

31 fichas de pastelerías / confiterías / reposterías / dulcerías / bollerías / bizcocherías / chocolaterías / bombonerías de Madrid

- Pastelería del Pozo
- La Duquesita
- La Marina
- Pastelería Habana
- Embassy
- Pastelería Húngara
- El Riojano
- Casa Mira
- La Suiza
- Pastelería Filipinas
- San Onofre – La Santiaguesa
- Pastelería Venecia
- La Mallorquina
- Neguri
- Pastelería Nunos
- Viena Capellanes
- Torrehermosa
- Lhardy
- Pastelería Oriental
- Pastelería – Repostería Niza
- Bombonería La Violeta
- Confitería González
- Chocolatería San Ginés
- Nicanores de Boñar
- Mallorca
- La Oriental Edelweiss
- Formentor
- Bizcochería del Retiro
- Pastelería Cala Millor
- Pastelería La China
- La Casa de los Piononos

Fotos y datos de Internet, de las páginas de cada establecimiento cuando existen

Avance manual (intro o ratón)



PASTELERÍA DEL POZO

Calle del Pozo, 8
Teléfono: 91-522.38.94
Distrito: Centro. Barrio: Sol
Horario: L-D de 09:30 a 14 y de 17 a 20 h
Cómo llegar: metro L2 Sevilla

En esta zona existía un pozo al que se habían arrojado las reliquias de unos santos y ocurrían cosas misteriosas que atraían la atención de los madrileños de la época.

De ahí el nombre de la calle y el de este establecimiento, fundado en 1830. Ha sido regentado por 3 familias diferentes, siendo la última la de los sucesores del soriano Julián Leal, que se encarga de ella hace 87 años. Elaboran roscones de Reyes durante todo el año, sin relleno. Del Pozo es conocida también por sus planchas de hojaldre hechas a mano y rellenas de crema o cabello de ángel. Además, elabora turrones de Alicante, de Jijona, de yema tostada, de chocolate y whisky y hasta pan de Cádiz: un bollo de mazapán con yema, membrillo y coco. Exquisitas son también sus empanadas saladas de hojaldre.



LA DUQUESITA

Confitería y Repostería
Pastelería tradicional
c/ Fernando VI, 2
Alonso Martínez
Madrid

Fundada en 1914, se especializó en sus comienzos en preparar cajas de bombones o pastelillos de mermelada con los que los caballeros que ingresaban en alguna de las órdenes militares obsequiaban a sus familiares. Ha contado desde su apertura con clientes ilustres, entre los que cabe mencionar a la reina María Cristina. La confitería está presidida por una muñeca de alabastro que da la bienvenida a los clientes. Elabora riquísimas tartas y dulces, entre los que destacan los pestiños y los roscones de Reyes.





LA MARINA

c/ Alberto Aguilera núm. 14
Tlfno.: 91-447.89.71

Fundada en 1933 por Justo Arranz, está actualmente en manos de la 3ª generación de la misma familia, Es la clásica confitería de barrio donde, en Reyes, se pueden ver colas enormes para comprar el roscón, que aquí se elabora de manera bastante sobria.
La Marina es famosa por sus dulces de hojaldre y por la “Brioche muselina”. También realizan servicio de catering.



PASTELERIA HABANA

JOSE LUIS CASADO ANDRÉS
Calle Cea Bermúdez, 57
Barrio: Gaztambide. Distrito: Chamberí
Teléfono: 91-544.36.98

Fundada hace unos 40 años en el Pº de la Habana, se trasladó hace 25 a su local actual. Los roscones los elaboran vacíos, pero se pueden rellenar de nata, crema y trufa al comprarlos. Otras especialidades: cruasanes, tarta Amor (soufflé), tarta de frutas del bosque y trufas.
El local está dividido en 3 zonas: cafetería, confitería y productos delicatessen.



Embassy

Fundado en 1931 por la irlandesa Margaret Taylor como un salón de té, se fue agrandando con una pastelería en la que se elaboran los típicos dulces anglosajones. Actualmente es, además, restaurante y catering. Embassy es uno de los sitios más tradicionales para merendar y son especialmente ricos sus pastelitos de limón y la tarta perigord. En Navidad es típico también el roscón.

Pº de la Castellana, 12
Potosí nº 8
Blanca de Castilla, 5 (Aravaca)
La Moraleja s/n (Alcobendas)

Pastelería Húngara

Calle Padilla núm. 33
Tlfno.: 91-402.65.74
Distrito: Salamanca. Barrio: Lista
Horario: L-V de 9:30 a 14 y 17 a 20:15 / S de 9:30 a 14
Cómo llegar: L4 Lista

La pastelería cuenta con 60 años de antigüedad. Ha ido pasando de padres a hijos e incluso a nietos. Su fundador, Nicolás Gruber, era húngaro y de ahí el nombre del establecimiento. Elaboran roscones de Reyes, que rellenan a gusto del cliente de nata o de crema. La boca se hace agua cuando se admira su amplio y colorido escaparate, en el que La Húngara expone sus famosas barras de frambuesa (con base de pasta sablé), los struddel de manzana y los milhojas de crema.





EL RIOJANO

C/ Mayor, 10
Teléfono: 91 366 44 82

El Riojano

Es una **pastelería** asentada en el sector **pastelero artesanal** . Siempre se ha centrado en la **fabricación** de **productos caseros** de gran calidad por su modo de elaboración, **sin colorantes ni conservantes**. En la decoración de la tienda llaman la atención los estucados en el techo, las lámparas y apliques isabelinos, las vitrinas y los mostradores, que fueron construidos por ebanistas de palacio, cedidos por la reina Mª Cristina, con caoba traída de Cuba.





CASA MIRA

Carrera de San Jerónimo 30
Distrito: Centro. Barrio: Cortes
Horario: L-S de 9.30 a 14 y de 16.30 a 21 h. D de 10.30 a 14.30 y de 17.30 a 21 h
Tlfnos.: 91-429.88.95 y 67.96
Cómo llegar: L2 Sevilla

Fue fundada en 1842. La fabricación del turrón, en la parte de preparar los productos, sigue siendo artesanal, transmitiéndose de padres a hijos, pues las personas que tuestan la miel, por ejemplo, solamente se lo enseñan a sus hijos. La miel, la textura exacta que debe tener, es el mielero quien, tomando una pequeña porción de miel entre los dedos pulgar e índice, detecta si está en su punto. Además tienen mazapán, almendras imperiales, empanadillas, yemas, glorias de Jijona, yemas de nuez, frutas confitadas y polvorones.

LA SUIZA

Pza. Santa Ana, 2
Distrito: Centro
Barrio: Cortes
Horario: L-D de 8 a 24 h
Metro: L1, L2, L3 Sol

Casi centenaria, esta confitería, pastelería y heladería ofrece como productos imprescindibles la leche merengada, la tarta de Santiago y la de San Marcos, así como su excelente bollería: bartolillos, berlinesas y rosquillas de yema. También tiene restaurante.

EL CAFÉ DE LA SUIZA

Núñez de Arce, 4
Distrito: Centro
Barrio: Cortes
Horario: L-D de 7 a 24 h
Metro: L1 L2 L3 Sol
L2 Sevilla





PASTELERÍA FILIPINAS

c/ Juan Ramón Jiménez 23
Tlfno.: 91-345.47.02

Esta casa de dulces fue fundada por un maestro pastelero que emigró a París, después a Manila –donde regentó otra pastelería, a la que llamó La Cibeles– y que, finalmente, en 1968, regresó a Madrid para abrir este local, que poco tiempo después pasó a manos del actual propietario. Filipinas es famosa por su tarta Capuchina y, sobre todo, por la Saint Honoré, con un núcleo de nata pura y crema de soufflé con yema de huevo. También elabora polvorones y mazapán de Toledo. El turrón es otra de sus propuestas. El resto del año respeta la tradición marcada por las fechas de acontecimientos religiosos y realiza rosquillas de San Isidro, huesos de santo y roscas de La Almudena.


HORNO SAN ONOFRE


HORNO LA SANTIAGUESA


Horno San Onofre
91 531 83 76


HORNO SAN ONOFRE

El Horno de San Onofre

Horno La Santiaguesa, en c/ Mayor, 73
La Tahona San Onofre, en Hortaleza, 9
Horno San Onofre, en c/ S. Onofre, nº 3
San Onofre, en c/ Hernani, nº 7

Cuenta la leyenda que el roscón de Reyes tiene su origen en la corte del rey Sol, quien encargó a su pastelero español la realización de un postre especial con el que agasajar a sus invitados. El artesano pastelero ideó una masa en la que escondió una moneda y un haba. Quien se topara con la 1ª sorpresa gozaría de riqueza durante el año, mientras que el que encontrara la leguminosa haría frente a un año catastrófico. Fiel a esta tradición, se siguen incluyendo estos elementos en sus famosos roscones, aunque se sustituye la moneda por una figurita.

Aparte de elaborarlos vacíos, como dicta la receta original, los rellena de nata, de avellanas, de crema tostada, de nata con vino de Málaga y pasas, de frambuesa, de trufa y de cabello de ángel. El obrador, que existe desde 1931 aunque fue en 1972 cuando su actual propietario se empezó a encargar de él, también es conocido por su tarta de Santiago, por los árboles de chocolate y fruta seca y por otras tartas que incorporan los nuevos sabores que otorgan los frutos exóticos y tropicales.

Pastelería Venecia

Tlfno.: +34 915 702 234
Plaza de San Amaro 1



Inaugurada en 1960. Desde entonces se mantiene purista en sus formularios. Su tarta San Marcos, hecha con piña, Cointreau y nata, es uno de sus mayores atractivos, aunque no hay que olvidarse de la tarta de espuma de cava, muy ligera y elaborada a base de un batido de yemas y claras, pasas, chocolate blanco y pasas maceradas en cava. En su gran obrador, a la vista del público para garantizar un trabajo limpio, se preparan roscones de Reyes, mazapanes, mantecados, polvorones y turrón de cava.



LA MALLORQUINA

Puerta del Sol nº 8
c/v c/ Mayor nº 2
Tlfno: 91-521.12.01



Este establecimiento tiene más de 100 años y sólo ha cambiado de dueños una vez, cuando la familia de su fundador, el mallorquín Juan Ripoll, la vendió durante la guerra civil. Fundada en 1894, se encuentra situada en la Puerta del Sol. Desde entonces ha sobrevivido a varias reformas, respetando una estética sobria que nada tiene que ver a la decoración de finales de siglo XIX.
Su horno funciona durante todo el día y sus especialidades son las napolitanas de crema y sus trufas, que en cualquier época del año pueden comprarse en la pastelería o degustarse en el salón.



NEGURI

Espronceda, 38, Madrid, 28003
Distrito: Chamberí - Barrio: Ríos Rosas
Horario: L-D de 10 a 20 h
Metro: L7, L10 Gregorio Marañón

Cuando en 1948 la Pastelería Neguri se traslada a Madrid, desde su ubicación en el barrio vizcaíno del mismo nombre, ya venía avalada por más de 20 años de calidad y experiencia en repostería, confitería y demás productos artesanos elaborados con los mejores ingredientes y con el buen hacer de maestros reposteros.

Las tartas capuchinas, las de espinacas, de manzana, los rusos, los suspiros, pasteles de arroz, Babarois de chocolate, etc., son emblema de la casa. También los postres de temporada, como las monas de Pascua, las torrijas de Semana Santa, los buñuelos de viento, los huesos de santo, los turrones artesanos, mazapanes y roscones de Reyes.

Pastelería NUNOS

Narvaez, 63
Tél: 91 409 24 56

José Fernández-Ramos, maestro pastelero y propietario de la Pastelería Nunos desde hace 10 años, comenzó su trayectoria en el negocio familiar en Pantoja (Toledo), negocio que guarda documentación de su dedicación a la tradición pastelera desde finales del **siglo XVIII**. Desde su establecimiento en Madrid, se ha presentado a diferentes campeonatos, consiguiendo premios muy prestigiosos.





La casa **Viena Capellanes** es una pastelería que fue fundada en 1873 por el empresario Matías Lacasa como panadería. Sus primeras ventas fueron el pan de Viena en Madrid. El nombre proviene de la 1ª panadería que abrió en la calle Capellanes de Madrid (actual Maestro Victoria). La idea fue la posibilidad de ofrecer a la clientela un servicio de té. En los años treinta ya había una decena de establecimientos. Tuvo la distinción de ser proveedora de la casa real. En la actualidad es además una empresa de catering. Fue dirigida por Ricardo Baroja y Nessi, y en ella trabajo su hermano, Pio Baroja y Nessi.

- ALCALÁ Nº 127
- ARENAL Nº 30
- BRAVO MURILLO Nº 365
- FUENCARRAL Nº 122
- GÉNOVA Nº 4
- GÉNOVA Nº 25
- MARTÍN DE LOS HEROS Nº 33
- Pº DEL MOLINO Nº 6
- RUIZ DE ALARCÓN Nº 9
- C. C. TRES AGUAS
- MARQUÉS DE URQUIJO Nº 17
- C. C. PALACIO DE HIELO
- ARIEL Nº 7
- ESTRELLA POLAR Nº 4
- MARIA DE MOLINA Nº 1
- AVDA. DE EUROPA Nº 12
- GOYA Nº 37
- C. C. ABC SERRANO
- CONDESA VENADITO Nº14

VIENA CAPELLANES







PASTELERÍA TORREHERMOSA

c/ Cristóbal Bordiú 47
Tlfno.: 91-533.57.99

Añade agua de azahar a la masa del roscón y los rellena de nata o trufa. Hace tarta de marrón glacé, Saint Honoré y brioches rellenos de ingredientes salados como el salmón o el jamón. Otras especialidades son los huesos de santo, los buñuelos de viento y las coronas de la Almudena.



Lhardy

Carrera de San Jerónimo nº 8
Tlfnos.: 91-521.33.85 y 522.22.07

En 1839 un ginebrino inauguró en Madrid un restaurante con marcada influencia europea. Ese mismo año se fundaba en la capital la Caja de Ahorros de Madrid.

De la mano de Emilio Huguenin, que más tarde adoptaría el nombre de su negocio y pasaría a llamarse Emilio Lhardy, la sociedad madrileña de la época empezó a disfrutar de deliciosos platos desconocidos en España hasta ese momento.
Lhardy cuenta además con una tienda de delicatessen y en Navidad elabora, entre otras especialidades típicas de estas fechas, sus propios turrones. Más de 10 variedades entre las que destaca el de *marrón glacé*. También es muy famoso su tronco de Navidad.

PASTELERÍA LA ORIENTAL



Calle Ferraz, 47
Tlfno. : 91 559 70 45

Desde 1950 LA ORIENTAL ha mantenido una filosofía de trabajo constantes desde que Mariano Yagüe Barrio abrió la 1ª tienda en la c/ Santiago nº 2. Cuenta con una plantilla cualificada con amplia experiencia profesional en la elaboración de productos totalmente artesanales.



Pastelería Repostería Niza

Calle Argensola, 24

Esta pastelería poseedora de una vistosa fachada, se caracteriza por tener 8 tamaños de roscón de reyes que rellena de nata, trufa o crema y que sigue produciendo hasta un mes más tarde de la festividad. Durante el resto del año elabora rusos (pastelillos de crema) y los dulces típicos de cada época.

Bombonería La Violeta

Plaza Canalejas, 6



Se inauguró en 1915. Es una tienda pequeña pero elegante, situada en los bajos de un sofisticado edificio, que exhibía en sus vitrinas botes de caramelos, bombones y frutas en almíbar. Desde sus comienzos los caramelos predilectos de la tienda fueron las violetas, con la forma y el color de la flor. La Violeta mantiene hoy en día la fachada original de madera y se conserva la tradición en cada detalle. Esta tienda es conocida también por su *Leña Vieja*, su *Marron Glasé*, sus Trufas, sus Uvas y Guindas al coñac. Además, preparan paquetes especiales, decorados con mucho gusto, para regalar. En su interior, caramelos o bombones, o lo que caracteriza y bautiza a esta tienda: los caramelos de violeta o *violetinas*, muchas veces imitados pero nunca superados. E incluso, las violetas confitadas.

Confitería González

Reina Victoria, 68
Teléfono: 91-533.03.22
Distrito: Moncloa
Barrio: Ciudad Universitaria
Horario: L-V de 10 a 14 y de 16 a 20:30 / S de 10 a 14 h
Cómo llegar: L1, L2, L6 Cuatro Caminos.
L6, L7 Guzmán el Bueno

Doctor Vallejo Nájera, 38
Teléfono: 91-530.80.93
Distrito: Arganzuela
Barrio: Imperial
Cómo llegar: L5 Pirámides y Acacias
Cercanías Pirámides

Desde 1930 que empezó en un local hoy desaparecido que dio paso a otro en Reina Victoria, inaugurado hace 25 años. Hace 5 años abrió el más nuevo, en la c/ Dr. Vallejo Nájera. En ambos elaboran roscones, turrones, polvorones, tejas y galos.





Chocolatería San Ginés

c/ Arenal 11 (pasadizo S. Ginés)
Tlfno.: 91-365.65.46

Se trata de uno de los sitios más populares para tomar chocolate con churros, ya desde que se fundó en el año 1890.

Hoy en día es un lugar turístico donde se reúnen visitantes y lugareños a degustar los famosos chocolates con churros.

Pastelería Boñar

c/ Coslada nº 10 (La Guindalera)
Metro: Avda. América (L4, 5, 7, 9), Diego de León (L 4, 5, 6)
Tlfno: 91-356.60.58 y 91-355.66.44
MADRID

Nicanores de Boñar

c/ Corredera nº 4 – 2º
Tlfno: 987-73.56.83
BOÑAR (León)



La fundó D. Nicanor Rodríguez, el inventor de esos bollos tan exquisitos, los "Nicanores de Boñar", un delicado hojaldre elaborado a base de mantequilla, harina, huevos y azucar.



Mallorca

c/ Serrano núms. 6-8
Distrito: Salamanca-Goya
Metro: Retiro (Línea 2)
Teléfono: 91-577.18.59
www.pasteleria-mallorca.com
Horario: De 9 a 21 h.

Lleva desde 1931 instalada en Madrid, cuando Bernardino Moreno, trabajador de la pastelería madrileña *"La Rosa de Oro"*, decide abrir una pastelería en la c/ Bravo Murillo.

Mallorca es una de las pastelerías con más prestigio de Madrid. Tartas, pasteles, bombones, pastas de té y bollos harán las delicias de los más golosos. Y no sólo eso, porque además también tiene otras secciones como pastelería salada, canapés, charcutería francesa y de alta gama, cocina tradicional, productos gourmet, delicatessen, bodega y servicio de catering.


PASTELERÍA MALLORCA
CORNER EN TODAS LAS TERMINALES
(Aeropuerto-Barajas)
PASTELERÍA MALLORCA
C/ AVDA. DE LOS ANDES, 22
(Madrid)
TLF: 91 741 84 84
PASTELERÍA MALLORCA
C/ COMANDANTE ZORITA, 39
(Madrid)
TLF: 91 553 51 02
PASTELERÍA MALLORCA
C/ ALBERTO ALCOCER, 48
(Madrid)
TLF: 91 458 75 11
PASTELERÍA MALLORCA
C/ BRAVO MURILLO, 7
(Madrid)
TLF: 91 448 97 49
PASTELERÍA MALLORCA
C/ SERRANO, 6
(Madrid)
TLF: 91 577 18 59
PASTELERÍA MALLORCA
C/ VELÁZQUEZ, 59
(Madrid)
TLF: 91431 99 09
PASTELERÍA MALLORCA
C/ JUAN PÉREZ ZÚÑIGA, 26
(Madrid)
TLF: 91 377 47 26
PASTELERÍA MALLORCA
PARQUE DE OCIO DIVERSIA
LA MORALEJA (Alcobendas)
TLF: 91 490 10 30
PASTELERÍA MALLORCA
C/ GRECIA 1
(Pozuelo de Alarcón)
TLF: 91 352 24 52
PASTELERÍA MALLORCA
C/ COMUNIDAD CASTILLA LA MANCHA, 7
Junto a Burgocentro (Las Rozas)
TLF: 91 637 57 72

La Oriental Edelweiss

c/ Galileo nº 93
Tlfno.: 91-534.72.04
Distrito: Chamberí.
Barrio: Vallehermoso

Horario: L-V 9 a 14 y 17 a 20:30 / S de 9 a 14 h
Metro: L7 Islas Filipinas y L2, L7 Canal

En 1994, un asturiano que trabajó en un restaurante alemán, decidió pasarse a la rama de la pastelería y convirtió este local en uno de los pocos que realizan dulces de Alemania y de Europa Central en Madrid. Aunque también elabora postres típicos españoles, se centra más en ofrecer otros no tan conocidos por estas latitudes: el stollen (pan de Navidad alemán), la tarta Sacher, el baumkumchen (bizcocho que se asemeja al corte del tronco de un árbol), el apfelstruddel o la selva negra.



Formentor

General Díaz Porlier, 7
Distrito: Salamanca - Barrio: Goya
Horario: L-S de 08:30 a 21 / D de 10 a 15 y de 17:30 a 21 h
Cómo llegar: L2,L4 Goya

Cayetano Forteza y Josefa Ramos trajeron a Madrid en 1956 las deliciosas ensaimadas mallorquinas, así como otros productos de la repostería balear. Las ensaimadas las rellenan de cabello de ángel o de trufa, o de crema, o incluso con fruta. A estos dulces se fueron añadiendo los tradicionales de la pastelería madrileña, como buñuelos, torrijas, huesos de santo, roscón de reyes, tartas..., todo elaborado con las mejores materias primas y siguiendo los métodos artesanos.





Bizcochería del Retiro

Calle de Lope de Rueda 32
Tlfno.: +34 915 764 020

Su maestro pastelero, Ángel Fernández Martín, ha ganado numerosos premios relacionados con su oficio, como haber sido proclamado segundo mejor pastelero de España en 1995. Así se ha reconocido su buen hacer desde que, en 1992, se hiciera cargo de este local regentado hasta esa fecha por una señora holandesa de la que Ángel tomó prestada la receta del pudding de castaña. Empieza a elaborar los roscones de nata, trufa o mixtos a partir del día 31 de diciembre. Los bizcochos de pasas, naranja, chocolate o avellana están presentes durante todo el año.

Pastelería Cala Millor

Tlfno.: 917 381 661

Calle de Fermín Caballero 70
28034 Madrid

Aunque la tradición familiar viene de los años 50 en la calle Santa Engracia (entonces Joaquín García Morato), la empresa Cala-Millor surge en 1979 por iniciativa de D. Natalio Pérez Jara junto a la Ciudad de los Periodistas, donde sigue existiendo, ahora dirigida por una de sus hijas, Carmen Pérez.



Pastelería La China

Dirección: Pza. Beata Mª Ana de Jesús 2
Teléfono: 91-528.18.21
Distrito: Arganzuela. Barrio: Delicias
Horario: L-D de 9 a 14 y de 17 a 20 h
Cómo llegar: L3 Delicias / L3, L6 Legazpi







El confitero de la Casa Real de Alfonso XIII abrió esta pastelería allá por 1926. Llegó a tener hasta 5 establecimientos, de los que sólo éste ha podido aguantar las embestidas del tiempo. En él se preparan roscones de Reyes y dulces típicos de las festividades religiosas, como los panecillos de San Antón o las torrijas. Motivos chinos decoran el local, desde figuritas hasta un biombo que hace las veces de puerta de separación entre el mostrador y el obrador.

Pastelería y Confitería
La Casa de los Piononos

c/ Gravina, 22
Tlfno.: 91-521.57.16
Barrio: Justicia



Lleva abierta más de 50 años. Suele preparar los dulces de cada época, entre los que se encuentra el roscón de Reyes relleno de nata, trufa, crema o cabello de ángel, que puede alcanzar un peso de cinco kilos por encargo. Sin embargo, los maestros pasteleros de Gravina sienten especial atracción por la elaboración de postres típicos andaluces. Así, es posible encontrar pastel de Motril, un milhojas con crema y cabello de ángel; marialuisas, milhojas de crema, nata, chocolate y manzana o piononos de Santa Fe, un bizcocho relleno de crema emborrachado en almíbar con crema tostada por encima.










vodafone
Schweppes





