

GUÍAS CON ENCANTO®

DULCE

ESPAÑA
MADRID

El sentido goloso de la existencia es en realidad lo que intenta recuperar este viaje por los rincones dulces de Madrid, una ciudad de espléndida tradición repostera que ha actuado como un gigantesco crisol de las corrientes periféricas, desde las manchegas y andaluzas hasta las levantinas, sin olvidar el sustrato árabe y judío que subyace en todos los dulces españoles. Historia, tradición, olores y sabores, y una guía práctica de las mejores dulcerías de Madrid se unen en este libro de las mejores pretends dar a los pequeños placeres la importancia de los grandes ritos.

- ▶ 124 pastelerías, heladerías, churrerías, bomboneras y dulcerías de Madrid y 25 en los alrededores
- ▶ Direcciones, horarios y teléfonos
- ▶ Historia y tradición de los dulces madrileños
- ▶ 2 planos general de la ciudad y 1 de la comunidad
- ▶ Comentarios sobre las pastelerías y sus especialidades

EL PAÍS
AGUILAR

I.S.B.N.: 84-03-59411-9

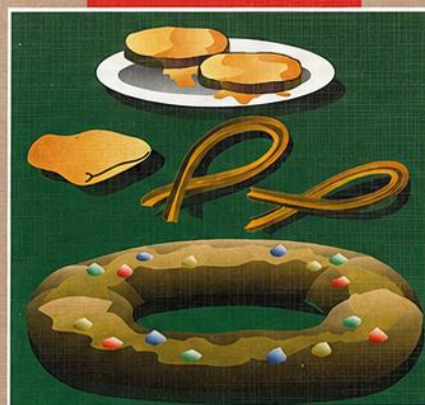


9 788403 594111

GUÍAS CON ENCANTO®

DULCE

ESPAÑA
MADRID



149 pastelerías, heladerías,
churrerías, bomboneras
y dulcerías
Planos de situación
Dulces recomendados
y sus recetas

EL PAÍS
AGUILAR

Pocas pastelerías madrileñas cuentan en su haber con unos antecedentes tan historiadados. La China la fundó el confitero de la Casa Real española, Pedro González Gómez, quien trabajó durante años al servicio del rey Alfonso XIII. Justo en 1926 decidió establecerse por su cuenta en un diminuto local situado en el nº 15 de la calle de Las Delicias. La confitería recibió el nombre de La Pequeñita y las Delicias, y pronto alcanzó gran resonancia entre los círculos más distinguidos de la vida madrileña. Después de distintos cambios, en 1935 la familia recalcó finalmente en el local actual donde la confitería comenzó a llamarse La China, un nombre que intriga a su clientela pero que tiene una razón de ser bastante lógica: a mediados del siglo XIX, cuando el Manzanares todavía era navegable y se podía llegar a Aranjuez siguiendo el curso del Tajo, en las riberas del río había un embarcadero donde atracaban falúas de poco calado. El lugar, algo apartado, era frecuentado por mujeres de vida disipadas, y precisamente, una dama de rasgos orientales —la china— tenía a su cargo la actividad del embarcadero, apodo con el que a finales de siglo se conocía a toda la zona.

Los descendientes prosiguieron en el negocio y ahora un nieto del fundador, Luis Fernández, es quien junto con su madre Rosa y su tía María Jesús, ambas encantadoras, permanecen al frente de la casa. En La China valen la pena sus pasteles de distintos gustos, la bollería en general, los roscones de hojaldre, los bartolillos, la tarta de manzana, los roscones de Reyes, las milhojas de crema y las polkas.

Especialidades recomendadas

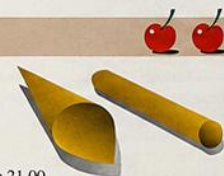
- ▶ Milhojas de crema
- ▶ Polkas
- ▶ Roscones de hojaldre
- ▶ Bartolillos



LA DELICIA

Cardenal Cisneros, 4
Plano pp. 10-11

- ☎ 446 17 46
- 🕒 de 9.00 a 15.30 y de 17.00 a 21.00
- 📅 ningún día.



No es una pastelería que atraiga por su aspecto externo, ni tampoco que permita intuir las golosinas que se ofrecen en su

76

Especialidades recomendadas

- ▶ Trufas
- ▶ Ostras de chocolate rellenas de praliné
- ▶ Bombones de licor

LA ALHACENA DE VÍCTOR



Juan Ramón Jiménez, 37
Plano pp. 8-9

- ☎ 350 87 53
- 🕒 lunes a viernes de 10.00 a 21.00; domingos y festivos de 10.00 a 15.00
- 📅 domingos tarde.



Desde las cocinas del restaurante Cabo Mayor se aprovisiona de golosinas dulces y saladas a sus espléndidos mostradores. La Alhacena de Víctor fue una idea del desaparecido Víctor Merino, un establecimiento que se inauguró en 1989 como complemento del Balneario y el restaurante anexos.

Otras golosinas notables son el brazo de gitano de chocolate, la tarta de nueces, el Sant Honoré con hilos de caramelo, los pasteles variados, las pastas de té, la espuma de chocolate, la de mandarina y la leche frita. Ofrece una broma bollería con cruasanes, suizos y napolitanas de crema una buerada bollería buñuelos, huesos de santo, turrone, mazapanes, roscones de Reyes y torrijas.

Especialidades recomendadas

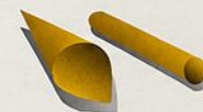
- ▶ Leche frita
- ▶ Espuma de mandarina
- ▶ Brazo de gitano de chocolate

LA CHINA



Plaza Beata Mª Ana de Jesús, 2
Plano pp. 10-11

- ☎ 528 18 21
- 🕒 de 9.00 a 21.00
- 📅 martes.



77