

Sabores de Madrid: los aperitivos genuinamente castizos

Cruzar el umbral de un bar o una taberna en [Madrid](#) suele ir acompañado de una frase tan castiza como acogedora: “**¡al fondo hay sitio!**”. Tras elegir un rincón, llega la hora de la verdad, ¿qué pedir para empezar a saborear la esencia de la capital? Si deseas disfrutar como un auténtico madrileño, no puedes dejar pasar la oportunidad de probar algunos de los clásicos que han hecho historia en las barras. Quizá quieras probarlos todos porque, sin duda, son una auténtica delicia.



Nadie puede sentirse plenamente madrileño sin pasar un buen rato entre amigos, con una caña bien tirada y unas tapas sobre la mesa. Pero ¿cuál es el aperitivo más emblemático de **Madrid**? La [Academia Madrileña de Gastronomía](#) no duda en señalar a los

soldaditos de Pavía como la joya más castiza. En especial, aquellos que sirven en **Casa Labra (Tetuán, 12)**, donde se han preparado desde 1860. La historia cuenta que tras la disolución de las **Cortes en 1874** por orden del general **Pavía**, la población identificó la casaca roja de los húsares con el tono rojizo del bacalao rebozado y envuelto en pimiento que servían en esta taberna. Aunque ya no llevan ese adorno, siguen siendo un bocado exquisito y clásico de la ciudad.

Croquetas: el bocado cremoso que conquista paladares

Imposible hablar de **barras madrileñas** sin mencionar las croquetas, una verdadera estrella que en **Casa Labra** se sirve a razón de más de mil unidades diarias. Estas pequeñas porciones, que combinan una masa ligada con bechamel y rellenos variados, rebozadas y fritas hasta alcanzar la perfección dorada, se encuentran en casi todos los locales de la ciudad. Su forma puede variar, de redonda a ovalada, y su sabor depende del toque del cocinero.



Un referente es **Casa Julio (Madera, 37)**, en **Malasaña**, que ganó fama mundial tras ser elegido por **U2** para una sesión fotográfica. Aquí, las croquetas son un deleite en sus muchas variedades: morcilla con membrillo, espinacas con pasas y gorgonzola o la clásica de jamón. En **Santerra (General Pardiñas, 56)**, **Miguel García** elabora unas croquetas de jamón con un empanado delicado y un corazón líquido que explota en boca. Por otro lado, en **Casa Mortero (Zorrilla, 9)**, la cremosidad se eleva al máximo nivel, acompañada de la tradicional ensaladilla rusa con atún rojo y piparra.

Ensaladilla y boquerones: tradición y frescura en la barra

La ensaladilla, aunque perdió el “**rusa**” en la mayoría de los bares, tiene su origen en **Rusia**, creada en **1860** por **Lucien Olivier**. La combinación principal de patata y mayonesa se mezcla con atún, aceitunas, y a veces anchoas, alcaparras o guisantes. Llegó a **España** a finales del **siglo XIX** y desde

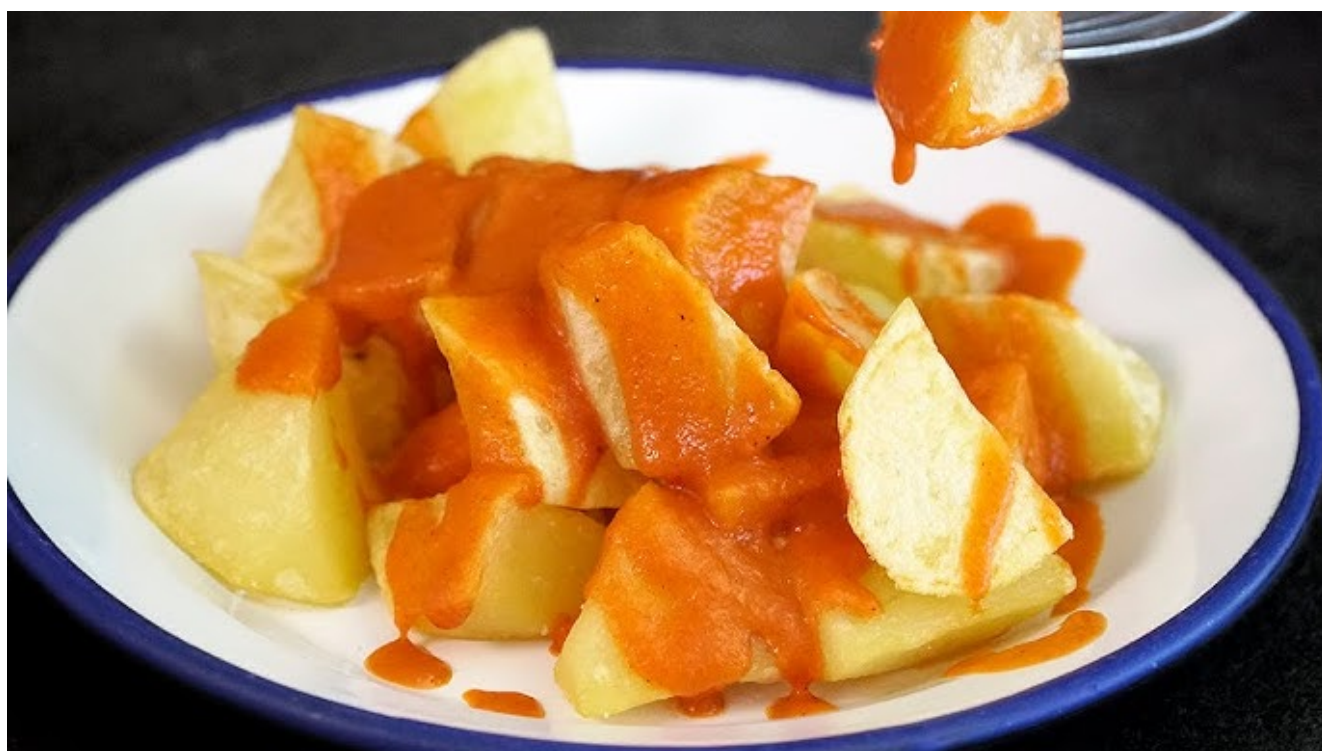
entonces es un imprescindible.



Entre las mejores, destacan la versión con ventresca casera de atún rojo en **Moscatel (El Pardo)**, la cremosa con encurtidos de **Terracotta (Velázquez, 80)**, la rematada con tortilla de camarones de **Casa Felisa (Beneficencia, 15)** y la sencilla y fiel a las raíces de **Hermanos Vinagre (Narváez, 58)**, donde la sirven en pequeñas matrioskas que añaden un toque divertido y cultural.

El boquerón en vinagre es otro clásico, servido con ajo, aceite y perejil, y a menudo acompañado por patatas fritas o anchoas en un curioso maridaje, como en la **taberna La Elisa (Santa María, 42)**.

Patatas bravas y oreja: picante y tradición



Las patatas bravas, un icono nacional con raíces bien madrileñas, nacieron a mediados del **siglo XIX** en las cocinas populares y conquistaron las barras. Locales como **Las Bravas (Álvarez Gato, 3)** son míticos, con una salsa secreta que combina tomate, pimentón y ajo, que desde **1960** es un sello

distintivo. En **Docamar (Alcalá, 337)**, las patatas se cortan en grandes cachelos y la salsa, elaborada con pimentón, es ligera y picante en su justa medida. Por su parte, **Taberna & Media (Lope de Rueda, 30)** ofrece una versión con mojo picón canario, suave y especiada.





La oreja de cerdo, crujiente y gelatinosa, es otro plato castizo. En **La Casa de los Minutejos (Antonio Leyva, 19)**, un pequeño sándwich relleno de oreja con salsa picante es la especialidad. Otros lugares destacados son **El Lince (Príncipe de Vergara, 289)**, con salsa brava y lima, **Kult0 (Ibiza, 4)**, y **The Omar (Plaza del Carmen, s/n)**, donde la oreja se sirve también en bocatas.

Calamares fritos: el bocadillo por excelencia

No hay aperitivo madrileño sin el clásico **bocadillo de calamares fritos**, tradición que llegó a la capital con la llegada del ferrocarril y la influencia andaluza en el rebozado del pescado. **El Brillante (Plaza del Emperador Carlos V, 8)** es el templo del calamar, con casi 2.000 bocadillos diarios despachados en su barra de zinc.



En la zona de la **Plaza Mayor**, locales como **Magerit (Plaza Mayor, 22)**, **Los Galayos (Botoneras, 5)** y **La Campana (Botoneras, 6)** ofrecen su propia versión, todos con calamares en aceite de oliva y pan rústico, siempre con un rebozado crujiente y una textura jugosa que conquista.

La tortilla de papa: un debate con sabor



La tortilla de papa es otro imprescindible, disfrutado en pincho o en bocadillo, y el eterno dilema está en la cebolla. En **La Ardosa (Colón, 13)**, fundada en **1892**, la tortilla con cebolla es la estrella, elaborada con papas monalisa, huevos y aceite de oliva virgen extra. Otros templos de la tortilla son **Sylkar (Espronceda, 17)**, **Taberna Pedraza (Recoletos, 4)**, que la ofrece sin cebolla, y **Juana La Loca (Plaza de Puerta de Moros, 4)**, que la prepara con cebolla caramelizada.

Dos clásicos: caracoles y gambas al ajillo





Finalmente, los caracoles de **Casa Amadeo-Los Caracoles (Plaza de Cascorro, 18)**, bañados en salsa ibérica, y las gambas al ajillo del centenario **La Casa del Abuelo (Victoria, 12)**, cocinadas en cazuelitas de barro con ajo, cayena y perejil, cierran esta ruta con un broche de oro.

Recorrer las **barras de Madrid** es viajar a través de la historia y la cultura castiza, donde cada aperitivo cuenta una historia, un sabor y una tradición. Compartir estos manjares entre cañas es, sin duda, la mejor forma de empaparse del alma de la capital.