

COMO, QUANDO E ONDE CURTIR A AUTÊNTICA GASTRONOMIA

GASTRONOMIA EM MADRI

QUAL É O HORÁRIO PARA
O VERMUTE?

CHOCOLATE E CHURROS:
O CASAL PERFEITO

AS TAPAS, SEMPRE
ENTRE AMIGOS

É POSSÍVEL JANTAR
AO AR LIVRE?

UM MUST: O SANDUÍCHE
DE LULA

MERCADOS PARA
COMPRAR... E DEGUSTAR



*j*MADRID!



Gastronomia em Madri

Este guia lhe ajudará a se mover com liberdade pelas tabernas, cafeterias, restaurantes e pelos mercados madrilenhos, entre outros. Nele se encontram todos os pontos-chave para curtir a gastronomia espanhola.

Observe que na Espanha os horários são muito diferentes dos do resto da Europa. Normalmente, são feitas cinco refeições, e isto geralmente é mais saudável. A primeira refeição do dia, o café da manhã, é feita logo cedo e muitas vezes fora de casa. Aproximadamente ao meio-dia, “beliscamos” alguma coisa, seja doce ou salgado. Depois, entre as 14 e as 16 horas, chegou a hora da refeição mais consistente do dia. Depois disso, mais ou menos às 18 horas, é feito um lanche e, de noite, jantamos, mais ou menos às 21 horas.

Mas, por quê? Por que os espanhóis fazem suas refeições tão tarde em relação aos outros europeus? Até 1942, a Espanha vivia de acordo com o meridiano de Greenwich. Porém, no período após a guerra, como muitas pessoas eram obrigadas a ter dois empregos, foi tomada a decisão de adiantar a hora. Por isso, almoçamos às 14:30, em vez de às 13:30, o que, por outro lado, tem muito a ver com o nosso estilo de vida.

CAFÉ DA MANHÃ

DAS 8h
ÀS 11h



Todos os dias, os cidadãos de Madri tomam um café da manhã que pode ser doce ou salgado, seja de manhã cedinho ou até depois das dez. Apesar de o café ser seu principal personagem, o chocolate com churros ocupa uma posição privilegiada entre os ícones gastronômicos de Madri.

Chocolate com churros

Não pode ter receio de se sujar, porque os churros, feitos de farinha e fritos, são comidos mergulhando em chocolate quente. Você poderá encontrar os churros em barracas na rua e em cafeterias. Os churros também combinam com a hora do lanche.

No San Ginés (Pasadizo de San Ginés, 5), todos os dias são servidas 2.000 xícaras de chocolate... e 10.000 churros!



Pão com tomate

A opção mais saudável é um pãozinho cortado pelo meio servido com tomate, alho e azeite. Um café da manhã no mais puro estilo mediterrâneo.



Os picatostes

Pequenas fatias ou pedacinhos de pão torrado ou frito com banha de porco, para comer com café ou com chocolate. Ideal para quem gosta de doce!



Cafezinho, pingado ou com leite

O café é servido em xícara ou em um copo pequeno, parecido com aqueles onde se serve um chope pequeno, o que é muito típico nos bares populares de Madri. Importante: peça um *solo*, se quiser o café expresso, *cortado*, se quiser um pingado, e um *con leche*, para tomar um café com leite em partes iguais.

CAFÉ DEL JARDÍN

Localizado no jardim do Museu do Romanticismo (San Mateo, 13), este delicioso salão de chá é um recanto onde parece que o tempo não passou. Em seu cardápio estão bolos e tortas caseiros.



Alicia Hernández.
Bloggerin' Madrid

1.

Minchu.

Um café verdadeiramente madrilenho, nada como comer churros ou *porras*. Aqui eles são servidos quentinhos, diretamente de uma *churreria* do bairro de Tetuán. Paseo de La Habana, 27.

2.

Mamá Framboise.

Uma perfeita boulangerie francesa. Não deixe de experimentar o croissant de framboesa... Fernando VI, 23.

3.

Celicioso.

É a confeitaria para quem é celíaco... e para quem não é. Os *cupcakes* da casa são deliciosos. Hortaleza, 3.

LANCHE DA MANHÃ

DAS 11 h
ÀS 12h



Na Espanha, é costume fazer cinco refeições por dia, conforme dita a dieta mediterrânea, o que é muito saudável. O *tentempié*, o reforço da manhã, é feito perto do meio-dia e chamado de *almuerzo*, embora este nome também possa ser usado para fazer referência ao almoço em si. Um conselho: parar para tomar um pequeno lanche às 12 horas é a melhor maneira de se adaptar totalmente aos horários do país. Além disso, é o momento ideal para experimentar os clássicos *pincho* de tortilha ou sanduíche (bocata) de lula.

Sanduíche de lula

Embora Madri esteja a mais de 300 quilômetros de distância do mar, as lulas à milanesa sempre estão presentes no cardápio de qualquer bar/restaurantes que se preze. Sua versão popular como recheio de sanduíche é um *fast-food* típico local.



No El
Brillante
(Plaza del
Emperador Carlos V,
8) são servidos 2.000
sanduíches de
calamares
por dia

Pincho de tortilha

Pincho é o nome dado a qualquer porção pequena de comida. O mais conhecido deles é o de omelete de batata, também conhecido como tortilha espanhola, porque não resta dúvida que é um dos símbolos mais destacados do país. Todo mundo ama!



Pulga e montadito

Pulga é um sanduíche muito pequeno, geralmente feito de presunto e queijo. O *montadito*, por outro lado, é um pouco maior.



Brunch

Do mesmo modo que em outras capitais da Europa, nos fins de semana é possível tomar um *brunch*, onde são servidos pratos doces e salgados.



APERITIVO

DAS 13 h
ÀS 14h



Para ir preparando o apetite antes de se sentar à mesa, principalmente nos fins de semana, os espanhóis se reúnem em bares para tomar chope, vermute, vinho ou xerez, que são servidos acompanhados por uma *tapa* ou um *pincho*. Esta também é uma excelente ocasião para pedir uma porção de batatas com molho apimentado, caracóis ou croquetes.

Uma caña

A *caña* se refere ao copo pequeno e estreito onde é servida um chope pequeno (200 ml). Madri é famosa em toda a Espanha pela boa forma de ser servida pelos garçons.



Um vermute

Esta bebida, feita de vinho, absinto e outras substâncias amargas e tônicas, geralmente é bebida na hora do aperitivo, em um copo em forma de cone, às vezes com um pouco de soda. O melhor vermute é o de barril.

Batatas bravas

Este prato popular, servido como *tapa* ou porção, é feito de batatas pré-cozidas e fritas acompanhadas por molho apimentado feito de páprica. Os bares conservam suas próprias receitas exclusivas de *bravas* como um grande segredo.

Um xerez

Esse vinho branco e delicado elaborado em Jerez (na Andaluzia) é servido como aperitivo. O bar Venencia (Echegaray, 7) é a “filial” desta bebida em Madri.



Croquetes

As *croquetas* são croquetes feitos de farinha e leite, recheados com presunto, carne ou champignon “boletus”, e fritos. Nunca podem faltar na mesa. Na Espanha, estão presentes em todos os tipos de estabelecimentos, desde os mais simples até os mais sofisticados.



No Docamar (Alcalá, 337), são servidos 2.000 quilos de batatas bravas por semana

Um chato

Chato é um copo baixo e largo, onde é servido um dedo, meia taça, de vinho.



Soldaditos de Pavia

Pequenas porções de bacalhau passado em páprica e frito. Dizem que é chamado assim porque tem as mesmas cores que os soldados que lutaram em Pavia em 1525.



Picles

Os alimentos curtidos como picles (azeitonas, pepinos, berinjelas ou alhos) são conservados em uma mistura de vinagre e sal e conservam seu sabor, e são servidos como deliciosos aperitivos. Você se surpreenderá com a grande variedade de azeitonas que temos na Espanha. Inclusive recheadas com anchova ou pimentão.



RESTAURANTES CENTENÁRIOS

É fácil reconhecer os bares e tascas centenários graças às suas fachadas cobertas de azulejos, chão de cerâmica e balcões de estanho. Normalmente, uma placa na calçada indica o ano em que foram fundados.



María Marte.
El Club Allard

- 1. Txirimiri.**
Taberna ideal para comer uns *pinchos* servidos no balcão. A tortilha de batata é servida com cebola caramelizada.
Ferraz, 38.
- 2. Sala de Despiece.**
Um restaurante muito pequeno em uma das ruas mais divertidas de Madri, que possui um cardápio diferente e original.
Ponzano, 11.
- 3. La Bovia.**
Restaurante que foi um clássico do movimento de contracultura de Madri da década de 1980, transformado em uma moderna casa de cidra. Eu adoro a “quesadilla” de frango com cogumelos.
San Millán, 33.

MERCADOS

Cada bairro de Madri possui um mercado de abastecimento próprio, onde é possível comprar produtos frescos, como frutas, verduras, carnes e peixes que, na opinião da maioria dos cozinheiros, são os melhores da Espanha. Além disso, em muitas centrais de abastecimento também existem bares para comer o lanche da manhã ou tomar um aperitivo.



Presunto Ibérico

Este presunto curado, tipicamente espanhol é uma das *delicatessen* de que os madrilinhos mais sentem falta quando vão embora da península. A diferença deste presunto em relação ao presunto serrano é que o porco pertence à raça ibérica e é criado em liberdade nos pastos de Extremadura e da Andaluzia, onde praticamente é alimentado por *bellotas* (bolotas, fruto do carvalho).



Na Espanha são preparados 26 queijos com denominação de origem certificada



Frios

Uma boa amostra da melhor gastronomia do país são as linguiças curtidas, as *longanizas*, que são linguiças de aperitivo, os salames e uma longa lista de outros produtos feitos de carne de porco.

Queijos

Cada região da Espanha possui queijos próprios. E dois exemplos disto são o queijo da região de La Mancha, feito de leite de ovelha, ou a *Torta del Casar*, da Extremadura, que é untado em fatias de pão.



Azeite de Oliva

A Espanha é a primeira produtora mundial de azeite de oliva, o ingrediente básico da dieta mediterrânea, declarada Patrimônio da Humanidade pela UNESCO.

MERCADOS MUNICIPAIS

Nos últimos anos, os mercados municipais se transformaram em locais de referência para os moradores e *gourmets*. Entre os mais conhecidos pela qualidade dos seus produtos e seu número de boxes são o Mercado de San Antón (Augusto Figueroa, 24), Mercado de Antón Martín (Santa Isabel, 5) e Mercado de La Paz (Ayala, 28).



ALMOÇO

DAS 14 h
ÀS 16h



Na Espanha, a refeição mais consistente do dia é feita entre as 14 e as 16 horas. Normalmente, senta-se à mesa para comer tranquilamente, conversar e terminar a refeição com um café. É importante levar isto em consideração na hora de organizar a parte da manhã do dia e as tardes/noites, que são mais prolongadas que em outros países.

Cardápio do dia

Muitos restaurantes oferecem um cardápio diário por um preço muito razoável (de 10 a 15 euros). Esse cardápio consiste em uma entrada, prato principal, bebida e sobremesa. É uma excelente oportunidade para experimentar os pratos tradicionais da cozinha espanhola.



Miguel de Cervantes morou no prédio onde se encontra hoje a Casa Alberto (Huertás, 18)

À la carte

Também é possível fazer as refeições à la carte escolhendo entre as opções de pratos oferecidas pelo restaurante. Se você não puder comer determinados alimentos, não se esqueça de perguntar quais são os ingredientes, e será informado sem o menor problema.

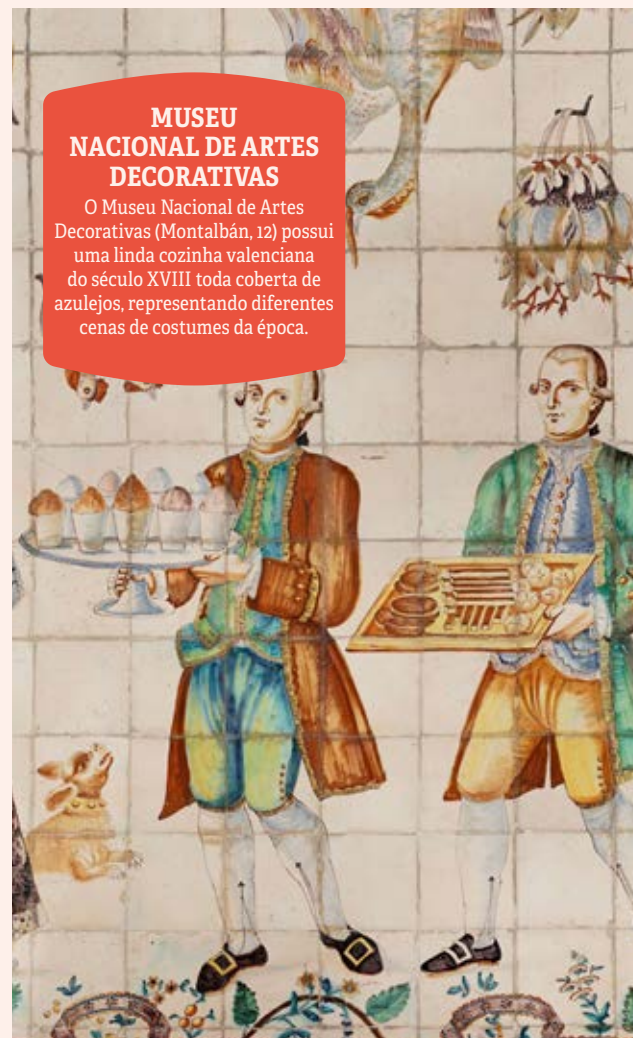


Prato feito

Muitos bares e cafeterias oferecem, a qualquer hora do dia, o popular prato feito, uma opção básica da gastronomia espanhola, que normalmente é composto por ovos fritos, salsichas ou bife, acompanhados por batatas fritas ou salada. Em muitos estabelecimentos, os pratos combinados são numerados, para facilitar sua identificação.

MUSEU NACIONAL DE ARTES DECORATIVAS

O Museu Nacional de Artes Decorativas (Montalbán, 12) possui uma linda cozinha valenciana do século XVIII toda coberta de azulejos, representando diferentes cenas de costumes da época.



Eva Celada.
Conmuchagula.com

1. Treze.

O melhor cardápio do dia de Madri por 13 €. Possui dois ambientes, um de gastronomia e outro descontraído. *General Pardiñas, 36.*

2. Alabaster.

Iván Domínguez oferece ares atlânticos servindo uma pescada no ponto perfeito e excelentes empanadas. *Montalbán, 9.*

3. Lago de Sanabria.

Casa especializada em escabeches. Juan Lorente, proprietário e cozinheiro, prepara o salmão defumado artesanalmente. *Ayala, 23.*



CASA DE COMIDAS

As casas de comidas são restaurantes simples e baratos, onde são servidos pratos caseiros. Normalmente, são negócios familiares que atendem seus clientes pessoalmente com um nome próprio, como a Casa Alfonso (Calderón de la Barca, 3) ou a Casa Paco (Puerta Cerrada, 11).

PRATOS TRADICIONAIS

Em Madri é possível apreciar não apenas os pratos castelhanos tradicionais, mas também a gastronomia de todo o país, que se encontra muito bem representada. Os cardápios dos restaurantes mudam conforme as estações do ano. Ensopados, sopas e minestrone durante os meses de inverno; diferentes pratos de arroz, saladas e vinagretes no verão.

O cocido

O cocido é um verdadeiro símbolo de Madri. Esta refeição completa é formada por dois pratos em um, a entrada, uma sopa de macarrão, e o prato principal, o ensopado de carne que ficou da sopa, contendo carne, toucinho, grão de bico e outros ingredientes, conforme o gosto do cozinheiro, como cenoura, nabo, repolho, batata, chouriço e linguiça.



Em 2015, o restaurante Cruz Blanca de Vallecas (Martín Álvarez, 58) recebeu o Prêmio Nacional de Hotelaria pelo seu prato de cocido

Churrasco

O cordeiro de leite e o leitão assado são dois pratos castelhanos tradicionais servidos também em muitos restaurantes típicos, mesones, como no famoso Botín, o restaurante mais antigo do mundo, de acordo com o Livro Guinness de records e onde encerra um dos romances mais conhecidos de Ernest Hemingway, Fiesta. Os churrascos são pratos fortes servidos normalmente apenas com salada como acompanhamento.



Callos a la madrileña

Em Madri, a dobradinha é servida cozida com tomate, linguiça e páprica. Hoje em dia, muitos gourmets consideram que os pratos de miúdos são uma verdadeira *delicatsesse*. Para essas pessoas, o restaurante La Tasquería (Duque de Sesta, 48) é o lugar perfeito.

Pesto de La Mancha

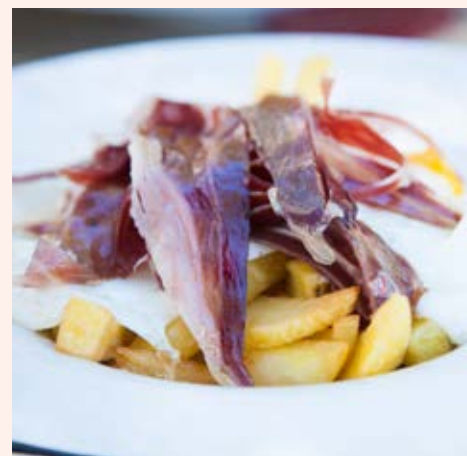
Prato feito de cebola, abobrinha, berinjela e tomate fritos, muitas vezes acompanhados por ovos.



O gaspacho ficou conhecido no mundo todo por intermédio do filme *Mulheres à beira de um ataque de nervos*, comédia de Pedro Almodóvar

Huevos rotos

Este prato muito simples é um dos clássicos em muitos bares e tabernas de Madri, e é preparado com ovos fritos, batatas e presunto serrano. Os da Casa Lucio (Cava Baja, 35) são muito renomados e já foram provados por pessoas famosas do mundo todo.



Salmorejo e gaspacho

Gaspacho é uma sopa fria feita com tomate, pepino, pimentão, cebola e alho. O salmorejo, típico de Córdoba, é mais denso, não leva pepino nem pimentão, mas sim miolo de pão. Os dois pratos são servidos em muitos bares e restaurantes de Madri como tapa ou entrada.

Migas

Prato tradicional que era a refeição típica dos pastores: miolo de pão com pimentão, toucinho e linguiça passados na frigideira. Este prato é um bom exemplo da “cozinha dos pobres”, porque é feito com produtos baratos, o que não impede que seja delicioso.



A Casa de Valencia (Paseo del Pintor Rosales, 58) oferece todas as versões possíveis de pratos à base de arroz

Pratos à base de arroz

Existem muitos pratos tradicionais à base de arroz, além da popular *paella*, e podem ser servidos sem molho ou com molho. Muito típicos são os pratos do Mediterrâneo, principalmente os de Valência, Alicante e Múrcia, embora também existam receitas originárias da Galiza, onde são servidos com mariscos. Entre as variantes mais populares desse prato, estão o arroz negro, que adquire essa cor devido à tintura que a lula solta, e é servido com molho alioli (alho e azeite), o arroz *caldero*, servido com pimentão seco de Múrcia (ñoras) e peixe, e o arroz com crosta, preparado ao forno. Em Madri, é possível experimentar todas essas opções graças aos extensos cardápios que a maior parte das casas de arroz, as *arrocerías*, restaurantes especializados nesse tipo de prato, oferecem.

OUTRAS REGIÕES



Como normalmente os moradores de Madri são provenientes dos mais diferentes recantos do planeta, é fácil encontrar estabelecimentos especializados em sabores de outras regiões, além da cozinha espanhola tradicional. Pratos como o frango Tandoori, ceviches e o sushi estão perfeitamente integrados no mapa gastronômico da cidade.

Ásia

O bairro de Lavapiés é conhecido em Madri pelos seus restaurantes indianos que abrem suas portas o ano todo. O bairro de Usera possui uma diversidade gastronômica difícil de comparar com a de qualquer outra região da cidade.



América Latina

Como muitos cidadãos de Madri são de origem latino-americana, na cidade existem restaurantes mexicanos, bolivianos, equatorianos e peruanos, entre outros, de grande qualidade. Madri é a cidade europeia ideal para comer ceviche peruano, *encebollado* equatoriano e tacos mexicanos.



Pai-xão pela comida japonesa: existem *izakayas* e restaurantes de cozinha gourmet, como os *Kabuki* do *sushiman* espanhol Ricardo Sanz

Ao redor da Plaza de España existem inúmeros restaurantes asiáticos e, no Mercado de los Mostenses, bem perto dali, são vendidos produtos específicos para preparar receitas de qualquer lugar do mundo, entre outros, frutas tropicais, temperos e especiarias.



LANCHE

DAS 16h
ÀS 20h

No fim da tarde/começo da noite, grupos de amigos se reúnem em cafeterias para tomar um café ou outro, e bater papo durante horas. Nessas reuniões descontraídas, sem maiores protocolos, os pratos doces são o principal personagem. Esses produtos de confeitaria mudam conforme o mês e, em Madri, é possível saber qual é a época do ano simplesmente olhando as vitrines das confeitarias.



Roscón de Reyes

O ano começa com a tradicional rosca do Dia de Reis, o *Roscón de Reyes*, coberta de frutas cristalizadas e aromatizada com água de flor de laranjeira. Esse doce é servido no dia da Epifania (6 de janeiro) acompanhado por uma xícara de chocolate ou de café. Em seu interior, encontra-se uma fava escondida: quem ficar com ela, paga a rosca.

Torrijas e bartolillos

As *torrijas* (rabanadas), pão molhado em leite ou vinho, banhado em ovo batido e depois frito, e os *bartolillos*, pastéis doces recheados de creme e fritos, são servidos na Semana Santa. As primeiras também podem ser encontradas não apenas em confeitarias, mas também nas cafeterias, onde normalmente são saboreadas no lanche acompanhadas por uma xícara de café, onde são molhadas.



Rosquillas tontas e Rosquillas listas

As *rosquillas listas* (rosquinhas espertas), são molhadas em calda de açúcar, suco de limão e ovo; as *rosquillas tontas* (rosquinhas bobas), não possuem cobertura; ambas são saboreadas na primavera, principalmente na festa de São Isidro (dia 15 de maio).

Sorvetes, orchatas e refrescos à base de limão

No verão, os madrilenhos não tomam apenas sorvete, mas também orchata de tigernut, típica de Valência, e refresco à base de limão, que sempre leva vinho branco em Madri.

Croquetes e huesos de santo

No Dia de Todos os Santos (1º de novembro), existe o costume de comprar bolinhos nas confeitarias, embora seja possível encontrá-los o ano todo, do mesmo modo que os tradicionais "ossos de santo", canudos recheados feitos de massa de farinha de amêndoas.



O Prêmio Nobel de Literatura, Jacinto Benavente, falava que em pessoas que não gostam de doces, não dá para confiar



Barquillos

No Parque El Retiro, na Plaza Mayor, no Rastro (mercado de segunda mão) e em todas as feiras de atrações é fácil de encontrar "Pastéis doces", os fabricantes de *barquillos*, feitos de massa de farinha de trigo ao forno, e sua roleta da sorte.



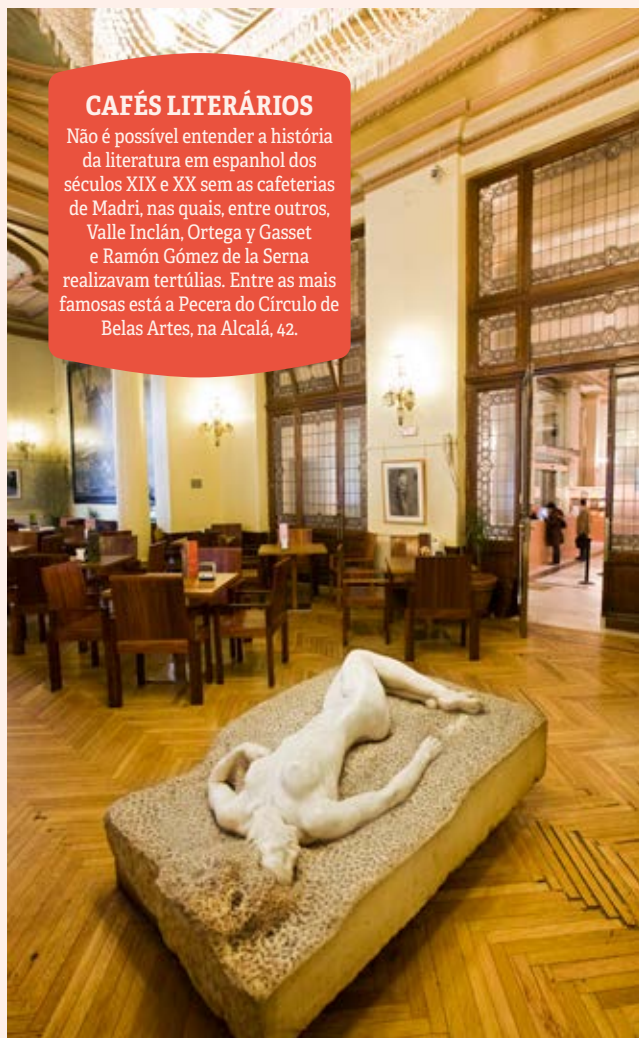
Torrões e maçapão

Muitos doces feitos à base de amêndoas, como os torrones e maçapães típicos da época de Natal, são originados da gastronomia árabe, conhecida por usar muitos frutos secos. Podem ser comprados o ano todo.



Violetas

Essas pequenas balas caseiras, fabricadas por uma confeitaria na Plaza de Canalejas, transformou-se em um símbolo da cidade toda, talvez porque façam lembrar as legendárias violeteiras do começo do século XX.



CAFÉS LITERÁRIOS

Não é possível entender a história da literatura em espanhol dos séculos XIX e XX sem as cafeterias de Madri, nas quais, entre outros, Valle Inclán, Ortega y Gasset e Ramón Gómez de la Serna realizavam tertúlias. Entre as mais famosas está a Pecera do Círculo de Belas Artes, na Alcalá, 42.



Alejandro Montes.
Mamá Framboise

1.

Prep' La Crêpe.

Os melhores crepes. Feitos na hora, inclusive sem glúten, à base de trigo sarraceno. *Génova, 25.*

2.

Labonata.

Sorvetes autenticamente italianos, naturais e deliciosos. O mesmo se aplica aos granizados e smoothies. *Plaza de Chueca, 8.*

3.

Arzábal Museo.

Depois de dar um passeio pelo Museu Rainha Sofia, adoro comer rabanada com sorvete de baunilha e café ou chá. *Santa Isabel, 52.*



LA DUQUESITA

Esta confeitaria que se encontra na Calle de Fernando VI número 2 foi fundada em 1914 e ainda conserva a figura de alabastro original de onde saiu o nome do estabelecimento. O responsável pelo cardápio hoje em dia é o confeitiro Oriol Balaguer.

JANTAR

DAS 21 h
ÀS 23 h

Como normalmente as refeições quentes são feitas na hora do almoço, o jantar é mais leve, geralmente ao redor das nove horas da noite. Muitas vezes, duas taças de vinho e um tira-gosto são suficientes para saciar o apetite. Porém, também é frequente combinar para jantar em um local agradável. Para esse tipo de compromisso mais oficial, existem os mais diferentes estilos de restaurantes, desde os mais clássicos, que voltam às receitas típicas da cozinha espanhola, até os mais inovadores, com propostas de “chefs” que farão com que você descubra sabores exclusivos.

Tapas

Uma *tapa* é uma pequena porção de alimento servida para acompanhar uma bebida. Segundo dizem, os tira-gostos eram colocados em cima dos copos, por causa dos mosquitos, o que deu origem a esse nome. Praticamente qualquer prato tradicional pode ser servido desta forma, portanto, você poderá encontrar tapas de dobradinha, *paella*, *migas*, bacalhau, *salmorejo*, etc. Quando os espanhóis falam no verbo *tapear*, eles estão querendo dizer ir a diversas tascas e bares e saborear *tapas*.



Hoje em dia, a rua Ponzaño, no bairro de Chamberí, é uma área popular de *tapeo*



Raciones

Na região do Mediterrâneo, dividir o mesmo prato é um costume muito comum. Um bom exemplo disto seriam as *raciones*, porções dos mais diversos tipos de alimento, como frios, queijo, lula, polvo, choco, pimentões, almôndegas, batatas, etc. As porções sempre são pedidas para serem divididas entre várias pessoas, como símbolo de amizade entre um grupo. Nunca se pede uma porção individual!



Cervejas

É costume falar que Madri é o lugar onde melhor se serve cerveja. Além da clássica marca Mahou, nos últimos anos surgiram algumas fábricas que produzem cervejas empregando técnicas artesãs, como, por exemplo, La Virgen e La Cibeles, que você poderá encontrar em cervejarias e lojas especializadas.



Grandes “chefs”

Nos últimos anos, a cozinha de Madri passou por uma verdadeira revolução graças a “chefs” com grande personalidade. Suas propostas podem ser conferidas em seus próprios restaurantes. Desde os clássicos até os mais inovadores, sua variedade é, no mínimo, exclusiva e uma verdadeira surpresa.

Basta reservar uma mesa!

Além disso, geralmente esses restaurantes possuem ambientes particulares, muitas vezes idealizados por decoradores e designers de grande prestígio, que são os melhores aliados dos cozinheiros na criação de experiências inigualáveis.



O DiverXO, de Dabiz Muñoz, na rua Padre Damián 23, recebeu três estrelas Michelin em 2014

Vinhos

Madri possui denominação de origem própria para seus vinhos brancos, tintos e rosados, produzidos em Arganda, San Martín de Valdeiglesias e Navacerrero. Além disso, é fácil encontrar vinhos de toda a Espanha - o Rueda, Ribera del Duero e o Rioja nunca faltam.



DINNER SHOW

Nos *tablaos* de flamenco e em certos restaurantes é possível curtir uma experiência sem igual que une o melhor da gastronomia e os espetáculos. Os cinco sentidos entram em ação graças aos números musicais e de variedade, e a um jantar de qualidade. Não resta dúvida que são uma das ofertas mais completas e originais de Madri!

Tablaos

Madri, do mesmo modo que as cidades da Andaluzia, possui uma vida flamenga rica vivida nas *tascas* e *tablaos* (tablados). Este é o nome dado aos palcos onde são realizados shows de canto e dança

e que, normalmente, são o ponto de encontro habitual dos fãs de flamenco, declarado Patrimônio Não Material da Humanidade pela UNESCO. Normalmente, possuem uma variedade gastronômica muito interessante.



Os artistas Paco de Lucía e Camarón se conheceram no *tablado* de Torres Bermejas (Mesonero Romanos, 11)



Outros shows

Existem vários restaurantes que oferecem jantar com show. Além disso, em espaços de gastronomia, como o Platea, situado em um antigo cinema, o Florida Park no Parque El Retiro, à noite normalmente são oferecidos música ao vivo, peças de teatro e números de circo, entre outros.

PALÁCIO DE LINARES

Entre os lugares mais luxuosos de Madri está o restaurante do Palácio de Linares (Plaza de Cibeles, 2). Como os marqueses sempre encomendavam suas refeições ao restaurante Lhardy (Carrera de San Jerónimo, 8), diziam que eles não tinham cozinhas.



Rodrigo Varona.
Brandelicious

1.

Sacha.

Sacha Hormaechea, com seu toque irônico, faz com que sua clientela eclética se sinta em casa. Juan Hurtado de Mendoza, 11.

2.

Punto MX.

Primeiro restaurante mexicano com estrela Michelin da Europa. O "chef" Roberto Ruiz possui elegância sem deixar de lado a autenticidade. General Pardiñas, 40.

3.

Taberna Verdejo.

Uma casa de comidas adaptada aos novos tempos. Espartinas, 6.

DRINQUES



A noite de Madri é famosa por não ter fim - todo mundo sabe onde começa, mas poucos quando acaba. Existem estabelecimentos para todas as preferências, desde coquetelarias super modernas, lounges ao ar livre no topo dos edifícios mais imponentes ou então bares quase clandestinos. Seja qual for o horário, a cozinha líquida sempre é acompanhada por um bom tira-gosto.

Coquetelarias

Em Madri, a bebida noturna por excelência é o *gin-tonic*. O clássico ou então um pouco mais divertido, com morango, pepino, alcaçuz, entre outros. Aqui, os *bartenders* são famosos pela sua habilidade e as coquetelarias não só pelo cardápio, mas também pela sua decoração. Nas imediações da Calle de la Reina, entre a Gran Vía e o bairro de Chueca, encontram-se algumas das mais famosas. As mais modernas ficam nos bairros de Triball e Malasaña. Muitos restaurantes prepararam balcões especialmente para curtir um combinado depois da sobremesa.



A Espanha tem um bar por 169 habitantes, mais que qualquer outro lugar na UE

Roofs

Chegou a hora de olhar para o céu! Nos terraços de hotéis e edifícios qualquer, como o Hotel Óscar Room Mate (Plaza Pedro Zerolo, 12), você pode acabar a noite sob o céu estrelado. Um conselho: chegue um pouco mais cedo e curta o pôr do sol.



Terraços ao ar livre

Também existem opções ao pé do chão - você encontrará um terraço em praticamente qualquer praça em qualquer bairro, onde poderá prolongar a noite. Não ficam abertos até muito tarde, mas são um ótimo lugar para uma última *tapa* entre amigos.

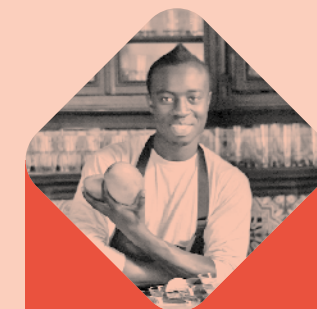


Última hora

Em Madri, sempre tem algum estabelecimento aberto para jantar, seja porque fecha muito tarde ou porque abre muito cedo. Seja qual for a hora do dia ou da noite, você sempre vai ficar satisfeito: 24 horas de excelente cozinha, ininterruptamente. Restaurantes para pessoas notívagas ou madrugadoras.

MUSEO CHICOTE

O *star system* completo já procurou um lugar no balcão mais famoso da Gran Vía, entre eles, Ava Gardner, Grace Kelly, Frank Sinatra... e Pedro Almodóvar, que filmou uma cena-chave do filme *Os Abraços Partidos* no Museo Chicote (Gran Vía, 12).



Sega Mbengue.
La Carmencita
& Celso y Manolo

1.

Dry Martini.

Adoro ir lá e ouvir o que Jesús Abía me recomenda. Você só precisa falar o que mais gosta em bebidas alcoólicas e licores. Ele sempre acerta. *Hermosilla, 2.*

2.

Del Diego.

Um lugar para quem é fã de coquetéis clássicos. Beber um Gin Fizz ali é relaxante. *Reina, 12.*

3.

1862 Dry Bar.

Aqui, a pedida sempre é o Martínez, com vermute doce, gim, licor de Maraschino e angustura. *Pez, 27.*

MERCA- MADRID

A maior central de logística de alimentos da Europa e o segundo mercado de distribuição de peixes do mundo, depois de Tóquio. E isto pensando que a cidade está a 400 quilômetros do mar!



MADRI EM PEDAÇOS

O que você não
pode perder

Gastrofestival

Janeiro-fevereiro

O festival mais suculento: os restaurantes oferecem cardápios especiais, e os museus e centros culturais atividades (exposições, concertos, etc.) deliciosos.

Madrid Exquisito

Abril e outubro

Na primavera e no outono - uma semana para curtir a alta gastronomia por preços muito acessíveis.

Dia de Mercado

Primeiro sábado do mês

Queijos, morangos ecológicos, azeite, e muito mais - tudo isto, de Madri. Os produtos básicos para encher a dispensa! Na Casa de Campo.

Madrid Fusión

Janeiro-fevereiro

Encontro internacional que reúne os grandes "chefs" da atualidade. Aqui é onde as novas tendências são criadas.

Hotel Tapa Tour

Junho

É possível comer *tapas* em um hotel? A resposta é: claro! Basta seguir o roteiro.

Tapapiés

Outubro

Um verdadeiro acontecimento! Roteiro de *tapas* pelo bairro de Lavapiés, diversificado e multicultural, como a própria região.

Salão de Gourmets

Abril

Apenas para profissionais: a grande feira de alimentos e bebidas de qualidade. E, para todos os públicos, a Oficina dos Sentidos.

Mercado de Sabores

Outubro

A melhor combinação de Madri: *chope* e *tapas* por um preço irresistível - Com as criações dos melhores "chefs".

Madrid Productores

Último fim de semana do mês

Mercado gastronômico nas instalações do Matadero Madrid, para adquirir produtos da temporada e aprender bons hábitos alimentares.



***“As croquetes deveriam
ter osso, para a gente saber
quantas já comeu.”***

Ramón Gómez de la Serna
Escritor