

RESTAURANTES Y TABERNAS Centenarios

- 1 Casa Ciriaco 1887
- 2 Sobrino de Botín 1725
- 3 Posada de la Villa 1642
- 4 Malacatín 1895
- 5 Antonio Sánchez 1830
- 6 Casa Alberto 1827
- 7 El Abuelo 1906
- 8 Lhardy 1839
- 9 Casa Labra 1860
- 10 Bodega de la Ardosa 1892
- 11 Café Gijón 1888
- 12 Casa Pedro 1702



RESTAURANTES Y TABERNAS CENTENARIOS & TABERNAS CENTURY-OLD RESTAURANTS

MAPA CULTURAL ILUSTRADO AN ILLUSTRATED CULTURAL MAP

- FORO DE EMPRESAS POR MADRID
- acciona
- BBVA
- Clear Channel
- ingesport
- PHILIPS
- S&CYF
- Telefónica
- airbnb
- CaixaBank
- endesa
- JCDecaux
- Posterscope
- Santander
- Bankia
- Camara Madrid
- endesa
- MADRID SAN MIGUEL
- MUTUA MADRILEÑA
- REALE SEGUROS
- simon
- Villar Mir
- OHL

DOCE RESTAURANTES HISTÓRICOS

Madrid cuenta con una Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios integrada por doce establecimientos, cuya historia es la de nuestra gastronomía, pero también la de nuestra política, nuestra literatura, nuestra pintura, nuestra tauromaquia...

El más visitado por los turistas es Botín, que abrió en 1725 junto al Arco de Cuchilleros; la espectacular Posada de la Villa, en la Cava Baja, fundada en 1642, rinde culto a lo castizo; Casa Pedro, en la localidad de Fuencarral, en 1702, comenzó como casa de postas para los viajeros que salían de Madrid en dirección al Norte; Casa Alberto, en la calle de las Huertas, en 1827, donde estuvo la casa donde Miguel de Cervantes escribió el *Viaje del Parnaso*; la Taberna de Antonio Sánchez, en Mesón de Paredes, fundada en 1839 por el picador Colita; en el mismo año, Lhardy, en la Carrera de San Jerónimo, que es el restaurante más literario de Madrid; Casa Labra, junto a la Puerta del Sol, en la calle de Tetuán, en 1860; Casa Ciriaco empezó como tienda de vinos en 1887 en Mayor; el Café Gijón de 1888 en el Paseo de Recoletos; la Bodega de la Ardosa, en 1892, en la calle de Colón, próxima a la Gran Vía; Malacatín de 1895 en la calle de la Ruda, próxima al Rastro; y el más joven, de 1906, la Casa del Abuelo, en la taurina calle de la Victoria.

TWELVE HISTORIC RESTAURANTS

Madrid has an Association of Century-Old Restaurants and *Tabernas* (RCM) made up of twelve establishments whose history has been shaped not only by our gastronomy, but also by our politics, literature, painting and bullfighting tradition.

Botín, the restaurant most often visited by tourists, opened in 1725 next to the Arco de Cuchilleros archway; the spectacular Posada de la Villa in Cava Baja, which was founded in 1642, pays homage to traditional cuisine; Casa Pedro in the district of Fuencarral began its life in 1702 as a staging post for travellers heading north out of Madrid; Casa Alberto in Calle de las Huertas dates back to 1827 and is found in the same building where Miguel de Cervantes lived when he wrote *Journey to Parnassus*; Taberna de Antonio Sánchez, located in Calle del Mesón de Paredes, was established in 1839 by the bullfighter Colita; Lhardy, in Carrera de San Jerónimo, was opened that same year and is Madrid's most literary restaurant; Casa Labra, just off Puerta del Sol in Calle de Tetuán, was established in 1860; Casa Ciriaco started out as a wine shop in 1887 in Calle Mayor; Café Gijón was founded in 1888 in Paseo de Recoletos; La Bodega de la Ardosa opened in 1892 in Calle de Colón, near Gran Vía avenue; Malacatín was inaugurated in 1895 in Calle de la Ruda, near El Rastro flea market; and Casa del Abuelo, the youngest of them all, was established in 1906 in Calle de la Victoria, a street closely linked to bullfighting.

Juan Manuel Bonet
Historiador y crítico de arte /
Historian and art critic

RESTAURANTES Y TABERNAS CENTENARIOS CENTURY-OLD RESTAURANTS & TABERNAS



1 Casa Ciriaco

Calle Mayor, 84 - METRO: Ópera

Casa Ciriaco, tienda de vinos fundada en 1887, toma su nombre de Ciriaco Muñoz Sanz, que con su hermano Pablo retomó el negocio, transformándolo en restaurante en 1929. Sirven cocina madrileña, incluidos el cocido, la gallina en pepitoria, los callos... Un bonito azulejo nos recuerda que aquí cenó por última vez, el 25 de octubre de 1945, el pintor Ignacio Zuloaga, que vivía cerca. Ciriaco lo frecuentaron sus colegas, los artistas Eduardo Vicente o Gerardo Rueda, también vecino; escritores como Valle, Camba o Bergamín; los toreros Juan Belmonte y Domingo Ortega, o el humorista Mingote. Fue desde el edificio que, el 31 de mayo de 1906, el anarquista Mateo Morral arrojó su bomba contra Alfonso XIII y su mujer con la que acababa de casarse en los Jerónimos; atentado que causó veinticinco muertos y más de cien heridos.

Casa Ciriaco, founded as a wine shop in 1887, is named after Ciriaco Muñoz Sanz, who took over the business with his brother Pablo and turned it into a restaurant in 1929. They serve Madrid cuisine, including *cocido* (chickpea stew), braised hen in *pepitoria* (almond sauce) and tripe. A commemorative tile on the wall tells us that the painter Ignacio Zuloaga, who lived nearby, had his last dinner here on 25 October 1945. Ciriaco was frequented by his peers, artists Eduardo Vicente and Gerardo Rueda, the latter of whom also lived nearby, writers like Valle, Camba and Bergamín, bullfighters Juan Belmonte and Domingo Ortega, and the cartoonist Mingote. It was from this very building that, on 31 May 1906, anarchist Mateo Morral threw a bomb at Alfonso XIII and his bride who had just come from being wed in the Basilica of San Jerónimo el Real. The attack left twenty-five dead and over one hundred wounded.



2 Sobrino de Botín

Calle de Cuchilleros, 17 - METRO: Sol, La Latina, Tirso de Molina

Cándido Remis, el famoso "Sobrino de Botín" (del francés Jean Botin, restaurador en la plaza de Herradores), fue quien en 1725 abrió este local junto al Arco de Cuchilleros. Sus legendarios corderos y cochinitos asados los degustaron escritores como Galdós, Arniches, Camba, Valle o Hemingway; políticos; toreros; actores... Entre los cuadros que lo decoran, una vista del Madrid del siglo XVI pintada en 1956 por Pedro Schild, ruso misterioso, recordado sobre todo por sus decorados para algunas películas de Buñuel o Edgar Neville.

Cándido Remis, the famous "Nephew of Botín" (of Jean Botin, a French chef who had a restaurant in Plaza de Herradores), opened this establishment next to the Arco de Cuchilleros archway in 1725. Its famous roast lamb and suckling pig have been enjoyed by writers like Galdós, Arniches, Camba, Valle and Hemingway, and by politicians, bullfighters and actors, among others. One of the paintings on its walls shows a view of 16th century Madrid painted in 1956 by Pierre Schild, a mysterious Russian art-director remembered in particular for the sets he created for films made by Buñuel and Edgar Neville.

3 Posada de la Villa

Cava Baja, 9 - METRO: La Latina

La espectacular Posada de la Villa, en la Cava Baja, fue el primer establecimiento de su género de Madrid, fundado en 1642. Relanzada como restaurante en 1980 por Félix Colomo, rinde culto a lo castizo: cocido madrileño, callos, rabo de toro, gallina en pepitoria... y productos del mar, también madrileños, pese a la lejanía.

The charming Posada de la Villa, located in Calle de la Cava Baja, was founded as an inn in 1642 and was the first establishment of its kind in Madrid. Restyled as a restaurant in 1980 by Félix Colomo, it specialises in traditional fare: *cocido madrileño* (chickpea stew), tripe, oxtail, braised hen in *pepitoria* (almond sauce) and seafood, which is a staple of local cuisine despite Madrid's significant distance from the coast.

4 Malacatín

Calle de la Ruda, 5 - METRO: La Latina

Malacatín lo fundó un conquense en 1895, en la calle de la Ruda, próxima al Rastro. Se trata de otro gran templo del cocido. Su interior está decorado con azulejos, y mucha cartelería taurina. Su nombre, tardío, viene de un mendigo que canturreaba "Tin tin tin, Malacatín, tin tin" para ganarse unos chatos.

Established in 1895 in Calle de la Ruda near El Rastro flea market by a man from Cuenca, Malacatín is another mecca for *cocido* lovers. The interior décor features tiles and an abundance of bullfighting posters. The establishment's original name was changed when it was renamed after a beggar who used to sing "Tin tin tin, Malacatín, tin tin" to earn a few glasses of wine.

5 Taberna Antonio Sánchez

Calle de Mesón de Paredes, 13 - METRO: Tirso de Molina

La Taberna de Antonio Sánchez, en Mesón de Paredes, la fundó en 1839 el picador Colita, antes de pasar a Cara Ancha, y finalmente al valdepeñero Antonio Sánchez, que también probó suerte en la lidia, así como, aconsejado por el pintor Ignacio Zuloaga, con los pinceles. Antonio Díaz-Cañabate es autor de *Historia de una taberna* (1944), donde divaga por los barrios bajos, los cafés de barrio, y el vecino Rastro. Presume de ser el único establecimiento de su género "sin reformar", y es cierto.

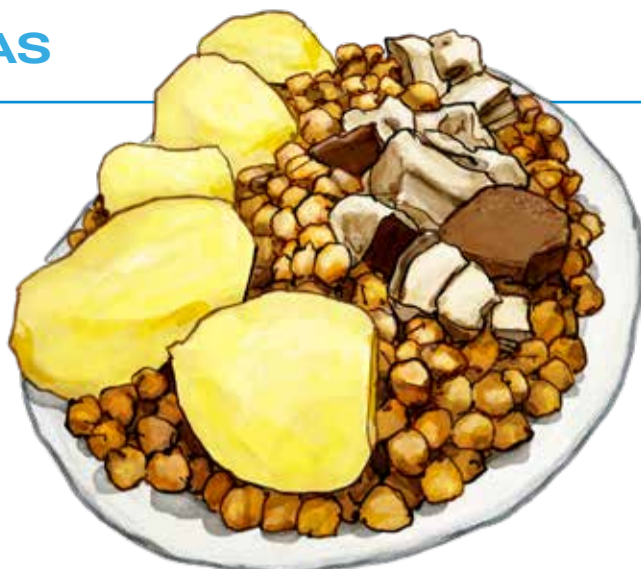
Located in Calle del Mesón de Paredes, this *taberna* was opened in 1839 by the bullfighter Colita, before passing to Cara Ancha and eventually to Antonio Sánchez, a man from Valdepeñas who also tried his hand at bullfighting, as well as at painting, on the advice of painter Ignacio Zuloaga. It is the subject of Antonio Díaz-Cañabate's *Historia de una taberna* (1944), in which the author wanders around slums, neighbourhood cafés and the nearby El Rastro flea market. The *taberna* can lay claim to being the only establishment of its sort that has "never been refurbished".

6 Casa Alberto

Calle de las Huertas, 18 - METRO: Antón Martín

Casa Alberto, en la calle de las Huertas, fue fundada en 1827, donde estuvo la casa donde Cervantes escribió el *Viaje del Parnaso*. Local tradicional, ofrece vermut de grifo, callos, rabo de toro, bacalao a la madrileña... En las paredes, cuadros y fotos evocan una clientela taurina (cerca, la calle de la Victoria, con sus taquillas, y el hotel de mismo nombre), teatral (también cerca, el Teatro Español y el de la Comedia) y deportiva.

Casa Alberto, located in Calle de las Huertas and dating back to 1827, is housed in the same building that Cervantes lived in when he wrote *Journey to Parnassus*. It's a traditional establishment whose offerings include vermouth on tap, tripe, oxtail and Madrid-style cod. Its walls are decorated with paintings and photos of its clientele: figures from the worlds of bullfighting (tickets are sold in the nearby Calle de la Victoria, which is also home to Hotel Victoria), theatre (the Teatro Español and Teatro de la Comedia are a stone's throw away) and sports.



7 Casa del Abuelo

Calle de la Victoria, 12 - METRO: Sol

En el establecimiento más joven ("sólo" data de 1906), la Casa del Abuelo, en la taurina calle de la Victoria, se rinde culto, bajo muchas formas, a la gamba, que recomiendan acompañar de vino dulce.

The association's youngest member (it 'only' dates back to 1906) is situated on Calle de la Victoria, a street linked to the bullfighting world. It pays tribute to prawns in myriad ways, and recommends that diners enjoy them along with some sweet wine.



8 Lhardy

Carrera de San Jerónimo, 8 - METRO: Sol

Lhardy, en la Carrera de San Jerónimo, es el restaurante más literario de Madrid. Ineludibles su cocido madrileño, sus riñones al Jerez, o su consomé, servido en samovar en la planta baja. Fundado en 1839, y como pastelería, por el francés Émile Huguenin, "Lhardy", lo heredó su hijo Agustín, pionero de nuestro paisajismo. Sus salones, entre los que destaca el japonés, los frecuentaron escritores como Gautier, Galdós, Azorín, Rubén Darío, Camba o Ramón Gómez de la Serna, al que emocionan sus comedores "enguantados como si toda la casa estuviese abrigada por un opulento gabán de pieles", sus platos de caza, sus trufas "del verdadero Périgord".

Lhardy, in Carrera de San Jerónimo, is Madrid's most literary restaurant. Don't miss its *cocido madrileño*, the kidneys in sherry sauce, or the broth, which is served in a samovar on the ground floor. Founded as a patisserie in 1839 by Frenchman Émile Huguenin, nicknamed "Lhardy", it was inherited by his son Agustín, one of the pioneers of Spanish landscape painting. Its rooms –the Japanese Room is particularly striking– were frequented by writers like Gautier, Galdós, Azorín, Rubén Darío, Camba and Ramón Gómez de la Serna, who was thrilled by its dining rooms ("done up as if the whole place was wrapped in a luxuriant fur overcoat"), its game dishes and its "genuine Périgord truffle".

9 Casa Labra

Calle de Tetuán, 12 - METRO: Sol

Casa Labra, junto a la Puerta del Sol, en la calle de Tetuán, frente al Corte Inglés, la fundó, en 1860, un asturiano. Célebre por su bacalao, sus empanadillas, sus callos y su rabo de toro, en ella, el 2 de mayo de 1879, Pablo Iglesias fundó el PSOE.

Casa Labra, located opposite El Corte Inglés in Calle de Tetuán, just off Puerta del Sol, was established in 1860 by a man originally from Asturias. In this restaurant famous for its cod, pasties, tripe and oxtail, Pablo Iglesias founded the PSOE political party on 2 May 1879.



10 Bodegas La Ardosa

Calle de Colón, 13 - METRO: Tribunal

La Bodega de la Ardosa, fundada en 1892, evoca esa comarca toledana, de la que era oriundo un bodeguero que para comercializar sus caldos creó en Madrid una red de tabernas. Esta está ubicada en la calle de Colón, próxima a la Gran Vía. Sin desdeñar lo báquico, la actual propiedad le dedica mucha atención a la cerveza.

La Bodega de la Ardosa has been around since 1892. Its namesake is the winegrowing county of La Ardosa in Toledo, which was the birthplace of its founder, a winemaker who set up a network of *tabernas* in Madrid in order to sell his wines. It is located in Calle de Colón, near Gran Vía avenue. While Bacchus is still given his due, these days the establishment has a heavy focus on beer.



11 Café Gijón

Paseo de Recoletos, 21 - METRO: Banco de España, Colón

El Café Gijón, fundado en 1888... por un gijonés, sigue siendo lugar central de nuestra vida cultural. Sus años clave los evoca Marino Gómez-Santos en su *Crónica del Café Gijón*, cuya lectura debe completarse con la de *La noche que llegó al Café Gijón*, de Umbral. Además de ellos, lo frecuentaron Cela, Gerardo Diego, García Nieto y centenares de escritores más, así como numerosos artistas plásticos, entre ellos los escultores Ángel Ferrant (su preciosa *Diana* lo preside) y Cristino Mallo.

Founded in 1888 by a man from Gijón –of course!– this legendary café continues to play a key role in our cultural life. Its heyday is depicted by Marino Gómez-Santos in *Crónica del Café Gijón*, which could be read along with Umbral's *La noche que llegó al Café Gijón* for a well-rounded view. In addition to the two writers, other regulars were Cela, Gerardo Diego, García Nieto and hundreds more, along with numerous visual artists like sculptors Ángel Ferrant (his beautiful *Diana* adorns the café) and Cristino Mallo.

12 Casa Pedro

Calle de Nuestra Señora de Valverde, 119 - METRO: Fuencarral

Casa Pedro, en la calle Nuestra Señora de Valverde, en Fuencarral, localidad de la periferia hoy incorporada a la capital, fue fundada en 1702, como casa de postas para los viajeros que salían de Madrid en dirección al Norte. Sirven la habitual letanía de este género de establecimientos, más perdices escabechadas, manitas de cerdo y demás casquería.

Casa Pedro is located in Calle Nuestra Señora de Valverde in Fuencarral, a district that was once on Madrid's outskirts but is now part of the city. Established in 1702, it was originally a staging post for travellers heading north out of Madrid. In addition to fare typical of establishments of its sort, it offers pickled partridge, pig's trotters and a range of offal dishes.

