

Guía BBB Madrid

40 restaurantes buenos, bonitos y baratos

Santiago Duarte

Smashwords Edition
Copyright © 2015 Santiago Duarte

Primera edición electrónica

Licencia de uso de la edición de Smashwords

La licencia de uso de este libro electrónico es para tu disfrute personal. Por lo tanto, no puedes revenderlo ni regalarlo a otras personas. Si deseas compartirlo, ten la amabilidad de adquirir una copia adicional para cada destinatario. Si lo estás leyendo y no lo compraste ni te fue obsequiado para tu uso exclusivo, por favor dirígete a Smashwords.com y descarga tu propia copia. Gracias por respetar el arduo trabajo del autor.

Una guía para encontrar restaurantes y bares diferentes, interesantes y sobretodo: **Buenos, Bonitos y Baratos**, porque para comer bien, no hace falta gastarse una fortuna. Cuarenta lugares para comer por menos de cuarenta euros en Madrid.



Contenido

[Introducción](#)

- [1. Restaurante Carlos Tartiere](#)
 - [2. Casa Alberto](#)
 - [3. La casa del Abuelo](#)
 - [4. Casa Labra](#)
 - [5. Casa Paco](#)
 - [6. Bodega La Ardosa](#)
 - [7. Cafe Saigon](#)
 - [8. Chuka Ramen Bar](#)
 - [9. Crepes & Waffles](#)
 - [10. Chifa](#)
 - [11. Edulis](#)
 - [12. Ginberboy](#)
 - [13. Gobu Burger](#)
 - [14. Goiko Grill](#)
 - [15. Home Burger Bar](#)
 - [16. Gumbo](#)
 - [17. La Barraca](#)
 - [18. Taberna La Bola](#)
 - [19. Sidrería La Burbuja que Ríe](#)
 - [20. La Gabinoteca](#)
 - [21. La Máquina de Chamberí](#)
 - [22. Rochela Café](#)
 - [23. Taquería de Birra](#)
 - [24. Taquería del Alamillo](#)
 - [25. Las Mil y una Noches](#)
 - [26. Luna Rossa](#)
 - [27. Il Regno di Napoli](#)
 - [28. MadrEat Street Food Market](#)
 - [29. Moharaj](#)
 - [30. Musashi](#)
 - [31. Nagoya](#)
 - [32. Norte y Sur](#)
 - [33. Tierra de Queiles](#)
 - [34. Royal Cantonés](#)
 - [35. Sagàs Farmers, Cooks & Co.](#)
 - [36. Sala de Despiece](#)
 - [37. Shukran](#)
 - [38. StreetXO](#)
 - [39. Tanta](#)
 - [40. ViCool by Sergi Arola](#)
- [BONUS: Por un poco más de 40€: Nakeima](#)

[Sobre el autor](#)

Introducción

Todos buscamos continuamente restaurantes para ir a comer con familiares, amigos y visitas. El problema para muchos surge cuando intentas buscar sitios de calidad que estén dentro de tu presupuesto y que no sean siempre lo mismo. Madrid está lleno de restaurantes deliciosos, interesantes, diferentes y a precios más que asequibles si sabes buscar bien.

He creado esta guía ya que creo que las guías gastronómicas tradicionales se han quedado desfasadas, y que sólo hablan de alta gastronomía y de sitios de moda. Si bien es bastante útil saber cuántos restaurantes con estrellas hay en tu ciudad, resulta inútil para muchos de nosotros con presupuestos normales, acceder a cualquiera de estos restaurantes, si no es para una ocasión especial si tenemos esa suerte.

Por otro lado están la webs de recomendaciones de restaurantes que son muy útiles pero caen en la paradoja de la elección. Cuando te dan tantas opciones para elegir, y te valoran todos los restaurantes de una ciudad, se vuelve imposible escoger una y que sea la que buscas.

Después de visitar cientos de restaurantes en Madrid durante más de 15 años, y de escribir sobre gastronomía en mi blog [Emplatando Madrid](#), he creado un mapa de sitios en el centro de la capital española que se pueden visitar frecuentemente, que no son muy caros y que tienen la calidad y un toque diferencial suficiente para que te gusten y quieras volver. También aprovechamos la diversa y extensa oferta de restaurantes internacionales que hacen de Madrid un sitio muy especial para comer y disfrutar.

Te ofrezco en esta pequeña guía, una selección de 40 restaurantes y bares que me gusta visitar, que he visitado realmente, que te ofrecen platos de calidad, algunos tienen terrazas divertidas, otros platos exóticos, y otros delicias a precios geniales, y a los que puedes ir sin miedo, ya que te salen por menos de 40€ por persona todo incluido.

Espero que te guste mi **Guía de Restaurantes Buena, Bonita y Barata de Madrid**, y que se vuelva un apoyo útil cuando quieras buscar un sitio para comer en Madrid.

Santiago Duarte

1. RESTAURANTE CARLOS TARTIERE

Cocina asturiana, Cocina española

Muy buen restaurante asturiano de Madrid de toda la vida. Situado muy cerca del parque del Retiro cerca del metro de Ibiza, el restaurante Carlos Tartiere es uno de los más tradicionales asturianos de la capital. El local es un poco antiguo pero la comida y su alegre ambiente es lo que uno busca.

Recomiendo el *pastel de cabracho*, *los escalopines al cabrales* y su famosa *fabada*. La *sidra natural* casera siempre es muy buena. Estupendo sitio para ir con la familia y amigos si estás por esa zona.

Restaurante Carlos Tartiere
Calle de Menorca, 35 28009 Madrid, España
915 74 57 61
www.restaurantecarlostartiere.com



*Foto: *Empanada de calamares*

2. CASA ALBERTO

Taberna centenaria, Cocina madrileña, Tapas

Taberna centenaria en el barrio de Huertas con carta de tapas tradicional y moderna. Un local obligatorio para los que les gusta visitar restaurantes con tradición e historia. Fundada en 1827, es una de las tabernas más antiguas de la capital.

Todos los clásicos son imprescindibles como el *vermut de grifo*, *los callos a la madrileña*, *las albóndigas*, *la oreja*, *las croquetas* o *la ensaladilla*.

También recomiendo la parte de la carta de platos más modernos como el delicioso *ravioli de calabacín relleno de carne y paté con salsa de queso de cabra*.

Buen ambiente y buenas cañas también, aunque se suele llenar de turistas.

Casa Alberto
Calle de Las Huertas, 18 28012 Madrid, España
914 29 93 56

www.casaalberto.es



*Foto: *Ravioli de calabacín relleno de carne y paté con salsa de queso de cabra.*

3. LA CASA DEL ABUELO

Taberna centenaria, Tapas

Si vas de tapas por el centro de Madrid, es imprescindible pasar por la casa de El Abuelo, un bar centenario, fundado en 1906 y con una muy bonita decoración de principio del siglo XX.

En El Abuelo te puedes tomar un *vino "generoso" dulce* de su propia cosecha que personalmente me gusta para acompañar sus especialidades de gambas. Sirven *gambas al ajillo, gambas en gabardina, banderillas de gambas con mojo picón y gambas a la plancha*.

Recomiendo todas las tapas de gambas, todas frescas y recién hechas.

Un buen sitio para una tapa o para empezar la ronda de tapas por Huertas.

Casa de El Abuelo
Calle de la Victoria, 12 28012 Madrid, España
910 00 01 33
www.lacasadelaabuelo.es



Foto: *Gamba en gabardina

4. CASA LABRA

Taberna centenaria, Tapas, Cocina madrileña

Este es otro de los bares centenarios en el puro centro de Madrid. Fundado en 1860, ha cumplido ya más de 150 años sirviendo tapas y vermut de grifo en plena calle Preciados. Su decoración es muy bonita tipo *Art Nouveau* de finales de XIX.

Su especialidad es el *bacalao*. Sirven *croquetas de bacalao* cremosas y suaves, y un *pincho de rebozado de bacalao* jugoso y poco grasoso. Ideal para ir por una *caña de cerveza* o un *vermut* y una tapita cuando estés por el centro. Aunque suele estar lleno de turistas, vale la pena hacer la fila y entrar para ver el interior del bar.

Casa Labra
Calle de Tetuán, 12 28013 Madrid, España
915 31 00 81
www.casalabra.es



Foto: *Casa Labra

5. CASA PACO

Bar, Tapas, Croquetería

Pequeño bar de barrio en la zona de Argüelles, especializado en tortillas de patatas y croquetas creativas. El local es viejo y abarrotado de gente que se empuja para pedir cañas y comida. Preparan tortillas de patatas y croquetas de variados sabores que ponen en la barra y las ofrecen por raciones hasta que se acaban. Hay gente preparando más croquetas y tortillas continuamente a toda hora para reponer.

Todas las tortillas y croquetas están muy buenas aunque depende de los gustos de cada uno. Puedes probar tortillas y croquetas tan exóticas como la *tortilla de berenjena*, *de pimiento con bacon*, *la croqueta de queso cabrales*, *foie y jamón* o *la de queso de cabra con cebolla caramelizada*. Más de 30 tipos de tortillas y croquetas.

Un clásico bar de “antes de salir” en Madrid. Modesto gran sitio para comer y divertirse con amigos sin pensar en la cuenta.

Casa Paco
Calle de Altamirano, 38 28008 Madrid
915 43 28 21
www.barcasapaco.es



Foto: *Croquetas

6. BODEGA LA ARDOSA

Taberna centenaria, Cervecería, Tapas

Bar centenario de Madrid famoso por ser el primero con grifo de cerveza Guinness y de Pilsner, y de tener uno de los mejores pinchos de tortilla de patatas de Madrid. A mí me encanta la decoración de principio del S.XX y los barriles viejos de vino donde se toma uno las tapas.

Te puedes tomar un *vermut de grifo* o una *caña* y bajarla con un *pincho de tortilla* o una *croqueta casera*. Un clásico madrileño que sigue estando bueno y muy recomendable cuando sales de tapas por el centro.

Bodega La Ardosa
Calle Colón, 13 28004 Madrid, España
915 21 49 79
www.lardosa.com



Foto: *Bodega de la Ardosa

7. CAFE SAIGON

Vietnamita, Sudeste asiático

Restaurante vietnamita y del sudeste asiático de referencia en Madrid. La decoración y ambiente de la indochina colonial es muy bonita y acogedora. Además la comida es de muy buena calidad y sus menús degustación son muy completos, deliciosos y a buen precio.

Los menús *colonial* e *indochina* son dos opciones de menú que suelo pedir porque tienen bastante variedad de platos y son bastante abundantes. Si van por carta puede salir más caro. Recomendamos el surtido de entrantes, los *rollitos frescos vietnamitas* son deliciosos, el *soft shell crab en tempura* es increíble y los *arroz fritos* también.

Café Saigon
Calle de María de Molina, 4 28006 Madrid
915 63 15 66
www.cafesaigon.es



*Foto: *Rollitos nems de primavera*

8. CHUKA RAMEN BAR

Japonés, Ramen Bar

Chuka es uno de los restaurantes más populares de Madrid este año. Ha abierto con mucho éxito y filas largas. No suelo moverme por lo que está de moda pero en este caso me gusta tanto el concepto del restaurante como su ejecución.

El Chuka Ramen Bar es un restaurante con un concepto ligado al Street Food y a la gastronomía sin pretensiones, que está ganado seguidores cada día. La idea es simplemente especializarse en un plato o unos pocos platos a la perfección, con ingredientes de calidad y sin las ataduras de la alta cocina o elementos excesivamente complejos. Es simplemente dar comida de calidad a buen precio y para todos. A quién no le va a gustar eso.

Hay que pedir su *Bao Buns*, sus *Gyozas* a la plancha hechas a la perfección y por supuesto su *Ramen* gourmet hecho con cuidado, cariño y con bastante sabor. A veces es fácil darse cuenta porqué un sitio es popular y con éxito.

Chuka Ramen Bar
Calle Echegaray, 9
28014 Madrid

www.chukaramenbar.com



*Foto: *Bao de Langostino tigre*

9. CREPES & WAFFLES

Crepería, Postres, Helados

Dos restaurantes que se encuentran en las salidas de Madrid pero que valen la pena visitar si vas saliendo de Madrid o si quieres dar un paseo el fin de semana con la familia. Es una cadena colombiana de crepes saladas y dulces, y postres con waffles también. Un concepto divertido y moderno donde ponen salsas y sabores exóticos en platos de crepes.

Tienen también una muy buena carta de ensaladas, como la *marroquí con gambas y cous cous*, o la *Portobelo con queso feta, aceitunas negras, pan de pita y vinagreta de pesto*. Deliciosas. La *crepe de pollo al curry* y la *crepe thai* son diferentes y un poco exóticas.

Los carta de postres es muy amplia, cuidada y a buen precio. Buen sitio para ir con la familia y comer sin complicaciones.

Crepes & Waffles
Av. de Bruselas, 21 28108 Alcobendas, Madrid, España
Heron City, Las Rozas, Madrid
916 62 13 21
www.crepesywaffles.com



Foto: *Waffle de arequipe y banano

10. CHIFA

Cocina Fusión, Chino-Latino

Uno de los mejores sitios para comer en Madrid en este momento sin lugar a dudas. Chifa lidera los restaurantes de fusión que ahora están brotando en la ciudad con su divertida oferta de platos con mezclas chino-latinas, como las llaman ellos mismos. En sus tres formatos, el Chifa Comedor, Chifa Botego, y el foodtruck Chifa, se puede disfrutar de su talento, creatividad y mucho sabor que nos ofrecen en cada uno de sus platos. Todo está buenísimo pero recomiendo las *gyozas mendocinas*, *el perrito-sate Johnny Boy*, *el Chori-Bao* o *la torta vietnamita*.

Chifa
Calle de Modesto Lafuente, 64
Gourmet Experience Corte Inglés Callao
Teléfono: +34 915 34 75 66



*Foto: *Perrito-Sate Johnny Boy*

11. EDULIS

Cocina española, Cocina de mercado

Desde su privilegiada localización al principio de la calle Velázquez, el restaurante Edulis es uno de mis favoritos de Madrid. Su decoración elegante y sobria esta acompañada de una terraza cubierta muy bonita con un jardín vertical donde se puede comer con amigos o familiares como si fuera un reservado. Su cocina es de mercado, hecha con cariño y con muy buenos ingredientes. Platos tradicionales y más creativos con toque de cocina moderna española. Gran sitio, gran comida, gran experiencia. Desde la entrada de *coca con arenque*, los *huevos a baja temperatura*, los *tartares de carne y atún...* todo en la carta es bueno.

Por carta puede salirse del presupuesto marcado, pero yo suelo pedir un menú degustación corto que te da la opción de comer un aperitivo, tres entradas a compartir y un segundo de carne o pescado a muy buen precio. También se puede ir a tomar raciones para compartir en la mesa que es divertido y sale a muy buen precio.

Un sitio para volver frecuentemente.

Restaurante Edulis
Calle de Velázquez, 11 28001 Madrid
912 20 75 19
www.restauranteedulis.es



Foto: *Steak tartare

12. GINBERBOY

Cocina Thai, Take-away

Take away Thai fusión moderno y desenfadado en Chamberí.

Si estás cansado de las horribles pizzas a domicilio o de la comida china grasosa cuando quieres comer en casa, te tengo una alternativa: Gingerboy es un delicioso take-away de comida Thai.

Todo está bueno en la carta y me encantan las cajitas en que sirven la comida. Es una reconfortante noticia cuando puedes confiar en un sitio para traerte comida a la casa o recogerla en el local y estar seguro que va a estar rico y que llegará conservando su calidad.

Recomiendo pedir los Noodles, Pad Thai y Curry Thai. Un concepto interesante en Madrid.

Gingerboy
Calle de Murillo, 1 28010 Madrid
915 94 31 94
www.gingerboy.es



13. GOBU BURGER

Hamburguesería gourmet

Unas de las mejores hamburguesas de Madrid. Un pequeño local en la calle Príncipe de Vergara donde hacen hamburguesas gourmet preparadas a la plancha o al carbón con carnes de calidad locales e incluso una carne wagyu tiernísima. También tienen una amplia variedad de panes artesanos en los que destaca el de hamburguesa normal, el de tomate o el de pan mollete.

Recomiendo la de queso de cabra con reducción de frutos rojos. También la de salmorejo y cecina de León, la de queso Idiazabal, la de guiso surtido de setas o la de queso de Cabrales. Una combinación perfecta de sabores bien hechos y combinados.

Gobu Burger
Calle Príncipe de Vergara, 56 28006 Madrid
915 75 76 41
www.gobuburger.es



*Foto: *Hamburguesa de queso de cabra y frutos rojos*

14. GOIKO GRILL

Hamburguesería

Este año también me ha sorprendido mucho la pequeña cadena de hamburguesas Goiko Grill. Parte de la idea de una familia con orígenes vasco-venezolanos que deciden tener una hamburguesería de tipo americano pero con muy buen producto, hamburguesas gourmet y con recetas muy creativas y bien preparadas. Panes tiernos y queso americano que se funde hasta el infinito.

Todas las hamburguesas están muy logradas pero recomiendo probar sobre todo la Kevin Bacon, como homenaje al Philly Cheesesteak sandwich, la *Camburger* con queso de cabra y reducción de ron Santa Teresa o la *Aita* como homenaje a la herencia vasca de la familia, con queso Idiazabal y pimientos del piquillo. Una nueva hamburguesa que ha entrado de cabeza dentro de mi top de Hamburgueserías de este año.

Goiko Grill
Varios locales
Calle de María de Molina, 16
28006 Madrid
www.goikogrill.com



*Foto: *Hamburguesa Kevin Bacon*

15. HOME BURGER BAR

Hamburguesería

Con varios restaurantes en el centro de Madrid, Home Burger sigue siendo una de mis hamburgueserías favoritas de Madrid. Me gusta su decoración, el ambiente y sobre todo, la calidad de su comida. Con una carta con línea ecológica y natural, tienen hamburguesas de carne ecológica y con unos sabores gourmet muy cuidados y diestramente combinados.

Me gusta pedir los anillos de cebolla de entrada. Recomiendo la hamburguesa Cabrita, con queso de cabra y arándanos, también me gusta mucho la de queso azul con peras confitadas y nueces. Tienen también hamburguesas de pollo, vegetarianas y sandwiches poco convencionales y sabrosos.

Home Burger Bar
Varios locales en el centro
Calle de Silva, 25 28004 Madrid
911 15 12 79
www.homeburgerbar.com



*Foto: *Hamburguesa de queso azul, pera confitada y nueces*

16. GUMBO

Cocina americana, Cajun, Creole

Pequeño restaurante al estilo de Nueva Orleans en el centro de Madrid con buena comida casera Cajun y Creole de EE.UU. Es uno de los pocos restaurantes con comida norteamericana de verdad gracias al talento del chef Mathew Scott. Nada de hamburguesas y costillas de cerdo BBQ. El restaurante Gumbo ofrece platos nativos del sur de los EE.UU. donde se dio la más interesante fusión de culturas gastronómicas en el nuevo mundo. Los ingredientes de los fértiles campos del sur, la técnica e influencia de los franceses y los españoles, y los sabores provenientes de África.

Buen ambiente, bonita decoración tipo Mardi Gras y un par de platos deliciosos. Hay que recomendar los *tomates verdes fritos*, el *soft shell crab*, la *ensalada de pollo cajún* y los postres que son muy americanos, como su deliciosa *carrot cake*. Buen sitio aunque la calidad es algo irregular entre un día y otro.

Gumbo
91 532 63 61
Pez, 15
Madrid
www.gumbo.es



Fotos: *Tomates verdes fritos

17. LA BARRACA

Arrocería

Arrocería madrileña de toda la vida situada en la calle de la Reina, en el corazón de Chueca. Un restaurante muy bonito con decoración madrileña tradicional y una chimenea antigua en la mitad del salón. El ambiente es formal para mi gusto pero entiendo que es por lo antiguo que es el lugar. Lo importante son los arroces y paellas que preparan tres generaciones de la familia Solís desde 1935.

Los arroces los hacen tradicionalmente con ingredientes con denominación de origen. Hay arroces al horno también, sobre todo su famoso arroz al horno de cocido. Recomiendo también el arroz a banda con gamba roja, o la tradicional paella valenciana. Si vas a buscar arroces, esta es una gran elección.

La Barraca
Calle de la Reina, 29 28004 Madrid
915 32 71 54
www.labarraca.es



*Foto: *Arroz a banda con gambas rojas*

18. TABERNA LA BOLA

Cocina castellana, Tabernas centenarias

Seguro ya conoces esta taberna castiza y centenaria en el centro de Madrid. Desde lejos se ve este bonito local de color rojo vivo en una esquina cuando paseas por la calle de La Bola.

En La Bola se sirven platos castizos tradicionales y sobretodo su famoso cocido madrileño hecho a la leña y en cazuela de barro. Un cocido madrileño de tres vuelcos con sopa de fideos, garbanzos, vegetales y carnes hechas con cariño a baja temperatura. Todo muy original y delicioso. Muy recomendado para llevar gente que venga a visitar Madrid y mostrarles un poco de la gastronomía madrileña de antaño.

Taberna La Bola
Calle Bola, 5 28013 Madrid
915 47 69 30
www.labola.es



*Foto: *Pucheros de barro sobre carbón*

19. SIDRERÍA LA BURBUJA QUE RÍE

Sidrería, Cocina asturiana

Pásate por este local asturiano bastante concurrido en La Latina donde la gente va a comer con amigos, tomar sidra natural como locos y a degustar platos asturianos desde hace muchos años en Madrid.

Recomendamos el *chorizo a la sidra*, las *croquetas*, las *patatas con queso cabrales* y un buen *revuelto Burbuja* con patatas, jamón, pimientos del padrón y huevos rotos.

No es el mejor asturiano de la ciudad, pero no pretende serlo tampoco. Es un sitio para ir con amigos, pasar un buen rato, comer a gusto, a buen precio y beber sidra como si no hubiera mañana.

Sidrería La Burbuja que Ríe
Calle Ángel, 16 28005 Madrid
913 66 51 67
www.laburbujaquerie.net



*Foto: *Patatas al queso de cabrales*

20. LA GABINOTECA

Cocina creativa, Tapas, Street Food

Muy divertido restaurante de experiencias gastronómicas modernas, callejeras y novedosas en la calle Fernández de la Hoz. Su popularidad sube cada día y con razón.

Me gusta mucho la decoración, el ambiente y la idea de darle otra vuelta a las tapas y comida callejera de toda la vida.

Recomendamos pedir el *taco-pato*, el *DimSum de arroz a la cubana*, el *Perrito caliente...con pedigree...*, la *pasta fresca, bogavante y oreja muy frita* y sus postres como el de *kryptonita del superhéroe benéfico* o el *Juan Palomo* que permite que el comensal mismo construya la decoración de su postre y participe en un concurso para ganar una cena gratis. ¡Un sitio genial!

La Gabinoteca
Calle Fernández de la Hoz, 53 28003 Madrid
913 99 15 00

www.lagabinoteca.com



Foto: *Tako pato

21. LA MÁQUINA DE CHAMBERÍ

Tapas, Cocina española

Con bastantes locales en Madrid, el grupo La Máquina está dejando su marca en la capital española con sus restaurantes de tapas y comidas con sabor español y buen producto. El local que más me gusta es La Máquina de Chamberí que es menos turístico que el del Bernabéu, por ejemplo, pero popular en el circuito de tapas de la zona. Otra nueva opción es La Máquina de Gran Vía.

Suelo sentarme en la barra en vez del restaurante para pedir tapas, pintxos y copas. Hay que recomendar los dos tartares, el de carne y el de atún que son suaves, bien condimentados y deliciosos. También hay que pedir la ensaladilla rusa, las croquetas y las especialidades que suelen estar escritas en la pared.

La Máquina de Chamberí
Calle de Ponzano, 39 28003 Madrid
913 99 21 50
www.grupolamaquina.es



*Foto: *Pintxo de streak tartare*

22. ROCHELA CAFÉ

Cocina colombiana, Cafetería

Acogedor bar y restaurante colombiano en el barrio de Malasaña con ambiente muy auténtico y comida colombiana casera y bien preparada. Hay pocos restaurantes colombianos en la capital y en este te puedes sentir a gusto y probar algo nuevo y diferente.

No puedes irte sin pedir las empanadas colombianas, las arepas, las yucas y papas criollas o los jugos de frutas naturales. Si tienes mucha hambre pide unos de sus segundos platos, como la bandeja paisa o el sancocho.

Para terminar, no olvides pedir un “tintico” de café colombiano como lo sirven allí.

Rochela Café
calle de Manuela Malasaña, 31 28004 Madrid
914 45 31 52
www.rochelacafe.es



*Foto: *Empanadas colombianas de carne*

23. TAQUERÍA DE BIRRA

Taquería, Cocina mexicana

Situado en la tranquila plaza de las comendadoras, La Taquería de Birra es uno de mis sitios favoritos para pasar una tarde con buen tiempo en Madrid. Si reservas para la terraza, podrás disfrutar de una deliciosa tarde con cerveza fría, muy buenos margaritas y comida mexicana buena, bonita y barata.

Tienen unos platos más mexicanos y otros un poco tex-mex, pero todo está bastante bien conseguido. Tienes que pedir los nachos al frijol para compartir, guacamole y unos tacos al pastor, o pollo picoso de segundo. También unas enchiladas verdes, rojas o de mole que siempre entran bien.

No es el mejor mexicano de Madrid, pero si es quizás el mejor sitio para pasar una tarde de comida, bebida y terraza en el centro de la ciudad sin pagar una fortuna.

Taquería de Birra
Plaza Comendadoras, 2 28015 Madrid
915 23 28 06
www.lastaquerias.com



*Foto: * Tacos mixtos*

24. TAQUERÍA DEL ALAMILLO

Taquería, Cocina mexicana

Uno de mis mexicanos favoritos de Madrid. Situado en una plaza pequeña en La Latina, encontramos la Taquería del Alamillo en una esquina escondida por arboles y una bonita terracita donde si tienes suerte y has reservado, puedes comer muy a gusto. La comida me parece muy auténtica incluso comparada con la que he comido en México.

Hay que recomendar los tacos, las enchiladas y los platos gratinados servidos en el molcajete. El servicio es un poco lento y el sitio está muy abarrotado pero es parte de la experiencia.

Taquería del Alamillo
Plaza Alamillo, 8 28005 Madrid
913 64 20 88
www.taqueriadelalamillo.com



*Foto: * Tacos al pastor*

25. LAS MIL Y UNA NOCHES

Tetería, Cocina Árabe

Situado en la calle de Martín de los Heros, el restaurante Las mil y una noches es uno de los restaurantes y tetería árabes más auténticos de Madrid.

Al entrar tienes una pequeña sala de té donde se ve su decoración estilo árabe con mesas bajas y grandes bandejas de metal decoradas que sirven de mesas de té. Puedes ir a cualquier hora a tomar té verde a la menta o una aromática shisha (pipa árabe de tabaco especiado).

Al seguir al fondo encontramos un restaurante muy grande decorado un poco kitch y con salones con mesas bajas y cojines en el suelo. Un día a la semana hacen una danza del vientre turfística pero bonita.

A mi me gusta ir con amigos a sentarnos en los cojines y pedir un poco de todo para compartir en vez de pedir un plato para cada uno. Hay que recomendar el excelente hummus, baba ganush (puré de berenjenas), los Kebba, (croquetones de carne especiada), la ensalada de tabouleh y el falafel. Todo servido con pan pita y lo puedes acompañar de té verde a la menta dulce como es la costumbre.

Las Mil y una Noches
Calle de Martín de los Heros, 28 28008 Madrid
915 59 57 85



*Foto: *Pastelitos árabes típicos*

26. LUNA ROSSA

Cocina italiana, Pizzeria, Trattoria

Situado junto a la Gran Vía, el restaurante Luna Rossa es una pequeña trattoria napolitana que me parece muy originalmente italiana. El local es un poco pequeño pero con encanto napolitano y buen sazón.

A mi gusto, las mejores pizzas de Madrid. Masa casera, hechas en horno de piedra, delgadas, crujientes y con los ingredientes justos y naturales. Sus pizzas son mejores que la pasta pero tienen una nueva carta con sabores muy italianos y caseros. Es difícil encontrar mesa para comer pero vale la pena por precio y calidad.

Luna Rossa
Calle de San Bernardo, 24 28015 Madrid
915 32 14 54
www.restaurantelunarossa.com



*Foto: * Pizza margarita*

27. IL REGNO DI NAPOLI

Cocina Italiana, Trattoria

Encontrar un buen restaurante italiano en Madrid no es tan fácil como se podría pensar. Yo tengo una clave para empezar a buscar: lo que tienes que hacer es preguntar cómo hacen la carbonara, si te dicen que usan nata, te puedes ir. En El Regno di Napoli se insultan si les hablas de nata para una carbonara. Eso habla bien de este sitio.

Me gusta este pequeño restaurante *osteria* del barrio de Malasaña. No es mejor italiano del mundo pero si es una buena elección para ir con amigos y comer italiano de verdad. Me gustan sobre todo los platos que hacen al horno. Su salsa de tomate es casera y muy sabrosa. Me gustan los gnocchi alla sorrentina al horno y el cannolo de postre.

Il Regno di Napoli
Calle de San Andrés, 21 28004 Madrid
914 45 63 00
www.ilregnodinapoli.com



Foto: *Fachada Il regno di napoli

28. MADREAT STREET FOOD MARKET

Food Trucks, Street Food, Cocina Internacional

El movimiento y popularidad de la comida callejera de calidad, asociada a camiones de venta de comida se ha vuelto imparable en el último año en todo el mundo, y también ha calado con intensidad en Madrid y Barcelona donde cada vez vemos más eventos de este tipo.

Los Food trucks son una idea genial y muy sencilla que consiste en recoger toda la sabiduría de los puestos callejeros del mundo, donde tanta gente come a diario y darle una vuelta de tuerca con el talento de grandes cocineros y emprendedores para ofrecer bocados de comida callejera de calidad.

Recomendamos comer en todos los Food Trucks pero especialmente visita Chuka, Chifa, Triciclo, Delicias d'en Nil, SanWich, La Finca y Tepic.

MadrEat Street Food Market

Parque de Azca

www.madreat.org



*Foto: *Food truck*

29. MOHARAJ

Cocina india

Moharaj es uno de los muchos restaurantes indios que puedes encontrar bajando por la calle Ave María en el barrio de Lavapiés. Moharaj es el que más me gusta de todos los que he probado en esta zona y mucho más que los indios del centro de Madrid que no son tan auténticos y mucho más caros.

Por dentro es pequeño y sencillo, pero lo que me gusta es comer afuera en la terraza en los días de verano con el ambiente y ruido del barrio propio de Lavapiés. Solemos pedir para compartir en toda mesa el *Naan con queso* o con frutos secos, los arroces especiados, los curries, el dhal, el pollo tandoori, las verduras y el *butter chicken*.

La experiencia en este caso es importante ya que valoro muy positivamente comer bien, estar al aire libre y disfrutar con una cerveza *Cobra* bien fría en uno de los barrios con más solera de la capital.

Restaurante Moharaj
Calle Ave María, 18
914 67 86 02
Madrid



Foto: *Naan , pollo tandoori y un butter chicken

30. MUSASHI

Cocina japonesa, taberna japonesa

Situado detrás de la plaza de Callao, el restaurante japonés conocido popularmente como el Japo-talego, Musashi es un pequeño restaurante o taberna japonesa donde ponen comida japonesa del día a día. Siempre me gustó mucho Musashi, pero después de ir a Japón realmente aprecié lo que era realmente. Allí casi todos los sitios son de este estilo. Un local sencillo con comida casera japonesa hecha con buen producto y con el mimo japonés a los detalles. El sushi caro es para otras ocasiones y otro tipo de restaurante japonés.

Me gusta casi todo aquí, pero recomiendo los bowls de Donburi que son perfectos: el oyakodon y el tempura-don son mis favoritos. También tienen un tempura de langostinos muy crujiente e incluso sushi a muy buen precio. Si tienes sitio en la terraza entonces ya es todo un lujo.

Musashi
Calle Conchas, 4 28013 Madrid
915 59 29 39
www.musashimadrid.com



*Foto: *Chirashi sushi de salmón y atún rojo*

31. NAGOYA

Cocina Japonesa, Sushi Bar

Situado en el barrio de Chamberí, Nagoya es un japonés muy acogedor y tradicional sin llegar a ser caro. Ahora con tantos japoneses occidentalizados, de fusión, de sushi de cinta giratoria o *fast food sushi* que hay por todo Madrid, es agradable ver restaurantes japoneses más tradicionales y sencillos sin ser caros.

Tienen menús de sushi y sashimi que los sirven en barcos de madera muy bonitos y también otros platos muy caseros como los fideos *Soba*, *el Udon* y platos de arroz como el *oyakodon*, *katsudon* y platos más desconocidos como el *okonomiyaki*. Me ha gustado siempre porque es bueno, bonito y sin pretensiones.

Nagoya
Calle Trafalgar, 7 28010 Madrid
914 48 69 07
www.nagoya.es



Foto: *Barco de sushi y sashimi variado

32. NORTE Y SUR

Marisquería, Bar, Tapas

Uno de mis sitios favoritos para comer producto del mar. Tras su sencilla fachada en la glorieta de Cuatro Caminos, te vas a encontrar una agradable sorpresa debido a su excelente marisco y pescados cocinados casi exclusivamente a la plancha y sal nada más. Es todo lo que necesitas cuando tienes tan buen producto y lo tratas bien.

Tienes que pedir la gambas rojas a la plancha, el atún rojo a la plancha o unas almejas acompañadas de un vino de Albariño. Mira lo que hay ese día fresco en el escaparate y déjate aconsejar. Es difícil encontrar mesa si no reservas, pero también puedes pasar por la barra y picar algo con una caña de cerveza.

Norte y Sur
Calle de Bravo Murillo, 97 28020 Madrid
915 53 51 53
www.marisquerianortesur.com



*Foto: *Langostinos a la plancha*

33. TIERRA DE QUEILES

Cocina navarra, Bar de copas, Tapas

El restaurante Tierra de Queiles es un restaurante de alma y productos Navarros en la calle Hermosilla con Serrano. Hablando con los dueños, me cuentan que el concepto es dar a los vecinos del barrio y a los ejecutivos que buscan un sitio para comer, un sitio con buena decoración, excelente producto fresco, elaboraciones bien ejecutadas y a buen precio.

Es bueno ver que haya más oferta de cocina de Navarra y también restaurantes que usen la verdura como ingrediente principal y no sólo como un secundario o acompañante.

En su menú del día encontramos una elección de platos casero y navarros como pueden ser la ensalada mixta navarra, gazpacho de tomate "feo" de Tudela, pasta a la Toscana, espárragos de Tudela, crema de verduras con picatostes y aromas, o la paella del chef Roberto.

Y no hay que olvidar la cómoda terraza que da a la calle Serrano donde podrás estar en el centro de la movida.

Tierra de Queiles
Calle Hermosilla 7 28001 Madrid
914 35 34 70
www.restaurantequeiles.com



*Fotos: *Espárragos de Tudela*

34. ROYAL CANTONÉS

Cocina china, Cocina cantonesa

Un chino de verdad en medio del *Chinatown* madrileño en el barrio de Usera. Con cocina de la provincia de Cantón de donde son la mayoría de los chinos de Madrid, vale la pena bajar al sur de Madrid para ver este interesante barrio chino y poder comer en uno de sus restaurantes *de chinos y para chinos*.

A mi me gusta mucho la selección extensa de Dim Sum al vapor de todos los tipos. Suelen tener patos laqueados y marisco fresco también. Te puedes pedir un par de cosas para compartir y dejarte aconsejar en platos que jamás has probado antes.

Royal Cantonés
Calle del Olvido, 92 28026 Madrid
915 00 01 61



*Foto: *Dim Sum al vapor de gambas y setas*

35. SAGÀS FARMERS, COOKS & CO.

Cocina Internacional, Bocadillos, Cocina Mediterránea

En el Matadero de Madrid puedes encontrar este local de origen y ADN catalán donde te puedes tomar platos y bocadillos creativos, de calidad y deliciosos de muchas partes del mundo. Un paseo de *Streetfood* mundial con ingredientes locales de calidad. El concepto es muy atractivo y sencillo que sigue la tendencia de ofrecer un producto muy cuidado, económico, con creatividad y haciendo homenaje a lo que la gente le gusta comer en la calle en diferentes lugares del planeta. La misma definición del *StreetFood* de verdad. Y para redondear la oferta, todos los productos son de agricultura local, responsable y con cariño.

Hay que pedir todos los bocadillos en mi opinión. Recomiendo el *Bahn Mi*, *El Gua Bao* al vapor, el *Bocata de calamares*, el *lobster roll*, la hamburguesa, la patatas bravas y por supuesto el pan con chocolate de postre. Es delicioso.

Sagàs Farmers, Cooks & Co.
Matadero de Madrid
www.sagaspagesosicuiners.com



Foto: *Bahn mi, Bao al vapor, bocata de calamares, pan con chocolate

36. SALA DE DESPIECE

Tapas, Cocina creativa, Bar de copas

Otro de los bares de tapas nuevos en la calle Ponzano, La Sala de Despiece ha sido desde su inauguración, un sitio divertido y diferente para ir a tomarse una tapa moderna y creativa en un sitio con una decoración como ningún otro.

La Sala de Despiece está decorada en su interior como un matadero o una carnicería industrial. Aunque parezca un poco siniestro el estilismo, lo hacen con gran equilibrio y toques de humor que dan un toque curioso a la visita: ganchos para carne, señales de peligro, camareros vestidos con batas blancas y la carta como si fuera un inventario de la industria cárnica.

La comida es divertida y te podemos recomendar la *Burrata con pesto*, el *Chuletón muy crudo* con trufa, *Coco Mantequilla* y los *Espárragos de Navarra* entre otras cosas.

La Sala de Despiece
Calle de Ponzano, 11 28010 Madrid
917 52 61 06
www.saladedespiece.com



Foto: *Coco mantequilla

37. SHUKRAN

Cocina Árabe, Cocina Libanesa

Situado en la Casa Árabe de Madrid, el restaurante Shukran es un gran lugar para disfrutar de una tarde madrileña. El hermoso edificio de estilo neomudejar y su bonita terraza al lado del parque del Retiro ya hacen está visita especial.

En la terraza tienen unas mesas y sombrillas para estar a gusto. El restaurante es primordialmente de estilo libanés, que es de las mejores cocinas del mundo árabe pero también puedes encontrar alguna delicia de otro país árabe.

Yo recomiendo los *Kibbe* de carne que son deliciosos, y por su puesto el *hummus*, *falafel* y ensalada de *tabuleh*.

Shukran, Casa Árabe
Calle de Alcalá, 62 28009 Madrid
912 50 11 21



*Foto: *Kibbe con salsa de yoghurt y pepino*

38. STREETXO

Cocina creativa, Street Food

Mi Favorito

Antes situado en el Corte Inglés de Callao y ahora en su nueva sede en el Corte Inglés de Serrano, StreetXO es quizás la experiencia gastronómica más excitante e interesante que puedes disfrutar en Madrid y quizás en mundo, en formato *Streetfood*. El chef madrileño David Muñoz creó StreetXO como hermano pequeño de su DiverXO, no solo para impulsar su modelo de negocio, sino para llevar su estilo de cocina transgresor, innovador, divertido y delicioso a la calle, y que más gente pudiera probar sus creaciones.

StreetXO ofrece platos impresionantes que se comen con mano, que te llenan de salsa y que te dejan chupándote los dedos. Un genio de la cocina con un local donde puedes ir a comer algo sin dejarte el bolsillo.

Hay que pedir todo pero recomiendo especialmente las *Gambas x gambas x gambas x gambas x gambas = Gambas a la quinta potencia*, el *Dumpling Pekinés: oreja confitada con hoisin de fresas y ali-oli y pepinillos*, el *Sandwich club al vapor con ricotta, huevo de codorniz y shichimi-togarashi*

StreetXO (Corte Inglés Serrano)
Calle de Serrano, 52 28001 Madrid



*Foto: *Sandwich club al vapor*

39. TANTA

Cocina peruana, cocina nikkei

El chef Gastón Acurio, el mejor chef de latinoamérica de los últimos años, nos trae su restaurante “street food” Tanta, una fiesta de influencias, creatividad, sabores diferentes y buen ambiente.

Tanta te ofrece platos de influencia Andina, Española, China, Japonesa y Africana reflejando toda la mezcla cultural, racial y gastronómica de su Perú natal y de los territorios andinos de Sudamérica.

En Tanta podemos comer con carta y compartir sus muchos y deliciosos platos o pedir un menú del día y poder degustar su cocina a buen precio. Recomendamos pedir un poco de todo para probar, pero sugiero pedir las *causas*, los *tequeños*, las *yucas*, los *ceviches*, el *arroz chaufa*, la ensalada de quinoa, y los *tiraditos*. Pero también puedes optar a pedir el Piqueo que es como una caja bento con un poco de diferentes sabores.

Un viaje gastronómico que no te puedes perder.

Tanta
Plaza de Peru, 1 28016 Madrid
913 50 26 26
www.tantamadrid.com



Foto: *Piqueo Chifero

40. VICOOL BY SERGI AROLA

Tapas, Bar de copas, Cocina mediterránea

Situado en la popular calle de Huertas y en la calle Lagasca, Vi Cool es el local "low cost" del chef Sergi Arola en Madrid.

Sirven tapas de autor y copas en el bar. El ambiente es muy bueno y creo que es de las mejores opciones que hay para comer bien en la turística Plaza Santa Ana. En Lagasca tienen una terraza deliciosa.

Recomiendo la *bravas de Sergi*, la *bomba de la Barceloneta*, el *steak tartare*, el *fondí de albóndigas* y el *carpaccio de setas* y el *menú degustación de tapas* buenísimo y a buen precio.

Vi Cool by Sergi Arola

Calle de Las Huertas, 12, Calle Lagasca 32, Madrid

914 29 49 13

www.vi-cool.com



Foto: *Las bravas de Sergi

BONUS: Por un poco más de 40€

NAKEIMA

Cocina japonesa, Dim Sum bar, sushi bar

No podía escribir una guía sin incluir el restaurante que más me ha impresionado en este último año en Madrid. Nakeima abrió hace poco y ya es leyenda en la capital. Hay que ir una hora antes para entrar en la lista del día y no hay reservas.

Nakeima también nace de la idea de hacer una versión más desenfadada de la comida y de dar al comensal un tour por lo que se ha cocinado ese día. Un concepto de comer lo que hay para ese día, cocina de mercado que también simplifica los procesos.

Comiendo desde la barra se ven preparar uno a uno todos los platos y ves como miman todos los detalles. La consecuencia es una experiencia gastronómica única. Yo creo que la idea era hacer una versión más sencilla de la alta gastronomía, como lo están haciendo también en *StreetXO*, pero al final no resulta barato ir a comer a Nakeima, por lo que técnicamente no puede entrar en esta guía.

Pero debido a su altísima calidad y concepto de *taberna de dim sum* que me gusta tanto, recomiendo que se pasen un poco de presupuesto y visiten Nakeima.

Nakeima
Calle de Meléndez Valdés, 54
28015 Madrid



*Foto: *Ostra yusu, Bao de pollo y carabineros, Nigiri de ibérico, Saam de ancas de rana*

Sobre el autor



Nacido en Bogotá, Colombia pero madrileño desde hace más de 15 años. Apasionado por la cocina, los restaurantes y la gastronomía de todo el mundo con particular gusto hacia el StreetFood hecho en casa, con ingredientes frescos y de calidad. Cocinero amateur, gastro blogger, foodie, hambriento y viajero.

Creador y editor del blog gastronómico [Emplatando Madrid](#) que ya empieza a ser referencia con sus recetas y reseñas de restaurantes de Madrid, Barcelona y muchos otros lugares del mundo.

Mi objetivo es continuar esta lista e ir comiendo cosas nuevas, diferentes y aprender por el camino.

- [Top Contributor en Trip Advisor](#)
- [Google City Expert Madrid](#)
- [Elite '15 Yelper de Yelp España](#)
- [Foursquare Superstar](#)

Puedes contactarme en: santiago@emplatandomadrid.com

Visita y suscríbete a mi blog [Emplatando Madrid](#) para ver más restaurantes en Madrid, Barcelona y el mundo. También busca recetas fáciles, divertidas y diferentes.

www.emplatandomadrid.com

© EmplatandoMadrid

Todos los textos y fotos son propiedad intelectual de Santiago Duarte y Emplatando Madrid
©.