



Introducción

Existen en Madrid comercios centenarios que han pasado a integrar el patrimonio histórico y cultural de la ciudad, por su particular belleza y permanencia en la actividad económica a lo largo de los años.

Esta Guía de Comercios Centenarios de Madrid (I) propone distintos recorridos en los que podrán admirar farmacias, restaurantes, pastelerías, droguerías, librerías, herbolarios etc... que han sido homenajeados por el Ayuntamiento de Madrid con una placa diseño de Antonio Mingote que sirve para identificarlos como distinguidos porque, prestando un servicio a los ciudadanos, aúnan antigüedad, calidad, afán de renovación y adaptación, sirviendo de referente a la memoria colectiva local.

There are in Madrid some centenary establishments that have become part of the historical and cultural heritage of the city, because of its peculiar beauty and permanence in the business activities along the years.

This Centenary Shops Guide of Madrid suggest different itineraries in wich you can look up at pharmacies, restaurants, pastry stores, drugstores, bookshops, herbalists, all homaged as noteworthy by the Madrid Municipality with a brass plaque, designed by Antonio Mingote, because serving the city they gather antiquity, quality, will to renew and integrate, bein a reference in the local collective memory.



ÍNDICE

INDEX

<i>Antigua Pastelería del Pozo</i>	1	<i>Plano F, página 71</i>
<i>Antigua Relojería Calle de la Sal</i>	2	<i>Plano E, página 61</i>
<i>Bodega de la Ardosa</i>	3	<i>Plano D, página 43</i>
<i>Bodegas Ricla</i>	4	<i>Plano B, página 19</i>
<i>Botín</i>	5	<i>Plano B, página 21</i>
<i>Café Comercial</i>	6	<i>Plano D, página 45</i>
<i>Casa Alberto</i>	7	<i>Plano F, página 73</i>
<i>Casa Ciriaco</i>	8	<i>Plano B, página 23</i>
<i>Casa de Diego</i>	9	<i>Plano E, página 53</i>
<i>Casa Hernánz</i>	10	<i>Plano C, página 33</i>
<i>Casa Labra</i>	11	<i>Plano E, página 55</i>
<i>Casa Mira</i>	12	<i>Plano F, página 75</i>
<i>Casa Vega</i>	13	<i>Plano C, página 35</i>
<i>El Ángel</i>	14	<i>Plano E, página 57</i>
<i>El Riojano</i>	15	<i>Plano E, página 59</i>
<i>Farmacia Arenal 2</i>	16	<i>Plano E, página 61</i>
<i>Farmacia Central de la Victoria</i>	17	<i>Plano F, página 77</i>
<i>Farmacia Deleuze</i>	18	<i>Plano A, página 11</i>
<i>Farmacia León</i>	19	<i>Plano F, página 79</i>
<i>Farmacia Mayor, 44</i>	20	<i>Plano B, página 25</i>
<i>Gabriel Molina</i>	21	<i>Plano E, página 63</i>
<i>Herbolario de Lafuente</i>	22	<i>Plano D, página 47</i>
<i>Hijos de Lechuga</i>	23	<i>Plano B, página 27</i>
<i>La Bola</i>	24	<i>Plano A, página 13</i>
<i>Lhardy</i>	25	<i>Plano F, página 81</i>
<i>Librería Nicolás Moya</i>	26	<i>Plano E, página 65</i>
<i>Librería religiosa-pontificia Hernández</i>	27	<i>Plano E, página 67</i>
<i>Petit Palace Posada del Peine</i>	28	<i>Plano A, página 15</i>
<i>Real Botica de la Reina Madre N^{ra}. S^{ra}.</i>	29	<i>Plano B, página 37</i>
<i>Taberna de Antonio Sánchez</i>	30	<i>Plano C, página 29</i>
<i>Taberna Restaurante Oliveros</i>	31	<i>Plano C, página 39</i>
<i>Viena Capellanes</i>	32	<i>Plano D, página 83</i>



18 Farmacia Deleuze
C/ San Bernardo, 39. 28015 Madrid
Tel.: 91 542 09 13

24 La Bola
C/ Bola, 5. 28013 Madrid
Tel.: 91 541 71 64

28 Petit Palace Posada del Peine
C/ Postas, 17. 28012 Madrid
Tel.: 91 515 94 50

PLANO A



Los lienzos de las paredes y la araña del techo son de gusto francés.

The paintings on the walls and the chandelier hanging from the ceiling are in French style,



FARMACIA DELEUZE

DESDE 1780

Procede de la época de Carlos III, cuando en ella podía encontrarse a los hombres de ciencia en la rebotica mezclando sus hierbas y ungüentos.

Destaca por la decoración de estilo barroco en su interior que hace que se asemeje más a una estancia palaciega que a una botica.

El espacio rectangular está ocupado por seis hornacinas con adornos de estilo rococó que contienen tarros y botamen de gran belleza procedentes de la fábrica del Buen Retiro. Los lienzos de las paredes y la araña del techo son de gusto francés, mientras que la rebotica, de fines del XIX, es de estilo modernista.

Su propietario, don Alberto Deleuze en 1947 restaura la fachada para recuperar su decoración original, transformándose una de sus dos puertas en escaparate.

It dates from the time of Charles III, when its back room was filled with men of science mixing their herbs and ointments.

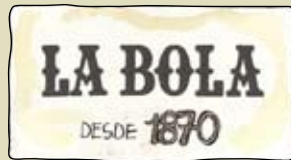
Highlights include the Baroque-style interior decoration, which gives it an appearance more reminiscent of a palace than a pharmacy.

The rectangular space is occupied by six niches with Rococo-style decoration, containing remarkable medicine jars from Buen Retiro factory. The paintings on the walls and the chandelier hanging from the ceiling are in French style, while the back room, dating from the late 19th century, are in Art Deco style.

In 1947, the proprietor, Alberto Deleuze, refurbished the facade to restore its original decoration, transforming one of its two doors into a shop window.

Sus famosos cocidos eran de tres tipos (de más a menos barato).

Its famous cocidos came in three types (increasing in price).



En 1870, Cándida Santos, una asturiana conocida como “La Rayúa”, convirtió una vieja botillería en un restaurante famoso por su cocido. Se dice que era el preferido de la Familia Real, guisado sobre un fogón de ascuas de encina.

Sus famosos cocidos eran de tres tipos (de más a menos barato): el de obreros y empleados era el más sencillo y el más temprano.

El de estudiantes, a media mañana, incluía carne de gallina y el de las dos de la tarde, especial para políticos y periodistas, era el más completo, ya que llevaba carne y tocino.

Por este restaurante, donde la 6ª Generación, sigue sirviendo el cocido en el tradicional puchero de barro, han pasado personajes como Ava Gardner, José Antonio Primo de Rivera o Manuel Azaña, y sirvió de escenario para, al menos, una docena de películas.

In 1870, Cándida Santos, an Asturian known as “La Rayúa”, converted an old refreshment bar into a restaurant famous for its “cocido” (chickpea stew), said to be the favorite of the Royal Family, cooked on an oven of oak embers. Its famous cocidos came in three types (increasing in price): the one for workers and employees was the simplest and the one served earliest.

The one for students, served mid-morning, included chicken and the one served at two o’ clock in the afternoon, especially for politicians and journalists, was the most complete and included meat and suet.

This restaurant, where the family’s 6th generation continues to serve cocido in its traditional ceramic bowl, has seen such clients as Ava Gardner, José Antonio Primo de Rivera or Manuel Azaña, and it has been used as the setting for, at least, a dozen movies.





Fundado a principios del siglo XVII.

It was founded at the beginning of the 17th century.



Probablemente uno de los hoteles más antiguos de España y el más antiguo de Madrid.

Fue fundado a principios del siglo XVII con intención de dedicarse a dar alojamiento a los huéspedes y forasteros que llegaban a la Corte, aprovechando la ubicación, ya que allí estaba la parada principal de las diligencias.

En el siglo XIX, se amplía con la casa contigua que daba a la calle de Postas, de ahí la dirección actual y su gran tamaño. La ubicación del cuarto a alquilar dependía del poder adquisitivo de los inquilinos. Así, las habitaciones que daban a la calle eran más caras, pero más espacia-sas, cómodas y ventiladas que las del interior. Tras numerosas reformas, se hace cargo de ella la cadena High Tech, que reabrió a finales del verano de 2005 con el nombre de Hotel Petit Palace Posada del Peine.

Probably one of the oldest hotels in Spain and the oldest in Madrid. It was founded at the beginning of the 17th century with the aim of accommodating guests and visitors who came to the Court, taking advantage of the location, because the stagecoach had its main stop here.

In the 19th century, it was enlarged with the adjoining building that overlooked Calle de Postas, giving rise to its current address and considerable size. The location of the rented room depended on guests' wealth. Accordingly, the rooms that overlooked the street were more expensive but more spacious, comfortable and ventilated than those facing the interior. After a number of refurbishments, it was taken over by the High Tech chain, who reopened it at the end of summer in 2005, under the name Hotel Petit Palace Posada del Peine.



- 4** Bodegas Ricla
C/ Cuchilleros, 6 Bajo. 28005 Madrid
Tel.: 91 365 20 69
- 5** Botín
C/ Cuchilleros, 17. 28005 Madrid
Tel.: 91 366 30 26
- 8** Casa Ciriaco
C/ Mayor, 84. 28013 Madrid
Tel.: 91 548 06 20
- 20** Farmacia Mayor 44
C/ Mayor, 44. 28013 Madrid
Tel.: 91 548 08 29
- 23** Hijos de Lechuga
C/ Mayor, 51. 28013 Madrid
Tel.: 91 548 15 20
- 29** Real Botica de la Reina Madre
C/ Mayor, 59. 28013 Madrid
Tel.: 91 548 00 14



Podemos saborear un
vermú
o un chato de vino
acompañando unos
callos a la madrileña.

*We can try a fantastic
vermouth or a glass of
wine with "callos a la
madrileña".*



Bodegas Riela

DESDE 1867

Se funda en 1867 y lleva el nombre del pueblo aragonés de los fundadores.

Dentro de un local pequeño, para permanecer de pie, podemos saborear un fantástico vermú o un chato de vino, entre el olor que despiden sus tinajas de vino.

Para comer, podemos encontrar las típicas conservas de mejillones, berberechos, anchoas, y también platos elaborados, como el bacalao en aceite, los boquerones en vinagre y la estrella de la casa: los callos a la madrileña, sin obviar la cecina de León.

Durante la época de la guerra, la cueva, en la que se albergaban grandes tinajas de vino, era usada por los vecinos de la zona como refugio antibombas.

It was founded in 1867 and bears the name of its Aragonese founders' home town.

Housed in small premises, with standing room only, we can try a fantastic vermouth or a glass of wine, enveloped in the scent from its vats of wine.

Snacks include the typical mussels, cockles, anchovies and also prepared dishes, like cod in oil, fresh anchovies in vinegar and the prize dish of the house: "callos a la madrileña" (tripe), not forgetting the cured meat from León.

During wartime, the wine-cellar, which used to house large vats of wine, was used by neighbouring locals as an air-raid shelter.



Está considerado el restaurante más antiguo del mundo.

Considered to be the oldest restaurant in the world.



Establecimiento fundado en 1725 y considerado como el restaurante más antiguo del mundo, razón por la cual su nombre figura inscrito en el libro Guinness, donde también se relata que, hacia 1765, trabajó como lavaplatos un joven Francisco de Goya.

En 1725, un cocinero francés, Jean Botín, y su esposa, de origen asturiano, abren una pequeña posada.

De esta fecha data el horno de leña de la casa, que aún hoy en día sigue asando cochinitos y corderos en el domicilio de Cuchilleros, al que se trasladan en los años 40.

Cuando fallece el matrimonio, se hace cargo del negocio un sobrino de la esposa de Botín. Actualmente vamos por la tercera generación de esta familia.

El restaurante ocupa las cuatro plantas y conserva el ambiente de posada original, pese a las reformas de acondicionamiento.

An establishment founded in 1725 and considered to be the oldest restaurant in the world, registered as such in the Guinness Book of Records, which also states that, around 1765, a young Francisco de Goya worked there as a dishwasher.

In 1725, a French chef, Jean Botín, and his Asturian-born wife, opened a small inn.

The wood-fired oven dates from that time, still used today to roast suckling pig and lamb at the premises of Cuchilleros, moved there in the decade of the 40s. When the couple died, the business was taken over by a nephew of Botín's wife. It is currently run by the third generation of this family. The restaurant occupies four floors and still has the atmosphere of the original inn, despite a series of refurbishments.



En sus paredes se reúne mensualmente el Club de Amigos del escritor Julio Camba, presidido por Antonio Mingote.

It is the venue for the monthly meeting of the Club "Friends of the writer Julio Camba", chaired by Antonio Mingote.



En 1917 Ciriaco Muñoz cedió su nombre a una antigua botillería, situada en la calle Mayor, número 84, y la convirtió en taberna-restaurante. Sobre sus paredes se pueden contemplar recuerdos taurinos, además de cuadros, carteles y fotografías que recuerdan a sus clientes más famosos como Ortega y Gasset, Caro Baroja, Alfonso XIII y la actual Familia Real.

En la taberna se continúa con la tradición literaria del pasado, ya que entre sus paredes se reúne mensualmente el Club de Amigos del escritor Julio Camba, presidido por Antonio Mingote.

En la taberna sirven un plato con más de 100 años de tradición: la pepitoria de gallina. Sólo los martes preparan el cocido completo, que sirven en dos vuelcos. Destacan también sus bodegas, con una colección de vinos que datan de 1917 y coñacs, de 1892.

In 1917, Ciriaco Muñoz gave his name to an old refreshment bar that stood on Calle Mayor, number 84, and turned it into a restaurant-tavern. On its walls, you can see bullfighting mementos, along with paintings, posters and photos commemorating its most famous clients, such as Ortega y Gasset, Caro Baroja, Alfonso XIII and the current Royal Family. The tavern continues its literary tradition of yesteryear, as it is the venue for the monthly meeting of the Club "Friends of the writer Julio Camba", chaired by Antonio Mingote.

The tavern serves a dish with over 100 years' tradition: the "pepitoria de gallina" (chicken in sauce with egg and almonds). Full "cocido" (chickpea stew) is only prepared on Tuesdays, and is presented in two servings. Its wine cellars are also magnificent, with a collection of wines dating back to 1917 and cognacs to 1892.



FARMACIA MAYOR 44

DESDE 1827

La antigüedad de esta farmacia se remonta a 1827. Es conocida con el sobrenombre de “Antigua Farmacia de las Platerías” ya que con este nombre de Platerías se denominaba el tramo correspondiente de la calle.

El local, de medianas dimensiones, posee unas anaquelarias con cresterías neogóticas o gótico modernistas en madera barnizada, de finales del XIX con huecos para el botamen y portada de madera. Pertenece a la familia Navarro desde 1909.

This pharmacy dates as far back as 1827. It is known by the name “Antigua Farmacia de las Platerías” because Platerías was the name given to this section of the street.

The premises, medium in size, have a series of shelves with Neogothic or Modernist Gothic crests in varnished wood, from the late 19th century, with openings for the medicine jars, and a wooden facade. It has belonged to the Navarro family since 1909.

Conocida con el sobrenombre de “Antigua Farmacia de las Platerías”.

It is known by the name “Antigua Farmacia de las Platerías”.





Proveedor de la Casa Real.

Supplier to the Royal Family.



Hijos de Lechuga

DESDE 1840

Santiago Gallo, apodado “Lechuga”, se traslada a Madrid y funda su negocio de abastecimiento de carne en el año 1840.

La calidad de su género le convierte en proveedor de la Casa Real.

Además, sirve a grandes hoteles como el Ritz o Palace, así como a casas aristocráticas de la Corte.

En 1958 se hace una gran reforma de la tienda, cambiando su antigua apariencia por otra más moderna.

Destaca este establecimiento, por su fabricación artesanal de embutidos, salazones y productos cárnicos en general.

Santiago Gallo, nicknamed “Lechuga”, moved to Madrid and set up his meat-supply business in the year 1840.

The quality of his products led to his becoming supplier to the Royal Family.

He also serves major hotels like the Ritz or the Palace, as well as aristocratic families of the Court.

In 1958 a great reform is done in the shop changing their former appearance into other one.

This establishment stands out for his handcrafted manufacture of sausages, salazanes and pertaining to meat products in general.



Destaca su pequeña biblioteca y las fórmulas de algunos “prodigiosos remedios”.

It features his little library and the formulas of some “miraculous remedies”.



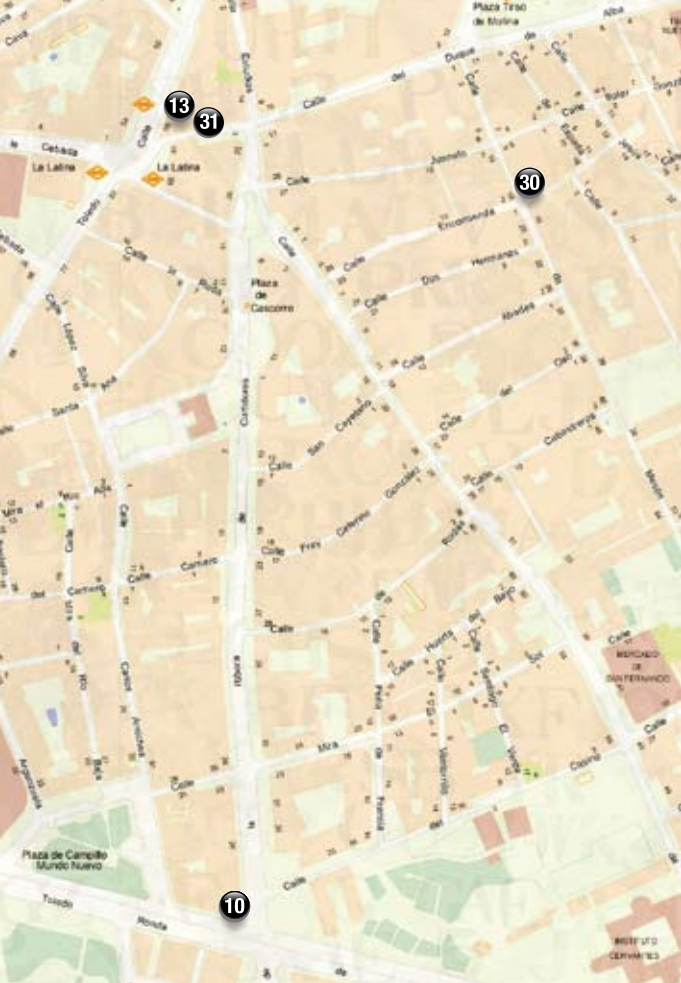
Fundada en el siglo XVI, es una de las farmacias más antiguas de la capital, conocida popularmente con este nombre porque la Reina regente María Cristina encargaba en ella sus medicinas en el siglo XIX. Reconstruida en 1913 por el arquitecto modernista Carrasco-Muñoz Encina, es uno de los mejores ejemplos del modernismo en Madrid.

Destaca su pequeña biblioteca y las fórmulas de algunos “prodigiosos remedios”, como la pomada encarnada contra la calvicie o los trocitos de momia contra la tuberculosis.

Established in the XVI century, it's one of the most ancient pharmacies of the city, widespread known with this name because queen Maria Cristina used to appoint here her medications in the XIX century.

Has been restored in 1913 by modernist architect Carrasco-Muñoz Encina, being one of the most remarkable example of the modernist style in Madrid.

It features his little library and the formulas of some “miraculous remedies” as the red-brown cream for baldness and the mummy bits as a remedy against tuberculosis.



- 10** Casa Hernánz
C/ Toledo, 18. 28005 Madrid
Tel. 91 366 54 50
- 13** Casa Vega
C/ Toledo, 57. 28005 Madrid
Tel. 91 365 26 51
- 30** Taberna de Antonio Sánchez
C/ Mesón de Paredes, 13. 28012 Madrid
Tel. 91 539 78 26
- 31** Taberna Restaurante Oliveros
C/ San Millán, 4. 28005 Madrid
Tel. 91 354 62 52

PLANOC



Es la única que vende en Madrid alpargatas cosidas a mano en 32 colores y casi 30 números, por poco más de cuatro euros.

This shop is the only one in Madrid selling hand-stitched espadrilles in 32 colours and nearly 30 sizes, for little more than four euros.

La tienda Casa Hernanz lleva más de un siglo y medio vendiendo las alpargatas de Castañer.

Esta moda llega en los años 60 de la mano de Yves Saint Laurent que las llevó a las pasarelas de medio mundo, pasando a ser los zapatos que usaban personajes tan conocidos como Jacqueline Kennedy o Marilyn Monroe.

Como consecuencia, Casa Hernanz llena a diario su tienda con centenares de clientes vendiendo unos 100.000 pares al año. Su tienda es la única que vende en Madrid alpargatas cosidas a mano en 32 colores y casi 30 números, por poco más de cuatro euros. La tienda ha comenzado a ser conocida a nivel mundial, hasta el punto de que, hasta New York Times, ha hablado de ella.

The Casa Hernanz shop has been selling Castañer espadrilles for over a century and a half.

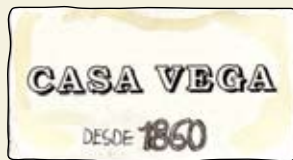
This fashion appeared in the 60s thanks to Yves Saint Laurent, who took them to fashion shows all over the world, leading to them being worn by such well-known personalities as Jacqueline Kennedy or Marilyn Monroe.

As a result, Casa Hernanz fills its shop with hundreds of customers every day, selling around 100,000 pairs a year. This shop is the only one in Madrid selling hand-stitched espadrilles in 32 colours and nearly 30 sizes, for little more than four euros. The shop is gaining renown internationally, to the extent that it has been mentioned in the New York Times.



Vende desde cencerros, aperos de labranza y productos de jalmería como alpargatas y cordelería.

It sells items ranging from ashtrays, farm tools and saddler's goods like espadrilles and ropes.



Se funda en 1860 como Jalmería, por el abuelo del actual propietario. Vende desde cencerros, aperos de labranza y productos de jalmería como alpargatas y cordelería.

Durante la Guerra Civil un obús entra hasta el cuarto de estar de la parte de arriba de la tienda, donde vivía el dueño, Antonio de la Vega, con su esposa y su hija. El fotógrafo Cervera toma la instantánea que inmortaliza el hecho.

Al menos, no hubo más que daños materiales que sumados a los vales UHP (Unión de Hermanos Proletarios) con los que compraban los milicianos de la UGT y CNT, y que no tenían ningún valor, parecía que llevaría a la ruina a sus propietarios, es admirable la pervivencia de este pequeño comercio.

It was founded as a Saddler's in 1860 by the current owner's grandfather. It sells items ranging from ashtrays, farm tools and saddler's goods like espadrilles and ropes.

During the Civil War, a shell crashed into the living-room in the upper part of the premises where the owner, Antonio de la Vega, lived with his wife and daughter. The photographer Cervera took a snapshot that immortalized the occasion.

At least there was only damage to the property, which, combined with the UHP vouchers (Proletarian Brothers' Union) that the UGT and CNT militiamen used for purchasing, and which were worthless, facing the owners with financial ruin, making it an admirable fact that this small business has survived.



Lugar de encuentro en sus tertulias literarias de personalidades como Pío Baroja, Sorolla, Cossío o Antonio Díaz Cañabate.

*Meeting place for literary talks
by personalities like Pío Baroja, Sorolla, Cossío
or Antonio Díaz Cañabate.*



Taberna desde 1830. En 1870 la adquirió el Torero Colita y desde entonces ha estado ininterrumpidamente abierta y regida por personas ligadas al mundo taurino. La decoración de esta Taberna es la misma desde su origen, y en ella se puede contemplar aún la lámpara de gas con que se iluminaba, las paredes pintadas con medallones con rostros de toreros, y cabezas de los toros de algunas célebres alternativas.

Lugar de encuentro en sus tertulias literarias de personalidades como Pío Baroja, Sorolla, Cossío o Antonio Díaz Cañabate, el cual se inspiró en esta casa en su famoso libro "Historia de una taberna", escrito sobre los veladores del mármol de este lugar. Esta taberna ostenta el título de Establecimiento Centenario, y sobre ella han escrito, entre otros, nuestro Nóbel Camilo José Cela.

Café since 1830. In 1870 the matador Colita bought it and since then has been always managed by people from the world of bulls.

Interiors decoration of this Taberna remained the same since the start and you still can stare at the gas lamp that lighted the place, the walls painted with matador faces and the bulls heads from some famous corridas.

Meeting place for literary talks by personalities like Pío Baroja, Sorolla, Cossío or Antonio Díaz Cañabate, who took inspiration in this café for his famous book "Historia de una taberna", written on these marble tables.

This café parades the qualification of "Centenary Establishment" and about it has written, among others, our nobel Camilo José Cela.



“Para comer bien y barato San Millán 4”.

“Para comer bien y barato San Millán 4”.



Tasca familiar fundada por asturianos en los alrededores del Rastro, en 1857, fue lugar de reunión de los asentadores de pescado de los mercados próximos y una de las tabernas más antiguas de Madrid.

Las reformas efectuadas se han hecho para restituir detalles originales que se habían perdido, así que podríamos decir que está conservada tal como era entonces, con los azulejos en relieve realizados en 1922 y su famoso eslogan: “Para comer bien y barato San Millán 4”. El interior también mantiene el aspecto tradicional con su cava de ladrillo, fotografías del antiguo Madrid, reliquias de las primeras radios de España y otras muestras de la época.

Family little restaurant established by asturians in the surroundings of the Rastro (the flea market) in 1857. Has been a meeting place for the fish vendors from the near markets and one of the most ancient tavern of Madrid.

Restorations have been made to recover lost details, so we can say that has been saved as it was, with his original low relief tiles, realized in 1922 and his famous slogan: “Para comer bien y barato San Millán 4”.

The interior too maintains his traditional look, with his brick wine cellar, pictures of old Madrid, relics of the first radios in Spain among others antiques.



3 Bodega de La Ardoza

C/ Colón, 13. 28004 Madrid

Tel. 91 521 49 79

6 Café Comercial

Gta. Bilbao, 7. 28004 Madrid

Tel. 91 521 56 55

22 Herbolario de la Fuente

C/ Pelayo, 70. 28004 Madrid

Tel. 91 308 13 98

32 Viena Capellanes

C/ Fuencarral, 122. 28010 Madrid

Tel. 91 446 17 83



Ofrecen una gran variedad de cervezas irlandesas a precios muy asequibles, vermouth de grifo, cervezas rubias, buenos vinos de la Ribera y de Rioja.

They offer a wide variety of Irish beers at very reasonable prices, vermouth on tap, lagers, fines wines from La Ribera and Rioja.



En 1892 Rafael Fernández abrió varias tabernas con el nombre de “La Ardosá”, en recuerdo del pueblo del mismo nombre de la provincia de Toledo.

La de la calle Colón 13 conserva todavía elementos de su decoración original como el rótulo de cristal grabado, el zócalo de azulejos y el ventilador.

Ofrecen una gran variedad de cervezas irlandesas a precios muy asequibles, vermouth de grifo, cervezas rubias, buenos vinos de la Ribera y de Rioja. Para picar ofrecen canapés variados, salmorejo, salazones, cecina de León, jamón de pato y tortilla de patatas, entre otras cosas. “La Ardosá” se ha convertido en un lugar único donde durante estos años han ido enseñando a muchos aficionados a degustar cerveza de forma diferente y a muchos camareros a darle importancia a la forma de servirla.

In 1892, Rafael Fernández opened a number of taverns with the name “La Ardosá”, after the town of the same name in the province of Toledo. The one on Calle Colón No. 13 still shows parts of its original decoration, such as the engraved-glass sign, the tiled skirting and the fan.

They offer a wide variety of Irish beers at very reasonable prices, vermouth on tap, lagers, fines wines from La Ribera and Rioja. For snacks, they offer a variety of canapés, “salmorejo” (cold tomato-based soup), salted meats, cured meat from León, duck ham and potato omelette, among other things. “La Ardosá” has become a unique location where, over the years, many aficionados have learned to appreciate beer differently and many barmen have learned to take care in pouring it.



Por sus tertulias han pasado escritores, periodistas, artistas, toreros o políticos ilustres.

Its debates have involved illustrious writers, journalists, artists, bullfighters or politicians.



El Café Comercial funcionaba ya en 1887 para una clientela constituida por intelectuales, políticos, cómicos y funcionarios, que pasaban su tiempo entre el café, el licor y las tertulias tratando aspectos de la vida de Madrid.

En 1909 fue adquirido por la familia Contreras, y siguiendo los dictados de las nuevas modas, introdujeron espectáculos y entretenimientos que amenizaban músicos y solistas.

Como curiosidad, indicar que fue uno de los primeros cafés en emplear camareras. Más de un siglo de la vida política, intelectual, artística, y en general de las múltiples actividades de la Capital, han contemplado sus espejos. Por sus tertulias han pasado escritores, periodistas, artistas, toreros o políticos ilustres, como los hermanos Machado, Jardiel Poncela, Ignacio Aldecoa, Álvaro de la Iglesia, Antonio Mingote, Rafael Azcona, Berlanga, Celia Gámez, Fernando Rey, Sorozábal, Mazantini y tantos profesionales que se han reunido a conversar en torno a sus mesas.

Café Comercial was already in operation in 1887 for a clientele made up of intellectuals, politicians, comedians and civil servants, who spent there time among the coffee, spirits and debates on aspects of Madrid's affairs. In 1909, it was acquired by the Contreras family and, in line with new fashions, they introduced performances and entertainment with musicians and soloists. As a curiosity, it was one of the first cafes to employ barmaids.

Its mirrored walls have seen over a century of the political, intellectual, artistic and everyday life of the Capital's numerous activities. Its debates have involved illustrious writers, journalists, artists, bullfighters or politicians, such as the Machado brothers, Jardiel Poncela, Ignacio Aldecoa, Álvaro de la Iglesia, Antonio Mingote, Rafael Azcona, Berlanga, Celia Gámez, Fernando Rey, Sorozábal, Mazantini and many other professionals who have met to chat around its tables.

La tienda era lugar de reunión de contertulios de la talla de Pablo Iglesias, Saborit, Besteiro o Largo Caballero.



The store was a meeting-place for debaters as significant as Pablo Iglesias, Saborit, Besteiro or Largo Caballero.

**HERBOLARIO
LAFUENTE**

DESDE 1856

El Herbolario Lafuente (calle Pelayo), fundado en 1856, es una tiendita de pequeña portada con cierres de madera cuyas puertas fueron decoradas por el pintor publicitario José Bardasano.

Con la última reforma ha desaparecido la decoración, aunque se conserva la misma portada ahora del color de la madera original, así como el grueso mostrador de caoba con tarros de cristalería de la granja y las cajoneras de madera con fuerte olor a hierbas aromáticas y medicinales.

Cuando trabajaban los hermanos de la Fuente había un pequeño laboratorio, ya que ellos realizaban sus propios preparados de hierbas.

La tienda era lugar de reunión de contertulios de la talla de Pablo Iglesias, Saborit, Besteiro o Largo Caballero.

The "Herbolario Lafuente" (Calle Pelayo), founded in 1856, is a shop with a small, wood-covered facade whose doors were decorated by the poster-painter José Bardasano.

These disappeared in its last refurbishment, although the same facade is now conserved in the colour of the original wood, along with the thick mahogany counter with traditional glass jars and the wooden drawers with a strong scent of aromatic and medicinal herbs.

When the de la Fuente brothers worked there, there was a small laboratory, as they made their own herbal preparations.

The store was a meeting-place for debaters as significant as Pablo Iglesias, Saborit, Besteiro or Largo Caballero.





- 2** Antigua Relojería Calle de la Sal
C/ Sal, 2 28012 Madrid
Tel. 91 366 48 43
- 9** Casa de Diego
Pta. del Sol, 12. 28013 Madrid
Tel. 91 522 66 43
- 11** Casa Labra
C/ Tetuan, 12 . 28013Madrid
Tel. 91 531 00 81
- 14** El Ángel
C/ Esparteros, 3. 28012 Madrid
Tel. 91 532 04 91
- 15** El Riojano
C/ Mayor, 10. 28013 Madrid
Tel. 91 366 44 82
- 16** Farmacia Arenal, 2
C/ Arenal, 2. 28013 Madrid
Tel. 91 524 92 76
- 21** Gabriel Molina
Trav. Arenal, 1. 28013 Madrid
Tel. 91 366 44 43
- 26** Librería Nicolas Moya
C/ Carretas, 29. 28012 Madrid
Tel. 91 522 52 94
- 27** Librería Religiosa-Pontificia Hernández
C/ Paz, 4. 28012 Madrid
Tel. 91 521 22 50



Fundada en 1880 y reformada en el año 39 para la venta de relojes.

Founded in 1880 and refurbished in the year 1939 for the sale of clocks.



Fundada en 1880, se compra por D. Genaro García Morales y se reforma en el año 39 para la venta de relojes, con el taller y la tienda en el mismo lugar.

La última reforma recupera las formas del siglo XIX. El interior, forrado de madera y cristal está repleto de bonitos relojes de pared.

El exterior ha recuperado su primigenia forma, con la madera y el cristal como protagonistas, dando gran estilo a una fachada pequeña pero llamativa por su belleza.

Venden todo tipo de relojes: de pared, antesala, sobremesa, cuco y piezas especiales, casi todos de origen alemán y suizo, con taller propio para realizar todo tipo de arreglos.

Founded in 1880, it was purchased by Genaro García Morales and refurbished in the year 1939 for the sale of clocks, with the workshop and shop on the same premises. The last refurbishment restored its 19th-century design. The interior, lined with wood and glass, is filled with magnificent wall clocks.

The exterior has recuperated its original design, with wood and glass as the main features, giving great style to a small but strikingly attractive facade.

They sell all kinds of clocks: wall clocks, grandfather clocks, table-top clocks, cuckoo clocks and special pieces, almost all of German and Swiss origin, and they have their own workshop for all kinds of repairs.



D. Arturo Herandi de Diego, diseñó el abanico que llevó doña Letizia Ortiz, princesa de Asturias, en la Boda Real.

Mr. Arturo Herandi de Diego designed the fan that H.M. Letizia Ortiz, Princess of Asturias, carried at her Royal Wedding.



Manuel de Diego abrió las puertas de su tienda-taller de abanicos, paraguas, sombrillas, parasoles y bastones en 1800.

Tras pasar por distintas ubicaciones, se traslada al número doce de la Puerta del Sol.

Posteriormente, y debido a la gran demanda, amplió sus instalaciones con una nueva fábrica y tienda en la popular calle de Mesonero Romanos. Desde entonces fabrican todos sus artículos de forma artesanal, cuidando especialmente la calidad y exclusividad de los productos.

Hasta la actualidad el negocio ha estado regentado por los sucesores del fundador. Su experiencia en este oficio les ha llevado a trabajar para las casas reales de todo el mundo, incluida la española. D. Arturo Herandi de Diego diseñó el abanico que llevó doña Letizia Ortiz, Princesa de Asturias, en la Boda Real.

Manuel de Diego opened the doors of his store-workshop in 1800, selling fans, umbrellas, sunshades, parasols and walking-sticks.

After setting up in different premises, he moved to number 12 in the Puerta del Sol.

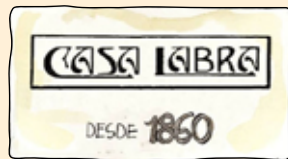
Later on, and on account of the huge demand, he enlarged his property with a new factory and shop on the bustling street of Mesonero Romanos. From that moment onwards, he manufactured all his articles by hand, taking special care with the quality and exclusivity of his products.

Up to the present day, the business has been run by the founder's successors. Their experience in this field has led them to work all over the world for royal families, including the Spanish one. Mr. Arturo Herandi de Diego designed the fan that H.M. Letizia Ortiz, Princess of Asturias, carried at her Royal Wedding.



Aquí fundó Pablo Iglesias,
en la clandestinidad,
el Partido Socialista Obrero Español.

*it was where Pablo Iglesias secretly founded
the Spanish Socialist Worker's Party.*



En el número 12 de la calle Tetuán, en las inmediaciones de la Puerta del Sol, fue fundada en 1860 esta antigua casa de comidas.

Su mayor reclamo lo constituyen las tapas, fundamentalmente de bacalao en tajadas recién fritas y en croquetas. El local conserva su decoración original, con una fachada curva adaptada a la estructura del edificio y un curioso cartel de cristal con el rótulo del establecimiento. En su interior, además de su mostrador de cinc y las tradicionales mesas de mármol, el visitante puede recrear la vista en las pintadas y numerosos refranes que hacen alusión a la historia del local. Y es que, este restaurante ha pasado a la historia de Madrid, porque en él fundó Pablo Iglesias, en la clandestinidad, el Partido Socialista Obrero Español, concretamente el 2 de mayo de 1879. Su evolución ha llevado a sus actuales regentes, la familia Molina, a abrir un pequeño restaurante.

This old eating house at number 12 on Calle Tetuán, next to the Puerta del Sol, was founded in 1860.

Its main claim to fame is its tapas, essentially cod, recently fried in slices and in croquettes. The premises still have the original decoration, with a curved facade following the structure of the building and a curious glass advertisement with the establishment's name. Inside, apart from the zinc counter and the traditional marble tables, visitors can relax while taking a look at the graffiti and numerous sayings referring to the establishment's history. In reality, this restaurant is part of the history of Madrid because it was where Pablo Iglesias secretly founded the Spanish Socialist Worker's Party, specifically on the 2nd of May, 1879. Its evolution has led its current owners, the Molina family, to open a small restaurant.

Don Benito Pérez Galdós cita este comercio en su obra "Fortunata y Jacinta".

Benito Pérez Galdós mentioned this shop in his work "Fortunata and Jacinta".



El Ángel abrió sus puertas en 1867, en la calle Postas 6, como Sobrinos de Pérez, para dedicarse a la venta de todo tipo de artículos textiles, pero manteniendo desde el primer momento una sección de tejidos para comunidades religiosas.

Don Benito Pérez Galdós cita este comercio en su obra "Fortunata y Jacinta", como queda corroborado por la placa que desde 1971 exhibe la fachada.

A finales de los ochenta se amplía la empresa de artículos religiosos a un local próximo, en la calle Esparteros.

Es un comercio que, aun manteniendo el sabor añejo de la tradición, se ha adaptado a las nuevas tecnologías, ofreciendo un catálogo electrónico de venta por Internet a través del cual se pueden conocer y comprar sus productos (tejidos, imágenes, ornamentos, orfebrería, nacimientos, vidrieras, etc.).

El Ángel opened its doors in 1867, at Calle Postas No. 6, as Sobrinos de Pérez, selling all kinds of textile goods, though, from the outset, with a section of clothing for religious communities.

Benito Pérez Galdós mentioned this shop in his work "Fortunata and Jacinta", as demonstrated by the plaque that has been on the facade since 1971.

At the end of the eighties, the business in religious items was enlarged to premises nearby, on Calle Esparteros. It is a shop that, while maintaining its old atmosphere of tradition, has adapted to new technologies, offering an electronic sales catalogue via Internet, where you can browse and purchase their products (textiles, images, ornaments, goldwork, glazing, etc.).





Fundado en 1855 por un pastelero afincado en Madrid que trabajaba para la Casa Real, Dámaso de la Maza, más conocido por el sobrenombre de El Riojano. No es una pastelería familiar, porque desde que se fundara ha ido pasando de jefes a empleados.

Su género es el tradicional pastel artesano, destacando unas pastas en forma de C y sabor a limón que fueron llamadas de los consejos porque se elaboraban, para servir las cuando se celebraba el Consejo de Estado. Su obrador sigue el calendario tradicional de Madrid: Roscones de Reyes, panecillos de San Antón, rosquillas tontas y listas, azucarillos de San Isidro, huesos y buñuelos de santo, la corona de la Almudena, etc.

En 1892 se hizo la reforma a la que la tienda debe su aspecto actual: caobas de Cuba, mármoles de carrara y bronces.

It was founded in 1855 by a Madrid-based baker who worked for the Royal Family, Dámaso de la Maza, better known by the nickname "El Riojano". It is not a family bakery because, since it was founded, it has been passed on from managers to employees.

Its produce is traditionally baked cakes, in particular its C-shaped, lemon-flavoured cakes that were called "pastas de los consejos" because they were made to be served when the "Consejo de Estado" (Council of State) was held. The bakery follows Madrid's traditional calendar of festivals: "Roscones de Reyes" ring-shaped cakes, "panecillos de San Antón" rolls, "rosquillas tontas y listas" doughnuts, "azucarillos de San Isidro" sweetmeats, "huesos y buñuelos de santo" cakes, "corona de Almudena" cake, etc.

In 1892, it was refurbished to give it its present-day appearance: mahogany from Cuba, Carrara marble and bronze accessories.

No es una pastelería familiar, porque desde que se fundara ha ido pasando de jefes a empleados.

It is not a family bakery because, since it was founded, it has been passed on from managers to employees.





Famosa por la
"Tertulia de la Farmacia Gayoso".

Famous for the "Tertulia de la Farmacia Gayoso".



Desde su apertura en 1855, con el nombre de Farmacia Gayoso, ha destacado siempre por ser una farmacia puntera tanto a nivel sanitario (está especializada en la elaboración de Fórmulas Magistrales y Preparados Oficinales) como por el papel que ha jugado en la vida cultural de Madrid.

Recordemos la famosa "Tertulia de la Farmacia Gayoso", a la que acudían personajes como Pérez Galdós, Menéndez Pelayo y Pío Baroja entre otros muchos.

En 2005 se acometió una gran reforma en la farmacia con el objetivo de aunar tradición y tecnología: se ha recuperado el sabor de la original farmacia del siglo XIX, y se ha dotado a la farmacia de los últimos avances tecnológicos, como los equipos del laboratorio de formulación o los dos robots de última generación para el almacenamiento y conservación de los medicamentos en condiciones óptimas.

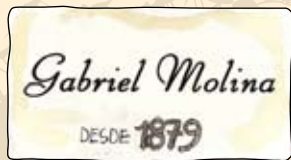
Since it was opened in 1855, under the name "Farmacia Gayoso", it has always stood out as a cutting-edge pharmacist's both in terms of medicine (it is specialized in making Magistral Prescriptions and Official Formulas) and for the role it has played in the cultural life of Madrid. In particular, the famous debate of the "Tertulia de la Farmacia Gayoso", attended by such personalities as Pérez Galdós, Menéndez Pelayo and Pío Baroja, among many others.

In 2005, the pharmacy was substantially refurbished with the aim of combining tradition and technology: it has recovered the atmosphere of the original 19th-century pharmacy, and it has been equipped with the last technological advances, such as formulation laboratory systems or the two state-of-the-art robots for storing and conserving medicines under optimal conditions.



El título de Librería de Bibliófilos Españoles lo ostenta desde el año 1906, y entre sus ventas destaca la edición príncipe del Quijote.

The title “Bookstore for Spanish Bibliophiles” dates from the year 1906 and standing out amongst its sales is a first edition of Don Quixote.



La Librería de Gabriel Molina abre en 1880 en la Travesía del Arenal, 1, aunque el origen de este establecimiento hay que situarlo en el puesto fijo de libros adosado a la fachada del palacio de Oñate, dedicado a librería de lance.

En 1882 se publica el primer catálogo de los fondos de su librería.

El título de Librería de Bibliófilos Españoles lo ostenta desde el año 1906, y entre sus ventas destaca la edición príncipe del Quijote. El local conserva la estructura y mobiliario de la época de apertura. El exterior, con portada de madera oscura de pilastras delgadas marcando la separación de los escaparates y el rótulo de cristal pintado, es también del primer establecimiento.

The Gabriel Molina Bookstore opened in 1880 on the Travesía del Arenal No. 1, although the establishment originates from the permanent bookstall that adjoined the facade of Oñate Palace, selling second-hand books.

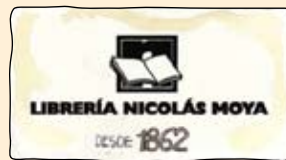
In 1882, the bookshop published its first catalogue.

The title “Bookstore for Spanish Bibliophiles” dates from the year 1906 and standing out amongst its sales is a first edition of Don Quixote. The premises conserve the structure and furniture from the period when it opened. The outside, with a dark wooden facade of narrow pilasters separating the shop windows and the coloured-glass shop sign, also dates from the original establishment.



Es la primera librería especializada en medicina de España y abre en 1862.

This was Spain's first bookstore specialized in medicine, opened in 1862.



Es la primera librería especializada en medicina de España y abre en 1862.

Además de los libros mantiene una sección de revistas y un apartado de obras de veterinaria, botánica, química, física y biología.

Más tarde amplió su fondo con libros para la navegación deportiva, navegación profesional y demás obras relacionadas con el tema náutico.

En 1877 comienzan a imprimir obras médicas (Santiago Ramón y Cajal o Letamendi), y otras como la "Summa" de Santo Tomás de Aquino, o una edición en miniatura de las obras de Cervantes. Además de obras nacionales realiza traducciones de obras científicas francesas, inglesas y alemanas.

La librería se completaba con las tertulias de los especialistas, en el interior, donde acudían personajes como Santiago Ramón y otros catedráticos, médicos y expertos en medicina de gran talla.

This was Spain's first bookstore specialized in medicine, opened in 1862.

Apart from books, it has a magazine section and a section for veterinary, botany, chemistry, physics and biology publications.

It later enlarged its offer with books on sport sailing, professional sailing and other works on nautical subjects.

In 1877, it began to print medical works (Santiago Ramón y Cajal or Letamendi), and others, such as the "Summa de Santo Tomás de Aquino" or a miniature edition of the works of Cervantes. Along with national publications, it produces translations of French, English and German scientific works.

The bookstore was complemented by meetings of specialists, attended by such personalities as Santiago Ramón and other professors, doctors and experts in top-level medicine.



Probablemente sea la librería más antigua de Madrid.

It is probably the oldest bookstore in Madrid.

Creada en 1852, más de cuatro generaciones de la familia Hernández han pasado ya por la que probablemente sea la librería más antigua de Madrid.

Especializada en materia religiosa, es reconocida por Pío XI como librería pontificia.

Situada en la calle de la Paz, 4, su edificio está incluido con el máximo nivel en todos los catálogos que se han hecho del patrimonio histórico y arquitectónico de la Villa de Madrid.

Destaca tanto por el conjunto de su fachada como por los elementos decorativos de su espacio público interior, con especial referencia al zócalo de azulejos pintados y a las fornituras y muebles auxiliares.

Created in 1852, more than four generations of the Hernández family have now managed what is probably the oldest bookstore in Madrid. Specialized in religious subjects, it was recognized by Pious XI as a pontifical bookstore.

Located on Calle de la Paz No. 4, its building is included in the top category among all the lists of historical and architectural heritage of the City of Madrid.

It stands out both for its facade as a whole, and for the most remarkable decorative elements of its public interior, in particular the coloured-tile skirting and the complementary furniture.



13. Cortes

- 1** Antigua Pastelería del Pozo
C/ Pozo, 8. 28012 Madrid
Tel. 91 522 38 94
- 7** Casa Alberto
C/ Huertas, 18. 28012 Madrid
Tel. 91 429 93 56
- 12** Casa Mira
Carrera de San Jerónimo, 30. 28014 Madrid
Tel. 91 429 67 96
- 17** Farmacia Central de la Victoria
C/ Victoria, 6. 28012 Madrid
- 20** Farmacia León
C/ León, 13. 28014 Madrid
- 25** Lhardy
Carrera de San Jerónimo, 8. 28014 Madrid
Tel. 91 521 33 85



Es famosa por sus roscones, pan de Cádiz, turrónes, hojaldres, etc.

It is famous for its “roscones” (ring-shaped cakes), Cádiz bread, “turrón”, pastries, etc.



Fundada en 1830 por la familia Agudo, es una de las mejores, tradicionales y artesanas pastelerías de Madrid, donde se siguen realizando los hojaldres de forma artesanal, con planchas de hojaldre rellenas de crema o cabello de ángel.

Además, es famosa por sus roscones, pan de Cádiz, turrónes, hojaldres, etc.

Situada en el número 6 de la calle del Pozo, toma su nombre de ésta, que a su vez debe el nombre a la tradicional creencia de un pozo milagroso, ubicado en esta calle y al que se habrían arrojado las reliquias de unos santos, hecho que provocó “situaciones misteriosas”. El local ha sido objeto de varias reformas, pero se ha conservado el mobiliario original, con un mostrador de mármol y madera, máquina registradora antigua y una balanza clásica de dos platos.

Founded in 1830 by the Agudo family, this is one of the finest and most traditional confectioner's in Madrid, where they still make pastries by hand, with trays of pastry filled with cream or angel hair.

It is also famous for its “roscones” (ring-shaped cakes), Cádiz bread, “turrón”, pastries, etc.

Standing at number 6 on Calle del Pozo, it is named after this street, which, in turn, takes its name from the traditional belief in a miraculous well, located on this street, and where the relics of some saints had been thrown, giving rise to “mysterious situations”. The premises have undergone a number of refurbishments, but the original furniture has been conserved, with a marble and wood counter, the old cash register and a traditional set of scales.

La especialidad es el rabo de toro estofado, considerado uno de los mejores de todo Madrid.



The speciality of the house is stewed oxtail, considered as being among the best in Madrid.



Taberna fundada en 1827 en el mismo edificio en el que Miguel de Cervantes vivió y escribió sus dos obras maestras: la segunda parte de "El Quijote" y "Los trabajos de Persiles y Segismunda".

De aquella época todavía conserva recuerdos de Cervantes, expuestos en la segunda planta de la taberna, junto a otros más actuales: su librito de zinc junto a la hermosa barra de ónice y madera, su botellero, su manómetro de fabricación de agua de Seltz, su antiguo y valorado grifo, la caja registradora, las columnas y unas taquillas donde se vendían entradas para la clá de los teatros.

En tiempos de Fernando VII, los madrileños acudían a Casa Alberto a tomar un chato de vino con un huevo duro y un trozo de bacalao. En la actualidad, los clientes pueden degustar platos típicos como callos a la madrileña y bacalao. La especialidad es el rabo de toro estofado, considerado uno de los mejores de todo Madrid.

Tabern founded in 1827 in the same building where Miguel de Cervantes lived and wrote his two masterpieces: the second part of "Don Quixote" and the romance of "Persiles and Segismunda".

It still has mementos of Cervantes from that period, on display on the tavern's second floor, along with other, more modern ones: its zinc notebook next to the splendid onyx and wood bar, its bottle rack, its manometer for making seltzer water, its priceless old tap, the till, the columns and some booths where they used to sell theatre tickets.

In times of Ferdinand VII, the people of Madrid came to Casa Alberto to have a glass of wine with a boiled egg and a serving of cod. Nowadays, clients can sample typical dishes like "callos a la madrileña" (tripe) and cod. The speciality of the house is stewed oxtail, considered as being among the best in Madrid.



Es la única fábrica de turróns de mediados del siglo diecinueve, y hoy en día es una de las tiendas de turrón más significativas de Europa.

It is the only turrón manufacturer from the mid-19th century and is now one of the most important turrón shops in Europe.



casa MIRA

DESDE 1855

Luis Mira, confitero de Jijona, empezó su negocio de venta de turróns en 1842, en un puesto en la Plaza Mayor.

Durante el reinado de Isabel II, se convierte en proveedor de la Casa Real. La sexta generación de la familia Mira sigue regentando el establecimiento.

Para conservar la estética de mediados de siglo XIX, ha sido respetada como pastelería y no ha querido entrar en la moda de las cafeterías-confiterías.

Es la única fábrica de turróns de mediados del siglo XIX, y hoy en día es una de las tiendas de turrón más significativas de Europa. Su fama es tal que envían sus productos dentro y fuera de España, pero no sólo turrón, también venden todo tipo de variedades de dulces extraordinarios para el paladar.

Luis Mira, a confectioner from Jijona, started his business selling "turrón" (nougat) in 1842, from a stall in Plaza Mayor.

During the reign of Isabella II, he became supplier to the Crown, and the sixth generation of the Mira family continues to run the establishment.

In order to conserve the mid-19th-century appearance, it has remained a confectioner's and has steered clear of the fashion for confectionery-cafeterias.

It is the only turrón manufacturer from the mid-19th century and is now one of the most important turrón shops in Europe. It is so famous that it sends its products to clients inside and outside Spain. It sells not only turrón, though, but also all kinds of extraordinary sweetmeats that melt in your mouth.



Está ubicada en el número 6 de la calle Victoria desde mediados del siglo XIX, donde antes se levantaba el Convento y la Iglesia de Nuestra Señora de la Victoria de los Mínimos de San Francisco de Paula.

El botamen blanco es de la propia fábrica de loza de la familia Olmedilla. Ildefonso Heras crea el HUROL, que "priva al tabaco de la acción dañina para la salud" y actúa como reclamo de la farmacia, ya que aparece con letras rojas, en el frente de cristal. De su época es también la encimera de mármol blanco. Hoy día la propietaria es doña Francisca Yeste Moreno.

Es un local pequeño con mobiliario de madera blanca y estantes de cristal sobre fondo de espejo, con mostrador de madera con encimera de mármol blanco y portada de madera roja.

It has stood at number 6 on Calle Victoria since the middle of the 19th century, on the site of the Convent and Church of Nuestra Señora de la Victoria de los Mínimos de San Francisco de Paula.

The white medicine jars come from the Olmedilla family's own pottery. Ildefonso Heras created "HUROL", which "eliminates from tobacco any harmful properties upon the health" and acted as publicity for the pharmacy as it was displayed, in red lettering, on the glass façade. The white marble counter also dates from that time, nowadays the property of Mrs. Francisca Yeste Moreno.

The premises are small in size, with white wooden furniture and glass shelves over a mirrored background, with a white marble-topped wooden counter and red wooden doorway.

Está ubicada donde antes se levantaba el Convento y la Iglesia de Ntra. Sra. de la Victoria de los Mínimos de San Francisco de Paula.

It has stood on the site of the Convent and Church of Nuestra Señora de la Victoria de los Mínimos de San Francisco de Paula.





La botica data de fines del siglo XVII, Siglo de Oro de las letras españolas.

This pharmacy dates from the end of the 17th century, the Golden Age of Spanish arts.



Ubicada en el barrio de las Letras, en la esquina de la calle León con Cervantes, la botica data de fines del siglo XVII, Siglo de Oro de las letras españolas.

El establecimiento conserva su aspecto de farmacia antigua, aunque su decoración con anaqueles de madera oscura y rojiza con adornos dorados procede del pasado siglo.

Destaca el botamen, con tarros y copas, aunque un buen número de piezas del botamen de la farmacia fueron donadas al Museo de la Farmacia Hispana. La fachada presenta unas elegantes cerámicas en blanco y azul de fines del siglo XX. Su propietaria doña M^a Luisa Matesanz se ha preocupado de mantener su aspecto de Farmacia antigua.

Located in Las Letras district, on the corner of Calle León and Calle Cervantes, this pharmacy dates from the end of the 17th century, the Golden Age of Spanish arts.

The premises conserve their appearance of an old pharmacy, although the decoration, with dark reddish wooden shelves, decorated in gold, dates from the last century.

The medicine jars are striking, in pottery and glass, although a large number of the pharmacy's collection was donated to the Museum of Hispanic Pharmacy. The facade shows some splendid white and blue ceramic decoration from the late 20th century and the current owner, Mrs. María Luisa Matesanz, has taken care to conserve its appearance of an olden-day pharmacist's.





Actualmente, ir a Lhardy es como hacer un viaje al pasado.
Todo permanece inalterable al paso del tiempo.

A visit to Lhardy is like a trip to the past. Everything remains unchanged to the passing of time.



Creada en 1832 como pastelería de productos típicos suizos, por Eugenio Huguemei, es en 1839 cuando se amplía su uso a restaurante.

Situado en la Carrera de San Jerónimo 8, es el primer comedor elegante de Madrid. En sus salones se reunían políticos e intelectuales, convirtiéndolo en el restaurante más veces citado en la literatura española.

Su propietario tomó el nombre del café Hardy, de París. El secreto de sus platos era, y es, la combinación perfecta entre europeísmo y tradición. Actualmente, ir a Lhardy es como hacer un viaje al pasado. Todo permanece inalterable al paso del tiempo, con su decoración original, así como la calidad de sus platos y servicio, incluido el samovar de plata en el que aún se mantiene el caldo caliente.

Created by Eugenio Huguemei in 1832 as a confectionery of typical Swiss products, it was expanded into a restaurant in 1839.

Standing on Carrera de San Jerónimo 8, it was Madrid's first elegant restaurant, and its halls attracted politicians and intellectuals, making it the restaurant most-often mentioned in Spanish literature.

Its proprietor took the name of the Hardy café, in Paris. The secret of its dishes was - and still is - the perfect combination of European and traditional style. At present, a visit to Lhardy is like a trip to the past. Everything remains unchanged to the passing of time, with its original decoration, combined with the quality of its dishes and service, including the silver samovar where they still keep the soup hot.



El Origen de Viena Capellanes se remonta a 1873, al introducir una nueva clase de pan: el Pan de Viena, que fue patentado y fabricado en exclusiva durante diez años.

The origins of Viena Capellanes date back to 1873, when it introduced a new kind of bread: Vienna Bread, which it patented and produced exclusively for ten years.



El Origen de Viena Capellanes se remonta a 1873, al introducir una nueva clase de pan: el Pan de Viena, que fue patentado y fabricado en exclusiva durante diez años. La primera tahona se estableció en la antigua Casa de Capellanes y de ambos elementos surgió su nombre. Su despegue desembocó en la creación de la cadena comercial que ha llegado hasta nuestros días, con la expansión tanto de la gama de productos (pastelería, chocolates, fiambres, salones de té, etc.), como la ampliación de los puntos de venta (hasta llegar a los 20 locales con los que Viena Capellanes cuenta en la actualidad).

Fue la primera Industria Madrileña que dispuso de un vehículo de reparto motorizado, en vez de los carros de caballos al uso de la época. También fue una de las primeras firmas madrileñas que contó con la destacada distinción de "Proveedores de la Casa Real". Comercialmente, la empresa fue pionera en las nuevas fórmulas comerciales con sus contratos de "Cesión de marca" antecedente directo de los actuales Contratos de Franquicia.

The origins of Viena Capellanes date back to 1873, when it introduced a new kind of bread: Vienna Bread, which it patented and produced exclusively for ten years. The first bakery was set up in the old Chaplains' House and it took its name from both elements. Its success led to the creation of the commercial chain that has lasted up to the present day, expanding both in terms of product range (pastries, chocolates, cold meats, tearooms, etc.), and in the expansion of outlets (numbering the 20 outlets that Viena Capellanes has at present).

It was the first Madrid-based industry to have a motorized distribution vehicle, instead of the horse-drawn carriages of the time. It was also one of the first firms in Madrid to receive the outstanding distinction of "Suppliers to the Royal House". Commercially, the company was a pioneer of new commercial formulas, with its "Brand Concession" contracts, a direct forerunner of modern Franchise Contracts.



Registros
Impresión
xxxxxxxxxxxx