Casa Botín, el restaurante más antiguo del mundo según el libro Guinness de los Records

Según el libro Guinness de los Records, en su edición de 1987, el restaurante Casa Botín es reconocido como el restaurante más antiguo del mundo. Para otorgarle esta consideración, se tuvo en cuenta que lleva funcionando ininterrumpidamente desde 1725 con el mismo nombre y en el mismo lugar.

Sobrino de Botín, el origen del restaurante más antiguo del mundo

La historia de este restaurante, Sobrino de Botín, o más conocido como Casa Botín, se inicia en el siglo XVII, cuando el cocinero francés Jean Botín y su esposa de origen asturiano, fundaron una casa de comidas en el entorno de la Plaza Mayor. En su origen el restaurante ocupaba la planta baja, y las plantas superiores se utilizaban como hospedería, de hecho, se denominaba Hostería Botín.

Fue en 1725 cuando un sobrino de la esposa de Botín se hizo cargo del negocio. Realizó una reforma en la planta baja del edificio, cerrando los soportales existentes, y abrió una casa de comidas, a la que llamó Sobrino de Botín, que sigue siendo el actual nombre del restaurante. De esta reforma ha quedado constancia en una piedra de la entrada en la que figura la fecha. De ese mismo año data también el famoso horno de leña del restaurante, que aún hoy sigue funcionando.

Como ya hemos comentado, está considerado el restaurante más antiguo del mundo según consta en el Libro Guinness de los Records de 1987, ya que desde 1725 lleva funcionando sin interrupción, en la misma ubicación y con el mismo nombre.

Algunas curiosidades sobre Casa Botín

A modo de curiosidad, decir que hasta bien entrado el siglo XVIII no se permitía ni la venta de carne ni de vino en las casas de comidas, pues se consideraba una intromisión que perjudicaba a otros gremios. Sólo se podía servir lo que el huésped traía para ser cocinado.

Otra anécdota que se comenta es que, al parecer, un adolescente Goya trabajó como friegaplatos en Botín sobre el año 1765, aunque no hay documentación que lo acredite.

La larga historia del Restaurante Casa Botín ha quedado reflejada en numerosas obras literarias, entre las que destacan Fortunata y Jacinta, de Pérez Galdós, o en las Greguerías

de Gómez de la Serna.

El restaurante Casa Botín hoy en día y sus exquisitas especialidades

Actualmente, el restaurante cuenta con cuatro plantas que conservan el ambiente de una casa de comidas del siglo XVII.

La revista Forbes lo situó en el tercer puesto entre los 10 mejores restaurantes clásicos del mundo, a la Casa y a sus dos especialidades, los deliciosos cochinillos y corderos asados al estilo castellano, que siguen cocinándose en su antiguo horno de leña del año 1725, usando leña de encina.

En la sección de enlaces de interés podréis encontrar los enlaces a su web, en donde consultar el menú del restaurante y también comprobar la disponibilidad para hacer reservas -desde la propia web-.

Con niños, Curioso, Edad Moderna, Historico, Imprescindible, Romantico, Urbano

Como llegar

Provincia: Madrid
Localidad: Madrid
Coordenadas: 40º 24' 51'' N, 03º 42' 29'' O / Lat: 40.414 Lon: -3.708

Se encuentra en pleno Madrid de los Austrias, en la calle Cuchilleros 17, al lado del arco de

Cuchilleros de la Plaza Mayor.

Más información en:

https://www.rinconalia.es/000124-restaurante-sobrino-casa-botin-el-mas-antiguo-del-mundo-madrid.html

Autores de las fotos:

Foto 1: Por Ronald Woan https://www.flickr.com/photos/rwoan/
Foto 2: Por www.botin.es http://www.botin.es/
Foto 3: Por www.botin.es http://www.botin.es/
Foto 4: guias-viajar.com https://guias-viajar.com/madrid/capital/restaurante-botin-cuchilleros-mas-antiguo-mundo/