vinetur

Dormir junto al Teatro Real y probar uno de los cocidos más castizos de Madrid: la propuesta del Hotel Ópera

Situado junto a la Plaza de Oriente y cerca del Teatro Real, este alojamiento propone descubrir la capital con los ojos abiertos y el estómago contento.

martes 10 de marzo de 2026

ESCRITO POR RITA









Ubicado a pocos pasos de algunos de los enclaves más emblemáticos de la capital, el Hotel Ópera invita a descubrir Madrid desde una perspectiva sensorial en la que cultura, historia y gastronomía se dan la mano. Su restaurante, El Café de la Ópera, se convierte en el escenario perfecto para saborear la ciudad mientras se disfruta de una estancia pensada para explorar el centro histórico con calma.

Madrid es una ciudad quese descubre caminando por sus calles históricas, disfrutando de la cultura que el visitante encuentra a cada paso y, también, sentándose a la mesa.

En pleno barrio de los Austrias, el Hotel Ópera se ubica a escasos pasos de la Plaza de Oriente, el Palacio Real o la Catedral de la Almudena, convirtiéndose en un punto de partida perfecto para explorar los sabores de la capital.

Para quienes disfrutan conociendo el mundo a través de los sentidos, Madrid se ha consolidado como un destino imprescindible desde el punto de vista gastronómico. La ciudad ha sabido reinventarse en los últimos años, fusionando la tradición culinaria con las nuevas tendencias, algo que se refleja en la diversidad de su oferta gastronómica.

En este caso, el hotel alberga el restaurante 'El Café de la Ópera', cuya propuesta gastronómica se basa en una carta elaborada con productos de primera calidad y pensada para todos los gustos.

Uno de los principales baluartes de este restaurante es la elaboración de su plato más castizo: el cocido madrileño en tres vuelcos. Un plato ideal para los días de frío que convierte a El Café de la Ópera en un refugio gastronómico para viernes, sábados y domingos. Siguiendo la receta tradicional, las cocinas comienzan a preparar este plato con calma, a fuego lento durante más de 48 horas, con garbanzos galardonados en 2015 y el amor propio de la comida de nuestras abuelas.

Este menú arranca con la croqueta de cocido, las guindillas con cebolletas y la sopa con fideos. A continuación, se sirve una bandeja con garbanzos castellanos y verduras junto a la salsa de tomate con comino, acompañado por una selección de carnes: morcillo, tocino, panceta, costillas, chorizo asturiano, morcilla y gallina. Y para culminar, leche frita de postre. Un verdadero viaje para por sentidos, a los recuerdos de la infancia, por un precio de 29 euros por persona.

Más allá de la gastronomía, el establecimiento apuesta por ofrecer una experiencia completa a sus huéspedes. Desde el check in hasta el check out, los visitantes pueden disfrutar de servicios como una sauna finlandesa para relajarse tras una jornada recorriendo la ciudad, o una sesión de ejercicio en su minigimnasio con vistas al skyline madrileño. Y sus dos grandes propuestas artísticas con espectáculo en vivo y en directo: Una Cena Cantada y Piano Jazz.

Así, alojarse en el Hotel Ópera supone mucho más que una simple estancia en el centro de la ciudad: es una oportunidad para vivir Madrid con todos los sentidos. Entre paseos por enclaves como la Plaza de Oriente o el Palacio Real de Madrid y una propuesta gastronómica y musical que combina tradición y creatividad, este hotel se presenta como una puerta de entrada privilegiada a la esencia cultural y culinaria de la capital.

Para más información y reservas:

https://www.hotelopera.com/