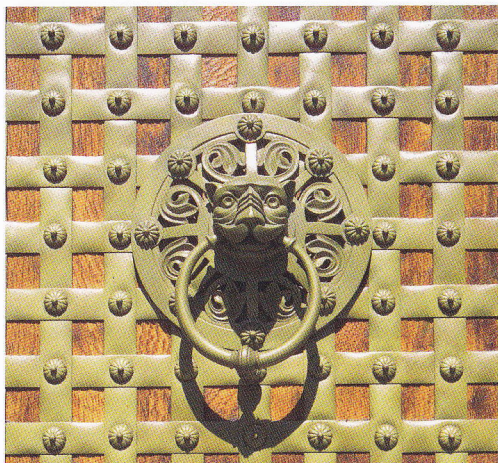


DESCOPERĂ

MADRID





Respect pentru oameni și cărți

CUPRINS

Introducere

Trasee ideale pentru...	4
Descoperă Madridul	8
Mâncare și băutură	14
Cumpărături	18
Divertisment	20
Repere istorice	22

Sfaturi de călătorie

Cazare	88
Restaurante	94
Viața de noapte	100
Informații de la A la Z	102
Ghid de conversație	112
Cărți și filme	118

Despre ghid	120
Index	121

Trasee ideale

1. Puerta del Sol și Gran Vía	26
2. Plaza Mayor și Madrid de los Austrias	30
3. Madridul regal	36
4. Paseo del Prado	42
5. Muzeele Prado și Reina Sofía	46
6. Parcul Retiro și gara Atocha	52
7. Plaza de Santa Ana și Barrio de Las Letras	56
8. Piața Rastro și cartierul Lavapiés	60
9. Chueca, Malasaña și Conde Duque	62
10. De la Plaza de España la Casa de Campo	66
11. Zona Moncloa	70
12. Paseo de la Castellana	73
13. Toledo	77
14. El Escorial și Valle de los Caídos	80
15. Segovia	83



ARHITECTURĂ

Descoperiți istoria Madridului, de la clădirile din perioada habsburgilor, din apropiere de Plaza Mayor (traseele 2 și 3), la stilul extravagant al sec. XX care caracterizează bulevardul Gran Vía (traseul 1) și clădirile moderne de pe Paseo de la Castellana (traseul 12).

TRASEE IDEALE PENTRU...

IUBITORII DE ARTĂ

Pe lângă celebrele muzee Thyssen-Bornemisza (traseul 4), Prado și Reina Sofía (traseul 5), trebuie neapărat să vizitați și muzeele Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (traseul 1), Lázaro Galdiano și Sorolla (traseul 12).



UN CONCEDIU CU COPIII

Copiii vor fi foarte încântați de Muzeul de Istorie Naturală și de turul Stadionului echipei Real Madrid (traseul 12), dar și de o plimbare cu telefericul, de Zoo și de Parcul de Distracții de la Casa de Campo (traseul 10).

PASIONAȚII DE GASTRONOMIE

Gustați delicatese locale și vinuri spaniole în piața agroalimentară Mercado de San Miguel, apoi luați masa la un restaurant tradițional cu cuptor cu lemne sau mergeți la un local de tapas în Cava Baja (toate incluse în traseul 2).

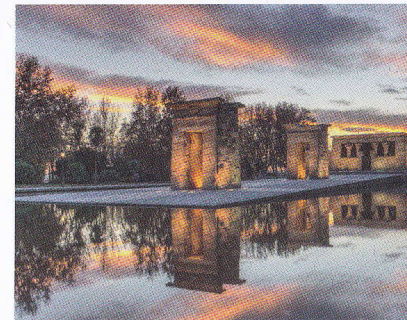


PETRECĂREȚI

Madridul are localuri de noapte pentru toate gusturile în cartierele Malasaña și Chueca (traseul 9), dar și pe străzile din jurul Pieței Santa Ana (traseul 7).

ROMANTISM

Pentru un moment romantic și special, admirați apusul de soare la Templo de Debod (traseul 10) sau de la una dintre terasele grădinilor Las Vistillas (traseul 3). Și o plimbare cu barca pe lacul din parcul Retiro poate fi foarte romantică (traseul 6).



PANORAMĂ

Bucurați-vă de priveliștea de la Centro Centro sau de pe terasa acoperișului clădirii Círculo de Bellas Artes (ambele incluse în traseul 1). Dacă vreți să urcați și mai sus, mergeți în turnul de observație din Moncloa (traseul 11).

PLIMBĂRI ÎN NATURĂ

Dacă vreți să vă bucurați de aer curat, Madridul are o mulțime de spații verzi. Faceți o plimbare în parcul Retiro (traseul 6), la Grădina Botanică (traseul 5) sau prin Parque del Oeste (traseul 10) și Casa de Campo (traseul 11).





Răsărit de soare deasupra orașului

DESCOPERĂ MADRIDUL

Madridul este unul dintre acele orașe care fac oamenii să zâmbescă. O vizită în capitala Spaniei este, cu siguranță, o experiență minunată, având în vedere mulțimea de muzee din oraș, viața de noapte activă și preparatele delicioase.

Dacă îi întrebați pe madrileni ce le place cel mai mult la orașul lor, o să vă vorbească mai ales despre atmosfera relaxată și plină de viață și despre lumina specială care învaluipe totul. Aflat la o altitudine de 667 m, Madridul este cea mai înaltă capitală europeană, ceea ce ar putea explica vremea plăcută, dar adevărul este că oamenii sunt cei care dau orașului o energie aparte, pe care toți vizitatorii o simt imediat ce ajung aici.

Ați putea petrece câteva săptămâni vizitând doar cele mai importante muzee, precum Prado, Thyssen-Bornemisza și Reina Sofia, dar alocați-vă timp plimbării pe străzile orașului, prin localuri de tapas și baruri, pentru că și acestea fac parte din cultura orașului. Chiar și cele mai minuțioase planuri de vacanță s-ar putea să se schimbe pentru că veți dori să mai stați la una din multele terase din oraș, savurând o bere rece.

În ciuda crizei economice severe cu care s-a confruntat Spania în ultimii zece ani, centrul Madridului s-a dezvoltat foarte mult, cu o mulțime de magazine, galerii și baruri care s-au deschis în zone altădată lăsate în paragină. Priviți și la balcoanele cu fier forjat ale clădirilor din centru: cu siguranță veți vedea pe

cineva, în haine de casă, privind orașul în timp ce își udă plantele. Este o priveliște simpatcă și tipică locului.

GEOGRAFIE ȘI AȘEZARE

Chiar dacă Madrid este o capitală mare, este surprinzător de accesibilă, cu o zonă centrală destul de compactă. Indiferent unde alegeți să stați, puteți ajunge pe jos la muzeele importante, iar, uneori, s-ar putea să descoperiți o galerie mai puțin cunoscută chiar după colț, unde, cu siguranță, va fi și un local de tapas.

Deși este cel mai mare oraș din Spania, majoritatea traseelor de interes turistic sunt concentrate în jurul zonei Puerta del Sol și pot fi parcurse pe jos, fără un efort foarte mare. Cele mai multe dintre cele prezentate în acest ghid au mai puțin de cinci kilometri lungime, dar trebuie să țineți cont că, dacă vă plimbați prin marile muzee, veți acoperi, de fapt, o distanță mult mai lungă.

Dacă începeți cu traseul 1, pornind de la Puerta del Sol către bulevardul Gran Vía, vă puteți face o idee despre cum este împărțit orașul. Cea mai veche zonă, denumită Madrid de los Austrias (traseul 2), se întinde la vest de Puerta



Aglomerata Calle de Preciados

del Sol, în jurul pieței Mayor. La est, se află Barrio de la Letras, cu Plaza de Santa Ana (traseul 7), unde au locuit mulți scriitori din Epoca de Aur a Spaniei. Astăzi, aici sunt o mulțime de Cafenele și localuri de tapas. Imediat lângă, în partea de vest, este Paseo del Prado (traseele 4 și 5), un bulevard enorm, ce a fost construit în sec. XVIII. Iubitorii de artă vor fi foarte încântați să se plimbe de-a lungul acestei artere unde se află și cele mai importante trei muzee din oraș.

Merită să mergeți și la nord de Gran Vía, în zonele Chueca, Malasaña și Conde Duque ca să vă bucurați de atmosfera vibrantă și de tot felul de magazine interesante. Ca să înțelegeți mai bine cum arată orașul, luați-o în sus pe Paseo de la Castellana și vizitați și cartierul Salamanca, unde veți găsi cele mai bune buticuri din Madrid.

ISTORIE

Madridul este o capitală relativ tânără, comparativ cu alte capitale europene. Arabii veniți din nordul Africii și-au construit aici o fortăreață în sec. IX. Dar orașul s-a dezvoltat cu adevărat abia când regele Felipe al II-lea a decis să-l transforme în capitală, în 1561. A mutat curtea regală de la Toledo la Madrid, datorită poziției geografice strategice în centrul țării și a zonelor înconjurătoare care erau potrivite pentru vânătoare.

Noul statut de capitală a alimentat creșterea economică, dar aceasta a avut loc și pe fondul Epocii de Aur a Spaniei,

o perioadă în care toate bogățiile descoperite în Lumea Nouă erau aduse aici. Bogăția a dus și la deschiderea primelor teatre și la o viață culturală mai activă. Sub domnia regelui Carol al III-lea, din Casa de Bourbon, s-au efectuat proiecte de urbanizare de amploare, printre care și cel ce a dus la transformarea străzii Paseo del Prado într-un bulevard elegant, străjuit de clădiri care găzduiau sediile unor instituții de învățământ. Una dintre aceste clădiri maiestruoase fusese construită pentru a fi muzeul de istorie naturală al orașului, dar care astăzi cuprinde colecția de artă a Muzeului Prado.

Revolte din sec. XIX au culminat cu războiul hispano-american din 1898, în urma căruia Spania a pierdut coloniile din Cuba, Puerto Rico și Filipine, ceea ce a avut un efect puternic asupra spaniolilor și a dus la crearea unei mișcări culturale cunoscută drept „Generația '98”.

Sec. XX a adus Războiul Civil Spaniol, care a durat din 1936 până în 1939, urmat de dictatura Generalului Franco, ce s-a sfârșit odată cu moartea acestuia, în 1975. Libertatea care a urmat a dus la o explozie de creativitate cunoscută drept *la movida madrileña*, avându-l ca figură reprezentativă pe regizorul Pedro Almodovar.

Regele Juan Carlos I a domnit de la moartea lui Franco, în 1975, până la abdicare, în 2014, când i-a cedat tronul fiului său Felipe al VI-lea, în vârstă de 46 de ani. Perceptat ca fiind mai aproape de poporul spaniol, noul rege și familia



Oameni care stau la soare în Parque del Retiro



Garda de la Palatul Regal



Librăriile de pe Pasadizo de San Gine

sa sunt foarte iubiți de locuitori, în prezent monarhia bucurându-se din nou de suportul populației.

CLIMA

lernile în Madrid sunt reci, iar verile sunt toride, pentru că orașul are o climă

extremă. Însă primăvara și toamna sunt foarte plăcute: mai, iunie, septembrie și octombrie, sunt cele mai bune perioade pentru o vacanță. Cea mai călduroasă lună este iulie, când temperaturile pot trece de 40°C. August este puțin mai răcoroasă, mai ales spre finalul lunii. Din cauza temperaturilor, mulți madri-

leni pleacă din oraș începând cu mijlocul lunii iulie, timp de o lună, sau mai mult. În ciuda temperaturilor mai scăzute din timpul iernii, orașul este luminos, iar cerul senin, așa că nu trebuie să renunțați la o vizită nici în această perioadă, mai ales că razele soarelui sunt destul de puternice ca să fie plăcut să stați afară. Ianuarie este cea mai rece lună, pentru că temperaturile scad sub 6°C. Deși ninsoarele sunt un fenomen foarte rar în această zonă, în munții aflați la nord-vest de Madrid, Sierra de Guadarrama, ninge abundent aproape în fiecare iarnă.

POPULAȚIE

Orașul are o populație de 3,2 milioane de locuitori, dar în zona Madridului locuiesc 6,5 milioane de oameni, dublu decât în 1950. Vârsta medie este de 44 de ani în rândul spaniolilor, iar rezidenții străini au, în medie, 35 de ani. Copiii sub 15 ani reprezintă 14,4%, locuitorii peste 65 de ani 20,5%, iar cei peste 80 de ani 7,4%. Două treimi din locuitori sunt femei.

Spre deosebire de alte orașe, în Madrid, cartierele nu se diferențiază în funcție de vârsta locuitorilor. În cele centrale, precum Lavapiés, La Latina și Malasaña, rezidenții mai în vârstă stau în apartamente pe care ei și familiile lor le ocupă de zeci de ani, în aceleași clădiri cu tinerii care s-au mutat aici datorită avantajelor de a fi în centrul orașului.

Până la finalul sec. XX, în Madrid locuiau puțin cetățeni străini, dar acum, numărul acestora a crescut la aproape

400 000, reprezentând 12,4% din totalul locuitorilor. Majoritatea cartierelor centrale au un aer multicultural, care se simte mai ales în Lavapiés (pag. 61), unde există magazine și restaurante dedicate comunităților asiatice și maro-

Piața El Rastro, un adevărat eveniment social



NU PLECAȚI DIN MADRID FĂRĂ SĂ...

Faceți un tur al localurilor de tapas.

Unele dintre cele mai delicioase preparate madrilene vin în îmbucături mici. Încercați atât localurile tradiționale, apărute acum mai bine de o sută de ani, dar și modernele gastrobaruri unde bucătarii de top își pun creativitatea în preparate culinare sofisticate, în miniatură (pag. 15).

Gustați churros cu ciocolată.

Un obicei îndrăgit în Madrid este să se mănânce churros cu ciocolată caldă, într-o cafenea tradițională din oraș. Deși această gustare foarte calorică se servește, de obicei, la micul dejun, este foarte potrivită și după o noapte de petrecere în oraș (pag. 39).

Faceți o plimbare prin Madrid de los Austrias.

Bucurați-vă de atmosfera din vechiul Madrid la o plimbare prin Plaza Mayor, admirând clădirile din perioada habsburgică. Străzile înguste din zonă sunt pline de localuri tradiționale (pag. 30).

Vizitați muzeele de pe Paseo del Arte.

Muzeele Prado, Thyssen-Bornemisza, Reina Sofia și CaixaForum se află toate în aceeași zonă, care are cea mai mare concentrație de artă din lume. La Prado puteți admira picturi de El Greco, Velázquez și Goya, iar la

Reina Sofia este expusă Guernica lui Picasso (pag. 46 și 50).

Beți vermut.

La ora prânzului, madrilenii obișnuiesc să mănânce tapas și să bea un pahar de vermut. Treceți pe la Mercado de San Miguel sau opriți-vă într-unul dintre barurile din jurul Pieței Mayor, sau de pe Cava Baja (pag. 31).

Mergeți la cumpărături pe calle Fuen-

carral. Dacă doriți o experiență de cumpărături mai specială, mergeți în zona pietonală de pe calle Fuencarral, plină de magazine, Cafenele și baruri moderne (pag. 19).

Vizitați piața Rastro.

Mergeți în căutare de suveniruri la târgul de vechituri care se întinde pe dealurile de sub Plaza Mayor, în fiecare duminică dimineața. Este și o experiență socială, nu doar de cumpărături și, dacă vi se face foame, sigur veți găsi ceva delicios într-unul dintre multele bărulețe de tapas ascunse în spatele standurilor (pag. 60).

Hoinăriți pe Gran Vía.

Gran Vía este cea mai cunoscută arteră din Madrid, care taie orașul în două, trecând chiar prin centru. Uitați-vă la etajele clădirilor care străjuiesc bulevardul, pentru a admira turnurile și statuile care le împodobesc (pag. 28).



Plaza Mayor este plină de baruri de tapas și cafenele

cane. Mai mult de o treime din locuitorii străini ai Madridului provin din țări sud-americane și cca 110 000 din UE, 46 000 dintre ei fiind români.

OBICEIURI

Muzeele și magazinele sunt deschise cel puțin până la ora 20:00. Conform tra-

Ursul și căpșumul sălbatic, simbolul Madridului, în Puerta del Sol



diției, cina se servește la 22:00, dar, în ultimul timp, multă lume a început să ia masa ceva mai devreme, așa că multe restaurante acceptă rezervări și de la ora 21:00. În ciuda cinelor târzii și a faptului că multe dintre emisiunile TV se termină după miezul nopții, majoritatea madrilenilor încep serviciul la 9 dimineața.

Vara, mulți dintre cei care lucrează aleg ceea ce se numește *jornada intensiva*, adică ziua de lucru de la 8:00 la 15:00. Asta înseamnă că pot să ia prânzul mai târziu, dar fără grabă, să meargă la piscină sau să își facă siesta – sau toate trei – înainte de a ieși iar afară, pe seară, când temperaturile mai scad.

Deși cele mai multe dintre magazinele și centrele culturale din centrul orașului sunt deschise toată ziua, locurile mai mici încă obișnuiesc să închidă pentru câteva ore, după-amiaza.

POLITICĂ ȘI ECONOMIE

Guvernul spaniol este condus de primul ministru Mariano Rajoy și de Partidul Popular, care este la putere din 2011. Rajoy a reușit să își păstreze funcția în ciuda numeroaselor scandaluri de corupție, fiind creditat, pe de altă parte, cu faptul că a scos țara din recesiunea care început în 2008. Rata șomajului este una dintre cele mai mari din Europa, mai ales în rândul tinerilor.

Din 2015, primarul orașului este Manuela Carmena, din partea organizației Ahora Madrid („Madrid acum”), care se definește ca o platformă de unitate

populară, mai degrabă decât ca un partid politic în sens tradițional. Programul ambițios de reforme al doamnei primar este axat pe măsuri de mediu menite să reducă traficul și să promoveze mersul

cu bicicleta, în încercarea de a reduce poluarea.

Madridul are și un guvern regional, condus de Cristina Cifuentes, tot de la Partidul Popular.

RECOMANDĂRI PENTRU EXPLORAREA MADRIDULUI

Ore târzii. Așteptați-vă să faceți totul cu două ore mai târziu în Madrid. Multe muzee și magazine nu deschid înainte de 10:00 și închid între 20:00 și 22:00, așadar veți avea timp să faceți foarte multe lucruri. Localnicii iau prânzul la 14:00 și cina la 22:00, iar majoritatea barurilor încep să prindă viață abia după miezul nopții.

Servirea. *Cuando puedas!* Dacă vă e groază de ideea de a încerca să comandați ceva într-un bar plin până la refuz, spuneți această frază chelnerului. Înseamnă „când se poate” și este un mod bun de a atrage atenția, fără a fi considerat nepolitic.

Bacșișul. Madrilenii obișnuiesc să lase bacșiș la taxi, în baruri și restaurante, dar sumele sunt foarte mici (1–2 €), sau chiar deloc. Lăsați cât considerați. În localurile mai luxoase, se aplică regulile internaționale privind suma lăsată pentru servire.

Biletul Paseo del Arte. Dacă plănuți să vizitați toate cele trei muzee – Prado, Reina Sofia și Thyssen-Bornemisza – puteți face o economie de 20% dacă cumpărați acest bilet combinat, valabil un an, pe care îl puteți achiziționa de la casa de bilete a primului muzeu pe care îl vizitați (sau online).

Acces gratuit. Unele muzee și obiective turistice, printre care și Prado, Reina Sofia

și Palatul Regal, oferă acces gratuit la finalul zilei, cu două ore înainte de închidere.

Muzee liniștite. Deși cele trei muzee importante sunt destule de aglomerate, cu cozi mari la intrare, multe alte muzee din oraș sunt mult mai libere, ba chiar s-ar putea să aveți norocul să vă bucurați de locuri unde veți fi singur. Dar asta nu înseamnă că nu veți avea parte de opere de artă de calitate. Sunt opere superbe la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando și la muzeele Lázaro Galdiano și Cerralbo.

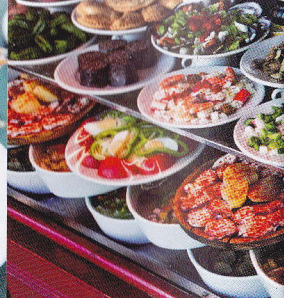
Prânz la preț redus. Multe restaurante, de la cele mai simple la cele mai elegante și scumpe, au oferte de prânz, adresate mai ales localnicilor, nu neapărat turiștilor, cu trei feluri de mâncare și o băutură, la un raport foarte bun calitate-preț.

Cumpărături. Nu faceți cumpărături doar pe străzile din apropiere de Puerta del Sol. Mergeți și în Chueca, Malasaña, Conde Duque și Barrio de las Letras, unde veți găsi magazine independente, sau în zona Salamanca dacă vreți ceva mai elegant.

Aveți grijă la hoții de buzunare. Madridul este un oraș destul de sigur, dar furturile mărunte nu sunt o raritate, așa că aveți grijă unde țineți lucrurile de valoare. Nu luați multe cu dvs., ci lăsați-le la seiful de la hotel. În cafenea, nu vă lăsați bagajele nesupravegheate și fiți atenți în metrou.



Fructele de mare sunt excelente în Madrid



Tapas tradiționale



Trebuie să încercați friptura de miel

MÂNCARE ȘI BĂUTURĂ

În Madrid, gastronomia este la ea acasă, fiind unul dintre cele mai atractive orașe din Europa pentru pasionații de arta culinară. Preparatele clasice sunt îndrăgite, fie că sunt pregătite conform tradiției, fie într-un stil creativ și contemporan.

Un local de tapas tradițional, sau un gastrobar? Porc la cuptor sau tatak de ton? Madrilenii investesc mult timp și energie să mănânce bine. Ca să înțelegeți ce face acest oraș un loc cu adevărat deosebit, faceți ceea ce fac și localnicii – adică luați masa mult mai târziu decât în mod obișnuit, fie că vorbim de prânz sau de cină.

Este surprinzător că mulți cred că mâncarea spaniolă și cea mexicană sunt asemănătoare, când, de fapt, sunt foarte diferite. Bucătăria spaniolă nu are foarte multe preparate picante, deși ardeii iuți sunt folosiți în anumite rețete, precum *gambas al ajillo* (creveți prăjiți cu ardei iute, usturoi și pătrunjel).

Deși restaurantele cu specific spaniol din alte țări se axează pe tapas, în Madrid, veți vedea că există multe locuri unde puteți să luați o masă completă – deși, și aici se obișnuiește să se împartă mâncarea, cel puțin la aperitiv.

După ce zeci de ani bucătării au ales să prepare numai rețete tradiționale, în prezent, orașul este inundat de influențe externe. O nouă generație de bucătari aduce o nouă viziune asupra unor feluri clasice, ca urmare a experiențelor pe care le-a avut prin toată lumea. Rezul-

tatul se vede mai ales în numărul tot mai mare de baruri cu sucuri de fructe și legume și un accent mai puternic pe preparatele vegetariene. Bucătăria spaniolă nu își pierde însă esența – bucătării încearcă doar să dea o savoare nouă preparatelor făcute de bunica (*la cocina de la abuela*), astfel încât să fie mai atractive pentru generațiile mai tinere.

SPECIALITĂȚI MADRILENE

Restaurantele tradiționale nu doar că nu și-au pierdut popularitatea, ba chiar se dezvoltă în continuare, atrăgând o mulțime de clienți cu preparatele din carne, mai ales miel și purcel de lapte, gătite în cuptoare imense, la foc cu lemne.

În ciuda aparențelor, preparatul caracteristic Madridului nu este paella, ci *cocido madrilen*, o tocană sățioasă care a evoluat din două preparate medievale: *olla podrida* și *adafina*. Făcută cu năut, porc, vită, cârnați chorizo, varză, praz, tăiței și alte câteva ingrediente, se servește în etape: mai întâi sosul cu tăiței, apoi legumele, iar la final carnea și cârnații. O altă specialitate este *callos a la madrilen*, burtă gătită în sos de roșii cu *pimenton*, versiunea spaniolă de boia

uite. Ambele preparate sunt mai potrivite pentru iarnă, așa cum este și *sopa castellana*, o supă numai bună pentru vremea rece, pregătită din cele mai simple ingrediente: supă de carne, usturoi, pâine *pimenton* și ouă.

Deși Madridul se află la câteva sute de kilometri depărtare de mare, peștele și fructele de mare sunt delicioase, transportate cu atenție, refrigerate, de la Mediterană și Atlantic. Madrilenilor le plac mai ales plătica și merluciu, dar și *bocadillo de calamares*, o chiflă cu inele de calamar pane, pe care o preferă atunci când vor o gustare rapidă.

Tapas

Trebuie să știți că modul în care se consumă tapas e în picioare, între doi sau mai mulți oameni. Comandați și o bere sau un pahar de vin și apoi mergeți în altă parte. Trebuie să bifați cel puțin trei sau patru locuri într-o seară.

O tapa reprezintă o porție foarte mică (cam o îmbucătură). Dacă împărțiți mâncarea cu altcineva, comandați o porție medie, adică *media racion* sau *racion*. Uitați-vă în jur la ce mănâncă ceilalți și nu vă temeți să îi întrebați ce este – face parte din experiența de a mânca tapas. Nu trebuie să vă plimbați dintr-un loc într-altul dacă nu vreți. Multe localuri au mese, pentru cei ce vor să stea mai mult.

UNDE MÂNCĂM

Dacă petreceți doar câteva zile în Madrid, puteți să alegeți într-una din zile un resta-

urant clasic, apoi să mâncați în câteva locuri cu bucătărie mai modernă și să păstrați vreo două seri pentru localurile de tapas din Cava Baja, din jurul pieței Santa Ana. Dacă nu sunteți foarte pretențios, faceți ce fac madrilenii: la prânz, alegeți un meniu al zilei, la orice local din zona unde vă aflați în acel moment.

Restaurante tradiționale

Dacă vă place mâncarea de calitate, mai deosebită, atunci mergeți neapărat la unul dintre restaurantele din apropiere de Plaza Mayor. **Botín** (pag. 95) este cel mai faimos și cel mai vechi local, dar și **Casa Lucio** (pag. 35) este o variantă bună, ca și **Los Galayos** (pag. 95). Aceste restaurante sunt faimoase pentru purcelul de lapte la cuptor și friptura de miel, dar au în meniu și multe alte preparate delicioase, dacă acestea nu vă tentează.

Barurile de tapas

Este un contrast destul de puternic între barurile de tapas cu tradiție și gastrobarurile moderne, care au apărut la finalul anilor 1990 și care acum fac parte din cultura gastronomică a capitalei spaniole. Încercați tapas tradiționale la **El Lacon**, **La Bodega de la Ardosa** sau **Boquito**. Dacă vreți ceva contemporan, alegeți **Angelita** sau **La Dichosa** (pag. 98).

Restaurante moderne spaniole

Madridul are o mulțime de localuri fără pretenții, care pun accent mai mult pe gust decât pe formalitate. Cu o atmosferă tinerească și un decor simplu, aceste



Piața San Miguel a fost una dintre primele piețe cu delicatese din oraș

restaurante sunt, de obicei, conduse de bucătari tineri, talentați și creativi, și oferă preparate excelente, la prețuri nu foarte mari. Încercați **La Vinoteca de Moratin** (pag. 51) și **Triciclo** (pag. 97).

Piețe cu delicatese

În ultimul deceniu, în Madrid a apărut un nou tip de piață agroalimentară. Unele locuri s-au dezvoltat din piețe vechi, altele sunt noi. Unele au tarabe cu fructe și legume și mici baruri de tapas, altele au o atmosferă mai modernă și sunt ceva mai rafinate. Însă, indiferent de care sunt, toate vă oferă posibilitatea să gustați produse locale și vinuri din toate regiunile țării. Nu trebuie decât să vă plimbați printre tarabe, să alegeți ce vă place și apoi să vă găsiți un loc la o masă.

Această modă a piețelor a început cu Mercado de San Miguel (pag. 31) care s-a deschis în 2009, lângă Plaza Mayor. Deși Mercado de Anton Martín (calle Santa Isabel nr. 5, www.mercadoantonmartin.com) este, în principiu, o piață cu produse locale, aici puteți găsi și sucuri smoothie și chiar sushi. Mercado de San Ildefonso (calle Fuencarral nr. 57; mercadodesanildefonso.com), aflată între Chueca și Malasaña, este foarte aglomerată seara și la final de săptămână. În apropiere, este și Mercado de San Antón (pag. 65), cu tapas, standuri cu delicatese, un restaurant bun și un bar pe acoperiș. Platea (pag. 76) a fost inițial cinema, dar acum este locul unde se opresc madrilenii ieșiți la cumpărături pe strada Serrano.

Stele Michelin

În regiunea Madridului, sunt 18 restaurante cu stele Michelin, dar David Muñoz este singurul bucătar-șef care a câștigat trei stele. Restaurantul său, **DiverXo** (pag. 99), cu preparate spaniole cu influențe asiatice, oferă nu doar o experiență gastronomică, ci și una teatrală. Muñoz deține și barul **StreetXo** de la **Gourmet Experience** (pag. 99) unde puteți să gustați preparatele sale îndrăznețe, dar pregătiți-vă să stați la coadă.

Printre cele șase restaurante cu câte două stele Michelin se numără **Ramon Freixa Madrid** (pag. 99) și restaurantul lui Paco Roncero **La Terraza del Casino**. Alte opt localuri au câte o singură stea, printre care și **Punto MX** (pag. 99), specializat în mâncare mexicană.

BĂUTURI

Vin

Madrilenii nu sunt deloc pretențioși când vine vorba de vinuri, dar poate că asta se întâmplă pentru că mai toate sunt de calitate, iar prețurile sunt rezonabile. Multe baruri oferă o mare varietate de vinuri la pahar, așadar merită să încercați mai multe. Dintre vinurile roșii, le recomandăm pe cele din Ribera del Duero, El Bierzo sau Priorat, iar dacă preferați vinul alb, trebuie să le încercați pe cele din Rueda, Rias Baixas sau Alella. Nu ratați nici vinurile din regiunea Madridului, cum sunt cele de la crama Bodega Saavedra din Cenicientos, în partea de sud-vest. Când vremea este caldă, o alegere inspi-



Baruri care servesc bere locală și artizanală

rată este *tinto de verano*, adică vin roșu cu limonadă și multă gheață, servit într-un pahar înalt. Acesta este mult mai îndrăgit decât *sangria* pe care îl veți găsi la mai toate terasele.

Vermut

Cât sunteți în Madrid, este ceva foarte important ce trebuie să înțelegeți, și anume *hora del aperitivo*. Mai precis, ora de dinaintea prânzului când madrilenii se delectează cu un vermut roșu local, deși, uneori merge și o bere sau un vin, alături de o gustare, cât să stârnească apetitul. Vermutul este o băutură încă la modă, iar Vermut Zarro, fabricat în Madrid, este disponibil și la draft în baruri și restaurante.

Bere

Berea lager este preferata localnicilor, mai ales marca Mahou, care este fabricată chiar în Madrid. De obicei, se bea la *cana*, adică la pahar. Dacă vreți ceva mai mare, cereți o „dublă”. Berea artizanală câștigă teren, mai ales că există câteva tipuri care se produc local, precum Cervezas La Virgen.

Cocteiluri

Madrilenii le plac și cocteilurile, care se numesc *copas*, mai ales cele pe bază de gin și apă tonică, care se servesc adesea în pahare imense, ca niște baloane. Este important să menționați ce marcă de gin, whisky sau votcă doriți și să fiți acolo când se prepară cocteilul; altfel este posibil să primiți ceva de calitate îndoielnică.

Cafea

Cafeaua este făcută la expresor, din boabe bine prăjite. Cereți un *café* sau un *solo* dacă vreți un espresso scurt. *Café con leche* este un espresso la care se adaugă o cantitate dublă de lapte fierbinte. Un *cortado* este un espresso cu puțin lapte. *Carajillo* este cafea neagră cu un strop de brandy (sau altă băutură tare).

Răcoritoare

În toate barurile, restaurantele și terasele din oraș veți găsi o gamă variată de băuturi răcoritoare și bere fără alcool (*cerveza sin alcohol*). În mod surprinzător, suc de portocale nu este mereu proaspăt, așadar specificați că vreți suc *natural* atunci când comandați. Vara, încercați *granizado de limon* – suc de lămâie cu gheață zdrobită și zahăr – *horchata*, un amestec de *chufas*, tuberculii care cresc în regiunea Valencia, cunoscuți și sub denumirea de nuci tigr, cu gheață zdrobită și zahăr.

Prețuri pentru mâncare și băutură

Prețurile redată mai jos sunt pentru două feluri de mâncare și un pahar de vin, pentru o persoană:

- €€€€ = peste 60 de euro
- €€€ = 40–60 de euro
- €€ = 25–40 de euro
- € = sub 25 de euro