



MADRID

★ Top 10-selectie 34 - 55

■ Beschreven bezienswaardigheden

■ Centro
79 - 112

■ Jerónimos en het oosten
113 - 128

■ Chueca en het noorden
129 - 155



Wat & Hoe maakt deel uit van
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
www.kosmosuitgevers.nl
www.watenhoe.nl

Oorspronkelijke titel: *Essential Spiral Madrid*

© 2008, 2012 AA Media Limited

Tekst: Paul Wade, Kathy Arnold, Josephine Quintero (herziening 2012)

Gepubliceerd door AA Media Limited, kantoor houdend aan Fanum House, Basing View, Basingstoke, Hampshire RG21 4EA, Engeland. Ingeschreven onder nummer 06112600

© Kaarten: mapping © MAIRDUMONT / Falk Verlag 2015

© Kaarten: mapping © ISTITUTO GEOGRA FICO DE AGOSTINI S.p.A., NOVARA , 2015

© Transportkaarten: Communicarta Ltd, UK

© 2008, 2012, 2016 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Peter de Jong

Herziening 2012: Timon Meynen

Herziening 2016: Esther van Veen

Coördinatie: Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers, Heemstede

Zetwerk: Peter Verwey Grafische Producties bv, Heemstede

Omslagontwerp: De Weijer Design BNO, Baarn

Omslagbeeld: Shutterstock (voor), AA /M Chaplow (achter)

Wandelkaarten: Cartographics, Hoorn

ISBN 978 90 215 6151 6

NUR 512

Vijfde, herziene druk, 2016

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Hoewel de grootst mogelijke zorg is besteed aan de samenstelling van deze gids kan de uitgever geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het gevolg is van fouten, nalatigheid of verandering in details in deze uitgave, en voor de gevolgen van het afgaan op de verstrekte informatie. Beoordeling van bezienswaardigheden, hotels, restaurants enzovoort is gebaseerd op ervaringen van de auteur. De omschrijvingen in deze gids bevatten een element van subjectiviteit en hoeven niet noodzakelijkerwijs de opinie van de uitgever weer te geven of de ondervindingen van de lezer te bevestigen. Hoewel alles in het werk is gesteld om de nauwkeurigheid van de gids te verzekeren, doen er zich onophoudelijk veranderingen voor. Wij zijn onze lezers dankbaar wanneer zij eventueel geconstateerde fouten willen melden.

Over deze gids

Gebruikte symbolen

 kaartverwijzing naar kaarten op het omslag	 dichtstbijzijnde metrostation
 adres	 aanbevolen bus- of tramlijn
 telefoon	 treinverbinding
 openingstijden	 toeristenbureau
 toegangsprijs	 andere praktische informatie
 restaurants of cafés bij of in nabijheid van bezienswaardigheid	 paginaverwijzing naar uitgebreidere beschrijving

Deze gids bevat zes hoofdstukken:

Over Madrid 6-19

Inleiding. In het kort. Eten en drinken.
Kort verblijf

Reiswijzer 20-33

Voordat je weggaat. Vervoer naar Madrid. Vervoer in Madrid. Praktische tips

Top 10-selectie 34-55

De tien onbetwistbare hoogtepunten

De beste hotspots 56-77

De leukste cafés. De mooiste uitzichten.
De coolste kids-uitjes enzovoort

Verken de stad per wijk 76-155

De bezienswaardigheden van Madrid, per wijk

De stad uit 156-181

Uitstapjes buiten Madrid

Kaarten en plattegronden

Alle kaartverwijzingen hebben betrekking op de kaarten op het omslag. Bij het Museo del Prado staat bijvoorbeeld de verwijzing  20K. Dit geeft het vak op de plattegrond aan waar het te vinden is.

Toegangsprijzen

Voordelig (minder dan € 6)
Gemiddeld (€ 6 tot 10)
Prijzig (meer dan € 10)

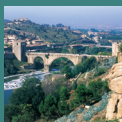
Hotelprijzen

Prijzen zijn per tweepersoonskamer per nacht: € voordelig (minder dan € 100), €€ gemiddeld (€ 100 tot 150), €€€ prijzig (meer dan € 150)

Restaurantprijzen

Prijzen per persoon voor een driegangenmenu zonder drankjes: € voordelig (minder dan € 15), €€ gemiddeld (€ 15 tot 30), €€€ prijzig (meer dan € 30)

Inhoud



Over Madrid

6 - 19

Reiswijzer

20 - 33

Top 10-selectie

34 - 55

De beste hotspots

56 - 77

Verken de stad per wijk 76 - 155

De stad uit

156 - 181

Over Madrid

Inleiding	8 - 9
In het kort	10 - 11
Eten en drinken	12 - 15
Kort verblijf	16 - 19







INLEIDING

Madrid is een statige en bruisende metropool met inwoners die enorm trots op hun tradities zijn. Ze bestellen *cocido madrileño* (een klassiek Madrileens stoofpotje), flaneren op zondagochtend in het Parque del Retiro en dansen op straat de chotis tijdens het San Isidrofestival. Bovenal maken ze het graag laat: ze eten om 23 uur en zitten tot de zon opkomt op de terrazas (openluchtcafés). De dagen zijn voor noodzakelijke bezigheden, zoals werken – Madrid komt 's avonds pas echt tot leven. Vergeet de klok en doe mee!



Madrid was de hoofdstad van de eerste intercontinentale supermacht. Tussen de 16e en 19e eeuw regeerde Spanje over Zuid-, Midden- en een groot deel van Noord-Amerika, en het had nog meer kolonies, tot de Filippijnen aan toe. Geen wonder dat de ene kerk nog rijker versierd is dan de andere en dat er zoveel musea vol meesterwerken staan. De paleizen zijn majestueus, de ministeries imposant, de huizen kolossaal. In pracht en praal doet Madrid niet onder voor Londen, Parijs en Rome.

De stad heeft vele gezichten. De historische wijk rond de Plaza Mayor doet nog altijd middeleeuws aan en strekt zich uit naar La Latina en Lavapiés, terwijl aan de chique, trendy *paseos* (boulevards) in de hippe wijk Salamanca allerlei designerboetieks zitten. En dan is er nog de supercoole, op homo's gerichte wijk Chueca, terwijl in het noorden de traditionele buurten Chamberí en Argüelles liggen. De stad is klein genoeg om te voet te verkennen, en anders is de metro goedkoop en gebruikersvriendelijk.



LIGGING

Madrid ligt in het midden van het Iberisch schiereiland, op een hoogvlakte van ongeveer 650 m boven zeeniveau, en 550-600 km van zowel de Atlantische Oceaan als de Middellandse Zee.



KLIMAAT

Volgens een Spaans gezegde heeft Madrid negen maanden winter en drie maanden hel. De winters zijn zeker fris, met af en toe sneeuw, en de zomers warm: vaak meer dan 35 °C. De lucht is droog, met gemiddeld 2730 uren zonneschijn per jaar.

Het voor- en najaar zijn de beste tijden van het jaar voor je bezoek. De dagen zijn dan aangenaam warm en de nachten koel.



BEVOLKING EN ECONOMIE

In de provincie Madrid wonen meer dan 5 miljoen mensen, van wie 3 miljoen in de stad zelf. Velen komen uit andere delen van Spanje en uit voormalige Spaanse kolonies.

MUSEA

Er zijn zeker veertig belangrijke musea in Madrid, die zowel liefhebbers van klassieke als moderne kunst zullen aanspreken. Niet veel steden kunnen tippen aan de drie parels aan de kroon van Madrid: het Museo Nacional del Prado, het Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía en het Museo Thyssen-Bornemisza. Naast de cultuurtempels zijn er ook pretparken, zwembaden, een dierentuin en meer dan 4000 restaurants.

DE PROVINCIE MADRID

De stad is ook de hoofdstad van de provincie Madrid, die 8000 km² groot is. Enkele andere steden zijn Alcalá de Henares en Aranjuez. Slechts 50 km ten noorden van Madrid ligt de Sierra de Guadarrama, waar je 's winters kunt skiën. Terwijl in de stad veel mensen voor de overheid en in de financiële sector werken, zijn er in de omgeving vooral banen in de textiel-, voedings- en metaalindustrie.

De Madrilenen komen graag onder de mensen; eten en drinken in cafés en restaurants hoort bij hun leven. Ze eten graag traditionele gerechten van verse, geurige ingrediënten, die vaak vrij eenvoudig zijn bereid.

Probeer de Madrileense keuken en proef ook die van andere Spaanse regio's, van het Baskenland tot Galicië en van Asturië tot Valencia. De porties zijn gewoonlijk flink en de prijzen redelijk. De stad heeft koks van wereldklasse, zoals Sergi Arola van Sergi Arola Gastro (en voorheen van La Broche). Ook biedt de stad sfeervolle 'foodhallen' (Mercado de San Miguel en Mercado de Antón Martín) die het beste van de Madrileense keuken bieden.

De nagerechten zijn meestal nogal gewoontjes, zoals de onvermijdelijke *flan* (crème caramel), *arroz con leche* (rijstpudding) en *natillas* (custard met kaneel).

VIS- EN VLEESGERECHTEN

Madrid wordt vaak de grootste vissershaven van Spanje genoemd, omdat de vissersvloten het puikje van hun vangst rechtstreeks naar de





stad sturen. Saus is meestal overbodig op de dikke plakken *lubina* (zeebaars), *besugo* (zeebrasem) en *ventresca* (tonijn), die *a la plancha* (op een hete plaat) worden geroosterd. Vooral Baskische restaurants staan bekend om hun visgerechten, met vrij simpele sauzen zoals witte wijn met knoflook en peterselie. De Spanjaarden zijn ook grote vleeseters, of het nu gaat om mals varkensvlees, *chuletas de lechal* (lamskoteletten) of *solomillo* (lendenstukken van het rund). Er staat ook veel worst op het menu, van *chorizo* (pikante varkensworst) tot *morcilla* (bloedworst).

Het Madrileense gerecht *cocido madrileño* is een ragout van vlees en groenten die traditioneel wordt bereid in een aarden pot op het vuur. Lamsvlees en speenvarken worden langzaam geroosterd in houtovens, tot het vlees zo mals is dat het van het bot valt.

SNACKS

Mis vooral de tapas niet, de hapjes die vooral laat in de middag en in de vooravond gegeten worden, voordat de restaurants opengaan. Een *tapa* was ooit een rond stukje brood dat je op je wijnglas legde – een simpele





manier om de vliegen eruit te houden! Iemand voegde een plakje ham, een olijf of een gemarineerde paprika toe en de tapas waren geboren. Bij een glaasje wijn horen gewoon tapas, die uiteenlopen van plakjes kaas of worst tot gehaktballetjes of slakken.

Elke bar heeft zijn eigen specialiteit.

Wat je ook geprobeerd moet hebben is *chocolate con churros*, populair bij het ontbijt, bij de thee en na het stappen. Bij een kop warme, gesmolten chocolade worden traditioneel *churros* geserveerd, een soort donuts of lichte, krokante stukjes frituurgebak, op z'n Madrileens in een druppelvorm of in lange dunne staven, *porras*. Bestrooi ze met suiker of, beter nog, doop ze in de warme chocolade.





WIJN

Spanje is rijk aan wijngaarden en de laatste jaren is het wijnmaken in de provincie Madrid opgebloeid. Let op flessen met D.O. Vinos de Madrid op het etiket. Van de *blancos* (witte wijnen) zijn Albillo, Tapón de Oro en Viña Bayona het proeven waard. Goede *rosados* (roséwijnen) zijn Tápon de Oro, Valfrío en Puerta del Sol. Betrouwbare *tintos* (rode wijnen) Valdeguerra en Tochuelo Tinto.

