|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Content name** | **Localise** | Where to eat in Madrid - a food and dining guide | Dónde comer en Madrid: una guía de comida y restaurantes |
| 2 | **POS** | **Don't change** |  |  |
| 3 | **Locale** | **Don't change** | ES(MX) | ES(MX) |
| 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** | ANDROID, IPHONE, WEB\_PHONE, APP\_PHONE\_WIN8, IPAD, WEB\_FEATURE\_PHONE, WEB\_TABLET, WEB\_DESKTOP\_ON\_PHONE, WEB\_DESKTOP, WEB\_TABLET\_IPAD, APP\_TABLET, WEB\_DESKTOP\_ON\_TABLET, APP\_PHONE\_BLACKBERRY, APP\_TABLET\_IPAD, APP\_OTHER, WEB\_PHONE\_IPHONE, APP\_TABLET\_ANDROID, ANDROID\_TABLET, APP\_PHONE\_IPHONE, BLACKBERRY, WEB\_PHONE\_ANDROID, APP\_OTHER\_FACEBOOK, APP\_TABLET\_WIN, APP\_PHONE\_NOKIA, WEB\_TABLET\_ANDROID, APP\_PHONE\_ANDROID, APP\_PHONE\_WIN, APP\_PHONE, NOKIA | ANDROID, IPHONE, WEB\_PHONE, APP\_PHONE\_WIN8, IPAD, WEB\_FEATURE\_PHONE, WEB\_TABLET, WEB\_DESKTOP\_ON\_PHONE, WEB\_DESKTOP, WEB\_TABLET\_IPAD, APP\_TABLET, WEB\_DESKTOP\_ON\_TABLET, APP\_PHONE\_BLACKBERRY, APP\_TABLET\_IPAD, APP\_OTHER, WEB\_PHONE\_IPHONE, APP\_TABLET\_ANDROID, ANDROID\_TABLET, APP\_PHONE\_IPHONE, BLACKBERRY, WEB\_PHONE\_ANDROID, APP\_OTHER\_FACEBOOK, APP\_TABLET\_WIN, APP\_PHONE\_NOKIA, WEB\_TABLET\_ANDROID, APP\_PHONE\_ANDROID, APP\_PHONE\_WIN, APP\_PHONE, NOKIA |
| 6 | **Go live date** | **Don't change** | 41662 | 41662 |
| 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>  La gastronomía madrileña es más que sólo comida, y se infiltra deliciosamente en la vida diaria de todo lugareño. Después de empezar el día con unos churros y chocolate caliente, intensas conversaciones en bares y restaurantes son alimentadas por las clásicas tapas de tortilla de papa y anchoas marinadas. Sin embargo, el manjar predilecto de Madrid es sin duda el bocadillo de calamares, perfecta compañía mientras deambula por el centro histórico, descansa en la Plaza Mayor u observa el atardecer desde el Templo egipcio 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>  Si algo saben los madrileños de la buena vida es indiscutiblemente sobre los bares de tapas. Salir en busca de tapas es una tradición que data desde la Edad Media, cuando la gente se juntaba en tabernas para discutir mientras bebían vino servido en jarras cubriéndolo de pan para evitar las moscas. Estas delicias evolucionaron en papas bravas, camarones al ajo y chorizo para chuparse los dedos. Hoy en día las tapas son el fiel acompañante del vino y la cerveza en los miles de bares regados por las glamorosas calles madrileñas.  <p>  </p>  Dos platillos básicos de la cocina madrileña son el Cocido Madrileño: un guisado de garbanzos, verduras, pollo, res y cerdo, y los Callos a la Madrileña: un guiso de invierno con tripas de res, jamón y verduras.  <p>  </p>  <strong>  Sol y Plaza Mayor  </strong>  <p>  </p>  La puerta del Sol y la Plaza Mayor son el corazón palpitante de Madrid. Lugar donde la tradición se mezcla con lo contemporáneo. Aquí es donde las interminables noches madrileñas toman vida y los puestos de pizza abiertos las 24 horas del día se colocan junto a restaurantes anticuados. No se puede perder el famoso mercado de San Miguel donde podrá disfrutar ostras con champaña. Otro lugar imprescindible es el restaurante El Botín, el punto de referencia para la cocina madrileña. Fundado en 1725, El Botín es el restaurante más viejo del mundo según el Libro de los Record Guinness. Sus especialidades son el lechón y el cordero asados en un horno de madera.  <p>  </p>  ?  <em>  Mercado de San Miguel  </em>  , Plaza de San Miguel. Tel: +34 915 42 49 36  <em>  El Botín  </em>  , Calle Cuchilleros no. 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>  Un alto grado de creatividad está revolucionando La Latina, mezclando tapas del siglo XXI en contraste con la auténtica cocina madrileña. El más emblemático sitio es Casa Lucio, un restaurante que retoma los valores de la cocina local como ningún otro. Sus huevos fritos con jamón sobre una cama de papas salteadas lo llevarán hasta el cielo. Otra opción: el Olé Lola ha reinventado las tapas tradicionales al combinar recetas de todo el mundo, como su guacamole con calamar y bagels de jamón ibérico.  <p>  </p>  ?  <em>  Casa Lucio  </em>  , Calle Cava Baja no. 35. Tel: +34 913 65 32 52 ?  <em>  Olé Lola  </em>  , Calle San Mateo no. 28. Tel: +34 913 10 66 95  <p>  </p>  <strong>  Barrio de las Letras  </strong>  <p>  </p>  Esta zona artística y bohemia sirve platillos eclécticos y tradicionales con un giro internacional. Mientras camina por la zona encontrará tabernas antiguas junto a cafeterías de moda. Del otro lado del Parlamento se ubica Lhardy, el primer restaurante clásico de Madrid, el cual suele ser nombrado en la literatura española. Su perfecta combinación de gastronomía europea y local se ha mantenido intacta durante siglos. Pruebe el pato al perfume de naranja y el solomillo a la Brosche.  <p>  </p>  ?  <em>  Lhardy  </em>  , Calle Carrera de San Jerónimo no. 8. Tel: +34 915 22 22 07  <p>  </p>  <strong>  Lavapiés  </strong>  <p>  </p>  Esta zona vivaz y cosmopolita es popular por sus tesoros escondidos y restaurantes exóticos. Para una noche árabe, diríjase al restaurante Habibi para degustar un delicioso baba ghanoush en un ambiente decorado como las mil y una noches. Si prefiere tapas, el Café Melo es la opción ideal para los aventureros con un presupuesto limitado. Aquí sirven tapas con un toque gallego y son famosos por sus sándwiches fritos y queso con ate.  <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>  Esta zona es hogar de los mejores restaurantes experimentales de Madrid como Rustika Casa Ángel. Esta empezó como una vieja taberna y se transformó en un innovador lugar con espacios decorados en diferentes estilos. A solo un par de metros de distancia se sentirá transportado de la costa a la savana africana o a una carpa árabe. Este diseño multicultural se refleja en su cocina, la cual abarca desde platos tradicionales hasta comida tailandesa, libanesa y africana.  <p>  </p>  ?  <em>  Rustika Casa Ángel  </em>  , Calle Minas no. 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 | Dónde comer en Madrid: una guía de comida y restaurantes |
| 16 | **Meta description** | **Localise** | Where to eat in Madrid - a food and dining guide | Dónde comer en Madrid: una guía de comida y restaurantes |
| 17 | **Meta keywords** | **Localise** | Madrid, Spain, where to eat, food, restaurants, Hotels.com | Madrid, España, Dónde comer, comida, restaurantes, Hotels.com |
| 18 | **Author name** |  | Daniel Camiroaga | Daniel Camiroaga |
| 19 | **Author title** |  |  |  |
| 20 | **Author description** |  |  |  |
| 21 | **Author image** |  |  |  |
| 22 | **Author logo** |  |  |  |
| 23 | **Article URL** | **Don't change** | ar003167 | ar003167 |