

Madrid, 16 de diciembre de 2025

El Área Delegada de Turismo patrocina esta publicación editada por la Academia Madrileña de Gastronomía que destaca el gran legado de estos locales históricos

## Madrid comparte su memoria y tradición gastronómica en el libro *Gastronomía de las tabernas y restaurantes centenarios de Madrid*

- La obra repasa el origen y las anécdotas de 16 tabernas, cafés y casas de comidas de la capital con más de un siglo de vida y su papel fundamental en el patrimonio gastronómico y cultural madrileño
- La publicación combina documentación histórica y fotografías con una narración en primera persona que convierte a cada local en un personaje con voz propia
- El libro rinde homenaje a las personas y familias que han sostenido estos restaurantes y tabernas generación tras generación, con un recuerdo especial a Félix Colomo
- La obra también presenta el paso a paso de las recetas más representativas de cada establecimiento, desde la tortilla jugosa de La Ardosa o el cochinillo de Botín al bacalao rebozado de Casa Labra o los bartolillos de La Mallorquina
- El Área Delegada de Turismo ha colaborado con la Academia Madrileña de Gastronomía en otros proyectos editoriales para difundir el atractivo gastronómico de la capital como *Madrid Gastro. La nueva movida* o *Madrid Cocktail. Memoria líquida de la capital*

La concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, ha presentado hoy en Casa Ciriaco el libro *Gastronomía de las tabernas y restaurantes centenarios de Madrid*, una publicación que recorre casi tres siglos de historia gastronómica a través de 16 establecimientos emblemáticos de la ciudad. La obra está editada por la Academia Madrileña de Gastronomía y cuenta con el patrocinio del Área Delegada de Turismo y de la Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid (RCM).

La publicación reúne la historia, las anécdotas y las elaboraciones más representativas de 16 tabernas, cafés y casas de comidas con más de un siglo de vida. El libro combina documentación histórica y fotografías con una narración en primera persona que ofrece una mirada cercana y humana sobre estos espacios, esenciales en la construcción del imaginario gastronómico madrileño.

Para Maíllo, “quien se acerque a este libro se va a encontrar una forma muy original de contar la gastronomía centenaria de Madrid, con narraciones en primera persona que convierten a los restaurantes en protagonistas”. La concejala delegada ha señalado que “esta mirada permite al lector entrar en cada casa, escuchar sus recuerdos, conocer las recetas más castizas y a las personas que han pasado por

sus mesas, recorriendo de una manera muy cercana casi tres siglos de historia gastronómica de Madrid”. En este sentido, Maíllo ha subrayado que “no se concibe Madrid sin estos restaurantes y tabernas centenarias” y que “defender la gastronomía centenaria es defender la historia y la identidad de la ciudad”.

Maíllo ha destacado que el libro es también “un homenaje a las personas y a las familias que han sostenido estos restaurantes durante generaciones” y ha tenido un recuerdo especial para Félix Colomo, figura clave de la hostelería madrileña, recientemente fallecido: “Este libro es un homenaje a Félix Colomo, una persona profundamente generosa, que salvó La Posada de la Villa y estuvo al frente de Las Cuevas de Luis Candelas, entre otros establecimientos. Félix entendió la hostelería como un compromiso con la ciudad y la gastronomía de Madrid”.

### **Espacios gastronómicos únicos y recetas icónicas**

Bodega de la Ardosa, Botín, Café Gijón, Casa Alberto, Casa Ciriaco, Casa Labra, Casa Pedro, Cervecería Alemana, La Casa del Abuelo, Las Cuevas de Luis Candelas, La Mallorquina, La Tasca Suprema, Lhardy, Malacatín, Posada de la Villa y Taberna Antonio Sánchez son los establecimientos centenarios que conforman este volumen. Espacios únicos que han definido y siguen marcando el pulso gastronómico y cultural de Madrid.

Cada capítulo está dedicado a uno de estos locales y permite descubrir su origen, sus transformaciones, sus curiosidades y a las familias y profesionales que los han mantenido vivos generación tras generación. El recorrido se completa con la receta más icónica de cada establecimiento, explicada paso a paso, desde la tortilla jugosa de La Ardosa o el cochinillo de Botín hasta el bacalao rebozado de Casa Labra, los bartolillos de La Mallorquina o el cocido de Malacatín.

*Gastronomía de las tabernas y restaurantes centenarios de Madrid* está firmado por Rogelio Enríquez, presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, Beatriz Garaizábal, Almudena Escorial e Íñigo Navarro, y cuenta con un prólogo de Alfonso Delgado, presidente de la Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid (RCM).

Maíllo ha puesto en valor el trabajo conjunto con la Academia Madrileña de Gastronomía, “que aporta el rigor y el conocimiento que exige un patrimonio gastronómico y cultural de este nivel” y ha señalado que “proteger estos restaurantes es garantizar que su memoria siga formando parte del presente y del futuro de Madrid”.

### **Proyectos editoriales para impulsar la gastronomía de Madrid**

Dirección General de Comunicación  
Montalbán 1 - 3ª planta  
28014 Madrid

 +34 915 882 240

 prensa@madrid.es

 madrid.es

 diario.madrid.es

 @MADRID

 @madrid

 @ayuntamientodemadrid

 @ayuntamiento-de-madrid-directo

Esta publicación se suma a otros proyectos editoriales impulsados por la Academia Madrileña de Gastronomía con el patrocinio del Área Delegada de Turismo, en el marco del acuerdo de colaboración que mantienen ambas instituciones para la promoción del turismo gastronómico en la capital.

Se trata de la edición inglesa de [\*Madrid Gastro. La nueva movida\*](#) (Alberto Fernández y Luis de las Alas, Abalon Books), sobre la vibrante escena gastronómica de la capital, y de [\*Madrid Cocktail. Memoria líquida de la capital\*](#) (François Monti, Abraham Rivera y Estanis Núñez, Abalon Books), centrado en la historia de la coctelería madrileña. Además, se ha editado el primer Mapa ilustrado de vermuterías de Madrid, con una quincena de direcciones en diferentes barrios para tomar un buen vermú. A ellos se irán sumando próximamente nuevos títulos para continuar difundiendo la diversidad y autenticidad de la gastronomía madrileña. /