

RESTAURANTE BOTÍN

Restaurante Botín fue fundado en 1725. Es el restaurante más antiguo del mundo, según el Libro Guinness de los Récords, y uno de los referentes de la mejor cocina tradicional en Madrid.

En el año 1590 aparecen los primeros registros del edificio que hoy alberga Botín. En 1606 la Corte vuelve a Madrid y en 1620, con la reforma efectuada en la Plaza Mayor (antigua plaza del Arrabal), la zona se convierte en el principal enclave comercial de la ciudad.

Su historia comienza cuando un cocinero francés llamado Jean Botín, llega a Madrid junto con su esposa que era de origen asturiano y establece su negocio en una calle situada junto a la Plaza Mayor.

En 1725, un sobrino de la esposa de Botín, Cándido Remis, abre una pequeña posada en la calle Cuchilleros y realiza una reforma en la planta baja del edificio, cerrando los soportales existentes. De esta fecha data también el horno de leña de la casa, que aún hoy en día sigue funcionando.

Ya en el siglo XIX se hacen nuevas reformas como la construcción del característico friso de madera policromada con pan de oro de la entrada, así como los escaparates y el mostrador de pastelería. Por aquel entonces, Botín se consideraba una “casa de comidas” porque el término “restaurante” sólo lo utilizaban algunos establecimientos, muy pocos y exclusivos, que deseaban emular a los locales parisinos.

Con la llegada del siglo XX, Botín llega a manos de sus actuales propietarios: la familia González. Actualmente, el negocio está regentado por la tercera generación: Antonio, José y Carlos. Actualmente el restaurante se compone de cuatro plantas en las que se ha intentado conservar el ambiente de posada, que es uno de sus principales encantos. La especialidad de Botín es la cocina castellana y, más concretamente, los asados de cordero y cochinillo. Botín es un local frecuentado por turistas de todo el mundo.

