



Se trata de un recorrido por la historia y tradiciones de la capital a través de la gastronomía de 16 locales emblemáticos

La Comunidad de Madrid edita *Relatos Centenarios*, una guía con las recetas y anécdotas de sus tabernas y restaurantes más antiguos

- Estos establecimientos deben cumplir también con requisitos como conservar su ubicación original, preservar recetas tradicionales y contribuir al patrimonio cultural
- Refugio de literatos, toreros y del pueblo madrileño en general, albergan los mejores guisos, vinos y vermuts

24 de enero de 2026.- La Comunidad de Madrid ha publicado, en el marco de la Feria Internacional de Turismo (FITUR), *Relatos Centenarios*, una guía que recorre las recetas y anécdotas de las tabernas y restaurantes más antiguos de la capital. La iniciativa desarrollada en colaboración con la Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid invita a descubrir la historia y las tradiciones de la sociedad madrileña a través de la gastronomía de 16 locales emblemáticos, con más de 100 años de trayectoria.

Además de su longevidad, estos establecimientos, deben cumplir otros requisitos para formar parte de esta Asociación, como mantener su ubicación original (sin cambios que rompan su continuidad histórica), conservar platos tradicionales y contribuir activamente al patrimonio cultural y turístico de Madrid.

Para el consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Mariano de Paco Serrano, “las paredes y mesas de estas tabernas y restaurantes son testigos, más elocuentes que mudos, de los acontecimientos más relevantes y de las transformaciones sociales vividos en la región desde 1642, fecha de apertura del primero de estos locales”.

Refugio de literatos, toreros, actores y del pueblo madrileño en general, estos establecimientos atesoran alguno de los mejores guisos, vinos y vermuts que han acompañado desde sus orígenes las tertulias y conversaciones de una clientela fiel, para la que una primera visita suele convertirse en costumbre.

La guía destaca también por su formato original: presenta cada taberna y restaurante a través de un relato vinculado a su historia, en el que se integra uno de sus platos o tapas más representativos, y ofrece a continuación la receta detallada para su elaboración. El contenido de la publicación se puede consultar en la [web de turismo de la Comunidad de Madrid](#).