



AÑOS



SAN ISIDRO 2025

ESPECIAL



GRUPO ASGAYA



En 2011, Manuel Fernández, empresario hostelero asturiano de nacimiento y madrileño de adopción, fundó Asgaya en el número 52 de la calle Doctor Fleming como un homenaje a la cocina asturiana y, en general, a la norteña. Lo que comenzó como un tributo a los sabores de su tierra es hoy un grupo consolidado con distintas casas en la ciudad en las que probar este manjar en sus distintas versiones: en La Charca y el Hórreo Asturiano se puede probar el rabo de toro guisado al estilo tradicional y también en versión relleno de alcachofa; en Cervecería Asgaya lo sirven en crujiente con salsa agri dulce y orejones; y en el propio restaurante Asgaya, lo convierten en albóndigas.

<https://grupoasgaya.com/>

[Descargue las fotos aquí](#)

ROCACHO



Desde su apertura, Rocacho se ha consolidado como uno de los asadores modernos imprescindibles y una de las grandes mesas capitalinas, por el ambiente, por sus platos tradicionales y, por supuesto, por sus célebres brasas. El chef Jairo Soria y su equipo son los artífices de esta genialidad culinaria que tiene como eje el producto de temporada. Pero este templo para carnívoros es, ante todo, un referente de la cocina tradicional de culto al producto y de la sencillez. Por eso no sorprende que el rabo tenga aquí tratamiento de estrella, con presencia en varios platos que van de la gyoza a una paella de carpaccio de rabo de buey, pasando por el rabo desmigado.

<https://rocacho.com/>

[Descargue las fotos aquí](#)

HEVIA



Abierto en 1964, esta institución gastronómica de Madrid y de España cumple seis décadas en la primera línea de la restauración; fundado por Pepe Hevia y su mujer Elena Arbizu, hoy son los hermanos Fernando e Ismael Martín-Hevia, tercera generación, quienes están al frente y han sabido mantener el estatus de este clásico y adaptarlo a los nuevos tiempos. Entre sus platos más reconocidos, el rabo de toro con patatas carré conserva su sitio de honor entre los clásicos de la casa. También en Martín Tostón, el colmado contemporáneo de la familia Hevia, tienen su propia versión de este guiso.

<https://heviamadrid.com/>

[Descargue las fotos aquí](#)

LAS MARGARITAS



Con un Solete de la Guía Repsol y mención a mejor restaurante por debajo de 40 € (Metrópolis), Las Margaritas encarna ese punto de encuentro de confianza; con una completa oferta social y de entretenimiento, es el destino perfecto para disfrutar de la cocina tradicional de su hogareño restaurante durante el día, o compartir unas raciones entre amigos por la noche en su espectacular terraza ajardinada, acompañadas de uno de sus vinos, y charlar tranquilamente al son de Radio Margaritas, su programa musical en directo. Para estas fiestas de San Isidro, su canelón de rabo de toro pone el acento castizo en una carta de cocina sencilla, sabrosa y variada de comida rica y tradicional, centrada en la mejor materia prima.

<https://www.margaritasmadrid.com/>

[Descargue las fotos aquí](#)

FRANCESCO'S PIZZA



Francesco's Pizza, ubicado en Alcalá de Henares, desde su apertura en 2010 se ha convertido en un punto de referencia por sus famosas pizzas y otros platos italianos.

Es uno de los establecimientos con más solera de Monio Group, grupo hostelero de referencia en la ciudad complutense, liderado por Fran Rodríguez, que cuenta con seis marcas de restaurantes, cada una con un estilo gastronómico propio.

Entre sus platos, unos raviolis de rabo de toro que funcionan como puente entre lo italiano y lo castizo, perfectos para quienes celebren San Isidro sin salir del antojo de pasta.

<https://francescos.es/>

[Descargue las fotos aquí](#)