|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Content name** | **Localise** | Where to eat in Madrid - a food and dining guide | Où manger à Madrid – Guide des restaurants |
| 2 | **POS** | **Don't change** | HCOM\_FR | HCOM\_FR |
| 3 | **Locale** | **Don't change** | fr\_FR | fr\_FR |
| 4 | **URL friendly part** | **Don't change** | Where-to-eat-in-Madrid-a-food-and-dining-guide | Where-to-eat-in-Madrid-a-food-and-dining-guide |
| 5 | **Channels** | **Don't change** | WEB\_DESKTOP, WEB\_DESKTOP\_ON\_PHONE, WEB\_DESKTOP\_ON\_TABLET, WEB\_PHONE, WEB\_FEATURE\_PHONE, WEB\_TABLET, APP\_PHONE, APP\_TABLET, IPHONE, IPAD, BLACKBERRY, ANDROID, ANDROID\_TABLET, NOKIA, APP\_OTHER, APP\_OTHER\_FACEBOOK, APP\_TABLET\_IPAD, APP\_TABLET\_ANDROID, APP\_TABLET\_WIN, APP\_PHONE\_IPHONE, APP\_PHONE\_ANDROID, APP\_PHONE\_NOKIA, APP\_PHONE\_WIN, APP\_PHONE\_WIN8, APP\_PHONE\_BLACKBERRY, WEB\_PHONE\_IPHONE, WEB\_PHONE\_ANDROID, WEB\_TABLET\_IPAD, WEB\_TABLET\_ANDROID | WEB\_DESKTOP, WEB\_DESKTOP\_ON\_PHONE, WEB\_DESKTOP\_ON\_TABLET, WEB\_PHONE, WEB\_FEATURE\_PHONE, WEB\_TABLET, APP\_PHONE, APP\_TABLET, IPHONE, IPAD, BLACKBERRY, ANDROID, ANDROID\_TABLET, NOKIA, APP\_OTHER, APP\_OTHER\_FACEBOOK, APP\_TABLET\_IPAD, APP\_TABLET\_ANDROID, APP\_TABLET\_WIN, APP\_PHONE\_IPHONE, APP\_PHONE\_ANDROID, APP\_PHONE\_NOKIA, APP\_PHONE\_WIN, APP\_PHONE\_WIN8, APP\_PHONE\_BLACKBERRY, WEB\_PHONE\_IPHONE, WEB\_PHONE\_ANDROID, WEB\_TABLET\_IPAD, WEB\_TABLET\_ANDROID |
| 6 | **Go live date** | **Don't change** | 42150 | 42150 |
| 7 | **Tags** | **Don't change** | Where to Eat | Where to Eat |
| 8 | **Destination** | **Don't change** | Madrid Spain (457987) | Madrid Spain (457987) |
| 9 | **Article title** | **Don't change** | Where to eat in Madrid - a food and dining guide | Where to eat in Madrid - a food and dining guide |
| 10 | **Main image** | **Don't change** | default/madrid\_0\_AH80A0.jpg | default/madrid\_0\_AH80A0.jpg |
| 11 | **Introduction** | **Localise** | <p>  More than just food, Madrid's cuisine drizzles deliciously into every local's lifestyle. Vivid conversations in bars and restaurants are fueled by tapas of potato omelet and marinated anchovies after starting the day sweetly with churros and hot chocolate. Tapas only come second however, to Madrid's all-time favorite - the squid baguette, the ideal companion as you stroll around the historic center, people watch in the Plaza Mayor or watch the sunset by the Egyptian Temple of Debod.  </p> | <p>  Plus que de la simple nourriture, on retrouve avec délice la gastronomie de Madrid dans le style de vie des habitants. Les conversations animées dans les bars et les restaurants sont alimentées par des tapas d’omelettes de pommes de terre et des anchois marinés, après avoir débuté au matin par une note sucrée de churros avec du chocolat chaud. Les tapas arrivent cependant deuxièmes après les sandwichs aux calamars, mets favoris des Madrilènes. Ils seront parfaits pour vous accompagner dans votre balade dans le centre historique, sur la Plaza Mayor ou pendant que vous admirez le coucher du soleil près du temple égyptien de Debod.  </p> |
| 12 | **Body** | **Localise** | <p>    </p>  Madrileños can teach the world a thing or two about the good life, starting with their love of tapas bars. Going out for tapas is a tradition that dates back to the Middle Ages when people gathered in taverns to chat while sipping on wine served in jugs covered with a piece of bread to keep flies off. These titbits evolved into scrumptious spicy potatoes, garlic prawns, and slices of mouthwatering chorizo. Today, tapas are wine and beer's faithful companions in the hundreds of bars scattered through the glamoros Madrilenian streets.  <p>    </p>  Two dishes identified with local cuisine are Cocido Madrileño - a stew combining chickpeas with vegetables, chicken, beef and pork - and Callos a la Madrileña, a winter stew prepared with beef tripes, cured ham and vegetables.  <p>    </p>  <strong>  Sol y Plaza Mayor  </strong>  <p>    </p>  Gate of the Sun and Plaza Mayor are the beating heart of Madrid, where tradition meets modernity. As the city center, it's where nightlife comes alive and 24-hour pizza stalls stand alongside old-fashioned restaurants. Don't miss a famous market called San Miguel where you can enjoy oysters with champagne. Another must-visit is El Botin restaurant, a benchmark in Madrilenian cuisine. Founded in 1725, El Botin is the world's oldest restaurant according to the Guinness Book of Records. Its specialties are suckling pig and lamb roasted in a wood-fired oven.  <p>    </p>  ?  <em>  San Miguel Market  </em>  , Plaza de San Miguel. Tel: +34 915 42 49 36 ?  <em>  El Botin  </em>  , St. Cuchilleros no. 17. Tel: +34 913 66 42 17  <p>    </p> | <p>  </p>  Les Madrilènes ont une ou deux choses à enseigner au monde sur l’art de vivre, à commencer par leur amour pour les bars à tapas. Sortir pour manger des tapas est une tradition qui date du Moyen Âge, quand on se réunissait dans les tavernes et que l’on parlait en sirotant du vin servi dans des pichets recouverts d’un morceau de pain pour éloigner les mouches. Ces petites bouchées se sont changées en succulentes pommes de terre épicées, en crevettes à l’ail et en tranches de chorizo alléchantes. Aujourd’hui, les tapas se marient bien avec le vin et la bière dans les centaines de bars dispersés dans les rues ensorcelantes de Madrid.  <p>  </p>  Deux plats typiques à découvrir : le Cocido madrilène, un ragoût avec des pois chiches et des légumes, de poulet, de bœuf ou de porc, et les tripes à la madrilène, un ragoût d’hiver préparé avec des tripes de bœuf, du jambon cru et des légumes.  <p>  </p>  <strong>  Sol et Plaza Mayor  </strong>  <p>  </p>  La Puerta del Sol et la Plaza Mayor sont au cœur de Madrid, là où les traditions rencontrent la modernité. Comme tout centre-ville, c’est ici que la vie nocturne bat son plein et que des stands vendent des pizzas en continu, à côté des restaurants traditionnels. Ne manquez pas le célèbre marché San Miguel où l’on peut déguster des huîtres avec du champagne. Autre attraction : le restaurant El Botin, une référence de la cuisine madrilène. Fondé en 1725, El Botin est l’un des restaurants les plus anciens de la ville, selon le Livre Guiness des records. Parmi ses spécialités figurent le cochon de lait et l’agneau rôtis dans un four à bois.  <p>  </p>  <em>  Marché San Miguel  </em>  ,Plaza de San Miguel. Tél : +34 915 42 49 36  <em>  El Botin  </em>  ,Calle de los Cuchilleros n° 17. Tél : +34 913 66 42 17  <p>  </p> |
| 13 | **Body 2** | **Localise** | <strong>  La Latina  </strong>  <p>    </p>  A high degree of creativity is revolutionizing La Latina, where 21st-century tapas contrast with authentic Madrilenian cuisine. The most emblematic spot is Casa Lucio, a restaurant that embraces the values of local cuisine like no other. Their fried eggs with ham on a bed of potatoes will send you through the roof. Otherwise, Olé Lola restaurant has reinvented the traditional tapas by combining recipes from all over the world. Include their squid with guacamole and Iberian ham bagels in your order.  <p>    </p>  ?  <em>  Casa Lucio  </em>  , St. Cava Baja no. 35. Tel: +34 913 65 32 52  <em>  Olé Lola  </em>  , St. San Mateo no. 28. Tel: +34 913 10 66 95  <p>    </p>  <strong>  Literary Quarter  </strong>  <p>    </p>  Immersed in the magic of literature, this bohemian and artistic quarter serves eclectic and traditional cuisine with an international twist. As you stroll around, you will see old-fashioned taverns in harmony with state-of-the-art cafés. A hundred miles away from Parliament lies Lhardy - Madrid's first classy restaurant - which often features in Spanish literature. Their perfect combination of European and local cuisine has remained unaltered throughout the centuries. Try their mallard flavored with orange and Brosche sirloin.  <p>    </p>  ?  <em>  Lhardy  </em>  , St. Carrera de San Jerónimo no. 8. Tel: +34 915 22 22 07  <p>    </p>  <strong>  Lavapiés  </strong>  <p>    </p>  Vibrant and cosmopolitan, this neighborhood is popular for its tucked away treasures and exotic restaurants. For an Arabian night, head to Habibi restaurant and try their sublime baba ghanoush surrounded by the magic of infinite arches. If you are looking for tapas, Café Melo's, a must-eat for the adventurer on a budget. They serve tapas with a Galician touch and are famous for their fried sandwiches and cheese with quince.  <p>    </p>  ?  <em>  Habibi  </em>  , Calle del Ave Maria no. 41. Tel: +34 915 28 25 69 ?  <em>  Café Melo's  </em>  , Calle del Ave Maria no. 44. Tel: +34 915 27 50 54  <p>    </p>  <strong>  Malasaña  </strong>  <p>    </p>  This quarter is home to Madrid's top experimental restaurants, like Rustika Angel House. What started off as an old tavern has been transformed into a groundbreaking place with spaces decorated in different styles. In a matter of meters, you can teleport from the coast to the African savannah or an Arabic tent. This multicultural design transcends to their cuisine, which ranges from traditional dishes to Thai, Lebanese and African food.  <p>    </p>  ?  <em>  Rustika Casa Ángel  </em>  , Calle Minas no. 18. Tel: +34 911 69 38 56  <p>    </p> | <strong>  La Latina  </strong>  <p>  </p>  Une grande créativité révolutionne le quartier de La Latina, au carrefour entre les tapas du XXIe siècle et la cuisine authentique madrilène. L’endroit le plus emblématique est Casa Lucio, un restaurant qui n’a pas son pareil pour sublimer les valeurs de la cuisine du coin. Ses œufs au plat au jambon sur lit de pommes de terre vous emmèneront au 7e ciel. Par ailleurs, le restaurant Olé Lola réinvente les tapas traditionnelles en combinant des recettes venues des quatre coins du monde. Nous vous recommandons son calamar au guacamole et ses bagels au jambon ibérique.  <p>  </p>  <em>  Casa Lucio  </em>  ,Calle Cava Baja n° 35. Tél : +34 913 65 32 52  <em>  Olé Lola  </em>  , Calle San Mateo n° 28. Tél : +34 913 10 66 95  <p>  </p>  <strong>  Quartier des Lettres  </strong>  <p>  </p>  Plongé dans la magie de la littérature, ce quartier bohème et artiste sert de la cuisine éclectique et traditionnelle avec une touche internationale. En vous baladant, vous trouverez des tavernes au charme désuet qui cohabitent en harmonie avec des cafés branchés. À quelques kilomètres du Parlement se trouve Lhardy, le restaurant le plus chic de Madrid qui apparaît dans de nombreuses œuvres littéraires espagnoles. Son alliance parfaite entre les gastronomies européennes et locales a traversé les siècles en restant la même. Goûtez son canard à l’orange et son faux-filet à la broche.  <p>  </p>  <em>  Lhardy  </em>  , Calle Carrera de San Jerónimo n° 8. Tél : +34 915 22 22 07  <p>  </p>  <strong>  Lavapiés  </strong>  <p>  </p>  Ce quartier, vibrant et cosmopolite, est populaire pour ses trésors cachés et ses restaurants exotiques. Si vous voulez passer une nuit arabe, rendez-vous au restaurant Habibi, entouré d’une multitude d’arcades, et goûtez à son sublime baba ghanoush, Si vous cherchez des tapas, le Café Melo’s est le paradis de tout voyageur qui souhaite manger à moindre coût. Les tapas sont servies avec une touche galicienne et le restaurant est réputé pour ses sandwiches frits au fromage et au coing.  <p>  </p>  <em>  Habibi  </em>  , Calle del Ave Maria n° 41. Tél : +34 915 28 25 69 ?  <em>  Café Melo's  </em>  , Calle del Ave Maria n° 44. Tél : +34 915 27 50 54  <p>    </p>  <strong>  Malasaña  </strong>  <p>    </p>  Ce quartier renferme les restaurants de Madrid les plus expérimentaux, comme le Rustika Angel House. Vieille taverne à l’origine, celle-ci a été changée en un endroit avant-gardiste à l’intérieur décoré dans différents styles. En seulement quelques mètres, vous pouvez vous téléporter de la côte à la savane africaine ou dans une tente arabe. Ce design multiculturel transcende sa cuisine qui couvre plats traditionnels et spécialités thaïes, libanaises et africaines.  <p>    </p>  ?  <em>  Rustika Casa Ángel  </em>  , Calle Minas n° 18. Tél : +34 911 69 38 56  <p>    </p> |
| 14 | **Similar destinations** | **Don't change** |  |  |
| 15 | **Meta title** | **Localise** | Where to eat in Madrid - a food and dining guide | Où manger à Madrid – Guide des restaurants |
| 16 | **Meta description** | **Localise** | Where to eat in Madrid - a food and dining guide | Où manger à Madrid – Guide des restaurants |
| 17 | **Meta keywords** | **Localise** | Madrid, Spain, where to eat, food, restaurants, Hotels.com | Madrid, Espagne, où manger, restaurants |
| 18 | **Author name** | **Don't change** |  |  |
| 19 | **Author title** | **Don't change** |  |  |
| 20 | **Author description** | **Don't change** |  |  |
| 21 | **Author image** | **Don't change** |  |  |
| 22 | **Author logo** | **Don't change** |  |  |
| 23 | **Article URL** | **Don't change** | www.hotels.com/articles/ar003167 | www.hotels.com/articles/ar003167 |