

**BODEGA
DE LA
ARDOSA**

1892

Calle de Colón, 13
28004 Madrid
pg. 8

**CAFÉ
GIJÓN**

1888

Paseo de Recoletos, 21
28004 Madrid
pg. 28

**CASA
CIRIAC**

1887

Calle Mayor, 84
28013 Madrid
pg. 48

**CASA
PÉRO**

1702

Calle de Nuestra Señora
de Valverde, 119
28034 Madrid
pg. 68

BOTÍN

1725

Calle de Cuchilleros, 17
28005 Madrid
pg. 18

**CASA
ALBERTO**

1827

Calle de las Huertas, 18
28012 Madrid
pg. 38

**CASA
LABRA**

1860

C. de Tetuán, 12
28013 Madrid
pg. 58

**CERVEJERÍA
ALEMANA**

1904

Plaza de Santa Ana, 6
28012 Madrid
pg. 78

**LAS CUEVAS
DE LUIS
CANDELAS**

1860

Calle de Cuchilleros, 1
28005 Madrid
pg. 98

**POSADA
DE LA
VILA**

1642

Calle de la Cava Baja, 9
28005 Madrid
pg. 148

HARDY

1839

Carrera de S. Jerónimo, 8
28014 Madrid
pg. 128

**LA CASA
DEL
ABUELO**

1906

Calle de la Victoria, 12
28012 Madrid
pg. 88

**PASTELERÍA LA
MAJORQUINA**

1894

Puerta del Sol, 8
28013 Madrid
pg. 108

**TABERNA
ANTONIO
SANCHEZ**

1787

Calle del Mesón
de Paredes, 13
28012 Madrid
pg. 158

MAJACATÍN

1895

Calle de la Ruda, 5
28005 Madrid
pg. 138

**LA TASCA
SUPREMA**

1890

Calle de Argensola, 7
28004 Madrid
pg. 118

ASOCIACIÓN
DE RESTAURANTES
Y TABERNAS
CENTENARIOS



PRÓLOGO



Desde la creación de la Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarias de Madrid, en el año 2008, he tenido el privilegio y el inmenso honor de presidir una institución que da voz y rostro a dieciséis establecimientos únicos en el mundo. Representar a estos verdaderos templos de la historia viva de la ciudad es, por encima de todo, un acto de compromiso con la identidad, la memoria y la cultura gastronómica de Madrid.

Cada uno de estos locales centenarios es un testimonio de resistencia y autenticidad. No solo han sobrevivido al paso del tiempo, sino que han sabido mantener intacto su espíritu, acogiendo en sus mesas a generaciones de madrileños y visitantes de todo el mundo. Sus paredes han sido testigo de tertulias literarias, encuentros de intelectuales y artistas, celebraciones familiares, anécdotas de viajeros y, en ocasiones, incluso de acontecimientos históricos que marcaron el rumbo del país. Allí, donde lo cotidiano se convierte en memoria, la historia se sirve en platos, y cada receta emblemática es un legado transmitido de fogón en fogón y de generación en generación.

La idea de dar forma a este libro nació hace ya años, de la mano de nuestro querido José Manuel Escorial, que tristemente nos dejó demasiado pronto. Él soñaba con que fueran los propios locales quienes contaran su historia en primera persona, mostrando su recorrido a lo largo del tiempo. Hoy, gracias a la complicidad y la generosidad de

su hija Almudena Escorial, y al trabajo riguroso y sensible de los académicos Beatriz Garaizabal y Rogelio Enríquez, hemos podido rescatar aquella idea y convertirla en una obra que recoge no solo la historia de nuestros establecimientos, sino también su alma. Este libro es un viaje al pasado, narrado con cuidado y respeto, que nos permite comprender cómo lo que hoy degustamos en cada mesa está trenzado con siglos de memoria compartida.

En cada capítulo late una historia, en cada historia una receta, y en cada receta la esencia misma de Madrid. Son relatos que, unidos, conforman un mosaico cultural irreplicable: la memoria gastronómica de una ciudad que ha sabido conservar su tradición al mismo tiempo que abrazaba la modernidad.

Desde nuestra Asociación estamos convencidos de que preservar la gastronomía no significa solo cuidar recetas o conservar espacios; significa proteger un patrimonio cultural que nos identifica y que da sentido a nuestra comunidad. Este volumen nace como un homenaje y, al mismo tiempo, como un compromiso. Es un libro para saborear, para recordar, para reconocer y, sobre todo, para compartir. Con gratitud, emoción y orgullo.

Alfonso Delgado
Presidente de RCM.



BODEGA DE LA ARDOSA

1892

En plena restauración borbónica, con “Doña Virtudes” regente y Cánovas y Sagasta yendo y viniendo en lo que parecía un bucle infinito, nazco yo. Todavía quedaban un par de años para que Madrid cantara su Dónde vas con mantón de Manila. Era 1890 y la calle Colón, además de Iglesia, tenía mercado.

Y no crean que cualquier iglesia, la de San Ildefonso. Sí, sí, la que sale en la película El Pisito y en la cual contrajo matrimonio Doña Rosalía de Castro, vecina del número 13 de la Calle Ballesta, el 10 de octubre de 1.858.

Y es que antes de que yo naciera, ya pasaron por aquí grandes personajes ilustres de nuestra historia. Un vecino de la calle Valverde solía frecuentar una fonda que se encontraba justo donde ahora me alzo yo, en la calle Colón, antes llamada Santa Catalina. Aquel joven, Don Francisco de Goya, ya andaba obsesionado con los rostros ocultos de la sociedad, con las sombras que se esconden tras la apariencia y la crítica mordaz que más tarde plasmaría en su obra. De ahí mi conexión

con Goya, que queda rubricada con la colección de sus 80 grabados de Los Caprichos abrazando mis paredes, como si el eco de sus pensamientos aún susurrara entre mis botellas.

Pero volvamos a mi nacimiento. Hay que ir a Toledo para encontrar los verdaderos orígenes. Don Rafael Fernández Bágena, propietario de una comarca vinícola llamada “La Ardosa” en tierras manchegas, decide comercializar sus propios vinos en Madrid y crea una cadena que llegó a tener más de 30 establecimientos. Por aquel entonces éramos unas bodegas donde se vendían graneles y botellas, aunque también se consumían bebidas y botillería de todo tipo y alguna cazalla, sol y sombra en chispazos y copas, cañas de morapio y botellines. Si bien es cierto que nacidas de un mismo padre, cada una de nosotras vivimos vidas y suertes distintas.

Poco a poco, me fui convirtiendo en una tabernilla de barrio, manteniendo ese espíritu de bodega que se hacía evidente nada más entrar: cubas, graneles y botellas

Pilsner Urquell
Das Einzige
Gebraut in Pilsen

VINOS GRANDES	
GINES	4
GORDON'S	4
LIQORES	4
CHAMPAGNE	4
VINOS FINOS	4
MANEJILLAS	4
MORILES	4
LA INA	4
RIO VIEJO	4
TIO PERE	4
VERDE	4
B. SUETO	4
B. ANCO TINTO	4
VINOS GRANDES	
CREMAS DE CAFE	4
CAFE	4
COINTREAU	4
CURACAO	4
PIPER	4
VAINILLA	44
TRIPLE SECO	44
BENEDICTINE	44
RON ESPECIAL	40
EXTRA	36
	34
	30
	40
	36
	28
	28
	28
	28
ARTICULOS DE 1ª CALIDAD	

GUINN

eran la principal decoración. Montilla, Valdepeñas, vermut de Reus, pipermin, anises y coñacs, todos ellos a granel. El vino lo traían en arrobos y los parroquianos y demás clientes venían con sus botellas para rellenarlas ¡eso sí que era conciencia medioambiental! Sin cocina, de alguna manera nos las arreglábamos para dar algo que llevarse a la boca según el momento.

La degradación y la miseria parecía que se iban apoderando del barrio hasta convertirlo en territorio comanche. El cierre del mercado de San Ildefonso, noticia que todos recibimos con pena y resignación, me salvó la vida y por qué no decirlo, contribuyó a salvar también la del barrio. A los 135 años uno no está para falsas modestias.

Hacia 1970 don Gregorio Monje, carnicero de San Ildefonso, al ver el cierre del mercado y de su puesto decidió que, en lugar de cambiar de barrio, cambiaba de profesión. Y qué acierto, yo no sé cómo cortaría los filetes o picaría la carne, pero desde luego pocos taberneros ha habido como él en todo Madrid. Conseguía crear el ambiente perfecto para que la gente se sintiera a gusto. Gracias a Gregorio era muy normal que dos personas que ni se conocían acabaran manteniendo una buena conversación. Tenía la virtud de conocer a la persona con solo mirarla, saber qué temas le interesaban, qué palabra decirle en cada momento, entre tener con su conversación y crear tertulia... vamos, era un auténtico tabernero.

Antes de convertirme en una famosa e ilustrada taberna, visitada por toda clase de famosos y artistas de la época, recuerdo con especial cariño a aquellos personajes del barrio, tan anónimos como entrañables y no menos importantes para mí. Me vienen recuerdos de “El Pilata” que pedía “Rubio, ponme la chuleta”, que no era otra cosa que una sardinilla en aceite. O Chicho Bicho, que era un viejo actor italiano que se sacó una solitaria del estómago y no de la manga. El Sabio Salmón, esperpéntico y analfabeto personaje huido de las mismísimas pinturas negras de Goya. Don Eduardo,

detective secreto con sus gafas de pera. José Ángel, erudito melómano que vivía con su anciana tía, o el mismo Antonio Guinness, más conocido como “Antonio Serpentin”. Y un largo etcétera que guardo en mi memoria.

A principios de los 80 el gusto de España estaba cambiando. En las radios se empezaban a mezclar los Platters con Parchís, a los chicos de Alaska, Macnamara y Almodóvar, con María dolores Pradera. Ese contraste, como una maqueta del mundo, se podía ver pasear delante de la anciana fachada de la Ardotsa. Señoras con la bolsa de la compra, niños jugando con un balón en la calle, perros sueltos y un grupito de jóvenes punks de tertulia en un banco alrededor de una litrona. Las tabernas de España todavía eran de vino. Eso iba a cambiar.

Cuando se ponen manos a la obra, tenían un reto difícil, y la clientela no ayudaba mucho. Muy al contrario, la lista de “a deber” superaba la caja. Además, una nueva ley iba a prohibir la manipulación de graneles. Yo vi el fin. Pero de nuevo el ingenio me salvó. Así que Gregorio, asesorado y convencido por sus empeñados hijos, Ángel y Rafael, decide traer cervezas prácticamente desconocidas para los madrileños

¿Y qué mejor cerveza para empezar que la irlandesa Guinness? Sin pensarlo más de lo necesario se pusieron en contacto con ellos. La “negociación” fue más dura de lo que esperábamos. Requerían, para dar la licencia, un “entorno con categoría” y únicamente los Pubs ingleses parecía que cumplían con dichas exigencias. Tras idas y venidas y exaltaciones de los respectivos orgullos patrios, les convencimos de que una taberna madrileña era un lugar perfecto para tan prestigiosa cerveza.

Pero justo entonces, entre la Guinness y Naranjito, como caído del cielo, pasé a ser el lugar de referencia y la ruta de salida de las celebrities malasañeras del momento. Siendo yo el garito donde se daban cita a primera hora de la noche artistas como Gabinetete Caligari,

Gregorio, asesorado y convencido por sus hijos, decide traer cervezas prácticamente desconocidas para los madrileños

Alaska y los Pegamoides, Toreros Muertos, Glutamato Yeyé, Nacha Pop, y hasta el mismísimo Kike Turmix. Era el nacimiento de la Movida Madrileña.

Y así fue como pasamos de ser una taberna de barrio a salir en los periódicos día sí y día también. Los más exigentes bebedores de cerveza del Foro empezaron a frecuentarme. Ángel y Rafa siempre cuentan que la gente que por aquel entonces bebía Guinness, además de irlandeses que se reunían aquí, era muy especial. Poco a poco la clientela se fue transformando hasta que conseguimos el grifo de Guinness más antiguo de Madrid, lo cual fue un bombazo que nos llevó a las guías internacionales de turismo. Llegamos a vender 100 litros al día. Pero la Guinness de antes, que doblaba la graduación de la de ahora.

Pero no todo el mérito se lo va a llevar una irlandesa, parte del éxito se debe a una española, o más bien a dos. Conchita Marfil, mujer de Gregorio, y su excelente tortilla, poco cuajada y muy jugosa, hicieron las delicias de todos. Aunque además de tortilla, me veo obligada a recordar los sencillos sándwiches vegetales que hacía Conchita a primera hora de la mañana, una indescriptible delicia. Además, otras tapas típicamente madrileñas se podían degustar: boquernones, pepinillos con anchoas o croquetas. Y otras no tan madrileñas que La Ardosá “importó” décadas antes de su aterrizaje en la Capital, como el salmorejo de Córdoba y Las Gildas de Donosti.

España ya se adentraba alegremente en los ochenta. Los españoles habían cambiado definitivamente. Aunque el barrio estaba muy degradado se presentía en el ambiente que las cosas probablemente cambiarían a mejor. La voz de Samaranch anunciaba en la tele las Olimpiadas del 92, mientras se empezaba a intuir que las hombreras nos iban a parecer un disfraz y los vaqueros desgastados serían el nuevo uniforme.

Después de la Guinness vinieron otras. Las primeras cerveceras de Europa nos ofrecieron la representación y distribución: la inglesa Bass, las alemanas Warsteiner,

Spaten, Budweiser y Pilsner Urquell. De esta última vinieron, desde la República Checa, para entregarnos el certificado que garantiza que la cerveza que se bebe aquí en la Ardosá es la misma que la que la familia Vaclav Berka fabrica en Bohemia desde 1842.

Entregados ya al culto de la cerveza y considerado templo cervecero por excelencia de Madrid, empezamos a celebrar la fiesta de San Patricio. Todavía me pregunto cómo, pero prácticamente toda la colonia irlandesa que pudiera haber en Madrid en los años 80 se reunía aquí en honor a su santo. Imaginaos el jolgorio. Para animar más la jornada, organizábamos el concurso de bebedores de cerveza negra cuya clasificación todavía cuelga de las paredes, aunque hace años que dejamos de hacerlo. El único requisito era venir acompañado de alguien que

te pudiera llevar a casa. La persona que participaba estaba todo el rato con otra al lado, incluso cuando iba al baño, para certificar que no había vomitado. El que ganó fue un alemán enorme que acabó de maravilla, sobre todo comparado con el resto que terminaron medio muertos. Era una escultura teutona, grande como un coloso y con unos bigotes que apuntaban a rubios. Ya desde el principio fue fácil darse cuenta cómo sonreía desafiante sobre el panel de vencedores. Aunque para Rafael y Ángel el verdadero campeón fue siempre



Gregorio Monje

José Alberto Sacristán, conocido por todos como JAS, célebre parroquiano cargado de carisma y bondad, que Dios le tenga en su gloria. Como el afamado Brendan Murphy que, cuando aceptó el reto, se vivió con la misma emoción que un Madrid-Barça. Casi todos los presentes eran sabedores de la dificultad y jaleaban con vítores y olés cada trago del alemán. El momento en que superó el record parecía que la Ardosá se vendría abajo después de estar en pie cientos de años. Él aceptó su gesta con tremenda entereza y para celebrarlo se pidió una cerveza. Se fue con su propio pie saludando al personal afablemente.

Como tenaces coleccionistas que somos, por aquí han pasado miles de cervezas. Pero dejadme que os cuente



la historia de una botella en particular. Un buen día, un buen cliente, de cuyo nombre no quiero acordarme, nos trajo una botella. Parecía un vulgar botellín y nos pidió que se la guardáramos hasta que volviera para bebérsela. Pasaron los meses y años sin que a nadie le llamara la atención. Hasta que un día, unos ingleses, atónitos y con cara de haber visto una aparición me pidieron que les dejara ver la botella. Todos pensamos que el alcohol les estaba pasando factura cuando nos dijeron que era una botella única en el mundo. Se trataba de la única superviviente de las 48 botellas que la Casa Bass, la favorita de la Casa Real inglesa, había embotellado de manera especial con motivo de la boda de los Príncipes de Gales, Carlos y Diana. Por eso cuando los representantes de la marca inglesa la vieron, Paul Gordon y George Thomas, no se lo creían, nadie sabía que existía. Ante tal documento histórico y a pesar de lo que se podría haber pagado por ella, Gregorio no se pudo negar y la donó al museo Bass. Eso sí, él mismo la llevo hasta allí con su mujer Conchita, que fueron tratados como auténticos héroes. Cómo llegó la botella hasta aquí, es algo que nunca sabremos y que me gusta imaginar en mis sueños.

Con la muerte de Gregorio en 1995, perdí un pedazo de mi alma. Sin embargo, su hijo Ángel, siempre con la ayuda de su madre Conchita, ha conseguido mantener mi espíritu canalla y castizo, propio de las tabernas, a la vez que moderno y cosmopolita, que tanto gusta a los madrileños.

Hoy en día, además de los grifos de cerveza, contamos con más de 70 cervezas embotelladas; y por supuesto del típico vermut, marca también de la casa, que hace las delicias de sus seguidores. Por lo que nos comentan, somos cada vez menos las tabernas que lo servimos y por ello somos cita obligada en sus rutas.

La realidad de la Ardosha ha cambiado como el barrio en el que habita. Ahora es uno de los barrios más aseados e interesantes de la cosmopolita ciudad de Madrid. Los yonkies han dejado pasó a artistas, fotógrafos, directores de cine, escritores y, en general, gente inquieta que

abona el ruido de la sala con incisivos comentarios y agudos puntos de vista... no me extrañaría que, dentro de otros cien años, grandes personalidades de la cultura explicarán como forjaron la estructura de sus ideas bebiendo cervezas en la barra de la Ardosha y tomando nuestra tortilla.

Nuestro público es de lo más variopinto y así nos gusta que sea. Es muy habitual ver, espalda con espalda, y de hecho muy pegaditos, a gente que en ningún otro lugar se encontraría. He sido testigo de encuentros absolutamente inesperados de final feliz: jubilados que vienen a por su vermut con jóvenes de pantalones caídos, madridistas con atléticos o inglesas que descubren el salmorejo (sin saber bien qué pensar) que se cruzan con los que se lanzan a la ruta de la tortilla perfecta como si fuera el Camino de Santiago.

Hoy en día estoy muy bien acompañada y rodeada de mis hermanas pequeñas: Casa Baranda, Bar Sidi y Casa Hortensia. Entre todas vendemos más de 100.000 pinchos de tortilla al año, siguiendo fielmente la receta de nuestra querida Conchita e intentándole poner el mismo cariño. Y en la actualidad, gracias a la entrega y dedicación de Ángel y Víctor, vengas a la hora que vengas, podrás disfrutar de un pincho recién hecho. Pero no sólo eso, poco a poco hemos ido ampliando la carta: embutidos, salazones, ahumados,

cazón en adobo.... ¡Todo ello de gran calidad y desde las 9 hasta la 1:30! Si estás por el barrio una noche y tienes hambre busca la taberna de la fachada roja.

La ventaja de ser tan vieja como yo, la taberna de la Ardosha, es que te das cuenta de que todo pasa, lo bueno y lo malo. Es una cura de humildad. He aprendido que no hay nada tan reconfortante como ofrecer hospitalidad al parroquiano, techo y calor los días de lluvia, buen comer siempre y sobre todo una acogedora compañía que entretenga y haga de ese momento de la vida un pasaje agradable. Siendo honestos, no se puede pedir más. Precisamente estas cosas son las que le reconcilian a uno con el mundo. Ese es mi orgullo y espero que lo siga siendo, al menos, cien años más.

Conchita Marfil, mujer de Gregorio, y su excelente tortilla, poco cuajada y muy jugosa, hicieron las delicias de todos



TORTILLA DE PATATAS

INGREDIENTES

(6 raciones)

- 5 patatas monalisa medianas
- 5 huevos
- ½ cebolla grande
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

ELABORACIÓN

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan con cuchillo a lo ancho con una longitud de unos tres centímetros y un grosor de entre 2 y 3 milímetros. Se echan en un bol junto con una cebolla cortada en juliana y se sala.

Mientras, se ha situado una sartén con bastante aceite a fuego medio caliente pero no humeante, se agregan las patatas con la cebolla, friéndose más que cociéndose durante unos quince minutos. En ese tiempo se mueven las patatas cada tres minutos. Pasado un cuarto de hora se sacan y se dejan en un recipiente

para que escurra la grasa ayudada de una espumadera.

Se baten los huevos en un bol y se incorporan las patatas escurridas con la cebolla. Se tiene junto apenas medio minuto.

En una sartén de hierro fundido de diámetro pequeño y paredes altas a fuego medio, se vierte un hilo de aceite virgen que se esparce por toda ella. Bastante caliente pero no humeante se agrega la tortilla durante medio minuto, pasando la espumadera constantemente. Se le da la vuelta y se tiene otro medio minuto. Se saca y se sirve.

