

Madri: 15 dicas de onde comer e beber

Dicas de Madri para quem é cervejeiro ou aqueles que gostam degustar bons tapas.



Callos madrileños do El Sainete

Madri é uma cidade linda e cheia de atrativos, mas não vou enganar vocês. Depois de nossa visita a Barcelona, quando decidimos conhecer a capital da **Espanha** só tinha olhos (na verdade estômago) para onde e o que comer. Mas este é o mote desse blog, não é mesmo?

Por isso caprichei no planejamento desse quesito antes de ir para **Madri** e aqui seguem as minhas dicas. E não tem só dicas de lugares para provar *craft beer* não – tem dica de onde comer churros e até um *fast food*! Confiram, são muitas dicas, para todos os gostos!

15 Dicas de onde comer e beber em Madri

1 – *Chocolatería San Gines*

Resolvi começar pelo doce para vocês verem que nem só de cerveja são feitas as nossas viagens (rsrsrs). Chocolatería San Gines, uma das mais tradicionais de Madri (fundada em 1894!), parada imperdível. Não aceita reservas mas é o lugar ideal para a fome da madrugada ou até mesmo sobremesa, fica aberta 24h (exceto feriados).







Site: [Chocolatería San Gines](#) – Endereço: Pasadizo de San Ginés, 5 – Madri

— — —

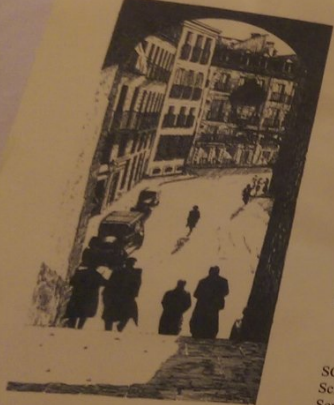
2 – Restaurante Botin

O Botin entrou na lista dos [7 restaurantes mais antigos do mundo que fiz há muito tempo aqui](#) e eu queria muito conhecer! Na verdade é o restaurante mais antigo do mundo em funcionamento e seu cardápio é o mesmo, há mais de 300 anos!

A especialidade da casa são os leitões e cordeiros assados à moda castelhana. Eu gostei muito da experiência. Nossas carnes vieram especialmente suculentas e saborosas. Mas façam reserva, para evitar incomodações e/ou filas.





		M E N U			
		V.A.T. 10% INCLUDED			
		HORS D'OEUVRES		€	
		Roast red peppers with codfish	14,30		
		Cured loin of pork (Iberian)	23,30		
		Cured ham (Iberian)	24,50		
		Melon with ham	20,30		
		Cheese	11,30		
		Rioja style salad	11,40		
		SALAD BOTIN	14,60		
		Anchovies with red peppers	23,20		
		Black sausage with red peppers	11,00		
Croquettes	11,00				
Smoked salmon	20,00				
Callos Madrid style	16,20				
SOUPS		Quarter of an hour soup (fish soup)	17,70		
		GARLIC SOUP WITH EGG (and ham)	9,10		
		Chicken consommé	7,00		
EGGS DISHES		SCRAMBLED EGGS (with black sausage and potatoes)	11,60		
		Scrambled eggs with green asparagus	11,20		
		Scrambled eggs with smoked salmon	11,30		
VEGETABLES		White asparagus with mayonnaise sauce	14,00		
		Assorted vegetables with Iberian ham	12,20		
		Artichoke hearts with Iberian ham	12,10		
		Green beans with Iberian ham	11,90		
		Sauteed mushrooms with cured Iberian ham	12,00		
FISH DISHES		Baby eels	103,70		
		CLAMS BOTIN	24,50		
		Grilled or garlic shrimps	23,90		
		Grilled or garlic prawns	21,90		
		Mixed fish in casserole	26,90		
		Fried or baked Cantabrian hake	26,10		
		Fried or baked Cantabrian hake (one piece)	27,20		
		Fried squid rings	21,10		
		BABY SQUIDS IN THEIR OWN INK (with rice)	20,40		
		Cod in tomato sauce and peppers	22,50		
ROASTED AND GRILLED MEATS		ROAST SUCKLING PIG, speciality	25,00		
		ROAST BABY LAMB, speciality	25,00		
		Roast chicken with vegetables	18,00		
		Chicken Fricassee in almond sauce	22,70		
		Stewed partridge (piece)	19,20		
		Grilled filet of veal with potatoes	19,20		
		Veal cutlet, breaded with potatoes	26,50		
		Grilled filet mignon with potatoes	26,50		
		GRILLED FILET MIGNON BOTIN	25,20		
		Grilled sirloin steak with potatoes	25,20		
HOUSE MENU (Autumn - Winter) Price 45,90 € Garlic soup with egg Roast Suckling Pig Ice cream Bread, wine (1/2 bottle) or beer and mineral water (1/2 bottle)					
House Wine		€			
Rosé or White	15,70				
1/2 Rosé or White	8,80				
Red	18,90				
1/2 Red	11,10				
Sangria					
1 Pitcher	13,70				
2 Pitcher	8,50				





Site: [Restaurante Botin](#) – Endereço: Calle Cuchilleros, 17 –
Madri

— — —

3 – *Cervecería La Mayor*

Nossa primeira pausa para provar cervejas espanholas foi aqui neste bar e apesar de estar em uma área muito turística (próximo ao Palácio Real), não era armadilha. Atendimento excelente, boas opções para comer e beber. Todo mundo provava a Paella, mas ficamos só nos petiscos.





Site: [Cervecería La Mayor](#) – Endereço: Calle Mayor, 77 – Madri

— — —

4 – Fábrica Maravillas

Brewpub no centro de Madri, com um espaço muito agradável. Recomendo, tem cervejas boas e óbvio, bons tapas.





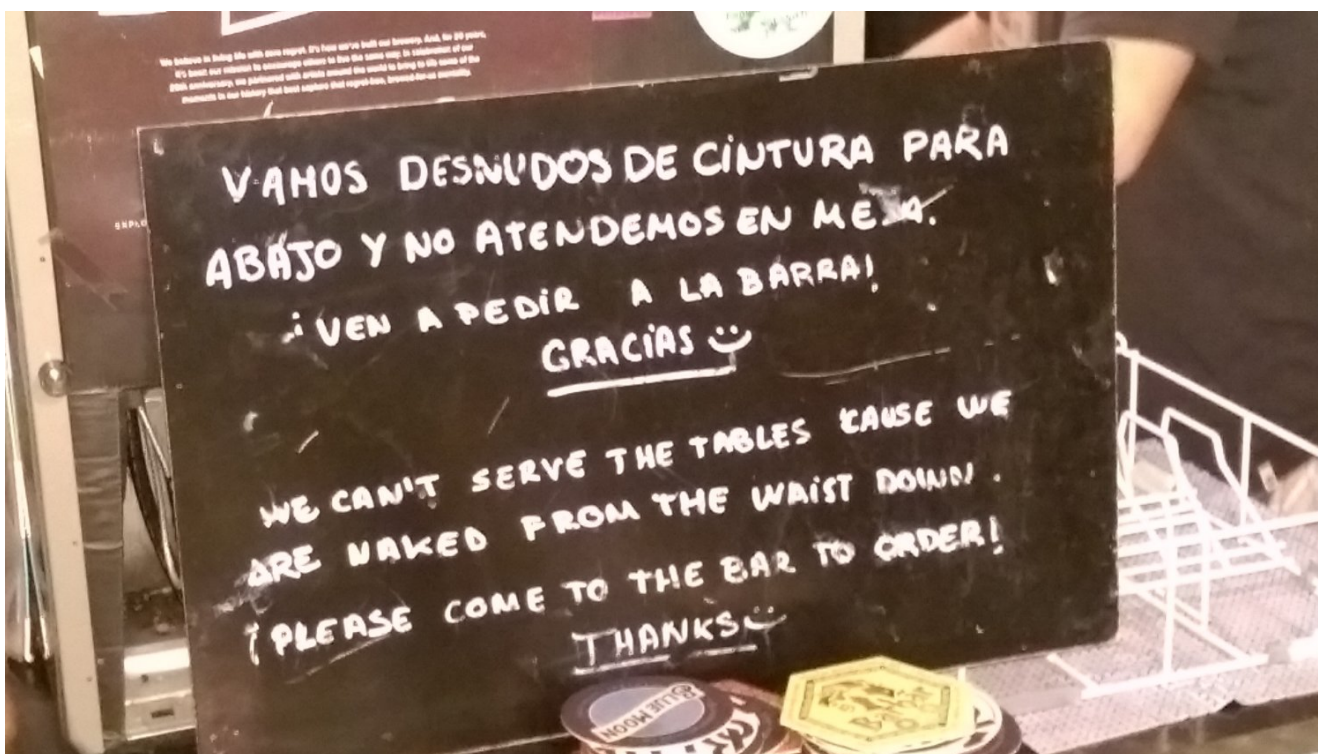
Endereço: Calle Valverde, 29 – Madri

5 – Pez Tortilla

Não sei se é sempre dessa forma, mas achei meio tenso. A ideia era provar tortilla, mas o local é pequeno, quase sem mesas, todo mundo se acotovelando para conseguir comer. Povo bem sem paciência mesmo. Mas vale pesquisar qual o horário que tem menos muvuca.

Cervejas e comida boa, os atendentes bem simpáticos apesar de toda incomodação que devem passar. E esse bom humor se reflete na plaquinha que explica que atendem somente no balcão. Amei!





Site: [Pez Tortilla](#) – Endereço: Calle Pez, 36 – Madri

— — —

6 – *El Pedal*

Legal pequeno, mas muito simpático e com boas cervejas artesanais. Vale a parada! Não almoçamos aqui, mas eles tem várias opções de petiscos de porco, como torresmo e etc.



Site: [El Pedal](#) – Endereço: Calle Argumosa, 33 – Madri

– – –

7 – 100 Montaditos

Não sei se é correto chamar de *fast food*, mas essa é uma rede de “montaditos” – pequenos sanduíches – que ganhou nossos corações. Além de gostosos, são bem baratos e tem em vários endereços (inclusive outros países). Recomendo também!



Site: [100 Montaditos](#) – Endereço: Glorieta de Carlos V, 9 – Madri

– – –

8 – Casa Zoilo

Chegamos a este bar por indicação de um outro que estava fechando e também curtimos muito. Outra boa opção que combina *craft beer* local com bons tapas. Pode colocar no roteiro!







Endereço: Calle Huerta Del Bayo, 4 – Madri

— — —

9 – *Craft Against The Machine*

Este foi o bar que nos indicou a Casa Zoilo. Muito simpático o atendimento, quero voltar com mais tempo! Prioridade é servir *craft beers* da Espanha.

Site: [Craft Against The Machine](#) – Endereço: Calle des Embajadores, 31 – Madri

— — —

10 – *Chinaski Lavapiés*

Pub com 18 torneiras, localizado em um dos bairros com vida noturna agitada na capital da Espanha.



© 2015 Dan Friel





Site: [Chinaski Lavapiés](#) – Endereço: Calle de la Fe, 19 – Madri

— — —

11 – Taproom

Neste ponto já não tinha mais espaço para comida, mas indico porque são mais de 40 torneiras de cervejas espanholas para quem quer degustar!

Site: [Taproom](#) – Endereço: Calle de Guzmán el Bueno, 52 – Madri

— — —

12 – El Sainete

Restaurante especializado em cervejas, com uma excelente carta de cervejas. São 18 torneiras e tem opção de cardápio harmonizado. Fomos muito bem atendidos, e a comida era maravilhosa, com pratos tradicionais espanhóis modernizados.







Site: [Restaurante El Sainete](#) – Endereço: Calle Ponzano, 6 –
Madri

13 – Irreale

Última dica cervejeira, um simpático bar um pouco afastado do
centro, mas que também vale uma paradinha.

Site: [Irreale](#) – Endereço: Calle Manuela Malasaña, 20 – Madri

— — —

14 – Mercado de San Miguel

Minha indicação aqui é um pouco contraditória. É um prédio lindo, com toda a sorte de tapas e comidinhas espanholas. Um deleite para quem ama gastronomia e provar novos sabores. Mas é um lugar muito turístico, muito lotado, e com a grande maioria dos preços meio exorbitantes.

Para terem uma ideia, o mesmo cone de lulas fritas que se come por 5 euros na Itália, lá custa 15 euros. É preciso analisar o que realmente vale à pena, e disputar com paciência um cantinho para comer em pé.







Site: [Mercado San Miguel](#) – Endereço: Plaza de San Miguel, 5 –
Madri

— — —

15 – Bocadillos Oink

Última dica, mas não menos importante. É notória a excelência dos presuntos crus espanhóis, e esta dica é para quem quer um lanchinho rápido. Simplesmente delicioso!





cerdo Ibérico

Iberian Pig

Denominación según RAZA DEL CERDO

Designation according to breed of pig



100% Ibérico
100% Iberian

MADRE Mother 100% Ibérica Iberian 100%	PADRE Father 100% Ibérico Iberian 100%
--	--

Peso mínimo de sacrificio: 108 kg
Minimum weight at slaughter: 108 kg



75% Ibérico
75% Iberian

MADRE Mother 100% Ibérica Iberian 100%	PADRE Father 50% Ibérico Iberian 50%
--	--

Peso mínimo de sacrificio: 115 kg
Minimum weight at slaughter: 115 kg



50% Ibérico
75% Iberian

MADRE Mother 100% Ibérica Iberian 100%	PADRE Father Raza 100% duroc Not Iberian
--	--

Peso mínimo de sacrificio: 115 kg
Minimum weight at slaughter: 115 kg

Denominación según ALIMENTACIÓN

Designation according to feed



De Bellota

Fed on acorns

Bellotas y recursos de la dehesa
Acorns and resources of the dehesa

Edad mínima para sacrificio: 14 meses
Minimum age at slaughter: 14 months



De cebo de campo

Fed on acorns and fodder

Bellotas, recursos de la dehesa, piensos, cereales y legumbres
Acorns, resources of the dehesa, fodder, grains and legumes

Edad mínima para sacrificio: 12 meses
Minimum age at slaughter: 12 months



De Cebo

Fed on fodder

Piensos
Fodder

Edad mínima para sacrificio: 10 meses
Minimum age at slaughter: 10 months

Denominación según ETIQUETADO

Designation according to label



Bellota 100% Ibérico
Acorn-Fed 100% Iberian

PATA NEGRA
Premium quality



Bellota Ibérico
Acorn-Fed Iberian



Cebo de campo Ibérico
Acorn and Fodder-Fed Iberian



Cebo Ibérico
Fodder-Fed Iberian



oink

Site: [Bocadillos Oink](#) – Endereço: Calle Gran Via, 22 – Madri

-- --