vinetur

La Taberna Antonio Sánchez, el refugio donde vivir el auténtico San Cayetano entre historia, vermú y cocina castiza

La tradición que se niega a desaparecer en una de las tabernas más antiguas de Madrid

lunes 27 de julio de 2026

ESCRITO POR MASSIMILIANO



Cada mes de agosto, Lavapiés cambia de ritmo. Las calles se llenan de mantones colgados de los balcones, farolillos de colores, chotis improvisados y vecinos que siguen manteniendo viva una de las tradiciones más queridas de Madrid. Las fiestas de San Cayetano, que desde hace más de un siglo marcan el inicio del famoso tríptico festivo del verano madrileño junto a San Lorenzo y La Paloma, convierten el barrio en un escenario donde conviven la devoción popular, la verbena y la mejor gastronomía castiza.

Y en pleno corazón de esa celebración, hay un lugar que parece haber sido creado precisamente para vivirla. Hablamos de la Taberna Antonio Sánchez, fundada en el siglo XVIII y considerada una de las tabernas históricas más antiguas de Madrid, que continúa abierta con su esencia prácticamente intacta.

Sus paredes han contemplado la transformación de Lavapiés desde el Madrid de los artesanos y las corralas hasta el barrio mestizo y cosmopolita que hoy atrae a visitantes de todo el mundo.

Entrar en Antonio Sánchez durante las fiestas es hacerlo en un Madrid que todavía resiste al paso del tiempo. Mientras fuera suenan los organillos y las calles rebosan de vecinos vestidos de chulapos, dentro permanece el ambiente sereno de las viejas tabernas donde el vermú se sirve con calma, el vino se conversa y la cocina sigue ocupando el lugar protagonista.

Una fiesta que nació en los balcones

Pocas celebraciones madrileñas conservan un origen tan popular como San Cayetano. La tradición cuenta que fueron los propios vecinos de la calle del Oso quienes comenzaron a engalanar sus balcones para rendir homenaje al santo cuya imagen presidía una pequeña capilla del barrio. Con el paso de los años, aquella sencilla iniciativa vecinal terminó convirtiéndose en una de las verbenas más emblemáticas de Madrid.

Comer en el Madrid de siempreEn medio de esa celebración popular, la Taberna Antonio Sánchez ofrece precisamente lo que muchos visitantes buscan, una pausa auténtica.

Su carta reivindica algunos de los grandes clásicos de la cocina madrileña elaborados sin artificios. El cocido madrileño, servido durante todo el año, continúa siendo uno de los grandes emblemas de la casa, junto a los callos, el rabo de toro estofado lentamente, los caracoles en salsa picante, los torreznos o la ya célebre tortilla de patatas con callos, una creación que resume a la perfección el espíritu de la taberna. Tradición con personalidad.

El verano también encuentra su lugar en la carta. Junto a los platos más emblemáticos, la taberna ofrece propuestas especialmente apetecibles para combatir el calor, como su refrescante Ajo Blanco, una receta tradicional que se ha convertido en una de las opciones favoritas de la temporada estival. Servido bien frío, constituye el contrapunto perfecto antes de continuar con algunas de las especialidades más castizas de la casa o simplemente acompañar un vermú de grifo, una cerveza bien tirada o una copa de vino mientras el bullicio de las fiestas continúa a pocos metros de la puerta.

Las Fiestas de San Cayetano se celebrarán del miércoles 5 al sábado 8 de agosto



Taberna Antonio Sánchez

Calle Mesón de Paredes, 13 – Madrid (Lavapiés)

https://www.tabernaantoniosanchez.com/