



Las mejores torrijas de Madrid

Con leche, con vino, con azúcar... hay muchas formas de preparar las auténticas torrijas, y en estas pastelerías y bares sirven las más jugosas de la ciudad

Por Gorka Elorrieta

Publicado: martes 26 marzo 2019



Con la llegada de Semana Santa llegan también las tradicionales torrijas. El dulce más típico de estas fiestas puede prepararse de tantas formas distintas que es casi imposible no encontrar una a tu gusto. Con leche, con vino, con azúcar y canela, algunas incluso saladas, ¡las recetas son interminables! Hemos seleccionado algunas de las que llegan a las cartas de los restaurantes y copan los escaparates de las pastelerías.

RECOMENDADO: [Y si te tienta otro dulce... las mejores pastelerías de Madrid](#)





Jesús Perujo

Bares y pubs, Bares de tapas

Lambuzo Retiro

📍 Retiro

Esta es una de las tres direcciones en las que el sello Lambuzo nos trae el mar, el vino y los quesos gaditanos... y, antes de Semana Santa, las torrijas de leche y canela que hace artesalmente Ignacia, una de las integrantes destacadas de esta empresa familiar. Ella, encargada de toda la repostería de la casa, trae a cada parada dulce con toda la herencia de ese buen hacer que han derrochado en Confitería Moreno - icónica dirección en Villamartín (Cádiz)- desde 1892.

[Leer más](#)





Restaurantes, Española

Taberna Los Delgado

📍 Conde Duque

Taberna castiza y buenos proveedores (muchos madrileños). Varias cervezas artesanales y una pizarra con vinos escogidos por ellos mismos. Un comerdocito perfecto para una quedada de amigos un sábado y para una cena tranquila entresemana. A sus postres estos días le suman una torrija de pan brioche con helado de turrón que hay que pedir sí o sí.

[Leer más](#)

[Reserva](#)





Restaurantes, Española

La Malaje

Para esta Semana Santa, ¡torrija al cream! Esa es la propuesta dulce que Manuel Urbano incorpora estos días a su espléndida carta, haciendo un guiño a la vez a su exquisita bodega de vinos generosos. El sabayón al PX tiene, aunque sea esporádico, un rival de altura.

[Leer más](#)



Restaurantes, Española

La Raquetista

📍 Ibiza

A los hermanos Aparicio les encumbraron sus torreznos, una obra maestra inapelable. Pero ya veréis cuando probéis sus torrijas. No las hacen con pan sino que la base es un sobao El Macho

y las rematan con un helado de leche merengada. Vamos, que mejor si la compartís. Una bomba que ya hace salivar en la distancia.

[Leer más](#)



Restaurantes

Café Comercial

📍 Malasaña

Bajo la batuta de Pepe Roch, los guiños a la gastronomía madrileña son constantes en la carta del mítico y renovado café. Un helado de violeta es el compañero de baile de su torrija de brioche caramelizada que sirven sobre una cama de arroz con leche. Un 3x1 que no se salta un goloso.

[Leer más](#)



Marcu Ovidiu

Restaurantes, Española

Chigre

[Barrio de Salamanca](#)

También hacen el mismo guiño castizo en este restaurante-taberna de corte asturiano (de fritos de pixín, verdinas y pastel de cabracho). El helado de violeta es el partenaire que han escogido para su torrija brioche caramelizada con leche de coco. Venga, que vamos sin frenos después de comernos una fabada y compartir un cachopo.

[Leer más](#)



Restaurantes, Mediterránea

Salino

 Retiro

Sin renunciar a esa barra que tanto les estimula, los responsables de La Raquetista querían más espacio de comedor. Y aquí lo tienen y aquí es donde sirven la versión más sui generis de toda nuestra selección. Tenéis que probar su torrija de berenjena con helado de vainilla y parfait de canela. Puede sonar raro pero está deliciosa.

[Leer más](#)



Restaurantes, Fusión

Bowl Bar

📍 Argüelles

Tres amigos, fogueados en otras cocinas y espoleados por la moda del poké, decidieron honrar al bol sobre todas las cosas y han creado una sorprendente propuesta para cualquier momento del día y para todos los gustos. De su filia no se libra estos días ni su torrija. Una versión thai que preparan con pan de curry infusionado en leche de coco y lima kaffir y a la que suman un helado de lichi. Iconoclastas ellos.

[Leer más](#)

[Reserva](#)



Restaurantes, Cocina Internacional

BiBo

📍 Castellana

El buque insignia de Dani García en la capital muy pronto tendrá el respaldo de nuevas compañías, nuevos formatos del chef andaluz. Mientras llegan, podemos endulzar la espera con su torrija de chocolate blanco y frutos secos en este fabuloso espacio, ideado por el interiorista Lázaro Rosa-Violán.

[Leer más](#)



Restaurantes, Española

Sa Brisa

 Retiro

Esther y Pere se han traído de Ibiza un postre tradicional ibicenco a base de pan, higos y queso de cabra. Así que la torrija resultante, elaborada al horno, es algo sui generis. Se presenta en tarrito con un cremoso de leche de cabra y coronada con un helado de higos secos y almendras. Suena a pecado.

[Leer más](#)

[Reserva](#)



Restaurantes, Española

Muñagorri

📍 Barrio de Salamanca

El postre por antonomasia en Semana Santa es también uno de los más emblemáticos del restaurante. Pedro Muñagorri tiene las manos atadas con su torrija templada con helado de vainilla y crema inglesa. Por mucho que quiera no sale de la carta en todo el año. Ahí está mes tras mes por petición popular. ¿Habrás que ir a probarla, no?

[Leer más](#)

[Reserva](#)



Marcu Ovidiu

Bacira

A los postres también llegan los fundamentos de su cocina fusión, galardonada con el sello Bib Gourmand de la guía Michelin. Para estas fechas Gabriel, Vicente y Carlos han elaborado su propia versión del postre. La caramelizan y la sirven acompañada de sopa de vainilla y lemongrass además de un helado de canela. Irresistible. El restaurante acaba de sumar a su oferta... el take away. Si no encuentras mesa, la pides y te la comes en casa.

[Leer más](#)



Urrechu Velázquez

Dados de torrija artesana con pincelada de café con leche y crema helada. El celebrado postre de Iñigo Urrechu ha llegado también a las mesas de su reciente y más ambicioso restaurante. Tras convertirse en lugar de peregrinación para todos los que quieren comer bien (y con buen producto) en Pozuelo, el chef vasco se instala en la zona noble de la capital con su cocina con un pie en la tradición y otro en los nuevos tiempos.





Restaurantes, Española

Los Galayos

📍 Centro

Llevan más de un siglo ofreciendo lo mejor de la cocina castellana a la sombra de la plaza Mayor. Para su torrija abizcochada con PX emulsionan la leche con limón, naranja y canela durante un tiempo prolongado y finalmente la fríen a juego lento. Todo el sabor y el placer producido por un icono de la vieja escuela.

[Leer más](#)

[Reserva](#)





Marcu Ovidiu

Bares y pubs, Taberna

Matritum

📍 La Latina

La nueva vida culinaria que presenta esta casa, conocida ya por su espléndida bodega, la convierte en una parada obligatoria en La Latina, en una joya entre tanto establecimiento atestado de turistas. A su carta de primavera, junto a otros guisos de temporada, ha llegado su torrija brioche. La visten con un helado artesano de yema tostada que la hace insuperable.

[Leer más](#)

[Reserva](#)





Restaurantes

DOMO by Roncero & Cabrera - Hotel NH Collection Eurobuilding

Luis Bartolomé comanda este restaurante situado en las entrañas del voluminoso NH Collection Eurobuilding. A la mesa, directa de su propio obrador, llega esta torrija de cítricos con coco y crema de Baileys. El pecado se ofrece únicamente en estas fechas, razón más que suficiente para no dejarla pasar. Seguro que puedas sumarla al menú ejecutivo que preparan de lunes a viernes.

[Leer más](#)

[Reserva](#)





Restaurantes

Cinco Jotas - Serrano

Porque no solo de jamón vive el hombre. Acompañada de helado de vainilla, frutos rojos y una flor comestible, la torrija que preparan en los locales de la marca las fríen en el último momento, a demanda. Para la elaboración siguen el recetario tradicional. Infusionan la leche con nata y vainilla y a la mezcla se añade yema de huevo y azúcar hasta que el pan se empape hasta la lograr la textura deseada.

[Leer más](#)



José Antonio Rojo

Bares y pubs, Bares de tapas

Tablafina

 Centro

A pie de calle, en el hall del NH Nacional se encuentra esta tabernita, comandada por el chef Jesualdo Bermejo. Además de una selección de laterío fino e ibéricos y quesos de primera, no sale de la carta su torrija de pan brioche. La presentan sobre una sopa de chocolate blanco y jalea de violetas (guiño castizo donde los haya). A escasos metros del Caixaforum y del Museo del Prado, puedes improvisar un tapeo de garantías y cerrarlo por todo lo alto.

[Leer más](#)

[Reserva](#)





Tiendas, Pastelerías

Antigua Pastelería del Pozo

📍 Barrio de las Letras

Una pastelería con encanto que mantiene casi la misma decoración que en su inauguración, allá por 1830. Durante todo este tiempo sus maestros artesanos no han dejado de elaborar sus famosos bartolillos, roscón, bollos, pastas y pasteles rusos, que hacen las delicias de todos los que pasan por el local. Su hojaldre es calificado por muchos como el mejor de todo Madrid y sus torrijas cuando llega Semana Santa son para chuparse los dedos, sobre todo las de bizcocho. ¡Perfectas para los más golosos!

[Leer más](#)



David de Luis

Le Bec-Fin

La receta clásica se sofisticada en manos de Mercedes Liñero, que practica una repostería de líneas afrancesadas. Su torrija cremosa se elabora a partir de un pan biológico de primerísima calidad sin conservantes, que hornean ellos. Las rebanadas las remojan en leche fresca previamente infundada con canela Ceylán y vainilla de Tahití para, a continuación, pasarlas por la sartén hasta que adquiera la textura deseada. La versión más chic.





Panod

Venga puedes comerte un par. Que las horneen en lugar de freírlas, bajando así su aporte calórico, puede servirte de excusa para no ponerte freno. Porque las que hacen en esta panadería/pastelería son tan deliciosas que te comerás una... pero otra la pedirás para llevar. Las maceran en leche infusionada en canela y azúcar, las pintan con huevo y luego, lo dicho, al horno. Más ligeras, igual de apetecibles.



Tiendas, Pastelerías

Mallorca

 Chamberí

El local ubicado en Bravo Murillo 7 es el primero de los establecimientos que la familia Moreno abrió en Madrid, allá por 1931, para ofrecer ensaimadas calientes de Mallorca durante todo el día. El negocio no tardaría en expandirse por toda la capital, hasta alcanzar las diez tiendas actuales y superar ya la cuarta generación, convirtiéndose en uno de los establecimientos pioneros en la introducción de alimentos gourmet. Por Semana Santa elaboran unas torrijas con

un pan tan jugoso que siempre que vamos pecamos. ¿Su secreto? Aromatizar la leche que empapa cada torrija. ¡Increíbles!

[Leer más](#)



Tiendas. Pastelerías

El Riojano

📍 Austrias

Sabor, historia y tradición se dan la mano en El Riojano, un establecimiento que lleva desde 1885 haciendo las delicias de los madrileños. Los merengues, roscones, tartas, pastas o torrijas impecablemente dispuestos en su escaparate invitan a desayunar en su interior. Allí puede encontrarse una pequeña cafetería cuya decoración original hace que el visitante viaje en el tiempo al siglo XIX. Un establecimiento de los de toda la vida que merecen, al menos, una visita y una foto. ¡Y no olvidéis probar sus espectaculares torrijas!

[Leer más](#)



Tiendas, Pastelerías

La Duquesita

📍 Chueca

De 1914 data esta tradicional pastelería que aún conserva su decoración original -a pesar del cambio de dueño, ahora en manos del famoso pastelero Oriol Balaguer-, razón por la cual ha aparecido en numerosas películas de época. Aquí se elaboran artesanalmente algunas de las mejores tartas de la ciudad y excelentes dulces, entre los que sobresalen los pestiños, los

merltones, los carbayones o los navideños turrone y por Semana Santa, sus espectaculares torrijas.

[Leer más](#)



Tiendas. Pastelerías

Pastelería Nunos

 Ibiza

Una pastelería donde tradición e innovación van de la mano. Con el chocolate como principal protagonista, las tartas, turrone, bombones, bollería y todo tipo de dulces se muestran en las vitrinas del espacioso local que tienen junto al parque del Retiro. Son famosas también sus exquisitas torrijas, que elaboran de forma tradicional pero con nuevos sabores, como la de tiramisú, la de anís con frambuesa, crema tostada o de manzana con canela.

[Leer más](#)



Bares y pubs

As de los Vinos - La Casa de las Torrijas

 Sol

Antiguo, descuidado y con mucho encanto gracias a su zócalo de azulejos, sus mesas de cristal y sus anuncios de los años veinte. Desde 1907 sirve poco más que torrijas (a muy buen precio y calidad) y vino de la casa, junto con un puñado de sencillas tapas y un básico menú del día.

[Leer mas](#)



Restaurantes

La Mallorquina

 Sol

Siempre llena de gente, La Mallorquina ocupa una ubicación privilegiada en plena Puerta del Sol desde su creación allá por 1894. Pocos se resisten a las napolitanas de chocolate, crema o

<https://www.timeout.es/madrid/es/restaurantes/las-mejores-torrijas-de-madrid>

jamón y queso-, a las palmeras, a sus jugosas torrijas (fabrican centenares durante Semana Santa) y a las trufas que se venden en la pastelería de la planta baja. Quienes además quieran disfrutar de un dulce acompañado de una bebida caliente tienen posibilidad de hacerlo en la planta superior, donde encontramos una cafetería con magníficas vistas a la céntrica plaza madrileña.

[Leer más](#)



Tiendas, Pastelerías

Casa Mira

Fundada en 1855, esta pastelería es un clásico. Nació como una casa de turrónes, pero hoy en día elabora todo tipo de postres, siempre de forma artesanal. La tienda en sí es ya una maravilla, con su fachada antigua intacta, las paredes recubiertas de caoba y espejos y el escaparate lleno de apetecibles dulces. Un local de lo más castizo. No te vayas sin probar sus rosquillas de San Isidro ni sus increíbles (y jugosas) torrijas en Semana Santa.

[Leer más](#)



Tiendas, Chocolate y dulces

Moulin Chocolat

📍 Retiro

El paladar es sabio y en Moulin Chocolat disfrutará como nunca. Fundada a finales del año 2006, esta pastelería gourmet apasiona sin discusión a los amantes del dulce, con el objetivo siempre de transmitir experiencias y sensaciones para el recuerdo. Considerados como los reyes en

Madrid de los macarons (típica galleta francesa), entre su oferta no podían faltar unos riquísimos cruasanes hechos con mimo y unas jugosas torrijas con crema pastelera y aromatizadas con canela.

[Leer más](#)



© Pomme Sucre

Tiendas, Chocolate y dulces

Pomme Sucre

Chueca

Imposible no dejarse llevar por los aromas y sabores dulces que esperan deleitar a cualquiera en la céntrica calle Barquillo. Partiendo de una materia prima de primera calidad y de una artesanía pastelera como pocas se pueden encontrar en Madrid, Pomme Sucre ofrece todo tipo de bollería, incluyendo unos cruasanes que bien merecen descubrirse. Sus torrijas están especialmente deliciosas, ya que además de dejarlas empapar bien, aromatizan la leche con anís, canela, mantequilla y limón. ¡Para chuparse los dedos!

[Leer más](#)



Restaurantes, Francesa

Lhardy

📍 Sol

Este emblemático restaurante que abrió en 1839 tiene el crédito de haber introducido la alta cocina francesa en Madrid. Su fundador Emile Lhardy se dice fue persuadido por el mismísimo Prosper Mérimée, autor de Carmen, que le dijo que no había ni un restaurante decente en Madrid.

Hoy en día está reconocido tanto por su historia y su decoración belle-époque así como por su comida. De la tienda gourmet y pastelería que encontramos a la entrada destacamos sus sabrosas torrijas de caseras de leche y almíbar.

[Leer más](#)



Bares y pubs, Bares de tapas

Sylkar

 Chamberí

No hay una lista con las mejores tortillas de patata de Madrid en que no aparezca esta familiar taberna (también son famosas sus torrijas que están espectaculares). Pero no solo de tortilla poco cuajada viene el hombre ni mucho menos sus propietarios. En un primer vistazo podría parecer el típico bar cafetería como los hay cientos pero guarda una convincente cocina casera, de recetario tradicional y una bodega bien seleccionada. Para evitar las estrecheces de las mesas en el espacio de la barra, tienen en la planta superior un salón.

[Leer más](#)

tartaletas y galletas. Y cuando llega la Semana Santa les gusta innovar en la elaboración de sus torrijas, que son de vainilla y chocolate a base de pan de brioche. ¡Deliciosas!

[Leer más](#)



Tiendas, Tiendas gourmet

Viena Capellanes

📍 Trafalgar

Los orígenes de esta mítica cadena madrileña se remontan a 1873, cuando Matías Lacasa conseguía el privilegio para introducir en la capital un producto desconocido por aquel entonces: el pan de Viena. De él tomaría nombre el establecimiento y la cadena que no tardaría en expandirse por la ciudad. Hoy, más de 140 años después de su fundación, pocos pueden resistirse a pasar ante sus escaparates sin probar sus tartas, trufas, milhojas o sus elaborados sandwiches. Por Semana Santa no hay madrileño que se resista a sus torrijas.

[Leer más](#)



Tiendas, Pastelerías

Sana Locura

📍 Barrio de Salamanca

Un referente en lo que a pastelería sin gluten se refiere. En Sana Locura Gluten Free Bakery cuentan con un obrador propio donde se fusionan los procesos artesanales con la investigación y las últimas tecnologías para conseguir los mejores sabores y texturas sin necesidad de utilizar nada de gluten -y en un 95% de las elaboraciones también sin lactosa-. Productos para celíacos que quieren disfrutar de panes con diferentes semillas, cruasanes, tartas, hojaldres, trenzas y por supuesto también torrijas.

[Leer más](#)





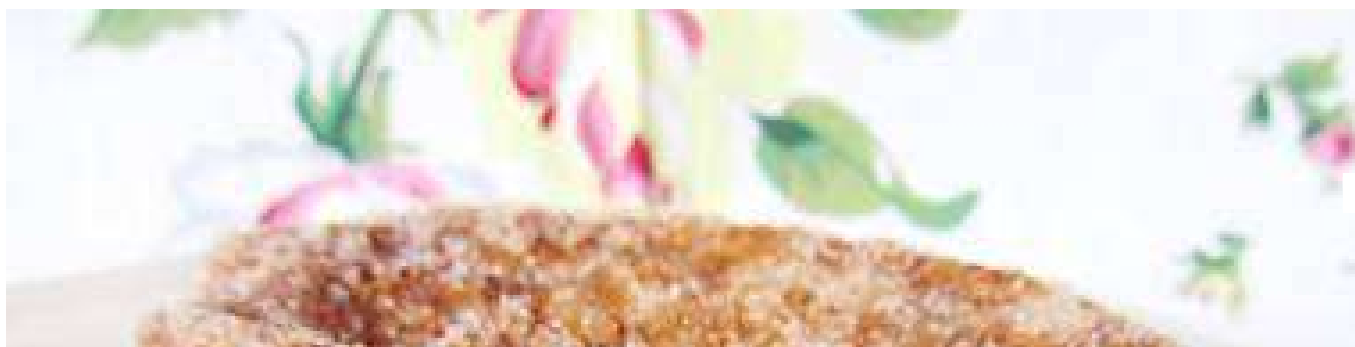
Bares y pubs, Cafeterías

Celicioso

📍 Chueca

Esta 'gluten free bakery' se encuentra en pleno barrio de Chueca, en la transitada calle Hortaleza, y pronto se ha convertido en la pastelería más famosa entre los celíacos madrileños. Ellos mismos aseguran que son "conscientes del alto gasto económico que sufre todo aquel que quiera hacer una dieta sana sin gluten" y por eso sus deliciosos (y bonitos) cupcakes, tartas, bombones, galletas y algunos platos salados pueden competir en precio con otras cafeterías y pastelerías de la zona. ¡Y también elaboran torrijas!

[Leer más](#)





Tiendas

Celikatessen

 Pacífico

Para los celíacos e intolerantes a la lactosa, Celikatessen es el paraíso. Repostería elaborada artesanalmente con materias primas de primera calidad en un obrador 100% libre de lácteos y gluten. Tartas, pastas y todo tipo de panes, puedes comprar todos sus productos en la tienda que tienen en el Mercado de Pacífico, pero además sirven a otros establecimientos como El Huerto de Lucas o San Onofre. Y por Semana Santa elaboran un pan especial para torrijas. ¡Dulce intolerancia!

[Leer más](#)

¿Te gusta lo que ves?

Regístrate y descubre lo mejor de la ciudad con nuestra newsletter siempre que quieras

[Suscríbete ahora](#)