

# Benvenuti a Madrid

Fondata nel 1855 dal pasticcere personale della regina Maria Cristina d'Asburgo, Dámaso de la Maza, meglio conosciuto con il soprannome El Riojano, questa pasticceria centenaria, che ha mantenuto praticamente intatti gli arredamenti originari, consente di gustare alcuni dei migliori dolci di Madrid nella sua classica e accogliente sala da tè, situata in fondo al negozio.

Il suo laboratorio segue il calendario tradizionale di Madrid: Roscones de Reyes (brioche tipiche dell'Epifania), panecillos de San Antón (pasticcini per celebrare la Festa di Sant'Antonio Abate), rosquillas tontas (ciambelle con uovo) e rosquillas listas (ciambelle con uovo e ricoperte di glassa), azucarillos de San Isidro (dolci a base di glassa di zucchero), huesos de santo (dolci cilindrici preparati con mandorle) e buñuelos de viento (piccoli bignè, generalmente ripieni di panna o di crema), la corona de la Almudena (brioche tipica della festività della patrona di Madrid), ecc. Nel 1892 il negozio è stato ristrutturato ottenendo l'aspetto attuale: mogano di Cuba, marmo di Carrara e ottone.



## Servizi

### Immagine

100

Esercizio commerciale storico

## Practical Information

### Indirizzo

Calle  
Mayor, 10  
28013

### Telefono

(+34) 91 366 44 82

### Website

<https://pasteleriaelriojano.com/>

### Metro

Sol (L1, L2, L3)

### Servizio extraurbano (Cercanías)

Madrid-Sol

### Orario

Lun - dom: 9:00 – 21:00

### Zona turistica

Sol / Gran Vía

### Fax

### Posta elettronica

[contacto@pasteleriaelriojano.com](mailto:contacto@pasteleriaelriojano.com)

### Bus

50, SE712

### Bici in affitto (BiciMAD)

Stazioni:

- Calle Mayor (calle Mayor, 20)
- Plaza del Celenque, 1
- Calle Carretas, 8
- Puerta del Sol A y B (Puerta del Sol 1)

### Tipo

Pasticceria



Official Tourism Website