

LAS TAPAS EN MADRID

**CONSEJOS, DICCIONARIO Y MÁS
DE 250 LUGARES DE TAPEO
EN LA CAPITAL DE ESPAÑA**

Consejos para ir de tapas y no desentonar

1º El número ideal de personas para salir a tapear es, en mi opinión, de cuatro. Pero es razonable un mínimo de tres y un máximo de seis. Más ya sería multitud.

2º El tapeo propiamente dicho se hace de pié, en la barra del establecimiento, salvo, en casos de fuerza mayor.

3º No se debe consumir más de dos tapas en el mismo establecimiento; hay que cambiar, pasear, conocer otros locales.

4º Hay que hacer lo que los sevillanos llaman "*convidá*", es decir, pagar una ronda cada uno, no ser caradura y a la hora de pagar sentir unas ganas horribles de visitar al Sr. Roca.

5º Hay que saber combinar unas tapas con otras. Por ejemplo, de un lado gambitas y sepia y en otro lado caracoles,... No mezclar demasiado. Esto también va con la bebida: en un local no se debe pedir cerveza y vino en una misma ronda. Mejor pedir ronda de cerveza o ronda de vino,...

6º Por favor, no tengamos una conversación desagradable que nos ponga nerviosos!. Ir de tapas es una de las mejores cosas que tenemos los españoles... Hay que salir a divertirse, no a discutir o cosas por el estilo. ¿Sabe alguien algún chistecito?...

7º Por último, la hora: desde la del aperitivo hasta la de la comida, o desde las ocho de la tarde hasta la cena. Ahora bien, como uno suele "ponerse las botas", no es de extrañar que se nos quite las ganas de comer o cenar...

Para terminar, creo que el siguiente texto leído de una taberna puede resumir muy bien el espíritu del tapeo:

" No traigas a este lugar aflicciones o problemas, ¡Déjalos en casa estar!. Y, si olvidado los traes, sal, mira al cielo y vuelve a entrar, dejando en la puerta estos. Este lugar es sólo de alegría y amigos, se prohíbe la estancia en él a los que no respeten esta norma ".

Diccionario del tapeo.

Es frecuente visitar otras ciudades y encontrarte con nombres de artículos que desconoces a la hora de tapear, por lo que poco a poco vamos a ir incluyendo términos de otras provincias. Os invitamos a que nos ayudéis a completar este diccionario.

ACEDIAS	Una especie de lenguados de pequeño tamaño.
AGUJA PALÁ	Pez espada.
ALBORONIA	Asado de berenjenas, patatas, cebollas, etc.
ALCAHUCILES	Alcachofas pequeñas.
ALÍ OLÍ	Salsa elaborada a base de aceite y ajo, y espesada a modo de mayonesa.
AMARGUILLOS	Espárragos trigueros.
ANGELILLOS	La prueba del chorizo o morcilla antes de embutirlo (en Jaén).
ALOQUE	Vino tinto claro.
BERZA	Cocido.
BLANQUILLO	Caracol de tamaño pequeño y color claro.
BURGAO	El caracol típico.
CABRILLAS	Una variedad de caracoles grandes.
CAZÓN	Tiburón pequeño.
CHATO	Vaso de vino.
CHOTO	En algunas zonas cabra pequeña, en el resto vacuno.
CLARA	Típica madrileña. Una caña de cerveza con gaseosa fresquita.
CLOCHINAS	Mejillones.
CONVIDÁ	Ronda a la que invita cada uno en el tapeo.
COQUINA	Molusco similar a la almeja pero más fino.
EN AMARILLO	Guisos en salsa con azafrán.
EN COLORAO	Guisos con pimentón.
ESGARRAT	Pimiento morrón, a la brasa, con bacalao y aliñado.
FLAMENQUINES	Rollitos carne c/ jamón empanados.
FORRO	Careta de cerdo a la brasa (Albacete).
HABICHOLILLAS	Judías verdes.
JAPUTA	Palometa.
LLETEROLES	Mollejas de cordero.
MARISCO DE GORRINEIRA	Panceta, lomo de orza, etc... (Albacete).
MENUDO	Callos.
ORTIGUILLAS	Variiedad de anémoma marina crujiente por fuera y gelatinosa interiormente.
PAPAS ALIÑÁS	Patatas cocidas y aliñadas.
PATATAS GUARRO	Excelente manjar de dioses que se sirve en el bar que lleva su nombre
PAVIAS	Tiras de pescado rebozado. Generalmente bacalao.
PECHÁ	Exceso en el tapeo.
PES-PÁ	Pez espada, en algunos bares sevillanos.
PIJOTAS	Pescadillas pequeñas.
PIPIRRANA	Especie de ensalada de tomate y otros ingredientes vegetales.
PRINGÁ	Los acompañantes "cárnicos" del cocido.
PULGAS	Bocadillos pequeños.
PUNTILLITAS	Chipirones pequeños fritos, en otros lugares llamados "chopitos".
REGAR LA PLAZA	La primera ronda de cerveza.
RIN-RAN	Puré de patatas con pimientos y a veces con masa de chorizos.
SALAILLAS	Pan salado típico de Granada.
TAGARNINAS	Es lo que los Castellanos llamamos "cardillos".
TINTO DE VERANO	Vino con gaseosa fresquito para "la calor".
URTA	Similar al besugo.
XOUBAS	También parrochas. Sardinas de pequeño tamaño.

Madrid de Tapas

“¿Qué tiene un vaso de vino?. Vale 75 pesetas y da derecho a: usar palillos, gastar servilletas, leer el periódico, ver la televisión, sentarse en una silla, ocupar una mesa, hacer aguas mayores y menores, gastar papel y agua, lavarse las manos con jabón, utilizar el secador, tirar colillas al suelo, jugar a los dados, cartas o dominó, conocer gente y reír o quejarse en voz alta. Y, encima, decir que el dueño gana mucho dinero”.

Leído en Casa Morán. Marqués de Viana, 42. MADRID.

A'CAÑADA.- C/ Fucar, 20. Bar y restaurante gallego, donde se puede saborear un pulpo y un chorizo a la sidra con pan de hogaza memorables.

ABUELO, EI.- C/ Victoria, 12. METRO SOL. Es quizá el más famoso bar de Madrid para tomar gambas, tanto al ajillo como a la plancha.

ABUELO RAMÓN, EI.- C/ Modesto Lafuente, 59. METRO IGLESIA. Buen lugar para tapear, de los mejores de la zona. También tiene restaurante.

AL PIL-PIL.- C/ Galileo, 21. METRO ARGÜELLES. (antiguo La Zamorana). Es una tasca típica y también restaurante, en la que se pueden degustar tapas y raciones vascas regadas con un buen txacolí.

AL SUR.- C/ Zurbarán, 8. Local andaluz, con amplia variedad de montaditos, pescaíto frito y chacinas ibéricas.

AL TAPEO.- Plaza de San Juan de la Cruz. METRO RIOS ROSAS. Esta al lado de la Iglesia y enfrente del Ministerio de Medio Ambiente, en el local que antes ocupaba una papelería. Es de nueva construcción y posee una terraza de verano muy agradable para degustar su bacalao con salmorejo, las patatas con mojo y los ahumados. Si el tiempo no acompaña, el local está decorado con fotos de Madrid en blanco y negro.

ALAMBIQUE, EI.- C/ Fucar 7. Es un sitio recomendable, ya que se trata de una taberna tradicional con raciones de buen salmorejo y chorizo de cerdo. También es restaurante.

ALBERO 5.- C/ Alcalá, 235. Como muchos de los bares que más o menos están cerca de la plaza de toros de Las Ventas, su ambiente es taurino. Para tapear son muy buenas sus croquetas, el pan con tomate y jamón ibérico y la tortilla.

ALBORÁN.- C/ Ponzano, 39 . METRO ALONSO CANO. Es uno de los bares que tienen mejor pescaíto frito de Madrid, también son muy buenas sus coquinas al ajillo y las berenjenas fritas. Es también restaurante.

ALBUR.- C/ Manuela Malasaña, 15. METRO BILBAO. Tiene unos maravillosos embutidos de Castilla y León.

ALHAMBRA.- C/ Victoria, 9. METRO SOL o SEVILLA. Taberna andaluza donde saborear buenas tapas.

ALMENDRO 13, EI.- C/ Almendro, 13. METRO LA LATINA. Este local esta especializado en manzanilla y finos, para acompañar entre otras sus roscas y sus huevos rotos.

ALOQUE.- C/ Torrecilla del Leal, 20. METRO ANTÓN MARTÍN. En este local, como su nombre indica, sirven muy buenos vinos para acompañar sus canapés y raciones, como los huevos a la porreta, el revuelto de morcilla o las anchoas de Laredo, el carpaccio de buey y la cecina de Astorga.

ALPUJARRA, La.- Plaza del Perú, 4. Es carito, pero de vez en cuando merece darse un capricho a base de mariscos, frituras, pulpo...acompañados de una buena ensalada de pimientos.

ANCIANO REY DE LOS VINOS, EI.- C/ Bailén, 19. METRO OPERA. Esta casa fue fundada en el año 1909, es la clásica taberna madrileña con vermouh de grifo, sidra de barril y vino de Tomelloso, Destaca por sus conservas, sus torrijas y sus pestiños.

ANDURIÑA.- C/ Francos Rodríguez, 22. METRO ESTRECHO. En mi opinión es uno de los mejores gallegos de Madrid, con productos de calidad, como el pulpo, la empanada o el lacón.

ANTÓN.- C/ Mayor,63. METRO SOL. Especializado en mollejas y riñones encebollados. Muy buenas tapas.

AQUÍ JEREZ.- C/ Cea Bermúdez, 24. METRO CANAL. Es un rinconcito de Jerez en Madrid, ideal para tomar el caldo, el bienmesabe y si el cuerpo pide más, pasar al restaurante. Los sábados a las 12 de la noche cantan la Salve Rociera.

ARDOSA, La.- C/ Colón, 13. Es famosa por su infinidad de cervezas, no en vano mantiene el grifo de Guinness más antiguo de la ciudad. Se inauguró en 1892, entre sus especialidades destacan las croquetas de carabineros y las huevas de maruca. Mi acompañante me dijo que la tortilla de patatas era excelente.

ASTURIANOS, Los. C/ Vallehermoso, 94. METRO CANAL. Me encantaron sus fideos al cabrales. Tiene una amplia variedad de tapas para elegir.

AUTOMÁTICO.- C/ Argumosa, 17. Voy aquí a degustar sus migas, sus patés caseros y sus croquetas, y si es en verano, las tomo en su terraza. Buenas cervezas nacionales e importadas.

BARAHONA.- C/ Cruz, 21. Este local es una cervecería y también restaurante donde degustaréis una cocina castellana y una gran variedad de tapas.

BARDEMCILLA, La.- C/ Augusto Figueroa, 47. METRO CHUECA. Este local, de Mónica Bardem, sirve unas tapas de muy buena calidad.

BARRIL, El.- C/ Lola Membrives, 5. METRO MARQUÉS DE VADILLO. Es pequeñito y de barrio, pero tiene fama en la zona por su tabla de salsas para mojar las patatas, y sus pulgas. Si pasáis por aquí o vais al campo del Atlético de Madrid, no dejar de visitarlo.

BARRIL, El.- C/ Goya 86. METRO GOYA. No tiene nada que ver con el anterior, sólo el nombre. Este está decorado con ambiente marinero y es muy grande. Tiene buenos mariscos y raciones variadas, el camarón gallego y los chipirones a la plancha están entre sus especialidades.

BELMAR.- C/ Lavapiés, 6. METRO TIRSO DE MOLINA. Sus tapas son extraordinarias y variadas, y los precios invitan a pasar por allí de vez en cuando.

BILBAINA, La.- C/ Marqués de Urquijo, 27. METRO ARGÜELLES. Está especializada en gambas y mariscos, excelente jamón.

BIOTZA.- C/ Claudio Coello, 27. Este establecimiento llena el apetito con sus ricos pinchos, pero si no tenéis bastante, pasad al restaurante.

BOCAITO.- C/ Libertad, 6. Bar con raciones típicas malagueñas, como el pescaito frito, los chanquetes? Y salmonetes. Además tiene 30 tipos diferentes de bocaítos. Si os gustan los carteles taurinos ya antiguos, pasaros por aquí.

BODEGAS ALFARO.- C/ Ave María, 10. METRO LAVAPIÉS. Bodega que abrió sus puertas en 1928, con buenas especialidades como su salmorejo cordobés y los callos a la madrileña.

BODEGAS EL MAÑO.- C/ Jesús del Valle, 1. METRO NOVICIADO. Local de grandes tinajas que conserva desde su apertura. Patatas mañas, canapés de cabrales con salmón y otras exquisiteces para acompañar un buen vino o una cervecita.

BODEGAS LA ARDOSA.- C/ Santa Engracia, 70. METRO IGLESIA. (No sé si es de los mismos dueños de la que está en la calle Colón, 13). Esta bodega es muy bonita, entre las tapas destacan las patatas bravas y la oreja frita.

BODEGAS LA MINA.- C/ General Alvarez de Castro, 8. METRO QUEVEDO. Este local es la típica tasca de toda la vida donde los vecinos van a tomar sus gambas a la plancha y sus pepinillos rellenos de boquerón y anchoas.

BODEGAS RICLA.- C/ Cuchilleros, 6. METRO SOL Y LA LATINA. Este local, ya centenario, está casi siempre hasta los topes, en el además de degustar su canapés de bacalao en aceite y sus boquerones, podrás llevarte a casa el vino.

BODEGA RIVAS.- C/ La Palma, 61. METRO NOVICIADO. Si sois jóvenes tapeadores y no habéis visto esas típicas tinajas rojas, que ya son casi un monumento, parar por aquí a tomaros un vermuth con unos cuantos canapés, como el de anchoa en salazón, o el de pez espada, quedareis encantados. Las tinajas, son la de época en que se abrió el local, año 1923. En su cueva podréis ver una serie de instrumentos antiguos relacionados con el local, a todas luces muy interesantes.

BONANO, El.- Plaza del Humilladero, 4. METRO LA LATINA. Pequeña tasca de barrio, ideal para tomar algo después de haber pasado la mañana del domingo visitando El Rastro.

BOTILLERÍA, La.- Plaza de Oriente, 2. METRO OPERA. Buenas tapas y vinos de calidad. (La Botillería es la extensión del Café de Oriente).

BOTILLERÍA DE MAXI.- C/ Cava Alta, 4. METRO LA LATINA. Se está poniendo de moda por la calidad y variedad de sus tapas.

BRAVAS, Las.- C/ Alvarez Gato, 3. METRO SEVILLA o SOL. Casi todo es bravo, como sus patatas bravas, sus tortillas bravas o si queréis, podéis pedir pulpo, buen bacalao rebozado y oreja a la brava.

BURBUJA QUE RÍE, La.- C/ Angel, 16. METRO PUERTA DE TOLEDO. Sirven grandes cazuelas de mejillones en este rincón asturiano que casi siempre está lleno.

CABAÑAQUINTA.- C/ Eloy Gonzalo, 21. Brochetas de solomillo, boquerones frito, y chistorra con asadillo. Buena bodega para acompañar estas exquisiteces y otras muchas.

CAFÉ DEL BOSFORO.- C/ Alameda, 1. Carta llena de tapas, como champiñones, albóndigas, patatas, etc.. buenos canapés.

CALADERO, El.- C/ Infanta Mercedes, 3. En el interior del local hay dos pizarras donde te indican las especialidades, todas atractivas, que puedes acompañar de su cerveza.

CALDERO, El.- C/ Travesía de Tellez, 2. METRO MENENDEZ PELAYO. Es una taberna típica, con buenos productos.

CANALLA, La.- C/ Segovia, 15. Merece la pena ir porque tiene buena comida casera y unas tapas estupendas.

CANGREJERO, El.- C/ Amanuel, 5. Las cortezas y las gambas cocidas son las estrellas de la casa, aunque podéis degustar otros tipos de mariscos.

CAÑAS Y TAPAS.- C/ Fuencarral, 145. METRO QUEVEDO. Muchas y variadas raciones, todas de calidad.

CAÑERIA, La.- C/ García de Paredes, 20. METRO IGLESIA. Cerveza bien tirada para acompañar las buenas raciones de empanada, boquerones en vinagre u otras especialidades.

CAÑITA, La.- C/ Almendrales, 17. METRO USERA. Gran variedad de raciones y tapas. Los domingos dan de aperitivo callos con garbanzos.

CARACOLES, Los.- C/ Toledo, 106. METRO PUERTA DE TOLEDO. Los caracoles son la gran especialidad de la casa y están muy bien hechos, con su salsa picantita, por eso su barra está siempre llena. Merece la pena también probar su tortilla y los callos. Vermouth de grifo.

CARPANTA.- C/ Almendro, 22. Lugar ideal para tapear bien y disfrutar de un buen vino.

CASA AMADEO.- Plaza de Cascorro, 18. METRO LA LATINA. En pleno corazón del Rastro madrileño, ofrece sus caracoles, su chorizo cocido y su bacalao frito.

CASA ANTONIO.- C/ Latoneros, 10. METRO LATINA. Local centenario con azulejo arabesco. Buenas croquetas, paellas (por encargo), pisto, alitas adobadas, y arroz con queso de cabrales, para tomar con vermouth de Reus o buenos vinos.

CASA ALBERTO.- C/ Huertas, 18. METRO ANTÓN MARTÍN. El interior de este local debería ser declarado Monumento, ya que su barra es primorosa, elaborada en onix labrado, y con un grifo de cinco caños, que yo creo que debe de ser ya el único que existe en Madrid. Esta casa data del año 1827, y desde entonces es famosa por sus callos. En el edificio donde se encuentra dicen que Miguel de Cervantes acabó de escribir su "Viaje al Parnaso".

CASA BERENGUER.- C/ Corazón de María, 57. En el local hay grandes pizarras donde anuncian sus especialidades, como el salpicón de pulpo y el revuelto de Jabugo. Tiene una agradable terraza para el verano. También restaurante.

CASA CAMUÑAS.- C/ Alonso Cano, 101. METRO NUEVOS MINISTERIOS. Las cañas están muy bien tiradas, ideales para acompañar sus tapas, de muy buena calidad.

CASA CAROLA.- C/ Padilla, 54. METRO LISTA. Buena carta de tapas con variedad para elegir y sin dejar dolor de bolsillo, tapas contundentes. Me gustó su pringá.

CASA CIRIACO.- C/ Mayor, 48. METRO OPERA. Es una de las tabernas más típicas y antiguas de Madrid. Era el rincón favorito del pintor Ignacio Zuloaga y es la sede de los "Amigos de Julio Camba". Taberna taurina, con cuevas y corredores. Cuando voy pido siempre boquerones en vinagre y unas croquetas junto con un valdepeñas, aunque, si quiero algo más contundente me pido la especialidad de la casa: gallina en pepitoria.

CASA DE LA CERVEZA.- C/ Luchana, 15. METRO BILBAO. Pásate a tomar una cervecita y no te arrepentirás.

CASA DE LOS MONTADOS.- C/ Istúriz, 8. Con su nombre está todo dicho, la especialidad de la casa son los montados.

CASA DOMINGO.- C/ Alcalá, 99. METRO RETIRO. Destacan sus callos y calamares en su tinta. Esta casa, casi centenaria, es Monumento Artístico.

CASA EMILIO.- C/ López de Hoyos, 98. METRO PROSPERIDAD. Su vermouth es de grifo, y acompaña de maravilla a los boquerones en vinagre y a los embutidos de León, junto con mariscos variados de calidad.

CASA LABRA.- C/ Tetuán, 12. METRO SOL. No hay nada que decir: Todo el que vive en Madrid la conoce por su famoso bacalao. Muchas veces hay que hacer cola, también merece la pena probar sus croquetas y los soldaditos de Pavía. En el restaurante, se fundó el Partido Socialista. Esta casa data de 1860.

CASA LUCAS.- C/ Colombia, 9. Muy buenos pinchos y tostas, y si queréis también tienen comidas.

CASA MANOLO.- C/ Jovellanos, 3. METRO BANCO DE ESPAÑA . Está justo enfrente del Teatro de la Zarzuela. Son inmejorables sus croquetas.

CASA MAXI.- C/ Cava Alta, 4. METROS LATINA O SOL . La gran especialidad de la casa, son sus callos. Realmente buenos. También lacón, queso manchego, etc.

CASA MINGO.- Paseo de la Florida, 34. METRO NORTE. Interiormente es muy bonita, con su gran cantidad de botellas expuestas, siempre está lleno de gente joven y personas que van a comprar sus pollos asados. Chorizo a la sidra, queso de cabrales, callos, etc.. todo regado con sidra de la casa.

CASA MONTES.- C/ Lavapiés, 40. METRO LAVAPIÉS. Es este un local muy pequeño, pero donde se han filmado diversas películas. Buena selección de vinos y unas raciones de queso al romero maravillosas.

CASA ÑERU.- C/ Bordadores. Es uno de los mejores de Madrid para degustar tapas asturianas, como el maravilloso queso de cabrales. Si se desea hacer una comida más formal, también tiene restaurante.

CASA PACO.- Puerta Cerrada, 11. METRO LA LATINA. Vinos de Madrid (es uno de los pocos lugares donde se encuentran). Buen jamón y lomo de Jabugo.

CASA PEDRO.- C/ Nuestra Señora de Valverde, 119. En lo que antes era el pueblo de Fuencarral, ahora ya anexionado a Madrid, antes era conocida como la Casa de la Silvestra, y data del año 1825. Para mí es la casa que mejor conejo sirve de todo Madrid, también posee restaurante.

CASA PEPE.- C/ Celanova. METRO BARRIO DEL PILAR. En este barrio madrileño se encuentra uno de los sitios recomendables. Me gustaron las alitas de pollo fritas. No dudes en pasarte por allí ; pides una caña y te pone una alita o cualquier otra tapa. Siempre lleno, lo que a veces llega a incomodar, pero que nos da una garantía de calidad del local.

CASA REVUELTA.- C/ Latoneros, 3. METRO SOL. Especializado en bacalao rebozado y frito en el momento de servir, es de destacar que los miércoles por la tarde y los jueves por la mañana hay callos. Buenos torreznos. Se pueden regar con el Valdepeñas que sirve el dueño.

CASTELA, La.- C/ Doctor Castelo, 22. METRO IBIZA. A mí este sitio me encanta, principalmente porque tiene unas raciones de gran calidad, por lo que casi siempre está lleno. Destacan sus habitas con jamón, chipirones encebollados, almejas a la manzanilla, los cogollos de Tudela con ventresca, su canapé de jamón de pato y su roquefort con nueces.

CAVA DE DON PEDRO.- C/ Don Pedro, 4. METRO LA LATINA. Tapas catalanas, porrones de vino y unas verduras a la plancha sensacionales. En temporada las cazuelas de setas (yo las preferiría sin roquefort).

CAVA REAL, La.- C/ Espronceda, 34. METRO IGLESIA. Este local tiene una muy buena selección de vinos, aunque aquí más que a tapear se viene a beber. También posee restaurante.

CERVECERA, La.- C/ Monte Perdido, 61. METRO NUEVA NUMANCIA. ¡Qué buena cerveza degustan los vallecanos en este establecimiento! Buena tabla de quesos, y un aceptable surtido de patés.

CERVECERÍA 1929.- C/ Rodríguez San Pedro, 66. Puede que sus cañas sean de las mejor tiradas de Madrid...y de toda España.

CERVECERÍA ALEMANA.- Plaza de Santa Ana, 6. METRO ANTÓN MARTÍN. Otra institución en el tapeo madrileño. Son famosas sus tortillas, croquetas y callos.

CERVECERÍA CERVANTES.- Plaza de Jesús, 7. Cazuelita de mejillones, tostadas de gambas y otros muchos productos para tapear, todo de buenísima calidad.

CERVECERÍA CRUZ BLANCA.- C/ Hortaleza, 118. Una más de la cadena de establecimientos del mismo nombre. Como todas sus hermanas sirve productos de calidad que no decepcionan.

CERVECERÍA DE CORREOS.- C/ Alcalá, 55. METRO BANCO DE ESPAÑA. Las croquetas de gambas y los pimientos rellenos de espinacas y gambas son de los mejores de Madrid.

CERVECERÍA DE LA VILLA.- C/ San Mateo, 28. Tapas, tapas y tapas y de buena calidad.

CERVECERÍA EL JAMÓN.- C/ Eloy Gonzalo, 17 y Santa Engracia, 42. METRO LUCHANA o IGLESIA. Estas cervecerías están especializadas en Ibéricos y por supuesto, buenas tapas variadas.

CERVECERÍA EL PESCADOR.- Ronda de Toledo, 2. METRO PUERTA DE TOLEDO. Es de lo mejorcito del barrio.

CERVECERÍA EL PUERTO.- C/ Monforte de Lemos, 109. METRO BARRIO DEL PILAR. Cada día sirven de tapa un guiso diferente, son muy buenas sus gambas a la plancha y en general, su marisco.

CERVECERÍA FASS.- C/ Rodríguez Marín, 84. La cervecería es alemana y las tapas también...pescados ahumados, salchichas..

CERVECERÍA FERRERAS.- C/ Bravo Murillo, 25. METRO QUEVEDO. El marisco se vende cocido al peso, hay buenas cortezas y los panolis de anchoas, canapés de anchoas, muy buenos los berberechos y mejillones.

CERVECERÍA LA RUBIA.- C/ Ponzano, 11. METRO IGLESIA o CANAL. Buen jamón, canapés de cangrejo o anchoa.

CERVECERÍA LOS PICOS.- C/ Sangenjo, 6. METRO HERRERA ORIA. Tienen las clásicas tapas de toda la vida, pero sus croquetas de jamón y la cecina de León es excelente. Al lado de la barra tienen un mostrador para poder comprar los mismos productos que se consumen en el local. Me gusta.

CERVECERÍA SANTA ANA.- Plaza de Santa Ana, 10. METRO SOL. ¿Qué madrileño que conozca el tapeo desconoce este sitio?.

CERVECERÍA SANTA BÁRBARA.- Plaza de Santa Bárbara, 8. METRO ALONSO MARTINEZ. Está indicado, para tomarse una cervecita, sus patatas fritas, o bien sus gambas de Huelva y una ración de jamón. También destacan los berberechos y las tostas variadas.

CERVECERÍA TASCO.- C/ Gutierrez Solana, 4. Son dignas de consumir las tostadas de queso de cabrales , los embutidos de cerdo ibérico, la cecina y el chorizo de venado. Local andaluz. En verano dispone de una terraza muy agradable.

CIGARRAL, EI.- Puerta de Toledo, 3. METRO PUERTA DE TOLEDO. Bar tradicional con variedad de tapas.

CIRI. C/ Amor Hermoso, 21. METRO USERA. Es un restaurante bodegón, donde se pueden degustar croquetas caseras, lomo de atún con pimientos del piquillo y chipirones en su tinta.

CLARINES, Los.- C/ Bocángel, 2. METRO VENTAS. Sitio muy bien considerado por los vecinos y aficionados a los toros que lo frecuentan, tanto es así que durante la feria de San Isidro es difícil poder entrar. Muy buenas sus mollejas de cordero y calamares.

CORRIPIO.- C/ Fuencarral, 102. METRO BILBAO. Posee unas enormes tinajas que le dan un sabor añejo al local, no en vano es de finales del siglo XIX, destacan los bocadillos de calamares y sus vinos , que ellos denominan triste y alegre, según sea seco o dulce, así como la sidra y la empanada.

COSSIO, EI.- C/ Isaac Peral, 38. METRO MONCLOA. Su selección de tapas es muy recomendable.

COTANO, EI.- C/ Oruro, 6. Hay una gran variedad de canapés, pulgas y raciones. Me gustó el canapé de huevas de bacalao, la mojama y las almejas gallegas. Otro tapeador pidió el platozo cántabro, lo compartimos y estaba realmente bueno.

CUENLLAS.- C/ Ferraz, 3. METROS VENTURA RODRIGUEZ O ARGÜELLES. Cuenllas es una taberna muy bonita, que por los productos que ofrece merece la pena visitar, dispone de más de 700 referencias vinícolas. Para comidas mas formales, también es restaurante.

CUMBRES, Las.- C/ Alberto Alcocer, 32. Es una típica taberna andaluza con su pescaíto frito, gambas a la plancha, coquinas y jamón ibérico.

CHANQUETES, Los.- C/ Moratín, 2. Es una taberna taurina. Dicen que sirven chanquetes, aunque al estar prohibido pescarlos, ¿No serán lo que en algunos lugares se conoce como chirretes?. De todas las maneras están muy buenos.

CHASCO, EI.- C/ Reina, 39. METRO BILBAO. Buenas tapas y buenos vinos.

CHATA, La.- C/ Cava Baja, 24. METRO LATINA. Taberna con sabor taurino, futbolístico y madrileño, casi ná!. Muy buenos embutidos, queso, pescaíto frito , cazuelitas y ensalada de tomate.. Si os dejan, bajar a su bodega, a la que llaman "Sanatorio del Vino". También es restaurante.

CHICOS, Los.- C/ Guzmán el Bueno, 33. METRO ARGÜELLES. Las especialidades de la casa son las patatas bravas y los calamares.

CHIPÉN.- C/ Cardenal Cisneros, 39. METRO QUEVEDO . Mas castizo imposible, merece la pena ir , es madrileño de pura cepa. Sus tapas y raciones tienen nombre de aquí: chipén, chispero, fetén, chulapa, etc..

CHULAPA EN MAYRIT, La.- C/ Doctor Fourquet, 37. METRO LAVAPIÉS. Un sitio maravilloso para comer chorizo a la llama, torreznos y la pelota de freile.

CHULETERA, La.- C/ Virgen de la Fuencisla, 2. METRO CONCEPCIÓN. Es muy famoso en su barrio y ya fuera de él por sus chuletitas, sus setas a la plancha, sus patatas, etc. no os defraudará.

DÍAZ Y LARROUY.- C/ Cava Baja, 6. METRO LA LATINA. Buenos canapés, embutidos y quesos. Local con muy buena aceptación.

DOBLE, EI.- C/ Ponzano, 58. METRO RIOS ROSAS o IGLESIA. Este local siempre está lleno, porque sus productos son de primera calidad, tienen buen marisco, unos mejillones con anchoas exquisitos y una ensalada de pimientos admirable.

DOCAMAR.- C/ Alcalá, 337. METRO QUINTANA. Muy buenas las patatas bravas. (Local recomendado por nuestra amiga tapeadora, Rosa María Gutierrez, de México).

DON COCIDO.- C/ Padilla, 54. El vino se vende por copas, no es necesario comprar una botella, y con él podemos tomar ensaladilla, unas rabas de excepcional calidad, pulpo o unas buenas croquetas.

DON HONORIO.- C/ Caracas, 1. En este local destaca el bacalao y los canapés, muy buenos, por cierto.

DON PACO.- C/ Caballero de Gracia, 36. METRO GRAN VIA. Dicen que es la taberna andaluza mas antigua de Madrid. Buenas tortillitas de camarones, huevas aliñadas y boquerones victorianos.

DON PEDRO.- C/ Don Pedro, 20. METRO LATINA. Taberna típica con productos de buena calidad.

DOÑA PATATA.- C/ Juan Francisco, 5. METRO OPORTO. Es un local donde sirven muy buenos vinos, un lacón excelente y una tabla de patatas con salsas variadas.

DOÑA ROSA.- C/ Humilladero, 30. Lo mejor, en mi opinión, es la mojama de Isla Cristina y las chichas de Zamora. También son dignos de tomar sus chipirones.

EL 22 DE SAN MARCOS.- C/ San Bartolomé, 4. Es un gran almacén de cervezas, donde se pueden degustar cazuelitas y tapas mientras se juega al billar o a los dardos.

ENTREVINOS.- C/ Ferraz, 36. METRO ARGUELLES. Es una taberna de vinos de primera calidad, muy recomendable.. Deliciosas sus habas salteadas con chopitos, quesos y embutidos. Siempre lleno.

ER 77.- C/ Argumosa, 88. METRO LAVAPIÉS. Es muy bueno su conejo al ajillo, la torta del Casar y los huevos rotos. Muy buena terraza en verano

ESCARPIN, EI.- C/ Hileras, 7. Es asturiano, y sus especialidades son típicas de esa Comunidad. Podemos acompañar su sidra natural con un queso de cabrales, chorizo a la sidra, etc..el pan de hogaza es muy bueno.

ESCONDIDA, La.- Puerta Cerrada, 6. METROS TIRSO DE MOLINA O LA LATINA. Sirven un canapé de torta del Casar maravilloso, y otro de morcón ibérico también muy bueno, así como su tapa de morcilla patatera. Selección de vinos para elegir por copas.

ESPAÑA CAÑÍ.- Plaza del Angel. ¿Qué os sugiere el nombre?. Pues eso, muy bueno para llevar a algún amigo extranjero.

ESTAY. C/ Hermosilla, 46. METRO VELAZQUEZ. Bar de pinchos. Vino por copas. Muy buenos los pimientos rellenos de gulas.

ESTRIBO, EI.- C/ Velazquez, 102. Es un bar totalmente taurino, con buenas tapas para degustar.

EXTREMEÑOS, Los.- Plaza de Toros de Vista Alegre, 17. METRO VISTA ALEGRE. Justo enfrente de la plaza de toros y del Hipercor, es un lugar taurino, lleno fotos de toreros. Destacan sus chuletitas de lechal y los callos a la madrileña. Yo, al vivir cerca, me paso por allí de vez en cuando, no en vano también hago colección de carteles taurinos.

FABRICA, La. MUSEO DE LA CERVEZA.- C/ Génova, 21. Es diferente a lo demás, por lo tanto muy interesante . Merece la pena darse un paseo hasta aquí.

FARMACIA, La.- C/ Diego de León, 9. METRO NUÑEZ DE BALBOA. Está decorado como una antigua farmacia. Impresionante el bacalao, buenas croquetas caseras.

FLOR DE VALDEPEÑAS, La.- C/ Marcelino Santamaría, 5. Tapas, toros y buen vino.

FREIDURÍA DE GALLINEJAS.- C/ Embajadores, 84. METRO EMBAJADORES. Como he dicho en otro local especializado de este tipo, aunque no es un sitio de tapeo, esto está arraigado en los castizos antiguos, donde se van a comer sus gallinejas, entresijos y mollejas, que saben de maravilla y que ya van siendo difíciles de conseguir.

FUSA, La.- C/ Rey Francisco, 31. METRO PLAZA DE ESPAÑA. Local especializado en canapés y tabla de embutidos ibéricos.

GABRIELES, Los.- C/ Echegaray, 17. METRO SEVILLA. Esto es la gloria. La taberna más bonita de Madrid, con unos azulejos de impresión. Probar la tarta de anchoas y el jamón. Restaurante.

GALLEGOS, Los.- (también conocido como La Casa del Pulpo).- C/ Almendrales, 17 . METRO USERA. Lacón, champiñón, gambas, oreja, almejas y su gran especialidad: el pulpo.

GAMBRINUS.- C/ Príncipe de Vergara, 280. Esto es un homenaje al tapeo, donde las panderetas, las gambas a la plancha, los berberechos al vapor, el pulpo con verduras y las patatas Gambrinus y su cerveza fría hacen milagros en el cuerpo y en el espíritu.

GAMBRINUS CARMEN.- Plaza del Carmen s/n. METRO GRAN VÍA. Se está imponiendo por la calidad de sus productos. Destaca por su gran oferta de tapas, raciones y canapés, y si se quiere, se puede continuar con una prolongación más formal. Recomendamos el surtido de canapés, el surtido de tapas y la parrillada de verduras a la plancha con sal gorda. Muy recomendable este Gambrinus Carmen, situado en un lugar céntrico muy próximo a la Gran Vía madrileña.

GARRIGA, La.- Pº de la Castellana, 153. METRO SANTIAGO BERNABEU. Es una charcutería catalana de lujo, pero tiene una pequeña barra donde degustar todo lo que venden. Merece la pena visitarla, preparan unos excelentes bocadillos, que están, con toda seguridad, entre los mejores de Madrid.

GATOS, Los.- C/ Jesús, 2. Si estás en Madrid en San Isidro, pasa por Los Gatos.

GIRASOLES, Los.- C/ Hortaleza, 106. Tiene morcilla fundida, unas anchoas del Cantábrico y un solomillo al ajo delicioso. Se puede decir que aquí el tapeo es un verdadero placer.

GOURMET'S WINE BAR.- Paseo de la Castellana,123. METRO SANTIAGO BERNABEU. Tiene más de 280 vinos diferentes para acompañar pequeñas raciones de cocina creativa, moderna, aunque también se pueden tomar migas, gazpachuelo y una oferta de ensaladas bastante amplia.

GRAN MESÓN, El.- C/ Fuego, 34. Los aperitivos son generosos y las tapas muy variadas.

GRAN SOL.- C/ Rios Rosas, 10. METRO RIO ROSAS. Posee una amplia variedad de cervezas y vinos para acompañar a sus pulguitas, que aquí llaman soletes.

GRAN VÍA.- C/ Isabel La Católica. Es diferente a casi todos los sitios que he visitado. Pasad por allí y os gustará. Bueno y barato.

GRIFO, El.- C/ Santa Hortensia, 27. Están especializados en pequeñas raciones y canapés, y recomiendo que os paséis por allí.

GUARRO TORRES.- Vereda de Ganapanes, n/s/n. Sin duda el mejor bar de tapeo/comilona de todo el barrio del pilar y parte de la capi. Singular por sus patatas a lo guarro y sus platazos de pollo asado con mucha grasucha, aunque solo se sirven pasadas las 3.30 de la tarde. Para terminas podéis hacer lo que Eduardo, pedir un cafetito.

HANDICAP.- C/ General Oraa, 56.METRO AVENIDA DE AMÉRICA. De los mejores surtidos de tapas de Madrid, Muy buena la cazuelita de calamares y las pulgas.

HERMANOS YAGÜE.- Avda. Plaza de Toros de Vista Alegre, 21. METRO VISTA ALEGRE. Otro local del barrio, taurino, y con un pescaíto adobado de caerte, también es muy recomendable su ración de bravas o de pulpo.

HEVIA.- C/ Serrano, 118. METRO NÚÑEZ DE BALBOA. Me encantó su "calentito de Camembert".

HOCES DEL DURATÓN.- C/ San Bernardo, 126. METRO SAN BERNARDO. Tapas castellanas de gran consistencia.

HUEVOS DE LUCIO, Los.- C/ Cava Baja. Este local es del famoso Lucio, donde podremos degustar los huevos estrellados que ya tomábamos en el restaurante, su chistorra, morcilla, etc. me pareció un poco subido de precio.

IMPERIO, El.- C/ Galileo, 51. METRO QUEVEDO O CANAL. Es, en mi opinión, el paraíso de las setas, por eso si te gustan, en otoño o primavera este será tu lugar de referencia.

INTERMEZZO.- C/ Suero de Quiñones. Muy buenas tapas y gran variedad.

JABUGO I.- C/ Capitán Haya, 54. METRO SANTIAGO BERNABEU. Merece la pena porque es francamente bueno. Destacan todos los productos ibéricos, los montaditos de melva canutera, la tapa de cocido y el caldo rociero.

JAMÓN DEL ABUELO, El.- C/ Victor Andrés Belaúnde, 36. METRO COLOMBIA. Jamón ibérico y pescaito frito, el bar está decorado como un patio andaluz.

JARDÍN DEL PRADO.- C/ Ronda de Valencia, 7. METRO ATOCHA. Es un local relativamente nuevo, muy amplio e innovador, atendido por camareras, tiene un pincho de solomillo excelente, y en verano, un patio interior que te invita a no salir del local.

JUAN BRAVO, 25.- C/ Juan Bravo , 25. Es un local bastante grande, en el se puede tapear con la seguridad de que los productos son de buena calidad, como sus croquetas caseras, los pinchos de gulas, canapé de torta del Casar gratinada, de queso de cabra con cebolla y otras delicadezas. Para los más tradicionales: callos y caracoles. Unas de las mejores bravas de Madrid.

KANTUTA.- C/ Melchor Fernández Almagro, 37. METRO BARRIO DEL PILAR. Poseen una gran selección de pinchos y canapés, ensaladilla, sepia, morcilla, etc. pedir el canapé de gambas con alioli.

L´ANDECHA.- Avda. de Bruselas, 69. Este local también es restaurante, y a mi me gusta mucho. Para tapear hay buenos chipirones en su tinta, pulpo, tortilla de patatas con pisto o una ración de bravas.

L´ESCAMPRERU.- C/ Corazón de María, 49. Productos ibéricos, chicharrones, bacalao ahumado y matrimonios.

LAREDO.- C/ Agustín de Foxá, 25. METRO PLAZA DE CASTILLA o ESTACIÓN DE CHAMARTÍN . Hay una gran variedad de tapas para elegir y tomarse alguna antes de coger el tren.

LATERAL, EI.- Paseo de la Castellana, 132. METRO NUEVOS MINISTERIOS. Está de vicio su morcilla de Burgos con pimientos de Patrón y su picadillo de ciervo.

LIMONAR, EI.- C/ Pedro Muguruza, 3. METRO SANTIAGO BERNABEU. Local encantador, donde los canapés se elaboran con pan de hogaza, buena ensaladilla, revuelto de morcilla, tostadas de atún en manteca o chapata de cabeza de jabalí.

LIZARRAN.- C/ Princesa, 13. METRO PLAZA DE ESPAÑA. Como sabéis, esta cadena está dedicada al tapeo vasco. Ideal para tomar unos pinchos, platillos vascos, y tomarse un chiquito.

LUCHANA.- C/ Luchana, 36. METRO BILBAO. Buenas tapas, por ejemplo, las patatas fritas con pimientos verdes, o el pescaito frito y un cabrito al ajillo excelente.

LLAMA, La.- C/ General Ibáñez Ibero, semiesquina Avenida Reina Victoria, 37. METRO CUATRO CAMINOS. Es muy chiquitito pero tiene una gran variedad de raciones que cambian con cada consumición. Estaba muy buena la carne adobada con patatas fritas, la sepia a la plancha y un 10 para los bocadillos de calamares.

MADROÑOS, Los.- Avda. Rafaela Ibarra, 18. Este local es una freiduría de gallinejas y entresijos, productos de gran demanda antaño en Madrid, y que naturalmente, aún cuenta con grandes seguidores, porque un bocadillo de estos productos es gloria bendita. Hay ya como dos o tres en Madrid, y este es uno de ellos.

MAL DE AMORES.- C/ Don Pedro, 6. METRO LA LATINA. Tiene unas tapas imaginativas realmente gustosas. También es restaurante.

MALA VIDA, La.- C/ Almendro, 19. METRO LA LATINA. Muy bueno el vermouth, para acompañar unos excelentes canapés, morcilla de Burgos, callos a la madrileña y unas apetecibles tapas. Se puede acompañar también además de por la típica cañita por vinos que ellos seleccionan y venden por copas.

MANJARES Y VINOS DE ESPAÑA.- C/ Francisco Silvela, 71. Bacalao laminado con guindilla, bacalao al pil-pil, muy buenos vinos. Es un lugar nuevo que promete.

MANOLO.- C/ Princesa, 83. Este bar, que además es también restaurante, lleva abierto desde el año 1934. Eso quiere decir mucho. Pasaros por allí a tomaros lo que os apetezca, que seguro que saldréis contentos.

MARBELLA.- C/ Príncipe de Vergara, 276. Muy buena calidad en marisco, chopitos a la plancha y mollejas de cordero.

MARCELO´S.- C/ Ezequiel Solana, 97. El que diga que el tapeo es caro que se pase por aquí.

MARISINA, La.- C/ Amanuel, 36. METRO SAN BERNARDO. Me gusta porque es acogedor, muy agradable y se puede elegir entre una gran cantidad de canapés de una presentación y calidad inigualable.

MEJILLONERA, La. (En realidad se llama La Fama del Vermut, pero todo el mundo la conoce por La Mejillonera).- C/ Andrés Mellado, 90. METRO MONCLOA. Su plato fuerte es el mejillón preparado de mil maneras, aunque como todos suponéis hay más tapas para degustar.

MELOS.- C/ Ave María, 44. De origen gallego, sirven unas deliciosas "zapatillas" (bocadillos gigante) y muy buenas croquetas y pimientos de Padrón.

MESON CARBALLEIRA.- C/ Matilde Hernandez. Cerca de la plaza de toros de Vista Alegre. METRO VISTA ALEGRE. Sirven una buena oreja a la plancha, pulpo y champiñones.

MESON DE ALMERÍA.- C/ Rodríguez Marín, 80. Aunque tienen pulpo a la gallega, el mesón hace honor a la provincia que representa con su maravillosa fritura almeriense y sus habas con jamón.

MESON DEL BOQUERÓN.- C/ Cava de San Miguel, 13. METRO SOL. Taberna andaluza, decorada con temas taurinos. Buenos pimientos de Padrón, chorizos al diablo, y la especialidad de la casa: los boquerones.

MESON EL PEROL.- C/ Manuel Carmona, 2. METRO MARQUÉS DE VADILLO. Variedad de raciones y bocadillos. Destacan los boquerones del Perol, los chopitos, y las baguettes de calamares, y también el chorizo frito de Matanza.

MESON EL TORO.- C/ Cava de San Miguel, 6. METRO LA LATINA. Como no podía ser de otra manera con este nombre, es un establecimiento taurino. Posee unas cuevas donde es agradable tomarse una tapa, por ejemplo, de champiñón o bien algo más contundente.

MESÓN LA VAGUADA.- Avda. Monforte de Lemos, 105. METRO BARRIO DEL PILAR. Local para tapear con cierta tranquilidad, ya que la barra es inmensa, ideal para tomar gambas y bienmesabe.

MESON RESTAURANTE RINCÓN DE ROQUE.- C/ San Martín, 3. METRO SOL. Buen lugar para tomar unas tapas de aperitivo.

MIAJÓN DE LOS CASTÚOS, EI.- C/ Infanta Mercedes, 56. Es el mejor extremeño de Madrid. Buenísimo. Las chacinas y el queso se venden al peso, gran calidad en sus "castúos" (canapés) y "miajones" (montados). Merecen la pena sus revueltos de trigueros, sus callos con garbanzos y sus criadillas.

MONJE.- C/ Arenal, 21. Hay muy buenas tapas, las más solicitadas: navajas a la plancha, berberechos al vapor, mollejas, riñones de cordero y otras muchas de muy buena calidad.

MORALES, Los.- C/ Francos Rodríguez, 66. METRO ESTRECHO. Todo lo que tiene de pequeñito lo tiene de bueno. Al tomar la caña o el vino sirven generosas raciones de mejillones, patatas a la vinagreta o boquerones. También, y ya pagando marisco.

MUSA, La.- C/ Manuela Malasaña, 18. METRO BILBAO. Un sitio muy recomendable para ir de tapas por Malasaña.

NATURBIER.- Plaza de Santa Ana, 9. Antiguamente fue un convento. Tiene dos plantas. La cerveza, que es bastante buena está elaborada por los dueños (los alambiques están a la vista), buen surtido de canapés. Con buen tiempo, su terraza es una gozada.

NAVARROS, Los.- C/ Sierra de Cameros, 13. METRO NUEVA NUMANCIA. Sus boquerones en vinagre son de los mejores de la zona, también la sepia a la plancha y las setas al ajillo.

NUEVA, La.- C/ Arapiles, 7. METRO QUEVEDO. Esta taberna se inauguró en 1910, hace casi un siglo, es muy bonita y castiza, y entre sus especialidades destaca el bacalao rebozado y la chistorra.

O´FREIXO.- Paseo Santa María de la Cabeza, 177. Bar gallego, donde destaca el pulpo y el lacón, naturalmente a la gallega.

OBRADOIRO.- C/ General Perón, 24. Otro gran gallego en Madrid, con lo típico de su región y con un pulpo inmejorable.

OLIVAR DE AYALA, EI.- C/ Ayala, 84. Buen tapeo ¡si señor!. A base de tapas andaluzas y vascas.

OLLAS, Las.- C/ Cardenal Cisneros, 25. Si queréis tomar unas tapas realmente curiosas, pasar por aquí.

OREJA DE ORO, La.- C/ Victoria. METRO SEVILLA. Parece ser que sólo abre los fines de semana, pero es muy bueno. Destacan, por supuesto, la oreja y los mejillones. Precio ajustado.

OSO Y EL MADROÑO, EI.- C/ Bolsa, 4. Es un local típico madrileño. Con cocido, caldo, caracoles, tortilla, etc.

PAISANO, EL.- C/ Ibor, 18. Bar especializado en tortas andaluzas.

PALETO, EI.- C/ Cardenal Cisneros, 38. METRO BILBAO o QUEVEDO. Aquí las tapas se piden por el nombre asignado: el pariente, el primo, el cuñado, cualquier cosa, el paleta. Casi siempre está lleno y eso es bueno.

PARAISO DEL JAMÓN.- C/ Arenal, 26. METRO OPERA o SOL. Lo que quieras de jamón de bellota. También venta al público.

PARDIÑAS 25. C/ General Pardiñas, 25. Pasaros por aquí a tomar una tapita.

PARRILLA DE CUATRO CAMINOS, La.- C/ Bravo Murillo, 111. En este local todas las tapas se preparan en la parrilla al momento: chorizo, morcillas, pinchos morunos, mollejas, careta, etc...

PEPINILLO DE BARQUILLO, EI.- C/ Barquillo, 42. METRO ALONSO MARTINEZ. Buenas chacinas ibéricas, canapés y ensaladas.

PERCHA, La.- C/ Toledo, 28. METRO LA LATINA. No está nada mal, de verdad.

PESCADOR, EI.- C/ José Ortega y Gasset, 75. Muy buenos mariscos, no en vano parece que el propietario es dueño de las Pescaderías Coruñeras.

PEZ, 18.- C/ Pez, 18 METRO NOVICIADO. A este local se viene a degustar la especialidad de la casa, los callos a la madrileña, aunque también podemos elegir una tortilla, o boquerones en vinagre, por ejemplo, entre sus diversas tapas.

PIMIENTO VERDE.- C/ Quintana, 1. METRO ARGÜELLES. En la planta inferior hay una barra donde sirven deliciosas tapas y pinchos. Arriba dispone de restaurante.

PINTA Y LA VIÑA, La.- C/ Infanta Mercedes, 61. METRO TETUÁN. Aunque parece una taberna de barrio, que en el fondo lo es, sus vinos por copas es sorprendente por la calidad. Tienen vinos de Madrid, que es lo que hay que promocionar, acompañados por la morcilla, y las croquetas de la casa, entre otras especialidades. Los miércoles sirven cocido.

PLATERÍA, La.- C/ Moratín, 49 METRO ANTON MARTÍN. Con una decoración muy bonita, sus especialidades radican en productos de Castilla-León, como su cecina.

PONTEAREAS.- C/ Claudio Coello, 96. Gallego, muy bueno.

PORTO.- Avda. Monforte de Lemos, 107. METRO BARRIO DEL PILAR. Esta calle empieza a ser conocida entre los aficionados al tapeo, y este local en concreto es ideal para saborear y deleitarse con un buen marisco. Precios proporcionales a la calidad del producto, que en este establecimiento es muy buena.

POSADA DE LA VILLA.- C/ Cava Baja, 9. METRO LA LATINA. Es pan es de pueblo, para acompañar a los boquerones en vinagre, caracoles, callos, gambas al ajillo o torreznos.

PRADA A TOPE.- C/ Cuesta de San Vicente, 32. METROS PLAZA DE ESPAÑA O NORTE. Bar y tienda especializada en productos del Bierzo (León).

PRINCESITA, LA.- C/ Princesa, 80. METRO ARGÜELLES. Es una sidrería donde sirven un magnífico queso de Cabrales y un producto típico, de muy buena calidad: el bollo preñado. Tienen unos canapés de queso de cabrales batido con sidra muy buenos así como sus raciones de fabada y sus setas con jamón.

PUERTO, EL.- Avenida Monforte de Lemos, 109. METRO BARRIO DEL PILAR. Es un sitio con cierta solera en el barrio, donde se pueden degustar productos de muy buena calidad, como el pescaito frito, buenas chacinas de ibérico, pulpo, etc..

PÚLPITO, EI.- Plaza Mayor. METRO SOL. Tapeo castellano.

REVIRAVOLTA.- C/ Modesto Lafuente, 34. METRO NUEVOS MINISTERIOS. Posiblemente uno de los mejores Arroz con Bogavante de Madrid. Carta reducida, especialidad en pulpo, empanada gallega casera, gambas de Huelva, almejas y el mencionado arroz. Precio muy asequible en función de la calidad de los productos. Recomendable para comer de tapeo.

RINCÓN DE GOYA, EI.- C/ Lagasca, 46. METRO SERRANO. Me encantó, tiene una gran cantidad de tapas de elaboración caseras de excelente calidad, difícil de enumerar. Pero merece la pena probar las croquetas de la abuela.

RINCÓN DE LA ALPUJARRA, EI.- C/ Puerto Rico, 35. Vermouth de grifo, buenos vinos y una buena selección de tapas andaluzas.

RINCON DE JEREZ.- C/ Rufino Blanco, 5. Ambiente andaluz y taurino. Por la noche, al menos el día que yo estuve allí, cantaron la Salve Rociera. Muy buenos sus garbanzos aliñados, las papas con chocos, y el bienmesabe de cazón. Es, como indica su nombre, un rincón de Jerez en Madrid.

RINCÓN DE ROQUE.- C/ San Martín, 3. METRO OPERA o SOL. Este es un Mesón-Restaurante muy recomendable para tomar unas tapas. Después está el restaurante para una comida mas formal.

RONCAL, EI.- C/ Toledo, 80. METRO LA LATINA. Es una taberna típica madrileña donde podemos encontrar todo lo que siempre ha sido tradicional consumir en la Villa y Corte, como su tortilla, el bonito con tomate, la oreja y los callos, también podemos degustar un buen pulpo a la gallega con cachelos, o callos con garbanzos.

ROCIO, EI.- C/ Don Ramón de la Cruz, 28. Está especializado en pescaítos fritos y buenas tapas de cocina. También restaurante.

SALAMANDRA, La.- C/ Alfonso VI, 6. METRO LA LATINA. Es excelente la cococha de bacalao con trompetillas.

SAN JOAQUÍN.- C/ Alonso Cano, 84. Metro Nuevos Ministerios y Cuatro Caminos. Me gusta mucho. En el techo, encima de las cabezas de los visitantes se pueden ver dos tanques de mil litros de cerveza que van directamente al grifo, lo que da una cerveza muy buena con la presión ideal. Muy buenos los huevos estrellados, los chanquetes, también estrellados, los serranitos, burritos, la palometa con queso de Burgos, la tapa de bacalao encebollado, el picadillo San Joaquín y las tostas ibéricas, además de esto, dos pizarras indican todas las especialidades de la casa.

SANDALO.- C/ Victor Andrés Belaunde 8. Metro COLOMBIA. Lugar ideal para degustar buenas tapas variadas. Los fines de semana por la noche, hasta altas horas, además buena música y un ambiente muy agradable para tomar una copa y “picar” algo.

SANDRA.- C/ Torquemada, 16. Lugar ideal para degustar buenas tapas variadas.

SANTA, LA.- C/ Segovia, 16. Es moderno en cuanto a tapas se refiere, también elaboran una buena fondue de queso.

SANTANDER.- C/ Augusto Figueroa, 25. METRO CHUECA. Gran cantidad de tapas a unos precios sorprendentemente económicos, para unos productos de calidad. Pasad por aquí.

SOLERA DE LOS VINOS, La.- C/ Cruz, 8. METRO SEVILLA. Excelente chorizo salmantino, boquerones en vinagre, tostadas de cangrejo y una selección muy aceptable de vinos. Antigua cava.

SUR.- C/ Zurbarán, 8 Pescaíto frito y tortilla de patata. Suele estar siempre de bote en bote, y eso quiere decir mucho.

TABERNA 9.- C/ San Andrés, 9. METRO BILBAO o TRIBUNAL. Es un local con muy pocos años de antigüedad, con buenos canapés y embutidos.

TABERNA ANDALUZA LA GIRALDA.- Avda. Donostiarra, 6. En sus paredes cuelgan muchas fotos de toreros. Ya tapeando, merece destacarse sus callos con garbanzos, habas con jamón, y lo que a mi me gusta tomar en invierno: caldo de cocido.

TABERNA ANGEL SIERRA.- C/ Gravina, 11. METRO CHUECA. Recomiendo que os paséis por aquí para ver el impresionante fresco que tiene en el techo. Esta taberna se inauguró en 1918. Pedir un vermouth de grifo para acompañar el escabeche de bonito, que casi ha desaparecido de los bares madrileños y sus boquerones en vinagre.

TABERNA DE ALFONSO X.- C/ Alfonso X, 3 Huevos fritos con chistorra, morcilla blanca del Valle de Baztán, tortilla de anchoas, en fin, un lugar muy recomendable para tomar unas tapas vasco-navarras en Madrid.

TABERNA ANTONIO.- C/ Quiñones, 11. Boquerones, pinchos variados, tortilla española con cebolla. También es restaurante.

TABERNA DE ANTONIO SANCHEZ.- C/ Mesón de Paredes, 13. METRO TIRSO DE MOLINA. Recibe este nombre por el torero que la compró. Se hizo más famosa aún por estar centrada en esta taberna, la trama del libro “Historias de una taberna” de Antonio Díaz Cañabate. Se abrió en 1830. Hay un cartel que dice: Torrijas a 15 céntimos. Dicen que si alguien va con esa cantidad, se la dan. Destaca su tortilla de San Isidro y su vermut, los callos, la olla gitana y la morcilla con pasas. Es, claro, una taberna taurina, que merece la pena ser visitada.

TABERNA DE ARGENSOLA.- C/ Argensola, 2 Es una taberna típica con buenos productos para degustar.

TABERNA DE CONSPIRADORES.- C/ Buen Suceso, 24. METRO ARGÜELLES. Sus migas son de las mejores que he comido en Madrid, al ser un local con productos extremeños hay buen chorizo al vino y prueba de cerdo (la “prueba” que se usa para ,posteriormente, elaborar los chorizos).

TABERNA DE JAIME.- C/ Fernando el Santo, 4. METRO ALONSO MARTÍNEZ. Local segoviano con buenas croquetas, picadillo, jamón ibérico y morcilla segoviana entre otras cosas. Ver su cueva. Decorado con murales.

TABERNA DE LA AGUJA.- C/ Alcalá, 105. METRO RETIRO. Taberna taurina con decoración típica de este tipo de locales. Canapé de bonito encebollado, chorizo a la sidra y hasta cocido y callos a la madrileña.

TABERNA DE LISTA.- C/ José Ortega y Gasset, 91. METRO MANUEL BECERRA. Local especializado en productos extremeños. Es muy buena su tabla de embutidos de esa Comunidad Autónoma.

TABERNA DE MADRID.- C/ San Simón, 3. METRO LAVAPIES. Lugar muy recomendable para tomarse un revuelto de gambas y bacalao, patatas revolconas. Sirven unas tapas generosas con cada cañita.

TABERNA DE LOS AUSTRIAS.- C/ Nuncio, 17. METRO LATINA. Posee una buena bodega, con lo que la degustación de tapas, acompañadas de un buen vino es todo una delicia. Existe carta de vinos

TABERNA DE LOS CIEN VINOS.- C/ Nuncio, 17. METRO LATINA. Es el local ideal para saborear un buen vino acompañado de cecina con aceite de oliva, pastel de puerros, pinchos variados. Debemos destacar que cada semana cambia los vinos que ofrece por copas. Las raciones también cambian diariamente.

TABERNA DE DON ALONSO.- C/ ALONSO CANO, 25. METRO IGLESIA o ALONSO CANO. Su morcilla artesana es deliciosa, igual que su surtido Don Alonso.

TABERNA DE DON PEDRO.- C/ Don Pedro, 20. METRO OPERA o LA LATINA. Son muy buenas sus croquetas y la empanada de bacalao.

TABERNA DEL LAVAPIÉS.- C/ Lavapiés, 5. METROS LAVAPIÉS O TIRSO DE MOLINA. Esta situado en lo que antaño fueron unas antiguas mazmorras. Destaca por sus embutidos y ensaladas.

TABERNA DEL FORO.- C/ San Andrés, 38. METRO BILBAO. Castiza, castiza, y buena.

TABERNA DEL PORTILLO.- C/ Hortaleza, 11. METRO GRAN VIA. Otra taberna muy castiza y con buenos productos.

TABERNA DEL SARMIENTO.- C/ Hortaleza, 28. METRO GRAN VÍA. Vinos de gran calidad, aunque no muy conocidos para acompañar las tapas.

TABERNA DEL SUMILLER.- C/ Victor de la Serna, 37. Buenos vinos para acompañar unas tapas deliciosas, como una torta del Casar excelente, callos a la madrileña y bacalao al ajoarriero.

TABERNA DEL ZAPATERO.- C/ Almendro, 22. METRO LA LATINA. Local con bastante aceptación para el relativamente poco tiempo que lleva abierto, los canapés, que aquí se llaman suelas son de buena calidad. Está muy bueno el zapateado de pollo, el canapé de oricios y la suela de morcilla a la caldera, y de vez en cuando suelen variar y aumentar las tapas y raciones.

TABERNA DESAHOGO.- Plaza de San Miguel. METRO SOL. Muy buenas tapas que se salen de lo normal, pero también las clásicas de toda la vida.

TABERNA EL MOLINO.- C/ Conde de Serrallo, 1. Aquí hacen las especialidades taperiles del cordero como nadie: cabezas, asaduritas,, también morcillas y el famoso picadillo de matanza. El pan y el vino de la casa son de Aranda de Duero ¿qué más queréis?.

TABERNA HERNANI.- C/ Hernani, 60. METRO NUEVOS MINISTERIOS. Si te decides qué tapa tomar entre tanta variedad, seguro que repites.

TABERNA LA DANIELA.- C/ General Pardiñas, 21.METROS GOYA o VELAZQUEZ. Toda una institución en el mundo de la tapa. Me gustan todas, por ejemplo su tortilla de dos pisos (paisana), las croquetas, la variedad de empanadas gallegas, etc..pero puestos a elegir pediría una tortilla de patatas y unos cuantos pinchitos, pues todos son de una inmejorable calidad.

TABERNA LA DOLORES.- Plaza de Jesús , 4. METRO SEVILLA. Este local abrió sus puertas en 1908. Su cerveza está muy bien tirada, y es ideal para acompañar a los canapés y variantes que te sirven. Muy buena la empanada.

TABERNA LA FORTUNA.- Plaza de los Mostenses, 1-3. METRO PLAZA DE ESPAÑA. Es el único local de Madrid en donde he comido el chorizo de Teruel a la llama, además te lo preparan en la misma mesa. Aparte, tiene una selección aceptable de tapas variadas.

TABERNA LA GERMANILLA.- C/ La Palma, 60. METRO NOVICIADO. Buenos pinchos y pescaito frito que podremos regar con varios vinos de calidad.

TABERNA LA GRANDE.- C/ Modesto Lafuente, 64. METRO IGLESIA. Muy buenas tapas y raciones andaluzas.

TABERNA LA PERCHA.- C/ Toledo, 28. METRO LA LATINA. Me encantaron sus huevos rotos con jamón y, por supuesto, las migas, también choricitos a la sidra, entre otras tapas de buena calidad.

TABERNA LA RESUELTA.- C/ Pelayo, 45. METRO CHUECA. Taberna típica del barrio, con muchos clientes a diaria para tomar sus canapés y raciones de lomo.

TABERNA LAS TORERAS.- C/ Raimundo Fernández Villaverde, 39. METRO CUATRO CAMINOS. Bar taurino, aunque su nombre se debe a las célebres toreras de guindilla, pepinillo, pimiento y aceituna, buenas croquetas, y ensalada de pimientos con ventresca.

TABERNA LOS AUSTRIAS.- C/ Nuncio, 17. Lo mejor son sus vinos, para acompañar cualquiera de sus tapas.

TABERNA LOS MADRILES.- C/ José Abascal, 26. Hay un pincho que ellos llaman "los Madriles" de pimientos y anchoas, pincho de bonito y gambas, patatas fritas y callos a la madrileña, entre otras especialidades.

TABERNA MATRITUM.- C/ Cava Alta, 6. METRO LA LATINA. Sus croquetas son excelentes, por ejemplo, las de jamón y espinacas.

TABERNA SAN MAMÉS.- C/ Bravo Murillo, 86. METRO CUATRO CAMINOS. Me paso por esta taberna cuando me apetecen unos callos a la madrileña o un bacalao al ajoarriero, también bocartes.

TABERNA TIO ALBERTO.- C/ Argumosa, 24. Sus tostas gigantes son sencillamente magníficas.

TABERNA TOSCANA.- C/ Manuel Fernández y González, 10. METRO SEVILLA. Ensalada de la casa y morcillo asado preparado por los camareros delante del cliente, lo que le da cierto encanto, son también muy buenas sus croquetas.

TAP-AS.- C/ Manuel Fernández y González, 17. METRO SEVILLA. Pinchos y raciones variadas en un ambiente familiar, tapas de mar, de campo, buenos chipirones a la plancha, todo ello en un local encantador.

TAPA-TAPA.- C/ Cava de San Miguel, 6. METRO LATINA. Buenas croquetas de jamón y patatas con seis salsas, acompañadas de una sangría, entre otras especialidades.

TAPASBAR.- Centro Comercial Alcalá Norte. Alcalá, 410. Como en todos los Tapasbar hay variedad de raciones y tapas donde elegir.

TAPASSENTAO.- C/ Almendro, 27. METRO LA LATINA. Como dice su nombre, se puede tapear sentado. No puedo decir nada más que ME GUSTÓ MUCHO, con sus revueltos, escabeche de ave, asadillo, etc.. este es uno de mis últimos descubrimientos, y repetiré.

TASQUITA, La.- C/ Juan de Urbieto, 24. METRO MENÉNDEZ PELAYO. Tapas de Madrid en una taberna típica. Destacan su "sartén de la abuela", sus croquetas de jamón de Jabugo, la carcamosa toledana y sus embutidos.

LA TASQUITA DE ENFRETE.- C/ Ballesta, 6. Tapas deliciosas.

TAURINA, La.- C/ Fernando VI, 6. METRO GRAN VÍA. Es el local ideal para tomarte grandes tapas y vinos en un ambiente del mundo taurino.

TAURINA, La.- Carrera de San Jerónimo, 5. METRO SOL. Lugar ideal para tomar tapas y pinchos en un ambiente torero.

TEJAREJO.- C/ Alberto Alcocer, 47. Tapas y raciones de gran calidad, destacando el revuelto de morcilla, la fritura Tejarejo y la ensalada de pimientos. Buena terraza. Me encanta.

TELE-PESCAITO.- Avenida de San Luis, 116. Andaluz en todas sus tapas, como pipirrana, frituras de pescado, ensaladas, huevas aliñadas, callos con garbanzos.

TEMPRANILLO, El.- C/ Cava Baja, 38. METRO LA LATINA. Muy buenos vinos con los que acompañar tapas variadas y de calidad. Si vas al mediodía seguro que ya no comes en casa, pues posee una amplia carta de vinos, muchos los venden por copas para acompañar, principalmente en temporada, su revuelto de setas, o las mollejas de cordero.

TERCIA, La.- Dr. Castelo, 22. Las bravas, de las mejores.

TERRA NOVA.- C/ General Alvarez de Castro, 20. METRO QUEVEDO. Dicen que tienen todas las cervezas del mundo. Sinceramente, no sé cuántas cervezas hay en el mundo.....me gustó su canapé de crema picante de bonito y los huevos rotos con jamón ibérico, entre otras especialidades.

TIERRUCA, La.- C/ General Diaz Porlier, 55. METRO LISTA. Es un local pequeño pero muy atractivo para la clientela, y también para los seguidores del Atlético de Madrid, que van a degustar sus bravas, de una calidad casi inmejorable.

TIMBALES, Los.- C/ Alcalá, 227. Debe su nombre a los timbales que cuelgan de las paredes, teniendo un buen ambiente taurino. Para tapear había una buena tortilla de picadillo, aceitunas con mejillones y el pulpo a la gallega.

TIO VINAGRE, El.- C/ San Carlos, 6. METRO LAVAPIES. Muy buena su ensalada de garbanzos y los escabeches, así como su ensalada Tío Vinagre, que se puede acompañar de la típica caña o vino por copas.

TIRA, La.- C/ Meléndez Valdés, 52. Está decorada con viñetas de comic. De día es cervecería y de noche bar de copas.

TIZON.- C/ Cardenal Cisneros, 1. METRO BILBAO. Muy buenas las setas con nata, cebolla y guindilla, así como los productos leoneses, destacando la cecina.

TOLEDANA, La.- C/ Juan de Olías, 34. Mariscos, mejillones con anchoas, a las que ellos llaman "sevillanas".

TOMÁS.- C/ Tabernillas, 23. METRO LA LATINA. Está especializado en canapés variados: cangrejo, anchoa, gambas, etc. Local con mas de 75 años de existencia.

TOMILLAR, El.- Profesor Waksman, 14. Tiene unos azulejos granadinos que son una auténtica delicia para la vista. En cuanto al tapeo sus tortillas y croquetas dan fama a la casa. Buenas chacinas ibéricas.

TORRE DEL ORO, La.- Plaza Mayor, 20. METRO SOL. Es un sitio muy taurino. Pedir el caldo del Betí y el pescaito frito.

TORREZNOS, Los.- C/ Alonso Cano, 69, METRO ALONSO CANO Y RIOS ROSAS. Cuando los compañeros nos juntamos a tomar algo al salir del trabajo, nos juntamos en este sitio, para tomarnos la especialidad de la casa, es decir, los torreznos, aunque también son muy buenos los boquerones en vinagre y el champiñón a la plancha.

TRADICIONAL, La.- C/ Santo Tomé, 5. METRO ALONSO MARTÍNEZ. Magnífico lugar para tapear. Destacan sus callos con garbanzos, las brochetitas de cordero y las croquetas de jamón ibérico. Grandes ventanales para el que le interese mirar y ser visto.

TROPEZÓN. Gral. Pardiñas, 26. Este local me gusta mucho, y voy siempre que me apetece tomar un codillo.

TRUCHA, La.- C/ Manuel Fernández y González, 3. METROS SEVILLA Y SOL. Se está haciendo muy conocido y de vez en cuando se ve algo de famoseo entre sus clientes. Probad el pescaito frito, las berenjenas fritas, la verbena de ahumados y sus alcachofas fritas.

TXANGURRO. MARISQUERÍA.- C/ Doctor Fleming, 54. Buen marisco, almejas a la marinera, gambas al ajillo, langostinos, bonito en escabeche, etc.

TXOKO, Ei.- C/ Jovellanos, 3. METRO BANCO DE ESPAÑA. Enfrente del Teatro de la Zarzuela, dentro del edificio del Hogar Vasco. Aquí es imposible recomendar nada en concreto, porque todo está muy bueno, lo único que puedo decir es que las croquetas y las cebollas rellenas de jamón son para quitarse el sombrero. En mi opinión es uno de los mejores sitios de Madrid.

URRACA, La.- C/ Zurbano, 67. METRO GREGORIO MARAÑÓN. Tapas y revueltos vascos. También restaurante.

VASO, Ei.- C/ Jorge Juan, 64. Tapas rápidas, rápidaaaaaaaas.

VELERO AZUL, Ei.- C/ Ponzano, 16. METRO CANAL o IGLESIA. Aquí está una de las cervezas mejor tiradas de Madrid, para acompañar algún tipo de marisco de los que tienen o bien unos canapés. Las ostras y también sus navajas a la plancha son memorables.

VENENCIA, La.- C/ Echegaray, 7 METRO SEVILLA. Este local es ideal para los amantes del Jerez, sus tapas son frías como el lomo embuchado, canapés de huevas, aceitunas, etc. Venden un exquisito vinagre de Jerez.

VIVA MADRID.- C/ Vergara, 10. METRO OPERA. Es moderno, pero promete.

VAIT.- Arturo Soria, 126. En el Centro Comercial Arturo Soria . Posee un buen surtido de tapas y raciones, como croquetas, huevos rellenos, etc.. se pueden adquirir los productos para consumir en casa.

VENTA DE DON JAIME.- C/ Alberto Aguilera, 36. Típico andaluz, con tapas como las huevas aliñadas, callos con garbanzos, bienmesabe y , claro, a mi me gusta siempre el caldo, y en este local el caldo de puchero es maravilloso.

VENTA EL SEGOVIANO.- C/ Joaquín María López, 29. Chorizo de pueblo, picadillo de matanza y morcilla de Bernardos, entre otras especialidades.

XALLA, Bar.- C/ Chinchilla. Aquí se pueden encontrar buenas tapas de albóndigas, frituras, lacón, callos y croquetas.

YERBABUENA.- C/ Barbieri, 15. Mesón típico y amplio que merece la pena visitar para degustar sus chipirones encebollados y el queso brie con cebolla.

ZACARÍAS DE SANTANDER.- C/ Rosario Pino, 17. METRO PLAZA CASTILLA. Muy buenas tapas, por eso es Zacarías. También tiene restaurante.

ZAK.- C/ Toledo, 166. METRO PUERTA DE TOLEDO. Lleva muy poco tiempo abierto y ya se está haciendo con clientela fija en la zona. Probar el Coral, Marta y el Noruego.

ZAMBRA, La.- C/ San Andrés, 26. Buenos vinos y raciones, tablas de queso, salmorejo y patatas revolconas entre otras especialidades.

ZOCODOVER.- C/ Dr. Castelo, 31. METRO GOYA. Te sirven un buen aperitivo con cada vino o caña de cerveza. Buen lugar para degustar alimentos castellanos como las migas, gachas, o los embutidos de venado.

ZURITOS, Los.- C/ Ponzano, 58. METRO RIOS ROSAS. Siempre está muy concurrido, principalmente de gente joven, que van a saborear sus chapatas, que ya se están haciendo famosas.