



FUNDADA EN 1827

CASA ALBERTO

Taberna – Restaurante



1827 - 2012

185 años de historia



FUNDADA EN 1827

CASA ALBERTO

Taberna – Restaurante

Founded in 1827

Casa Alberto

Tavern and Restaurant

Diseño y maqueta:
Diego Tapia

Textos:
Casa Alberto

Edición de textos:
Gerardo González Calvo

Design and layout by:
Diego Tapia

Written by:
Casa Alberto

Casa Alberto Edited by:
Gerardo González Calvo

Edita:
Casa Alberto S.A.
E-mail: casaalberto@casaalberto.es

www.casaalberto.es

Calle Huertas, 18
28012 Madrid
Tel.: 91 429 93 56
Imprime: Gráficas DEHON
D. Legal: M-19698-2013

Published by:
Casa Alberto S.A.
E-mail: casaalberto@casaalberto.es

www.casaalberto.es

Calle Huertas, 18
28012 Madrid (Spain)
Tel: (+34) 91 429 93 56
Printed by: Gráficas DEHON
Legal Registration no.: M-19698-2013



1827 - 2012

185 años de historia

185 years of history



Calle Huertas, 18
28012 Madrid
Tel.: 91 429 93 56
www.casaalberto.es



Índice

Prólogo	6
Rafael Ansón Oliart. <i>Presidente de la Real Academia de Gastronomía</i>	
Presentación	10
Miguel Garrido de la Cierva <i>Presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía.</i> <i>Director de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid</i>	
Agradecimientos	15
Alfonso Delgado. <i>Administrador único de Casa Alberto</i>	
01 La genuina taberna madrileña	20
02 Descripción de la taberna	44
03 Taberna taurina	78
04 Taberna teatral	92
05 Historia de la calle Huertas	100
06 Gastronomía de Madrid	124
07 El equipo humano	142

Índice

Prologue	8
Rafael Ansón Oliart. <i>President of the Royal Academy of Gastronomy</i>	
Introduction	12
Miguel Garrido de la Cierva <i>President of the Madrilénian Cuisine Academy.</i> <i>Head of the Official Chamber of Commerce and Industry of Madrid</i>	
Thanks	15
Alfonso Delgado. <i>Manager of Casa Alberto</i>	
01 The genuine Madrilénian tavern	20
02 Description of the Tavern	44
03 Bullfighting	78
04 Theatre	92
05 History of Huertas Street	100
06 Gastronomy of Madrid	124
07 Our staff	142

Prólogo



Rafael Ansón Oliart.

*Presidente de
la Real Academia
de Gastronomía.*

Madrid es una Ciudad y una Comunidad que ha sabido reunir, en todos los ámbitos artísticos y culturales, entre los que se encuentra también la cocina, lo mejor de la tradición y la vanguardia. Como una importante Capital Europea ha desarrollado una notoria evolución en su oferta, adaptándose a los gustos y tendencias actuales, pero como una histórica Villa conserva y mantiene todo el atractivo acumulado por siglos de apogeo en su vida ilustrada y cortesana. Prueba de ello es el Barrio de las Letras y, muy especialmente, la calle de las Huertas. En ella se rinde, de manera permanente, un homenaje callejero a los grandes protagonistas de nuestra literatura como Cervantes, Calderón, Zorrilla y tantos otros genios de la pluma española. Y por ella transitan cada día, y cada noche, miles de jóvenes de todas las nacionalidades para disfrutar y saborear las mejores propuestas de cocina. Las actuales, en sus múltiples vertientes nacionales e internacionales, y las tradicionales que muestran a los visitantes y a los clientes habituales las mejores elaboraciones de nuestro recetario madrileño y nacional.

Por eso es una satisfacción para mí prologar un libro dedicado a una Casa que es parte de la historia de Madrid y, por supuesto, parte de su gastronomía. Casa Alberto fue fundada en 1827 según consta en la placa entregada por el Ayuntamiento y, desde hace 20 años, pertenece a la familia de su actual propietario, Alfonso Delgado. Por su fachada, que se mantiene inalterable desde hace más de un siglo, han pasado los carruajes que se dirigían a los imponentes palacios y casas señoriales del barrio, así como reyes, príncipes, nobles, políticos, escritores, pintores o filósofos, junto a toreros, comerciantes, funcionarios o actores que servían o entretenían a madrileños de varias generaciones. En este mismo edificio vivió y escribió alguna de sus obras Miguel de Cervantes, el más grande de nuestros escritores de todos los tiempos.

Casa Alberto es un restaurante y una taberna ilustrada. En ella se pueden degustar algunos de los más típicos platos genuinamente madrileños como los callos, los caracoles o el bacalao, todos ellos a la madrileña, junto a otras recetas que han ido incorporando a su carta. Es un motivo de alegría comprobar que en su atestada barra, madrileños y visitantes comparten conversación y vino, cervezas y algunas buenas tapas y raciones, a la manera que se estila en España y que tanto atrae en todo el mundo, en Libertad. Sin corsés ni formalismos para poder disfrutar de lo que se bebe y come, pero también, y no es menos importante, de la compañía. Todavía hoy se reúnen aficionados y profesionales taurinos en animadas tertulias alrededor de la Fiesta Nacional, así como literatos y dramaturgos a la salida de alguna representación en alguno de los teatros que la rodean.

Gastronomía, cultura y turismo son realidades que caminan necesariamente juntas pero, en este caso, más que nunca, se puede decir que están unidas en una misma casa. Todos los madrileños nos sentimos muy orgullosos de que se conserve en nuestra ciudad, para disfrute de propios y extraños, este pedazo de nuestra historia en forma de restaurante centenario. Cuando no dentro de muchos años celebremos el bicentenario de su inauguración brindaremos con un buen vino para que siga mostrando a las nuevas generaciones lo mejor de sus gentes, su amabilidad y su profesionalidad. Disfruten ustedes de este libro que les guiará por una gran historia, por nuestra historia.

Felicito a todos aquellos que han participado en la creación de este libro como el trabajo de recopilación de información histórica, fotografía, redacción y especialmente a Alfonso Delgado por su iniciativa.

Prologue

Rafael Ansón Oliart.

*President
of the Royal Academy
of Gastronomy.*

Madrid is a city and a community that has managed to gather the best of its traditions and the avant-garde in all artistic and cultural fields, including the cuisine. Being an important European capital city, its offer has evolved notoriously adapting to the current tastes and trends; in contrast, being a historical city, it still keeps and maintains all the beauty from the glory centuries of its enlightened and courtly life. The evidence is the Barrio de las letras (literary neighbourhood) and, especially, Huertas street. Huertas pays permanent homage to the great characters of the history of our literature such as Cervantes, Calderón, Zorrilla and many other Spanish brilliant writers. Every day and every night, thousands of young people of all nationalities walk along this street to enjoy and taste the best dishes: the current, both national and international, and the traditional, which allow visitors and frequent customers to discover the best recipes of our Madrilenian and national cuisine.

For this reason, it is a great pleasure for me to write a prologue for a book dedicated to a tavern that is part of the history of Madrid and, of course, part of its gastronomy. As written on the plaque granted to the tavern by the local government, Casa Alberto was founded in 1827 and, for 20 years, it has belonged to its current owner Alfonso Delgado's family. Carriages heading to the neighbourhood's impressive palaces and stately homes as well as kings, princes, members of the nobility, politicians, writers, artists or philosophers and also bullfighters, traders, civil servants or actors who would serve or entertain Madrilenians from several generations have passed by its façade, maintained in perfect conditions for longer than a century. Miguel de Cervantes our greatest writer of all times, lived and wrote some of his works also in this building.

Casa Alberto is an enlightened restaurant and tavern. Here you can taste some of the most typical, genuine Madrilenian dishes such as callos (veal tripe stew), caracoles (snails stew) or bacalao (cod fish), all of them Madrid style, and other recipes that have been added to the menu over the years. It is great to look at the crowded bar of the tavern and see both Madrilenians and visitors sharing a conversation and drinking wine or beer while having some good tapas and raciones the way we usually do in Spain which attracts people from all over the world so much, freely. Without restraints or formalities, being able to enjoy what they drink and eat, but also, equally important, being able to enjoy the company. Bullfighting fans and professionals still gather here today in spirited chat groups after a bullfight, as well as authors and playwrights after seeing a play in any of the theatres located near the tavern.

Gastronomy, culture and tourism are realities that go necessarily together but, in this case, we can say that more than ever they are united, gathered in one tavern. All of the Madrilenians are very proud to preserve this building in our city, so that locals and visitors can enjoy this part of our history in the shape of a centenarian restaurant. Soon, when we will celebrate the bicentenary anniversary of its opening, we will make a toast with a good bottle of wine, wishing that Casa Alberto keeps showing the new generations the best of its people, its kindness and professionalism. I hope you enjoy this book; it will guide you through a great history, our history.

To conclude, I would like to congratulate those who participated in the creation of this book by collecting all the historical information, the photographs and writing the text, and especially Alfonso Delgado for his initiative.

Presentación



Miguel Garrido
de la Cierva.

*Presidente de la
Academia Madrileña
de Gastronomía.*

*Director de la Cámara
Oficial de Comercio
e Industria de Madrid.*

Madrid es una ciudad cosmopolita, resultado de la manera de acoger a todos los nuevos ciudadanos madrileños con origen en todos los rincones de España y, desde hace décadas, en cualquier parte del mundo. Como los madrileños no somos excluyentes, se puede ser de cualquier otro lugar y, además ser de Madrid, sin tener por ello que renunciar a nada. Y esta idiosincrasia también ha marcado, naturalmente, nuestra cocina.

Desde que hace ya unos cuantos años se fundara la Academia Madrileña de Gastronomía debatimos continuamente acerca de la identidad de la cocina de nuestra región. Tanto la oferta como la demanda están condicionadas por la riqueza cultural de unos habitantes que proceden de variados orígenes. Desde hace mucho tiempo, en Madrid se encuentran algunos de los mejores exponentes de las cocinas de todas las regiones españolas. Desde hace algo menos de tiempo, también en Madrid, han ido apareciendo restaurantes originarios de todas las partes del mundo. De Japón a Perú, de China a Ecuador, y pasando por infinidad de países, nos encontramos con exquisitas muestras representativas de una oferta gastronómica internacional.

Pero también Madrid es una ciudad con una importante impronta histórica. Desde que Felipe II trasladara la Corte a Madrid ha sido, con escasos y breves paréntesis, la capital de España. Y esa historia también ha marcado su gastronomía. Desde los orígenes castellanos Madrid ha

ido incorporando influencias árabes, europeas e incluso americanas, para componer un rico y variado recetario de platos que pueden llevar el apellido de madrileños. El cocido, los callos, las sopas de ajo o el besugo son algunos de los platos típicos de Madrid que siguen siendo iconos de nuestra gastronomía tradicional.

Un papel importante en la gastronomía, tanto española como madrileña, es el que juega las tapas. Comer, beber y charlar es una combinación imbatible para disfrutar y en eso, en España, no tenemos rival. Cuando una mañana de domingo nos encontramos con familiares o amigos en la barra de una buena taberna madrileña alrededor de un vino, una caña o un vermut y podemos elegir entre unos boquerones en vinagre, unas gambas al ajillo o unos caracoles a la madrileña, tenemos la certeza de que vamos a disfrutar.

Como Presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, Casa Alberto es un orgullo que representa la tradición unida a la calidad. Como Director de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid, la alegría por un establecimiento que genera empleo y ayuda a mejorar la imagen de nuestra ciudad en el ámbito del turismo nacional e internacional. Pero como madrileño, y amigo de esta Casa, tengo la enorme fortuna de contarme entre sus clientes y de haber disfrutado de su cocina y, sobre todo, de su acogedor ambiente. Pasen y lean. El libro, como el restaurante, no les defraudará.

Presentation

Miguel Garrido
de la Cierva.

*President of the
Madrilenian Cuisine
Academy.*

*Head of the Official
Chamber of
Commerce and
Industry of Madrid.*

The way Madrid has always welcomed people from every corner of Spain and, some decades ago, also from all over the world, accepting them as new Madrilenian citizens is what makes it a very cosmopolitan city. Since Madrilenians are not exclusive, you can be from any other city or country and still be Madrilenian, there is no need to renounce anything. Of course, this idiosyncrasy has also made a difference in our cuisine.

Many years ago, ever since the Madrilenian Academy of Gastro-nomy was founded, we have constantly discussed about the identity of the cuisine in our region. Both supply and demand are determined by the rich cultural heritage of a population composed by people from varied origins. For a long time, Madrid has had some of the best examples of specialties from every Spanish region. More recently, there have also appeared worldwide cuisine restaurants. We can find exquisite representative samples of a very international gastronomic offer: Japanese, Peruvian, Chinese, Ecuadorian cuisines and a vast number of many others.

Madrid is also a city with an important historical imprint. Ever since Philip II relocated his court to Madrid, it has always been, except for few and brief intervals, the capital of Spain. This history has also influenced its cuisine. Since its Castilian origins, Madrid's cuisine has adopted Arabic, European and even American influences, composing a rich and varied cookbook of dishes that were called Madrilenian.

Cocido (chickpeas and meat stew), callos (veal tripe stew), garlic soup or red bream are some of the Madrilenian typical dishes which are still icons in our traditional gastronomy.

Tapas play an important role in both Spanish and Madrilenian gastronomy. Eating, drinking and chatting is an unbeatable combination to have fun and, at that, in Spain we're unrivalled. On a Sunday morning, when you meet your relatives or friends at the bar of a good Madrilenian tavern with a glass of red wine, a caña or a vermouth, if you know that you can choose among a small dish of boquerones en vinagre (fresh anchovies marinated in a mixture of vinegar and olive oil, seasoned with garlic and parsley), gambas al ajillo (prawns sautéed with garlic and lemon) or caracoles a la madrileña (snails stew Madrid style), it means that you are going to have fun for sure.

As the President of the Madrilenian Cuisine Academy, I am proud of Casa Alberto because it represents tradition bound to quality. As the Head of the Official Chamber of Commerce and Industry of Madrid, I am glad to know that it is an establishment that creates employment and helps to improve the image of our city in terms of national and international tourism. However, as a Madrilenian and friend of this tavern, I feel tremendously lucky for being one of its customers and for having been able to enjoy its cuisine and especially its cozy atmosphere. Come and read. You won't be disappointed either by the book or by the tavern.



Alfonso Delgado y José Manuel Escorial.
Alfonso Delgado and José Manuel Escorial.



Carlos Osorio.



Manuel Senante y Alfonso Delgado.

Agradecimientos

La información que se recoge en este libro es solo una pequeña parte de la historia de Casa Alberto en sus 185 años de vida. Como es fácil suponer, se ha realizado un gran esfuerzo para recopilar toda la información. Ha merecido la pena, no solo para que no cayera en el olvido, sino porque esta taberna centenaria merece ser “Protagonista” en unos momentos tan difíciles como los actuales.

Agradezco muy sinceramente el esfuerzo que han hecho tantas personas para materializar la ilusión de recopilar la información, las fotografías y los datos de Casa Alberto a través de los años, especialmente a Carlos Osorio y José Manuel Escorial.

También quiero dar las gracias a todas las personas y clientes que han pasado por Casa Alberto. Con su apoyo diario a lo largo de estos 185 años han aportado algo más que un grano de arena para poder reconstruir una historia apasionante. A ellas se debe que Casa Alberto siga ofreciendo calidad y buen ambiente a sus clientes.

Casa Alberto forma parte de la Cultura y de la Gastronomía Madrileña y es un ejemplo de adaptación constante desde su apertura, en 1827. Esto le ha permitido consolidarse y mantener su prestigio a lo largo de sus 185 años de historia.

Alfonso Delgado

Thanks

The information gathered in this book is only a tiny part of Casa Alberto's 185 years of history. As you can imagine, it was collected with much effort. However, it was worth it, not only to prevent Casa Alberto from falling into oblivion, but also because this centenarian tavern deserves to be talked about, for thriving successfully during tough times like the ones we are living today.

I sincerely appreciate the endeavour so many people have made by compiling Casa Alberto's information, photographs and data from over the years. Special thanks to Carlos Osorio and José Manuel Escorial.

I would also like to thank all the people and customers that have ever been to Casa Alberto. With their daily support during these 185 years, they have done more than just their bit to help us rebuild such an exciting history. It is thanks to them that Casa Alberto keeps offering quality products and a good atmosphere.

Casa Alberto is part of the Madrilenian culture and cuisine and it has been a good example of constant adaptation since the day it first opened, in 1827. This has allowed it to grow and maintain its excellent reputation through its 185 years of history.

Alfonso Delgado

TABERNA
18

CASA



CASA
ALBERTO

18

RESTAURANTE

PROHIBIDA LA VENTA
DE ALCOHOL Y TABACO
A MENORES DE 18 AÑOS

H
AFORO: 75 PERSONAS
HORARIO: 8:00 - 2:00H



PROHIBIDO FUMAR



ZONA VIGILADA

ESTACIONAMIENTO

RECOMENDADO POR LE GUIDE DU ROUTARD 1995



ALBERTO

FUNDADA EN 1827
18

VERMUT DE GRIFO

CALLOS A LA
MADRILEÑA

PLATOS
DE
CUCHARA RABO
DE
TORO



TABERNA
1827



L10





AYUNTAMIENTO DE MADRID.

EL EXCMO. SR. ALCALDE PRESIDENTE

1897-10-8
Por su decreto fecha 21 de febrero último á tenido ha
bien conceder licencia á D. Nicotoriano Saur
para la apertura de un establecimiento
dedicado á la venta de vinos al gusto menor
en la casa num. 20 de la calle de los Ilustres
; quedando sujeto á cuantas prescripciones pueda dictar
la Corporación Municipal en lo sucesivo, respecto á esta clase de
establecimientos.

Y en cumplimiento ac lo dispuesto por el Excmo. Sr. Alcalde,
para resguardo del interesado, se expide la presente.

En Madrid á 7 de mayo de 1894.

El Secretario general,

NEGOCIADO 3.^o
El timbre del Estado de
cinco pesetas y el de este
Ayuntamiento de 1'25 que-
dan unidos á los anteces-
dentes de este licenciamiento.

Permiso
de apertura
otorgado
por el Alcalde
de Madrid
el año 1894.

Tavern's
opening license
granted by
the Mayor of
Madrid in 1894.

Tenencia de Alcaldía del distrito de Congreso

Queda tomada razón de esta licencia en la oficina de mi cargo.

Madrid 11 de Mayo de 1894

El Secretario

F. Martínez





La genuina taberna madrileña

01

The genuine Madrilenian tavern

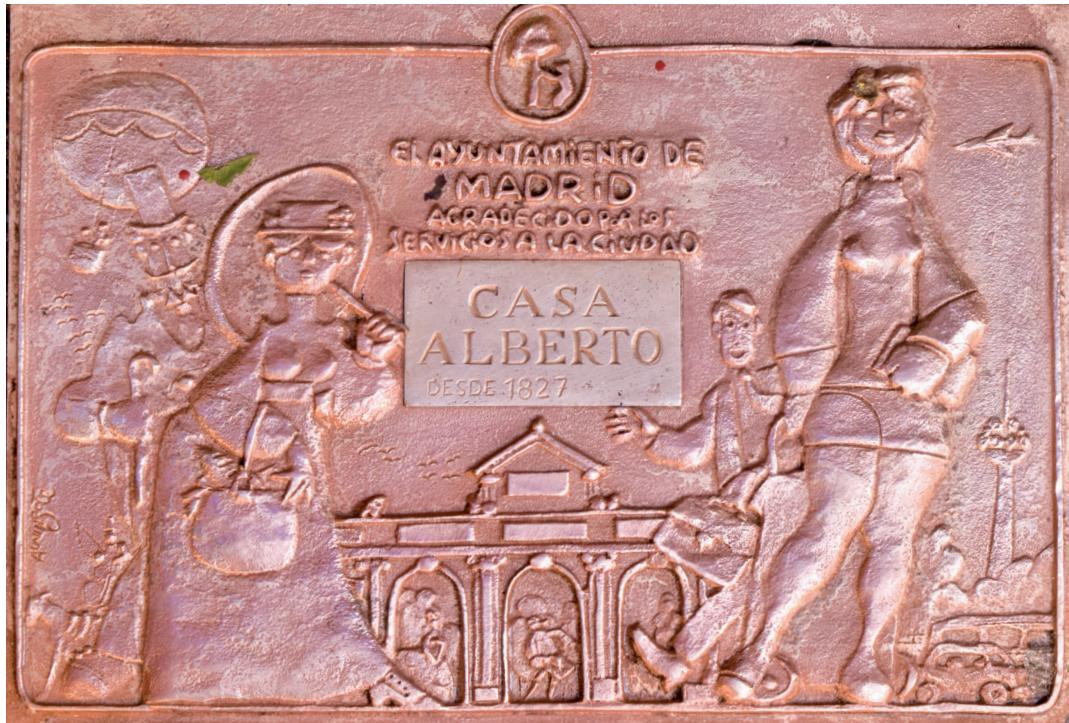


Casa Alberto es una taberna centenaria, pletórica de remembranzas literarias, teatrales y taurinas, donde se degusta la excelente cocina madrileña tradicional. Se fundó en el año 1827, según consta en la placa colocada por el Ayuntamiento de Madrid en el suelo de la entrada al local. De aquel tiempo es el edificio actual, construido sobre otro anterior, de mediados del siglo XVI, que fue donde vivió Miguel de Cervantes.

La taberna estuvo regentada por segovianos, que se fueron sucediendo al frente del negocio entre familiares y conocidos. Las familias Sanz, Pesquera y De Dios procedían del norte de Segovia. A finales del siglo XIX, en Madrid tuvieron un gran dinamismo los cafés y los teatros. Abundaban los músicos callejeros, los traperos y las floristas. Muchos madrileños que visitaban el Museo del Prado (fue creado oficialmente en 1819) iban después a tomar algo al barrio. Los taberneros de Casa Alberto eran entonces Dámaso Pesquera Martín y Victoriano Sanz.

Casa Alberto is a centenarian tavern full of literary, theatrical and bullfighting remembrances where you can eat the excellent traditional Madrilenian cuisine. It was founded in the year 1827, as it reads on the plaque that the local government placed on the tavern's entrance floor. The current building is the original from that time, which was built upon an older one dating from the mid-16th century, where Miguel de Cervantes lived.

The tavern used to be run by natives from Segovia, relatives and acquaintances who successively took care of the business. The families Sanz, Pesquera and De Dios were from the north of Segovia. In the late 19th century, cafés and theatres became very popular in Madrid. There were plenty of street musicians, rag-and-bone men and flower sellers in the city. Many of the Madrileneans who visited the Museo del Prado (opened officially in 1819) used to go afterwards for a snack or a drink nearby. At that time, Casa Alberto was owned by Dámaso Pesquera Martín and Victoriano Sanz.



Placa otorgada por el Ayuntamiento de Madrid a Casa Alberto, por los más de cien años de servicio a la ciudad de Madrid.

Plaque granted to Casa Alberto by the local government in appreciation for its more than a hundred years of service to the city of Madrid.

Placa colocada por el Ayuntamiento de Madrid en el edificio donde se encuentra Casa Alberto, en el que dijo vivir Miguel de Cervantes.

Plaque placed by Madrid's local government in the building where Casa Alberto stands, former home of Miguel de Cervantes, as stated by himself.









Pincho de bacalao rebozado,
típico de la época.

*Battered cod fish morsel,
typical of this period.*

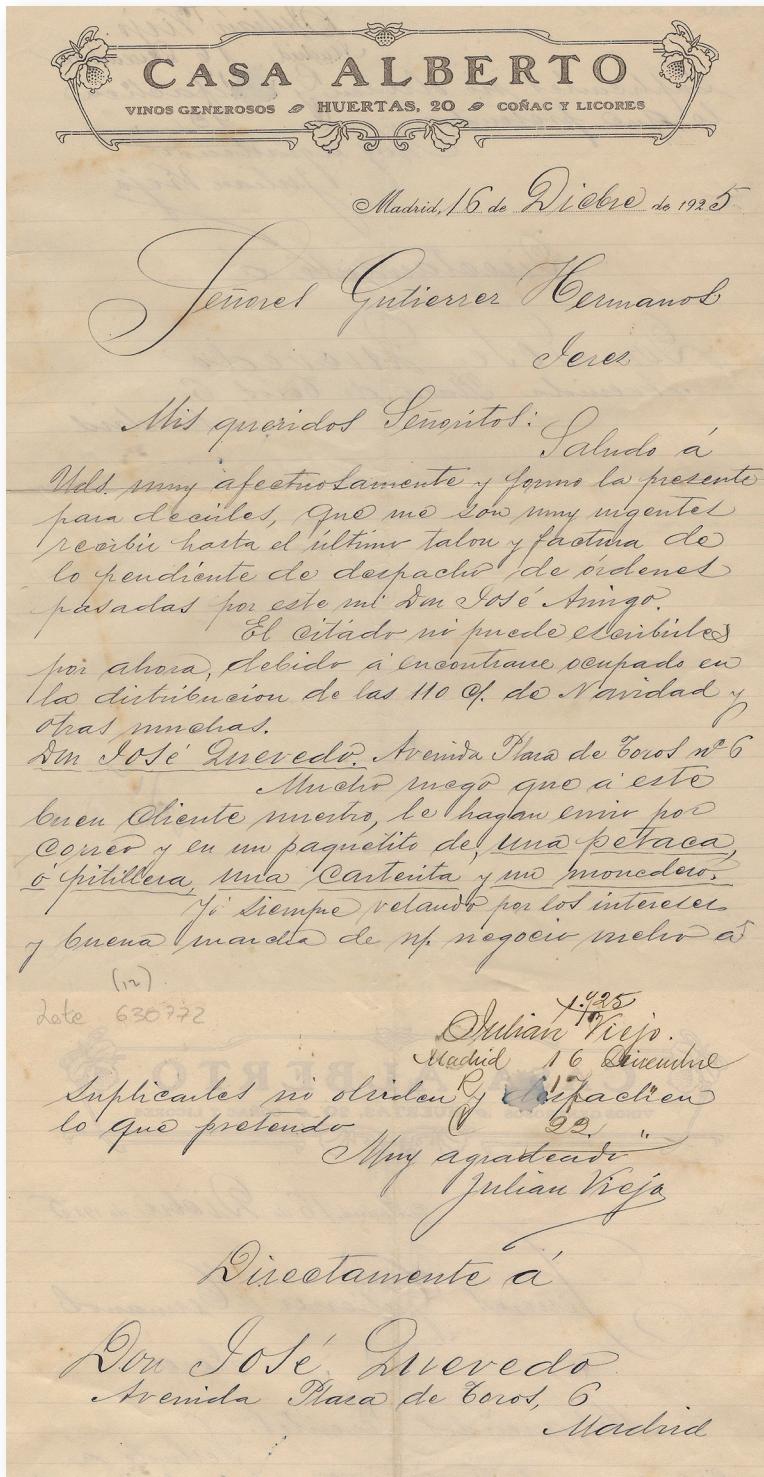
En 1915, el tabernero fue Juan de Dios Cantalejo. Su hermano Alberto de Dios empezó a trabajar con él como empleado y después se hizo con las riendas de la taberna. Fue él quien en 1924 hizo la reforma que le da su aspecto definitivo y consiguió que la taberna viviera varios años de esplendor. Gente “chic”, paseantes y oficinistas disfrutaban con las nuevas y variadas tapas, como los arenques o el bacalo seco. El vermú se fue haciendo sitio poco a poco entre los madrileños como la bebida del aperitivo; era la bebida más frecuente el vino de Valdepeñas que venía en pellejos de vaca. Después, se pudo servir marisco y pescado gracias al ferrocarril que lo traía fresco a Madrid: almejas guisadas, ostras, cangrejos cocidos, anchoas, quisquillas...

In 1915, the owner of the tavern was Juan de Dios Cantalejo. His brother, Alberto de Dios, started to work with him as an employee and later, he took up the reins of the business. It was him who, in 1924, ordered the tavern remodelling which gave it its current look and who made it live several years of glory. Sophisticated people, passers-by and office workers used to enjoy their new and assorted tapas (small amounts of Spanish food that are served, especially with alcoholic drinks, in Spanish bars and restaurants), such as herrings or dried cod. Little by little, vermouth became the Madrileneans' favourite aperitif, and the most popular beverage was the Valdepeñas wine, which was transported and stored in wineskins. Later, the tavern got to afford to serve seafood and fish dishes such as clam stew, oysters, boiled crab, anchovies and shrimps thanks to the train that would take it fresh to Madrid.



Pellejo donde antiguamente
se almacenaba el vino.

Wineskin, where wine used to be stored.



Botella de Vermú Izaguirre, fundado en 1884.

Bottle of Izaguirre vermouth, funded in 1884.

Botella de Bitter Penza de la época, con más de 100 años de antigüedad, regalada por Giovanna Penza, hija del fundador, a Casa Alberto.

A more than a hundred years-old -Bottle of Bitter Penza from that time, a gift from Giovanna Penza, daughter of the founder, to Casa Alberto.



Carta original, con fecha 16 de diciembre de 1925 de Julian Viejo, dirigida a D. José Quevedo

Original letter from Julián Viejo to Mr. José Quevedo; dated from 16th of December, 1925.

TABERNA RESTAURANTE
CASA ALBERTO



Por entonces, iban a Casa Alberto muchos actores. Más de una vez, cuando había funciones de teatro, la taberna no se cerraba hasta bien entrada la madrugada, para que los artistas pudieran tomarse un tentempié entre una y otra representación. Más tarde, Enrique Castellón Vargas *El Príncipe Gitano* –hermano de Dolores Vargas *La Terremoto*– visitaba asiduamente la taberna cuando vivía en la pensión de la Plaza de Matute.

In those days, many actors and actresses visited Casa Alberto. Sometimes, when there were performances at the theatre, the tavern didn't close until the early hours of the morning, so that the performers could go and have a snack between shows. Later on, Dolores Vargas alias La Terremoto (Lady Earthquake)'s brother, Enrique Castellón Vargas, known by the name of El Príncipe Gitano (The Gipsy Prince), regularly visited the tavern when he lived in the hostel located in Matute Square.



Fachada
del Teatro
Español.

Teatro
Español
theatre
façade.



Las vicisitudes de una taberna centenaria como Casa Alberto han ido parejas al paso del tiempo. Pero hay una preocupación constante en los distintos taberneros que la han regentado: mantener el sabor y cierto casticismo madrileño, adaptándose a las posibilidades y a las exigencias de los clientes. Se vivieron años complicados, difíciles, durante la guerra civil española y en la posguerra, debido sobre todo a la escasez de alimentos. A partir de los años 50, en Casa Alberto se servían vinos, botellines, bacalao seco, caldo y huevos duros. Era lo que más demandaban entonces los madrileños. Había que aguzar el ingenio para adquirir algunos de estos y otros productos a los avisados estraperlistas.

The issues experienced by a centenarian tavern like Casa Alberto are parallel to the passage of time. Nevertheless, the different owners of this tavern always shared the same concern: to succeed at maintaining the Madrilenian taste and authenticity of their dishes, depending on their resources and the customers' demands. Dire times were lived during the Spanish Civil War and during the post-war period, mainly because of the food shortage. In the 50's, Casa Alberto would serve wine, botellines (7 fl oz bottles of beer), dried cod, bouillon and hard-boiled eggs. That was what the Madrilenian most demanded back then. Tavern owners had to sharpen their inventiveness to acquire some of these and those products from the clever black marketeers.

Documentos de mediados del siglo XX

Documents from the mid-20th century

**RESGUARDO DE GUIA
PARA EL CONSIGNATARIO**

Permitirán el manejo
y el despacho de mercancías
sólo fundadas por documentos
de su autoridad.

4.- CUERPO
N.º 14129

SERIE SG.-2

Comisaría General de Abastecimientos y Transportes

De Querétaro a Méjico a Plaza Oficina de recibos

para Rafael Mercancía

Se autoriza a D. Rafael Lira

Asentado en P. Arceo, calle de Las Flores, para recibir la expedición compuesta de Ropa de Bata.

Attestado por J. M. Sánchez Subsecretario de Hacienda y Crédito Público, en la Oficina de Abastecimientos y Transportes.

4.- El cuadro de Guia para la circulación

ase domicilio a Méjico para 1945

Entiendo plenamente el acuerdo que se establece en este documento para facilitar el trámite de mis mercancías.

D. Rafael Lira de 1945

EL GOBIERNO CIVIL
P.D.
El Secretario Provincial
Méjico

Este cuadro no es válido para la circulación

**DIRECCIÓN.—Con esta fecha el consignatario de la mercancía o transpor-
tista consignante de la Guia tiene derecho en este De-
partamento del Cuerpo de su número:**

El Delegado _____ de _____

10101434

ESTADO EL CUE-
RPO DE LA GUIA

En la circulación a MÉJICO y ANDAMIA, el acompañando
a la mercancía conjuntamente con el tesorero o fiscal propietario



Comisión General de Abastecimientos y Transportes		SUMINISTROS VERIFICADOS																					
Delegación Provincial de Madrid		AÑO 1947																					
Negociado Hostelería Grupo B (Restaurantes - Comidas, etc.)		<table border="1"> <tr> <td>13 FEB. 1947</td> <td>1º Enero 1947</td> <td>1º Febrero 1947</td> <td>1º Marzo 1947</td> <td>1º Abril 1947</td> <td>1º MAY. 1947</td> </tr> <tr> <td>2º Mayo 1950</td> <td>2º Junio 1950</td> <td>2º Julio 1950</td> <td>2º Agosto 1950</td> <td>2º Septiembre 1950</td> <td>2º Octubre 1950</td> </tr> <tr> <td>3º Septiembre 1950</td> <td>3º Octubre 1950</td> <td>3º Noviembre 1950</td> <td>3º Diciembre 1950</td> <td>3º Enero 1951</td> <td>3º Febrero 1951</td> </tr> </table>				13 FEB. 1947	1º Enero 1947	1º Febrero 1947	1º Marzo 1947	1º Abril 1947	1º MAY. 1947	2º Mayo 1950	2º Junio 1950	2º Julio 1950	2º Agosto 1950	2º Septiembre 1950	2º Octubre 1950	3º Septiembre 1950	3º Octubre 1950	3º Noviembre 1950	3º Diciembre 1950	3º Enero 1951	3º Febrero 1951
13 FEB. 1947	1º Enero 1947	1º Febrero 1947	1º Marzo 1947	1º Abril 1947	1º MAY. 1947																		
2º Mayo 1950	2º Junio 1950	2º Julio 1950	2º Agosto 1950	2º Septiembre 1950	2º Octubre 1950																		
3º Septiembre 1950	3º Octubre 1950	3º Noviembre 1950	3º Diciembre 1950	3º Enero 1951	3º Febrero 1951																		
TARJETA DE SUMINISTRO INDUSTRIAL																							
Que se expide en favor de D. <u>JUANA SENOVILLA</u> <u>DE DIOS</u>																							
propietario del <u>RESTAURANTE</u>																							
denominado	Huerto en la calle																						
Ruertas	n.º	8	de	Barrio																			

ANO 1948			
3. FEB. 1948	2	3	4
Enero	FEBRERO	MARZO	Abril
5	6	7	8
Mayo	JUNIO	JULIO	Agosto
9	10	11	12
Septiembre	OCTUBRE	NOVIEMBRE	Diciembre
13	14	15	16

(FIRMA)

NÚM. 77-242-234.

DATOS PERSONALES DEL ASEGURADO

Familia	
Apellido Paterno	
Fernández	Angulo
Apellido Materno	
HIJO DE	
Anastasio y de Antonia	
NACIDO EL 18/05/1926	EDAD 19
DOMICILIADO EN Madrid	
CALLE Huertas	NÚM. 28 PISO 3
PROFESIÓN Licenciate	
FECHA DE ALTA EN EL RÉGIMEN 1 DIC 1944	

ESTAÑA DEL SEÑOR

NOTA: Estos datos serán comunicados por los funcionarios de la Caja Nacional del Seguro de Saludidad a I.T.E.P., si es posible de la forma establecida en el convenio.

ADVERTENCIAS AL ASEGUROADO

- 1.- El Seguro de Enfermedad te protege contra la MISERIA cuando estas enfermo y te devuelve la SALUD.
- 2.- El Seguro de Enfermedad defiende tu FAMILIA.
- 3.- CONSERVA cuidadosamente esta cartilla.
- 4.- La cartilla debidamente anotada GARANTIZA TUS DERECHOS y los de tu familia a los beneficios del Seguro.
- 5.- Si no se PAGAN las primas del Seguro mientras trabajas puedes perder la indemnización y la asistencia médica y farmacéutica en la ocupación y en el paro.
- 6.- EXIGE que tu empresario haga las anotaciones correspondientes.
- 7.- Siempre que D.U.D.E.S. acude a informarte a cualquier dependencia del Instituto Nacional de Previsión, demanda la CAJA NACIONAL DE SEGURO DE ENFERMEDAD TE ORIENTARÁ.

D.U.D.E.S.

ESTAMPILLERIA ESTADAL
10-12-1936

Distintos documentos de después de la Guerra Civil Española.

Different documents from the period following the Spanish Civil War.

COMISARIA GENERAL DE ABASTECIMIENTOS Y TRANSPORTES				TARJETA DE ABASTECIMIENTO		
				DATOS DEL TITULAR		
Juan	Segovialla	de dios				
(Nombre)	(Primer apellido)	(Segundo apellido)				
Sexo: H	Nacimiento: dia 24 mes junio año 1894	Años cumplidos 50				
Estado civil: S.	Profesion: cocinera					
Lugar de nacimiento: Municipio de Cuellar	Provincia de Segovia					
Nombre del padre: Evaristo	Id. de la madre: Sebastian					
Para los extranjeros nacionalidad:						
Domicilio: calle o plaza de Huerta, 1 de enero de 1945	nºm. 13 piso 1º de 1945					
Serie: M	Número: 417958					
Madrid		ES COPIA				
Firma del interesado (I) (Firma)	de 25 de Octubre de 1945	El Delegado de Abastecimientos.				
DELEGACION MADRID MAYORATURA						
Documento este documento y los cupones que contiene ser todo ello indispensable para el cobro y upos de reclamacion.						



PLAZA PARA EL INTERESADO		Suma... 5	
FACTURA DE HOSPEDAJE Y SIMILARES			
MADRID			
Calle del Doctor Esquerdo, número 10, teléfono 2-10-10-10.			
Por el artículo destinado a continuación se indica, por el artículo que			
se encierra en la caja, el cual se será entregado por el almacén de Aceite			
de la Cooperativa Provincial de Hostelería y Similares, situado en la			
calle de Alcalá, número 10, teléfono 2-10-10-10.			
Número: 2175		Importación:	
B-10-10		B-10-10	
Cantidad y clase de los artículos		PRECIO IMPORTACIÓN	
		Pesetas Cts.	
Lata de aceite refinado		500 500	
Invierte del catálogo II		TOTAL	
1948		RECIBIR LA CANTIDAD EXPRESADA	
Interesado:		El Colegio	
Firmado:		Cooperativa Provincial de Hostelería y Similares de Madrid	
Firmado:		Número de la factura	
Firmado:		Domicilio al que se envía	
(1) Cada día de 0,50 peseta el kilo de aceite refinado, para consumo general de aceite de cocina y para consumo general de aceite de mesa y aceite de oliva, tanto para la fabricación de aceites y mantecas como para la elaboración de quesos y demás productos del sector Cooperative de Hostelería.		(Entregarán al interesado)	

AVISO IMPORTANTE

Le recordamos a los interesados que el almacén de la Cooperativa Provincial de Hostelería y Similares de Madrid, ha de efectuar las adquisiciones en los plazos previamente fijados al efecto por la Delegación Provincial de Abastecimientos, y que ésta hace públicas por medio de la Prensa local.

La Cooperativa no tiene facultad para prorrogar dichos plazos de compra ni lo suficientemente amplia para que los señores Cooperativistas puedan retirar con normalidad sus cupos, ya que el plazo establecido es de fecha señalada para cada ordenación.

Pasado el plazo fijado para el suministro sin retirar el importe de los artículos del almacén, sumando el importe de los mismos a la fecha de vencimiento, podrá hacerse entrega de equales y, por lo tanto, podrá solicitarse la devolución del importe anteriormente pagado.

LA COOPERATIVA LE
COMPRAS NO COMPRAS

D. con destino a la planta de la calle En armazón celebrado por el exento mar en el plazo de diez días a la solicitud de la firma que figura en la parte inferior de este documento.

LA COOPERATIVA DE COMPRAS. NO. 0

ESTADO DE MADRID
SERVICIOS TECNICOS
SPECIACION

D. Juana Seborilla de Díaz
con domicilio en **(Comitido)**
solicita licencia para la apertura de un establecimiento
dedicado a **Restaurante económico**

3

En la planta **de la casa número 18**
de la **Calle de las Huertas**
en armonía con lo determinado en el reglamento apro-
bado por el excelentísimo Ayuntamiento Pleno en sesión
celebrada el dia 1 de Junio de 1940, se servirá estable infor-
mar en el plazo máximo de ocho días si procede o no acceso-
der a lo solicitado; debiendo tener en cuenta al emitir su
información exista preceptuado sobre la industria que se
desea establecer, a fin de evitar retrasos en la tramita-
ción del expediente en el caso de que hubiera de solicitarse
nueva información.

Madrid, 18 de Diciembre de 1948

El Jefe general de los servicios técnicos.

APERTURA DE ESTABLECIMIENTO
Diríjase a la Oficina de **Informaciones Municipales**

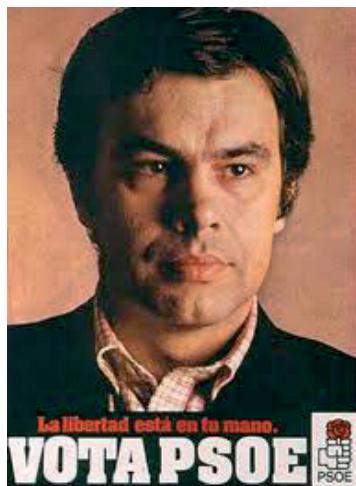
Director de Arquitectura Municipal.

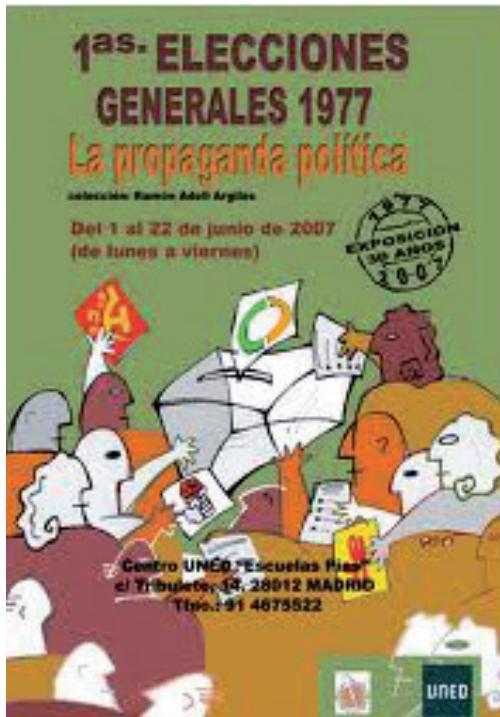
Imágenes de la democracia

Cuando llegó la democracia a España, en los años 70, hubo profundos cambios en el país tanto políticos como sociales. Por esa época, iban a Casa Alberto algunos conocidos políticos. Uno de los más habituales fue, según se cuenta por los tertulianos y vecinos de Casa Alberto, Enrique Tierno Galván, el primer alcalde elegido democráticamente en Madrid. Una noche, a eso de la una, le dijo su secretaria: “Jefe, es muy tarde; será mejor irse a casa”. El viejo profesor le contestó: “Yo no sé irme a mi casa sin pasar antes por Casa Alberto”. Anécdota contada por su secretaria y vecina de Casa Alberto.

Images of the Spanish democracy

When democracy arrived to Spain, in the 70's, the country experienced great changes, both political and social. At that time, Casa Alberto was frequented by several renowned politicians, and its customers and neighbours state that one of the most regular was Tierno Galván, Madrid's first democratically elected mayor. According to his secretary, who lived close to Casa Alberto, one night, around 1:00 a.m., when she told him: "Boss, it's very late, we'd better go home", the old professor replied: "I can't go home without stopping at Casa Alberto first".







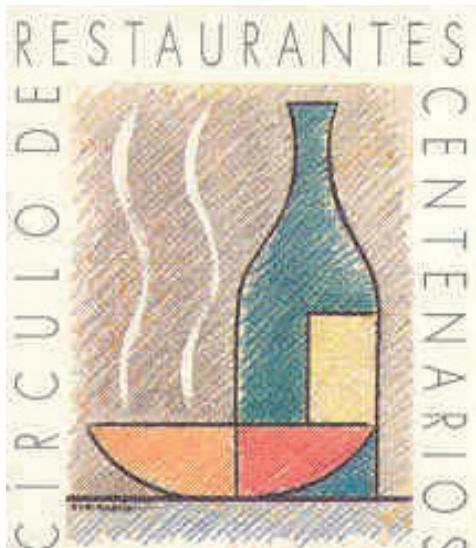
Fueron años de estabilidad y de auge para Casa Alberto, que supo también capear las nuevas modas que se iban imponiendo en la capital española, sobre todo con la llamada movida madrileña, en los años 80. Los jóvenes bailaron y bebieron al son de los ritmos transgresores de Alaska y los Pegamoides, Radio Futura, Nacha Pop y Clavel i Jazmín, entre otros. Joaquín Sabina, que anduvo cantando por los bares de la zona, quizás se inspiró en el ambiente que se respiraba en el Barrio de las Letras para escribir esa bella imagen de “cenicientas de saldo y esquina”. Era lo que se estilaba por entonces en el barrio.

Those were years of stability and growth for Casa Alberto, which also survived to the new trends that the Spanish capital city adopted through the years, especially the so-called movida madrileña (a countercultural movement that took place mainly in Madrid during the Spanish transition to democracy). During this period, in the 80's, the young people drank and danced to the rule-breaking sounds of Alaska y los Pegamoides, Radio Futura, Nacha Pop and Clavel i Jazmín, among other bands. Perhaps, Joaquín Sabina, who would sing at the taverns of this area, was inspired by the atmosphere surrounding the Barrio de las Letras (“the literary neighbourhood”) to write that beautiful metaphor “cenicientas de saldo y esquina” (“street corner Cinderellas”) for one of his songs. That was the usual in the neighbourhood back in those days.

Casa Albero siguió fiel a su tradición, centrando su oferta culinaria y de tapas en los tradicionales sabores madrileños. En 1993 se inició una nueva etapa: Alfonso Delgado se hizo cargo de la taberna y trató de devolverle su antiguo esplendor con el propósito de lograr una cocina casera, familiar y sabrosa. Recuperó todo lo bueno de tiempos pasados y la taberna tomó nuevos bríos. “El objetivo –suele repetir Alfonso– era capturar la esencia de lo que había sido tradicionalmente la taberna, sin quedarnos en lo antiguo, en lo obsoleto y en lo rancio”. Una cocina madrileña remozada, pero sin perder sus sabores más genuinos, entró de lleno en los fogones de Casa Alberto y actualmente es una de sus señas de identidad, gracias al chef Mario Pilar Quiroga.

Casa Alberto remained faithful to its tradition by only offering the typical Madrilenian flavours in its food and tapas. In 1993, a new stage for Casa Alberto began: Alfonso Delgado took control of the tavern and tried to create a familiar, homemade, tasty cuisine, with the purpose of restoring its former glory. He recovered all the good things from the past and the tavern took a new path. “The goal –Alfonso usually repeats– was to capture the essence of what the tavern had traditionally been, without being old-fashioned, out-dated or ancient.” A rejuvenated Madrilenian cuisine preserving its most genuine flavours arrived to Casa Alberto’s kitchen and it has become one of its current distinguishing traits, thanks to chef Mario Pilar Quiroga.





Comedores con historia

Madrid tiene dieciséis restaurantes centenarios: entre todos, suman más de 2.000 años de arte gastronómico. Ahora, se agrupan en un Círculo para reivindicar su singularidad

POR SARA MEDIALdea
FOTOGRAFÍA JULIÁN DOMINGO

MADRID. Las paredes, los fogones y las mesas de los restaurantes madrileños son historia viva. Por sus mantelazos han pasado desde viajeros de coches de postas a personajes políticos y literatos. Y siguen ofreciendo su hospitalidad, días tras días y crisis tras crisis. Ahora, se ha reunido en el Círculo de Restaurantes Centenarios de Madrid.

Antonio Olivares, su portavoz, explica lo duro que es mantener el negocio durante más de cien años: «Hoy en día, la gente no come». Casa Alberto, de El Madrid, —«En todas las casas hay rachas buenas y malas; muchos de nosotros vamos ya por la sexta y séptima generación», dice—. Y sigue: «Ay no me malde se atreve a cargar con la responsabilidad de ser el que cierra; salas adelante como sea».

Para sostener sus experiencias, los restaurantes y tabernas caen al futuro, ayer se reunieron por primera vez los dieciséis restaurantes centenarios de la región. Y como no podía ser de otra manera, se juntaron para celebrar en Casa Alberto.

Casa Olivares nació en El Molán en 1897, como casa de postas. Y desde 1912 funciona, primero como casa de postas, y luego como restaurante, coman-
do hasta 1996. Hasta Alfonso XIII la visitaba para probar su vino garnacha.

Casa Alberto, en Huertas, nació en 1827 y era refugio de tertulianos. Aún mantiene un manómetro de fabricación de agua de Selva.

Casa Labra, en Mayor, famosa en 1850 por sus gallinas en pescitoria, entre otras cosas. En ese mismo local estaba la botillería Casa Vela, que desde donde se situó el general Loring cuando entró en Madrid en 1808.

Casa La Fortuna, en la plaza de los Mostenses, también funciona con éxito desde hace más de cien años. Y

La taberna La Ardosa, en la

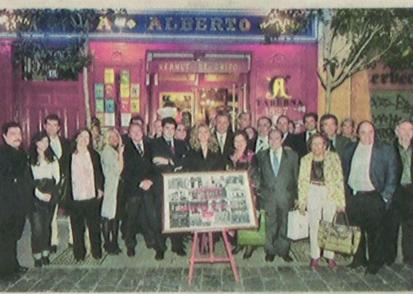
Vigía modernista, abrió en 1880, sirvió vinos y tapas a la generación del 98.

Casa Labra, junto a la Puerta del Sol, nació en 1888, cuando el escritor José María Pemán, que vivía en la vecina calle de la Cava, pasó a la historia por servir, desde 1906, gambas de ensueño.

Y tanto Madrid como Madrid, gracias al Ayuntamiento, apoya este Círculo de Restaurantes Centenarios. Y hasta el presidente del Gobierno, José Luis Rodríguez Zapatero, va a recibir a los integrantes de este Círculo de restaurantes centenarios. Un colectivo que en España agrupa a 201 establecimientos más de 100 años, cargados de historia desde sus paredes a sus cocinas, y a veces con dificultades para adaptarse a las nuevas normas.

Son locales cargados de historia y regentados de generación en generación por las mismas familias.

La bodega La Ardosa recibe el



Los propietarios de los 16 restaurantes centenarios ayer ante Casa Alberto, en la calle de Huertas



Alfonso Delgado, enamorado y conocedor de las tabernas madrileñas, fue el presidente de la Asociación de Tabernas y Restaurantes Centenarios de la Comunidad de Madrid, desde su creación en el año 2008 hasta el año 2011. Todos sus fundadores forman parte de la historia cultural y gastronómica de la capital de España. Uno de los objetivos de la asociación es buscar permanentemente la autenticidad de unos platos que varias generaciones de taberneros han sabido preservar y adaptar a los nuevos tiempos.

Alfonso Delgado, a Madrilenian taverns expert and lover, was the president of the Centenarian Taverns and Restaurants Association of Madrid since it was created in the year 2008 until 2011. All of its founders are part of the cultural and culinary history of the capital of Spain. One of this association's purposes is to permanently search for the authenticity of the dishes that several generations of tavern owners have managed to preserve and adapt to the new times.

Tabernas y restaurantes centenarios

Cetenarian Taverns and Restaurants



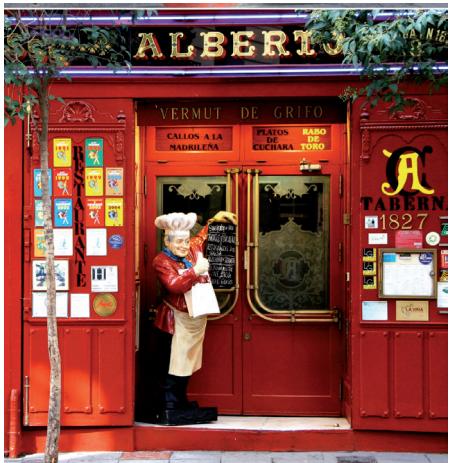
BODEGA LA ARDOSA



CASA BOTÍN



CAFE GIJÓN



CASA ALBERTO



CASA CIRIACO



CASA LABRA



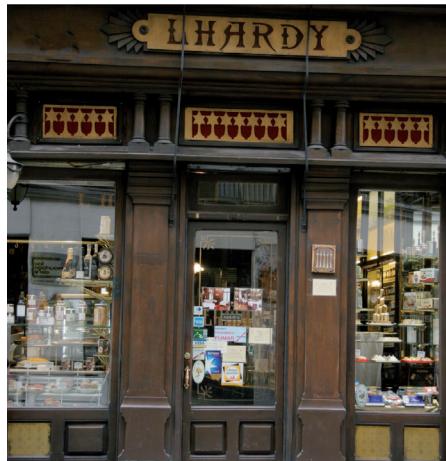
CASA PEDRO



RESTAURANTE LA BOLA



CASA DEL ABUELO



LHARDY



RESTAURANTE LOS GALAYOS



RESTAURANTE MALACATÍN



Descripción de la taberna

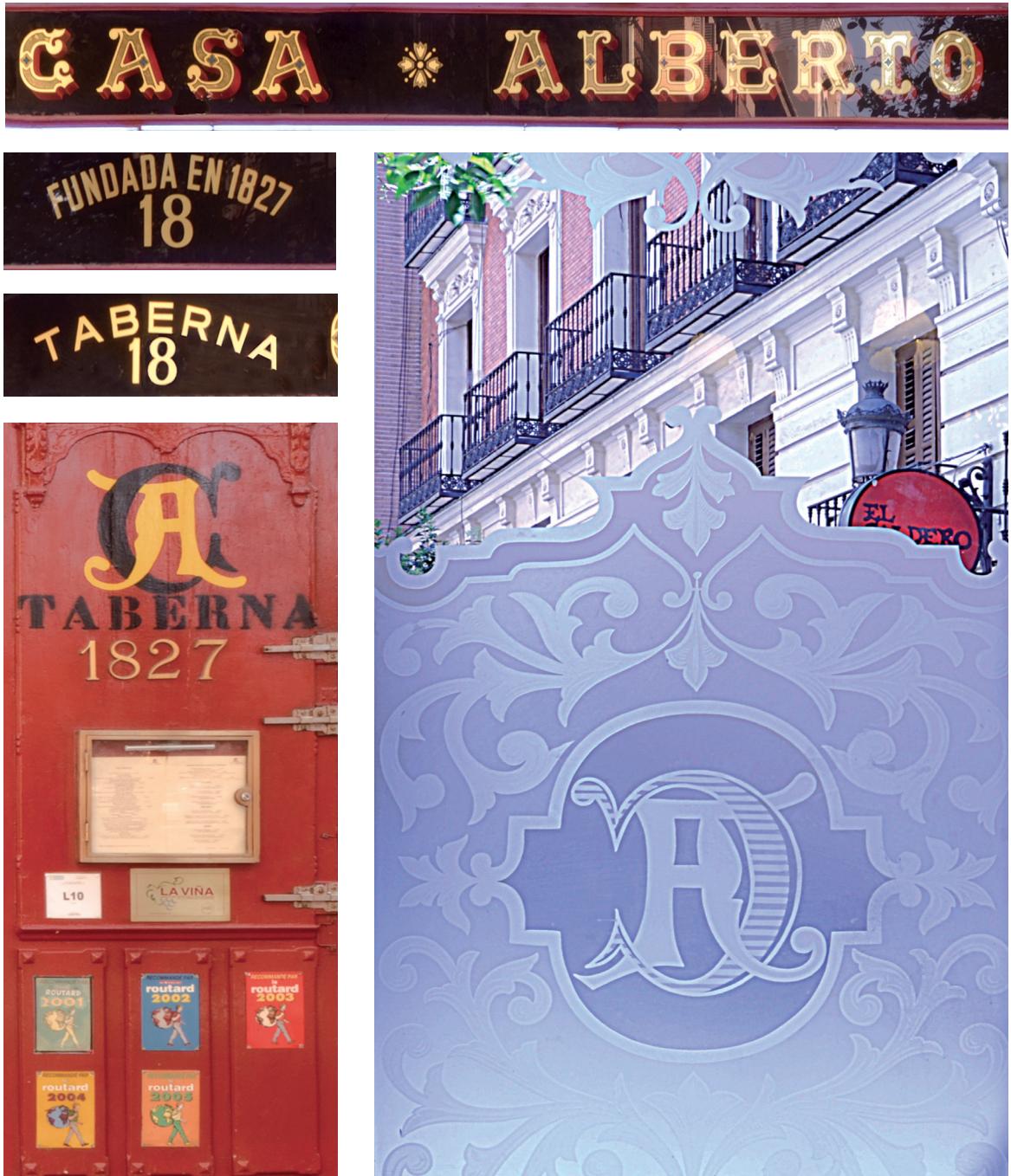
02

Description of the Tavern



Casa Alberto es una típica taberna madrileña, con todos sus elementos característicos, que aparecen reflejados en la misma portada: puertas de gruesos cuarterones de madera pintadas en rojo, muy usual en las tascas madrileñas. Benito Pérez Galdós habló ya de la calle Toledo completamente roja debido a la abundancia de tabernas. Sobre las puertas aparece el rótulo con el nombre del dueño y el número de la calle, en cristal pintado por detrás. Los cristales grabados al ácido de las puertas con las iniciales C. A. son de 1924, época en que se pusieron de moda este tipo de vidrios. Posteriormente, los retiraron porque no dejaban ver el interior y se creía que esto impedía que entrara la gente. Alfonso Delgado los rescató del sótano en 1994, los restauró y los colocó en su lugar original.

Casa Alberto is a typical Madrilénian tavern with all its characteristic elements. This can even be noticed on the façade itself, which displays thick-panelled wooden doors painted in red, something very common among the Madrilénian taverns. In fact, the Spanish writer Benito Pérez Galdós already talked about the Toledo Street being completely red on account of the large number of taverns located all along. The sign is just above the doors, it is made of glass painted on the back side and it has the name of the owner and the number of the street written on it. The doors' acid-etched glasses with the initials C. A. date back to 1924, when these glasses became fashionable. However, they were later removed because the inside of the tavern could not be seen through them and it was believed this prevented the people from entering. In 1994, Alfonso Delgado rescued them from the basement, restored them and put them back in their original place.









Capitel de hierro
forjado
de las columnas
de la barra.

*Wrought-iron-capital
from the bar
columns.*



Ya en el interior de la taberna, descuellan las columnas de hierro forjado con sus bellos capiteles y unas originales lámparas de bronce colgadas del techo. Sobresalen unos zócalos de madera labrada, de gran belleza; tienen en su parte superior dos estantes superpuestos donde se colocaban los vasos y las tapas. Muy originales son los anaqueles y botelleros. Pero lo que más llama la atención es, sin duda alguna, el mostrador de estaño; en un extremo del mismo hay una pila también de estaño, que estaba destinada en su momento a refrescar en la cubeta o lebrillo las típicas frascas de vino y a lavar los vasos.

In the inside of the tavern, the wrought-iron-columns' beautiful capitals stand out with the original bronze lamps hanging from the ceiling. All along the wall a magnificent wood carved wainscot sticks out with two shelves on its upper surface where glasses and tapas used to be placed. There are other shelves and wine racks which are very innovative. Nevertheless, the tin bar is undoubtedly the most eye-catching element; on one of its ends there is a tin sink which, back in the old times, was intended for cooling the typical square-shaped wine bottles in a drip-pan or an earthenware bowl and for washing the glasses.



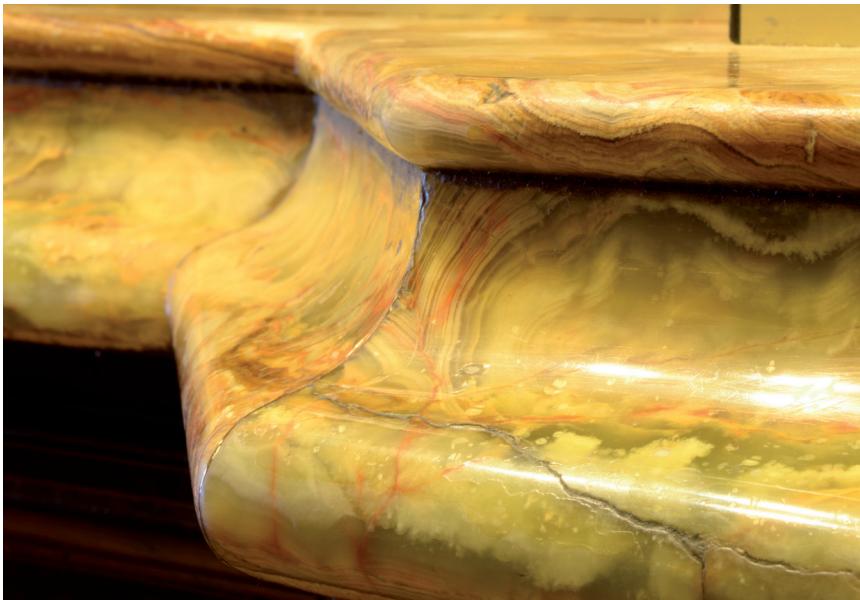




Sobre la pila hay un original grifo con forma de cabeza de perro. En 1985 se restauraron la pila y el mostrador. Se dice que el laborioso trabajo especializado del artesano que reparó el estaño costó un millón de pesetas. La pila tiene, además, una espléndida grifería de cinco caños. De los grifos manaba cerveza, vermú, agua con gas y agua del canal. Junto a este mostrador, hay otro de una valiosa piedra, el ónix, lo que hace de él un mostrador único en Madrid y, probablemente, en toda España.

The sink has an elegant tap with the shape of a dog's head. In 1985, the sink and the bar were restored. It is said that the laborious specialised work done by the craftsman who repaired the tin cost 1 million Pesetas. In addition, the bar has a splendid bar tap with five spouts that would pour beer, vermouth, sparkling water and running water. Next to this bar, there is another one made of onyx, a valuable stone which makes it a unique bar in Madrid and probably in the rest of Spain.





Valiosa
piedra de ónix
de la barra.

*Valuable
onyx bar.*





Más sorpresas que denotan la antigüedad de la taberna: la saturadora de seltz, de la marca Hispania, con la que se fabricaba el agua con gas. El agua carbonatada era muy necesaria, pues no solo servía para acompañar el vino y el vermú, sino también para fabricar refrescos de naranja, limón y zarzaparrilla, que se hacían en el momento añadiendo seltz a diversos jarabes concentrados. Se mantiene una preciosa caja registradora, que se convirtió en un elemento indispensable en los comercios madrileños a mediados del XIX.

More surprises proving the age of the tavern are, for example, the seltzer water dispenser from the brand Hispania, which was used to make sparkling water. The carbonated water was very necessary because not only was it used to be served with wine and vermouth, but also to make non-alcoholic orange, lemon or sarsaparilla flavoured drinks. These drinks were instantly made by adding seltzer water to different concentrated syrups. The tavern has also kept a gorgeous cash register, an item that became an essential for the Madrilenian businesses in the mid-19th century.



Caja registradora
de mediados
del siglo XIX.

*Cash register from
the mid-19th
century.*



Otra gran originalidad en Casa Alberto es el juego de medidas de estaño para servir el vino y los licores, desde el jarro, que contenía la medida de un “chato” de vino, hasta el grande para servir un litro. Se conservan también dos relojes centenarios de pared, uno de ellos de la casa Schmidt, restaurado por Alfonso Delgado. Los relojes de pared se comenzaron a instalar en los comercios madrileños a mediados del XIX.

Al fondo de la taberna, estaban antiguamente los cuartos para guardar los pellejos de piel, que contenían el vino, y la vivienda del tabernero. Actualmente, esta zona se ha recuperado como restaurante.

Among Casa Alberto's great antiques, there is a set of tin measuring cups which was used to serve wine and liquors; from the cup, which was used to serve a chato de vino (a small glass of wine), to the big one, used to serve almost 2 pints. There are also two centenarian wall clocks, one of them from the brand Schmidt, restored by Alfonso Delgado. Wall clocks began to be installed in the Madrilénian businesses in the mid-19th century.

In the past, the back of the tavern was occupied by the owner's flat and the rooms where the wineskins were stored. Nowadays, this area has been remodelled and is currently the restaurant.



Reloj de la Casa Schmidt.

Clock from the brand Schmidt.

Juego de medidas de estaño.

Set of tin measuring cups.





Como la mayoría de las tabernas, Casa Alberto ha tenido siempre un sótano o cueva para guardar bebidas y para otros menesteres. La cueva es la estancia más antigua del edificio, ya que se excavó en el siglo XVI, cuando se construyó la primera casa en este lugar. Esta cueva, de gran profundidad, comunicaba con las casas vecinas, aunque esos conductos fueron cegados. Con gran probabilidad, debió existir un pasadizo subterráneo (hoy impracticable) que uniría los diferentes edificios de la calle y que permitiría salir de la ciudad por las huertas de los Jerónimos, en caso de peligro.

Hoy la cueva está cegada por los escombros de la reforma que se realizó en 1985. Se dice que una empinada escalera de hierro desciende a un primer nivel, y de allí baja otra escalera de obra a un segundo nivel. Este tipo de escaleras sin barandilla fueron origen de no pocos accidentes, pues por ellas había que subir y bajar las pesadas cajas de botellas y las garrafas de 16 litros; hoy la escalera está cerrada por su poca utilidad.

As most of the taverns, Casa Alberto has always had a cellar to store beverages or other things. The cellar is the oldest room in the building having been dug out in the 16th century, when the first house was built in this place. This basement of great depth connected with the adjacent flats, but those conduits were blocked off. Certainly, there must have been an underground passage (currently blocked) that would connect the different buildings of the street and would allow people to leave the city through the Jerónimos Gardens in situations of danger.

Today, the cellar is blocked by the debris from the remodelling work performed in 1985. It is believed that a steep iron stair goes down to a first level and from there, another stair goes down to a second level. These handrail-less stairs were the main reason of the many accidents people had while carrying heavy boxes of bottles and 16-litre-carafes up and down. This stair is currently closed because it is no longer useful.



Al otro lado del mostrador estaba el medidor, que solía ser el mismo tabernero o un empleado. El medidor era un malabarista con frascas y vasos; ejercía el rito del llenado de los chatos. Primero se lavaba las manos con vino para que no se le escurriesen los vidrios. Luego, sujetando hasta cuatro pares de vasos entre los dedos, los sumergía en el lebrillo de agua para aclararlos y los colocaba en el mostrador. Seguidamente, rociaba la fila de vasos con un chorro de la frasca y los llenaba todos por igual ante la asombrada concurrencia. Los medidores vestían con camisa blanca remangada y sobre ella llevaban el blusón regional manchego, de color gris. El delantal o mandil era a rayas horizontales verdes y negras, al contrario que el de los pescaderos, que tienen rayas verticales.

At the other side of the bar, there was the “measurer” (bartender), who was usually also the owner of the tavern or an employee. The measurer handled the square-shaped bottles and the glasses like a juggler; he was in charge of filling the chatos. First he would wash his hands in wine so that the glasses would not slip out of them. Then, holding up to four pairs of glasses with his fingers, he would soak them in the earthenware bowl of water to rinse them and put them on the bar. Next, he would pour the line of glasses with the bottle and filled them equally before the eyes of the amazed audience. The measurers would wear a white shirt with rolled-up sleeves and the grey Manchegan regional smock on top. Their apron had green and black horizontal stripes, as opposed to the fishmongers’ ones, which have vertical stripes.







La histórica sobriedad decorativa dio paso, a comienzos del siglo XX, a la profusión de adornos y colgajos al gusto del tabernero o de sus parroquianos. Los motivos taurinos –carteles, fotos dedicadas, incluso cabezas de toro disecadas– eran los más habituales. Modernamente, aparecieron los iconos futbolísticos. Colecciones de botellas antiguas, de banderines o llaveros, completaban el ajuar decorativo. Tampoco faltaba el calendario. En el pasado siglo solía representar la publicidad de un taller de neumáticos y lucía una señorita no menos neumática.

Otros letreros habituales eran los de la “porra” para jugar a los últimos números de la lotería nacional y el cartel con los resultados del último torneo de mus (el juego de naipes favorito de los tabernarios). Eran frecuentes los típicos azulejos con sentencias como:

“Bebe vino añejo y te relucirá el pellejo”.

“Aceite, vino y amigo, antiguo”.

“En este mundo mezquino, cuando hay para pan no hay para vino”.

“Dijo el mosquito a la rana, más vale morir en el vino que vivir en el agua”.

“Aunque me duelen las piernas, bien visito las tabernas”.

“Hoy no se fía, mañana sí”.

In the early 20th century, the historical sober decoration gave way to the profusion of different ornaments to the liking of the owners of the tavern or their customers. The most frequent were the bullfighting motifs: posters, autographed photos and even mounted bull heads. More recently, there appeared the football icons. Collections of old bottles, football teams' pennants or key rings completed the whole decoration. Of course, the calendar was always on the wall. In the past century, calendars would incorporate tyre garages adverts with attractive ladies on them.

Also fixed on the wall, some of the usual signs were the ones showing the “porra” (the pool), with the last numbers available to play in the national lottery and the ones showing the results of the last mus tournament (the tavern's customers' favourite cards game). There were also the typical Spanish wall tiles, where sentences like the following could be read (most of the original sentences in Spanish rhyme):

“Drink mature wine and your skin will shine”.

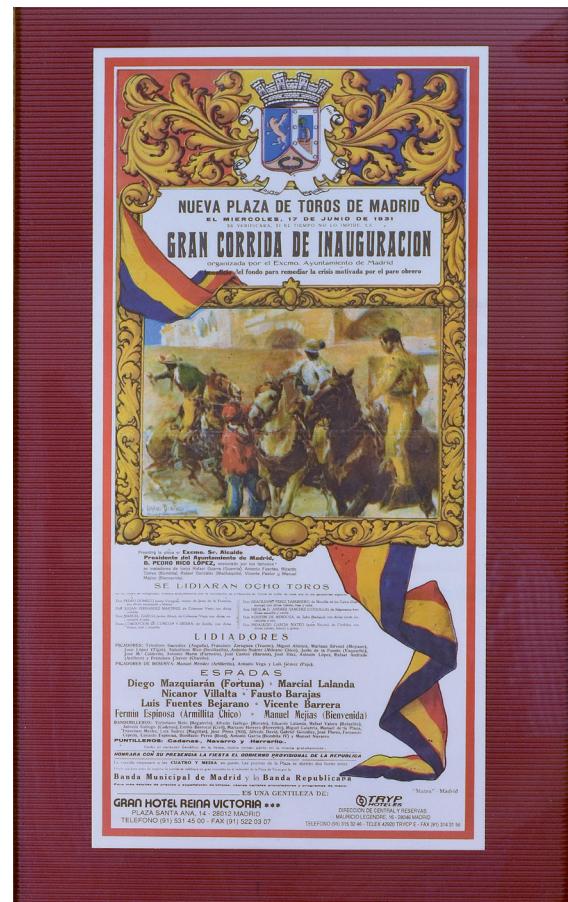
“Oil, wine and a friend, that is ancient”.

“In this miserable world, when you can afford bread, you can't afford wine”;

“Better die in wine, than live in water, the mosquito said to the otter”;

“Even if my legs hurt, I'll always walk to the taverns”.

“We don't sell on credit today, tomorrow we will”.

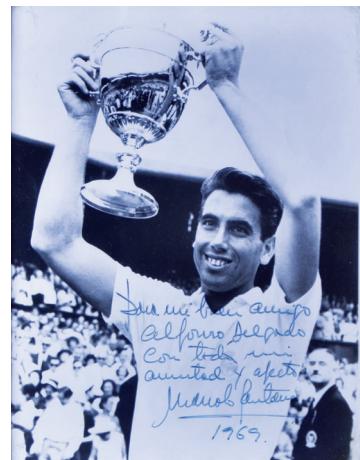
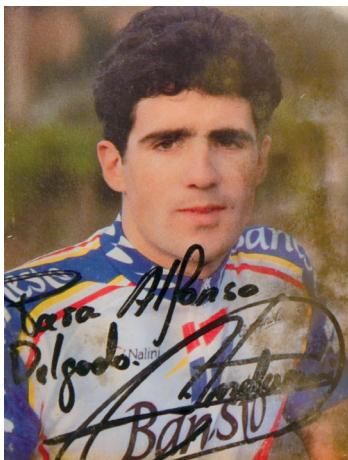




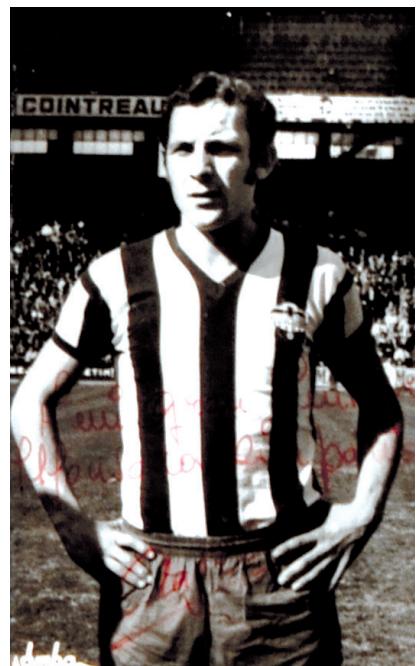
En Casa Alberto encontramos abundantes fotos dedicadas, que eran otra de las señas de identidad de las tascas. Entre ellas, fotos del Real Madrid y del Atleti cuando ganaron la copa, fotos de tenistas, de actores y de toreros. También abundan los diplomas, como el de “Establecimiento tradicional madrileño”, concedido por la Cámara de Comercio en 1980, o la medalla al mérito profesional, de 1997, otorgada por “Publicaciones de Comercio S.A.” Existen también dos cartelitos que no faltaban nunca en las tabernas con estas advertencias: “Se prohíbe cantar y bailar” y “Se prohíbe escupir”.

Casa Alberto has plenty of autographed photos, another characteristic element of old taverns. Among them, there are photos of the Real Madrid and Atleti football teams holding cups they won, pictures of tennis players, actors and bullfighters. There are abundant diplomas as well, such as the diploma of “Traditional Madrilenian Establishment”, granted by the Commerce Chamber in 1980, or the medal for professional merit, awarded in 1997 by the company Publicaciones de Comercio S.A. Additionally, it has two small prohibiting signs which were always present in the taverns: “No singing or dancing allowed” and “No spitting allowed”.















Hay en Casa Alberto tres cuadros que llaman poderosamente la atención. En primer lugar, el óleo del Picador saliendo de Casa Alberto; es obra de José Puente González, un clásico en la pintura de toros. Nació en Medina del Campo en 1928, murió en Madrid, en enero de 2002. Figura entre los más destacados cartelistas del siglo XX, junto con Roberto Domingo, Llopis y Reus. Publicó su primera portada en la revista *El Ruedo* en 1948. A partir de 1981 ilustró las crónicas taurinas del diario *ABC*. En el cuadro, de sobrias y elegantes tonalidades grisáceas, se aprecia claramente a un picador al salir de “Casa Alberto”, enjugándose los labios tras haberse envalentonado con un trago de buen Valdepeñas.

In Casa Alberto there are three paintings that attract one's attention powerfully. Firstly, the oil-painted Picador (bullfighter's assistant who pushes sharp sticks into bulls while riding a horse) leaving Casa Alberto; a classic artwork among the bullfighting paintings, by José Puente González. He was born in Medina del Campo in 1928 and died in Madrid in January, 2002. He is considered to be one of the most famous poster artists of the 20th century, together with Roberto Domingo, Llopis and Reus. His first published painting was on the front page of the El Ruedo magazine in 1948. In 1981, he got hired to illustrate the bullfighting articles of the ABC journal. On the painting, of sober and elegant greyish tonalities, you can clearly see a picador leaving “Casa Alberto”, wiping his lips after having emboldened himself with a gulp of good Valdepeñas wine.



Existe también un retrato del torero madrileño Antonio Chenel *Antoñete*, pintado por Lope Tablada Martín, artista segoviano, hijo y nieto de pintores taurinos. Casi todos los toreros y ganaderos de renombre poseen un cuadro de este pintor. Antoñete visitó en alguna ocasión esta taberna y tuvo el detalle de regalar este cuadro a Casa Alberto.

There is also a portrait of the Madrilenian bullfighter Antonio Chenel “Antoñete”, painted by Lope Tablada Martín, an artist from Segovia whose father and grandfather had also been artists who painted bullfighting scenes. Almost all of the Spanish well-known bullfighters and cattle breeders own a canvas by this artist. Antoñete visited this tavern occasionally and made a nice gesture by giving Casa Alberto this painting as a gift.



Otro de los cuadros que Alfonso Delgado ha seleccionado para decorar Casa Alberto representa a un toro solitario en la verde y amplia dehesa. Es obra de José Núñez Cortés, artista taurino natural de Villarrobledo (Albacete), de quien se llegó a decir que “toreaba con los pinceles”

Another painting chosen by Alfonso Delgado as decoration for Casa Alberto displays a lonely bull in a green, vast pasture. It is an artwork by José Núñez Cortés, a bull painting artist native from Villarrobledo (Albacete); it was said that he “bullfoughted with the paintbrushes”.

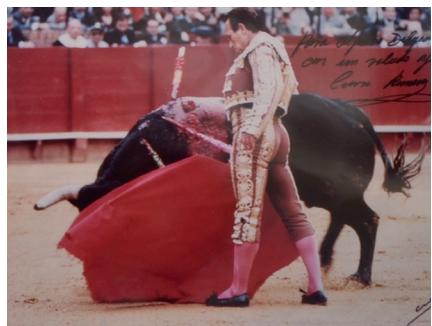
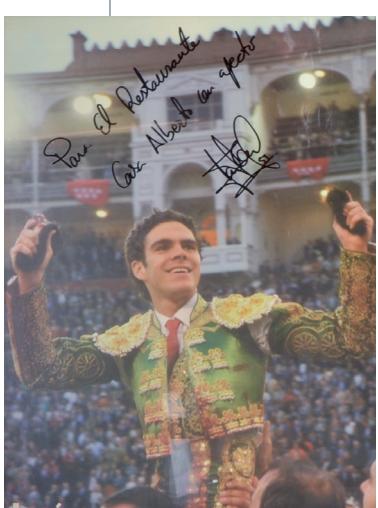




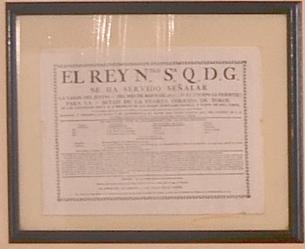
Taberna taurina

03

Bullfighting



PRESIDENCIA



ADMINISTRACIÓN DE



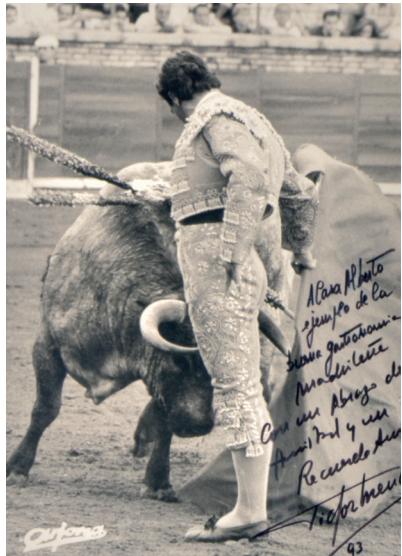


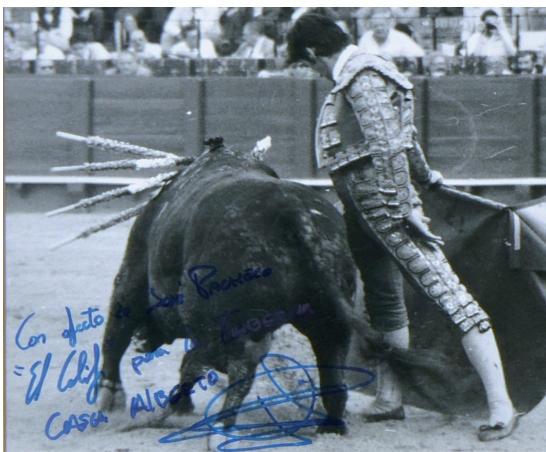
Casa Alberto ha sido desde siempre un lugar de reunión de los aficionados a los toros. Fue lugar concurrido por los picadores y banderilleros, que echaban aquí un trago para envalentonarse antes de ir a la plaza. Algunos toreros se paseaban en calesa animando a las peñas taurinas a acudir a las corridas y eran frecuentemente invitados a tomar algo en las tascas y tener una tertulia taurina con los tertulianos en ese momento.

Ya entre los años 30 y 50 del siglo XX frecuentaron Casa Alberto bastantes toreros. Allí se debatió el famoso pleito de los miuras, cuyo objetivo era conseguir que a los toreros les pagaran más cuando se enfrentaban a los toros de esta temida ganadería. El pleito no salió adelante. Hubo entonces diferentes tertulias taurinas: la primera que se conoce fue la de los años 40 con el torero Antonio Segura Campos *El Segurita*, según testifica Antonio Huertas en su libro *Por la calle ancha de San Bernardo*. Actualmente, mantienen una tertulia taurina D. Ángel Tirado con el actual comisario Presidente de las Ventas, D. Manuel Muñoz Infante.

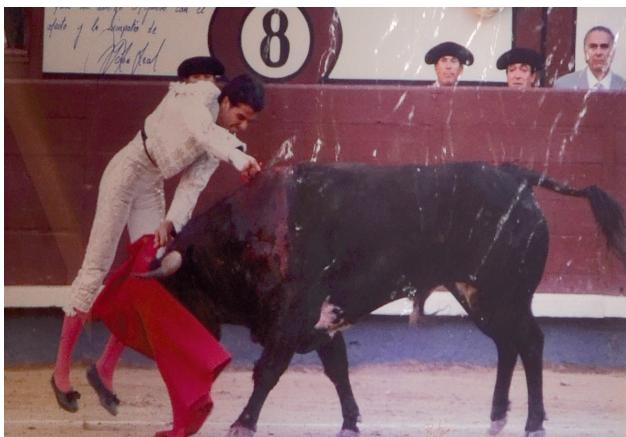
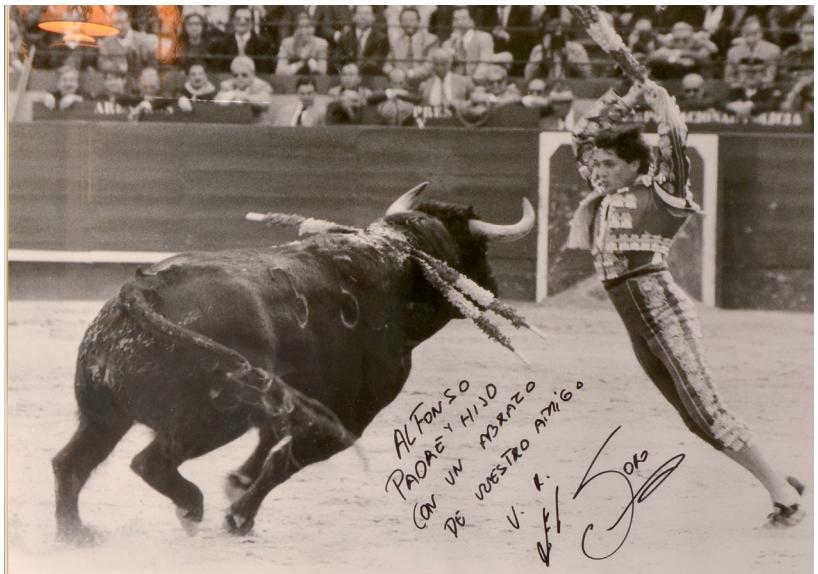
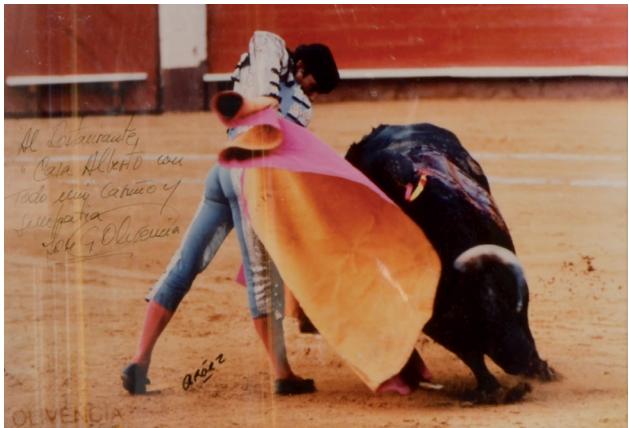
Casa Alberto has always been a meeting place for bullfighting fans. Picadores and banderilleros (bullfighters who use barbed darts to poke into bulls) used to come here to have a drink to embolden themselves before going to the bullring. Some bullfighters would ride in a calash encouraging the bullfighting fan groups to attend the bullfights and were often invited to have a drink at the taverns and talk about bullfighting with the customers who were there at that moment.

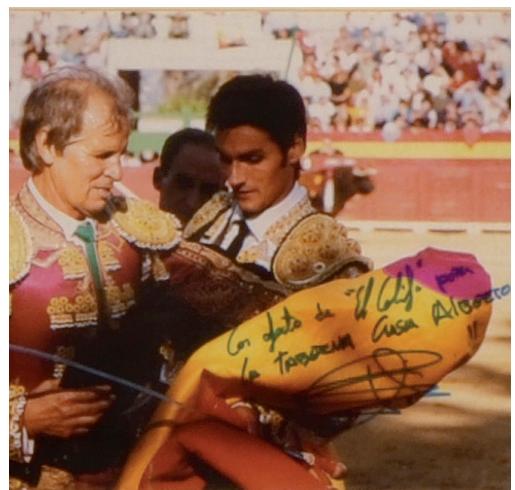
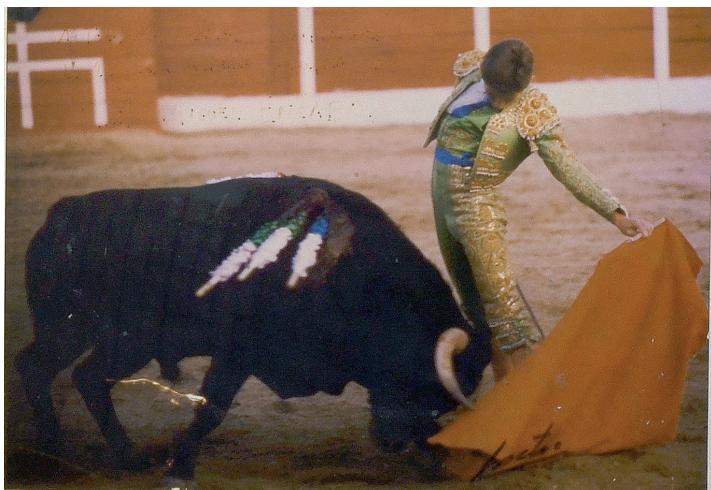
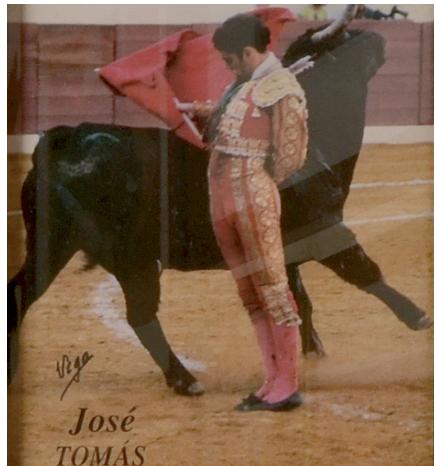
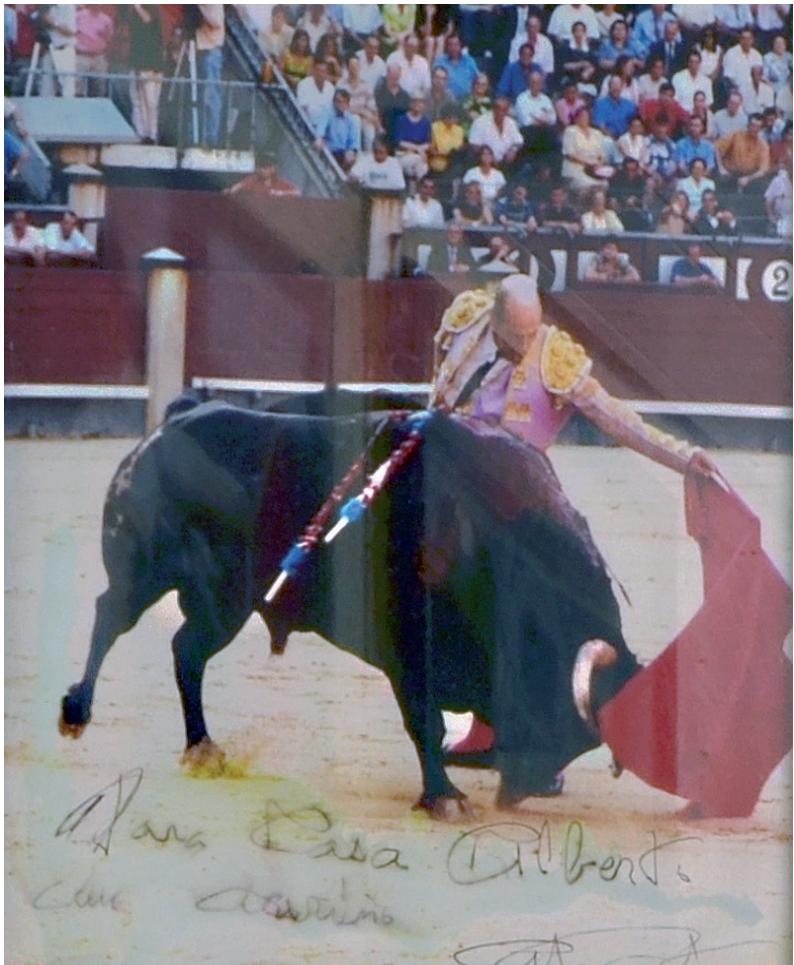
*Between the 30's and the 50's of the 20th century Casa Alberto was frequented by quite a few bullfighters. In this tavern, they discussed the famous miuras lawsuit, aimed to get the bullfighters to earn more money when they had to confront bulls from this dreaded cattle. The lawsuit did not succeed. Then, there were several bullfighting talk-groups: the first one ever heard about was in the 40's, led by the bullfighter Antonio Segura Campos *El Segurita*, as attested by Antonio Huertas in his book *Por la calle ancha de San Bernardo*. Currently, there is a bullfighting talk-group led by Mr Ángel Tirado and the current steward and president of the Las Ventas bullring, Mr Manuel Muñoz Infante.*













En la cercana calle de la Victoria estaban las taquillas de la Plaza de Toros, de las que llegó a haber hasta veinte. Una de ellas, dedicada a la reventa de entradas, ha perdurado hasta nuestros días. Esto generaba un gran ambiente de tertulias en las tascas de la zona.

En la Plaza de Santa Ana está el hotel Victoria, hoy con el nombre de ME, en el que tradicionalmente se han alojado los toreros, desde *Manolete* hasta *El Cordobés*, pasando por *Antonio Ordóñez* y *El Viti*. Ahí se vestían de luces, atendían a la prensa y les recogían los coches que los trasladaban a la Plaza. Recientemente, el hotel Wellington ha sustituido al Victoria en estos menesteres. Por su parte, el hotel Palace acogió a toreros como *Juan Belmonte*, *Machaquito*, *Ignacio Sánchez Mejías* y, más recientemente, *Espartaco*. Una famosa familia de toreros, los *Dominguín*, vivieron en la calle Huertas, frente a la Plaza de Matute.

The bullring box offices, which were once up to twenty, were in the close street La Victoria. One of them, intended for ticket reselling, still exists today. This caused the taverns of the area to have a great atmosphere for talk-groups.

The Victoria hotel, now called ME, placed in Santa Ana Square, is where bullfighters such as Manolete, El Cordobés, Antonio Ordóñez or El Viti traditionally stayed. This is where they used to suit up with the bullfighter's costume, meet the press and wait for the cars picking them up to take them to the bullring. However, as recently decided, from now on, these tasks will be carried out in the Wellington hotel instead of the Victoria. Back in the old times, the Palace hotel lodged bullfighters such as Juan Belmonte, Machaquito, Ignacio Sánchez Mejías and, more recently, Espartaco. A famous bullfighters family, los Dominguín, lived in Huertas Street, opposite to Matute Square.



Otros toreros históricos ligados a este barrio de Huertas fue *El Chiclanero*, cuyo funeral se celebró en la vecina iglesia de San Sebastián en 1853. También Pepe-Hillo fue velado en San Sebastián. Francisco Arjona *Cúchares* fue bautizado en esa Iglesia en 1818. Rafael Gómez Ortega *El Gallo* nació en la vecina calle de Los Madrazo, donde existe una placa de azulejos en su memoria, y vivió en Echegaray. Ignacio Sánchez Mejías, el torero y escritor, estrenó en 1933 en el Teatro Español el musical *Las calles de Cádiz*, escrito por él y con música de Manuel de Falla.

En cuanto a las tertulias taurinas, aparte de las de Casa Alberto, hubo en la zona otras como las de los Dominguín, en la Cervecería Alemana; la del crítico taurino Jorge Laverón, en La Venencia, o la de Domingo Ortega en la librería Berdequé, que estaba en la calle de Arlabán.

Another historical bullfighter related to the Huertas neighbourhood was Chiclanero, whose funeral took place in the nearby San Sebastián Church in 1853. Pepe-Hillo's wake was held in San Sebastián Church too and Francisco Arjona Cúchares was baptised in the same church in 1818. Although he lived in Echegaray Street, Rafael Gómez Ortega El Gallo was born in the close street Los Madrazo, where there is a tiled plaque as a tribute to his memory. In 1933, the musical Las calles de Cádiz, a play written by Ignacio Sánchez Mejías, a bullfighter and a writer, was released in the Teatro Español, with music by Manuel de Falla.

As for the bullfighting talk-groups, apart from the ones in Casa Alberto, there were others like the one led by los Dominguín in the tavern Cervecería Alemana; the one led by the bullfighting reviewer Jorge Laverón in La Venencia, or the one led by Domingo Ortega in the Berdequé bookshop, in Arlabán Street.



Taberna teatral

04

Theatre





CASA ALBERTO
FUNDADA 1884



Claque es una voz de origen francés con la que se designa a quienes van a los teatros para aplaudir a los actores, mediante un estipendio o la entrada gratuita. Ya en el siglo XVII existían en los teatros madrileños los llamados “mosqueteros” o “alabarderos”, que aplaudían para animar al resto de los espectadores. En los teatros de la Cruz y el Príncipe (hoy Teatro Español), hubo desde 1742 los llamados “chorizos y polacos”, que aplaudían o silbaban para ensalzar o tumbar una representación. El nombre de “chorizos” hacía referencia a un actor cómico llamado Franchi que entusiasmaba al público por el modo en que se comía unos chorizos en plena función. Los polacos toman el nombre de un censor al que llamaban “el padre polaco”. El compositor Barbieri inmortalizó a los miembros de esta primitiva claque en una zarzuela denominada *Chorizos y polacos*.

Claque is a word of French origin used in Spanish to refer to the group of people who go to theatres to applaud the actors in exchange of a fee or a free ticket. In the 17th century, the Madrilenian theatres already had the so-called “mosqueteros” (muskeeters) or “alabarderos” (halberdiers), people who encouraged the audience to applaud by applauding themselves. Theatres De la Cruz and El Príncipe (now called Teatro Español), had, from 1742, the so-called “chorizos y polacos” (chorizos and Polish people), who applauded or whistled to acclaim or boo the performance. The name “chorizos” was referred to a comic actor called Franchi, who delighted the audience by the way he ate some chorizos during the performance. The polacos took their name from a censor nicknamed “el padre polaco” (the Polish father). Composer Barbieri immortalised the members of this first claque in a zarzuela titled Chorizos y polacos.





La claqué de Casa Alberto. La actuación de la claqué reaparece con fuerza en Madrid a finales del XIX. Las luchas entre aplaudidores y reventadores (la contra-claqué) eran frecuentes y ocasionaron no pocas intervenciones de las fuerzas del orden. En el mundillo teatral madrileño se hizo muy conocido uno de los jefes de la claqué, Benito Calzado, apodado *El padre Benito*.

En el siglo XX diversos bares y locales se repartían la venta de entradas para la claqué. En Casa Alberto se vendían entradas con descuento para la claqué de El Español, para asistir a las funciones con la condición de aplaudir cuando así lo dictara el jefe de la claqué. Según diversos autores, entre ellos el Patronato Municipal de Turismo, los tres marcos alzados de madera que hay sobre el zócalo de Casa Alberto, entrando a mano derecha, corresponden a ventanas que servían como taquillas para vender las entradas de la claqué. No está comprobado que hubiese estas taquillas, pero es un hecho cierto que las entradas para la claqué del teatro Español se vendieron desde siempre en Casa Alberto, costumbre que perdió hasta mediados de los años 80, cuando desapareció la institución de la claqué.

Casa Alberto's Claqué. The claqué's role in theatres became more powerful in Madrid in the late 19th century. Fights between applauders and boozers (the "contra-claqué") were frequent and had to be stopped by the law enforcement agencies in many occasions. One of the claqué's bosses, Benito Calzado, as known as El padre Benito (Father Benito), became very popular among the Madrilénian theatrical circles.

During the 20th century, theatre tickets for claqués were sold in several taverns and venues. Casa Alberto used to sell discount tickets for the claqué going to the Teatro Español. These people were allowed to attend the performances as long as they applauded when the claqué's boss ordered so. According to different sources, one of them the Madrid's Municipal Council for Tourism, the three wooden frames which, from the entrance, can be seen on the right side of the tavern rising from Casa Alberto's wainscot are the frames of the ticket windows where the claqué's tickets were sold. Although this has not been proved, it is a true fact that the claqué's tickets for the Teatro Español have always been sold in Casa Alberto, a custom that lasted until the mid-80's, when the claqué institution disappeared.



CASA ALBERTO
FUNDADA 1827

Al estar cerca de importantes teatros, como El Español, La Comedia y La Zarzuela, a Casa Alberto iban asiduamente espectadores y actores para tomarse un refrigerio antes o después de la función. Asimismo, frecuentaban su restaurante actores famosos. Entre los actores que han visitado Casa Alberto en su etapa actual hay que mencionar a conocidos artistas como Tony Leblanc, Javier Bardem, Martin Sheen, José Sacristán, Santiago Segura, Andrés Pajares, Raúl Sénder... y, entre las actrices, Victoria Vera y Ana Belén.

Since Casa Alberto was close to important theatres such as El Español, La Comedia and La Zarzuela, it was regularly visited by actors and members of the audience, who went to the tavern to have a snack before or after the performances. Its restaurant was also frequented by famous actors and actresses. Some of the most well-known who have visited Casa Alberto in its present stage are Tony Leblanc, Javier Bardem, Martin Sheen, José Sacristán, Santiago Segura, Andrés Pajares, Raúl Sénder, Victoria Vera and Ana Belén.





Historia de la calle Huertas

05

*History
of Huertas Street*







En la calle de las Huertas ha habido varias tabernas desde sus orígenes. En época de Felipe IV (siglo XVI) en varias tabernas se podía escuchar un buen cante flamenco. Con la inauguración de la estación de Atocha, en el siglo XIX, muchos andaluces que venían a Madrid se instalaron en la zona, lo que facilitó el apogeo del cante jondo.

A finales del siglo XIX había en la calle Huertas siete tabernas: “Vinos Marcelino López” en el Nº 7; “Manuel Díaz” en el Nº 23; “Teófilo Hervás” en el Nº 35; “Cesáreo Álvarez” en el Nº 57; “Domingo Romero” en el Nº 24; “David Vega” en el Nº 30; “Casa Alberto” en el Nº 20, hoy Nº 18, que en 1894 figura a nombre de Victoriano Sanz.

Ever since it was created, there have always been several taverns in Huertas Street. During the reign of King Philip IV (16th century) one could listen to good flamenco songs in several taverns. With the opening of the Atocha train station in the 19th century, many Andalusians moved to Madrid and got established in this area, which led the cante jondo (“profound song” or “deep song”) to reach its peak.

In the late 19th century, there were seven taverns in Huertas Street: “Vinos Marcelino López”, at number 7 of the street; “Manuel Díaz”, at number 23; “Teófilo Hervás”, at number 35; “Cesáreo Álvarez”, at number 57; “Domingo Romero”, at number 24; “David Vega”, at number 30; “Casa Alberto”, at number 20 (today number 18), which, in 1894 was registered in the name of Victoriano Sanz.



El cementerio de San Sebastián. Estuvo en la calle Huertas Nº 2, esquina a la de San Sebastián (antes calle Cementerio). Aún puede verse parte del muro y de la reja del cementerio, en un recinto ocupado hoy por una bonita floristería. En el recinto transcurrió el cortejo fúnebre de Lope de Vega, y luego de Ramón de la Cruz y del torero Pepe-Hillo. El cementerio se cerró en 1810, cuando José Bonaparte prohibió por motivos de salud pública que se enterrase en las iglesias.

Junto al atrio del cementerio hay un emparrado donde, en torno a 1920, había un perro tan espabilado que le ponían en la boca una moneda de diez céntimos, corría a una pastelería cercana a depositar el dinero sobre el mostrador y esperaba a que le entregaran un bollo, que devoraba satisfecho.

The cemetery de San Sebastián (San Sebastián Church). The cemetery used to be at number 2, Huertas Street, at the corner with San Sebastián Street (formerly Cementerio Street). One can still see part of the cemetery's wall and grill fence in an enclosure currently occupied by a nice flower shop. Spanish playwrights Lope de Vega, Ramón de la Cruz and bullfighter Pepe-Hillo were buried here. The cemetery closed in 1810, when José Bonaparte banned burials in churches for public health reasons.

Next to the cemetery's atrium, there is a vine arbour where, around 1920, lived a very clever dog. When the dog was given a ten cents coin in its mouth, it would run to a nearby cake shop, put the money on the counter and waited for the shopkeeper to give it a sweet bun which it ate happily.



Floristería situada en lo que antiguamente fue cementerio de San Sebastián.

Flower shop located in what used to be the old San Sebastián cemetery.



La iglesia de San Sebastián se encuentra en la calle de Atocha, 39. La iglesia fue fundada en 1541 sobre la antigua ermita de San Sebastián. Estuvo aneja a la parroquia de Santa Cruz, asignándosele parte de su feligresía al constituirse en parroquia a los pocos años. En torno a 1550, el edificio primitivo se demolió por su estado ruinoso, y en 1553 se compró un solar en la calle Atocha donde se edificaría el templo actual.

The San Sebastián Church is located at 39 Atocha Street. It was founded in 1541, upon the old San Sebastián chapel. The church was annexed to the Santa Cruz Parish, so a few years later, when it became a parish too, part of Santa Cruz's parishioners were transferred there. Around 1550, the original building was demolished because of its poor condition and, in 1553, a site was bought in Atocha street, where the current church would be later built.



El Palacio de los Duques de Santoña. Se encuentra frente a Casa Alberto, en el número 13 de la calle Huertas, y es la sede de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid. En el siglo XVI ya existía un palacio en la parcela que sirvió de residencia durante algún tiempo al príncipe de Marruecos Muley Xeque, conocido como el Príncipe Negro y que después de bautizado se llamó Felipe de África. En 1731 fue adquirido por el político y banquero Juan Francisco Goyeneche, Marqués de Ugena, un conocido banquero de Felipe V. Goyeneche recurrió a Pedro de Ribera para reformar la portada de la calle de las Huertas. El resultado fueron composiciones simétricas de perspectiva horizontal; los materiales empleados fueron el ladrillo y la cantería de granito. El Marqués de Manzanedo y Duque de Santoña dio nombre al palacio desde 1874, fecha en que lo adquirió. Fue él quien lo transformó en uno de los más representativos del S. XIX.

El valor artístico de este palacio es incalculable. En el interior se conserva una grandiosa colección de pinturas murales sobre estuco, tabla y tela, con alusiones al comercio y a la industria, mezcladas con otras alegorías de las artes plásticas. Cuenta con distintas estancias de gran valor artístico, como el Salón de Fiestas de estilo renacentista, el Salón pompeyano y la Rotonda, donde destaca el contraste de colores de los mármoles del pavimento y los lienzos.

The Palace of the Dukes of Santoña. It is located opposite to Casa Alberto, at 13 Huertas Street and is currently the headquarters of Madrid's Chamber of Commerce and Industry. In the 16th century there was already a palace in the ground plot, which served temporarily as a residence for the prince of Morocco Muley Xeque, as known as "the Black Prince", whose name, after baptised, was Philip of Africa. In 1731, it was purchased by politician and banker Juan Francisco Goyeneche, Marquess of Ugena, a well-known banker of King Philip V's. Goyeneche turned to Pedro de Ribera to remodel the façade facing Huertas Street. The materials employed were bricks and granite stone and the result was symmetrical designs with a horizontal perspective. In 1874, the palace got its name from the Marquess of Manzanedo and Duke of Santoña, when he purchased it. It was him who made of it one of the most emblematic palaces in the 19th century.

The artistic value of this palace is priceless. Inside, it preserves a sublime collection of mural paintings on stucco, board and fabric, with allusions to the commerce and industry, mixed with other allegories of the visual arts. It has different rooms containing treasured art such as the Parties' Room, an example of renaissance style; the Pompeyan Room and the Rotunda, where the contrasting colours of the paving's marbles and the canvases are remarkable.



El Convento de las Trinitarias. Se encuentra en Calle Lope de Vega Nº 18. Lo fundó en 1609 Francisca Gaitán Romero, hija de Julián Romero, capitán de los ejércitos de Felipe II en Flandes. Para este propósito, hizo venir a Madrid a unas religiosas trinitarias del convento de Santa Úrsula de Toledo. En 1673 reformaron el edificio los arquitectos Marcos López y José de Arroyo.

El convento es sencillo y austero. Su iglesia es de reducidas dimensiones y se levanta sobre una planta de cruz latina. La parte exterior es igualmente sobria. Su fachada principal está compuesta por dos fajas de piedra laterales, un frontispicio triangular en el remate y tres arcos de ingreso de medio punto en el centro, con la única decoración de un bajo relieve y los escudos de armas de los marqueses de la Laguna. Declarado monumento nacional en 1921, fue restaurado por la Real Academia Española en 1869 y 1939.

En la fachada se puede ver una lápida conmemorativa con el busto de Miguel de Cervantes Saavedra, quien recibió sepultura en este convento.

The Convento de las Trinitarias (Trinitarian nuns convent). It is located at 18 Lope Vega Street. It was founded in 1609 by Francisca Gaitán Romero, daughter of Julián Romero, captain of Philip II's army in Flanders. In order for founding the convent, she ordered some Trinitarian nuns from the Santa Úrsula convent in Toledo to come to Madrid. In 1673, architects Marcos López and José de Arroyo refurbished the building.

The convent is simple and austere. Its church is small and it is erected upon a Latin cross plan. The outside is equally sober. Its main façade is composed by two side stone strips, a triangular frontispiece on the crowning and three semi-circular entrance arches at the centre, only decorated with a bas-relief and the Marquesses de la Laguna's coats of arms. Declared a National Monument in 1921, it was restored by the Real Academia Española (Spanish Royal Academy) in 1869 and 1939.

On its façade, there is a commemorative tombstone with the bust of Miguel de Cervantes Saavedra, who was buried in this convent.

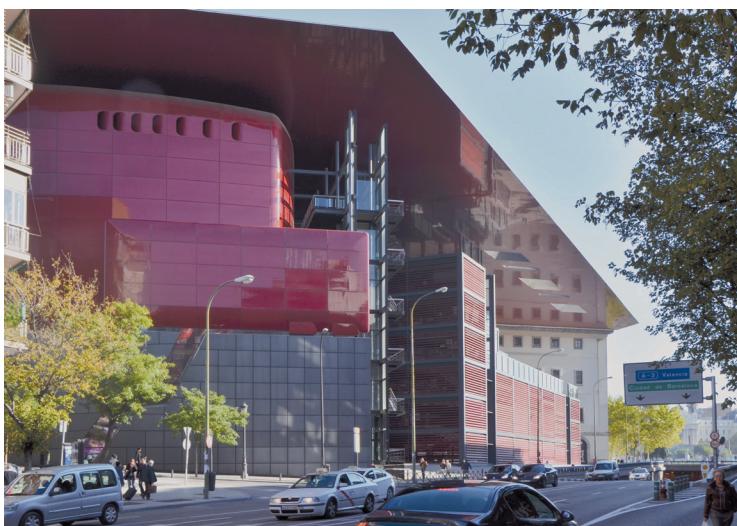


El eje peatonal. Una de las mejores realizaciones urbanísticas de los últimos años en la zona ha sido la creación de un eje peatonal que une el Museo del Prado con el Palacio Real. El eje peatonal transcurre a través de la calle Huertas, en la que se restauraron las fachadas de los edificios y se mejoró el mobiliario urbano; incluso se pavimentó la vía con piedra, en la que se han grabado con letras metálicas alusiones a los grandes escritores del Siglo de Oro que vivieron en esta zona.

Al Museo del Prado, la pinacoteca española por antonomasia, se unieron el Museo Nacional Centro de Reina Sofía, creado en 1988 en el edificio que fue el Hospital General de Madrid, y el Museo Thyssen-Bornemisza, creado en 1992. Estos tres museos conforman el llamado Triángulo del Arte y son visitados anualmente por no menos de cinco millones de personas. Muchas de ellas, después de empaparse de arte, pasean por el eje peatonal.

The pedestrian axis. One of the best urban creations of the area in the last years has been the pedestrian axis that connects the Museo del Prado with the Palacio Real (Madrid's Royal Palace). The axis goes all along the Huertas Street, where the buildings façades were restored and the urban furniture was improved; the street was even paved with stone and engraved in metallic letters with allusions to some of the great writers of the Spanish Siglo de Oro ("golden century": Spanish golden age) who lived in this area.

The Museo del Prado, the Spanish art gallery par excellence, was joined in 1988 by the Museo Nacional Centro de Reina Sofía, founded at the old Madrid's General Hospital building, and by the Museo Thyssen-Bornemisza in 1992. The ensemble of the three is called the Triángulo del Arte (the art triangle) and is annually visited by at least five million people. Many of them, after enjoying the art, go for a walk in the pedestrian axis.



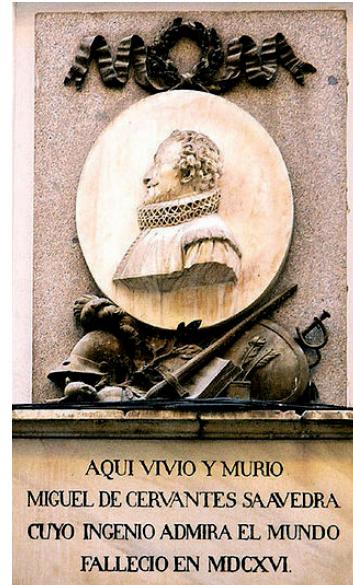


En el corazón del Barrio de las Letras. En el Siglo de Oro de las letras españolas (del XVI al XVII) residieron en esta zona nuestros más grandes literatos. Miguel de Cervantes vivió entre 1613 y 1614 en el mismo edificio donde se halla Casa Alberto. Él mismo refiere que vivió “frontero a las casas de Muley Xeque”, haciendo referencia al príncipe de Marruecos, que vivió en el palacio de enfrente. Aquí escribió Cervantes varios capítulos de la segunda parte del *Quijote* y de *Los trabajos de Persiles y Segismunda* y concluyó su obra *Viaje al Parnaso*, que termina con los famosos versos: “Adiós, dije a la humilde casa mía; / adiós, Madrid; adiós tu Prado y fuentes / que manan néctar, llueven ambrosía”

Aún no existía la taberna Casa Alberto, pero a Cervantes le gustaba acudir de vez en cuando a las populares tabernas de Madrid. En la última etapa de su vida (1606 a 1616), residió con su esposa en Madrid y vivió y transitó siempre por estas calles. Entre 1606 y 1610 vivió en la calle León, en 1611 en la Plaza de Matute, en 1613-1614 en Huertas y en 1615-16 en la calle de los Francos, esquina a León.

In the heart of the Barrio de las Letras (“literary neighbourhood”). During the Spanish literary Golden Age (from the 16th to the 17th century), our greatest writers lived in this area. Between 1613 and 1614, Miguel de Cervantes lived in the building where Casa Alberto is currently located. He, himself, stated that he lived “opposite to the Muley Xeque’s houses”, referring to prince of Morocco who lived in the across palace. Here, in our building, Cervantes wrote some chapters for the second volume of his book Don Quixote and for The wanderings of Persiles and Segismunda. Here is also where he concluded his literary work Journey to Parnassus, ending with the famous verses: “Adiós, dije a la humilde casa mía; / adiós, Madrid; adiós tu Prado y fuentes / que manan néctar, llueven ambrosía” .

Casa Alberto, did not exist yet, but Cervantes used to enjoy going to the popular Madrilenian taverns from time to time. In the last stage of his life (from 1606 to 1616), he lived in Madrid with his wife and always walked through these streets. Between 1606 and 1610, he lived in León Street; in 1611, in Matute Square; from 1613 to 1614, in Huertas Street and from 1615 to 1616, in Calle de los Francos Street, at the corner with León Street.

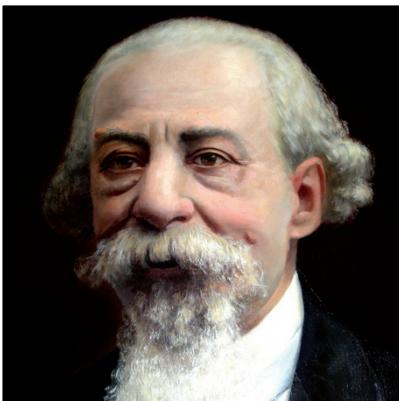


En el siglo XVIII habitaban en las calles cercanas a Casa Alberto los escritores Nicolás y Leandro Fernández de Moratín, cuyos abuelos vivían en la calle Huertas. Leandro nació en 1759 en la calle de Santa María y fue el principal animador de la famosa tertulia de la fonda de San Sebastián. En el XIX, residieron Gustavo Adolfo Bécquer, Zorrilla, José de Echegaray, Jacinto Benavente (que nació en la calle León, 27) y Azorín.

José Zorrilla, el conocido autor de *Don Juan Tenorio*, vivió en el edificio contiguo a Casa Alberto (esquina a Plaza de Matute) en 1827, año de la fundación de la taberna, ya que su padre había accedido al cargo de superintendente de policía y la oficina estaba allí. Posteriormente, vivió en la Plaza de Matute Nº 6; contrajo matrimonio en la iglesia de San Sebastián. Junto a Casa Alberto escribió Zorrilla sus obras más conocidas.

In the 17th century, writers Nicolás and Leandro Fernández de Moratín, whose grandparents lived in Huertas Street, lived in streets near Casa Alberto. Leandro was born in 1759 in Santa María Street and was the main entertainer of the popular talk-group gathering in San Sebastián inn. In the 19th century, Gustavo Adolfo Bécquer, Zorrilla, José de Echegaray, Jacinto Benavente (who was born in 27, León Street) and Azorín also lived in this area.

José Zorrilla, the famous author who wrote Don Juan Tenorio, lived in the building adjacent to Casa Alberto's (located at the corner with Matute Square) in 1827, the year when the tavern was founded. His father had assumed the position of Police Superintendent and his office was there. Subsequently, he lived in 6 Matute Square and he got married at the San Sebastián Church. Zorrilla wrote his best known works next to Casa Alberto.



José Echegaray y Eizaguirre

(Madrid, 1833-1916) Dramaturgo, ingeniero de caminos, matemático, economista y político, nació en el nº 5 de la Calle del Niño, hoy de Quevedo, y el nombre a la calle que hasta 1888 se llamó del Lobo. Fue nombrado ministro de Fomento durante el reinado de Amadeo de Saboya, y de Hacienda, durante la Restauración, época en la que creó el Banco de España. Divulgador científico, fue senador vitalicio, presidente del Consejo de Instrucción Pública, director del Timbre y diputado por Asturias y perteneció a la Real Academia Española y a la de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. En 1904 obtuvo el Premio Nobel de Literatura, compartido con el poeta Federico Mistral. Inició su actividad teatral en 1874 estrenando en el teatro Apolo su primera obra, *El Libro Falionario*, bajo el seudónimo de Jorge Hayaseca, seudónimo que la crítica no quería aceptar. Su gran éxito inició la masiva literatura en verso español.





El edificio donde se asienta la taberna Casa Alberto aparece en los primeros planos de la ciudad, ya que la manzana donde se encuentra, comprendida por las calles Huertas, Plaza de Matute, Atocha y San Sebastián (antes Cementerio), prácticamente no ha sufrido variaciones en su trazado a lo largo del tiempo. La primera casa se construyó a mediados del siglo XVI; tenía la misma anchura, aunque menor altura que la actual.

Toponimia y numeración. La calle de las Huertas ha tenido siempre el mismo nombre desde su creación (excepto un breve período en 1840 en que se llamó Máiquez). Debe su nombre a las huertas cercanas al paseo del Prado que fueron propiedad del marqués de Castañeda, gentilhombre de Enrique IV, allá por el siglo XV. Después pasaron a pertenecer al monasterio de los Jerónimos.

El edificio de Casa Alberto está situado en la manzana Nº 235. En la planimetria de Carlos III aparece con el Nº 20 de esta manzana. A partir de 1930, la numeración pasó a ser la actual: Calle Huertas,18.

Casa Alberto's building appears on the first plans of the city, since the block where it is located, composed by the streets Huertas, Plaza de Matute, Atocha and San Sebastián (formerly named Cementerio), has hardly changed its outline over the years. The first house was built in the mid-16th century; its width was the same as the current although its height wasn't.

Places names and numbering. Huertas Street has always been called the same ever since it was created (except for a brief period in 1840, when it was called Máiquez Street). It takes its name from the vegetable gardens close to the Paseo del Prado Street, which were property of the Marquess of Castañeda, a gentleman of Henry IV, around the 15th century. Later, they belonged to the Jerónimos Monastery.

Casa Alberto's building is located in block number 235. In Charles III's planimetry, it appears under number 20 of this block. In 1930, the numbering became the current: 18, Huertas Street.

El edificio inicial del siglo XVI, tal y como aparece en el plano de Texeira de 1656 (un siglo después de edificarse la casa), fue construido con un solo piso, como muchas casas de la zona. Con gran probabilidad se hizo así para evitar la regalía de aposento que obligaba a los propietarios de casas de dos o más pisos a alojar en ellas a los miembros de la Corte y de la Administración.

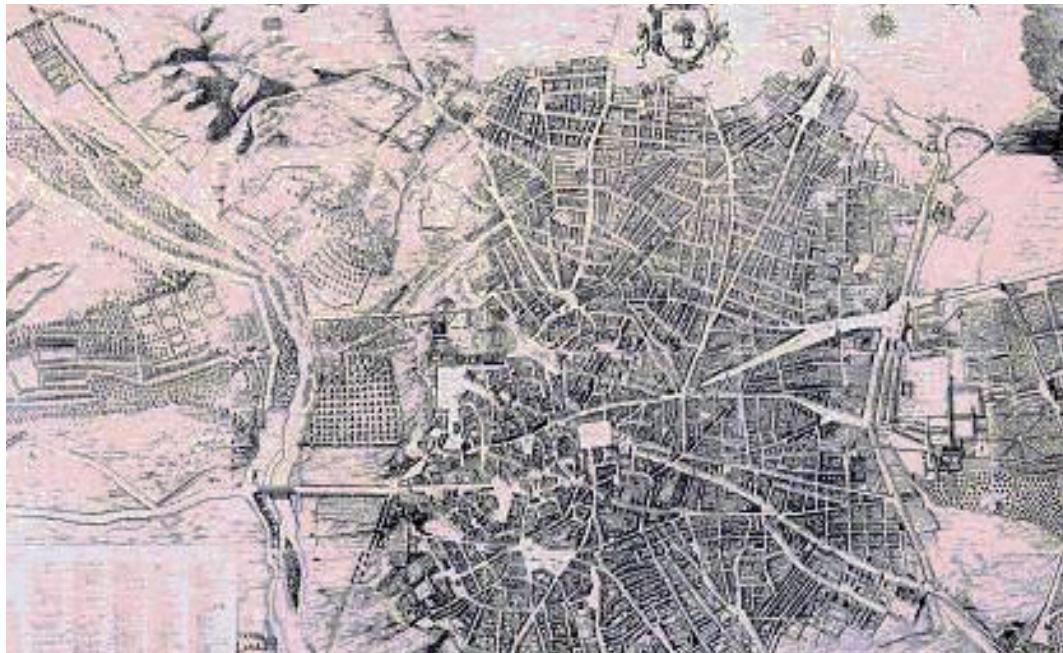
El edificio de Casa Alberto constaba de sótano, planta baja, primer piso y una casita adosada en la parte de atrás. En la planimetría de Carlos III se determinó la anchura del edificio: 21 pies castellanos. Teniendo en cuenta que el pie castellano mide 27,6 centímetros, la medida corresponde a 5,76 metros. En los diferentes planos consultados (el de 1656, el de 1860 y el de 1929) se constata que el edificio permanece en el mismo lugar y con la misma anchura de 5,76 metros.

La vivienda inicial era tan inhóspita que Cervantes, cuando se mudó a vivir aquí, la definió de este modo: “Humilde choza mía, antigua y lóbrega posada”.

The first building of the 16th century, as it appears on Texeira's plan of 1656 (a century after the house was built), was built with only one floor, just like many other houses of the area. It is highly probable that it was made this way to avoid the room's royalties, by which the owners of the houses of two or more floors were bound to lodge the members of the royal court and the public administration board.

In Casa Alberto's building there was a basement, a ground floor, a first floor and an adjacent little house in the back. The building's width was determined in Charles III's planimetry: 21 Castilian feet. Assuming that the Castilian foot is 27.6 centimetres, the measurement would be 5.76 metres (about 18 ft wide). The different plans that have been checked (the one from 1656, the one from 1860 and the one from 1929) prove that the building remains on the same spot and is the same 5.76 metres wide.

The first house was so inhospitable that Cervantes, when he moved to live here, defined it as follows: "Humilde choza mía, antigua y lóbrega posada" (My humble hut, old and gloomy inn).



Plano del año 1800 del Barrio de las Letras, Madrid.
Barrio de las Letras (literary neighbourhood) plan from the year 1800, Madrid.



Plano actual del Barrio de las Letras, Madrid.
Current Barrio de las Letras plan, Madrid.





La propiedad del edificio. El edificio comenzó a tributar impuestos en 1589, cuando estaba a nombre de María Espinosa. Posteriormente, perteneció a Mariano de Espinosa, Francisco Morán y Juan de Azebedo. En la época de Carlos III, fue propiedad del convento de Santo Tomás, que estaba situado en la calle Atocha Nº 6, donde después se edificó la iglesia de Santa Cruz.

Con la desamortización de Mendizábal, de 1836, se subastaron las propiedades del convento y el edificio de Casa Alberto pasó a manos de unos marqueses. A finales del XIX y parte del siglo XX perteneció a una marquesa residente en la calle Quintana, esquina a Martín de los Heros.

Los sucesivos taberneros de Casa Alberto pagaron el alquiler a sus respectivos propietarios. En 1924, Alberto pagaba 3.600 pesetas anuales de alquiler.

The building's ownership. Owners started to pay taxes for the building in 1589, when it was registered in the name of María Espinosa. Afterwards, it belonged to Mariano de Espinosa, Francisco Morán and Juan de Azebedo. Under the reign of Charles III, it was property of the Santo Tomás Convent, located at 6 Atocha Street, where the Santa Cruz Church was later built.

With Mendizábal's confiscation, in 1836, the convent, together with Casa Alberto's properties were sold at auction and Casa Alberto's building passed into the hands of some Marquesses. In the late 19th century and part of the 20th century, it belonged to a Marchioness resident in Quintana Street, at the corner with Martín de los Heros Street.

People who later owned Casa Alberto, would pay the rent to the correspondent proprietors of the building. In 1924, Alberto paid 3,600 pesetas annually for the rent.



Gastronomía de Madrid

06

Gastronomy of Madrid



La gastronomía de Madrid estuvo influenciada en sus orígenes por la cocina castellana, sobre todo después de que Felipe II instalara la corte en Madrid, en 1561. Su cocina estaba basada en los recursos que había a los alrededores. Hay que destacar las verduras provenientes de las huertas cercanas a la ciudad, como las Huertas de Villaconejos, Villa del Prado, Aranjuez, etc, que se daban a conocer a través de las tabernas y fondas de la época. Una de las principales preocupaciones era mantener esos alimentos con la mayor duración posible para el consumo. Se popularizaron los escabeches, pepinillos, aceitunas y berenjenas, acompañados siempre de cebolla y pimentón. El único pescado que llegaba a Madrid en condiciones óptimas para el consumo era el bacalao salado; por eso fue, y es actualmente, uno de los productos más variados de la cocina madrileña. Dada la precaria situación económica de la época, solo se podían permitir comer carne las personas adineradas. El pueblo llano recurrió a los productos de casquería; con ellos se hicieron posteriormente platos exquisitos que todavía permanecen, como callos, gallinejas, entresijos, criadillas, sangre encebollada, mollejas y otros productos baratos como los caracoles, oreja, torreznos, champiñones, etc.

The gastronomy of Madrid was influenced in its origins by the Castilian cuisine, especially after Philip II's court was settled in Madrid, in 1561. Its cuisine was based on the resources that could be found in the surroundings, mainly the vegetables from the gardens near the city, such as the Villaconejos Gardens, Villa del Prado, Aranjuez, etc, which got to be known thanks to the taverns and inns of the time. One of the main goals of the time was to preserve this food for longer for consuming it later. Then, pickled food such as gherkins, olives and aubergines, always served with onion and paprika became popular. The only kind of fish that arrived in Madrid in perfect conditions for consumption was the salty dried cod; that's why it was, and currently is, one of the most varied products of the Madrilénian cuisine. Given the precarious economic situation of the time, only the wealthy people could afford to eat meat. Ordinary people resorted to tripe and offal products, which were later used to make exquisite dishes that still exist today, such as callos (stewed beef tripe), gallinejas (fried lamb intestines), entresijos (fried lamb mesentery), criadillas (cooked beef, lamb or pork testicles), sangre encebollada (cooked diced animal blood sautéed with onion), mollejas (fried or cooked poultry gizzards or lamb sweetbreads), and other cheap products such as caracoles (stewed snails), oreja (cooked pork ear), torreznos (fried pieces of salt pork), champiñones (cooked mushrooms), etc.





Durante el crecimiento de Madrid, llegaron a la ciudad muchos inmigrantes de todas las provincias de España. Esto influenció a la cocina madrileña, que se hizo bastante ecléctica, aunque adaptada a los productos que se encontraban a su alcance. En los años de la guerra civil, los productos eran muy escasos. Esto influyó en la cocina de Madrid; se pusieron de moda los famosos guisos de judías con chorizo, sopas de ajo, verduras, oreja, gachas, puches, etc.

Pasada la postguerra, en Madrid nació una nueva cocina. Los platos dieron paso a otros de alta calidad y mejor preparación. No estaban al alcance de todo el mundo, pero sí los consumía gran parte de la población. Fueron años de mucho crecimiento. Se mejoraron los medios de transporte para abastecer la ciudad de productos de la costa y de otras regiones españolas. Alcanzaron fama platos como el besugo a la madrileña, pescados y asados, carnes como el cochinillo.

La cocina madrileña ha evolucionado constantemente. En la actualidad, es una cocina muy valorada y cuenta con cocineros de gran prestigio. Existen dos cocinas claramente identificadas: la cocina tradicional, mejor elaborada y presentada, utilizando productos de gran calidad y una cocina moderna en su elaboración, a base de imaginación y presentación, que ha sabido hacerse un hueco importante entre las principales cocinas españolas e internacionales.

As Madrid was growing, many people from all of Spain's provinces immigrated to the city. This influenced the Madrilenian cuisine, which became quite eclectic, although adapted to the products within its reach. During the civil war years, the food was scarce. This also influenced our cuisine; stews such as beans with chorizo, garlic soups, vegetables, pork ear, porridge, gruel, etc, were the ones that got popularised.

After the post-war period, a new cuisine was born in Madrid. The old dishes were replaced by other high quality and better prepared ones. They were not within everyone's reach, but could be afforded by most of the population. Those were years of development. The means of transport were improved to supply the city with products from the coast and other Spanish regions. Dishes such as the red bream Madrid style, baked fish, or roasted meat like the suckling pigs' became popular.

The Madrilenian cuisine is constantly evolving. Nowadays, it is a much appreciated cuisine and it counts with highly recognised chefs. There are two different types: the traditional cuisine, which uses high quality products, it is better prepared and presented with a better look; and a modern cuisine, innovatively prepared, imaginative and presented with an original look, which has made its way among the main Spanish and international kitchens.

La cocina madrileña de Casa Alberto

Casa Alberto's Madrilenian cuisine

En sus comienzos, la cocina de Casa Alberto se limitó a servirse de los recursos disponibles. Se utilizaron principalmente los escabeches, las verduras de las huertas cercanas, las tajadas de bacalao seco, los huevos duros, los cangrejos de río, los caracoles, la sangre encebollada, los sesos y las criadillas. Años más tarde, en sintonía con la evolución de la vida social, las mejoras en el transporte y el crecimiento de la economía madrileña, se introdujeron nuevos productos como almejas, boquerones en vinagre y mejillones. Se empezaron a cocinar las recetas clásicas de la Casa, como los caracoles, el rabo de toro estofado, las albóndigas de ternera, el bacalao a la madrileña y los callos. Actualmente, mantiene estas recetas el chef Mario Pilar Quiroga, lo que permite a nuestros clientes degustar los manjares de antaño y disfrutar de los sabores de nuestra infancia, esos guisos y recetas de nuestras abuelas.

Actualmente, Casa Alberto es un referente en el mundo de la restauración de Madrid. La filosofía de su actual propietario y su jefe de cocina de recuperar antiguas recetas de platos típicos madrileños han hecho a esta taberna-restaurante un lugar privilegiado de la cocina madrileña.

Initially, Casa Alberto's cuisine only used the resources it had available. It was mainly based on pickles, vegetables from the nearby gardens, dried salty cod cuts, hard-boiled eggs, freshwater crayfish, stewed snails, diced animal blood sautéed with onion; veal, lamb or pork brains and beef, lamb or pork testicles. Some years later, synchronised with Madrilenian's social life evolution, transport improvements and economy growth, new products such as: clams, mussels and boquerones en vinagre (fresh anchovies marinated in a mixture of vinegar and olive oil, seasoned with garlic and parsley) were brought in. Then, Casa Alberto started to cook its classic recipes such as the snail stew, the bull tail stew, the veal meatballs, the cod Madrid style and the veal tripe stew. Today, chef Mario Pilar Quiroga still cooks these recipes, allowing our customers to taste the old times delicacies and to enjoy the flavours from our childhood, our grandmothers' stews and recipes.

At present, Casa Alberto is an example for the rest of the restaurants in Madrid. The philosophy of retrieving old typical Madrilenian dishes recipes followed by its current owner and kitchen boss has made of this tavern and restaurant an exceptional place for tasting Madrilenian cuisine.



Bacalao a la madrileña

Para 4 personas

INGREDIENTES:

4 lomos de bacalao
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 cebolla
1 kg. de tomate natural triturado
100 grs. de pimientos asados
Una pizca de pimienta blanca
Sal
Aceite de oliva
Un poco de azúcar para el tomate

ELABORACIÓN:

Desalar el bacalao durante 12 horas. Se abren los lomos por el centro, se rellenan con los 100 grs. de pimientos asados y se meten al horno durante 5 minutos, calentado previamente a 180 grados. Para la salsa: sofreír con aceite de oliva los pimientos rojo y verde y la cebolla. A continuación, añadir el tomate natural triturado con un poco de sal, azúcar y pimienta y freír durante 15 minutos.

Cod Madrid Style

4 servings

INGREDIENTS:

*4 Cod fillets
1 Green pepper
1 Red pepper
1 Onion
2 lb Ground tomato
3 ½ oz Roasted peppers
1/8 Teaspoon white pepper
Salt
Olive oil
A pinch of sugar for adding to the ground tomato*

PREPARATION METHOD:

Desalt the cod for 12 hours. Open the fillets at the middle, fill them with the 100 g. of roasted peppers and put them in the oven (preheated at 180°) for 15 minutes. For the sauce: sauté the red and green peppers with the onion in olive oil. Next, add the ground tomato mixed with a pinch of salt, sugar and white pepper, and then fry for 15 minutes.



Callos a la madrileña

Para 4 personas

INGREDIENTES

1 kg. de callos de ternera
1 kg. de morro de ternera
1 Pata de ternera
1 Hueso de jamón
1 Chorizo
2 Morcillas
2 Guindillas

1 Cebolla

2 Hojas de Laurel
1 Cabeza de ajos
1 Puerro
2 Zanahorias
Sal al gusto
Pimienta blanca al gusto

INGREDIENTES PARA EL

SOFRITO:

Aceite de oliva
1 Cebolla picada
250 grs. de jamón en tacos
1 Cucharada sopera de
pimentón dulce
100 grs. de harina

ELABORACIÓN:

Se prepara un recipiente al fuego y se introducen todos los ingredientes, se deja cocer durante 3 horas. Despues, se separa la carne de las verduras. Mezclar con la carne y el sofrito, manteniendo en el fuego durante 15 minutos.

PREPARACIÓN DE LA SALSA:

Se pone un recipiente con aceite al fuego, se le añade la cebolla picada y el jamón en tacos, después de sofrito se le añade la cucharada de pimentón y la harina, y finalmente se le añade al caldo con la carne.

Veal tripe Madrid style

4 servings

INGREDIENTS:

2 lb Veal tripe
2 lb Veal snout
1 Veal leg
1 Cured ham bone
1 Chorizo
2 Blood sausages
2 Chilli peppers 1 Onion

2 Bay leaves
1 Head of garlic
1 Leek
2 Carrots
Salt to taste
White pepper to taste

INGREDIENTS
FOR THE SAUCE:
Olive oil
1 Minced onion
9 oz Diced ham
1 tablespoon paprika
3 ½ oz flour

PREPARATION METHOD:

Put all the ingredients in a cooking dish and heat. Add water and boil for 3 hours. Afterwards, separate the meat from the vegetables. Strain the vegetables with a conical strainer, then put them back in the cooking dish and add the sauce. Mix with the meat and the sauce, heating during 15 minutes.

DIRECTIONS FOR PREPARING THE SAUCE:

Heat some oil on a cooking dish; add the minced onion and the diced ham, then sauté. Add the paprika and flour. When it's ready, add it to the stewed meat.



Rabo de toro

Para 4 personas

INGREDIENTES

2 kg. de rabo de toro
2 Cebollas con 5 clavos cada una pinchados
2 Puerros
3 Zanahorias
1 Cabeza de ajos
2 Hojas de laurel
2 Litros de vino tinto
1 Cucharada pequeña de nuez moscada
Sal al gusto
Pimienta molida al gusto
Tomillo

ELABORACIÓN:

Se prepara un recipiente y se introducen los dos kilos de rabo de toro, el puerro, las cebollas, las zanahorias, la cabeza de ajos, el laurel, la nuez moscada, la pimienta y el tomillo. Se cubre con el vino; si no se cubriera, se rellena con agua. Después de cocer durante 2 horas, se separan las verduras del rabo. Se pasan las verduras por el chino y se mezcla el rabo con la salsa. Cocer durante otros 10 minutos.

Bull tail stew

4 servings

INGREDIENTS:

4 lb Bull tail
2 Onions, each of them stuck with 5 cloves.
2 Leeks
3 Carrots
1 Head of garlic
2 Bay leaves
3 ½ pt Red wine
1 Teaspoon nutmeg
Salt to taste
Ground pepper to taste
Thyme

PREPARATION METHOD:

Put the bull tail, leeks, onions, carrots, garlic head, bay leaves, nutmeg, pepper and thyme in a cooking dish. Cover with the wine; if it doesn't cover all the ingredients, fill the rest with water. Boil for 2 hours, then, separate the vegetables from the bull tail. Strain the vegetables with a conical strainer and mix the bull tail with the sauce. Cook for 10 minutes more.



Caracoles a la madrileña

Para 4 personas

INGREDIENTES:

1 kg. de caracoles
1 kg. tomate natural triturado
150 grs. de jamón en tacos
100 grs. de caldo de carne
2 Guindillas
2 Dientes de ajos
1 Cucharada sopera rasa con pimentón dulce
1 Cucharada pequeña rasa de comino molido
1 Cucharada sopera de azúcar para el tomate
1 Cebolla
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

Se lavan los caracoles y se reservan. Se pone al fuego un recipiente con aceite; cuando esté caliente, se rehoga el ajo laminado con cebolla picada y los tacos de jamón. Una vez sofrito, se añade la cucharada de pimentón, el comino, el caldo de carne, el tomate, el azúcar, la sal y la pimienta. Todo debe de hervir durante media hora. Después, se echan los caracoles y se deja al fuego medio durante una hora.

Snails stew Madrid style

4 servings

INGREDIENTS:

2 lb Snails
2 lb Ground tomato
5 ½ oz Diced ham
3½ oz. Meat stock
2 Chilli peppers
2 Garlic cloves
1 Flat tablespoon paprika
1 Flat teaspoon ground cumin
1 Tablespoon sugar for the ground tomato
1 Onion
Olive oil
Salt and pepper to taste

PREPARATION METHOD:

Wash the snails and put them aside. Put some oil in a cooking dish and heat; when hot, add the sliced garlic, minced onion and diced ham and sauté. Then, add the paprika, cumin, meat stock, tomato, sugar, salt and pepper. Cook for half an hour and then add the snails. Cook for 1 hour at medium heat.



Albóndigas de ternera

Para 4 personas

INGREDIENTES:

1 kg. de carne picada de ternera
1 Huevo
100 grs. de migas de pan
1 Vaso pequeño de leche

1 Diente de ajo picado
Perejil picado
100 grs. de harina
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Se mezcla la carne picada con la sal, pimienta, ajo picado y perejil. Aparte se mezcla la migas de pan con la leche y el huevo, y se une a la mezcla de la carne condimentada, se deja reposar durante 15 minutos; después se realizan las albóndigas pasándolas por la harina, y se fríen en aceite de oliva.

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

1 Pimiento verde
1 Pimiento rojo
1 Cebolla. 1 Puerro
2 Dientes de ajo

1 Litro de caldo de carne
1 Zanahoria
1 Cucharada sopera rasa de pimentón
2 Cucharadas soperas de harina
Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Se pone al fuego un recipiente con aceite caliente para freír toda la verdura. Cuando está frita, se rehoga con la cucharada de pimentón y las dos cucharadas de harina. Una vez rehogado, se le añade el litro de caldo de carne y se deja cocer durante 15 minutos. Finalmente, se le añaden las albóndigas ya fritas y se vuelve a dejar cocer durante 10 minutos.

Veal meatballs

4 servings

INGREDIENTS:

1 lb Minced veal meat
1 Egg
1 Tablespoon bread crumbs
1 Small glass of milk

1 Minced garlic clove
Minced parsley
3½. flour
Olive oil
Salt and pepper to taste

MEATBALLS PREPARATION METHOD:

Mix the minced meat with the salt, pepper, chopped garlic and parsley. Separately, mix the bread crumb with the milk and eggs and add the seasoned meat mix. Leave to rest for 15 minutes; then shape the meatballs, coat them with flour and fry them in olive oil.

INGREDIENTS FOR THE SAUCE:

1 Green pepper
1 Red pepper
1 Onion. 1 Leek
2 Garlic gloves

2 pt Meat stock
1 Carrot
1 Flat tablespoon paprika
2 Tablespoons flour
Olive oil

PREPARATION METHOD:

Put all the vegetables in a cooking dish and fry them in hot oil. When they are ready, add the paprika and flour and sauté. Then add the meat stock and cook for 15 minutes. Finally, add the fried meatballs and cook for 10 minutes more.





El equipo humano

07

Our staff

Todas las personas que han trabajado en Casa Alberto desde 1827 han contribuido a que hoy podamos seguir hablando de esta taberna con orgullo y satisfacción. Su aportación ha sido tan valiosa como imprescindible. Creemos, por eso, que ellas no solo representan uno de los valores más importantes de la Casa, sino que son el activo fundamental que permite a locales como este mantenerse en el tiempo. A estas personas se debe tanto la calidad de sus platos como su magnífico servicio. Las principales claves del éxito para que una taberna de estas características perdure y se mantenga viva son el compromiso, la dedicación, la profesionalidad y el trato personal de todo su equipo humano.

Actualmente, Casa Alberto cuenta con un grupo de profesionales altamente cualificados que han sabido enlazar una tradición de 185 años con la modernidad. Tienen en su haber una amplia experiencia y un merecido reconocimiento. Son unos profesionales que han asumido con responsabilidad la exigencia de trabajar en esta taberna tan peculiar y castiza y desean formar parte en un futuro del éxito de un local que va camino del bicentenario.

Damos las gracias a todas aquellas personas que no aparecen y que han trabajado durante muchos años en Casa Alberto, especialmente a José Luis Villares antiguo encargado.

The reason why today we can speak about this tavern with proud and satisfaction is because all of the people who have worked at Casa Alberto since 1827. Their contribution has been both valuable and essential. That is the reason we believe that, those people, not only represent one of the most important values of the tavern, but they are the essential ingredients that allow a businesses like this to survive in time. They are the responsible for the good quality of our dishes and our great service. The main keys of success a tavern with these characteristics needs to remain and survive are our staff's commitment, dedication and attentive service.

Nowadays, Casa Alberto works with a group of highly qualified professionals who have been able to connect a 185-year-old tradition with modernity. They have a vast experience in their jobs and a well-deserved good reputation. They are professionals who have responsibly assumed the demanding work in this peculiar and typical tavern and they wish to be part of the success of a nearly bicentenary business. We would like to thank all the people who have not been mentioned in the book, but who have worked at Casa Alberto for so many years, especially José Luis Villares, former manager.



José Luis
Villares.

El actual equipo humano de Casa Alberto
Casa Alberto's current staff





Cocinero:
José Tarquino Abad Rojas



Ayudante de Cocina:
Yolanda Chirinos Cabrera



Ayudante de Cocina:
Luis Jacinto Guilcacundo Piña



Maître:
Salvador Solana Ramírez



Segundo encargado:
Luis Enrique Camacho Alva



Camarero:
Javier Carpintero Chantal



Camarero:
Herman Fausto Gómez Ruiz



Camarero:
Jhon James Castaño Valencia



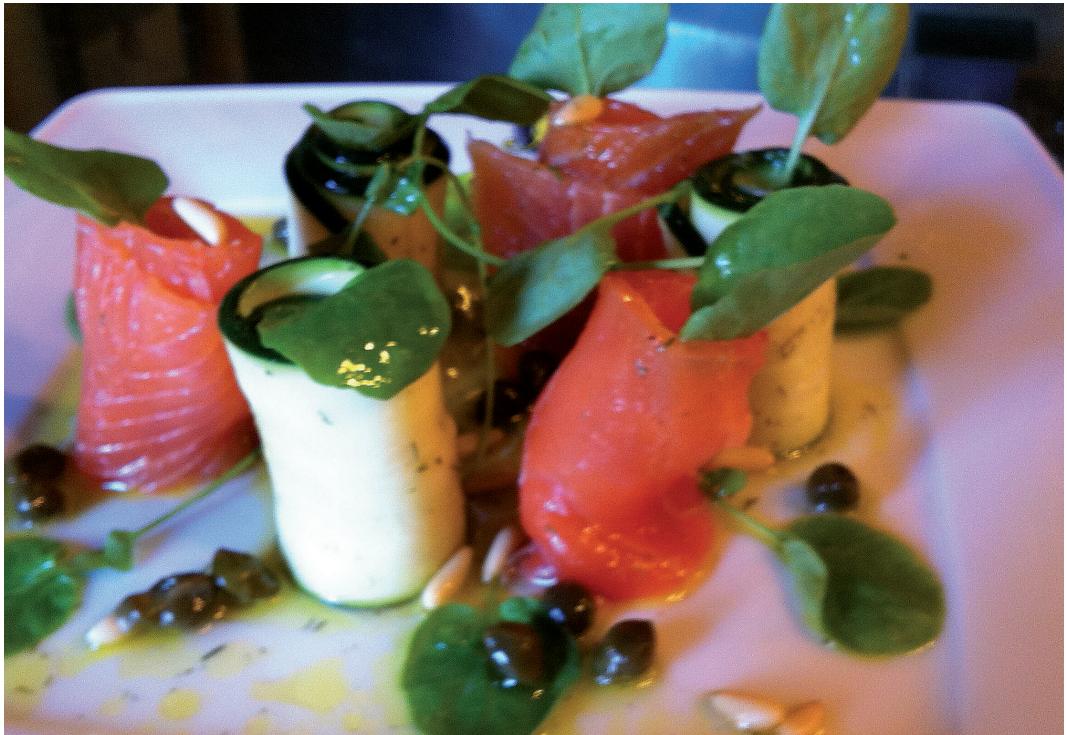
Camarero:
Antonio Fernández Martínez

Chef Mario Pilar Quiroga



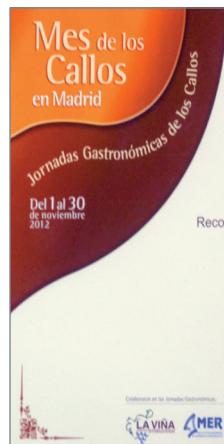
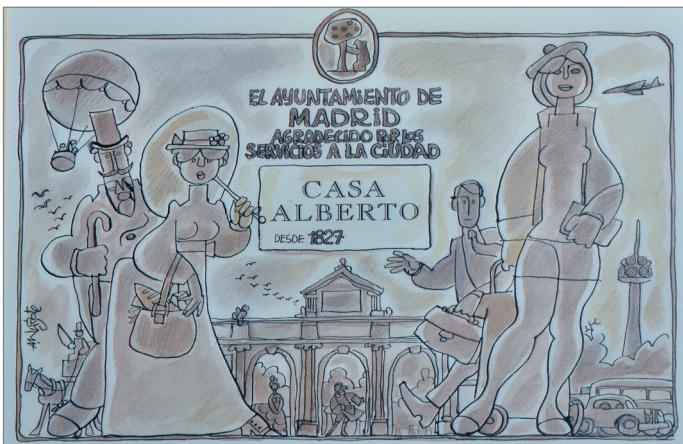
Mario Pilar Quiroga, el chef de cocina, ha sabido realizar una labor impecable en los fogones de Casa Alberto, adaptando las recetas antiguas, añejas y a veces olvidadas. Ha conseguido elaborar unos platos con el sabor de la tradición, pero enriquecidos con una esmerada presentación y acompañamiento. Ha superado la dificultad de trabajar en espacios pequeños y ha sabido realizar adaptaciones milimétricas para conseguir una cocina moderna madrileña a un gran nivel.

Mario Pilar Quiroga, our chef, has made a perfect job in Casa Alberto's kitchen, adapting old, aged and even obsolete recipes. He has achieved to create dishes with traditional flavours, improved with a neat look and garnish. He has dealt with working in a small space and has been capable of adapting recipes accurately to obtain a high quality Madrilénian cuisine.



Premios y reconocimientos

Awards and recognition



This collage is a visual representation of the diverse range of media coverage dedicated to food, travel, and gastronomy in Spain during the late 1990s. It includes:

- Blanco y Negro**: A magazine page featuring a headline about the Madrid Bridge and its connection to the United States.
- Capital Spain**: A travel guide with the subtitle "Short breaks in and around Madrid".
- Gastronomía**: A magazine page with a focus on "BODAS DE ORO DE JOCKEY".
- Vogue**: A magazine page featuring a black and white photograph of a woman in a red dress.
- Lonely Planet**: A travel guide with a map of Madrid.
- ABC**: A newspaper page with a large photo of a group of people at a restaurant event.
- El País**: A newspaper page with a large photo of a group of people at a restaurant event.
- Restauración Actualidad**: A magazine page with a large photo of a group of people at a restaurant event.
- Actualidad**: A magazine page with a large photo of a group of people at a restaurant event.
- ABC**: A newspaper page with a large photo of a group of people at a restaurant event.
- Alfonso Delgado**: A newspaper column by the President of Restaurants Centenarios de Madrid.
- Fogones centenarios**: A magazine page with a photo of a group of people at a restaurant event.
- Vinos y Gastroconomía**: A magazine page with a photo of a glass of wine.
- Generosos jerezanos Una grandeza poco valorada**: A magazine page with a photo of a dish.
- Rabo de toro**: A magazine page with a photo of a dish.
- Nuestros Negocios**: A magazine page with a photo of a cat.
- La tradicional cocina de casa**: A magazine page with a photo of a dish.
- genuina taberna madrileña**: A magazine page with a photo of a dish.
- COMER SIGLOS EN LOS FOGONES**: A magazine page with a photo of a group of people at a restaurant.

The collage illustrates the significant interest and coverage given to Spanish cuisine and dining culture at the time.

Álbum de clientes *Customers' photo album*





TABERNA RESTAURANTE
CASA ALBERTO









Bibliografía

Historiador Carlos Osorio

PARA REALIZAR ESTA INVESTIGACIÓN SE HAN CONSULTADO LAS SIGUIENTES FUENTES:

- Archivo de la Villa
- Biblioteca Histórica
- Hemeroteca Municipal
- Hemeroteca Nacional
- Archivo iglesia de San Sebastián
- Internet

ENTRE LOS LIBROS CONSULTADOS SE HALLAN:

- Planimetría de Madrid (Planos de los siglos XVII al XX).
- Libros y documentos de Secretaría del Ayuntamiento (siglos XVIII al XX).
- Libros y documentos del Corregimiento (siglos XVIII y XIX).
- Padrones e índices de habitantes de Madrid.
- Guías de forasteros.
- Almanaque madrileño.
- Periódico El Imparcial.
- Revista La Ilustración Española.
- Guías comerciales de Bailly-Bailliere.
- Biografías de Miguel de Cervantes, José Zorrilla, Gustavo Adolfo Bécquer, Gregorio Romero Larrañaga y otros escritores.
- Gran Enciclopedia Universal Espasa.
- Diversas encyclopedias de tauromaquia.

REVISTAS:

- Anales del Instituto de Estudios Madrileños, Revista Villa de Madrid, Revista Alfoz.
- Colección de artículos de prensa de Casa Alberto.
- Escenas matritenses, por Mesonero Romanos.
- Manual de Madrid, por Mesonero Romanos.
- Las Calles de Madrid, por Pedro de Répide.
- La vida cotidiana en el Madrid del siglo XIX, por José del Corral (Ed. La Librería).
- Tabernas de Madrid, por Luis Agromayor (Ed. Lunwerg).
- Tiendas de Madrid, por Luis Agromayor (Ed. Susaeta).
- Cerveza y cervecerías del antiguo Madrid, por Pilar Corella (Ed. La librería.)
- Ayer y hoy de la gastronomía madrileña, por José del Corral (Ed. La Librería).
- Madrid, bodegones, mesones, fondas y restaurantes, por Lorenzo Díaz (Ed. Espasa-Calpe).
- Madrid, tabernas, botillerías y cafés, por Lorenzo Díaz (Ed. Espasa-Calpe).
- El descanso dominical y las tabernas de Madrid, Instituto de Reformas Sociales (Ed. Minuesa).
- Establecimientos tradicionales madrileños. Cámara de Comercio e Industria.1982.
- Establecimientos tradicionales madrileños: El barrio de las Musas, Cámara de Comercio e Industria.
- Fondas y Mesones, por Antonio Velasco Zazo (Librería Victoriano Suárez).
- Tabernas y tapas en Madrid, por Carlos Osorio (Ed. La Librería).
- Tabernas de Madrid, por Carlos Osorio y Alvaro Benítez (Ed. La Librería).
- Diccionario enciclopédico de Madrid, por M^a Isabel Gea (Ed. La Librería.)
- Biografía literaria de Madrid, por Matilde Sagaró.
- Diccionario Akal de Teatro (Ed. Akal).
- Parroquia madrileña de San Sebastián, por Matías Fernández García, Pbro. (Caparrós editores).
- Crónica de Madrid (Ed. Plaza y Janés).
- Comer en Madrid, por Carlos Delgado (Penthalon ediciones).

Bibliography

Historian Carlos Osorio

DURING THIS RESEARCH THE FOLLOWING SOURCES HAVE BEEN CONSULTED:

- Madrid's city archives
- Madrid's historical library
- Madrid's newspaper library
- Madrid's national newspaper library
- San Sebastián church's archives
- Internet

THESE ARE SOME OF THE BOOKS THAT HAVE BEEN CONSULTED:

- Planimetry of Madrid (plans from the 17th to the 20th centuries).
- Books and documents from the secretary's office of Madrid's city hall (from the 18th to the 20th centuries).
- Books and documents from the chief magistrate's office of Madrid (18th and 19th centuries).
- Madrid's censuses and inhabitants registers.
- Madrid guidebooks for tourists.
- Madrid's almanac.
- *El Imparcial* newspaper.
- *La Ilustración Española* magazine.
- Madrid's business directories *Guías comerciales*. (Publisher: Bailly-Bailliere).
- Biographies of Miguel de Cervantes, José Zorrilla, Gustavo Adolfo Bécquer, Gregorio Romero Larrañaga and other writers.
- Universal encyclopaedia *Gran Enciclopedia Universal Espasa*.
- Various encyclopaedias on tauromachy.

MAGAZINES:

- *Anales del Instituto de Estudios Madrileños*, *Revista Villa de Madrid*, *Revista Alfoz*.
- Casa Alberto's collection of articles from the press.
- *Escenas matritenses*, by Mesonero Romanos.
- *Manual de Madrid*, by Mesonero Romanos.
- *Las Calles de Madrid*, by Pedro de Répide.
- *La vida cotidiana en el Madrid del siglo XIX*, by José del Corral (Publisher: La Librería).
- *Tabernas de Madrid*, by Luis Agromayor (Publisher: Lunwerg).
- *Tiendas de Madrid*, by Luis Agromayor (Publisher: Susaeta).
- *Cerveza y cervecerías del antiguo Madrid*, by Pilar Corella (Publisher: La librería.)
- *Ayer y hoy de la gastronomía madrileña*, by José del Corral (Publisher: La Librería)
- *Madrid, bodegones, mesones, fondas y restaurantes*, by Lorenzo Díaz (Publisher: Espasa-Calpe).
- *Madrid, tabernas, botillerías y cafés*, by Lorenzo Díaz (Publisher: Espasa-Calpe).
- *El descanso dominical y las tabernas de Madrid*, Spanish Institute for Social Reforms (Publisher: Minuesa).
- Traditional Madrilenian Establishments: Chamber of Commerce and Industry 1982.
- Traditional Madrilenian Establishments:
 - El barrio de las Musas* ("muses neighbourhood"), Chamber of Commerce and Industry.
 - *Fondas y Mesones*, by Antonio Velasco Zazo (Victoriano Suárez bookshop).
 - *Tabernas y tapas en Madrid*, by Carlos Osorio (Publisher: La Librería).
 - *Tabernas de Madrid*, by Carlos Osorio and Álvaro Benítez (Publisher: La Librería.)
 - *Diccionario enciclopédico de Madrid*, by Ma Isabel Gea (Publisher: La Librería.)
 - *Literary biography of Madrid Biografía literaria de Madrid*, by Matilde Sagaró.
 - *Theatrical dictionary Diccionario Akal de Teatro* (Publisher: Akal).
 - *Parroquia madrileña de San Sebastián*, by Matías Fernández García, Pbro. (Publisher: Caparrós editores).
 - *Crónica de Madrid* (Publisher: Plaza y Janés).
 - *Comer en Madrid*, by Carlos Delgado (Publisher: Penthalon ediciones).



CASA ALBERTO
FABRICACIÓN 1884







Calle Huertas, 18
28012 Madrid
Tel.: 91 429 93 56
www.casaalberto.es