



400 años de la Plaza Mayor

PUBLICIDAD

Cuatro siglos de la Plaza Mayor



La Plaza Mayor está cerca de cumplir 400 años. Este espacio abierto en forma de rectángulo con funciones de plaza Mayor se encuentra en el centro urbano del denominado Madrid de los Austrias. La plaza fue ideada como una reforma del rey español Felipe II y llevada a cabo por sus sucesores reales: Felipe III y Carlos II.

La última remodelación de la Plaza Mayor arrancó el 13 de julio con los andamiajes que darán paso a actuaciones.

El Plan de Mejora y Adecuación contempla revalorizar sus tesoros arquitectónicos, mejorar la seguridad, remarcar la iluminación y aumentar sus atractivos con la incorporación de pinturas en las bóvedas de los soportales.

Dividido en tres fases, la primera acabará en el primer semestre del próximo año y tiene un presupuesto de 3,1 millones de euros.

En una segunda etapa se quiere invitar a importantes artistas plásticos a que

utilicen las bóvedas de los soportales como lienzos inspirados en el cuarto centenario de la plaza

Finalmente, en un tercer momento muy cerca ya de la celebración de los 400 años de su existencia, hacia 2017, se abordará la renovación del pavimento y la reordenación del mobiliario y usos.

El Ayuntamiento tiene previsto licitar este otoño la concesión para implantar el hotel en la Casa de la Carnicería.

Concesión posible por el traslado del parque de bomberos de Imperial al nuevo edificio que se construirá en San Bernardo.

Un nuevo aspecto, nuevos equipamientos, un espacio para el arte. La plaza Mayor mira al futuro con un proyecto que quiere devolverle su esencia: ser un lugar para el encuentro, para la convivencia ciudadana.

La necesidad de abordar este plan, que contempla revalorizar sus tesoros arquitectónicos, mejorar la seguridad, remarcar la iluminación y aumentar sus atractivos con la incorporación de pinturas en las bóvedas de los soportales.

En una segunda etapa se quiere invitar a importantes artistas plásticos a que utilicen las bóvedas de los soportales como lienzos inspirados en el cuarto centenario de la plaza y en los hechos históricos asociados a la misma. Finalmente, en un tercer momento muy cerca ya de la celebración de los 400 años de su existencia, hacia 2017, se abordará la renovación del pavimento y la reordenación del mobiliario y usos.



Cerca de 50 establecimientos hosteleros en torno a la Plaza Mayor

La reforma de la Plaza Mayor beneficiará en gran medida a los cerca de 50 establecimientos hosteleros que habitan tanto en este emblemático lugar como en sus alrededores. Unos negocios se encargan de dar el mejor servicio a quienes se acercan a este céntrico emplazamiento y deciden desayunar, comer o tomar un aperitivo. En este sentido, destacamos algunas características llamativas de cada uno de ellos.

Arrancamos nuestro recorrido por la esquina sudeste de la Plaza, en orden creciente de numeración, y nos encontramos la **Taberna Los Galayos (Plaza Mayor, 1)** un perfecto lugar en plena Plaza Mayor para disfrutar en su barra de una carta variada de tapas.

Además dispone de una terraza donde saborear una amplia selección de productos. En el centenario **Restaurante Los Galayos (Calle Botoneras, 5)** el cliente dispone de un espacio multifuncional donde se puede degustar desde un aperitivo en barra hasta una excelente selección de platos, acomodado en cualquiera de sus cinco salones.

A su lado se encuentra el **Café Bar Los Arcos (Plaza Mayor, 1 esq. Botoneras)**, un recoleto y agradable establecimiento ideal para reponer fuerzas. Desde 1976, la **Cervecería Plaza Mayor 2 (Plaza Mayor, 2 esq. Botoneras)** presume de la cerveza de grifo bien tirada, el vermut de grifo y

las mejores tapas y bocadillos de calamares de la Plaza Mayor. El cliente puede deleitarse con todo esto en una magnífica terraza climatizada en el interior de la Plaza, frente a la Casa de la Panadería.

En **La Marinera (Plaza Mayor, 2)** su variada carta le transportará a las tierras del sur de España y en el **Restaurante Casa Éboli (Plaza Mayor, 4-5 esq. Toledo)** podrá encontrar los mejores callos, pulpo y paella de todo el centro de Madrid. Y la **Cafetería Cristina (Plaza Mayor, 7)** muy típica y una de las últimas cafeterías de estilo antiguo (años 60-70) en la que se puede comer de forma estupenda a buen precio. En la misma línea el **Bar Zarra** y el **Bar Tineo (Plaza Mayor, 14)**, ofrecen la posibilidad de probar la mayor variedad de tapas, paellas, pastas y pizzas del centro de la capital.

En la Plaza más bella de la ciudad no puede faltar la cita con el **Museo del Jamón (Plaza Mayor 17-18)** donde quien lo visita puede degustar sus famosas raciones en la terraza. También puede hacerlo en sus salones, que conservan la decoración y los techos abovedados de los mesones más castizos de Madrid. Muy tradicional también es el bocadillo de calamares que preparan, y del que presumen, en la **Cafetería Magerit (Plaza Mayor, 22, esq.**

Ciudad Rodrigo), así como variadas tapas, raciones, pinchos y hasta un riquísimo chocolate con churros.

En **Casa María Plaza Mayor (Plaza Mayor, 23 esq. Ciudad Rodrigo)** el visitante encontrará un singular espacio en el centro histórico de la capital que plantea un perfecto equilibrio entre tradición y comida moderna. Una Casa de comidas y un lugar para disfrutar del arte y la arquitectura de la Plaza Mayor más que recomendable.

Y para disfrutar de la mejor cocina del sur sin moverse de Madrid su sitio es **La Torre del Oro (Plaza Mayor, 26)**, un bar andaluz cuya especialidad es el pescaito frito y en el que con un ambiente taurino, se puede disfrutar de las mejores frituras en su terraza. En **Café y Tapas (Plaza Mayor, 30 esq. Sal)** se pueden degustar las especialidades habituales de esta afamada cadena de restaurantes con un exquisito trato de su personal. La comida con una calidad superior es sinónimo de **Restaurante El Soportal (Plaza Mayor, 33 esq. Sal y Zaragoza)**, en un buen ambiente, trato de personal exquisito y estupenda terraza. En el **Restaurante Hégar (Plaza Mayor, 35 esq. Zaragoza)** no son menos, porque también disponen de un excelente local y de una óptima comida que no deja indiferente a quien cruza sus puertas.

400 años de la Plaza Mayor



Por Alejandro Melgares

PUBLICIDAD



En el restaurante **Liana 1962** (Plaza Mayor, esq. Calle Gerona, 14) se puede disfrutar de una cocina de calidad, sabrosa y excelentemente preparada.

Saliendo de la Plaza y recorriendo sus calles aledañas nos encontramos con un sitio con historia, el **Restaurante Botín** (Calle Cuchilleros, 17). Fundado en 1725, se trata del más antiguo del mundo y uno de los referentes sin duda de la cocina tradicional de Madrid. Su especialidad es el cordero y el cochinillo asado en horno de leña. El ambiente europeo también tiene ca-

bida en el centro de Madrid con **Cafeeke Cervezas y Tapas de Bélgica** (Calle Cuchilleros, 3), la única cervecería belga de Madrid a los pies del emblemático Arco de Cuchilleros. Si se busca un lugar con tradición, éste es sin duda la **Taberna Ricla** (Calle Cuchilleros, 6), fundada en 1867 en pleno corazón de Madrid, donde sirven tapas caseras, embutidos de calidad y cerveza y vermut de grifo. Encanto e historia por los cuatro costados. Para degustar el mejor pulpo a la gallega, las croquetas caseras, las almejas y el cordero, se debe acudir a **Bar El Gallego**

Marisquería (Calle Cuchilleros, 2), y unos metros más allá con buenos precios, raciones exquisitas y un personal agradable, la **Taberna La Peseta** (Calle Puerta Cerrada, 3).

Es ineludible la visita a uno de los clásicos y típicos mesones cercanos a la Plaza Mayor, **Bodega Bohemia** (Calle Cava de San Miguel, 7), donde poder saborear unas estupendas tapas y raciones acompañadas del mejor vino con ambiente turístico y nacional. Muy cerca de la Plaza Mayor está el **Restaurante D'Fabula** (Plaza Conde de Barajas, 3), de estilo retro, combinado con ciertos retoques vanguardistas dispone de una estupenda terraza para degustar sus exquisitos platos. Merece la pena prolongar un poco más nuestro paseo para llegar al centenario **Restaurante La Bola** (Calle Bola, 5) que cocina desde 1870 el mejor cocido madrileño en auténtico carbón de encina, algo imperdible.

Uno de los establecimientos más emblemáticos de Madrid es el **Café de Chinitas** (Calle Torija, 7) donde podrás contemplar un cuadro flamenco inigualable y sentir su embrujo y el sabor de la mejor gastronomía en su maravi-

lloso escenario. Por su parte, **La Casa del Abuelo** (Calle Victoria, 12) es una taberna tradicional que desde 1906 ha ido enseñando a miles y españoles y extranjeros la cultura de la tapa con las mejores gambas, langostinos y vino dulce de Madrid. En el **Café Conde de Barajas** (Plaza Conde de Barajas, 2) tienes la mejor opción para comer como en casa, en un local cálido, de ambiente familiar e íntimo.

La **Taberna Corrientes** (Calle Toledo, 4) es especialista en carnes y verduras a la parrilla, así como en todo tipo de tapas españolas y ensaladas. Por supuesto, no dejes de probar su cocido madrileño (en temporada). Y en **Postas 15** (Calle Postas, 15) tampoco falta la buena carne, porque son especialistas en rabo de toro, chuletón trinchado, callos y calamares con toda variedad de tapas nacionales.

Desde 1985, frente al Palacio Santa Cruz, a escasos metros de la Plaza Mayor se encuentra el **Salón de Tapas Plaza Mayor** (Calle Gerona, 4), donde ofrecen las mejores recetas de nuestra gastronomía en el Madrid de los Austrias en un ambiente acogedor, al estilo de los antiguos cafés madrileños.

Productos de primera calidad en pleno centro de la capital

Junto a la Puerta del Sol se encuentra otro Museo del Jamón (Calle Mayor, 7), situado en un edificio exclusivo por su arquitectura. Su amplio salón conserva la decoración de lo que anteriormente fue un restaurante frecuentado por la aristocracia. **Lalín Casa del Pulpo** (Calle Toledo, 11), es un mítico lugar de Madrid donde degustar el mejor pulpo y raciones en un entorno incomparable. Y si existe un sitio de referencia en todo Madrid es el **Mercado de San Miguel** (Plaza de San Miguel), considerado unánimemente como uno de los principales centros de la cultura culinaria donde el protagonista es el producto de calidad con presencia activa de todos los hechos y acontecimientos del universo de la alimentación. Si lo que prefieres es saborear los mejores productos del mar en un lugar con terraza y a precio asequible, ese es **Marisquería Morris** (Calle Milanese, 3). Junto al Mercado de San Miguel también, el **Bar Eduardo** (Calle Cava de San Miguel, 2) es un clásico bar del centro de Madrid con una espléndida terraza a escasos metros de la Plaza Mayor. Desde 1947 existen dos lugares donde se ofrece a los clientes exquisitos platos de Madrid, se trata de **El Madroño Latoneros** (Calle Latoneros, 10) y

de **El Madroño Puerta Cerrada** (Calle Puerta Cerrada, 7). En ambos sitios podrá degustar su especial cocido madrileño, caracoles y leche frita. Sin olvidar su afamado licor de madroño. Y a 50 metros de la Puerta del Sol se halla el **Mesón 5 Jotas** (Calle Arenal, 6), en pleno centro de Madrid es un local con decoración turística salpicada con motivos taurinos y que ofrece un ambiente distinguido al visitante. Su especialidad son los productos del cerdo ibérico de calidad.

Ubicado junto a las escaleras del Arco de Cuchilleros se encuentra la **Taberna La Taurina** (Calle Cuchilleros, 3), un sitio ideal para probar nuevos platos con la mejor materia prima nacional. Y en la **Dehesa Santa María** (Plaza de San Ginés, 1) no se quedan atrás, pues disponen de excepcionales tapas y embutido de calidad a un precio razonable y con un muy buen servicio.

Si se prefiere la alta cocina a precio asequible el lugar es **Taste Gallery** (Plaza de San Miguel, 8), donde la cocina española está al alcance de todos. También es bar de copas donde preparan ricos cócteles y están especializados en vinos y deliciosas tapas, igualmente disponen de espacio para eventos. Y el sorprendente **Metro Bistro** (Calle Impe-



rial, 3) que ha abierto su segundo restaurante frente a la Plaza Mayor, sus "productos", "equipo humano" y "clientes" se fusionan creando un sitio "cosmopolita" que dejará una huella en tu memoria!

Camino de la Plaza de Oriente existe un emblemático e histórico establecimiento frente al Palacio Real, el **Café de los Austrias** (Plaza de Ramales, 3) con una exclusiva sala de catas para que sus clientes valoren la calidad de sus vinos. Finalizando nuestro recorrido encontramos un pequeño rincón de Italia: **Porca Miseria** (Calle Toledo, 116) familiar y de excelente calidad cerca del Rastro y La Latina. Y categoría y calidad le sobran a **Dong Lai** (Paseo de Extremadura 30) en el corazón del distrito de Latina, donde la alta cocina asiática se combina con la delicadeza de la mejor cocina cantonesa.

Cambiando de registro y para disfrutar de magníficos cocktails y gin tonics en una atmósfera íntima y relajada, se debe acudir a la **Terraza Atenas** (Calle Segovia s/n), junto a la Cuesta de la Vega y a los pies de la Catedral de La Almudena. Y para los fieles de la moto **Dakota Custom Bar** (Paseo Imperial, 89), un bar temático para moteros único por el trato y por la gente. Un lugar de partida y de llegada donde descansar de las dos ruedas en el ambiente más familiar.

49 establecimientos hosteleros y un objetivo común, hacer del visitante la estancia más agradable con la mejor gastronomía de Madrid.

IV Centenario de la Plaza Mayor.
Proyecto subvencionado por:

