

Casa Botín



Botín, casa fundada en 1725, es el restaurante más antiguo del mundo según el libro Guinness de los Récords. Situado junto a la Plaza Mayor, es uno de los clásicos de la ciudad de Madrid y parte viva de su historia. Ofrece una cocina tradicional basada en la calidad de sus materias primas y apoyada en un excelente servicio. Sus especialidades son el cochinillo y el cordero asados. Cuenta con salas para eventos y reuniones.

Botín, founded in 1725, is the oldest restaurant in the world according to the Guinness Book of Records. Located by Plaza Mayor, it is an all-time classic and a living part of Madrid's history. It offers traditional cuisine based on the quality of the raw materials and excellent services. It specialises in suckling pig and roast lamb. It has rooms for events and meetings.



✉ Calle Cuchilleros 17
28005 Madrid

📍 botin.es

☎ (+34) 91 366 42 17

📠 (+34) 91 366 84 94

@ botin@
restaurante
botin.com

🕒 L-D 13:00 - 16:00
& 20:00 - 24:00 h

🍖 Cochinillo Asado

🍴 Tradicional
castellano-
española

🍴 250

👤 6

Casa María



Casa María, 'la casa de comidas del siglo XXI', constituye un nuevo y singular espacio en el entorno de la Plaza Mayor de Madrid, y apuesta por lo mejor de la cocina tradicional española en el centro histórico y cultural de la ciudad. El local ha sido cuidadosamente rehabilitado, consiguiendo un toque especial entre el refinado ambiente de lo árabe y el regusto largo de un bistró parisino. Dispone de una terraza amplia y comfortable.

Casa María, 'the twenty-one century eating-place', is a new and outstanding space in the surroundings of Plaza Mayor in Madrid, and bets the best of traditional Spanish cuisine in the cultural and historical city centre. The local has been carefully restored, getting a special touch between the smart ambient of Arabian tradition and a slight of Parisian bistró. It has a spacious and comfortable terrace.



✉ Plaza Mayor, 23
(esquina Pasaje de
Ciudad Rodrigo)
28012 Madrid

📍 casamaria
plazamayor.es

☎ (+34) 91 369 71 40

📠 (+34) 91 369 16 91

@ pcalabia@avit.es

🕒 L - D 10:00 - 02:00 h

🍖 Rabo de toro a
la Andaluza con
zanahorias y
patatas fritas

🍴 Tradicional
castellano-
española

🍴 60

👤 2

Corral de la Morería



Inaugurado por Don Manuel del Rey en 1956, es el Tablao más famoso y antiguo del mundo. Ha recibido numerosos reconocimientos. Recientemente, el premio especial concedido por el Festival Internacional de las Minas (el festival flamenco de mayor prestigio en España), 'Al Mejor Tablao Flamenco del Mundo', Ha sido seleccionado en el libro '1000 places to see before you die', best seller n° 1 del 'New York Times', junto al Museo del Prado y el Palacio Real y un año más aparece seleccionado en la prestigiosa Guía Michelin.

Inaugurated by Don Manuel del Rey in 1956, is the oldest 'Tablao' in the world. It has received numerous awards. Recently the special awards granted by The International Festival of the Mines (the flamenco's festival most prestigious in Spain), 'The Best Flamenco Show in the World' has been selected in the book '1000 Places to See Before You Die' bestseller n° 1's 'New York Times', next to Museum Prado and the Royal Palace and one more year selected in the prestigious Michelin Guide.



✉ Calle Morería 17
28005 Madrid

📍 corraldelamoreria.com

☎ (+34) 91 365 84 46

📠 (+34) 91 364 12 19

@ Info@corraldelamoreria.com

🕒 Cena: 20:00h y 23:15h
Espectáculos.
21:30h y 23:30

🍲 Arroz con Bogavante

🍽 Gastronomía española actualizada

🍴 150

👤 1

El 10 de San Miguel



El 10 de San Miguel es el lugar perfecto para degustar una gran variedad de la cocina costera española desde el Cantábrico hasta el Mediterráneo a partir de los mejores ingredientes del mercado. Encontrarás raciones, pinchos y platos típicos españoles a un precio asequible, en pleno corazón de Madrid. Conoce nuestra carta y déjate seducir por los sabores de nuestras propuestas para grupos.

10 of San Miguel it is the perfect place to taste a great variety of the coastal Spanish kitchen from the Cantabrian to the Mediterranean with the best ingredients of the market. You will find shares, thorns and Spanish local dishes with a good price, in the Center of Madrid. Know our letter and leave you to seduce for the flavours of our menus for groups.



✉ Plaza de San Miguel 10
28005 Madrid

📍 eldiezde sanmiguel.es

☎ (+34) 91 5592218

📠 (+34) 913691691

@ martaalon@gmail.com

🍲 Pescados y mariscos a la plancha

🍽 Comida costera española

🍴 120

👤 4 y terraza

La Barraca



Los mejores arroces y paellas de la capital. Ambientación cuidada e intimista en la que destacan una importante colección de cerámica popular e innumerables fotografías de las personalidades que han pasado por sus salones desde 1935. Atención en varios idiomas. Abierto todos los días. Horario: 13:30 - 16:30 h / 20:30 - 24:00 h.

The best rice and paellas of the capital. An impeccable and intimist atmosphere which sets off a considerable collection of popular ceramics and numerous photographs of the personalities who have passed through the premises since 1935. Service in various languages. Open every day from 13:30 to 16:30 and from 20:30 to 24:00.



✉ Calle Reina 29
28004 Madrid

🌐 labarraca.es

☎ (+34) 91 532 71 54

📠 (+34) 91 523 82 74

@ info@labarraca.es

🕒 L - D: 13:30 - 16:30 h
& 20:30 - 24:00 h

🍲 Arroces

👨‍🍳 Cocina
Tradicional
Mediterránea

🍴 150

🚶 7

Posada de la Villa



La Posada de la Villa dispone de una cocina muy cuidada con platos pertenecientes a la gastronomía Castellana y Madrileña. Una selecta carta donde predomina la calidad de todos los artículos y donde destacan los asados de Cordero Lechal en horno de leña, el Cocido madrileño hecho en puchero de barro y en lumbre baja, la Gallina en Pepitoria, los Callos a la Madrileña y diversidad de carnes y pescados que, junto a los postres típicos de Madrid, hacen las delicias de todos los paladares. Disponen de servicio de aparcacoches. Cerrado los domingos por la noche.

The Posada de la Villa offers meticulously presented cuisine with dishes belonging to the gastronomy of Castile and Madrid. A select a la carte menu on which the predominant factor is the quality of all the items. Special mention should be made of the Suckling Lamb roasted in a wood oven, stew prepared over low heat in a terra cotta dish and the variety of meat and fish dishes, delicious to all palates. Our opening hours: from 13:00 to 16:00 and from 20:00 to 24:00 (Closed Sunday night).



✉ Calle Cava Baja 9
28005 Madrid

🌐 posadadelavilla.com

☎ (+34) 91 366 18 80

📠 (+34) 91 366 70 90

@ reservas@
posadadelavilla.
com

🕒 L - S: 13:00 - 16:00
& 20:00 - 24:00 h
D: 13:00 - 16:00 h

🍲 Cordero lechal
asado en horno de
leña

👨‍🍳 Tradicional
castellano-
española

🍴 300

🚶 4