

Casa Ciriaco atesora la esencia de la taberna clásica madrileña como templo de la tertulia ilustrada y epítome de la gastronomía más castiza pero, al mismo tiempo, es fedatario de la memoria colectiva, ya que fue testigo privilegiado de un episodio trascendental de la historia de España. El **31 de mayo de 1906**, el pueblo de Madrid celebraba el enlace nupcial de **Alfonso XIII** y **Victoria Eugenia de Battenberg** ajeno a la terrible tragedia que se avecinaba.

La comitiva volvía de la iglesia de los Jerónimos camino del Palacio Real cuando el anarquista **Mateo Morral Roca**, que se alojaba en una pensión del número 88 de la calle Mayor (hoy número 84), arrojó desde el balcón de su habitación una bomba envuelta en un ramo de rosas pálidas. El artefacto tropezó en su trayectoria con el tendido del tranvía y acabó estallando sobre el gentío. Los **Reyes** resultaron ilesos, pero el balance fue terrible. Veinticuatro muertos y más de 100 heridos.



Ignacio Zuloaga y **Sebastián Miranda** o los toreros **Domingo Ortega** y **Juan Belmonte**. Y, precisamente, como tributo a la tauromaquia todavía se celebra **la tertulia Amigos del Conde de Colombí**. Pero la tasca ha acogido, además, a célebres abogados, actores, políticos y monarcas. **Juan Carlos I, siendo Rey de España**, y el entonces **príncipe Felipe** han disfrutado complacidos de su gastronomía.

Tras el magisterio que durante 50 años ejercieron los hermanos Muñoz Sanz, en 1967 tomaron el relevo **Ángel** y **Godofredo Chicharro**, que desde sus inicios contaron en los fogones con Amparo Moreno, ejemplo vivo del mejor recetario madrileño. Una cocina franca que ofrece clásicos de siempre como la **gallina en pepitoria** (según una receta de más de 100 años), los callos, rabo estofado, las albóndigas de ternera o el cocido madrileño, aunque la carta no acaba ahí y obsequia con una succulenta oferta de entrantes, ensaladas, arroces, pescados, carnes y postres.



El local mantiene la narrativa heredada, pero ha ampliado sus horizontes. La barra, preserva intacta la tradición. Vinos de Valdepeñas, Madrid, Toledo, Toro, Rioja, Ribera del Duero, Navarra..., vermut de grifo de Casa Alberto, vino del Abuelo y cerveza tirada con conocimiento.

Las paredes son una miscelánea de imágenes dispuestas por temáticas: la tauromaquia, el regicidio frustrado, las celebridades y, al fondo, el **Salón Real**, en el que se suceden los recuerdos monárquicos y gran variedad de efectos militares, todo ello bajo la atenta mirada del Apóstol Santiago que, esculpido en piedra, preside la escena y es homenajeada por todos los peregrinos del Camino de Santiago. No en vano, **Casa Ciriaco**, que también alberga dos cuevas de enorme interés del siglo XVIII que pueden ser visitadas y pueden ver su propio museo del vino y licores con botellas con más de 100 años, es un lugar de peregrinaje donde, muy probablemente, los parroquianos alcanzan, antes o después, algún tipo de 'indulgencia plenaria'.

Antes de que los **hermanos Ciriaco y Pablo Muñoz Sanz** adquirieran la taberna que tomaría el nombre del primero en 1929, el establecimiento ya formaba parte del paisaje urbano de la calle Mayor, donde había sido **almacén de vinos desde 1887**. Ese hilo invisible se ha prolongado durante más de 130 años convirtiéndolo en un lugar de visita obligada. Y no solo porque la historia se detuviera ante su puerta en 1906, sino porque sus muros han acogido a lo más granado de la intelectualidad española del último siglo.

Valle-Inclán convirtió la taberna en la Cueva de Zaratustra, como recuerda una placa de mármol que figura en su fachada. Y el periodista **Julio Camba**, anarquista en su juventud, conservador en su madurez y genio en todo momento, creó una tertulia que aún pervive. El inolvidable académico y dibujante **Antonio Mingote** la presidió hasta su muerte y diseñó además el sello de la casa. Asiduos de **Casa Ciriaco** fueron igualmente los pintores

**Comidas y Cenas de Grupos con capacidad para 130 comensales.
Comedores Privados. Catas de Vinos.**



CASA CIRIACO
C/ Mayor, 84
28013 Madrid
+34 915 480 620

1887
CASA CIRIACO

Legendario restaurante centenario
madrileño de cocina tradicional y casera
con más de 100 años de historia

f i t g+ www.restaurantescentenarios.es



Casa Ciriaco treasures the essence of the classic Madrid tavern as a temple of the illustrated gathering and epitome of the most traditional gastronomy but, at the same time, it is a fedatario of the collective memory, since it was a privileged witness of a transcendental episode in the history of Spain . On **May 31, 1906**, the people of Madrid celebrated the nuptial marriage of **Alfonso XIII** and **Victoria Eugenia de Battenberg**, oblivious to the terrible tragedy that was coming.



The procession returned from the church of the Jerónimos on the way to the Royal Palace when the anarchist **Mateo Morral Roca**, who was staying in a boarding house at number 88 of the Calle Mayor (today number 84), threw from the balcony of his room a bomb wrapped in A bouquet of pale roses. The artifact stumbled in its path with the laying of the tram and ended up exploding over the crowd. The **Kings** were unharmed, but the balance was terrible. Twenty-four dead and more than 100 injured.



Before the **brothers Ciriaco and Pablo Muñoz Sanz** acquired the tavern that would take the name of the first in 1929, the establishment was already part of the urban landscape of the Calle Mayor, where it had been a **wine warehouse since 1887**. That invisible thread has been extended for more than 130 years making it a must-see place. And not only because history stopped at its door in 1906, but because its walls have welcomed the most distinguished of the Spanish intelligentsia of the last century.

Valle-Inclán converted the tavern into the Cave of Zarathustra, as a marble plaque on its facade recalls. And the journalist **Julio Camba**, anarchist in his youth, conservative in his maturity and genius at all times, created a gathering that still survives. The unforgettable scholar and artist **Antonio Mingote** presided until his death and also designed the seal

of the house. Attendees at Casa Ciriaco were also the painters **Ignacio Zuloaga** and **Sebastián Miranda** or the bullfighters **Domingo Ortega** and **Juan Belmonte**. And, precisely, as a tribute to bullfighting, the **Friends of the Conde de Colombí social gathering** is still being held. But the tasca has also welcomed famous lawyers, actors, politicians and monarchs. **Juan Carlos I**, being **King of Spain**, and then **Prince Felipe** have enjoyed their gastronomy.

After the teaching of the Muñoz Sanz brothers for 50 years, in 1967 they took over from **Angel and Godofredo Chicharro**, who from the beginning counted in the kitchen with **Amparo Moreno**, a living example of the best recipes from Madrid. A frank kitchen that offers traditional classics like the **hen in pepitoria** (according to a recipe over 100 years old), the tripe, stewed tail, the beef dumplings or the cocido madrileño, although the letter does not end there and gives a succulent offer of starters, salads, rice, fish, meat and desserts.

The local maintains the inherited narrative, but has expanded its horizons. The bar preserves the tradition intact. Wines from Valdepeñas, Madrid, Toledo, Toro, Rioja, Ribera del Duero, Navarra..., vermouth from Casa Alberto's tap, Grandfather's wine and beer thrown with knowledge.

The walls are a miscellany of images arranged by themes: bullfighting, frustrated regicide, celebrities and, in the background, the **Royal Hall**, where monarchical memories and a great variety of military effects follow one another, all under the watchful eye of the Apostle Santiago who, sculpted in stone, presides over the scene and is honored by all the pilgrims of the Camino de Santiago. Not in vain, **Casa Ciriaco**, which also houses two caves of great interest of the eighteenth century that can be visited and can see its own wine museum and liquors with bottles with more than 100 years, is a place of pilgrimage where, most likely, the parishioners reach, sooner or later, some kind of 'plenary indulgence'.

**Meals and dinners of groups with capacity for 130 diners.
Private dining rooms Wine Tastings**



CASA CIRIACO
C/ Mayor, 84
28013 Madrid
+34 915 480 620

1887
CASA CIRIACO

**Legendary traditional Madrid Restaurant
with more than 100-years of history**

[f](#) [i](#) [t](#) [g+](#) www.restaurantescenarios.es

