FR

DÉCOUVRIR ET PROFITER

RÉGION DE
MADRID
ESPAGNE

ITINÉRAIRES GASTRONOMIQUES

Comunidad de Madrid

TOURISME CULTUREL

FR

DÉCOUVRIR ET PROFITER

RÉGION DE
MADRID
ESPAGNE

ITINÉRAIRES GASTRONOMIQUES

Comunidad de Madrid

TOURISME CULTUREL

Outre sa condition de capitale de l'Espagne, Madrid est une communauté autonome pleine de contrastes qui affiche une longue liste de trésors à découvrir. Idéalement située au centre de la Péninsule, montagnes, vallées, forêts, rivières, lacs et steppes s'y côtoient pour former un territoire aux paysages très variés, dotés d'un vaste éventail de cultures, potagers, pâturages, vignes, oliveraies...

Madrid conserve en outre le patrimoine historique, artistique et architectural de ce qui fut l'une des Cours les plus puissantes d'Occident depuis le XVIe siècle. À bien des égards, la ville de Madrid reste un important centre économique et diplomatique pour toute l'Europe du Sud, l'Afrique du Nord et l'ensemble de l'Amérique latine, ce qui lui confère également un profil international et cosmopolite marqué.

Remontant à plus de 500 ans, cette vision cosmopolite s'est maintenue dans le temps et c'est ce qui fait de l'offre gastronomique existante dans la Région de Madrid l'une des plus riches que l'on puisse trouver parmi toutes les capitales du monde. La gastronomie de Madrid ne se limite pas à la cuisine de Madrid, c'est un mélange de toutes les cultures - nationales et internationales - qui sont les bienvenues dans notre région et une ouverture sur toutes sortes de produits quotidiens et exotiques. Il s'agit de cuisine régionale espagnole ou encore de cuisine de marché, japonaise, chinoise dans toutes ses variantes, péruvienne, mexicaine etc., à déguster dans des établissements de luxe, auberges et autres restaurants familiaux. En outre, une promenade dans les marchés de Madrid permet d'apprécier l'immense variété de produits à la disposition des fins gourmets, qui peuvent même souvent les déguster sur place.

Si l'on parle du Guide Michelin 2020, la Région de Madrid se trouve très bien représentée avec 24 restaurants et 31 étoiles. Un brillant firmament d'une exorbitante fertilité culinaire qui fait appel aux recettes d'ici et d'ailleurs pour les fusionner parfois et créer de nouveaux concepts.

Mais la gastronomie se savoure également par petites bouchées. Dans cette catégorie, il convient de mentionner le grand nombre de terrasses et de bars de Madrid, depuis la capitale elle-même jusqu'aux villes de la région classées au Patrimoine mondial en passant par les petites localités, où l'offre de « pinchos » (sorte de tapas reliés par un bâtonnet en bois) et de rations permet à n'importe quel visiteur de profiter de la richesse gastronomique de notre région.

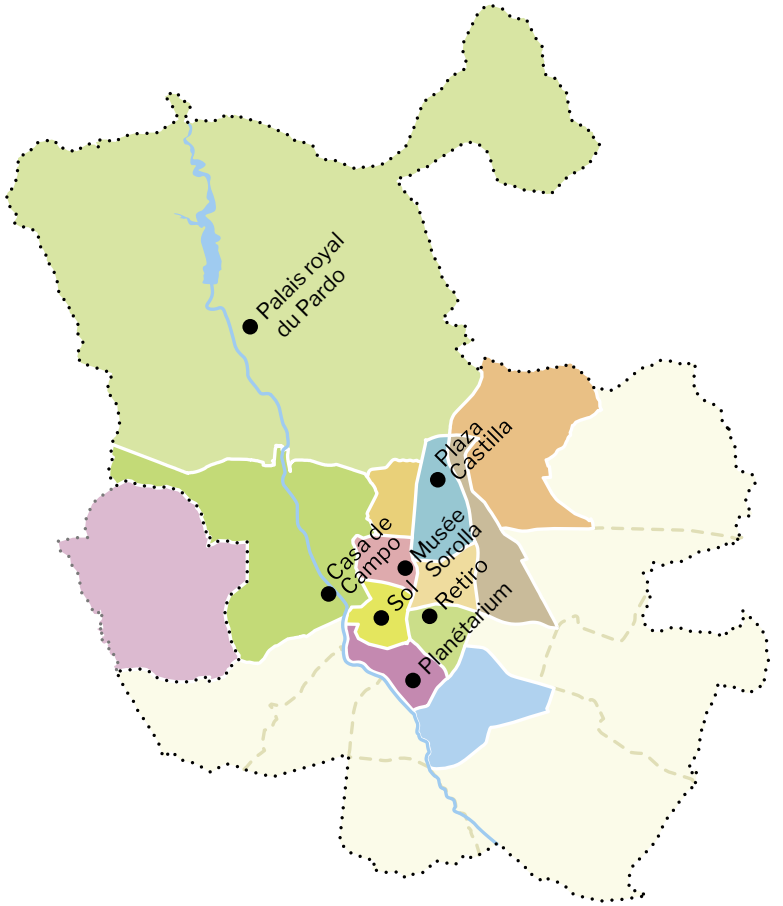
La Région de Madrid a beaucoup à dire et beaucoup à montrer sur tous les plaisirs de la bonne table. En témoigne le grand nombre de foires et événements, tant professionnels que populaires, qui se tiennent chaque année et qui démontrent clairement l'importance de la Région de Madrid sur la scène gastronomique internationale.

Ce guide ne vise pas à dresser une liste exhaustive de toute l'offre gastronomique, mais plutôt à citer quelques-uns des endroits les plus représentatifs de la région de manière à donner un aperçu général de toute sa richesse. Nous vous proposons pour cela des itinéraires classés par zones ou par thèmes en vous fournissant les sites Internet et la référence par zone de chacun des restaurants et espaces gastronomiques mentionnés, pour que vous ne ratiez pas un seul de tous ces lieux voués au plaisir de la table.

Bon appétit !

academia madrileña de gastronomía

Les suggestions de ce guide ont été formulées par l'Academia Madrileña de Gastronomía (Académie madrilène de gastronomie)



- Centre
- Chamartín
- Chamberí
- Salamanca
- Retiro
- Tetuán
- Moncloa-Aravaca
- Arganzuela
- Ciudad Lineal
- Hortaleza
- Puente de Vallecas
- Fuencarral-El Pardo
- Pozuelo de Alarcón

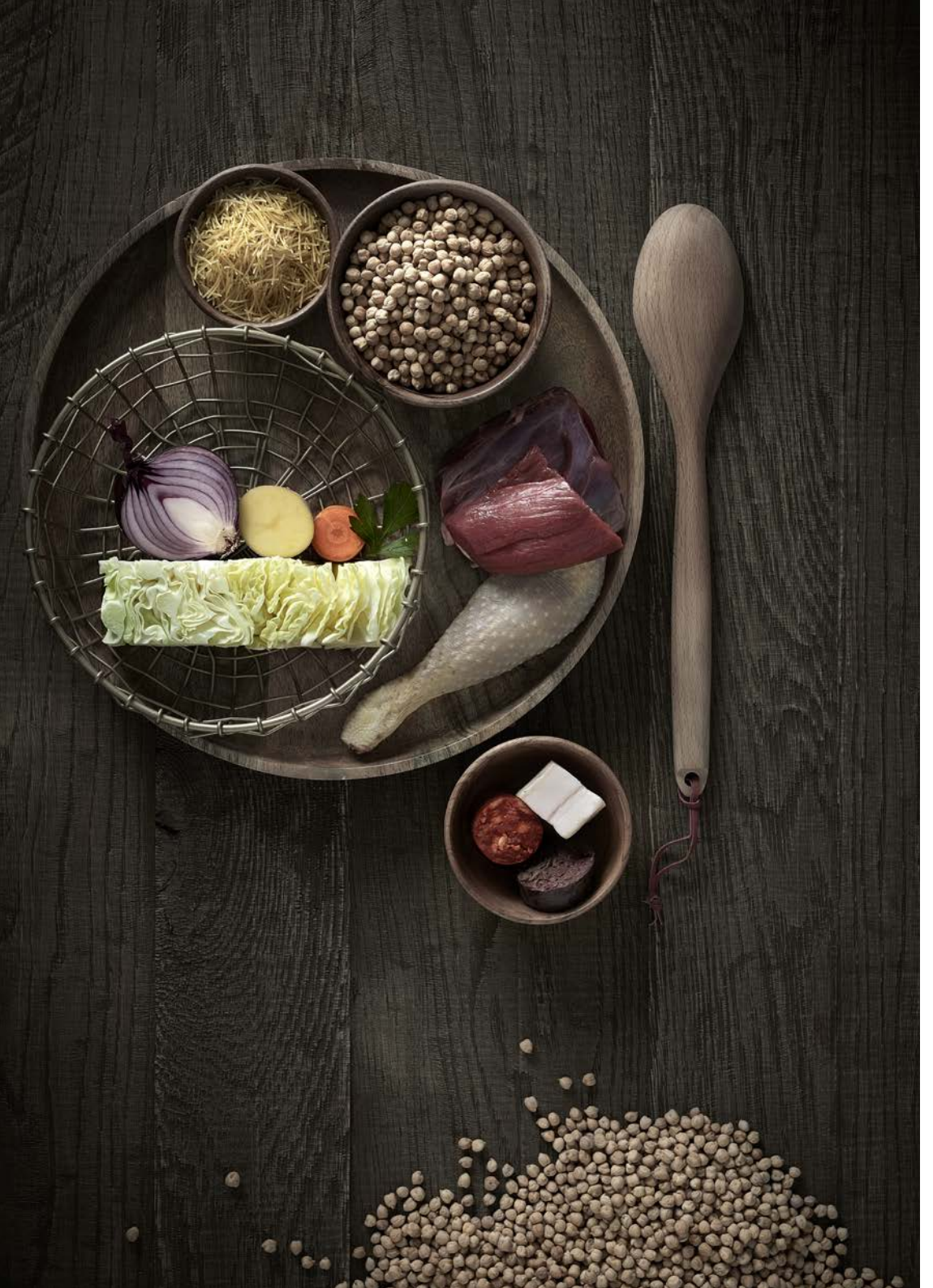
Madrid. Une ville de contrastes

La vie culturelle et de loisirs de la Région de Madrid figure parmi les plus actives du monde. Grâce à la vaste programmation proposée par les auditoriums, théâtres, cinémas, musées, installations sportives et fêtes de la ville, les visiteurs qui sont de passage à Madrid sont invités à profiter de leur séjour à chaque moment et en déployant tous leurs sens, le goût étant particulièrement mis à contribution.

Dans les pages qui suivent, vous découvrirez les nombreuses possibilités de la richesse gastronomique que l'on trouve dans la ville de Madrid. Dans les informations pratiques au pied de chaque page, vous trouverez près du nom et du site Internet des établissements, une référence au district (marqué par un « D. ») dans lequel ils se trouvent pour pouvoir les localiser sur le plan de la ville de la page précédente.

La gastronomie fait aussi partie de la culture et Madrid a beaucoup à offrir à cet égard. Les suggestions des pages suivantes sont divisées dans les catégories ci-dessous :

- Restaurants centenaires
- Les grandes adresses
- Tapas
- Cuisine de marché
- Marchés gastronomiques
  - Marché de San Ildefonso
  - Marché de la Paz
  - Marché de San Miguel
  - Marché d'Antón Martín
  - Marché de San Antón
  - Marché de Vallehermoso
- Cuisine régionale
- Cuisine internationale
  - Cuisine américaine
  - Cuisine européenne
  - Cuisine asiatique
  - Japon
  - Chine
  - Sud-est asiatique
  - Inde



Restaurants centenaires

L'Association des restaurants et tavernes centenaires de Madrid regroupe douze établissements de restauration forts de plus de 100 ans d'histoire qui ont su maintenir les valeurs de la tradition, de la qualité et du savoir-faire de la cuisine madrilène.

L'Histoire de l'Espagne s'est écrite sur les murs des tavernes et restaurants les plus anciens de Madrid. Nombre de ces locaux centenaires offrent le meilleur de la cuisine traditionnelle et sont célèbres pour les illustres personnalités qui les fréquentent. Ils témoignent d'un travail constant et d'un grand dévouement pour leur clientèle au fil de plusieurs générations.

Parcourir ces salles, c'est s'embarquer dans un voyage passionnant à travers le temps :

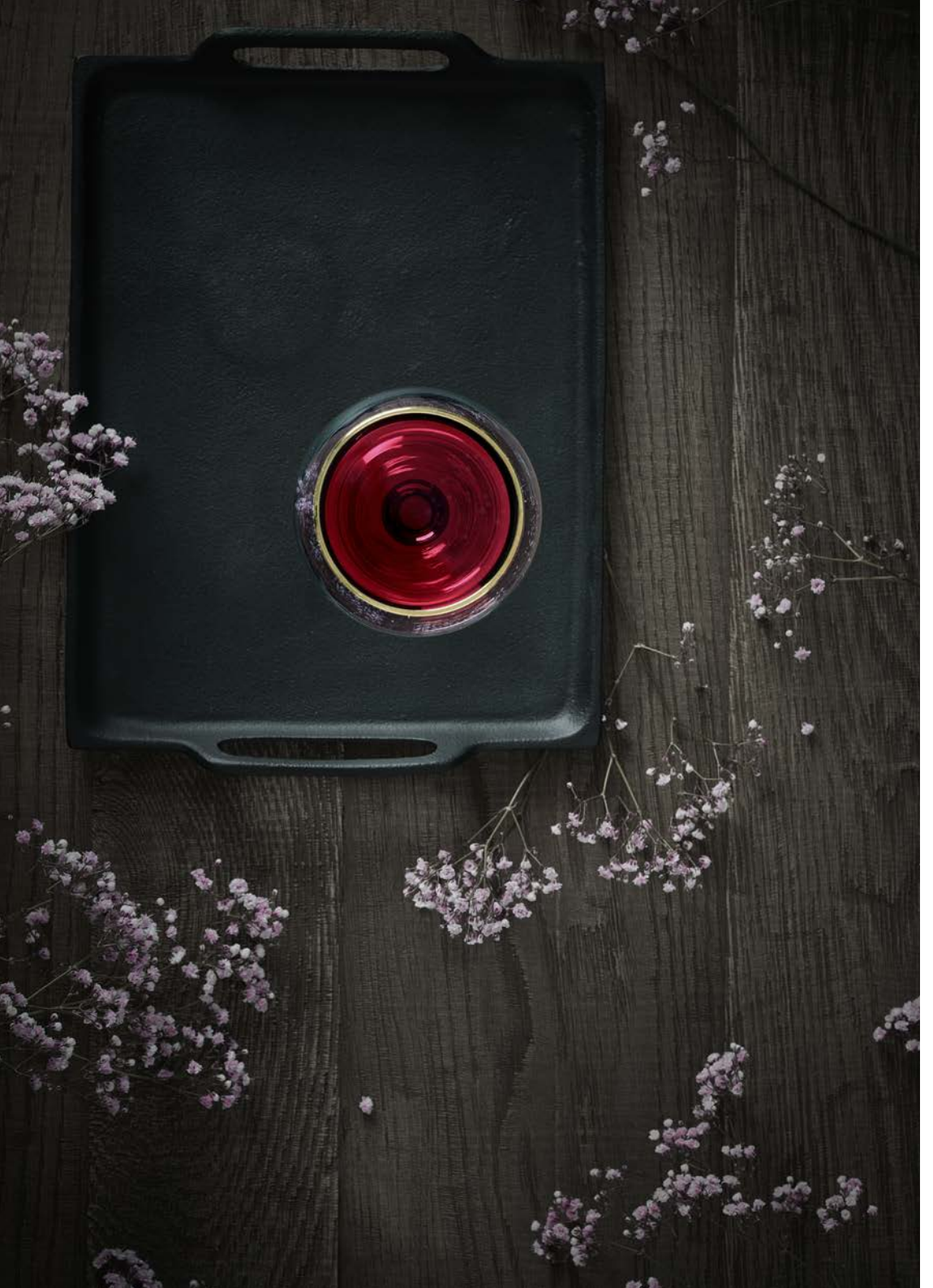
Lhardy, premier restaurant de luxe de Madrid, fut inauguré en 1839 et dans ses somptueuses salles, le visiteur pourra déguster l'un des « cocidos » (sorte de pot-au-feu) madrilènes les plus demandés de la ville. De la Bodega de la Ardosa (1892) nous recommandons la célèbre « tortilla de patatas » (omelette de pommes de terre) et du Restaurante Botín (1725) le célèbre cochon de lait rôti.

Du Café Gijón (1888), lieu des plus importantes réunions littéraires de la capitale pendant la première moitié du XXe siècle, il convient de souligner les « callos » (tripes) à la madrilène. Toujours au chapitre littéraire, soulignons Casa Alberto, située dans le bâtiment où l'auteur le plus célèbre de l'histoire espagnole, Miguel de Cervantes, écrivit une partie de ses œuvres, et où les boulettes de viande et le ragoût de queue de bœuf sont des valeurs sûres.

Le riche livre de recettes de Madrid nous propose de superbes mets traditionnels dans tous ces restaurants centenaires. Les exemples ne manquent pas : la « gallina en pepitoria » (fricassée de poule) de Casa Ciriaco (1887), les « gambas al ajillo » (crevettes à l'ail) ou à la plancha de La Casa del Abuelo (1906), les rôtis d'agneau de la Posada de la Villa (1642) ou la version plus populaire du pot-au-feu de Malacatín (1895), sans oublier la classique « olla gitana » (marmite gitane) de la Taberna de Antonio Sánchez (1830) et les différentes préparations de cabillaud offertes chez Casa Labra (1860). Pour sa part, Casa Pedro (1702), située dans le quartier de Fuencarral, conjugue plusieurs de ces plats typiques avec une superbe carte de vins.

Où les trouver ?

Asociación de Restaurantes Centenarios de Madrid (Association des Restaurants centenaires de Madrid) / www.restaurantescentenarios.es | **Lhardy**/D. Centre / www.lhardy.com | **Bodega de la Ardosa** / D. Centre / www.laardosa.es | **Botín** / D. Centre / www.botin.es | **Café Gijón** / D. Centre / www.cafegijon.com | **Casa Alberto** / D. Centre / www.casaalberto.es | **Casa Ciriaco** / D. El Pardo / Tél. 915 48 06 20 | **Casa Pedro** / D. Centre / www.casapedro.com | **La Casa del Abuelo** / D. Centre / www.lacasadelabuelo.es | **Malacatín** / D. Centre / www.malacatin.com | **Posada de la Villa** / D. Centre / www.posadadelavilla.com | **Taberna de Antonio Sánchez** / D. Centre / www.tabernaantonio-sanchez.com | **Casa Labra** / D. Centre / www.casalabra.es



Les grandes adresses

À Madrid, on trouve un petit nombre de restaurants dans lesquels l'avant-garde et la sophistication vont de pair pour perpétuer la meilleure tradition de la haute cuisine. Ces adresses sont des piliers fondamentaux de la gastronomie madrilène et des références dans le secteur - servant à enseigner le métier dans de nombreux cas - qui restent insensibles aux modes, mais pas à l'innovation, afin d'offrir ce qu'il se fait de mieux au public le plus exigeant. L'élégante salle à manger de *Horcher* avec sa cuisine d'influence allemande, est ouverte depuis 1943 avec des mets classiques tels que le *strogonoff* de chevreuil, le *goulash* de bœuf ou le mythique gâteau à la broche *baumkuchen*. *Zalacaín*, qui fut le premier restaurant d'Espagne à gagner trois étoiles Michelin, continue d'élaborer des mets mémorables dans sa nouvelle étape, tels que le « Pequeño Búcaro Don Pío ».

Si l'on parle du Guide Michelin 2020, la Région de Madrid se trouve très bien représentée avec 24 restaurants et 31 étoiles. *DiverXO* - qui arbore trois étoiles -, *Santceloni*, *La Terraza del Casino*, *Ramón Freixa Madrid*, *DSTAgE et Coque* - de deux étoiles - et *El Club Allard*, *Kabuki*, *Kabuki Wellington*, *Albora*, *Punto MX*, *Lúa*, *A'Barra*, *Gaytan*, *Cebo*, *Yugo The Bunker*, *La Tasquería*, *Clos Madrid*, *El Corral de la Morería Gastronómico*, *El Invernadero*, *99 KŌ Sushi Bar* et *Gofio* - d'une étoile - sont les heureux élus. En outre, dans les environs de Madrid, deux adresses (*Chirón et Montia*) affichent une étoile.

Toutes ces adresses vont nous surprendre avec des suggestions gastronomiques innovantes, dans des espaces conçus pour le plaisir du client, où avant-garde et créativité vont de pair pour savourer la meilleure cuisine accompagnée d'une liqueur et d'une impressionnante sélection de vins.

DiverXo, actuellement seul restaurant trois étoiles Michelin de la capitale, propose sous l'égide de Dabiz Muñoz une créativité débordante dans le cadre d'une cuisine audacieuse et innovante alliant les éléments orientaux, sud-américains et espagnols.

Où les trouver ?

Horcher / D. Chamartín / www.restaurantehorcher.com | **Zalacaín** / D. Chamartín / www.restaurantezalacain.com | **DiverXo** / D. Chamartín / www.diverxo.com | **Santceloni** / D. Chamberí / www.restaurantesantceloni.com | **La Terraza del Casino** / D. Centre / www.casinodemadrid.es | **Ramón Freixa Madrid** /D. Salamanca / www.ramonfreixamadrid.com | **D'Stage** / D. Centre / www.dstageconcept.com | **Coque** / D. Chamberí / www.restaurantecoque.com | **El Club Allard** / D. Moncloa / www.elcluballard.com | **Kabuki** / D. Chamberí / www.restaurantekabuki.com | **Kabuki Wellingron** / D. Salamanca / www.grupokabuki.com | **Álbora** / D. Salamanca / http://www.restaurantealbora.com | **Punto MX** / D. Salamanca / www.puntomx.es | **Lúa** / D. Chamberí / www.restaurantelua.com | **A´Barra** / D. Chamartín / www.restaurantea-barra.com | **Gaytán** / D. Prosperidad / www.chefjavieraranda.com | **Cebo** / D. Centre / www.cebomadrid.com | **Yugo The Bunker** / D. Retiro / www.yugothebunker.com | **La Tasquería** / D.Salamanca / www.latasqueria.com | **Clos** / R. Chamberí / restauranteclosmadrid.com | **El Corral de la Morería Gastronómico** / www.corraldelamoreria.com | **El invernadero** / D. Chmaberí / www.elinvernaderorestaurante.com | **99 KŌ Sushi Bar** / D. Salamanca / www.99kosushibar.com | **Gofio** / D. Centre / https://gofiorestaurant.com | **Chirón** / Valdemoro / www.restaurantechiron.com | **Montia** / San Lorenzo de El Escorial / www.montia.es

Tapas

Madrid est une ville faite pour le partage, les rencontres et les longues promenades dans ses rues et ses places, pleines de monuments et de sites touristiques de grand intérêt. Il est fondamental de planifier ses itinéraires en sélectionnant les meilleurs endroits pour faire une halte et reprendre des forces. Pour cette raison, impossible d'évoquer la gastronomie de Madrid sans faire une mention spéciale à l'art de déguster les tapas. Prendre une bière ou un vermouth et manger quelque chose d'informel dans l'un des bars, terrasses ou petits restaurants typiques que l'on trouve dans tous les quartiers, constitue également une partie indissociable de notre culture.

Une longue liste de suggestions gastronomiques nous invite à ce plaisir, en offrant des tapas et des rations dans une grande fourchette de prix et de formats, mais toujours dans le respect de la qualité du produit et du savoir-faire culinaire. Prêts pour ces savoureuses bouchées de plaisir ?

Pour un itinéraire de tapas de haute volée, le mieux consiste à cibler des restaurants qui disposent également d'un comptoir tels que *Lúa*, *Albora*, *Alabaster*, *Viavélez*, *Rafa*, *Santerra* ou *Cuenllas* avec sa superbe carte de vins. Pour sa part, *Sala de Despiece* offre un esprit plus créatif avec un comptoir de saison.

Outre la bière froide et bien tirée et la grande variété de vins, parmi certaines des délicatesses typiques que nous pourrons savourer un peu partout dans Madrid figurent les conserves de qualité, la salade russe, les croquettes ou la fameuse « tortilla » (omelette de pommes de terre). En témoignent des endroits comme *El Doble*, *Nájera*, *Sylkar*, *La Máquina* ou le *Quinto Vino*.

Le voyageur visitant le Musée du Prado, le Thyssen ou l'église des Jerónimos, dans le District central, trouvera à chaque moment une myriade de possibilités, parmi lesquelles la *Vinoteca García de la Navarra*. Là, il pourra savourer de superbes produits de saison accompagnés d'une excellente carte de vins, dont plusieurs de l'Appellation d'origine contrôlée Vins de Madrid.

Chez *Tablafina* vous trouverez une offre intéressante et pour quelque chose sur le pouce, rien de mieux qu'un sandwich aux calamars typique chez *El Brillante*. Près de la Chambre des députés, *Estado Puro* est à recommander et si l'on s'aventure davantage dans le quartier de Las Letras, on trouvera d'intéressantes options de tapas aux adresses suivantes : *El Rincón de José*, *La Dolores*, *Los Gatos* ou *Tándem*.

N'oublions pas ce qui est sans doute actuellement la meilleure zone de dégustation de tapas de Madrid : le district du Retiro, dans les environs du poumon vert de la ville. Pour n'en citer que quelques-uns, on y trouve *La Catapa*, synonyme de cuisine d'auteur et de bons produits, *Laredo*, qui affiche des élaborations simples et une grande

carte de vins, ou *La Raquetista* qui propose un menu très attrayant. Nous recommandons également *La Montería*, avec sa salade tiède de perdrix, son salmorejo et sa queue de bœuf ; *La Castela*, qui offre l'une des meilleures bières de la ville accompagnée de bons fruits de mer et *Arzábal*, qui conjugue bonne cave et produits de qualité. Dans le même secteur, *Kulto* est une bonne adresse pour déguster des tapas amusants et informels, tandis qu'au *Restaurante Rafa* le visiteur trouvera, outre de magnifiques fruits de mer, l'une des meilleures salades russes de la ville. En plein Parc du Retiro, le *Florida* propose de savoureuses alternatives pour grignoter, déjeuner et même dîner en admirant un spectacle.

Dans ce chapitre, il convient de mentionner *El Bar Alonso* ou le *Fogón de Trifón*, deux des établissements les plus représentatifs de la culture de bars de la ville.

Parmi les succulentes options madrilènes en matière de restauration informelle, le sandwich occupe une place privilégiée dans de nombreux endroits mentionnés ci-dessus, mais *El Porrón Canalla* le transforme en un véritable art.

En effet, Madrid regorge de lieux surprenants, notamment *El Viajero*, dans le quartier de La Latina, qui offre du haut de son toit-terrasse une vue imprenable sur le vieux Madrid ou le spectaculaire espace de *Platea*, un plaisir pour les sens où vous trouverez un vaste éventail de mets informels dans le cadre de cuisines très variées.

Où les trouver ?

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

Cuisine de marché

Il existe à Madrid un bon nombre de restaurants de très grande qualité qui misent sur les produits de saison et proposent une cuisine à la fois élaborée et très respectueuse des saveurs d'origine. Un concept de restaurant qui fuit le formalisme des grandes adresses, mais qui affiche une excellente qualité tant sur le plan de la nourriture que du service.

Dans cette section, vous trouverez une série de bars et restaurants qui se distinguent par la qualité de leur matière première et la manière avisée dont ils composent leurs menus en tenant compte de la fraîcheur du produit de saison.

Parmi les nombreux restaurants de cuisine de marché de Madrid, citons les suivants : *Lakasa de César Martín* avec sa cuisine créative, son excellent accueil et une carte de vins impeccable ; la *Taberna Pedraza* qui propose des mets de différentes régions d'Espagne ; les restaurants *Membibre* et *Media Ración* qui allient savamment cuisine traditionnelle et créative ; *Treze*, spécialisé en petit gibier ; *Moratín*, élégant bar à vins doté d'un menu de plats limité, mais de grande qualité ; *Triciclo*, avec sa formule réussie de demi-rations et tiers de ration ; *Bistronómika*, avec ses excellents poissons ; *La Buena Vida*, qui offre toujours des produits supérieurs ; *La Tasquería*, pour les amateurs d'abats, ainsi que des endroits parfaits pour savourer la meilleure sélection de légumes, tels que *La Huerta de Tildela*, *La Manduca de Azagra* ou *Huerta Carabaña*. Nous recommandons également des restaurants qui incluent d'intéressants plats de gibier, comme *Arce*, *Desencaja* ou *Hortensio*.

À mi-chemin entre la cuisine de marché et la cuisine d'auteur, il existe des valeurs sûres telles que *Fismuler*, *Amazónico*, *Bibo* ou *Carbón Negro*. D'autre part, parmi les endroits où le vin joue un rôle aussi important qu'une cuisine attrayante, citons *Lavinia*, *Angelita* ou *A'Barra* dont la carte de vins comprend également un bon nombre de vins généreux et de champagnes.

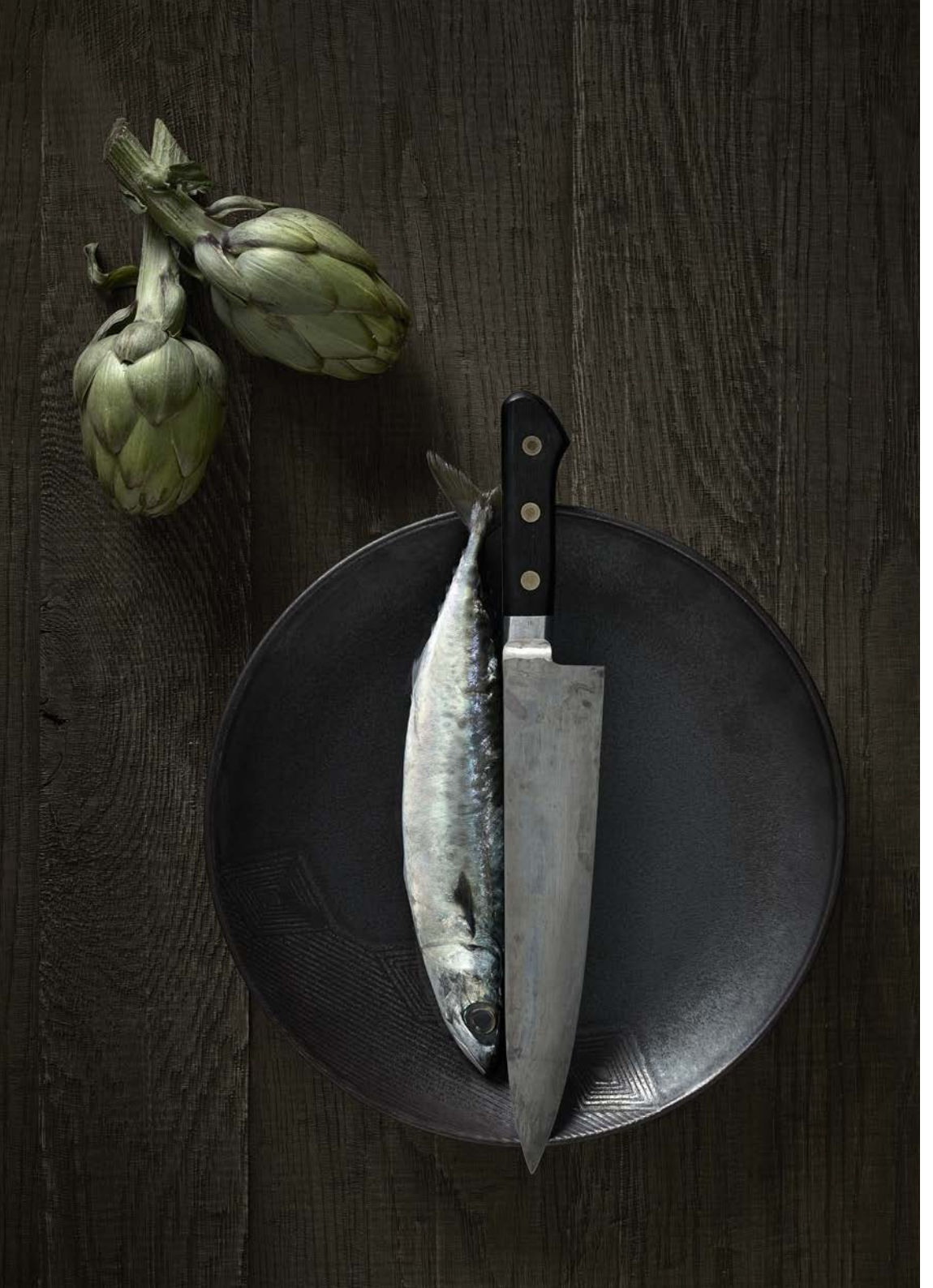
Chez *Santerra* y *Pinera* on trouve une excellente cuisine, que ce soit au comptoir ou dans ses accueillantes salles ; dans *La Bomba Bistrot* on peut savourer de bonnes spécialités de riz gastronomiques, tandis que la *Taberna de Viavélez* propose des saveurs traditionnelles réalisées avec des techniques innovantes. À Madrid, n'hésitez pas à goûter à l'escabèche dès que possible, notamment à la *Taberna Verdejo* ou chez *Támara Casa Lorenzo* qui proposent ces savoureuses élaborations.

À signaler un poids lourd de Madrid, le *Restaurante Sacha*, qui fort de ses plus de 40 ans d'histoire, ne déçoit jamais avec sa moelle rôtie ou sa fausse lasagne de hérisson. *Viridiana* d'Abraham García est une autre adresse incontournable, où ce précurseur de la nouvelle cuisine madrilène offre des mets inoubliables tels que le ragoût de lentilles au curry ou les œufs de poules élevées en plein air sur une *mousse* aux champignons. Nous conseillons vivement de goûter aux mythiques œufs brouillés de *Casa Lucio*, haut-lieu gastronomique fréquenté par des personnalités du monde entier de passage à Madrid.

La Tasquita de Enfrente est un autre restaurant incontournable de la ville, grâce au savoir-faire de Juanjo López Bedmar et à ses produits de saison, tandis qu'au *Club Allard* vous profiterez d'une des ambiances les plus accueillantes de Madrid. Pour une autre occasion de goûter à une cuisine innovante avec des produits du marché, il y a la cuisine de Javier Aranda, qui vous la proposera dans ses deux restaurants : *La Cabra* et *Gaytán*.

Où la trouver ?

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



Marchés gastronomiques

Nombre des anciens marchés de gros se sont réinventés en paradis gastronomiques que l'on trouve dans pratiquement tous les quartiers de Madrid. De vastes espaces populaires où la vente de produits frais cohabite avec une expérience culinaire active et innovante, ainsi qu'un nouveau concept de loisir.

Les marchés gastronomiques allient variété, qualité et originalité : des produits *gourmets* et saveurs de toutes les régions du monde aux propositions de qualité traditionnelles, en passant par les dernières tendances gastronomiques. Le tout avec des horaires généreux et sans avoir à traverser la rue. Découvrez-les !

Marché de San Ildefonso

Calle Fuencarral, 57

Parmi ses 20 stands, deux terrasses et trois comptoirs répartis sur trois étages, on peut trouver une offre gastronomique complète. En partant du rez-de-chaussée, chez *Ildefonso San* et *Akma* vous trouverez des plats de cuisine asiatique avec des touches madrilènes. Au premier étage, vous pourrez choisir entre une grande variété d'espaces pour déguster « pinchos » et tapas ou savourer la cuisine péruvienne de Jaleo ainsi que les traditionnelles « arepas » vénézueliennes de *La Arepera*. En dessert, ne ratez pas les crêpes (également disponibles salées) de *Cultura Café* accompagnées d'un café d'une des nombreuses variétés importées du monde entier.

Marché de la Paz

Calle Ayala 28

Dans le quartier de Salamanca, vous trouverez ce qui est probablement le marché le plus sophistiqué de la ville. Bien qu'à peine perceptible de l'extérieur, une fois à l'intérieur on s'en rend compte qu'un large éventail de magasins au profil gastronomique *gourmet* nous y attend. Ici, il est très facile de trouver les produits les plus exquis et des stands de nourriture de différentes cuisines internationales, où l'on peut goûter à certaines délicatesses. Pour manger quelque chose sur le pouce, nous recommandons les sandwichs faits maison de *Magasand* et au chapitre de la cuisine espagnole, la « tortilla » (omelette de pommes de terre) de *Casa Dani* ainsi que les spécialités de riz du *Bar Cebreros*. L'option japonaise est présente avec *Tatako*, l'italienne à travers *Matteo Cucina* et la cuisine d'Amérique latine avec le Vénézuélien *La Despensa by Antojos Araguaney* et le Mexicain *Doce Chiles*.

Marché de San Miguel
Plaza de San Miguel, s/n

Le Marché de San Miguel, situé près de la Plaza Mayor, fut le premier marché gastronomique de Madrid et est à visiter absolument. On peut entamer le circuit par une bière double malt d'abbaye dans *Beer House*, par quelques-uns des nombreux Vermouths qu'offre *La Hora del Vermut*, ou si l'on est plus en quête de bons vins, *Pinkleton&Wine* ou *The Sherry Corner* ne déçoivent pas et proposent un plateau de dégustation avec six vins. La visite se poursuit avec de savoureuses bouchées : *Ostras Daniel Sorlut* est un bon endroit pour prendre quelque chose de léger, chez *Carrasco Guijuelo* un bon jambon ibérique, pour des canapés pensez à *Carro de Caviar*, tandis que pour des croquettes aux saveurs variées, mettez le cap sur *Carro de Croquetas*. Dans la version à emporter du mythique *Lhardy*, vous trouverez des tapas et rations élaborés et chez *Carro del Señor Martín*, à visiter absolument, vous pouvez goûter un sandwich de calamars et les traditionnels cornets remplis d'une bonne friture de poisson.

Marché d'Antón Martín
Calle Santa Isabel, 5

Situé en plein cœur de la ville, c'est sans aucun doute le marché le plus varié de tous. Non seulement pour le grand nombre d'activités et d'événements qui s'y déroulent, mais aussi pour la quantité et provenance de l'offre gastronomique dont il dispose. Au total, plus de vingt stands offrant un accueil chaleureux et de bons produits. *Benito Aperitivos* propose des vins italiens et d'authentiques plats siciliens et la *Fiaschetteria La Saletta* élabore de bonnes *pizzas* et *porchetta*.
Chez *Buns & Bones* vous trouverez de la savoureuse *streetfood*, de la cuisine faite maison à *Caracola*, des ceviches chez *El Mono de la Pila* et des plats taïwanais à *Casa Bora*. Chez *El Tarantín de Lucía* on trouvera des huîtres, des produits fumés et d'autres produits frais de la mer, des sucreries à *Majo's Food*, et des *sushis* économiques, faits sur le moment, à *Yokaloka*.

Marché de Vallehermoso
Calle Vallehermoso, 36

Ce marché à forte personnalité se compose de deux étages où, outre la disponibilité de produits de première catégorie, vous pouvez déguster des mets de toutes les régions du monde. Une bonne idée pour commencer est de prendre le Vermouth à *Vermut y Amén*, avant de poursuivre avec un plat de cuisine fusion orientale chez *Tripea* ou *Kitchen 154*, ou encore de cuisine japonaise à *Washoku*, élaborée avec des produits du marché lui-même.
Si vous préférez la cuisine italienne, vous en trouverez chez *Di Buono* et pour redécouvrir la cuisine latino-américaine, nous recommandons les superbes « empanadillas criollas » (sortes de chaussons farcis) de *Graciana* ou les tacos mexicains de *Güey*. Pour manger rapidement, pensez aux sandwiches de *Craft 19* ou aux hot-dogs de *La Virgen*, dans les deux cas accompagnés de bières artisanales. *La Ensaladería* propose des salades surprenantes et le grill de *Prost Chamberí*, des plats plus consistants. Pas de soucis en cas d'intolérance alimentaire, chez *Kint Bistró* vous pourrez goûter à d'excellents mets sans allergènes tandis que *La Crepa* est le lieu idéal pour savourer un bon dessert. En plus de tout cela, n'hésitez pas à visiter les stands de produits locaux de la Région de Madrid au rez-de-chaussée et faites une halte à *El Escaparate* où vous pourrez goûter aux « torreznos » (sorte de lardons frits) et « gildas » (sorte de tapas) parmi les meilleurs de Madrid.

Où les trouver ?

Marché de San Ildefonso / D. Salamanca / www.mercadodesanildefonso.com | **Marché de La Paz** / D. Centre / www.mercadodelapaz.blogspot.com | **Marché de San Miguel** / D. Centre / www.mercadodesanmiguel.es | **Marché de Antón Martín** / D. Centre / www.mercadoantonmartin.com | **Marché de San Antón** / D. Chamberí / www.mercadosananton.com | **Marché de Vallehermoso** / D. Chamberí / www.mercadovallehermoso.es

Cuisine régionale

À Madrid, on trouve une offre complète des cuisines régionales de toute l'Espagne. Le caractère confluent de la ville se reflète dans l'énorme variété de cuisines nationales disponibles dans tous ses districts. Un grand nombre de restaurants font valoir leur identité d'origine, offrant au visiteur un large échantillon du livre de recettes espagnol qui permet de mieux connaître notre pays, du nord au sud et d'est en ouest, à travers ses saveurs et sans quitter la ville.

En commençant par la Galice, soulignons *O'Pazo* et *El Pescador* qui arborent les meilleurs poissons et fruits de mer de la capitale, de même que *Casa da Troya*, *Combarro* ou *Naveira do Mar*, qui nous surprendront avec les délicieux plats typiques de leur région. Pour une cuisine plus élaborée, il convient de mentionner *Alabaster* sans oublier la « tortilla » (omelette de pommes de terre) de Betanzos chez *La Penela* ou le poulpe cuit par des spécialistes du poulpe dans la traditionnelle marmite en cuivre de *La Gran Pulpería*.

La cuisine des Asturies est superbement représentée par *Esbardos* et *El Oso*, auxquels nous ajoutons l'*Escarpín* et les magnifiques plats à la cuillère de *Casa Hortensia*, de *La Hoja* et de la *Taberna Los Asturianos*.

Poursuivons avec la cuisine du nord de l'Espagne : chez *Cañadío*, *La Maruca* et *La Bien Aparecida* on trouvera un air de Cantabrie en plein Madrid. Pour savourer la meilleure cuisine basque, nous recommandons *Gaztelupe*, *Goizeko Kabi* et *Goizeko Wellington*, restaurants de premier niveau auxquels nous ajoutons *Ordago*, *Dantxari* et *Urkiola Mendi* ou les grills *Pelotari* et *Julián de Tolosa*. De *même*, pour ne citer que quelques restaurants spécialisés dans la cuisine navarraise traditionnelle, soulignons le *Señorío de Alcocer*, la *Costa Navarra* et les splendides légumes de *La Manduca de Azagra*.

Chez *Can Punyetes* et *Casa Jorge* on pourra découvrir les superbes spécialités de la cuisine catalane, tandis que *Samm*, *El Garbí*, *La Barraca* et la *Casa de Valencia* proposent les meilleures paellas, qui figurent parmi les plats de choix de la gastronomie espagnole. Néanmoins, pour ceux qui préfèrent les spécialités de riz de Murcie, une visite s'impose à *El Caldero* ou *El Ventorrillo Murciano*.

Pour déguster la meilleure friture andalouse, direction *La Caleta*, mais si vous préférez le plat typique de poisson de Rota, près de Cadix (« urta a la roteña »), accompagné des meilleurs vins généreux, dirigez-vous vers *Surtopía*. *La Giralda*, *La Malaje*, *El Pescaíto*, *Cazorla y Macarela* sont également de bons ambassadeurs de la cuisine andalouse, tandis que pour profiter de bons vins de Jerez avec un spectacle flamenco, nous recommandons *El Corral de la Morería*.

À ce stade, la cuisine madrilène locale mérite une mention spéciale. Outre les adresses typiques et célèbres tavernes telles que *Casa Mundi*, *Lago de Sanabria*, *De la Riva*, *Paulino*, *El Puchero*, La *Castela* ou *Barrera*, vous ne pouvez pas rater l'occasion de goûter au traditionnel « cocido » madrilène (sorte de pot-au-feu) dans n'importe lequel des endroits suivants : *Lhardy*, *Carmen Casa de Cocidos*, *Casa Carola*, *La Cruz Blanca*, *Malacatín* et *La Bola*. Tous ces restaurants veillent à la perfection sur la recette de ce populaire plat traditionnel.

Où la trouver ?

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

Cuisine internationale

Madrid est une ville cosmopolite où cohabitent des personnes de plus de 60 nationalités. En outre, la capitale reçoit chaque année plus de six millions de touristes étrangers. Ces réalités confèrent à Madrid un esprit multiculturel qui se reflète dans son vaste éventail gastronomique capable de faire le tour du monde.

Cuisine américaine

Deuxième plus grand continent du monde, l'Amérique est si vaste qu'elle est divisée en trois sous-continents. L'Amérique centrale, du Nord et du Sud sont des territoires aux gastronomies complètement différentes qui affichent d'infinis contrastes au sein même des pays.

On peut néanmoins affirmer que sur l'ensemble du continent américain, sont produites certaines des meilleures matières premières de la planète. Les fruits, les légumes, le meilleur café et un bétail unique créent, depuis d'innombrables latitudes, une cuisine d'excellente qualité qui s'est développée internationalement au fil des ans et qui a trouvé à Madrid un magnifique foyer de diffusion et d'échange culinaire.

Parmi les cuisines du continent américain, celles qui ont suscité le plus d'intérêt et ont le plus évolué au cours des dernières années sont les cuisines péruvienne et mexicaine. La cuisine péruvienne constitue un véritable phénomène qui a fait du Pérou une destination gastronomique touristique à l'échelle mondiale. Outre l'autochtone, on y trouve la cuisine « chifa » et la cuisine « nikkei », fusion de la gastronomie péruvienne avec la cuisine chinoise et japonaise, respectivement. Madrid affiche un bon nombre de restaurants qui représentent ces deux courants. Le restaurateur Gastón Acurio possède dans la capitale une succursale de sa marque phare : l'élégant et raffiné *A&G*. Dans le même ordre d'idées, il convient également de souligner le travail d'Omar Malpartida dans son *Tiradito*, celui de Mario Céspedes et son *Ronda 14* ainsi que les restaurants *Luma*, *La Cevicuchería*, *Tampuy Chifa* qui propose un livre de recettes particulier, caractéristique de cette fusion.

Comme pour la cuisine péruvienne, un groupe de cuisiniers mexicains a modernisé leur populaire cuisine traditionnelle jusqu'à en faire l'une des plus attrayantes du monde. Madrid compte le premier restaurant mexicain d'Europe à avoir obtenu une étoile Michelin : *Punto Mx*, où Roberto Ruiz et son équipe déploient une cuisine populaire à la fois sophistiquée et authentique, en étendant son concept à des formats plus informels chez *Mezcal Lab* ou *Salón Cascabel* pour un public plus vaste. D'autres options plus traditionnelles sont *Entre Suspiro y Suspiro*, *Tepic*, *Taquería Mi Ciudad*, *La Malinche*, *Mestizo* et *La Taquería del Alamillo*, qui proposent tous des plats aussi emblématiques que les « tacos », les « quesadillas » ou les savoureux « moles ».

Un autre produit phare du garde-manger américain est la viande de bœuf. À cet égard, une visite s'impose au *Rubaiyat*, doté de la meilleure viande brésilienne, ou *La Vaca Argentina*, qui propose les meilleurs morceaux et coupes provenant du pays de la Plata. Tout aussi savoureux sont les plats de *Picsa*, spécialiste en pizzas, et *Gumbo*, qui propose une cuisine créole de Nouvelle Orléans en plein quartier de Malasaña. Au chapitre des hamburgers, emblématiques de la cuisine américaine, il existe à Madrid de nombreuses options de plus en plus prisées. Au *Goiko Grill*, *Alfredo's Barbacoa*, *New York Burguer*, ou dans n'importe quelle succursale d'Hamburguesa Nostra réparties dans toute la ville, on trouvera d'intéressantes et savoureuses variantes. Chez *Burnout* la viande est de première catégorie, tandis qu'il convient de mentionner les franchises à succès telles que *Peggy Sue*, *Hard Rock Café* ou *Five Guys*, les hamburgers préférés de l'exprésident Obama que l'on trouve sur la Gran Vía, en plein centre de la capitale.

La « churrasquería » (sorte de steak-house) *Vila Brasil*, spécialisée en « rodizios » (viande servie à la broche) ou *El Novillo Carioca* sont des options attrayantes pour savourer la nourriture brésilienne, tandis que *Zara* offre la meilleure cuisine cubaine accompagnée de daiquiris rafraîchissants.

Où la trouver ?

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

Cuisine européenne

La variété et la richesse de la gastronomie et des produits du vieux continent sont telles que chacun de ses pays mériterait un chapitre distinct. Madrid a la chance de bénéficier d'une immense variété de restaurants offrant de la cuisine européenne, à tel point que le visiteur peut effectuer un *tour* gastronomique dans toute l'Europe, des pays voisins comme la France ou le Portugal jusqu'à la Russie, mais sans quitter la capitale d'Espagne dans le cadre d'un savoureux voyage.

L'une des cuisines les plus importantes de notre continent, de par son histoire, ses produits et ses préparations soignées, est la cuisine française. D'exquis exemples de ses recettes nous attendent chez *Lafayette*, avec sa succulente soupe à l'oignon, dans l'élégante *Brasserie Antoinette* avec son magret de canard ou dans *El Café de París* avec son entrecôte accompagnée d'une splendide sauce. Chez *Caripén Bistró* on trouvera un lieu idéal pour un dîner romantique jusqu'à une heure avancée.

La cuisine italienne mérite une mention spéciale de par son incroyable expansion internationale. *Don Giovanni* d'Andrea Tumbarello, est une véritable référence à Madrid en matière de cuisine italienne, tout comme la *pizza* à pâte fine cuite au four à bois de *Don Lisander. Ars Vivendi*, *Mercato Ballaró* et *Sinfonía Rossini*, avec leur cuisine plus sophistiquée, mettent à l'honneur leurs recettes appétissantes, tandis que chez *La Piperna* on peut découvrir la variante napolitaine.

En ce qui concerne la cuisine grecque, il convient de signaler *Mythos* et la *Taberna Griega* où l'on peut casser les assiettes de la chance en plus de déguster un dîner à base de plats typique, tels que la moussaka.

Le meilleur représentant de la cuisine belge est l'*Atelier Belge* où l'on peut déguster des moules avec différentes sauces, accompagnées d'une offre de bières incomparable. Si vous optez pour une version simple de la cuisine allemande, nous avons *Fass*, avec son jambonneau spécialité de la maison et sa boutique pleine de produits typiques d'Allemagne. Le Portugal possède également à Madrid des représentants de sa cuisine traditionnelle. Des restaurants tels que *Tras os Montes*, ou la *Portuguesa Taberna* nous proposent toutes sortes de préparations à base de morue. Et pour déguster les célèbres flans crémeux de Belém, mettez le cap sur la pâtisserie *Lisboa*. Pour sa part, la gastronomie russe est également dignement représentée dans la capitale à travers les adresses *Noches de Moscú*, *El Cosaco* ou *Rasputín*.

Où la trouver ?

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

Cuisine orientale

La cuisine orientale dans toutes ses variantes est l'une des cuisines étrangères qui s'est le mieux implantée dans la Région de Madrid. La cuisine de métissage issue de la fusion des gastronomies de tout le continent asiatique est celle qui triomphe par-dessus tout. Chargées de produits et de créativité, elles brisent les frontières pour créer des cuisines mixtes, offrant un univers de saveurs exotiques à notre disposition dans tout Madrid, qui va des délicats mets japonais aux stimulants plats indiens : de la route des épices directement à votre palais.

Japon

C'est la cuisine orientale qui s'est développée le plus à Madrid. Les adresses les plus classiques privilégiant le respect des recettes traditionnelles, de la coupe et de la qualité du produit, pourraient être *Soy de Pedro Espina*, *Izariya*, *Miyama*, *Txatei* ou *Yugo*, avec son singulier emplacement dans un bunker japonais, *Ichiban* ou *Taichi*. Tous ces lieux proposent sakés, *sushis* et *sashimis* arborant un riz cuit juste à point et du poisson impeccablement coupé. À *Torikey*, vous pouvez goûter le meilleur *yakitori* japonais de Madrid, mais pour découvrir l'adaptation de cette cuisine au marché espagnol, nous recommandons sans hésiter *Yakitoro* du célèbre chef Alberto Chicote. Lorsque les techniques japonaises s'allient à des élaborations et produits espagnols, cela donne lieu à des options très intéressantes, comme celle de Ricardo Sanz à *Kabuki, 99 Shushi Bar*, *Umiko*, *Kappo* ou *Kabutokaji*.

Où la trouver ?

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

Chine

Il existe à Madrid de nombreux représentants de qualité de cette cuisine millénaire. D'une part, des restaurants de luxe situés dans des hôtels, tels que le *Tse Yang* de l'Hôtel Villamagna ou l'*Asia Gallery* de l'Hôtel Palace.
D'autre part, un vaste groupe de restaurants qui proposent une authentique cuisine chinoise dans les quartiers d'Usera, Embajadores ou Vallecas, où l'offre est variée et de qualité. Entre les deux, des établissements tels que *Sichuan*, *El Bund*, *Casa Lafu* ou *Chong Tsing Taste*, qui renferment l'essence de cette savoureuse cuisine. Soulignons par ailleurs *The One*, où l'on trouve un menu exquis inspiré des saveurs de la région la plus cosmopolite du continent asiatique.

Où la trouver ?

Tse Yang / D. Tetuán / www.grupotseyang.com | **Asia Gallery** / D. Centre / www.asiagallery-madrid.com | **El Bund** D. Ciudad Lineal / www.elbund.com / | **Casa Lafu** / D. Centre / www.casalafu.com | **Sichuan** / D. Centre / www.restaurantesichuan.com | **Chong Tsing Taste** / D. Chamberí / Tél. 918 19 10 03 | **The One** / D. Salamanca / www.restaurantetheone.com

Sud-est asiatique

StreetXo est un bon représentant de la cuisine de rue du sud-est asiatique, réinterprétée sous un angle international où l'atmosphère et la carte des cocktails font de l'expérience une véritable fête et un délice pour tous les sens. Parmi les autres restaurants fidèles à ce style, citons *Chifa*, d'Estanis Carenzo et Pablo Giudice, ou *Vietnam24*, deux établissements où les saveurs authentiques se mêlent aux herbes fraîches dans les ragoûts et les plats. Un autre exemplaire original de ce type de cuisine est le *Nakeima*, qui se remplit tous les jours sans possibilité de réserver. La capitale compte également de nombreuses et très bonnes adresses qui proposent de la cuisine thaïlandaise ou coréenne où le *kimchi*, le lait de coco ou la citronnelle sont les ingrédients de base d'une cuisine pleine de saveurs. *Kitchen 154* ou *Tripea* conjuguent toutes les saveurs, de même que *El Flaco*, où les curries d'Andy Boman font le régal des palais les plus exigeants. *Soma de Arrando*, proposition originale du Coréen Luke Jang, et le *Bacira*, qui mêle les plats orientaux aux préparations et ingrédients de la cuisine péruvienne, sont deux autres adresses à noter.

Où la trouver ?

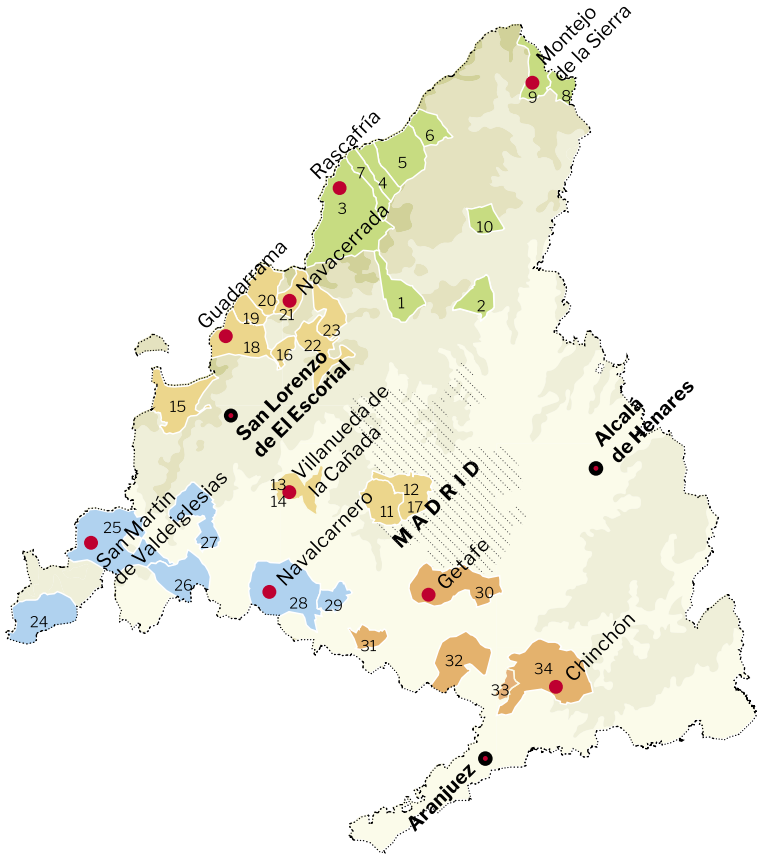
StreetXo / D. Salamanca / streetxo.com/madrid | **Chifa** / D. Chamberí / Tél. 915 34 75 66 | **Vietnam24** / D. Centre / www.restaurantevietnam24.com | **Kitchen 154** / D. Chamberí / https://kitchen154.com | **Tripea** / D. Chamberí / www.tripea.es | **El Flaco** / D. Centre / www.restauranteelflaco.com | **Soma de Arrando** / D. Chamberí / Tél. 910 22 76 30 | **Bacira** / D. Chamberí / www.bacira.es

Inde

Dans cette section, il est important de signaler qu'à Madrid les restaurants indiens ont tendance à atténuer les saveurs épicées de leurs plats, donc si vous préférez les recettes indiennes originales, pensez à le préciser lors de la commande. Cela dit, *Tandoori Station* est sans doute le représentant le plus authentique de la cuisine indienne à Madrid, suivi de *Curry Masala* et *Swagat*. *Diwali* est également une bonne option et si vous préférez un lieu de première catégorie en termes de service et de salle, ne ratez pas le *Benarés ou le Bangalore*.

Où la trouver ?

Tandoori Station / D. Salamanca / www.tandooristation.com | **Curry Masala** / D. Centre / www.currymasala.es | **Swagat** / D. Salamanca / http://restaurante-swagat-indio.negocio.site | **Diwali** / D. Retiro / www.restaurantediwali.es | **Benarés** / D. Chamberí / www.benaresmadrid.com | **Bangalore** / D. Salamanca / www.bangaloremadrid.com



En route le Nord
1. Soto del Real
2. Pedrezuela
3. Rascafría
4. Pinilla del Valle
5. Lozoya
6. Navarredonda
7. Alameda del Valle
8. La Hiruela
9. Montejo de la Sierra
10. La Cabrera

La sierra de Madrid
11. Pozuelo de Alarcón
12. El Plantío
13. Villanueva de la Cañada
14. Villafranca del Castillo
15. Santa María de la Alameda
16. Alpedrete
17. Alto de León
18. Guadarrama
19. Los Molinos
20. Cercedilla
21. Navacerrada
22. Moralzarzal
23. Mataelpino - El Boalo

Cap sur la Sierra de Gredos
24. Cenicientos
25. San Martín de Valdeiglesias
26. Aldea del Fresno
27. Colmenar del Arroyo
28. Navalcarnero
29. Arroyomolinos

Las Vegas
30. Getafe
31. Griñón
32. Valdemoro
33. Titulcia
34 Chinchón

Les saveurs de quelques sites classés au Patrimoine mondial

Communes de Madrid

Saveur, tradition et paysages

Madrid, c'est bien plus que Madrid, comme en témoigne le riche patrimoine historique, culturel et naturel que l'on trouve sur l'ensemble de sa communauté autonome. À moins d'une heure du centre, la Région de Madrid regorge de sites touristiques facilement accessibles et très intéressants, dotés d'une importante tradition gastronomique qui valent largement le détour.

La Région de Madrid a beaucoup à offrir. N'importe quelle excuse est bonne pour visiter un nouveau secteur, en admirer le patrimoine et savourer un excellent repas. Et parfois la séquence est inversée... Quelle que soit la façon dont nous le faisons, notre région arbore de merveilleux produits du terroir, d'excellentes viandes, des ragoûts consistants, des fruits et des champignons aux saveurs intenses, une grande variété de fromages, des bières artisanales et des vins de renom dans notre région comme ailleurs. Profitons ensemble d'une journée savoureuse. Ou de deux. Ou de trois...

Dans les pages qui suivent, vous découvrirez de nombreuses propositions intéressantes, que ce soit dans les villes classées au Patrimoine mondial que dans de nombreuses autres municipalités que nous avons réparties en quatre grands secteurs. Dans les informations pratiques au pied de chaque page, vous trouverez près du nom et du site Internet des établissements, la ville ou la commune où ils se trouvent.

Les suggestions des pages suivantes sont classées comme suit :

- Les saveurs de quelques sites classés au Patrimoine mondial :
  - Alcalá de Henares
  - Aranjuez
  - San Lorenzo de El Escorial
- En route vers le Nord
- La sierra de Madrid
- Cap sur la Sierra de Gredos
- Un circuit dans le district de Las Vegas del Tajo

Les saveurs de quelques sites classés au Patrimoine mondial

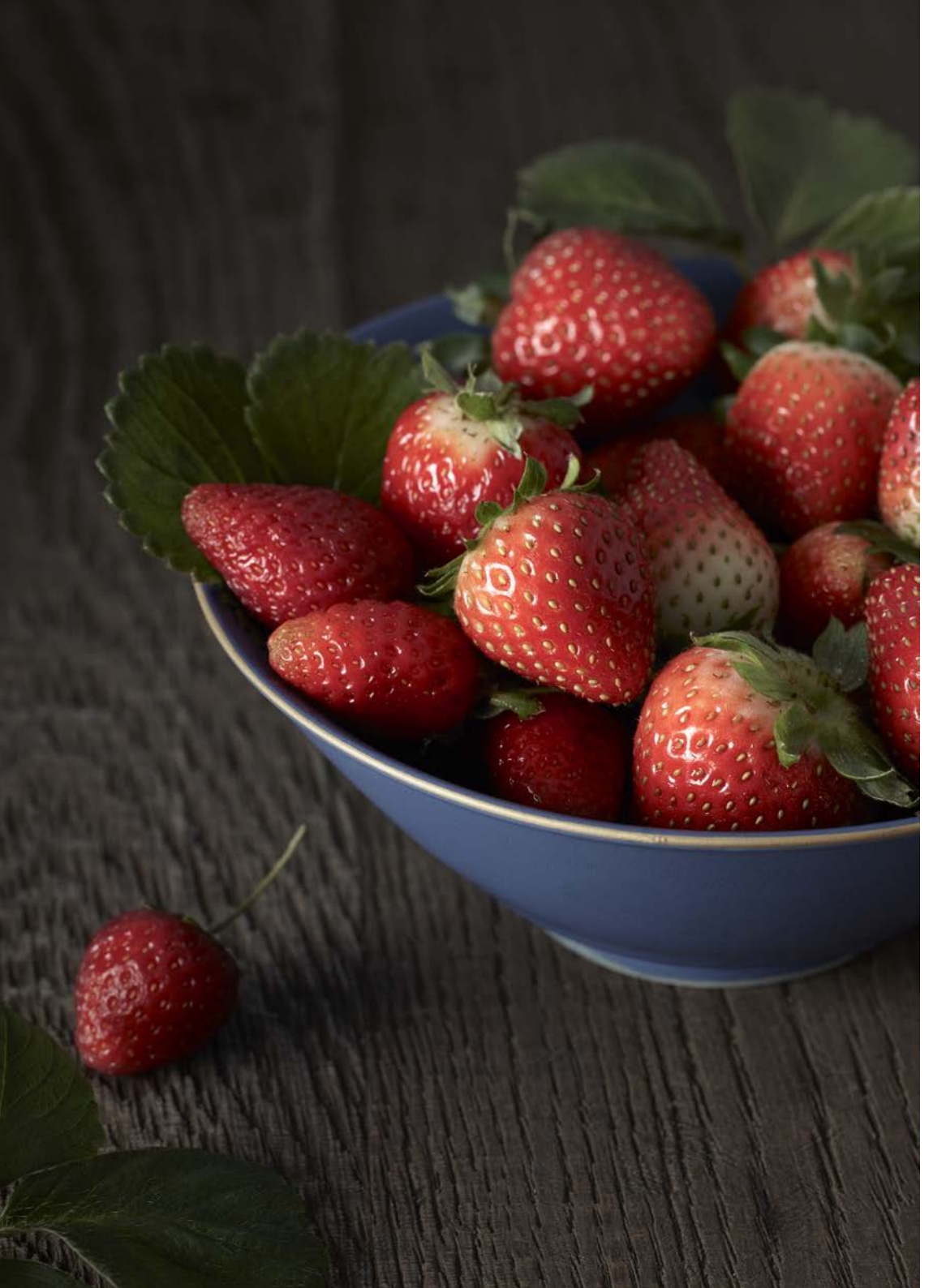
Alcalá de Henares

À Alcalá de Henares, la gastronomie va de pair avec l'esprit d'une ville qui est à la fois jeune et centenaire. N'hésitez pas à flâner dans ses rues sur les pas de Cervantes ou à suivre la route des cigognes et leurs nids majestueux qui couronnent les églises et les palais, le tout en profitant de l'atmosphère joviale de cette ville universitaire. Vous y trouverez l'histoire vivante de l'Université et découvrirez l'empreinte que le Cardinal Cisneros a laissée dans chaque recoin de cette majestueuse ville. Alcalá est une destination parfaite à parcourir en toute tranquillité tout en goûtant aux tapas et rations disponibles dans les nombreux bars et « mesones » (sorte d'auberges) que l'on trouve sur le chemin ; une visite de ses arcades et de la Plaza Mayor adjacente vous permettra de découvrir la richesse de cette « petite haute cuisine ». En tout état de cause, si vous optez pour un repas plus tranquille, vous pouvez choisir parmi un vaste éventail de restaurants de cuisine traditionnelle, telle que celle de *La Hostería del Estudiante*, *El Casino* ou celle que vous trouverez juste en face, à l'intérieur du Parador d'Alcalá de Henares (hôtel de catégorie supérieure à connotation historique) ; de même, au Goya vous trouverez une riche gamme de mets, tapas et rations accompagnés d'une bonne carte de vins. Néanmoins, si vous le préférez, le *Ki-jote* vous proposera une cuisine japonaise élaborée avec d'excellentes matières premières et une grande sensibilité pour les produits.

À Alcalá de Henares, il faut absolument entrer dans les pâtisseries, où vous trouverez, aux côtés des « costradas » (sorte de millefeuilles) et « rosquillas » (sorte de beignets) typiques, les spécialités d'Alcalá par excellence : les amandes pralinées, friandise élaborée avec des amandes et un sirop de sucre grillé, une recette simple mais exquise que personne ne prépare comme les religieuses cloîtrées du *Couvent des Clarisses* de San Diego (également appelées « amandières ») et qu'elles vendent elles-même de façon artisanale.

Où manger ?

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



Aranjuez

Bien qu'Aranjuez figure parmi les joyaux de la Région de Madrid (déclaré Patrimoine mondial depuis 2001), sa qualité en tant que destination gastronomique n'est pas en reste. Aranjuez affiche une richesse végétale unique en Espagne, cultivée dans des potagers historiques dont le tracé date du XVIe siècle, tandis que sa cuisine actuelle est primée à l'échelle nationale et internationale. De ses potagers proviennent des produits tels que les exquises fraises d'Aranjuez, servies sur les meilleures tables du monde, ou les incomparables asperges, un délice offert sous de nombreuses présentations, sans oublier la saveur des tomates, artichauts, poivrons, laitues, choux-fleurs, haricots, bettes, poires, pommes et autres prunes...

Une expérience incontournable pour les fins gourmets consiste à visiter *Casa José*, située face au Marché de gros restauré, qui arbore une étoile Michelin et se spécialise dans les recettes gastronomiques à base de produits du potager accompagnés de magnifiques préparations de gibier de saison ; *Casa Pablo* avec son offre de champignons de saison et son emblématique plat de faisan, *Aguatinta* qui propose une cuisine traditionnelle, *Casa Delapio* avec sa cuisine fusion à base de produits de saison et *Carême* à proximité du Palais royal, qui dispose d'un bon bar et de jolies vues sur le Palais. Et si vous aimez dîner en dehors des heures habituelles, pas de souci, au *Casino* vous disposerez d'une offre gastronomique soignée.

Où manger ?

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

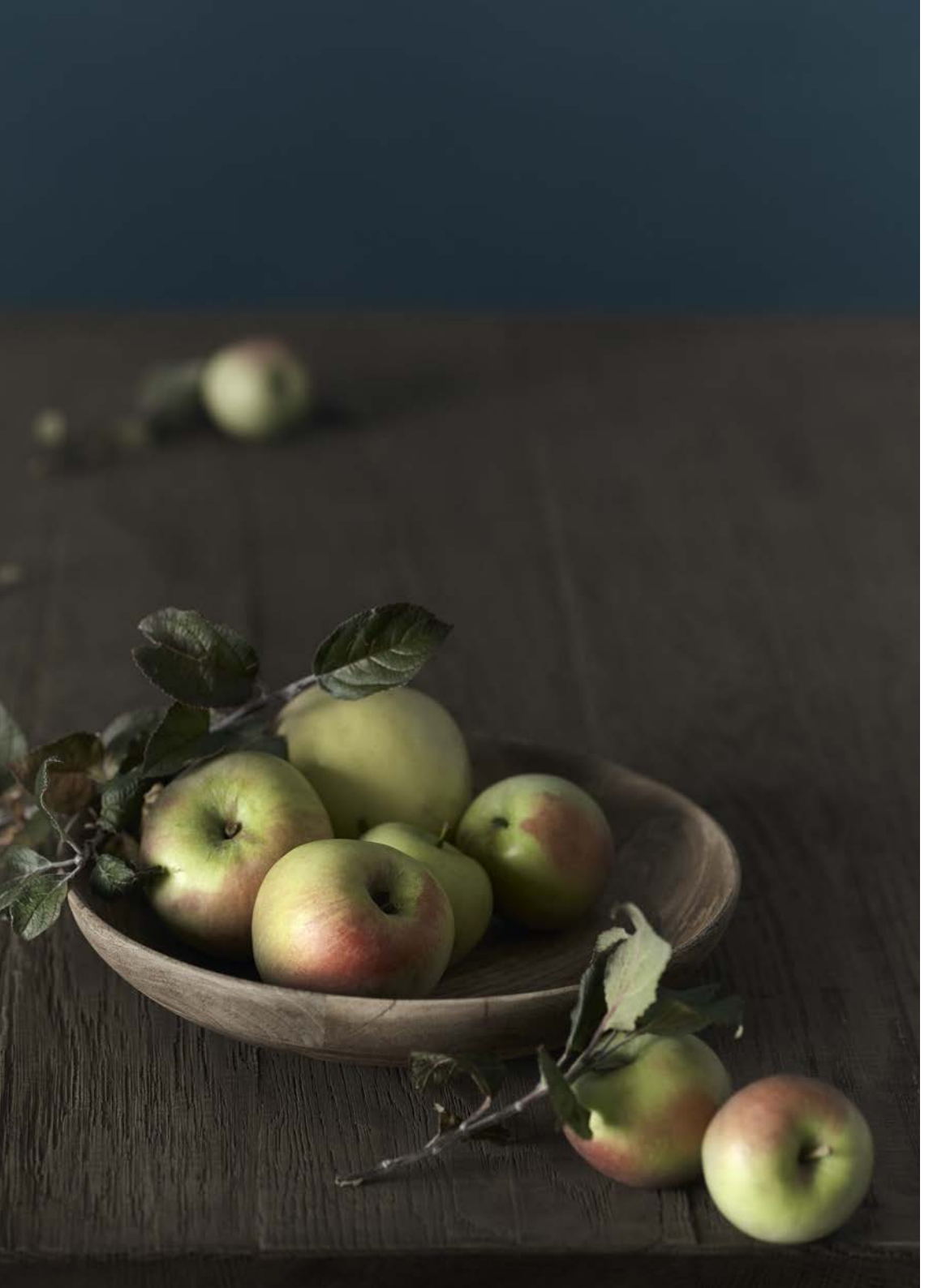
San Lorenzo de El Escorial

Une excursion à San Lorenzo implique impérativement une visite du monastère ainsi qu'une promenade dans la zone des halles et de l'université et ce n'est qu'après avoir respecté cette obligation historico-culturelle qu'on sera en disposition de parcourir le village pour profiter d'un riche patrimoine gastronomique. Vous pouvez opter pour vous rendre dans l'une des adresses situées sur la Place de la Mairie, où vous trouverez un vaste éventail de mets traditionnels et de tapas et rations. En l'occurrence, l'un des restaurants les plus traditionnels et connus de San Lorenzo est sans aucun doute le *Charolés* qui se targue à raison d'offrir l'un des meilleurs pots-au-feu de toute la région ou bien, si vous anticipez votre réservation, pensez au *Montia*, qui figure parmi les restaurants les plus originaux de tout le secteur et est doté d'une étoile Michelin. Au Montia, l'origine de tous les produits est parfaitement contrôlée et vous pourrez déguster des champignons, des herbes et légumes cueillis par les cuisiniers eux-mêmes, ainsi que des fromages de la région, de la viande locale, etc. dans le cadre de préparations gastronomiques, le tout accompagné d'une surprenante carte de vins naturels. À la *Fonda Genara* vous pourrez savourer une cuisine traditionnelle dans une salle à manger à vocation théâtrale, tandis que *Cava Alta* propose des plats pour tous les goûts et *La Horizontal* vous permettra de profiter du gril au charbon de chêne vert situé sur sa fantastique terrasse au pied du Mont Abantos.

San Lorenzo de El Escorial est le fruit d'une évolution constante qui naît de sa vocation de modernité et qui se manifeste dans sa vie culturelle, artistique et gastronomique. Outre l'offre innovante de Montia, une visite chez *Valhalla Experience* vous permettra de jouir d'une cuisine actuelle dans un cadre surprenant ; cette vocation de modernité s'apprécie également dans les restaurants à tapas de la Place de la Mairie, avec une offre de « pinchos » (sorte de tapas reliés par un bâtonnet en bois), tapas et rations de conception moderne, comme ceux que l'on trouve chez *Ku4Tro*.

Où manger ?

Montia / www.montia.es | **Charolés** / www.charolesrestaurante.com | **Fonda Genara** / www.restaurantegenara.com | **Cava Alta** / www.cavalta.es | **La Horizontal** / www.restaurantehorizontal.com | **Valhalla Experience** / www.valhallaexperience.com | **Ku4Tro** / Tél. 619 13 58 31



En route vers le Nord

Les emblématiques paysages de la Sierra nord sont les plus variés et les mieux conservés de Madrid : de la haute montagne aux vastes forêts de pins sylvestres et de chênes centenaires, en passant par la campagne située au pied de ce massif montagneux et ses importants écosystèmes aquatiques.

Le site de la Vallée des Néandertaliens, divers hôtels ruraux nichés au cœur de petites bourgades historiques pleines de maisons faites d'ardoise et de pierre, des forêts uniques comme la hêtraie de Montejo dans la Sierra del Rincón, classée au Patrimoine naturel mondial par l'UNESCO, le monastère d'El Paular avec les fantastiques peintures de Carducho, et même un musée dédié à l'œuvre de Pablo Picasso, à Buitrago de Lozoya, sont quelques-uns des nombreux atouts qui nous attendent dans ce secteur de Madrid.

Sans aucun doute, parmi les autres attraits de la Sierra nord de Madrid, la gastronomie locale à base de préparations simples et de produits du terroir occupe une place de choix : champignons, bœuf de la Sierra de Guadarrama avec label Indication géographique protégée, charcuterie issue de l'abattage et savoureux gibier sont quelques-uns des mets qui figurent sur presque tous les menus. Les fromages artisanaux au lait de brebis ou de chèvre de la Fromagerie artisanale de Santo Mames ou ceux élaborés à Valdemanco et les plats comme les gros haricots blancs de la ferme, dans les environs de Ségovie, font également partie de son appétissant livre de recettes.

La Cabaña, située à Soto del Real, propose un menu intéressant avec plusieurs plats grillés. À Pedrezuela, pour savourer de délicieux rôtis, nous recommandons le *Mesón Gerardo* ou le *Mesón del Asado*. À Rascafría, des options telles que *Caldea*, *Conchi*, *El Candil* et *La Antigua Tahona* offrent une splendide cuisine traditionnelle dans des cadres ruraux très agréables et dans le même village, l'*Obrador de Chocolate Natural San Lázaro* est à visiter absolument par les amateurs de chocolat.

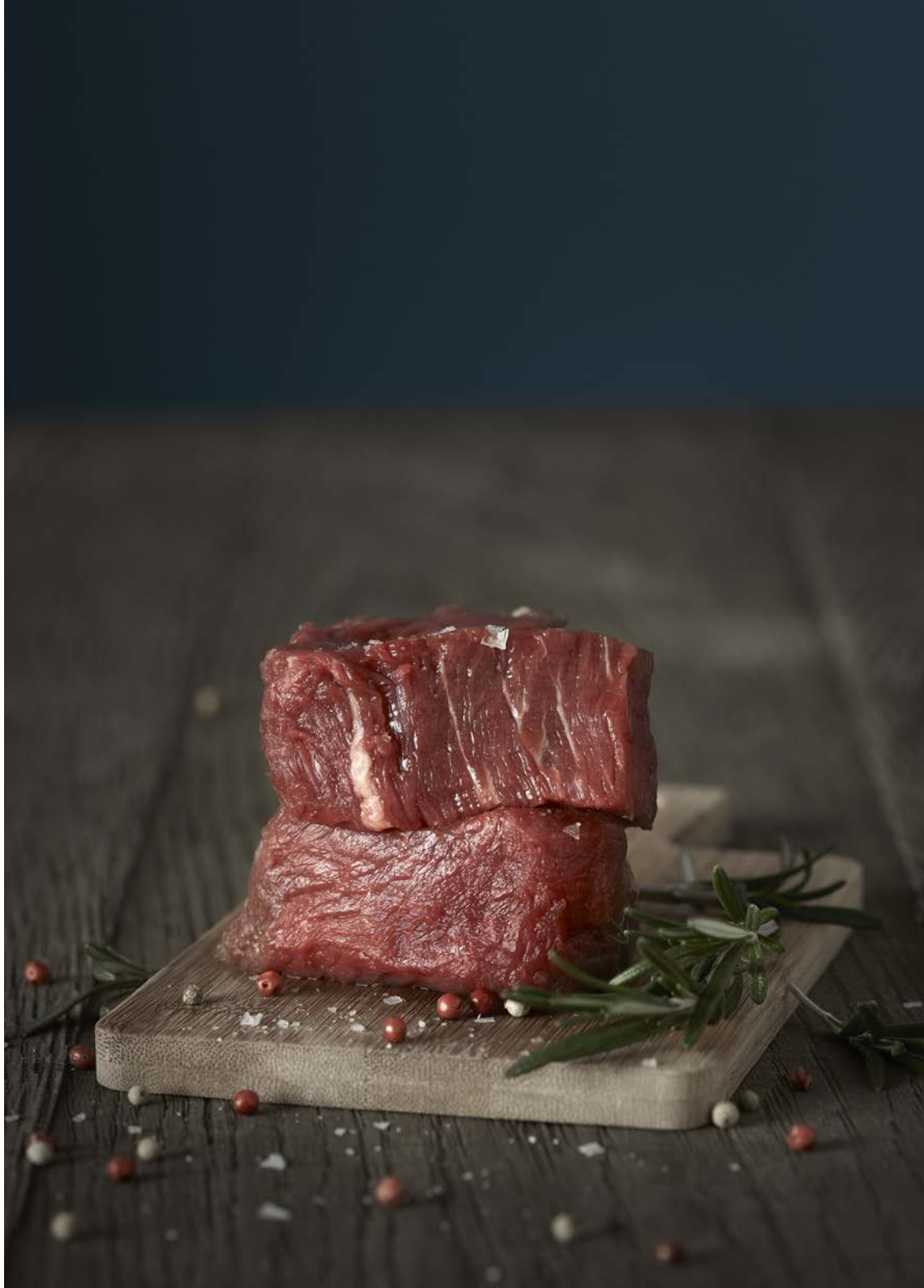
Dans tout le secteur de la Vallée du Lozoya, on trouvera de superbes restaurants tels que *El Corralón del Embalse*, *El Pajar de Fuente Hernando*, *La Tejera de Lozoya* ou *La Taberna del Alamillo* où, outre l'excellente viande locale, on pourra déguster de bons plats de gibier et de champingnons en saison.

En automne, c'est dans les environs de la Sierra del Rincón, dont les forêts offrent un spectacle incomparable, qu'on peut déguster les mets les plus consistants. Citons les ragoûts à base de haricots de montagne, de pommes de terre et de viande, les traditionnelles pommes de terre séchées aux « torreznos » (sorte de

lardons frits) ou les savoureuses « migas » (plat rustique à base de miettes de pain). En saison, vous pouvez trouver différents plats de petit et grand gibier et de bons légumes du jardin dans des restaurants comme *Ad Libitum*, *Casa Aldaba* ou *El Cermeño*. Dans la Sierra de La Cabrera, vous pouvez notamment venir déguster les rôtis préparés à *Machaco*.

Où manger ?

La Cabaña / Soto del Real / lacabanadesoto.com | **Mesón Gerardo** / Pedrezuela / www.mesongerardo.es | **Mesón del Asado** / Pedrezuela / www.elmesondelasado.es | **Caldea** / Rascafría / www.restaurantecaldea.com | **Conchi** / Rascafría / www.rascafria.eu/Restaurante_Conchi.html | **El Candil** / Rascafría / www.elcandilrascafria.es | **La Antigua Tahona** / Rascafría / www.laantiguatahona.com | **Obrador de Chocolate Natural San Lázaro** / Rascafría / www.chocolatenatural.com | **El Corralón del Embalse** / Pinilla del Valle / www.elcorralondelembalserestaurante.com | **El Pajar de Fuente Hernando** / Lozoya / www.restauranteelpajar.es | **La Tejera de Lozoya** / Navarredonda / www.tejeradelozoya.es | **La Taberna del Alamillo** / Alameda del Valle / www.tabernadelalamillo.es | **Ad Libitum** / La Hiruela / Tél. 674 30 54 45 | **Casa Aldaba** / La Hiruela / www.casaaldaba.com | **El Cermeño** / Montejo de la Sierra / elcermeñocasajulia.es | **Machaco** / La Cabrera / www.sierranortemadrid.org/restaurantes/restaurante-machaco



La sierra de Madrid

Le nord-ouest de la Région de Madrid est une zone forestière et montagneuse qui arbore des joyaux de la nature, tels que la source de la rivière Manzanares ou le Parc national de la Sierra de Guadarrama, doté d'une biodiversité sans pareille. Le circuit qui englobe ces superbes sites naturels réunit de nombreuses possibilités gastronomiques.

À Pozuelo de Alarcón, l'un des meilleurs endroits pour les amateurs de viande est *La Taberna de Elia* tandis qu'à Majadahonda, dans l'ancienne gare ferroviaire d'El Plantío, une visite au restaurant *Jiménez* s'impose. En direction de Villanueva de la Cañada, *La Partida* élabore d'intéressants mets de cuisine créative, tandis qu'à Villafranca del Castillo, *Al Plato María* nous propose des mets surprenants dans un cadre accueillant.

Si vous montez jusqu'au col de montagne de la Cruz Verde (croix verte), pensez à faire une escapade gastronomique à Santa María de la Alameda, dernier village de la Région de Madrid situé à 20 minutes de San Lorenzo de El Escorial. Un superbe paysage nous accompagne jusqu'à ce petit village, où le *Santa María* propose un extraordinaire cabri rôti accompagné des meilleurs champignons de saison.

À Alpedrete, nous recommandons *La Sopa Boba* et sur les hauteurs du col de Guadarrama, également appelé Alto del León, vous trouverez le restaurant *Asador Alto del León* qui propose les meilleures viandes du secteur. Le village de Guadarrama compte un bon nombre de restaurants traditionnels, notamment *La Chimenea*, où l'on pourra déguster une viande magnifiquement préparée sur le gril ou ses célèbres croquettes. En quittant Guadarrama, en direction de Los Molinos, vous trouverez une autre adresse classique de la région : le restaurant *Sala* où l'on peut savourer de magnifiques crevettes grillées.

À Los Molinos, l'*Asador Paco* propose l'un des meilleurs rôtis d'agneau de toute la région grâce à son traditionnel four à bois, accompagnés de savoureux légumes et d'une surprenante carte de desserts faits maison. Dans le village typique de Cercedilla, outre le vaste éventail de restaurants traditionnels, vous pouvez en profiter pour visiter *Yeyu* et goûter à une autre des préparations traditionnelles de Madrid : l'escabèche.

À Navacerrada, en plus de visiter le barrage, de flâner dans les rues pittoresques ou d'assister au marché médiéval de la localité, on trouve d'intéressantes options gastronomiques, notamment une bonne raclette à *La Petit Raclette*, des restaurants classiques tels que *Felipe* ou *El Mesón* ou des menus variés chez *El Reloj*, *La Rumba* ou *El Portillón*. Les grills traditionnels *La Fonda et Las Postas* sont également d'excellentes adresses dans la périphérie de Navacerrada.

À Moralzarzal, nous découvrirons *Barrenola*, bar-restaurant de bon niveau qui détient sans doute la meilleure carte de vins de tout le secteur. Dans ce même village, on peut visiter le *Cenador de Salvador*, du chef Salvador Gallego, restaurant de qualité doté d'un hôtel accueillant qui abrite également une école d'hôtellerie connue. Enfin, le restaurant *Azaya* à Matalpino, situé au pied de La Pedriza, nous propose d'excellentes viandes et quelques préparations de gibier à conseiller en saison.

Où manger ?

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

Cap sur la Sierra de Gredos

L'ensemble du territoire qui mène à la Sierra de Gredos conjugue eau et granit, le tout ponctué de fontaines, de pins et de barrages. Les villes nous permettent de profiter à la fois du paysage et des centres historiques riches en maisons de maître, ornées de fenêtres à linteaux et de blasons. Les réservoirs de San Juan et de Picadas sont les stations balnéaires de Madrid, flanquées par les forêts de la Sierra ouest et par la culture des cépages Grenache et Albillo Real, où persistent de nombreux domaines viticoles familiaux dotés de grandes cuves que l'on destinait à la fermentation du vin.

Cette région montagneuse contribue à la présence de restaurants qui mettent à l'honneur le gibier et les champignons de grande qualité, dans le cadre d'une cuisine traditionnelle consistante et distinctive. Dans le village de Cenicientos, nous recommandons de visiter le restaurant *La Carpintería*, où vous pourrez déguster de la perdrix rouge dans différentes préparations et textures, notamment sous forme de pâté, d'escabèche ou de ragoût. Sur la route du barrage de San Juan, vous pouvez faire une halte succulente au *Serrano* ou au *Mesón El Puerto*. À Aldea del Fresno, le restaurant *El Jardín* dispose d'un bon four à bois tandis qu'à Colmenar del Arroyo, nous recommandons *La Estancia*, le restaurant de la Ferme de Jiménez Barbero. Dans ce même village, le *Mesón de Doña Filo* est à juste titre célèbre pour offrir quelques-unes des meilleures recettes d'abats de tout Madrid.

Plusieurs restaurants de Navalcarnero proposent de savoureux rôtis : *La Hostería de las Monjas*, *El Caserón de los Arcos* et *Las Cuevas del Carnero*, alors que le restaurant *Sabores*, élabore une cuisine un peu plus sophistiquée. Tout près de là, à Arroyomolinos, *El Lagar* est également une bonne adresse pour savourer un repas dans une ambiance familiale.

Où manger ?

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

Un circuit dans le district de Las Vegas del Tajo

Vers le sud, nous découvrirons les vastes paysages parsemés de vignes et d'oliviers et, bien sûr, le district de Las Vegas qui entoure Aranjuez, où l'on trouve un vaste éventail de plats élaborés avec les meilleurs produits. Dans cet itinéraire, nous nous laisserons surprendre par plusieurs restaurants qu'aucun fin gourmet ne saurait négliger.

En continuant notre parcours, à Getafe on trouve *Casa de Pías*, tandis qu'à Griñón *El Bistró* mérite le détour. À Valdemoro, *Chirón*, qui affiche une étoile Michelin, est une destination incontournable, sans négliger pour autant *La Fontanilla*, qui propose de la cuisine espagnole dotée de touches innovantes.

Nous conseillons de poursuivre l'excursion gastronomique vers Titulcia et d'y visiter *El Rincón de Luis* pour goûter son incomparable foie. Une visite s'impose à Oreja, Villarejo de Salvanés et Chinchón pour leurs caves et leur Plaza Mayor (grand-place), ainsi que pour leurs restaurants de choix : le *Parador Nacional de Chinchón*, la *Casa del Pregonero*, la *Balconada* et le *Café de la Iberia* figurent parmi les adresses les plus prisées.

Où manger ?

Casa de Pías / Getafe / www.casadepias.com | **El Bistró** / Griñón / laromanee.com | **Chirón** / Valdemoro / restaurantechiron.com | **La Fontanilla** / Valdemoro / www.restaurantela-fontanilla.com | **El Rincón de Luis** / Titulcia / www.elrincondeluis.com | **Parador Nacional** / Chinchón / www.parador.es | **Casa del Pregonero** / Chinchón / www.lacasadelpregonero.com | **Balconada3** / Chinchón / Tél. 918 94 13 03 | **Café de la Iberia** / Chinchón / www.cafedelaiberia.com

academia madrileña de gastronomía

Le présent document a été élaboré en collaboration avec l'Academia Madrileña de Gastronomía (Académie madrilène de gastronomie), à l'aide des auteurs suivants :
Luis Suárez de Lezo
Ángel Parada
Fernando Gurucharri
Alfonso Delgado
Manuel Senante
Luca Finotto
Eric Ruíz-Vernacci
Sesé San Martín
Miguel Garrido de la Cierva
Fernando Chacón
Juan Antonio Costa
Iván Moreno
Beatriz Garaizábal

Photos :
@Alfonso Herranz + Alicia / Archives photographiques Direction générale du tourisme. Région de Madrid.

Dépôt légal :
M-1645-2020

Papier issu de forêts durables.

Comunidad de Madrid

www.turismomadrid.es