año 1
número 3

mesa madrid

mesamadrid

bitácora del buen comer y beber

otoño 2026



Otoño a fuego lento

ENTREVISTA:
Alex Marugán Soria

CUADERNO DE RUTA:
In Vino Veritas

Siente el origen. Deja tu huella.

Ron venezolano premium

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

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



TAWALA
AGED RUM
FROM VENEZUELA

www.rontawala.com
info@rontawala.com
@tawalarum @rontawalave

* Editorial

Madrid cambia de estación y con ella cambian también algunos de nuestros hábitos. Las terrazas empiezan a ceder terreno a los comedores, los mercados anuncian nuevos productos de temporada y las cartas incorporan los sabores del otoño. Llegan las setas, las calabazas, las castañas y esos platos que sólo parecen encontrar su verdadero lugar cuando los días comienzan a acortarse.

Con el otoño llega también la tercera edición de Mesa Madrid. Alcanzar este número nos permite mirar atrás, aunque sea brevemente, y comprobar cuánto puede avanzar un proyecto en apenas unos meses. Las dos primeras ediciones nos han permitido llevar a la práctica la revista que imaginamos, conocer mejor a quienes están detrás de los lugares que visitamos y descubrir nuevas historias en una ciudad que sigue ofreciendo infinitas posibilidades.

Cada número también nos permite revisar lo que hacemos y ensayar nuevas formas de contar Madrid. La sección Experiencia Pop Up, presente en las dos primeras ediciones, nació para acercarnos a experiencias gastronómicas efímeras. Esa condición era precisamente parte de su atractivo, pero también limitaba su recorrido en el tiempo. En esta tercera edición evolucionamos a **Madrid (se) come en...**, una nueva sección que recorrerá la ciudad barrio a barrio, combinando historia, curiosidades y tres paradas imprescindibles para descubrir su dimensión gastronómica.

Comenzamos por Malasaña. Pocas zonas de Madrid reúnen en tan pocas calles tantas capas de su historia: el Dos de Mayo, la Movida, las viejas tabernas y una oferta gastronómica que no ha dejado de transformarse. En próximos números recorreremos otras zonas de la ciudad y seguiremos descubriendo Madrid también desde esa escala más cercana.

El resto de **Mesa Madrid mantiene la esencia de lo que nos propusimos desde el principio**: seleccionar con criterio, verificar lo que contamos y detenernos en las personas, los productos y las historias que dan identidad a cada proyecto. Tres números después, seguimos creyendo que una buena recomendación necesita algo más que decir dónde comer: necesita explicar por qué merece la pena cruzar esa puerta.

Gracias a nuestros lectores, colaboradores, anunciantes y mecenas por acompañarnos hasta aquí. Llegar a esta tercera edición nos confirma algo que empieza a formar parte de nuestra forma de hacer Mesa Madrid: **cada número recoge lo aprendido en el anterior** y deja nuevas preguntas para el siguiente.

El otoño ya está aquí. También esta tercera Mesa Madrid. Esperamos que disfrutéis de ambas.



Contenido

A la carta
Otoño, a mesa puesta 6

Querido Martínez
Tres amigos y un hogar argentino 8

Gran Duke
Un tesoro en Jorge Juan 10

Carús, Casa de Comidas
Una casa asturiana en Aravaca 12

Marciano
Cocina viajera entre vinilos 14

Gurisa Madrid
Cocina atravesada por el fuego 16

Akiro *Hand Roll* Bar
Alma y ritual *nikkei* 18

Ekö Bistró
Cocina francesa con matiz español 20

Tres por cuatro
Homenaje a la cocina de mercado 22

Entrevista
Alex Marugán Soria 24



Éter Restaurante
Una pequeña joya con estrella 28

Infame
Alma vasca en La Latina 30

Olar Private by O'Grelo
Un santuario íntimo y gallego 32

El Imparcial
Cocina actual y con historia 34

Storia D'Amore
La Italia auténtica en Chamberí 36

Casa Nokiate
Cocina latina, asiática y moderna 38

Tepic
Alta cocina mexicana con identidad 40

La Arepera
Madrid cabe en una arepa 42

Beik Beik
Brunch con acento argentino 44







Les Feres Ponzano
Café con alma de barrio 46

Pollos del Sur
El pollo se come con las manos 48

Onggi
Corea se come en Ibiza 50

Angelita
Templo de cocina, vinos y cócteles 52

Harvey's The Invisible Bar
Donde se bebe el Hollywood *noir* 54

86; Cocktail Bodega
Una coctelería edición limitada 56

Leone
Un santuario dedicado al queso 58



La Prudencia Boutique
Joyería gastronómica centenaria 60

Cuaderno de Ruta: Otoño
In Vino Veritas 62

Madrid (se) come en... Malasaña
Donde la historia sale a la calle 70

mesa madrid

Año 1 - #3 / Edición Otoño 2026

DIRECCIÓN DEL PROYECTO
Efrén J. Rodríguez
efren@mesamadrid.com
DIRECCIÓN EDITORIAL
Patsy Montiel Moronta
patsy@mesamadrid.com
DIRECCIÓN DE ARTE Y DISEÑO EDITORIAL
Manuel González Ruiz
mago@mesamadrid.com

PUBLICIDAD Y DESARROLLO DE NEGOCIO
Equipo Mesa Madrid

PROYECTO IMPULSADO POR
Madrid Seduce
Mago Atelier
OcioMAD

Contacto
contacto@mesamadrid.com

Impresión
Exaprint

Depósito Legal
M-10545-2026

DIRECCIÓN FISCAL
Paseo Ermita del Santo 40, Local 1
28011 – Madrid

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

Mesa Madrid ha sido editada en Madrid en octubre de 2026.
© Todos los derechos reservados.

Otoño, a mesa puesta

El otoño ya está aquí y **Madrid cambia su ritmo gastronómico.** Se encienden los fogones, vuelven las cartas de temporada, las barras recuperan su pulso y nuevas aperturas empiezan a dibujar otro mapa de la ciudad.

Este otoño, más de 20 nuevos restaurantes abren sus puertas en Madrid. Nuevas maneras de acercarnos a una mesa, una barra o una cocina nos hacen vibrar. Algunas recuperan nombres y sabores que forman parte de nuestra memoria; otras llegan con acentos internacionales, nuevas formas de cocinar y, en definitiva, con esa celebración de la buena mesa que tanto nos gusta.

Las aperturas cuentan mucho más que una novedad: son la brújula de cómo se mueve una ciudad. **Y este otoño llega con todo.**

Madrid vuelve a mirar hacia las cocinas con identidad. **Cambian nuestros rituales al ritmo del clima.** Cartas, mercados, espacios, barras y restaurantes se convierten en argumentos para compartir, descubrir y encontrar esos lugares a los que queremos volver.

Y hablando de mercados, las nuevas fórmulas que mezclan gastronomía, música y encuentro ganan protagonismo. En algunos mercados madrileños ya han conseguido aumentar la afluencia hasta un 20%.

Y mientras Madrid estrena restaurantes, la despensa cambia de estación.

Las setas, las alcachofas, las calabazas y los primeros platos de cuchara llegan pisando fuerte. Regresan el cocido, la caza, los guisos y los vinos que saben a vendimia. **La cocina se vuelve más cálida** y las sobremesas, inevitablemente, más largas.

El otoño trae también otra forma de salir a comer. Es una temporada en la que buscamos producto, historias y lugares con personalidad. **Queremos descubrir lo nuevo, pero también volver a lo que siempre nos llena.** Encontrar esa mesa que termina convirtiéndose en nuestra mesa, y que seguramente repetiremos porque nos hace felices.

Y Madrid, generosa como siempre, nos deja elegir con mucha libertad.

De un restaurante de veinte plazas a un gran comedor de hotel. De una nueva barra de barrio a un clásico que vuelve a reinventarse. De una cocina que mira a su territorio a otra que cruza fronteras. **El otoño gastronómico de Madrid no llega con una sola tendencia, sino con muchas ciudades, sabores y culturas dentro de una misma ciudad: la nuestra.**

Septiembre abre la temporada. Octubre la llena de planes. Noviembre invita a quedarse. Y diciembre ya empieza a oler a celebración.

Y durante este tiempo, hay mercados, vermuts, vendimias, rutas, brasas, guisos, brindis y muchas mesas por descubrir.

¿Nos acompañas?

Patsy Montiel Moronta



Querido Martínez

Tres amigos y un hogar argentino

Cocina y vinos con alma



ADN

Nacido de la amistad de Federico Morano, Juan Manuel Pons Lezica y Leandro Eiroa, **Querido Martínez (QM)** impregna a Chamberí con su espíritu afable y cercano, propio de la hospitalidad argentina. Concebido como *winebar* y convertido después en restaurante, propone una cocina creativa con influencias internacionales, platos del recetario familiar para compartir y un ambiente cálido que invita a quedarse muchas horas. El vino, la música y la buena conversación dotan de una identidad muy especial a QM.

Sello Mesa

El vino es el hilo conductor, con más de cuarenta referencias de pequeños productores procedentes de Argentina, España, Francia, Italia y otros países. La cocina viaja entre la memoria familiar y los sabores internacionales: milanesa, entraña, pasta, pulpo y unas patatas "brasiáticas" con kimchi y jengibre que se han convertido en un icono de la casa. Tiene nuestro sello por su mesa informal, abierta, acogedora y pensada para compartir.

¿Sabías que…? Con su nombre viajamos al barrio bonaerense de Martínez, donde crecieron sus 3 fundadores; y, además, se encuentra muy cerca de la plaza de Alonso Martínez.

Hablan los clientes

«Querido Martínez es ese lugar donde uno se siente como en casa desde que atraviesa la puerta.»
Jesús Rojas (Junio 2026)
Time Out Madrid

«Una auténtica joya escondida. El servicio fue impecable, la selección de vinos sobresaliente y la comida estuvo a la altura de la experiencia."
Alejandro (Mayo 2026)
Google





3 imprescindibles

- **PATATAS BRASIÁTICAS**
  – Patatas fritas rematadas con una salsa de kimchi y jengibre, una delicia que se ha convertido en uno de los platos más icónicos de la casa.
- **MILANESA DE TERNERA**
  – Carne de ternera empanada y crujiente, servida con puré de patatas, un guiño directo a la memoria gastronómica familiar de sus creadores.
- **TARTA DE QUESO**
  – Horneada sobre una base de galleta, con una textura cremosa y perfil clásico, nos da un broche final dulce.

Dirección: Calle de Caracas, 1, 28010 Madrid.
Horario: M: 19:00-00:00, X-J: 13:30-16:30 / 19:00-00:00, V-S: 13:30-16:30 / 19:00-01:00 y D: 13:30-16:30

Ticket medio: 35 €
Tel.: +34 637 00 91 42
RRSS: @queridomartinez.madrid
Formas de pago: Tarjeta.

Metro: Alonso Martínez (L4, L5 y L10).
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.



GranDuke

Un tesoro en Jorge Juan

Sabor y elegancia sin etiquetas

ADN

Oculto en el icónico callejón de Jorge Juan, **GranDuke** está en una antigua cochera del siglo XIX situada en un edificio histórico vinculado al origen de este singular pasaje del barrio de Salamanca. Su interior, elegante e íntimo, combina lámparas de araña, arte contemporáneo e iluminación tenue para reinterpretar el espíritu de la nobleza decimonónica con una mirada cosmopolita. La experiencia se completa con una cocina sin etiquetas y una fantástica propuesta líquida ideal para darle más vida y tiempo a la experiencia.

Sello Mesa

GranDuke juega con los códigos de la aristocracia y los traslada a un comedor íntimo de solo 35 plazas. Interiorismo, arte e iluminación recrean la casa de un duque viajero que recibe a sus invitados sin protocolos. La bodega y la coctelería potencian su espíritu cosmopolita, y cada detalle suma a una puesta en escena elegante y desenfadada, con carácter propio y una personalidad difícil de confundir. Sello Mesa por su originalidad y clase.

¿Sabías que...? El restaurante se sitúa en un edificio promovido por el Marqués de Cubas y alberga la Mesa del Duke: una gran mesa imperial pensada para celebraciones privadas.

Hablan los clientes

«La comida, a un nivel increíble, y el servicio, imposible de mejorar. El maridaje, la elaboración y la atención, todo perfecto.»
Alfredo López (Julio 2026)
Google

«De los mejores restaurantes de Madrid. Calidad insuperable y servicio inmejorable. Te sientes como en casa. Recomiendo no perderse esta experiencia. Nos encantó."
Celia Banus (Junio 2026)
Google





3 imprescindibles

- **LENTEJAS BELUGA CON GAMBA ROJA** – Un delicado guiso enriquecido con gamba roja y nata de oveja que combina profundidad y elegancia. Memorable.
- **VACA MADURADA** – Corte madurado servido con emulsión de raíces, jugo de tuétano y alcaparras, ejemplo del protagonismo que adquiere el producto. Excelso.
- **CRÈME BRÛLÉE ICE CREAM** – Una original reinterpretación helada de este clásico francés, acompañada de avellana y maíz tostado. El broche de oro perfecto.

Dirección: Calle de Jorge Juan, 12G, 28001 Madrid.
Horario: M-J: 13:00-00:00, V-S: 13:00 a 01:00 y D: 12:00 a 18:00

Ticket medio: 45 € - 60 €.
Web: granduke.es
Tel.: +34 680 92 51 43.
Instagram: @grandukemadrid
Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Serrano (L4).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



Carús, Casa de Comidas

Una casa asturiana en Aravaca

Homenaje a la cocina tradicional

ADN

Desde 2015, **Carús Casa de Comidas** acerca a Madrid el espíritu de las auténticas casas de comidas asturianas. En El Plantío, tradición, producto y buen servicio definen a este restaurante, que se mantiene fiel al recetario del norte y a una manera de atender al comensal profundamente cálida. En su carta, destacan platos y sabores muy reconocibles, propone una cocina honesta y revela una identidad ligada a Asturias, sus costumbres y su memoria gastronómica.

Sello Mesa

En Carús todo es natural, orgánico. El ambiente familiar, la atención a los pequeños detalles y una hospitalidad generosa recuperan lo que distingue a las mejores casas de comidas: el gusto por recibir, atender y hacer sentir bienvenidos a quienes cruzan la puerta. Además, su carta ofrece platos tradicionales y deliciosos que puedes disfrutar en su acogedor salón o en su fantástica terraza, según la temporada. Cruzar su umbral es sentirnos en casa.

¿Sabías que...? Carús nació en 2015 como la apuesta madrileña del hostelero asturiano Paco Fernández Ampudia, tras más de tres décadas de experiencia en Colunga.

Hablan los clientes

«Un sitio espectacular. Comida tradicional y a precios muy asequibles. He ido en varias ocasiones y siempre que puedo repito."
Alex Álvarez (Julio 2026)
Google

«Es de esos sitios que no quieres contarle a nadie que existe para que no se mastique. La atención es excepcional y es un rinconcito de Asturias en Madrid, acogedor, buena comida y en general, estupendo. El menú genial calidad-precio".»
Mercedes Martín (septiembre 2026)
Google





3 imprescindibles

- **FABADA CARÚS** – El gran emblema de la casa, elaborada siguiendo la receta tradicional asturiana y convertida en el plato que mejor resume la identidad de Carús.
- **CACHOPO CARÚS** –Preparado con ingredientes cuidadosamente seleccionados, es otro de los grandes clásicos de la carta y un fiel homenaje al recetario asturiano.
- **ARROZ CON LECHE ASTURIANO** – Elaborado de forma tradicional y con una textura especialmente cremosa, pone el mejor punto final a una experiencia memorable.

Dirección: Av. Casa Quemada, 1, 28023 Madrid.
Horario: L-D (Comidas): 13:00-18:00 y M-S: 20:30-01:00 (Cenas).
Ticket medio: 35 €-50 €.

Web: caruscasadecomidas.es
Tel.: +34 916 21 62 72
Instagram: @caruscasadecomidas
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Aravaca (Cercanías C7 y C10).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



Marciano

Cocina viajera entre vinilos

Con ritmo y sabor cosmopolita

ADN

En pleno barrio de Salamanca, **Marciano** apuesta por una cocina de inspiración viajera e internacional, coctelería de autor y una cuidada selección musical en vinilo. Bajo la dirección culinaria del chef Víctor Camargo, su carta recorre sabores de distintos continentes con platos concebidos, en su mayoría, para compartir. Gastronomía, música y diseño construyen la identidad de un espacio cosmopolita con una propuesta pensada para conectar la mesa con el ambiente y la cultura musical.

Sello Mesa

En Marciano, la experiencia cambia a medida que avanza la noche. La música en vinilo, la coctelería original y embotellada (a cargo de Mel Da Conceiçao) y una iluminación envolvente generan una atmósfera íntima, ideal para compartir y descubrir. Todos los elementos se unen armoniosamente y dan como resultado una puesta en escena muy cuidada y rebosante de energía. Comer, beber y escuchar se unen en un mágico ritual, con personalidad propia y espíritu cosmopolita.

¿Sabías que...? La música forma parte de la experiencia con sesiones de DJs que pinchan exclusivamente en vinilo, especialmente durante las noches del fin de semana.

Hablan los clientes

«Le doy cinco estrellas porque no hay más. La comida es increíble y el ambiente, estupendo. Pero lo mejor es la atención. Mel es una de las mejores cosas que tiene el local.»
Isa M. (Julio 2026)
Google

«10/10. El mejor restaurante de Madrid relación calidad-precio ahora mismo. Desde la atención de TODO el personal, pasando por los cocktails, hasta llegar a la comida, me parece que pocos sitios pueden brindar este tipo de experiencias.»
Martín (Septiembre, 2025)
Google





3 imprescindibles

- **TIRADITO DE LUBINA**
  – Pescado acompañado de leche de tigre de maracuyá, kimchi de mango y semillas de albahaca.
- **SANDO DE OSSOBUCO**
  – Brioche relleno de carne melosa, queso comté, mantequilla de tuétano y mayonesa de piparra.
- **LECHE FRITA**
  – Versión de la casa acompañada de helado de dulce de leche y pequeños bombones de café.

Dirección: Calle Jorge Juan, 71, 28009 Madrid.
Horario: M-J: 13:00-16:00 / 19:00-01:00, V-S: 13:00-16:00 / 19:00-02:00 y D: 13:00-16:00

Ticket medio: 35 € - 45 €.
Web: restaurantemarciano.com
Tel.: +34 618 07 01 86
RRSS: @marcianorestaurante
Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Goya (L2 y L4).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



Gurisa Madrid

Cocina atravesada por el fuego

Brasas, producto y territorio

ADN

Gurisa nace en José Ignacio (Uruguay) y viaja a Madrid, a cargo del chef Lucas Bustos. Lleva a Chamberí una cocina donde el fuego de leña define el carácter de la casa. El producto de temporada, el vino y el respeto por la naturaleza articulan una propuesta contemporánea que mira al Río de la Plata y dialoga con Madrid. Técnica, sensibilidad e identidad se encuentran alrededor de las brasas para expresar una manera propia de entender la cocina, conectada con el paisaje y sus raíces.

Sello Mesa

En Gurisa, el fuego es protagonista de la escena. Las brasas, los aromas y una cocina que cambia con las estaciones construyen una experiencia en permanente movimiento. La sala (liderada por Agustina Vela) acompaña cada elección con conocimiento del producto y del vino; y el espacio invita a contemplar cómo la materia prima se transforma. Este ritual responde a la premisa de acercar al comensal al origen de lo que come y a quienes lo hacen posible.

¿Sabías que...? Gurisa nació como un restaurante estacional en José Ignacio, Uruguay, antes de abrir su local permanente en Madrid bajo la dirección del chef Lucas Bustos.

Hablan los clientes

«Cocina de autor muy bien lograda y presentaciones excelentes. Increíbles vinos. Lindísimo y cuidado ambiente.»
Mauro Menéndez (Julio 2026)
Google

«Comida muy rica, buen producto y bien elaborada. Servicio muy atento. Ambiente super agradable para disfrutar bien de la comida y la sobremesa.»
Carla Bartrina (Abril 2026)
Google





3 imprescindibles

- **OJO DE BIFE ANGUS ARGENTINO** – Uno de los grandes clásicos de la casa, servido con cogollos de Tudela con queso manchego y cocinado íntegramente al fuego.
- **TAGLIOLINI A LOS FUEGOS CON CRUSTÁCEOS DEL ATLÁNTICO** – Pasta fresca donde el sabor de las brasas se une al producto del mar. Una de sus recetas más icónicas.
- **ROGEL DE DULCE DE LECHE DEL RÍO DE LA PLATA** – El postre argentino por excelencia, elaborado con finísimas capas de masa, abundante dulce de leche y merengue.

Dirección: Calle de Zurbano, 31, 28010 Madrid.
Horario: M-S: 13:00-16:30 / 20:30-23:30
Ticket medio: 120 € (menú degustación).

Web: gurisamadrid.com
Tel.: +34 602 05 87 58
RRSS: @gurisamadrid
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Rubén Darío (L5).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.

→ Akiro *Hand Roll* Bar

Alma y ritual *nikkei*

El arte de enrollar el sabor



ADN

En el barrio de Salamanca, **Akiro** se erige como el primer *hand roll bar* de inspiración *nikkei* de Madrid. Bajo la dirección gastronómica del chef peruano Luis Arévalo, combina técnica japonesa y sabores peruanos, alrededor de una gran barra donde cada pieza se prepara frente al comensal. El *hand roll*, elaborado y servido al momento para preservar su textura, concentra la esencia de una cocina directa que encuentra en la frescura, la precisión y la inmediatez sus principales señas de identidad.

Sello Mesa

Sentarse a la barra de Akiro permite seguir cada detalle antes de recibir el *hand roll* directamente de manos del equipo. No hay esperas entre elaboración y bocado: cada pieza llega en el momento preciso y marca el ritmo de la siguiente. La cercanía con los cocineros, las explicaciones y el formato individual convierten la comida en una secuencia dinámica donde observar, preguntar, probar y dejarse sorprender forman parte natural de su deliciosa experiencia.

¿Sabías que...? Cada *hand roll* se prepara y se sirve al instante para preservar la textura crujiente del alga nori, uno de los rasgos distintivos de la experiencia Akiro.

Hablan los clientes

«La espera merece totalmente la pena. La comida es increíble; nunca habíamos probado un sushi tan fresco y sabroso. Los *hand rolls* son magníficos y los nigiris de salmón, toro y calamar son imprescindibles.»
Karolina A. (Mayo 2026)
Google

«Este es, sin duda, mi restaurante de sushi favorito de Madrid. Después de probar varios restaurantes de la ciudad, nada se acerca a lo increíble que es Akiro.»
Alana R. (Abril 2026)
Google





3 imprescindibles

- ***HAND ROLL* DE TORO CON AJÍ AMARILLO** – Ventresca de atún acompañada de emulsión de ají amarillo, donde la untuosidad del toro encuentra un delicado equilibrio entre notas cítricas y picantes.
- ***HAND ROLL* DE EBI FURAI** – Langostino rebozado en panko acompañado de salsa acevichada, combinación que une textura crujiente y frescura nikkei.
- **MOCHI DE TARTA DE QUESO** – Versión de inspiración japonesa con relleno cremoso de tarta de queso y sutiles notas ahumadas.

Dirección: Calle de Hermosilla, 40, 28001 Madrid.
Horario: L-J 13:00-16:00 / 20:00-23:30, V-S: 13:00-17:00 / 20:00-23:30 y D: 13:30-17:00 / 20:00-23:00.

Ticket medio: 30 € - 40 €.
Web: akironikkei.com
Tel.: +34 689 54 67 97
RRSS: @akiro.es
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Velázquez (L4).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



Ekö Bistró

Cocina francesa con matiz español

Puesta en escena en un bistró

ADN

Ubicado en la calle Sagasta, **Ekö Bistró** propone una interpretación contemporánea de la cocina francesa enriquecida con productos y matices españoles. En un ambiente cálido y elegante, la carta revisita grandes clásicos galos desde una mirada actual, donde la técnica y el producto marcan el ritmo de la experiencia, que se completa con una cuidada y original propuesta de coctelería de autor. Además, mezcla gastronomía y creación artística en un espacio en el que exponen diversos artistas contemporáneos.

Sello Mesa

Ekö recupera el espíritu del bistró francés y lo lleva a un espacio donde la mesa convive con el arte, el diseño y la coctelería. La barra aporta un ambiente más informal y el comedor brinda una experiencia muy cuidada, aunque sin etiquetas. Sus artífices, Íñigo Uribe Paredes y el sumiller Eden Monoyez, han incorporado un nuevo menú degustación de siete pases (con dos opciones de maridajes) que traducen en platos la esencia y el diálogo entre Francia y España.

¿Sabías que...? Ekö Bistro funciona también como galería de arte y renueva la exposición de sus obras cada cuatro meses para dar visibilidad a nuevos artistas contemporáneos.

Hablan los clientes

«Elegante y acogedor. Servicio atento y profesional de los que ya se encuentran poco. Comida exquisita, bien cuidada, con un twist original y bien pensado."
Diana R. (Mayo 2026)
TheFork

«Magnífico restaurante de comida francesa de autor. Servicio excepcional, digno de una estrella Michelin."
Pilar Alvarado (Marzo 2026)





3 imprescindibles

- **BOUDIN BLANC DE TRUFA NEGRA** – Embutido blanco de inspiración francesa servido con puré de pera, chocolate blanco y trufa negra, una combinación que equilibra delicadeza e intensidad aromática.
- **PULPO A LA PARRILLA** – Pulpo acompañado de puré estilo Du Barry y gel de limón, donde la suavidad de la coliflor contrasta con la frescura cítrica.
- **MILHOJAS DE PISTACHO** – Postre de finas capas crujientes rellenas de crema de pistacho, una versión elegante y equilibrada de la pastelería francesa.

Dirección: Calle de Sagasta, 23, 28004 Madrid.
Horario: X-D: 12:30-01:00
Ticket medio: 35-45 €.

Web: ekobistro.es
Tel.: +34 915 78 37 87
RRSS: @ekobistro_madrid
Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Alonso Martínez (L4, L5 y L10) y Bilbao (L1 y L4).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



Tres por Cuatro

Homenaje a la cocina de mercado

Producto, temporada y honestidad

ADN

Creado por el chef Álex Marugán, **Tres por Cuatro** se ha consolidado como una de las propuestas con más personalidad de la cocina madrileña. Su cocina gira alrededor del producto de temporada, una técnica impecable y un profundo respeto por el recetario tradicional español. La carta combina clásicos de la casa con elaboraciones que evolucionan al ritmo del mercado, en un comedor muy acogedor y con un gran servicio en sala. Es uno de los restaurantes con la mejor relación calidad precio de la ciudad.

Sello Mesa

La cocina de Tres por Cuatro nos revela su identidad en los fondos bien trabajados, las cocciones a fuego lento y una interpretación contemporánea de la cocina tradicional. Guisos, casquería, verduras de temporada y excelentes materias primas conviven en una carta dinámica donde cada receta danza entre la memoria y la creatividad. Una bodega cuidadosamente seleccionada acompaña una experiencia honesta, coherente y profundamente vinculada al producto de temporada.

¿Sabías que...? Tres por Cuatro nació en 2018 como un pequeño proyecto gastronómico dentro del antiguo Mercado de Torrijos antes de trasladarse a su ubicación actual.

Hablan los clientes

« Un restaurante excepcional. La comida con elaboración, presentación y sabores excelentes. El servicio muy bueno, atento y amable. Disfrutamos mucho de la comida."
José Z. (Abril 2026)
TheFork

« Gran lugar, comida estupenda y un personal muy amable y servicial. ¿Qué más?"
Elías Santamaría (Marzo 2026)
Google





3 imprescindibles

- **CALLOS, PATA Y MORRO** – Una de las elaboraciones más reconocidas de la casa, cocinada lentamente hasta alcanzar una textura melosa y un sabor envolvente.
- **TORREZNOS** – Exterior crujiente e interior jugoso en una versión impecablemente ejecutada que se ha convertido en uno de los bocados más celebrados del restaurante.
- **TARTA DE QUESO DE CAMEMBERT Y MANCHEGO** – Cremosa y equilibrada, combina la intensidad de ambos quesos con un delicado punto de horneado.

Dirección: Calle de Montesa, 9, 28006 Madrid.
Horario: L-V: 13:30-15:30 / 20:30 a 22:30.
Ticket medio: 40 € - 50 €.

Web: tresporcuatromadrid.com
Tel.: +34 915 65 45 57
Instagram: @ tresporcuatromadrid
Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Lista (L4) y Manuel Becerra (L2 y L6).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



ALEX MARUGÁN SORIA

«Me gusta mucho hacer platos aparentemente sencillos o de raíz muy tradicional, que con tres vueltas de tuerca, pues den una voltereta»

Hay una nueva generación de cocineros que está cambiando Madrid, desde el oficio, la pasión y la constancia. Cocineros que han crecido con el respeto y el conocimiento de quienes les precedieron, pero que cocinan desde otro lugar: con mayor consciencia sobre el producto, la temporada, el territorio y también sobre la responsabilidad que implica alimentar a una ciudad que cada día exige más a su gastronomía.

Álex Marugán pertenece a esa generación. A sus 34 años, ha construido alrededor de **Tres por Cuatro** una cocina reconocible, honesta y profundamente vinculada al producto. Con **Pacto Raíz** ha llevado esa mirada un paso más allá, explorando una cocina más viajera, con el territorio y la sostenibilidad como pilares. En paralelo, desarrolla también su faceta como asesor gastronómico en otros proyectos.

La cocina de Álex habla de raíces. Hay tradición, técnica y memoria, pero también curiosidad, inconformismo y una voluntad evidente de preguntarse cuál es su lugar en la gastronomía actual y qué puede aportar a la del futuro.

En **MESA MADRID** queremos conocer al cocinero que hay detrás de los platos: sus referentes, sus inquietudes, su manera de entender el oficio y su visión sobre una ciudad que, como él, está creciendo, cambiando y buscando nuevas formas de contarse a sí misma.

La verdadera revolución de Madrid se está cocinando a fuego lento. Álex Marugán cocina desde la raíz, con la mirada puesta en el futuro.

Álex, con 34 años ya has construido una identidad propia con Tres por Cuatro, has puesto en marcha Pacto Raíz, Acorde



y has participado como asesor en otros proyectos: Casa Toro, Koma, etc ¿En qué momento sentiste que habías dejado de ser simplemente cocinero para crear tu propio lenguaje gastronómico?

No sé si hubo un momento en el que yo sentí que había dejado de ser para crear un lenguaje gastronómico. **Simplemente ha ido avanzando un poco con la inercia de las oportunidades que se me han presentado.** A nivel proyectos, Pacto Raíz fue un poco impulsivo porque vimos que cerraba Recreo, y le dije a Andrés, mi socio, que si lo cogíamos juntos porque yo quería también que pudiera plasmar un poco lo que él sabe hacer de su tierra, porque es un cocinerazo y me pareció una oportunidad. Y Acorde fue con Paz Aparicio, la directora del Movistar Arena, que igual me dijo se quedó un local aquí ¿lo montamos juntos? y yo me lancé para allá porque es buena amiga y me dio confianza.

Lo que sí es verdad es que ha habido momentos donde me doy cuenta de que soy menos cocinero y más gestor de equipos, desarrollador de ideas, no sé cómo se podría llamar. Es verdad que cuando creces es inevitable que tengas que retirarte un poco de la parte que más te gusta, que es la de cocinar, aunque **intento no desligarme del todo, porque es la que disfruto de verdad.**

Tres por Cuatro nació con una mirada muy vinculada al producto, la temporalidad y a una cocina aparentemente sencilla que, detrás, esconde mucho conocimiento. ¿Qué hay de ti en esa forma de cocinar y qué parte de tu personalidad acaba inevitablemente en un plato?

Lo que hay de mí es sobre todo **la inquietud.** Siempre he sido un culo inquieto, inconformista y, sobre todo, me aburro rápido. El concepto fue creado un poco

por el espacio que teníamos en aquel momento en el mercado que no nos daba para hacer más de ocho platos, y decidí cambiar con la temporada la carta entera. Cuando dimos el salto al local, esto ya no era tan viable, entonces lo que hacemos es que van cambiando y rotando platos, cada mes o 2, a lo mejor 3 o 4 platos nuevos. **Me gusta mucho hacer platos aparentemente sencillos o de raíz muy tradicional, que con tres vueltas de tuerca, pues den una voltereta:** que no dejes de identificar eso que te estoy contando, pero que en la boca sea algo un poquito diferente.

Pacto Raíz parece plantear una pregunta especialmente interesante en un momento en el que hablamos tanto de sostenibilidad: ¿podemos construir una gastronomía verdaderamente contemporánea sin perder la conexión con la tierra y con quienes producen lo que comemos? ¿Cuál es tu propia respuesta?
Creo que es responsabilidad de cada uno en su proyecto cuidar esa sostenibilidad, en la medida de lo posible. En ciertos casos, para ser muy sostenibles, hace falta capacidad económica, esto es así. Nosotros hacemos lo que podemos, dentro de nuestras posibilidades siempre y sobre todo, a la hora de cuidar el origen del producto (siempre lo hemos hecho en Tres por Cuatro y se ha transmitido a la filosofía de Pacto Raíz). Es importantísimo para nosotros trabajar con gente pequeñita (no siempre es posible desafortunadamente), pero sí que **tratamos de que el productor sea un compañero de viaje y no sea simplemente un socio o alguien con quien trabajas y ya.**

Perteneces a una generación de cocineros que ha crecido viendo cómo la ciudad se transformaba gastronómicamente. ¿Qué crees que está haciendo diferente vuestra generación respecto a la anterior? ¿Y qué cosas de aquella generación no estáis dispuestos a perder?
Madrid en los últimos 10 años ha tenido una evolución y un cambio bestia. No sé hasta qué punto es positivo, aunque siempre lo es porque atrae gente. Pero para alguien pequeñito que quiere atreverse a empezar, que tiene talento y quiere hacerse un hueco, no lo sé. Yo tuve la suerte de que abrí cuando abrí y era otra época, y afianzarme no se me hizo tan difícil, como se nos ha hecho Pacto, que ha tardado más en generar ese público adepto y la confianza, porque ha nacido en una época salvaje.
Respecto a nuestra generación, lo que hemos hecho es hermanarnos mucho más, o al menos eso siento yo, compartir (no estaba tan presente en la generación anterior salvo en 4 puntos concretos). Ahora se comparten recetas a puñados sin ningún tipo de miedo a que se replique o se reinterprete o incluso se copie, porque estás generando un nexo de unión y confianza: "Te estoy dando esto porque sé que lo vas a hacer para reinventarlo, crecer, aprender". **Lo único que lo hace bonito, romántico y fácil de convivir con ello, es el amor y la pasión por lo que haces, porque de lo contrario no sería sostenible.** Al equipo debes tratar de cuidarlo lo máximo posible en todos los aspectos para generar esa sostenibilidad humana.

Vivimos rodeados de tendencias: fermentaciones, brasas, cocina vegetal, producto local, aprovechamiento, nuevas técnicas… ¿Cómo distingues entre una tendencia que merece incorporarse a tu cocina y otra que simplemente está de moda?
Justo en este momento lo que estamos haciendo es volver atrás, o al menos eso siento yo. Cada vez más, hay casas de comidas, sitios de menú están abriendo muchos (como puede ser Rambal, El Clavao, La Capa). Están abriendo conceptos así que lo están reventando muy rápido; incluso cocineros de alto nivel como puede ser Rafa Zafra abre casas de comidas. Nunca soy



«Cuando la tendencia es volver al origen, yo estoy en ese barco sin ninguna duda»
ALEX MARUGÁN SORIA

partidario de una moda porque siempre e inevitablemente son pasajeras (por eso son modas), pero **cuando la tendencia es volver al origen, yo estoy en ese barco sin ninguna duda.**

Madrid está atrayendo talento, productores, cocineros y nuevos conceptos a una velocidad enorme. Desde dentro de esta nueva generación, ¿qué te entusiasma de la escena gastronómica madrileña y qué crees que todavía debe mejorarse?
De la escena gastronómica madrileña me entusiasma lo que cada vez hay menos: emprendedores jóvenes con ganas de demostrar lo que valen. **Siempre he creído en el pequeño y siempre voy a defender al pequeño.** Cuando viene un gigante, no le miraré mal ni le intentaré pisar, pero no le acompañaré: que se tome la cerveza con otro gigante. Yo quiero estar con los pequeños.

Si dentro de diez años alguien hablara de la generación de cocineros madrileños de la que formas parte, ¿qué te gustaría que dijera que aportasteis? ¿Qué huella te gustaría dejar tú en esa historia?
Si alguien hablara de esa nueva generación, creo que ha habido un cambio grande y que no siempre se tiene que hablar de un cambio encima del plato o de una *nouvelle cuisine,* de una revolución gastronómica de Ferrán que por supuesto lo fue, la alabo, la agradezco, la he acompañado, la he admirado y lo sigo haciendo (que no suene esto a una crítica en lo absoluto, sino todo lo contrario: admiración absoluta), pero creo que también **hemos hecho un clic importante en cuanto a conciliación, valorar la vida personal de la gente que trabaja contigo, entender que no podemos convertir un sentimiento romántico sobre una profesión en una cárcel.** Creo que estamos dando (o al menos lo intentamos) una pequeña lección de convivencia, compañerismo sano y natural, eso tiene que quedar y perdurar en las siguientes generaciones. Así me gustaría que fuera y así espero que sea.

Y terminamos como siempre en MESA MADRID: si tuvieras que contar Madrid a través de un plato, ¿cuál sería y qué historia contarías con él?
No me puedes hacer elegir solo un plato, se me hace muy complicado. Creo que podríamos contarlo bastante con casquería, entresijos, gallinejas, minutejos, callos… **en esta ciudad siempre hemos sido muy de casquería** (a pesar de que se haya ido disipando), aunque ahora se encuentra menos en bares tradicionales porque tienes que ir más a restaurantes. Ahí está Javi Estévez defendiéndola a capa y espada, por ejemplo. Pero creo que puede ser una de las grandes olvidadas cuando pensamos en Madrid, porque nos vamos rápido al cocido madrileño o al bocata de calamares. Te diría eso: entresijos, gallinejas, callos, todo eso es muy de Madrid.



Éter Restaurante

Una pequeña joya con estrella

Culto a la cocina regional de autor

ADN

En una discreta nave de Arganzuela, los hermanos Sergio y Mario Tofé dieron forma en 2020 a uno de los proyectos gastronómicos más personales de Madrid. Reconocido con una estrella Michelin y un Sol Repsol, **Éter** construye su propuesta alrededor del producto de temporada, una técnica culinaria impecable y el maridaje con vinos biodinámicos. Solo 6 mesas convierten cada servicio en una experiencia íntima y orquestada en torno a un único menú degustación: el 15 de octubre será el turno de Ouros.

MICHELIN

SOL Guía Repsol

Sello Mesa

La singularidad de Éter se define en sus seis mesas que acercan la cocina al comensal. El menú, sostenible y que ensalza la cocina regional actual, avanza como una secuencia armónica, acompañada por un equipo que explica ingredientes, origen y elaboraciones, de una forma discreta. Su reducida capacidad acerca cada pase a quienes se sientan a la mesa y permite descubrir de cerca el trabajo que sostiene una de las propuestas más originales de Arganzuela.

¿Sabías que...? Los bonos regalo de Éter tienen nombre propio: Doron (Regalo), Eucharis (Agradecimiento) y Anthos (Flor), tres fórmulas distintas para descubrir su menú.

Hablan los clientes

«Excelente combinación de pases que configuran un recorrido lleno de sabores sorprendentes. Muy buena atención en sala y fantástica explicación detallada de cada plato. Una delicia total.»

Celia H. (Marzo 2026)
TheFork

«Experiencia fantástica con el menú del mar. El sumiller Mario nos descubrió un clarete adorable de Vicky Torres. Una velada de cumpleaños estupenda, sin duda para repetir pronto.»

Ana M. (Abril 2026)
Google





3 imprescindibles

- **NÍSCALOS EN TEMPURA** – Delicada fritura de temporada acompañada de un praliné de piñones que realza el carácter del producto.
- **EMPANADILLA DE CAZA** – Rellena de jarrete de jabalí, tendón de vaca y chiles asados, un bocado que refleja el gusto de la casa por los sabores profundos y las cocciones a fuego lento.
- **GANACHE DE SÉSAMO NEGRO** – Servida con moras encurtidas y helado de trompetas de los muertos, un postre complejo que combina profundidad, frescura y equilibrio.

(*) Estos pases pertenecen a diferentes menús degustación. La propuesta de Éter cambia cinco veces al año siguiendo la estacionalidad del producto.

Dirección: Calle del Granito, 20, 28045 Madrid.
Horario: L-V: 13:45-15:00 / 20:30-21:15.
Ticket medio: 125 € (menú degustación).

Web: eterrestaurant.com
Tel.: +34 918 78 07 87
RRSS: @eter_restaurant
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Arganzuela-Planetario (L6).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



→ **Infame**

Alma vasca en La Latina

Tradición, memoria y temporada

ADN

En 2021, **Infame** abrió sus puertas como una taberna con espíritu canalla, para recrear el espíritu de la cocina vasca en el corazón de La Latina, desde una interpretación contemporánea que rinde homenaje al producto y la temporada. El proyecto de Álex Santamaría y Eider Megino ha evolucionado y, en su forma de cocinar, la creatividad nunca eclipsa las raíces. Técnica, memoria y materia prima son sus señas de identidad y ensalzan la autenticidad de la cocina vasca, celebrando su origen.

Sello Mesa

El comedor destila la misma naturalidad que define su cocina. La sala acompaña con cercanía y conocimiento una experiencia donde cada pase llega para que el producto marque el ritmo y el sabor. Nuestro sello apuesta por su elegancia discreta y por el gran respeto al producto y a las raíces que viajan a través de todos sus platos. Además de su propuesta gastronómica sólida y refinada, algunos días de la semana hay música en directo para acompañar la velada.

¿Sabías que...? La careta de cochinillo estilo Infame, presentada en la carta como «el mejor torrezno», se ha convertido en uno de los grandes iconos de la casa.

Hablan los clientes

«Restaurante vasco con comida tradicional llevada a otro nivel. Recomiendo especialmente la tortilla de bacalao y el postre de galleta de pera. El servicio es muy atento y profesional. Volveremos seguro cada vez que estemos por el barrio.»
Alberto Martín (Julio 2026)
Google

«Un sitio discreto pero íntimo y elegante, con una carta buenísima que sorprende incluso a quienes estamos acostumbrados a la cocina vasca.»
Eva Romero (Enero 2026)
Google





3 imprescindibles

- **CARETA DE COCHINILLO ESTILO INFAME** – El gran icono de la casa, con un exterior intensamente crujiente y un interior meloso que resume la personalidad de la cocina de Infame.
- **TORTILLA DE KOKOTXAS DE BACALAO AL PIL PIL** – Una elaboración singular que reinterpreta uno de los productos más representativos del recetario vasco.
- **GALLETA DE PERA** – Un delicado hojaldre horneado al momento que demuestra que el producto también puede convertirse en el broche de oro.

Dirección: Calle de la Cava Alta, 4, 28005 Madrid.
Horario: M-J: 13:00-17:00 / 20:00-24:00, V-S: 13:00-01:00 y D: 13:00-17:00
Ticket medio: 45 €-60 €.

Web: infamerestaurante.com
Tel.: +34 671 94 28 65
Instagram: @infame_restaurante
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: La Latina (L5).
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.

→ Olar Private Restaurant by O'Grelo

Un santuario íntimo y gallego

Esencia, mar y fuego



ADN

Con más de cuatro décadas de historia desde sus orígenes en Baleira (Lugo), el Grupo O'Grelo traslada a Retiro una forma singular de entender la hospitalidad gallega. **Olar** reúne a pequeños grupos alrededor de una cocina en directo donde el producto atlántico marca el ritmo. Mariscos, pescados y carnes pasan del horno de leña a la mesa ante los comensales, convirtiendo cada celebración en una experiencia íntima donde la tradición, el fuego y la despensa gallega se expresan y triunfan.

Sello Mesa

En Olar la privacidad no es un lujo, sino parte esencial de la experiencia. La mesa reúne a los invitados alrededor del horno, cada elaboración se completa ante ellos y el servicio acompaña desde la máxima cercanía. Este formato invita a compartir y celebrar con la intimidad de una casa gallega, pero con la técnica y atmósfera de un restaurante. Producto, servicio e intimidad construyen veladas memorables y reservadas para quienes se sientan a la mesa.

¿Sabías que...? El Cocido Gallego Origen de Olar se cocina lentamente al fuego de leña como homenaje a la memoria culinaria y familiar de Galicia.

Hablan los clientes

«¡Espectacular! Estuvimos de celebración en la boda de mi hermana, y tanto el servicio como la comida de 10. Además del sitio. Recomendable 100 %.»
Ana Jiménez García (Julio 2026)
Google

«Celebramos un cumpleaños y fue un acierto total: por el ambiente, por el gusto con el que está decorado y por lo bien atendidos que nos sentimos en todo momento. Y la comida, como siempre en O'Grelo, espectacular.»
Álvaro Ferreira (Junio 2026)
Google





3 imprescindibles

- **EMPANADA ARTESANA DE VIEIRAS** – Masa fina y dorada con un jugoso relleno de vieiras y sofrito tradicional gallego.
- **COCIDO GALLEGO ORIGEN** – La gran experiencia de la casa y siguiendo una receta familiar, cocinado lentamente al fuego de leña.
- **FILLOAS FLAMBEADAS** – Preparadas al momento y frente al comensal, uno de los postres más representativos de la tradición gallega.

Dirección: Calle de Menorca, 44, 28009 Madrid.
Horario: L-D: 12:00-23:30 (previa reserva).

Ticket medio: 80 € - 120 €.
Web: olarprivaterestaurant.com
Tel.: +34 655 54 55 89
Instagram: @olarbyogrelo

Pago: Tarjeta y efectivo.
Metro: Ibiza (L9).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



El Imparcial

Cocina actual y con historia

Cultura, elegancia, personalidad

ADN

Ubicado en la antigua sede del histórico diario *El Imparcial*, en pleno barrio de La Latina, este edificio recupera su vocación de punto de encuentro al combinar gastronomía, cultura y diseño.
El restaurante convive con una tienda conceptual en un espacio de refinada arquitectura señorial, donde la historia del inmueble dialoga con una propuesta gastronómica contemporánea. Su atmósfera elegante y relajada convierte cada visita en una experiencia que trasciende lo puramente gastronómico.

Sello Mesa

El Imparcial se disfruta como algo más que un restaurante. El carácter histórico del edificio, el diseño contemporáneo y su vínculo con la cultura acompañan una mesa que cambia de registro a lo largo del día. Desayunar, comer, tomar una copa o cenar adquieren matices distintos, preservando el mismo espíritu. El movimiento de sus espacios y la mezcla de públicos hacen que cada visita encuentre su momento dentro su ecosistema, tan histórico como vanguardista.

¿Sabías que...? El edificio albergó la redacción del histórico diario *El Imparcial*, uno de los periódicos más influyentes de la España de finales del siglo XIX y comienzos del XX.

Hablan los clientes

«Me encanta la energía histórica del espacio, cómo trasciende en el ambiente comunicativo y de intercambio cultural que se genera entre los comensales. Es uno de mis favoritos de Madrid.»
Ana G. (Julio 2026)
The Fork

«El Imparcial es una garantía de buena comida, servicio amable y ambiente agradable y elegante desde hace años. [...] Nunca defrauda, que hoy en día ya es decir mucho.»
Chiara Alexandra Young (Abril 2026)
Google





3

3 imprescindibles

- **BRIOCHE DE COSTILLA** – Pan brioche relleno de costilla deshilachada y glaseada, uno de los platos más reconocibles de la casa por su equilibrio entre melosidad e intensidad.
- **CHIPIRONES A LA PARRILLA** – Chipirones acompañados de puré de coliflor y curry, una combinación que apuesta por el sabor de la brasa, equilibrado con notas suaves y especiadas.
- **TARTA CREMOSA DE QUESO** – Versión cremosa de este clásico postre, elaborada con interior fundente y un delicado toque tostado.

Dirección: Calle del Duque de Alba, 4, 28012 Madrid.
Horario: D-J: 10:00-01:00, V: 12:00-01:00 y S: 13:00-1:00.

Ticket medio: 25-35 €.
Web: elimparcialmadrid.com
Tel.: +34 917 95 89 86.
Instagram: @elimparcialmadrid
Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Tirso de Molina (L1).
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.



Storia d'Amore

La Italia auténtica en Chamberí

Artesanía, raíces y materia prima

ADN

En la calle Ríos Rosas, **Storia d'Amore** propone en "Little Italy" (Chamberí) una cocina italiana basada en el respeto por la tradición y el producto. Pastas artesanales, pizzas con ingredientes de origen y recetas populares recorren algunos de los sabores más reconocibles del país. La selección de materias primas y el cuidado de cada elaboración sostienen una identidad que preserva el recetario italiano desde la sencillez, el oficio y una profunda lealtad a sus raíces, sabores y tradiciones.

Sello Mesa

Storia d'Amore es una invitación a disfrutar del placer de la gastronomía, en una atmósfera elegante y acogedora, y con un servicio cercano y exquisito. La mesa está concebida para compartir, con un espíritu de celebración incluso en los encuentros cotidianos. Ideal para parejas, familias y grupos que buscan un restaurante donde sentirse bien, disfrutar de una comida auténtica y con esa manera italiana de reunirse alrededor de la mesa. Un tesoro en Chamberí.

¿Sabías que...? En Storia d'Amore aseguran que «el amor siempre termina en postre», una declaración de intenciones que también forma parte de su identidad.

Hablan los clientes

«He ido a comer hoy y no nos ha podido gustar más. La comida estaba deliciosa y el servicio ha sido muy amable. Lo que más me ha entusiasmado es la pasta de pera y ricotta. Volveré pronto, seguro.»
Ana Roch (Abril 2026)
Google

«Una experiencia excelente. La comida estaba deliciosa, con sabores auténticos italianos y productos de gran calidad. El servicio fue atento y amable en todo momento, y el ambiente muy acogedor.»
Erika Hernández (Junio 2026)
Google





3 imprescindibles

- **PASTA DE PERA Y RICOTTA** – Delicada pasta rellena que combina el dulzor de la pera con la cremosidad de la ricotta en una de las recetas más celebradas de la casa.
- **TAGLIOLINI AL TARTUFO** – Pasta terminada en rueda de Parmigiano Reggiano y coronada con trufa, donde el queso y el aroma de la trufa son los protagonistas.
- **TARTA DE PISTACHO** – Cremosa, intensa y equilibrada, elaborada con pistacho como ingrediente principal y convertida en uno de los postres más populares de la casa.

Dirección: Calle de Ríos Rosas, 49, 28003 Madrid
Horario: L-J: 13:00-16:15 / 20:00-22:45, V-S: 13:00-16:15 / 20:00-23:15 y D: 13:00-16:15

Ticket medio: 35 €
Web: storiadamore.es
Tel.: +34 915 54 29 25
RRSS: @storiadamores
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Ríos Rosas (L1).
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.



Casa Nokiate

Cocina latina, asiática y moderna

Raíces, compartir, identidad

ADN

En el corazón de Chueca, **Casa Nokiate** propone una cocina latina abierta al mundo. Su carta enlaza la tradición latinoamericana con influencias asiáticas y mediterráneas creando su propia identidad, en un espacio donde la cercanía y el cuidado por el detalle acompañan cada servicio. El resultado es una propuesta inquieta y explorativa, que respeta sus raíces, revela nuevos matices y convierte a la experiencia en un viaje por algunos de los sabores más reconocibles de Latinoamérica y Asia.

Sello Mesa

Casa Nokiate tiene una atmósfera íntima, de iluminación tenue, donde el tapeo y los platos para compartir se acompañan con una sugerente coctelería de autor. Un restaurante que cambia de registro a medida que avanza la velada con una propuesta viajera (Latinoamérica y Asia) que hace guiños a la gastronomía española. Cocina y cócteles se suceden sin romper el hilo, dando forma a un lugar que nos cautiva, pensado tanto para cenar como para alargar la noche.

¿Sabías que...? Casa Nokiate nace en Guatemala y llega a Madrid con una propuesta que mezcla sabores latinoamericanos, asiáticos y españoles, donde todo se comparte.

Hablan los clientes

«Restaurante con muy buen ambiente, platos degustación con muy buena presentación y ricos. Nos encantó el lomo y los torreznos.»
María José P. (Abril 2026)
TheFork

«Casa Nokiate me pareció genial. La comida es buenísima, los cócteles son deliciosos y lo mejor de todo fue la atención que nos dieron. Las recomendaciones fueron muy buenas. Definitivamente regreso.»
David Leuchter (Julio 2026)
Google





3

3 imprescindibles

- **TIRADITO MEDITERRÁNEO** – Atún rojo con chalaquita de tomate, aceite de albahaca y cremosa leche de tigre.
- **CARBONARA NIKKEI** – Original reinterpretación de la carbonara italiana con influencias japonesas y peruanas, una de las propuestas más singulares de la carta.
- **ALFAJOR** – Versión inspirada en la tradición repostera argentinar, con una elaboración delicada que ofrece un cierre dulce y equilibrado.

Dirección: Calle de San Bartolomé, 14, 28004 Madrid.
Horario: X: 20:00-00:00, J: 20:00-01:00, V-S: 13:30-2:00 y D: 13:30-00:00

Ticket medio: 25 € - 40 €.
Web: nokiate.com
Tel.: +34 646 26 17 56
Instagram: @casanokiate
Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Chueca (L5).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



→ **Tepic**

Alta cocina mexicana con identidad

Autenticidad, sabor, punto contemporáneo

ADN

Desde hace más de una década, **Tepic** ha cultivado en el barrio de Salamanca una visión contemporánea de la gastronomía mexicana que honra sus raíces. Reconocido con el distintivo Bib Gourmand de la Guía Michelin y el sello Copil, el restaurante rescata recetas y platos regionales, ingredientes auténticos y una cocina fiel a la tradición. Su identidad nace del recetario mexicano y se consolida con una técnica y ejecución impecables, para mostrar la diversidad y riqueza culinaria del país.

EXCELENCIA EN GASTRONOMÍA MEXICANA
Copil

Sello Mesa

Tepic nos sumerge en un bonito comedor en el que reinan la calidez y hospitalidad típicas de México. Nuestro sello avala la experiencia que invita a disfrutar la gastronomía mexicana recorriendo distintas regiones del país a través de tacos, antojitos y platos tradicionales; y mezclando sabores, salsas e ingredientes originales. La coctelería tiene un lugar destacado, con una selección de mezcales que amplía el viaje de sabores más allá de los platos.

¿Sabías que...? Tepic cuenta con el **Sello Copil**, un reconocimiento que acredita la autenticidad de su cocina mexicana en España.

Hablan los clientes

«He visitado Tepic muchas veces y nunca falla. La comida, el trato y el local son fantásticos. Tiene cócteles buenísimos y los tacos al pastor son un vicio.»
Ana F. (Julio 2026)
TheFork

«La comida estaba realmente deliciosa y con sabores que recuerdan muchísimo a México. Se nota la calidad y el cariño en cada plato. Además, la terraza es preciosa y hace que la experiencia sea todavía más agradable.»
Bárbara Leyton (Mayo 2026)
Google





3

3 imprescindibles

- **TACOS GOBERNADOR** – Tortillas de trigo rellenas de camarones, cebolla, pimiento y queso fundido, uno de los grandes clásicos de la casa.
- **PANUCHOS YUCATECOS** – Gorditas de maíz con cochinita pibil, frijol refrito, cebolla encurtida y aguacate, representativas de la cocina del sureste mexicano.
- **PASTEL DE TRES LECHES** – El clásico postre mexicano elaborado con bizcocho bañado en tres leches, nata y cajeta para cerrar la comida con una nota tradicional.

Dirección: Calle de Ayala, 14, 28001 Madrid.
Horario: L-J: 13:30-23:00, V-S: 13:30-00:00 y D: 13:30-16:00.

Ticket medio: 35 € - 45 €.
Web: tepic.es
Tel.: +34 915 22 08 50
Instagram: @tepicmadrid
Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Serrano (L4).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



→ **La Arepera**

Madrid cabe en una arepa

Caribe, fiesta, Venezuela

ADN

Pioneros en llevar a la icónica arepa a la Gran Vía madrileña, en los cuatro locales de **La Arepera** también se han propuesto llenar a la ciudad de sabores y sazón venezolana. En su atmósfera cálida y familiar, el maíz, el queso, el plátano, las frutas tropicales y las recetas criollas tradicionales danzan armoniosamente y hacen viajar a muchos venezolanos al sabor de su mesa de siempre, y descubren a nuevos comensales una de las cocinas más creativas y sabrosas de Latinoamérica.

Sello Mesa

La Arepera es un himno a la alegría de las casas de comida venezolanas. El servicio cercano, el ir y venir constante de platos y un comedor siempre animado crean un ambiente que rebosa venezolanidad. Nuestro sello apoya ese cálido universo, entre familias, amigos y acentos de distintos lugares, con la espontaneidad y la hospitalidad como señas de identidad. Compartir es parte del menú y la fiesta de sabores empieza cada vez que se cruza su umbral.

¿Sabías que...? Las *Cachatowers* pueden personalizarse con distintos rellenos y se sirven en varios niveles de cachapa acompañados de queso, aguacate y nata criolla.

Hablan los clientes

«La comida muy rica. La camarera nos atendió con una sonrisa y una amabilidad que pocas veces encuentras. Todos los camareros muy amables, y la comida muy lograda.»
Rubén Rajado Cabrera (Mayo 2026)
Google

«He venido ya algunas veces y siempre como arepa porque está 10/10; hoy pedí el Pabellón y estaba increíblemente delicioso. Atienden muy bien, la comida llega rápido y los ingredientes se sienten muy frescos. Súper recomendado.»
Johana Arenas (Junio 2026)
Google





3

3 imprescindibles

- **LA PERNILÍSIMA** – Arepa rellena con delicioso pernil, rodajas de tomate y aguacate, queso fresco guayanés. Elegida como la mejor arepa de Madrid en 2023.
- **CACHATOWERS** – La especialidad más icónica de la casa, formada por varios niveles de cachapa con rellenos a elección, queso, aguacate y nata criolla.
- **TRES LECHES** – El tradicional bizcocho venezolano empapado en tres leches, uno de los postres imprescindibles del restaurante.

Dirección: Calle Gran Vía, 73, 28013 Madrid.
Horario: D-J: 12:00-00:00 y V-S: 12:00-01:00
Ticket medio: 20 € - 30 €.

Web: laarepera.es
Tel.: +34 679 88 87 21
Instagram: @laarepera.es
Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Plaza de España (L3 y L10).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



Beik Beik

Brunch con acento argentino

Obrador, café, identidad

ADN

Nacido en Buenos Aires y abierto en Chamberí en 2023, **Beik Beik** es el proyecto de Agus y Lali, dos argentinas unidas por la pastelería. Su obrador elabora bollería artesanal, café de especialidad y brunch durante todo el día, con una carta que combina dulces de raíz argentina y platos salados. Las elaboraciones diarias, las medialunas laminadas a mano y las opciones veganas y sin gluten definen una casa donde el trabajo artesanal y el carácter de sus fundadoras marcan la identidad.

Sello Mesa

Beik Beik se vive en distintos momentos del día: un café al empezar la mañana, una tosta para desayunar o un *brunch* entre amigos. El local, pequeño y acogedor, permite ver de cerca el movimiento del obrador y elegir entre dulces y platos salados. El servicio cálido, los detalles y la opción de pedir el brunch durante toda la jornada dan a esta cafetería de Chamberí nuestro sello: por esa mezcla de aire cotidiano y familiar con el amor por lo que hacen.

¿Sabías que...? Las medialunas argentinas de Beik Beik se laminan a mano y tienen su propio día: los viernes son un clásico del obrador.

Hablan los clientes

«Se nota el cuidado en cada detalle, tanto en la presentación como en el sabor de los productos. El café estaba perfecto y la comida, simplemente deliciosa.»
Daniel Jiménez (Junio 2026)
Google

«Mi cafetería preferida de todo Madrid. La comida es alucinante: las tostas, los huevos turcos y un scone de queso que parece de otro planeta. Los imperdibles de cada visita son las croissalunas y las medialunas argentinas de los viernes.»
Malena Velasco (Marzo 2026)
Google





3 imprescindibles

- **MEDIALUNAS ARGENTINAS** – Laminadas a mano, condensan las raíces de las fundadoras y el oficio pastelero del obrador.
- **AGUACATE BOMB** – Una de las tostas estrella y plato salado del brunch, disponible durante toda la jornada.
- **HUEVOS TURCOS** – Servidos con labneh casero, calificados como icónicos por muchos comensales. Las elaboraciones en Beik Beik trascienden el mundo dulce con este plato.

Dirección: Calle de Ponce de León, 6, 28010 Madrid.
Horario: M-J: 9:00-19:00, V: 9:00-15:00 y S-D: 9:30-15:00.

Ticket medio: 10 € - 20 €.
Web: beikbeik.es
Teléfono: +34 639 91 43 87.
RRSS: @beikbeik.mad
Formas de pago: Tarjeta.

Metro: Iglesia (L1).
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.



→ Les Feres Ponzano

Café con alma de barrio

Neobistró, vermuts, tardeo

ADN

En plena calle Ponzano, **Les Feres** sitúa al café de especialidad como la identidad de un pequeño neobistró. Producto de temporada, cocina informal y una cuidada selección de vinos y vermuts articulan una propuesta sencilla y versátil, que cuida al máximo la calidad de cada ingrediente. Desde el desayuno hasta el aperitivo, la casa mantiene una misma filosofía: hacer bien las cosas, con honestidad, calidad y personalidad, en una de las calles gastronómicas más efervescentes de Madrid.

Sello Mesa

La atmósfera cambia con las horas, manteniendo siempre calidez y cercanía. Por la mañana, Les Feres recibe a quienes buscan comenzar el día alrededor de un buen café que acompaña al desayuno; al mediodía y durante el tardeo, la barra, los vinos y los vermuts toman el relevo. Amigos, vecinos y habituales se mezclan en un local luminoso e informal, de esos que hacen fácil quedarse un poco más de lo esperado y encontrar siempre una razón para volver.

¿Sabías que…?

La propuesta cambia con el paso de las horas: del café de especialidad y los desayunos al vermut, las gildas y el tardeo.

Hablan los clientes

«Mi nuevo sitio favorito de Ponzano. Aquí encuentras desde un café de especialidad hasta un vermut con picoteo. Recomiendo las gildas mexicanas, los mejillones picantes y la ventresca al curry verde»
Inmaculada Fernández (Junio 2026)
Google

«Nuevo sitio en Ponzano que merece la pena de verdad. El servicio es un 10, buen ambiente muy cuidado y una carta de picoteo sin fallo. Especial mención al café de especialidad. ¡Volveré!»
Guada Sánchez Aragón (Julio 2026)
Google







3

3 imprescindibles

- **BIKINI TRUFADO** – Una de las referencias más reconocibles de la casa y uno de los bocados favoritos de quienes repiten.
- **GUACAMOLE CON TOTOPOS** – Ideal para compartir, preparado al momento y muy protagonista de la carta.
- **GILDA MEXICANA** – Una reinterpretación del clásico aperitivo que resume a la perfección el espíritu desenfadado del tardeo de Les Feres.

Dirección: Calle de Ponzano, 16, 28003 Madrid.
Horario: M: 9:00-17:30, X: 9:00-22:00, J: 9:00-23:00, V: 9:00-00:00, S: 10:00-17:00 y D: 10:00-14:30

Ticket medio: 10 €-20 €.
Tel.: +34 647 52 00 18
Instagram: @lesferescafe
Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Alonso Cano (L7).
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.

Pollos del Sur

El pollo se come con las manos

Crujiente, latino, sabroso



ADN

En el Mercado de Prosperidad, **Pollos del Sur** lleva la firma de Genaro Celia y Agustín Mikielievich, creadores de Insurgente. El proyecto nace de su pasión por el pollo frito y los sabores latinos que han construido su memoria culinaria. Marinados, rebozados y salsas se elaboran desde cero para dar forma a una propuesta directa, sabrosa y artesanal, donde las recetas honran a sus raíces y convierten el placer de comer con las manos en una auténtica declaración de intenciones.

Sello Mesa

Juega con las reglas de la comida callejera y las lleva a un puesto de mercado con personalidad propia. La cocina abierta permite seguir el movimiento de cada servicio, mientras *tenders*, sándwiches y alitas salen al momento y la variedad de suculentas salsas multiplican las combinaciones. Todo resulta directo y reconocible: una propuesta para comer con las manos, probar, mezclar y descubrir las influencias latinoamericanas que inspiran el recetario de la casa.

¿Sabías que...? Los *tenders* de Pollos del Sur se elaboran con jugoso contramuslo de pollo marinado durante doce horas antes de rebozarse y freírse.

Hablan los clientes

«Todo genial. El sabor de las salsas, espectacular, y el pollo, delicioso. Se ve que le ponen el alma a lo que hacen. Todo muy top.»
María Consuelo Leal (Marzo 2026)
Google

«Pollo jugoso, con sabor y en su punto. Las salsas acompañan muy bien y se nota el cuidado en los detalles. La atención es cercana y el ambiente agradable, de esos sitios a los que apetece volver.»
Manuela Bolívar (Abril 2026)
Google





3 imprescindibles

- ***TENDERS* DE POLLO** – Contramuslo marinado durante doce horas, rebozado y frito hasta conseguir un exterior crujiente que conserva la jugosidad de la carne.
- **SÁNDWICH DE POLLO** – Uno de los grandes protagonistas de la carta, elaborado con contramuslo de pollo frito y coleslaw en una combinación generosa y llena de sabor.
- **CHOCOTORTA** – Cremoso de dulce de leche y mascarpone fresco con polvo de galleta, un postre de raíces argentinas que pone el broche de oro final, también con espíritu latino.

Dirección: Mercado de Prosperidad, Calle de López de Hoyos, 81, puesto exterior 22, 28002 Madrid.

Horario: X-S: 13:00-16:00 / 20:00-23:00 y D: 13:00-16:00.
Ticket medio: 20 €-25 €.
Web: pollosdelsur.es
Instagram: @pollosdelsur.es

Formas de pago: Tarjeta.
Metro: Prosperidad (L4).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.

→ **Onggi**

Corea se come en Ibiza

Asia, cultura, mercado



ADN

Onggi acerca la cocina coreana al Mercado de Ibiza desde un formato artesanal, informal y pensado para compartir. Este pequeño Korean Tapas Bar, atendido por sus propios dueños, toma su nombre de las tradicionales vasijas *onggi*, esenciales en la fermentación de alimentos que definen buena parte de la gastronomía coreana. Entre vecinos, curiosos, *foodies* y habituales, cada visita es un viaje gastronómico a Corea, una forma muy auténtica de descubrir otra cultura a través de sus sabores.

Sello Mesa

La barra sugiere dejarse aconsejar antes incluso de abrir la carta. Desde ella se observa el ritmo del mercado, mientras danzan platos que despiertan la curiosidad e invitan a compartir. El trato cercano del equipo logra que cada recomendación se convierta en un pequeño descubrimiento y que cada plato nos haga viajar a Corea. Onggi es una experiencia en la que la cocina coreana se disfruta con sencillez, naturalidad y la atmósfera de un mercado de barrio.

¿Sabías que…? *Onggi* es el nombre de las vasijas tradicionales coreanas utilizadas para fermentar alimentos como el kimchi, el doenjang o el gochujang.

Hablan los clientes

«Atención cuidada y sabores increíbles. Un lugar para descubrir la auténtica cocina coreana con mucho encanto. He disfrutado muchísimo de la experiencia y espero volver en la siguiente visita a Madrid.»
Sandra Gallart (Junio 2026)
Google

«Excelente opción para probar cocina coreana auténtica en el Mercado de Ibiza. Producto excelente, servicio magnífico y el entorno de puesto dentro de un mercado lo hace diferente a otras opciones.»
Enrique F. (Mayo 2026)
TheFork





3 imprescindibles

- **DAKGANGJEONG** – Pollo frito coreano de corte crujiente, disponible con salsa dulce de soja o con gochujang picante.
- **KIMBAP DE BULGOGI** – Rollos de arroz y alga rellenos de ternera marinada, uno de los grandes clásicos de la cocina coreana.
- **TTEOKBOKKI** – Pasteles de arroz bañados en una salsa intensa y ligeramente picante, imprescindibles para adentrarse en el universo del *street food* coreano.

Dirección: Calle de Ibiza, 8, local 23. Primera planta del Mercado Municipal de Ibiza, 28009 Madrid.
Horario: X-S: 13:00-16:00 / 19:30-22:30 y D: 13:00-16:00 h.

Ticket medio: 15 €-25 €.
Web: onggitapasbar.com
Tel.: +34 681 88 13 54
Instagram: @onggi.madrid
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Ibiza (L9).
Accesibilidad: Mercado accesible para personas con movilidad reducida.



Angelita

Templo de cocina, vinos y cócteles

Familia, identidad, vanguardia

ADN

Cerca de la Gran Vía y creado por los hermanos David y Mario Villalón, **Angelita** rinde homenaje a su madre en un espacio donde vino, cocina y coctelería comparten identidad. Su restaurante reúne más de 2.000 referencias enológicas, con especial atención a pequeños productores, Champagne y Borgoña. El huerto familiar de Zamora nutre gran parte de su cocina de raíz tradicional y a su coctelería de vanguardia que trabaja con ingredientes locales, productos de temporada y elaboraciones propias.

Sello Mesa

Su cocina abraza la estacionalidad e interpreta el recetario tradicional con sensibilidad contemporánea. Cada plato encuentra su mejor aliado en una excepcional selección de vinos, protagonizada por pequeños productores, elaboraciones de mínima intervención y referencias biodinámicas que convierten cada comida en un viaje lleno de matices y equilibrio. La coctelería de vanguardia y en constante evolución es el tercer pilar de su excepcional propuesta.

¿Sabías que...? Gran parte de las verduras y hortalizas que llegan a la cocina proceden de la huerta familiar que los hermanos Villalón cultivan en la provincia de Zamora.

Hablan los clientes

«La atención del personal fue de diez y el maridaje por medias copas convirtió cada plato en una experiencia. El tomate de temporada, el pisto y el canelón de rabo de toro fueron espectaculares.»
Diego A. (Abril 2026)
Google

«Una interpretación muy original de los clásicos, un servicio extraordinario y un sumiller que explica cada vino con cercanía y pasión. Un lugar al que merece la pena viajar solo para cenar.»
Lex (Enero 2026)
Tripadvisor





3 imprescindibles

- **PISTO ARTESANO CON HUEVO DE GRANJA** – Elaborado con hortalizas de la huerta familiar, cocinadas lentamente y coronadas con un huevo de yema cremosa.
- **VINOS** – Cuidada selección de más de 60 vinos por copas, con dos formatos de servicio (12,5cl / 7,5cl).
- **TARTA SELVA NEGRA** – Reinterpretación contemporánea del gran clásico, elaborada con chocolate al 75 %, diferentes texturas y un refrescante sorbete de guinda.

Dirección: Calle de la Reina, 4, 28004 Madrid
Horario: L-V: 17:30-00:30
Ticket medio: 45 €

Web: madrid-angelita.es
Tel.: +34 915 21 66 78
RRSS: @madridangelita
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Gran Vía (L1 y L5).
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.



Harvey's The Invisible Bar

Donde se bebe el Hollywood *noir*

Cócteles, atmósfera, New Orleans

ADN

Situado en la calle San Lorenzo, **Harvey's The Invisible Bar** mantiene el carácter reservado que siempre ha definido a la casa. Inspirado en el Hollywood de los años cuarenta, el espacio combina terciopelos rojos, iluminación tenue, una exquisita banda sonora y guiños al cine clásico para recrear la atmósfera de un auténtico *speakeasy*. Su propuesta mezcla una cuidada coctelería clásica y de autor con una cocina americana de inspiración New Orleans en un ambiente lleno de personalidad y elegancia.

Sello Mesa

La experiencia gira alrededor de una carta de cócteles clásicos y creaciones propias elaboradas con destilados premium. La cocina apuesta por las recetas de inspiración estadounidense, donde destacan los tomates verdes fritos, las hamburguesas artesanas y otros platos icónicos de la tradición culinaria del sur de Estados Unidos. Un espacio pensado para disfrutar relajadamente, entre luces tenues, música evocadora y una cuidada ambientación cinematográfica.

¿Sabías que...? Su nombre homenajea a la película *Harvey* (1950), protagonizada por James Stewart, cuyo inseparable compañero era un gigantesco conejo invisible.

Hablan los clientes

«Entramos por casualidad y acabó siendo un gran descubrimiento. Los cócteles están muy trabajados, la comida sorprendió para bien y el ambiente del local resulta muy especial.»
Sare (Abril 2026)
Google

«Todo perfecto. Camarero atento y amable, excelente servicio, cócteles de diseño, alcoholes premium y muy buen ambiente.»
Gabriel M. (Junio 2026)
Privateaser





3

3 imprescindibles

- **TOMATES VERDES FRITOS** – Rebozados con harina de trigo y maíz y acompañados de salsa *remoulade*.
- **CÓCTEL TIMELESS** – Mezcal, cordial de lima, manzanilla en rama y St-Germain. Un trago ahumado, cítrico y floral, fresco y bien equilibrado.
- **ESPRESSO MARTINI** – Uno de los cócteles más reconocidos de la casa, preparado con el sello propio de Harvey's.

Dirección: Calle de San Lorenzo, 5, 28004 Madrid
Horario: D-J: 17:00-02:00 y V-S: 17:00-2:30
Ticket medio: 30 €

Tel: +34 651 16 16 31
RRSS: @harveystheinvisiblebar
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Tribunal (L1 y L10).
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.



86; Cocktail Bodega

Una coctelería edición limitada

Creatividad, calidez, barra viva

ADN

Nacido en el barrio de Chueca, este refugio independiente rinde tributo a la coctelería creativa y clásica y al arte del buen servicio. Concebido para recuperar el carácter genuino de la bodega como lugar de encuentro, combina una cuidada selección de clásicos con tragos de autor elaborados en ediciones limitadas. Su atmósfera cálida, la luz acogedora y una barra viva completan una coctelería donde la calidad del producto se une a la cercanía y el espíritu de barrio.

Sello Mesa

86; Cocktail Bodega descubre el universo de la coctelería a través de una carta dinámica, donde conviven clásicos ejecutados con maestría y creaciones propias elaboradas con diferentes técnicas de coctelería y gastronomía. Cada cóctel busca el equilibrio entre sabor, textura y aroma. La experiencia se completa con un servicio experto y cercano, pensado tanto para guiar a quienes prueban por primera vez como para deleitar al paladar más conocedor y exigente.

¿Sabías que...? El 86 alude al año de nacimiento de David Guerrero y al código hostelero empleado tradicionalmente para señalar un producto como completamente agotado.

Hablan los clientes

«Qué maravilla de lugar y trato. Nos ha encantado el ambiente, los cócteles estaban deliciosos y el bartender era muy amable. Mucho conocimiento y experimentación creativa.»
Petra Andersson (Septiembre 2026)
Google

«Espectacular. Increíbles los cócteles. Concepto muy interesante con carta de clásicos. David es un bartender buenísimo. Muy recomendable.»
Alex Jiménez (Mayo 2026)
Google





3 imprescindibles

- **LOTES DE AUTOR** – Creaciones en pequeños lotes que exploran diferentes técnicas para descubrir nuevos matices y combinaciones de sabor y aroma.
- **NEGRONI** – Un clásico con firma personal, con amargor elegante, notas dulces integradas y un perfil potente pero redondo que rinde culto a la tradición.
- **DAIQUIRÍ** – Considerado un saludo entre bartenders, esta revisión pone el foco en los aceites esenciales y el aroma de la lima, por encima de una acidez más punzante. Un imprescindible.

Dirección: San Marcos, 17, 28004 Madrid.
Horario: X-J: 19:00-02:00, V-S: 19:00-02:30 y D-L: 18:00-00:00. M: cerrado.

Ticket medio: 12 €.
RRSS: @86cocktailbodega
Formas de pago: Tarjeta.

Metro: Chueca (L5).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.

→ **Leone**

Un santuario dedicado al queso

Maestría, pasión, riqueza



ADN

En Arganzuela, **Leone** rinde culto al queso artesanal desde una selección que mira hacia el origen, el cuidado de los animales y el trabajo de cada productor. Elaboración tradicional, afinado y respeto por el producto le dan vida a una tienda donde cada pieza se presenta como una joya y rinde homenaje a quienes la hacen posible. Su identidad nace de esa búsqueda de quesos con carácter, procedencia e historia, elegidos para mostrar la diversidad y riqueza de este universo gastronómico.

Sello Mesa

En Leone, elegir un queso forma parte del descubrimiento. Las vitrinas recorren distintos orígenes, leches y maduraciones, mientras el equipo orienta la elección y ayuda a comprender el valor diferencial de cada pieza. La rotación de referencias hace que cada visita sorprenda con nuevos hallazgos, viajando desde pastas blandas hasta llegar a curados y azules. Su exquisita bodega ofrece una variedad de vinos pensada para acompañar y explorar distintos maridajes.

¿Sabías que...? Cada una de sus referencias es seleccionada directamente en las granjas de origen, asegurando una trazabilidad absoluta y lotes de producción sumamente limitados.

Hablan los clientes

« Un placer entrar en este paraíso del queso. Buen producto y excelente atención. »
Ana Mouriño Uzal (Abril 2026)
Google

« Descubrir este rincón gourmet ha sido una experiencia fantástica. Compramos una selección de quesos espectaculares y unos vinos perfectos. El asesoramiento fue impecable. »
Patricia Ramos (Abril 2026)
The Fork





3 imprescindibles

- **TABLA DE QUESOS ARTESANOS PERSONALIZADOS** – Selección detallada de piezas de leche cruda afinadas en su punto óptimo, acompañadas de sus guarniciones finas.
- **SELECCIÓN DE QUESOS AZULES INTERNACIONALES** – Una cata exclusiva que recorre elaboraciones intensas, untuosas y complejas de una persistencia verdaderamente memorable.
- **MARIDAJE SUGERIDO CON VINOS DE AUTOR** – El complemento líquido indispensable, diseñado minuciosamente para limpiar el paladar y potenciar los matices de cada pieza de queso.

Dirección: Paseo de la Chopera, 19, 28045 Madrid.
Horario: M-J 10:30-14:00 / 17:00-20:30, V: 11:00-14:30 / 17:30-22:00, S: 11:00-14:30 / 18:00-22:00 y D: 11:00-15:00

Ticket medio: 25 € - 45 €
Web: leonequesos.com
Tel: +34 600 47 68 47
RRSS: @leone_cultoalqueso
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Legazpi (L3).
Accesibilidad: Espacio adaptado a cota cero y con una planta baja diáfana, apta para personas con movilidad reducida.

La Prudencia Boutique

Joyería gastronómica centenaria

Embutidos, artesanía, pureza



ADN

Fundada en 1910 por Prudencio Benito en Villacastín (Segovia), **La Prudencia** mantiene más de un siglo después su carácter familiar y su vínculo con el producto ibérico. Con matadero y sala de despiece propios, controla el proceso desde la cría hasta una curación lenta y natural en sus secaderos y bodegas segovianos. Su boutique de la calle Alcalá traslada a Madrid una filosofía basada en el respeto por el producto, la paciencia y una manera artesanal de elaborar y entender jamones y embutidos.

Sello Mesa

La Prudencia es una joyería gastronómica, con productos ibéricos y piezas expuestas como objetos de valor y el corte a cuchillo como parte de la visita. El espacio de degustación invita a probar tablas recién preparadas y bocadillos acompañados por una selección de vinos. Comprar y degustar conviven así en una boutique donde el producto premium se muestra, se explica y se sirve con el cuidado que exige más de un siglo de oficio y presencia en más de 40 países.

¿Sabías que...? En Villacastín, a más de mil metros de altitud, el aire frío y seco de la sierra cura de forma natural sus piezas desde 1910.

Hablan los clientes

«¡Me encantó! Pedí el bocadillo de jamón ibérico y se nota la calidad: jamón cortado al momento. Sitio muy recomendable.»
Juan Chamarro Romeu (Enero 2026)
Google

«Un espacio precioso en plena calle Alcalá. Los bocadillos gourmet preparados al momento con su pan crujiente y ese ibérico tan sabroso son un verdadero deleite.»
Javier R. (Febrero 2026)
TripAdvisor





3

3 imprescindibles

- **TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** – Finas lonchas cortada a cuchillo al instante, impregnadas de aroma profundo y grasa insaturada fundente.
- **BOCADILLO GOURMET DE PALETA GRAN RESERVA** – Pan artesano de corteza crujiente relleno de jamón curado delicioso, con un equilibrio de sal impecable.
- **TABLA DE LOMO Y SALCHICHÓN DE CERDANCHO** – Selección artesana adobada con especias naturales y curada lentamente al aire serrano de Villacastín.

Dirección: Calle de Alcalá 102, 28009 Madrid
Horario: L-D: 9:30-21:30
Ticket medio: 25 €

Web: laprudencia.com/tienda/
Tel: +34 917 32 69 44
RRSS: @laprudenciaboutique
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Goya (L2 y L4).
Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.

Cuaderno de ruta

OTOÑO
In Vino Veritas

En el vino habita la verdad, dicen los antiguos. Quizá por eso el otoño, con su luz dorada y su invitación a la calma, sea el momento perfecto para brindar y celebrar la vida. En este Cuaderno de Ruta, nos sumergimos en **cuatro vinotecas de Madrid** que cuentan distintas historias y nos acercan al vino a través de experiencias que despiertan los sentidos. Son lugares donde descubrir vinos únicos y recordar que hay placeres capaces de hacernos muy felices ¡Salud!



Bocanada

La rebeldía de los vinos naturales

Microtaberna, irreverencia, cambio

ADN

Bocanada propone una manera desenfadada de acercarse al vino y la cocina. Esta microtaberna combina una selección protagonizada por los vinos naturales que se une a un concepto de cocina efímera, donde chefs invitados y proyectos emergentes ocupan los fogones de manera temporal. La rotación forma parte de su identidad y convierte el cambio en una constante: distintas cocinas, productores y maneras de entender el tapeo encuentran aquí un pequeño escaparate en pleno centro de Madrid.

Sello Mesa

Bocanada hace de su pequeño tamaño y su barra parte del juego. Los vinos se sirven por copas y la cocina cambia con los chefs y proyectos invitados, proponiendo nuevos bocados y combinaciones. La cercanía permite preguntar, probar y dejarse orientar entre referencias poco convencionales, que forman parte de un formato desenfadado que disuelve solemnidades alrededor del vino. Una microtaberna dinámica donde importa tanto lo que se sirve como quién cocina.

¿Sabías que...?

Su lema "nunca vivirás el mismo Bocanada dos veces" responde a sus constantes pop-ups culinarios con cocineros del mundo entero.

Hablan los clientes

«Bocanada no es un restaurante común, ni un bar común. Ni lo que se bebe o se come es común. Tanto el concepto como todo lo que ofrece este pequeño espacio es extraordinario.»
Silvia García (Febrero 2026)
Google

«Toda la experiencia de Bocanada ocurre en un espacio de apenas 12 metros cuadrados con una mesa central donde la gente se agrupa de pie y comparte cena y copeo. Un local pequeño pero lleno de personalidad.»
Almudena Martín (Octubre 2025)
Guía Repsol

3 imprescindibles

- **La experiencia:** Nunca vivirás el mismo Bocanada dos veces.
- **La copa:** Vinos naturales y de mínima intervención cuidadosamente seleccionados.
- **La barra:** Un espacio diminuto donde cocineros invitados reinventan la propuesta gastronómica.

Dirección: Calle del León 5, 28014 Madrid
Horario: L-S: 19:00–23:30
Ticket medio: 25 €
Web: bocanadawine.com
Tel: +34 606 65 60 83
RRSS: @bocanadawine
Formas de pago: Tarjeta y efectivo
Metro: Antón Martín (L1) y Sol (L1, L2 y L3).
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.





Caíño

Pasión vinícola en el Retiro

Vinobar, intimidad, exploración

ADN

En el bulevar de Ibiza, **Caíño** reinterpreta el vinobar madrileño bajo el sello del grupo Bulbiza. Con Carlos García al frente de la cocina y Lucía Araque de la selección enológica, el proyecto pone en valor el vino de pequeños productores y una manera cercana de acercarse a su cultura. Referencias escogidas con criterio y una cocina pensada para acompañarlas construyen la identidad de una casa donde conocimiento, producto y curiosidad marcan una forma propia de entender el vino en Madrid.

Sello Mesa

Bajar al semisótano de Caíño conduce a un vinobar íntimo donde la cercanía y el conocimiento son más que evidentes. La selección por copas permite probar, comparar y descubrir referencias con el acompañamiento de quienes conocen cada botella. Platos y vinos se eligen sobre la marcha, de forma muy orgánica y curiosa. Su atmósfera cálida completa un concepto ideal tanto para iniciarse como para seguir explorando el mundo del vino.

¿Sabías que...?

Su nombre rinde homenaje a la uva gallega caíño, una variedad de marcada personalidad atlántica, apreciada por su frescura, acidez vibrante y expresividad.

Hablan los clientes

«Encantadas tanto con el servicio, tan amable y cercano, como con la calidad de la carta de vinos y de la comida. ¡Volveremos!»
Irene Martín (Marzo 2026)
Google

«Lucía fue la responsable de nuestra cata y no pudimos quedar más satisfechos. Nos descubrió seis vinos muy diferentes a los que conocíamos y nos dio una lección magistral, tanto sobre su historia y cultura como sobre su degustación.»
Javier Gil (Octubre 2025)
Trip Advisor

3 imprescindibles

- **Hamburguesa Caíño:** Suculenta carne picada servida en pan de sándwich dorado, ideal para armonizar con tintos atlánticos de gran frescura.
- **Tortilla La Repolla:** Elaboración jugosa de patata enriquecida con repollo pochado, un bocado castizo de equilibrio salino e intensidad memorables. Icono de la casa.
- **Tarta de queso:** De textura fluida y matices tostados, concebida para maridar con vinos generosos o de vendimia tardía.



Dirección: Calle de Ibiza, 35, 28009 Madrid
Horario: M-J: 17:30-00:00, V: 14:00-00:30 y S: 13:00–00:30
Ticket medio: 30 €
Web: caiño.es
Tel: +34 910 60 72 80
RRSS: @cainovinobar
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.
Metro: Ibiza (L9).
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.



Bar-Vi

Una experiencia de cocina y vino

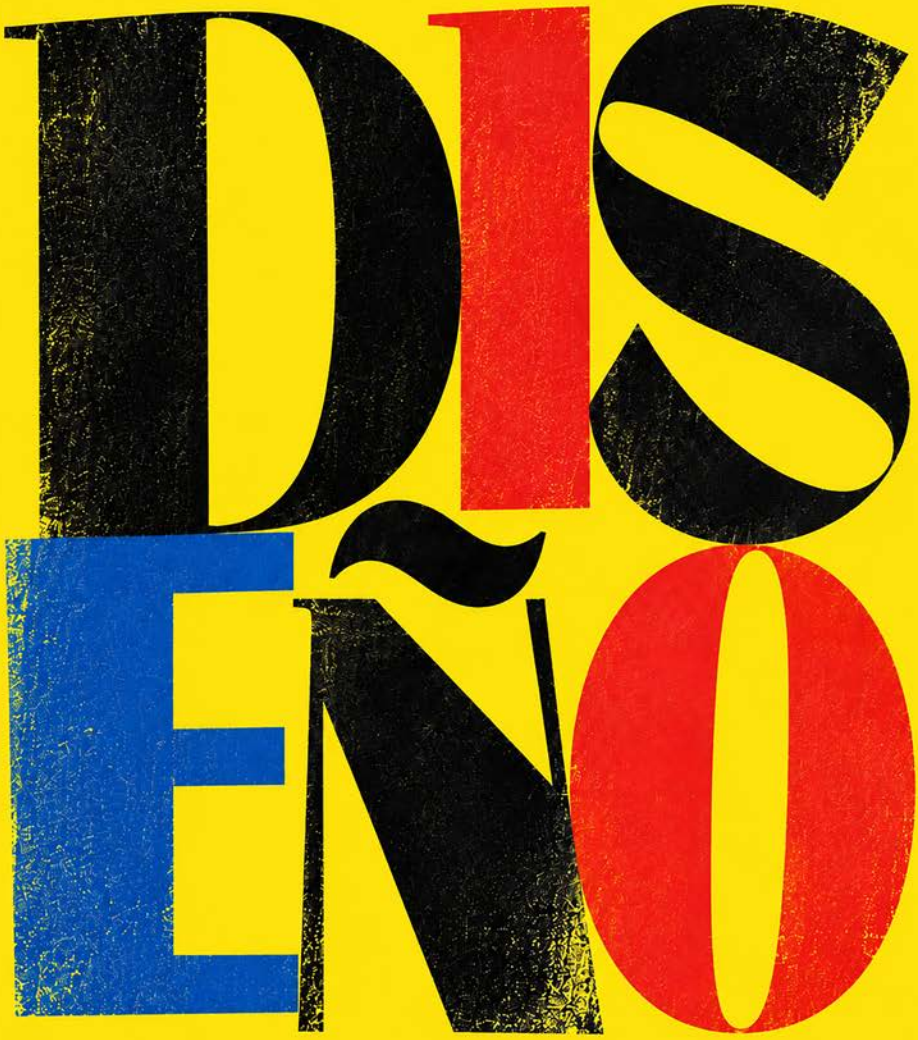
Viajes, mesas, copas vivas

ADN

Después de doce años al frente de Bar Centro en Barcelona, Carlos Gremone y Débora Schneider eligieron Madrid para iniciar una nueva etapa. **Bar-Vi** reúne sus raíces venezolanas, la herencia italiana de Carlos y una trayectoria marcada por viajes y mesas compartidas. En este íntimo local del Barrio de las Letras, cocina y vino expresan una misma filosofía: calidad del producto, recetas con memoria y una forma muy personal de entender la gastronomía y recibir al comensal.

Las ideas también tienen forma.

Identidad visual,
diseño gráfico y editorial.



mago
*atelier gráfico
DISEÑO GRÁFICO • MADRID

¿Tienes un proyecto?
Hablemos.

magoatelier.com

NO ES FALTA DE PLANES ES FALTA DE GUÍA



DISPONIBLE EN amazon

Sello Mesa

La pizarra y las botellas anticipan una experiencia que cambia con el producto y las recomendaciones de la casa.
La selección de vinos naturales, con referencias de pequeños productores, dialoga con una cocina mediterránea de marcado acento italiano. Las dimensiones del local invitan al contacto con Carlos y Débora, quienes explican platos y etiquetas con cercanía y sabiduría. Comida y vino comparten protagonismo y construyen juntos la personalidad de Bar-Vi.

¿Sabías que...?

La familia de Carlos Gremone es propietaria de La Pila, histórica risotería de Isola della Scala, cerca de Verona, cuyos orígenes se remontan al siglo XVI.

Hablan los clientes

«Fuimos a comer por primera vez y estaba todo exquisito. Nos explicaron los distintos platos y compartir cuatro fue todo un acierto. Una comida diferente, con un gusto especial, que deja ganas de volver y seguir probando. Repetiremos seguro.»
Paula Plaza (Mayo 2026)
Google

«Tienen una carta de vinos naturales muy cuidada [...] Definitivamente es un buen lugar, con buen ambiente y buena música.»
Victoria L. (Junio 2026)
TheFork

3 imprescindibles

- **Anchoa de Cetara en brioche:** Anchoa italiana con crema de ricotta y hierbas sobre pan brioche, un bocado que equilibra la intensidad de la salazón con la suavidad del conjunto.
- **Scarpetta de la Nonna Teresa:** Berenjena, pimiento, tomate, cebolla, albahaca y parmesano en una elaboración que recupera el gesto italiano de mojar el pan hasta disfrutar la última gota de salsa.
- **Cremoso de mascarpone:** Mascarpone con mermelada de mora, Sauternes y crumble, un postre donde la cremosidad encuentra el contrapunto de la fruta y una textura crujiente.

Dirección: Calle de Moratín, 40, 28014 Madrid.
Horario: L-J: 19:00-23:00, V-S: 14:00-23:30 y D: 14:00-18:30
Ticket medio: 30 €-40 €.
Tel.: 910 07 43 07
Instagram: @barvimadrid
Formas de pago: Tarjeta.
Metro: Antón Martín (L1)
Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida.



Corchito

Vinos singulares y bocados castizos

Picoteo, informal, Lavapiés

ADN

Corchito es un bar de vinos muy acogedor, nacido de la iniciativa de tres emprendedores argentinos. En este pequeño espacio de la calle del Salitre (Lavapiés), el vino ocupa el centro de la experiencia, con una selección dinámica de referencias de pequeños productores y una cocina que propone bocados y platos para compartir. Su ambiente cercano, informal y cálido invita a descubrir nuevas etiquetas en un entorno donde conversar, disfrutar y volver forman parte del plan.

Sello Mesa

La propuesta gastronómica acompaña al vino con una carta de platillos para compartir, elaborados con producto de calidad y vocación de sencillez. Gildas, embutidos, quesos, brioches y otras elaboraciones maridan con una selección de vinos que cambia con frecuencia y permite descubrir nuevas referencias en cada visita. Un concepto desenfadado donde los vinos singulares y el picoteo mantienen siempre el protagonismo. Un auténtico tributo al placer de barra.

¿Sabías que...?

Corchito tiene un calendario de eventos especiales, catas, *pop ups* gastronómicos y propuestas con artistas emergentes, ampliando la experiencia más allá del servicio habitual.



Hablan los clientes

«Los vinos son una pasada y el servicio te aconseja de la mejor manera según tus gustos. La carta de comida es una pasada y todo está buenísimo para acompañar un gran vino. El ambiente es súper acogedor y te darán ganas de quedarte toda la noche. Sin duda volveremos.»
Javier G. (Enero de 2026)
Google

«Todo invita a volver: una excelente selección de vinos naturales por copas, platos originales para compartir y un servicio cercano y amable.»
Ricardo G. (noviembre de 2025)
Raisin

3 imprescindibles

- **Alcachofas en flor con aceite de trufa:** Delicadamente abiertas y doradas, con una textura crujiente por fuera y tierna por dentro, realzada por el aroma envolvente del aceite de trufa.
- **Panchito:** Reinterpretación del clásico perrito caliente argentino, convertido en una de las propuestas más características del local.
- **Tricotta de chocolate, arándanos y ricotta:** Un cremoso postre que combina la intensidad del chocolate, la frescura de los arándanos y la delicadeza de la ricotta, logrando un final equilibrado y lleno de matices.

Dirección: Calle del Salitre, 2, 28012 Madrid
Horario: L-J: 19:00-00:00 y V-S: 19:00-01:00
Ticket medio: 25-30 €
Tel.: +34 915 42 97 99
RRSS: @corchito.madrid
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.
Metro: Antón Martín (L1).
Accesibilidad: El lugar cuenta con acceso a cota cero, aunque los aseos no están totalmente adaptados.





Madrid (se) come en...

Malasaña

Donde la historia sale a la calle

Antes de Malasaña fue Maravillas. Estas calles, marcadas por el levantamiento del 2 de mayo de 1808 y convertidas casi dos siglos después en uno de los epicentros de la Movida madrileña, han hecho del cambio parte de su identidad. Hoy, tabernas centenarias conviven con restaurantes, cafés y mercados que muestran nuevas tendencias de comer y beber en la ciudad. Recorrer el barrio nos permite descubrir sus distintas capas y comprobar cómo la historia permanece mientras Madrid continúa transformándose.



1


2





3

3 Curiosidades

- **Malasaña no es oficialmente Malasaña.** Buena parte de lo que identificamos con este nombre pertenece administrativamente al barrio de Universidad.
- **Una joven de 17 años dio nombre al barrio.** Manuela Malasaña era bordadora y murió durante la represión francesa tras el levantamiento del 2 de mayo de 1808.
- **Aquí abrió el primer mercado cubierto de Madrid.** El Mercado de San Ildefonso comenzó a funcionar en 1835 y permaneció abierto hasta 1970.

3 Paradas imprescindibles

1. Bodega de La Ardosa

Desde 1892, La Ardosa forma parte del paisaje tabernario madrileño. Cerveza, vermú, tapas castizas y su célebre tortilla de patatas mantienen vivo un espacio que ha atravesado las transformaciones del barrio conservando su espíritu y carácter.



Calle de Colón, 13, 28004 Madrid
Horario: D-J: 9:00-2:00 y V-S: 9:00-2:30
Tel. 915 21 49 79

2. Casa Macareno

En San Vicente Ferrer, Casa Macareno recupera el espíritu de las tabernas castizas y las casas de comidas desde una lectura actual. Encurtidos, salazones y conservas protagonizan una carta de cocina española que mira a la tradición sin limitarse a reproducirla, sino añadiendo versiones propias.

Calle de San Vicente Ferrer, 44, 28004 Madrid
Horario: L: 12:30-17:00, M-X: 12:30-00:30, J-S: 12:30-1:00 y D: 12:30-00:30
Tel. 910 05 45 87

3. Mercado de San Ildefonso

Muy cerca de donde estuvo el antiguo mercado de abastos, San Ildefonso recupera un nombre ligado a la historia comercial del barrio. Sus tres plantas reúnen cocinas de distintas procedencias, barras, coctelería y vinoteca, actualizando una vieja costumbre madrileña: encontrarse alrededor de la comida y vibrar al ritmo de un mercado.

Calle de Fuencarral, 57, 28004 Madrid
Horario: D-J: 13:00-00:00 y V-S: 13:00-01:00
Tel. 915 59 13 00


¿Un vino,
un plan,
un regalo,
una visita
a bodega,
una cata?
Vinos
INCREÍBLES
by SUSANA GARBALLO
Escanea el código para descubrir todos los vinos
y experiencias increíbles que tenemos
para sorprenderte.