer und Koch Juan Lorente räuchert den Lachs auf traditionelle Weise. *Ayala, 23.*



TRADITIONELLE GERICHTE

In Madrid kann man nicht nur die traditionellen Gerichte der kastilischen Küche genießen, hier ist die Gastronomie des ganzen Landes sehr gut vertreten. Die Speisekarten der Restaurants ändern sich gemeinsam mit den Jahreszeiten. Eintöpfe, Suppen und Gemüseeintöpfe in den Wintermonaten, Reisgerichte, Salate und Vinaigrette im Sommer.



Cocido

Der Cocido ist ein kulinarisches Symbol der Stadt Madrid und ein vollständiges Zwei-in-Eins-Gericht: als Vorspeise eine Nudelsuppe und als Hauptgericht ein Fleischtopf mit Speck, Kichererbsen und anderen Zutaten wie Karotten, Rüben, Kohl, Kartoffeln, Morcilla (Blutwurst) und Chorizo. Sie dürfen Madrid nicht verlassen, ohne

ihn probiert zu haben. Einst war er das Essen für jeden Tag und so überraschend wie es uns erscheinen mag, aßen die Herrschaften nur die Suppe und das Dienstpersonal den ganzen Rest. Wenn man ihn zu Hause kocht, macht man am nächsten Tag Ropa Vieja („alte Kleider“) aus ihm, bei dem die Reste mit Ei gebraten werden.



Callos a la madrileña

Callos oder Kutteln werden in Madrid mit Tomate, Chorizo und Paprikagewürz serviert. Viele Gourmets sind heute der Meinung, dass Innereien wahre Delikatessen sind.

In 2015 erhielt das Cruz Blanca Vallecas (Martín Álvarez, 58) den Nationalen Gastronomiepreis für seinen Cocido

Asados

Sowohl gebratenes Milchlamm als auch Ferkel sind zwei traditionelle kastilische Gerichte, die in vielen Wirtshäusern in Madrid serviert werden, wie im legendären Botín, das älteste Restaurant der Welt laut Guinness Buch der Rekorde und Ort, an dem das Ende von Ernest Hemingways bekanntem Roman Fiesta spielt. Die Asados sind reichhaltige Gerichte, die oft nur mit einem Salat serviert werden.



Pisto manchego

Sautierte Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Tomaten, die oft von einem Spiegelei begleitet werden.



Die Komödie Frauen am Rande des Nervenzusammenbruchs von Pedro Almodóvar machte den Gazpacho weltweit bekannt

Huevos rotos

Dieses einfache Gericht ist ein Klassiker in vielen Bars und Tavernen Madrids: Spiegeleier mit frittierten Kartoffeln und Schinken. Die Huevos Rotos oder „gebrochene Eier“ des Casa Lucio (Cava Baja, 35) sind legendär: Berühmtheiten der ganzen Welt haben sie probiert.



Salmorejo und gazpacho

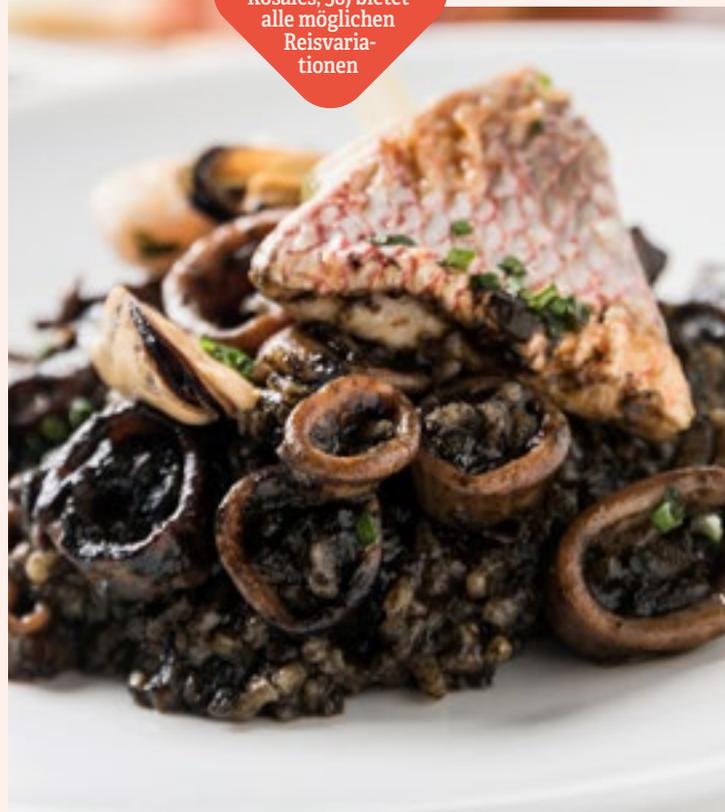
Der Gazpacho ist eine kalte Suppe aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch. Der für Córdoba typische Salmorejo ist dickflüssiger und enthält weder Gurken noch Paprika, aber dafür Brot. Beide Gerichte findet man in vielen madrilenischen Bars und Restaurants als Tapa oder Vorspeise.

Migas

Ein traditionelles Hirtengericht aus *Migas de Pan* (Brotkrumen), die in der Pfanne mit Paprikawürz, Speck und Chorizo angebraten werden und ein gutes Beispiel der „Armenküche“ darstellt, da es mit günstigen Produkten zubereitet wird, aber trotzdem köstlich ist.



Das Casa de Valencia (Paseo del Pintor Rosales, 58) bietet alle möglichen Reissvariationen



Arroces

Neben der berühmten *Paella* gibt es viele weitere traditionelle *Arroces* oder Reisgerichte, die trocken oder cremig serviert werden. Auch wenn sie sehr typisch für den Mittelmeerraum wie Valencia, Alicante und Murcia sind, gibt es auch viele Rezepte aus Galizien, wo sie mit Meeresfrüchten gegessen werden. Zu den beliebtesten Varianten zählen der *Arroz Negro*, der seine schwarze Farbe von der Tinte des Kalmar erhält und mit *Aioli* (Knoblauchmayonnaise) begleitet wird, sowie der *Caldero* mit getrockneten Paprika und Fisch oder der im Ofen gegarte *Arroz con Costra*. In Madrid kann man sie alle dank der umfangreichen Speisekarten der meisten *Arrocerias* probieren, Restaurants, die sich auf Reisgerichte spezialisiert haben.

ANDERE BREITENGRADE



Da die Madrilenen aus allen Teilen der Welt stammen, gibt es neben der traditionellen spanischen Küche auch zahlreiche Einrichtungen, die die Aromen anderer Breitengrade vertreten. Gerichte wie das Tandoori-Hähnchen, Ceviches oder Sushi haben sich perfekt in die Gastronomie der Stadt integriert.

Asien

Lavapiés ist in Madrid für indische Restaurants bekannt, deren Terrassen das ganze Jahr über geöffnet sind und Usera aufgrund der gastronomischen Vielfalt, die schwer mit einem anderen Bezirk zu vergleichen ist.



Rund um die Plaza de España gibt es zahlreiche asiatische Restaurants und auf dem nahegelegenen Mostenses Markt werden spezifische Produkte verkauft, um Rezepte aus aller Welt zu kochen: tropische Früchte, Gewürze und Kräuter.

Lateinamerika

Da viele Madrilenen ursprünglich aus Lateinamerika stammen, gibt es mexikanische, bolivianische, ecuadorianische und peruanische Restaurants von ausgezeichneter Qualität. Madrid ist die europäische Stadt *par excellence*, um ein peruanisches Ceviche, ein ecuadorianisches *Encebollado* oder mexikanische Tacos zu probieren.



Hingabe für Japans Küche: *Izakayas* und Gourmetrestaurants wie die *Kabuki* des *Sushiman Ricardo Sanz*



MERIENDA

16:00 - 20:00

Im Laufe des Nachmittags trifft man sich für einen Snack und stundenlange Unterhaltungen mit seinen Freunden. Es handelt sich um ein informelles Treffen, bei welchem die Süßspeisen die Hauptrolle spielen. Backwaren, die sich Monat für Monat verändern und es möglich machen, dass man in Madrid mit einem Blick in das Schaufenster einer Bäckerei die Jahreszeit bestimmen kann.



Roscón de Reyes

Das Jahr beginnt mit dem traditionellen Roscón de Reyes, ein ringförmiger Kuchen mit kandierten Früchten, der mit Orangenblütenwasser aromatisiert wird. Man isst ihn am Dreikönigstag (6. Januar) mit einer heißen Schokolade oder einem Kaffee. In seinem Inneren verbirgt er eine Bohne, wer sie erhält, muss den Roscón bezahlen.

Torrijas und bartolillos

Sowohl die Torrijas, in Milch oder Wein getauchtes Brot, paniert mit Eiern und frittiert, als auch die Bartolillos, mit Creme gefüllte Teigtaschen in der Pfanne gebraten, werden zu Ostern gegessen. Erstere kann man nicht nur in den Bäckereien, sondern auch in Cafés finden, wo man sie normalerweise als Merienda oder Nachmittagsnack mit einem Kaffee genießt (bitte nicht stippen).



Rosquillas: „Tontas“ und „Listas“

Die Rosquillas Listas werden mit Zuckersirup, Zitronensaft und Ei glasiert und die Tontas bleiben natürlich. Man isst sie im Frühling und insbesondere zum San Isidro Patronatsfest (15. Mai).

Helados, Horchatas und Limonadas

Zusätzlich zum Helado oder Eis trinken die Madrilenen im Sommer die für die Region Valencia typische Horchata oder Erdmandelmilch sowie Limonade, die in Madrid stets mit Weißwein gemacht wird.

Buñuelos und Huesos de Santo

Auch wenn man sie das ganze Jahr über isst, besteht an Allerheiligen (1. November) der Brauch Buñuelos oder Windbeutel in den Bäckereien zu kaufen, wo man ebenso den aus Mandelteig hergestellten traditionellen „Knochen des Heiligen“ oder Hueso de Santo findet.



Literatur
Nobelpreisträger J. Benavente sagte, man sollte Leuten nicht trauen, die kein Süßes mögen



Barquillos

Im Retiro Park, auf der Plaza Mayor, dem Rastro Flohmarkt und allen Volksfesten findet man die Waffelverkäufer (barquilleros) in Begleitung ihres traditionellen Glücksrads und ihren Weizen-Waffeln.



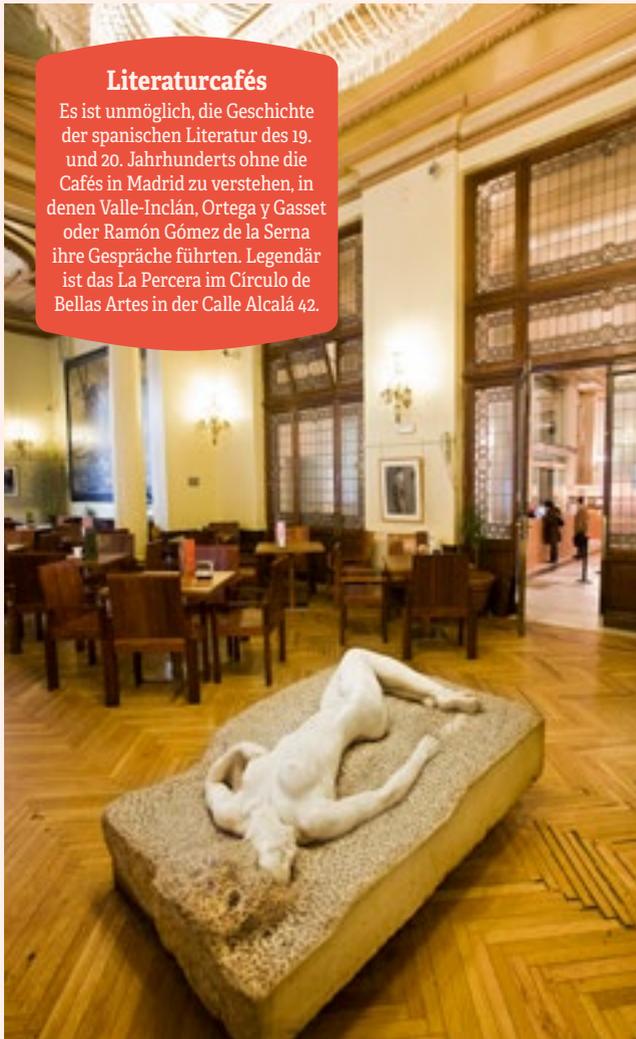
Turrónes und mazapanes

Viele aus Mandeln hergestellte Weihnachts Süßigkeiten, wie Turrón (harter oder weicher Nougat) und Mazapán (Marzipan), finden ihren Ursprung in der arabischen Gastronomie, die durch den Einsatz von zahlreichen Trockenfrüchten bekannt ist. Sie können das ganze Jahr über gekauft werden.



Violetas

Diese kleinen traditionellen Bonbons, die von einer Konditorei auf der Plaza de Canalejas hergestellt werden, haben sich in ein Symbol für die ganze Stadt verwandelt, vielleicht weil sie an die legendären Veilchenverkäufer aus den Anfängen des 20. Jahrhunderts erinnern.



Literaturcafés

Es ist unmöglich, die Geschichte der spanischen Literatur des 19. und 20. Jahrhunderts ohne die Cafés in Madrid zu verstehen, in denen Valle-Inclán, Ortega y Gasset oder Ramón Gómez de la Serna ihre Gespräche führten. Legendär ist das La Percera im Círculo de Bellas Artes in der Calle Alcalá 42.



Alejandro Montes.
Mamá Framboise

1.

Prep' La Crêpe.

Die besten Crêpes. Sie werden frisch zubereitet und können ohne Gluten oder mit Buchweizen probiert werden.

Génova, 25.

2.

Labonata.

Authentisches italienisches Eis, köstlich und natürlich. Genau wie die Granizados (Sorbets) oder Smoothies.

Plaza de Chueca, 8.

3.

Arzábal Museo.

Ich esse gerne Torrija con helado de vainilla (arme Ritter mit Vanilleeis) mit Kaffee oder Tee nach meinem Besuch im Reina Sofía Museum. *Santa Isabel, 52.*



LA DUQUESITA
CONFITERIA Y REPOSTERIA

LA DUQUESITA

Diese Konditorei in der Calle de Fernando VI Nummer 2 öffnete 1914 und bewahrt immer noch die Originalfigur aus Alabaster, die der Einrichtung ihren Namen verleiht. Hinter der Speisekarte verbirgt sich heute der Konditor Oriol Balaguer.

CENA

21:00 - 23:00



Da man am Mittag warm isst, besteht das Abendessen gegen neun Uhr meist aus leichten Speisen. Oft sind das ein paar Gläser Wein und ein paar Snacks, um den Appetit zu stillen. Jedoch ist es auch üblich sich zum Abendessen an einem gemütlichen Ort zu treffen. Für diese Art von formelleren Treffen gibt es alle möglichen Restaurants, von klassischen mit typischen Rezepten der spanischen Küche bis hin zu innovativen Restaurants mit Empfehlungen vom Chef, die sie mit einzigartigen Aromen verwöhnen werden.

Tapas

Eine *Tapa* ist eine Portion einer Speise, die dazu dient ein Getränk zu begleiten. Man sagt, dass der Name („Deckel“) daher kommt, da man mit ihm das Glas bedeckte, um es vor Fliegen zu schützen. Beinahe jedes traditionelle Gericht kann auf diese Weise serviert werden, wodurch man *Tapas* mit *Callos* (Kutteln), *Paella*, *Migas* (frittierte Brotkrumen), *Bacalao* (Kabeljau), *Salmorejo* (kalte Tomatensuppe mit Knoblauch und Brot) und vieles mehr finden kann. Wenn die Spanier das Verb „tapear“ benutzen, dann meinen Sie damit, verschiedene Bars oder Tavernen zu besuchen.



Die Calle Ponzano im Stadtteil Chamberí ist heute eine beliebte Tapas-Gegend



Raciones

Das man ein Gericht miteinander teilt, ist sehr typisch für den Mittelmeerraum. Ein gutes Beispiel hierfür sind die *Raciones*, die aus Wurstwaren, Käse, Tintenfischen, Oktopus, Sepia, Paprika, Fleischbällchen, Kartoffeln, etc. bestehen können und stets zum Teilen als Symbol der Freundschaft bestellt werden. Niemals bestellt man eine *Ración* nur für sich selbst!

Cervezas

Man sagt, dass in Madrid das Bier besser als an jedem anderen Ort gezapft wird. Neben dem klassischen Mahou Bier sind in den letzten Jahren neue Brauereien entstanden, die mit traditionellen Techniken Bier herstellen, wie zum Beispiel La Virgen und La Cibeles, die man in Brauhausern oder Fachgeschäften finden kann.



Vinos

Madrid besitzt eine eigene Herkunftsbezeichnung für ihre Weiß- und Rotweine sowie Rosés, die in Arganda, San Martín de Valdeiglesias und Navalcarnero hergestellt werden. Außerdem findet man mit Leichtigkeit Weine aus anderen Regionen Spaniens: Rueda, Ribera del Duero und Rioja fehlen nie.



Grandes chefs

In den letzten Jahren hat die madrilensische Küche dank Chefköchen mit einer großartigen Persönlichkeit eine wahrhaftige Revolution erfahren. Ihre Vorschläge kann man in ihren eigenen Restaurants kennenlernen. Von den klassischen bis hin zu den innovativsten, ihr Angebot ist überraschend und einzigartig. Man muss nur einen

Tisch bestellen!

Außerdem bieten diese Restaurants eine besondere Atmosphäre, die oft von angesehenen Innenarchitekten und Designern entworfen wurde, die die besten Verbündeten der Köche sind, um ein einzigartiges Erlebnis zu schaffen. einzigartig. Man muss nur einen Tisch bestellen!



In Padre Damián, 23 liegt das DiverXO von Dabiz Muñoz, ausgezeichnet in 2014 mit 3 Michelin-Sternen

DINNER SHOW

In den Flamenco *Tablaos* und in einigen Restaurants ist es möglich ein einzigartiges Erlebnis zu genießen, das das Beste der Gastronomie und der Unterhaltung miteinander vereint. Unsere fünf Sinne werden dank musikalischer und zirkensischer Shows sowie einem guten Abendessen angeregt. Ohne Zweifel eines der vollständigsten und originellsten Angebote Madrids!

Tablaos

Genau wie die Städte Andalusiens besitzt Madrid ein umfangreiches Angebot rund um den Flamenco, der in Tavernen und *Tablaos* repräsentiert wird. Unter diesem Namen sind die Bühnen bekannt, auf denen gesungen und getanzt

wird und oft der Treffpunkt für die Anhänger des Flamencos sind, der von der UNESCO zum Immateriellen Weltkulturerbe erklärt wurde. Normalerweise gibt es hier ein interessantes gastronomisches Angebot.



Paco de Lucía und Camarón lernten sich im *Tablao Torres Bermejas* (Mesonero Romanos, 11) kennen

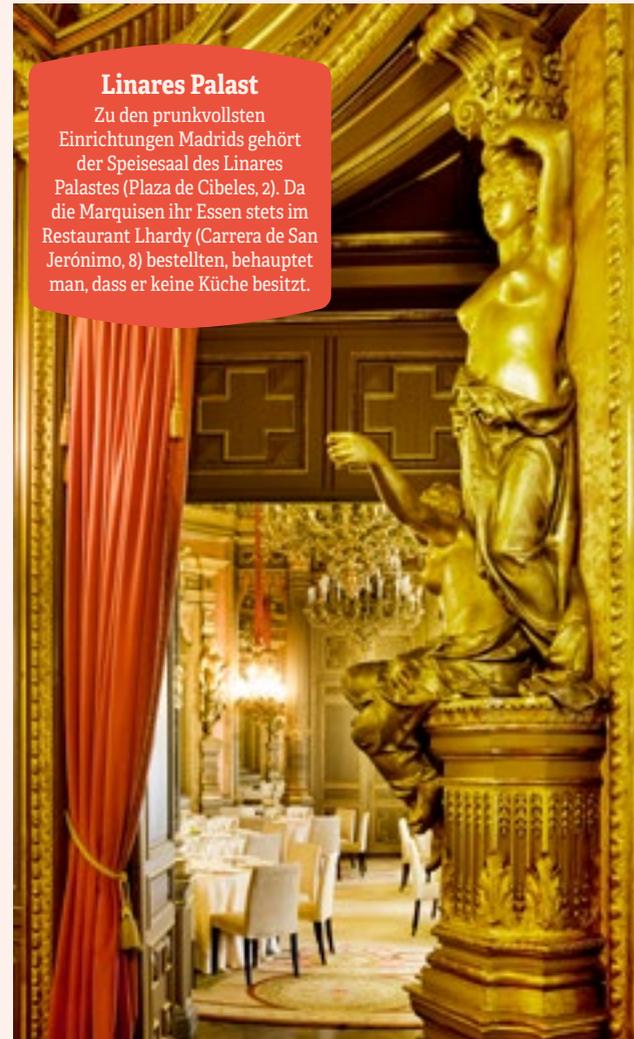


Andere Shows

Es gibt zahlreiche Restaurants, in denen ein Abendessen inklusive Show angeboten wird. Außerdem können Sie am Abend Livemusik, Theater oder Zirkusshows in gastronomischen Einrichtungen wie dem *Platea* finden, das in einem ehemaligen Kino untergebracht ist oder dem *Florida Retiro* im Retiro.

Linares Palast

Zu den prunkvollsten Einrichtungen Madrids gehört der Speisesaal des *Linares Palastes* (Plaza de Cibeles, 2). Da die Marquisen ihr Essen stets im Restaurant *Lhardy* (Carrera de San Jerónimo, 8) bestellten, behauptet man, dass er keine Küche besitzt.



Rodrigo Varona.
Brandelicious

1.

Sacha.

Sacha Hormaecheas schurkenhafter Stil vermittelt seinen eklektischen Kunden das Gefühl zu Hause zu sein.

Juan Hurtado de Mendoza, 11.

2.

Punto MX.

Erste mexikanische Restaurant in Europa mit einem Michelin-Stern. Der Chefkoch *Roberto Ruiz* ist elegant ohne dabei Authentizität zu verlieren.

General Pardiñas, 40.

3.

Taberna Verdejo.

Einer *Casa de Comidas*, das sich an die neue Zeit angepasst hat.

Espartinas, 6.

GETRÄNKE



Die Madrider Nacht ist legendär, da sie kein Ende hat: Jeder weiß, wann sie beginnt, aber nur wenige, wann sie endet. Es gibt Lokale für jeden Geschmack, von trendigen Cocktailbars bis zu Dachterrassen auf symbolträchtigen Gebäuden oder legendären Kneipen. Egal zu welcher Uhrzeit, die flüssige Küche wird stets von einem guten Happen begleitet.

Cocktailbars

Das Getränk der Nachtschwärmer par excellence ist in Madrid der Gin Tonic. Klassisch oder modern: mit Erdbeeren, Gurke, Lakritze ... Hier sind die Bartender für ihre Geschicklichkeit bekannt. Und die Cocktailbars nicht nur für ihre Getränkekarte, sondern auch für ihre Dekoration. Rund um die Calle de la Reina, zwischen Gran Vía und Chueca, befinden sich einige der bekanntesten. Und im Malasaña die modernsten. In vielen Restaurants kann man nach dem Dessert einen Drink genießen.



In Spanien gibt es eine Bar pro 169 Einwohner, mehr als an jedem anderen Ort in der EU

Rooftop Bars

¡Es ist Zeit in den Himmel zu schauen! Auf den Terrassen der Hotels und repräsentativen Gebäuden, wie das Hotel Óscar Room Mate (Pl. Pedro Zerolo, 12) kann man den Abend mit einem Drink unterm Sternenhimmel ausklingen lassen. Ein Tipp: Kommen Sie etwas früher und genießen Sie den Sonnenuntergang.



Terrassen

Auch auf dem Boden gibt es Alternativen. Beinahe auf jedem Platz in egal welchem Stadtteil findet man eine Terrasse, um den Abend zu verlängern. Sie sind nicht bis spät in die Nacht geöffnet, aber sind eine hervorragende Wahl um die letzte Tapa unter Freunden zu genießen.



In letzter Minute

In Madrid findet man immer ein Lokal zum Abendessen, denn manche schließen sehr spät, andere öffnen früh. Seinen Hunger stillen kann man zu jeder Tageszeit: die beste Küche rund um die Uhr. Restaurants für Frühaufsteher und Nachteulen.



Museo Chicote

Unzählige Stars haben irgendwann einmal am berühmtesten Tresen der Gran Vía gestanden: Ava Gardner, Grace Kelly, Frank Sinatra ... und Pedro Almodóvar, der im Museo Chicote (Gran Vía, 12) eine Schlüsselszene seines Films *Zerrissene Umarmungen* drehte.



Diego Cabrera.
Salmon Guru & Viva Madrid

1.
Angelita Madrid.
Mir gefällt dieses Lokal weil es außergewöhnlich ist – hier ist Kreativität an der Tagesordnung. Es inspiriert.
Reina, 4.

2.
Santos y desamparados.
Bahnbrechend und überragend. Eine Location mit super Stimmung in der die Stunden wie im Flug vergehen. *Costanilla de los Desamparados, 4*

3.
1862 Dry Bar.
Die Bar, die seit 2012 allen Cocktailfanatikern zu trinken gibt. Ein beliebter Treffpunkt.
Pez, 27.

MERCA-MADRID

Ist das größte Lebensmittel-Logistikzentrum Europas und nach Tokio der zweitgrößte Verteilermarkt der Welt für Fisch. Und das obwohl die Stadt 400 Kilometer vom Meer entfernt ist!



MADRID IN HÄPPCHEN

Was Sie sich nicht entgehen lassen dürfen

Gastrofestival

Januar-Februar

Das köstlichste Festival: In den Restaurants werden Sondermenüs angeboten und die Museen und Kulturzentren organisieren Aktivitäten (Ausstellungen, Konzerte, ...) mit viel Geschmack.

Madrid Exquisito

April und Oktober

Im Frühling und Herbst kann man die Haute Cuisine eine Woche lang zu erschwinglichen Preisen genießen.

Cervecistas

Oktober

Die beste madrilénische Kombination: Cañas und Tapas zu unwiderstehlichen Preisen. In der Glasgalerie des Cibeles-Palasts.

Madrid Fusión

Januar-Februar

Nur für Fachkräfte: die große Lebensmittel- und Getränkefachmesse. Und für die Öffentlichkeit, der Workshop der Sinne.

Hotel Tapas-Tour

Mai-Juni

Kann man in einem Hotel Tapas essen? Die Antwort: Ja! Folgen Sie einfach der Route.

Markttag

Erster Samstag im Monat

Käse, Bio-Erdbeeren, Olivenöl ... Und alles aus Madrid. Die Grundnahrungsmittel, um die Speisekammer zu füllen! In Casa de Campo.

Salón Gourmets

April

Nur für Fachkräfte: die große Lebensmittel- und Getränkefachmesse. Und für die Öffentlichkeit, der Workshop der Sinne.

Tapapiés

Oktober

Ein absolutes Highlight! Eine vielfältige und multikulturelle Tapas-Tour durch Lavapiés, genau wie der Stadtteil selbst.

Madrid Productores

Letztes Wochenende im Monat

Ein Gastronomiemarkt im Matadero Madrid, um Produkte der Saison zu kaufen und sich über gesunde Ernährung zu informieren.



*„Kroketten sollten einen Kern haben,
damit wir zählen können, wie viele wir
gegessen haben“*

Ramón Gómez de la Serna
Schriftsteller