

Madrid, 20 de abril de 2026

El Área Delegada de Turismo y la Academia Madrileña de Gastronomía lanzan esta guía con 15 puntos imprescindibles para descubrir la capital a través de su cocina

Madrid muestra el patrimonio gastronómico de sus distritos con el mapa 'Todo Madrid para comérselo'

- Esta nueva publicación destaca la diversidad y el valor de espacios gastronómicos más allá del centro, impulsando un gran activo del destino como la gastronomía y fomentando la descentralización turística
- La guía propone un recorrido de norte a sur combinando propuestas castizas y contemporáneas y diferentes categorías de establecimientos, con descripción de cada parada y un código QR para ampliar la información
- Las direcciones seleccionadas incluyen desde lugares que reinterpretan el recetario castizo como IN-PULSO, casas de comidas como Conduma, y restaurantes de cocina internacional como Sen Omakase o proyectos personales y singulares como Barrera
- Esta iniciativa conjunta tendrá continuidad con nuevas entregas que formarán una colección de mapas gastronómicos, un proyecto iniciado el año pasado con la publicación del primer Mapa ilustrado de vermuterías de Madrid
- El mapa está disponible en español e inglés y puede descargarse en la web de turismo de la capital esMADRID.com y en la de la [Academia Madrileña de Gastronomía](https://AcademiaMadrileña.deGastronomia.es)

La concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, acompañada de la concejala de Arganzuela, Lola Navarro, ha presentado hoy el mapa 'Todo Madrid para comérselo', una guía con una selección de 15 direcciones imprescindibles para descubrir la capital a través de la riqueza gastronómica que ofrecen sus barrios. La publicación, impulsada por la Academia Madrileña de Gastronomía en colaboración con el Área Delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, es una muestra representativa de la gastronomía madrileña y destaca la diversidad y el valor de espacios gastronómicos más allá del centro.

Además de promover uno de los grandes atractivos y motivaciones de visita del destino Madrid, su gastronomía, el nuevo mapa incentiva la descentralización de la oferta turística madrileña, respondiendo a uno de los ejes principales del [Plan Estratégico de Turismo de Madrid 2024-2027](#). Para la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, "este mapa es una invitación a madrileños y visitantes a descubrir los distritos de Madrid a través de la gastronomía", destacando que "los distritos muestran lo mejor de la identidad culinaria madrileña, una cocina diversa, arraigada a la tradición y, al mismo tiempo, en constante innovación".

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

‘Todo Madrid para comérselo’ propone a madrileños y visitantes un recorrido de la ciudad de norte a sur combinando propuestas castizas y contemporáneas y diferentes categorías de establecimientos. Restaurantes, tabernas, casas de comidas o puestos de mercado forman parte de este itinerario, que brinda una visión diversa y actual del excelente momento gastronómico que vive la capital. Cada parada incluye una descripción del local, sus especialidades, datos prácticos y un código QR que da acceso a una ficha con información ampliada.

Recorrido por la identidad gastronómica de los barrios

Las 15 recomendaciones de ‘Todo Madrid para comérselo’ han sido seleccionados por la Academia Madrileña de Gastronomía y reflejan el dinamismo y la identidad gastronómica de la capital, presente en los 21 distritos.

Entre las propuestas sugeridas se encuentran espacios que reinterpretan el recetario castizo con una mirada contemporánea, como Gozar Neotaberna Castiza (Latina) o IN-PULSO (Arganzuela); casas de comidas que mantienen viva la esencia más auténtica, como la neotaberna Mayser (Ciudad Lineal) y Conduma (Hortaleza); restaurantes de cocina internacional, como Pollo y Carbón (Fuencarral-El Pardo) y Sen Omakase (Chamartín); o sitios donde el producto es el gran protagonista, como Sa Marinada (Chamberí), Amor de Bellota (Chamartín) y LaCharcuterie (Salamanca).

También se reúnen proyectos personales y singulares, como Barrera (Chamberí) y la gastroteka Amets (Centro), o establecimientos que reflejan el auge de nuevas escenas, como La Capa (Carabanchel). ‘Todo Madrid para comérselo’ se completa con direcciones únicas como La Montaña (Moncloa-Aravaca), Cocidos en Barro (San Blas-Canillejas) y el Bar Manchego (Usera).

Colección de mapas gastronómicos

El mapa ‘Todo Madrid para comérselo’, disponible en español e inglés, puede descargarse en el portal oficial de turismo de la ciudad de Madrid, esMADRID.com, y en la página web de la [Academia Madrileña de Gastronomía](https://AcademiaMadrileña.deGastronomía). La iniciativa tendrá continuidad con nuevas entregas que formarán una colección de mapas gastronómicos para divulgar la excelencia de la gastronomía madrileña desde diferentes perspectivas y dimensiones. El proyecto se inició el año pasado con la publicación del primer [Mapa ilustrado de vermuterías de Madrid](#).

El Área Delegada de Turismo y la Academia Madrileña de Gastronomía han puesto en marcha otras iniciativas para difundir la gastronomía madrileña e impulsar el turismo gastronómico en la capital, como los libros *Madrid Gastro. La nueva movida*; *Madrid Cocktail. Memoria líquida de la capital*, y *Gastronomía de las tabernas y restaurantes centenarios de Madrid*, así como la campaña ‘Comete Madrid’, que ofrece mensualmente píldoras informativas sobre la gastronomía en la capital. /