

Restaurante Sobrino de Botín

Se trata del restaurante más antiguo del mundo según consta en el Libro Guinness de los Records en su edición de 1987. Para otorgar esta consideración al restaurante se tuvo en cuenta que lleva funcionando ininterrumpidamente desde 1725 con el mismo nombre y en el mismo lugar.

Casa Botín, origen del restaurante más antiguo del mundo

El origen de este restaurante, también conocido como Casa Botín, se remonta al 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. Al principio el restaurante ocupaba la planta baja, mientras que las plantas superiores cumplían las funciones de hospedería y, 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, ala que llamó Sobrino de Botín. 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

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.

Su antiguo horno de leña sigue en funcionamiento

Actualmente, el restaurante cuenta con cuatro plantas que conservan el ambiente de una casa de comidas del siglo XVII. En su viejo horno de leña se siguen asando el cochinito y cordero al estilo tradicional castellano, aunque la carta ofrece muchos otros platos exquisitos.

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



Como llegar

Provincia: Madrid

Localidad: Madrid

Coordenadas: 40° 24' 51" N, 03° 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.



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/>