|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Content name** | **Localise** | Where to eat in Madrid - a food and dining guide | Onde comer em Madri - um guia de alimentação e gastronomia |
| 2 | **POS** | **Don't change** | HCOM\_BR | HCOM\_BR |
| 3 | **Locale** | **Don't change** | pt\_BR | pt\_BR |
| 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** | 41674 | 41674 |
| 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>  Mais do que apenas comida, a gastronomia de Madri rega deliciosamente o estilo de vida de cada habitante. Conversas alegres em bares e restauranres são abastecidas por tapas de omelete de batata e anchovas marinadas depois de começar o dia muito bem, com churros e chocolate quente. Os tapas perdem somente para o favorito madrilenho absoluto – a baguete de lula, o companheiro ideal para um passeio pelo centro histórico, observando o movimento na Plaza Mayor ou assistindo o pôr-do-sol no templo egípcio 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>  Os madrilenhos podem ensinar ao mundo algumas coisas sobre boa vida, começando pelo seu amor por bares de tapas. Sair para comer tapas é uma tradição que remonta à idade média, quando as pessoas se reuniam em tavernas para conversar e bebericar vinho, que era servido em jarras cobertas com um pedaço de pão para manter as moscas afastadas. Esses petiscos mudaram e hoje temos deliciosas batatas apimentadas, camarões com alho e pedaços de chouriço de dar água na boca. Nos dias atuais, os tapas são os fiéis companheiros do vinho e da cerveja nas centenas de bares das glamurosas ruas madrilenhas.  <p>  </p>  Dois pratos conhecidos da cozinha local são o Cocido Madrileño – um cozido que combina grão de bico com vegetais, frango, carne e porco – e Callos a la Madrileña, um cozido de inverno preparado com tripas de boi, presunto defumado e vegetais.  <p>  </p>  <strong>  Sol y Plaza Mayor  </strong>  <p>  </p>  Portão do Sol e Plaza Mayor são o coração pulsante de Madri, onde a tradição encontra a modernidade. No centro da cidade, a vida noturna toma vida e pizzarias 24 horas dividem o espaço com restaurantes antigos. Não perca o famoso mercado San Miguel, onde você pode degustar ostras com champanhe. Outra atração imperdível é o restaurante El Botin, uma marca da cozinha madrilenha. Fundado em 1725, o El Botin é o restaurante mais antigo do mundo, segundo o Livro dos Recordes. Suas especialidades são leitão e cordeiro assados no fogão a lenha.  <p>  </p>  ?  <em>  Mercado San Miguel  </em>  , Plaza de San Miguel. Tel: +34 915 42 49 36 ?  <em>  El Botin  </em>  , St. Cuchilleros, 17. Tel: +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>  Um alto grau de criatividade está revolucionando a La Latina, onde tapas do século XXI contrastam com a autêntica gastronomia madrilenha. O local mais emblemático é a Casa Lucio, um restaurante que abraça os valores da cozinha local como nenhum outro. Os ovos fritos com presunto em cama de batatas oferecidos pela casa fará você ver estrelas. Além disso, o restaurante Olé Lola reinventou os tapas tradicionais ao combinar receitas do mundo inteiro. Inclua a lula com guacamole e os baguels de presunto ibérico em seu pedido.  <p>  </p>  ?  <em>  Casa Lucio  </em>  , St. Cava Baja, 35. Tel: +34 913 65 32 52 ?  <em>  Olá Lola  </em>  , St. San Mateo, 28. Tel: +34 913 10 66 95  <p>  </p>  <strong>  Bairro Literário  </strong>  <p>  </p>  Imerso na magia da literatura, esse bairro boêmio e artístico serve uma comida eclética e tradicional, com um toque internacional. Enquanto passeia, você verá as tavernas antigas em harmonia com cafés supermodernos. A 160 quilômetros do Parlamento está Lhardy – o primeiro restaurante de luxo de Madri – que frequentemente é citado na literatura espanhola. Essa combinação perfeita de gastronomia europeia e local permaneceu inalterada através dos séculos. Experimente o pato aromatizado com laranja e o lombo Brosche.  <p>  </p>  ?  <em>  Lhardy  </em>  , St. Carrera de San Jerónimo, 8. Tel: +34 915 22 22 07  <p>  </p>  <strong>  Lavapiés  </strong>  <p>  </p>  Vibrante e cosmopolita, esse bairro é famoso por seus tesouros escondidos e restaurantes exóticos. Para uma noite árabe, experimente o restaurante Habibi e prove o sublime baba ghanoush, cercado pela magia de arcos infinitos. Se estiver procurando por tapas, o Café Melo’s é ideal para o aventureiro com orçamento apertado. Eles servem tapas com um toque galício e são famosos por seus sanduíches fritos e queijo com marmelo.  <p>  </p>  ?  <em>  Habibi  </em>  , Calle del Ave Maria, 41. Tel: +34 915 28 25 69 ?  <em>  Café Melo's  </em>  , Calle del Ave Maria, 44. Tel: +34 915 27 50 54  <p>  </p>  <strong>  Malasaña  </strong>  <p>  </p>  Esse quarteirão é o lar dos melhores restaurantes experimentais de Madri, como o Rustika Angel House. O que começou como uma taverna foi transformado em um local inovador com espaços decorados em diferentes estilos. Em questão de metros, você pode ser teletransportado da costa à savana africana ou a uma tenda árabe. Esse design multicultural transcende para a cozinha, que vai de pratos tradicionais à comida tailandesa, libanesa e africana.  <p>  </p>  ?  <em>  </em>  , Calle Minas, 18. Tel: +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 | Onde comer em Madri - um guia de alimentação e gastronomia |
| 16 | **Meta description** | **Localise** | Where to eat in Madrid - a food and dining guide | Onde comer em Madri - um guia de alimentação e gastronomia |
| 17 | **Meta keywords** | **Localise** | Madrid, Spain, where to eat, food, restaurants, Hotels.com | Madri, Espanha, onde comer, comida, restaurantes, Hotels.com |
| 18 | **Author name** |  |  |  |
| 19 | **Author title** |  |  |  |
| 20 | **Author description** |  |  |  |
| 21 | **Author image** |  |  |  |
| 22 | **Author logo** |  |  |  |
| 23 | **Article URL** | **Don't change** | www.hotels.com/articles/ar003167 | [www.hotels.com/articles/ar003167](http://www.hotels.com/articles/ar003167) |