

Neo-tabernas en Madrid

La pintoresca taberna madrileña ha reinventado su imagen, añadiendo platos dignos de los mejores restaurantes, pero sin perder el casticismo.

The picturesque Madrid bar, part of the traditional image of this great city, has reinvented itself, adding cuisine worthy of the finest restaurants without losing any authenticity.



1

2

3

4

1. Celso y Manolo Su nombre es un homenaje a los antiguos propietarios del local. Con alma y oficio, con productos ecológicos de pequeños productores y recetas tradicionales y de innovación. Así es el nuevo proyecto del hostelero Carlos Zamora, todo un experto en reinventar conceptos.

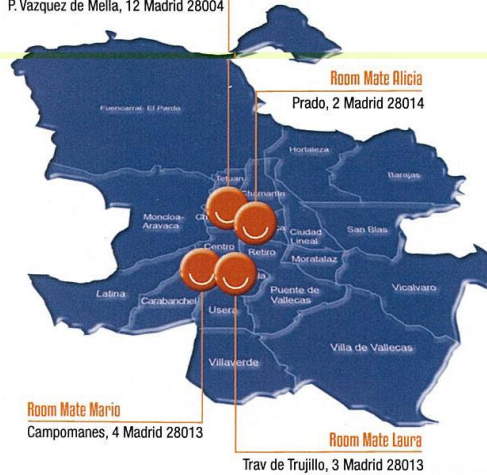
Celso y Manolo. The name is a tribute to the former owners of the bar. The latest project from bar owner Carlos Zamora is based on soul and professionalism, with ecological products from small producers and more than 70 recipes, both traditional and innovative. Having dedicated more than a third of his life to the trade, entrepreneur and innkeeper Zamora is a complete expert in reinventing concepts. **Libertad, 1, www.celsoymanolo.es**

3. La Carmencita También regentada por Carlos Zamora, en esta taberna madrileña de puertas de madera se han reunido intelectuales, toreros, músicos y poetas. Productos ecológicos de pequeños productores, tapas castizas, vermouth casero, guisos y recetas rescatadas del siglo XIX conforman una dinámica oferta que se sirve en horario non stop.

La Carmencita. Also owned by Carlos Zamora, Madrid's second oldest tavern has reopened its legendary imposing wooden doors, a meeting place for intellectuals, bull fighters, musicians and poets. The bar's dynamic offering includes ecological products from small producers, traditional tapas, artisanal vermouth, stews and recipes salvaged from the 19th century, served all day. **Libertad, 16, www.tabernalacarmencita.es**

Room Mate Óscar

P. Vazquez de Mella, 12 Madrid 28004



4. Estado Puro El gran chef Paco Roncero reinventa el castizo arte de la tapa en el restaurante del hotel NH Paseo del Prado. La oferta culinaria responden a la renovación creativa del tradicional bar de tapas.

Recetas de toda la vida –como los clásicos tigres, las croquetas o el matrimonio–, y una materia prima de calidad son la base de su cocina, divertida y sorprendente.

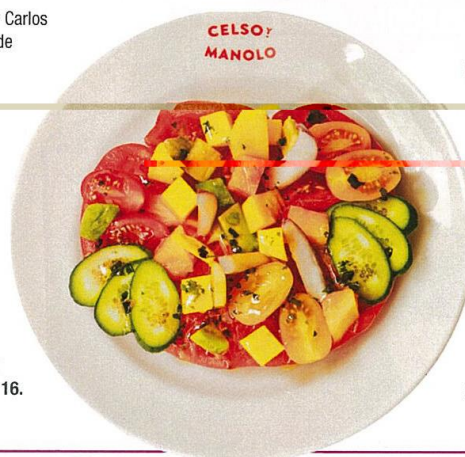
Estado Puro. Master chef Paco Roncero reinvents the authentic art of the tapa in the restaurant of the NH hotel Paseo del Prado.

Both the décor, as well as the culinary delights, are based around the creative renewal of a traditional tapas bar. Standard dishes – like classic *tigres* (fried stuffed mussels), croquettes, or matrimonios (two types of differently prepared anchovies served together)- and the finest ingredients are the basis of the menu, which is both fun and surprising. **Plaza de Cánovas del Castillo, 4 www.tapasenestadopuro.com**

2. La Chelo. La Chelo es la neo-taberna de Iñaki Oyarbide, en la que una barra de seis metros, repleta de pinchos vasco-navarros, es la protagonista. Con La Chelo, este gran cocinero vuelve a sus raíces.

Es muy familiar (para unos 20 comensales) y tiene una terraza muy agradable con cuatro o cinco mesas.

La Chelo. Is a neo-tavern owned by Iñaki Oyarbide, where the six-metre bar, covered with Navarre and Basque Country snacks, takes pride of place. With this new establishment the master cook returns to his gastronomic roots. It's cosy (room for 20 diners) and has a small terrace with four or five tables. **Menéndez Pelayo, 17.**



Neo-tabernas en

Madrid

La pintoresca taberna madrileña, parte de la tradicional imagen de esta gran ciudad, ha reinventado su imagen, añadiendo platos dignos de los mejores restaurantes, pero sin perder el casticismo.

The picturesque Madrid bar, part of the traditional image of this great city, has reinvented itself, adding cuisine worthy of the finest restaurants without losing any authenticity.



1

2

3

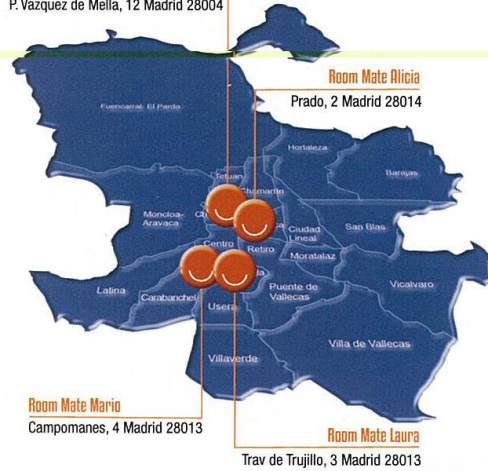
4

1. Celso y Manolo Su nombre es un homenaje a los antiguos propietarios del local. Con alma y oficio, con productos ecológicos de pequeños productores y 70 recetas tradicionales y de innovación. Así es el nuevo proyecto del hostelero Carlos Zamora, todo un experto en reinventar conceptos.

Celso y Manolo. The name is a tribute to the former owners of the bar. The latest project from bar owner Carlos Zamora is based on soul and professionalism, with ecological products from small producers and more than 70 recipes, both traditional and innovative. Having dedicated more than a third of his life to the trade, entrepreneur and innkeeper Zamora is a complete expert in reinventing concepts **Libertad, 1, www.celsoymanolo.es**

Room Mate Óscar

P. Vazquez de Mella, 12 Madrid 28004



Room Mate Alicia

Prado, 2 Madrid 28014

Room Mate Mario

Campomanes, 4 Madrid 28013

Room Mate Laura

Trav de Trujillo, 3 Madrid 28013

4. Estado Puro El gran chef Paco Roncero reinventa el castizo arte de la tapa en el restaurante del hotel NH Paseo del Prado. Tanto la decoración del espacio como la oferta culinaria responden a la renovación creativa del tradicional bar de tapas.

Recetas de toda la vida –como los clásicos tigres, las croquetas o el matrimonio–, y una materia prima de calidad son la base de su cocina, divertida y sorprendente.

Estado Puro. Master chef Paco Roncero reinvents the authentic art of the tapa in the restaurant of the NH hotel Paseo del Prado.

Both the décor, as well as the culinary delights, are based around the creative renewal of a traditional tapas bar. Standard dishes – like classic *tigres* (fried stuffed mussels), croquettes, or matrimonios (two types of differently prepared anchovies served together)- and the finest ingredients are the basis of the menu, which is both fun and surprising. **Plaza de Cánovas del Castillo, 4**

www.tapasenestadopuro.com

3. La Carmencita También regentada por Carlos Zamora, en esta taberna madrileña de puertas de madera se han reunido intelectuales, toreros, músicos y poetas. Productos ecológicos de pequeños productores, tapas castizas, vermouth casero, guisos y recetas rescatadas del siglo XIX conforman una dinámica oferta que se sirve en horario non stop.

La Carmencita. Also owned by Carlos Zamora, Madrid's second oldest tavern has reopened its legendary imposing wooden doors, a meeting place for intellectuals, bull fighters, musicians and poets. The bar's dynamic offering includes ecological products from small producers, traditional tapas, artisanal vermouth, stews and recipes salvaged from the 19th century, served all day. **Libertad, 16. www.tabernalacarmencita.es**

2. La Chelo. La Chelo es la neo-taberna de Iñaki Oyarbide, en la que una barra de seis metros, repleta de pinchos vasco-navarros, es la protagonista. Con La Chelo, este gran restaurante madrileño se convierte en un clásico.

Es muy familiar (para unos 20 comensales) y tiene una terraza muy agradable con cuatro o cinco mesas.

La Chelo. Is a neo-tavern owned by Iñaki Oyarbide, where the six-metre bar, covered with Navarre and Basque Country snacks, takes pride of place. With this new establishment the master cook returns to his gastronomic roots. It's cosy (room for 20 diners) and has a small terrace with four or five tables. **Menéndez Pelayo, 17.**

