

DE LA SIERRA A TU MESA

La sierra cercana que siempre sorprende

Los sabores de la Sierra de Guadarrama

Aquí los sabores cuentan historias: las de los Productos Kilómetro 0, las de las manos que los elaboran, las de una tierra que se ofrece generosa todo el año.

*Porque el verdadero viaje no está solo en el paisaje.
Está en lo que se comparte, se prueba y se recuerda.*

🌐 www.sierraguadarrama.info
📷 Instagram: @sierradeguadarrama
📘 Facebook: Sierra de Guadarrama
🎵 TikTok: @sierraguadarramaturismo

FIESTAS CON SABOR

Saborea la Sierra de Guadarrama a través de sus fiestas tradicionales

Las Fiestas con Sabor son una invitación a recorrer la Sierra de Guadarrama disfrutando de su esencia más festiva y gastronómica. Una propuesta que, mes a mes, celebra el encuentro entre tradición, paisaje y buen comer.

El viaje comienza en **enero** en El Boalo, con la Luminaria de San Sebastián, donde las hogueras y el aroma de tortas de chicharrones y anís despiertan el alma serrana. Poco después, en **febrero**, Guadalix de la Sierra celebra su Día de la Tortilla, una jornada de campo, tortilla y comunidad que da paso al alegre carnaval.

En **primavera**, Los Molinos florece con su Festival del Cambroño y su creativa Feria de la Tapa. Y en **agosto**, Manzanares El Real honra a la Virgen de las Nieves con guisos de toro y verbenas, mientras Guadarrama revive la Edad Media con su colorido mercado medieval.

Llega **septiembre** con sabores intensos: Hoyo de Manzanares ofrece su Caldereta, una fiesta popular en torno a un guiso comunitario con historia, Declarada Fiesta de Interés Turístico



Regional; y Guadalix de la Sierra celebra su Día de las Patatas, un festín de caldereta que simboliza la unión vecinal. Cerceda, por su parte, transforma su fiesta patronal del Santísimo Cristo de la Esperanza, en un homenaje a la cocina de caza y del toro.

En **noviembre**, Moralarzal endulza el otoño con Las Puches, un postre ancestral de harina y anís, y Hoyo de Manzanares se adentra en el pasado con su Noviembre Visigodo, donde la gastronomía revive tiempos antiguos.

La ruta concluye en **diciembre** en Navacerrada, convertido en un cuento navideño con porras, churros, picatostes y chocolate. Un broche cálido para un año entero de sabores serranos.



Consulta nuestro calendario de eventos en nuestra web, para no perderte todos los sabores festivos de la Sierra de Guadarrama ¡Hay muchos más!

RUTAS DE LA TAPA

Bocados de la Sierra de Guadarrama

En la Sierra de Guadarrama, la tapa es mucho más que un bocado: es tradición reinventada, creatividad culinaria y punto de encuentro entre vecinos y visitantes. Cada municipio celebra su propia fiesta del sabor, donde bares y restaurantes sorprenden con propuestas originales que van desde la cocina más tradicional hasta atrevidas fusiones con productos locales.

Soto del Real

En febrero y marzo, **"Tapeando por Soto"** llena de sabor los fines de semana con tapas originales y maridajes para todos los gustos. Una ruta participativa donde cada comensal vota su favorita.

Alpedrete

A finales de mayo, la Feria de la Tapa Alpedreteña combina tradición y vanguardia en un ambiente festivo. Tapas que son pequeñas obras de arte para el paladar.



Becerril de la Sierra

En primavera, la **Feria de la Tapa** convierte al pueblo en un recorrido a bocados, con premios para las mejores creaciones y sorteos para los participantes.

Cercedilla.

En primavera, la Semana Gastronómica del Caballo y la Gabarrería une tradición, oficios serranos y recetas de antaño en una cita única con raíces culturales.

En julio, la ruta **"De Tapas por Cercedilla"** convierte el pueblo en un festival de sabores y creatividad.

El Boalo, Cerceda y Mataelpino.

Cada primavera, bares y restaurantes compiten en la popular **Ruta de la Tapa**, con propuestas sorprendentes que fusionan la cocina serrana con la innovación.





Guadarrama

En septiembre, la feria **"Saborea Guadarrama con San Miguel"** transforma la Plaza Mayor en un mosaico de sabores: desde brochetas glaseadas hasta carrilleras, empanadas veganas y patatas revolconas con huevo de corral.

Miraflores de la Sierra

El otoño llega con la **Feria Gastronómica de Otoño**, donde las setas y la caza son protagonistas de una deliciosa ruta de la tapa.

Collado Mediano

En octubre, la **Feria de la Tapa de Otoño** sorprende con creaciones de autor, como la patata con salsa de trufa y esferificación de yema de huevo, en un ambiente festivo y participativo.

Consulta nuestro calendario de eventos en nuestra web, para no perderte nuestras Rutas de la Tapa.



SABORES DEL BOSQUE

Un viaje micológico al corazón de la Sierra de Guadarrama

Entre peñas graníticas y bosques centenarios, se esconde un tesoro gastronómico que brota de la tierra: **las setas de la Sierra de Guadarrama**. En este paraíso natural de la zona de La Pedriza y la Hoya de San Blas, nace el Nuevo Coto Micológico, una apuesta por la sostenibilidad, la educación ambiental y el placer de los sentidos. En los montes públicos de **Manzanares El Real y Soto del Real**, se extiende este coto de más de 7.564 hectáreas, regulado bajo el **Plan de Aprovechamiento Micológico del Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama**, el espacio natural más emblemático de la Comunidad de Madrid y Reserva de la Biosfera de la UNESCO.

Un ecosistema que nutre, inspira y alimenta

Aquí, las setas no son solo alimento: son símbolo de equilibrio ecológico. Los **boletus, níscalos, rebozuelos y amanitas** nacen como joyas del humus, gracias a la magia del **micelio**, ese invisible tejido que recorre el subsuelo y conecta árboles, raíces y vida. Cada seta recolectada forma parte de un delicado ciclo natural donde los hongos descomponen, nutren, regeneran... y también deleitan.



Un ecosistema que nutre, inspira y alimenta

Para participar en esta experiencia única, es **obligatorio obtener un permiso de recolección**, disponible en la web oficial www.setaspedrizasanblas.es. Este sistema de permisos permite regular la presión sobre el medio y educar al recolector sobre la identificación, los tamaños mínimos de recolección y la protección del micelio.

Aprende, explora, saborea

El Coto Micológico no es solo un lugar para recolectar, es una puerta abierta a la cultura micológica. Puedes vivir:

- **Talleres con expertos**
- **Otoño de Bares:** una ruta gastronómica donde bares y restaurantes de Manzanares El Real y Soto del Real reinterpretan la micología en clave culinaria.

Recolectar sí, pero con cabeza

Porque no todo lo que brilla es comestible. Algunas especies, como la **Amanita phalloides** o la **Galerina marginata**, son tóxicas y potencialmente mortales. Por eso, recolecta **solo lo que conozcas** y respeta las normas: cesta de mimbre, cuchillo limpio y formación previa.



NUESTROS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE KM 0

Sabores con origen en la Sierra de Guadarrama

La Sierra de Guadarrama es un territorio donde la naturaleza y la tradición se funden en productos de una calidad excepcional. Consumir Km 0 no solo significa apostar por el sabor auténtico, sino también apoyar a los productores locales que, con su trabajo artesanal y sostenible, mantienen vivo el carácter serrano.

Carne de la Sierra de Guadarrama IGP

La Carne de la Sierra de Guadarrama es el producto insignia de la comarca. Con **Indicación Geográfica Protegida**, procede de razas como la Avileña, Charolés y Limusín, criadas en pastoreo extensivo. El resultado: una carne tierna, jugosa y con un sabor auténtico.

Conoce nuestros puntos de venta en: <https://carneguadarrama.com>



Mieles con identidad serrana

La miel de la Sierra es un **reflejo auténtico de su paisaje** natural, cultivada en un entorno privilegiado donde las abejas se alimentan del néctar de flores silvestres, como cantuesos, zarzamoras y piornos. Este producto artesanal captura el carácter de la montaña, ofreciendo **sabores profundos y aromas únicos** gracias a las prácticas sostenibles que respetan los ciclos naturales y la biodiversidad del ecosistema. Cada tarro de miel es un testimonio del trabajo paciente y respetuoso de los apicultores que cuidan sus colmenas en las alturas de la Sierra.

La apicultura en esta región se basa en **métodos artesanales** que preservan las cualidades nutricionales y sensoriales de la miel, conservando la esencia de los valles, bosques y montañas.

Entre los **productores** que hacen posible esta miel única se encuentran: *Miel Artesana La Abeja Viajera*, *Miel de Navacerrada*, *Miel artesana Tía Pili* y *Miel Daillo*.



Quesos de altura

Quesos La Laguna. Miraflores de la Sierra

Ubicada en pleno Parque Nacional, esta quesería fundada en 2011 trabaja con leche fresca de ganaderías locales, sin aditivos, y con procesos respetuosos con el medio ambiente. Sus variedades — de cabra, de oveja y de oveja con trufa — han recibido la Medalla de Oro en los World Cheese Awards. Los quesos La Laguna están disponibles en la propia quesería en Miraflores de la Sierra y en más de 600 puntos de venta en la Comunidad de Madrid.

Quesos Artesanos Peña Rubia. Guadalix de la Sierra

Quesos elaborados con leche cruda de oveja y cabra de ganaderías locales. Su catálogo incluye desde semicurados suaves hasta curados con carácter intenso, todos afinados de manera artesanal. También han sido premiados en los World Cheese Awards.

Tienen venta directa al público y los fines de semana venden en el mercado local de Guadalix, una oportunidad para conocer a los productores y probar sus quesos directamente de la mano de quienes los elaboran.

Leche ecológica

EcoLactis. Soto del Real

Especialistas en leche de yegua ecológica, única en España. Reconocida por sus propiedades nutricionales y cosméticas, EcoLactis elabora desde cápsulas y polvos liofilizados hasta jabones y cremas naturales. Visitas: su granja ecológica abre las puertas para conocer de cerca las yeguas, el proceso de ordeño (siempre respetuoso con las crías) y descubrir la innovación detrás de este producto singular.

Cervezas artesanas

Gabarrera. Becerril de la Sierra

Primera y única cervecera ecológica certificada de la Comunidad de Madrid. Sus cervezas llevan nombres emblemáticos de la sierra como La Maliciosa, Siete Picos o Peñalara. Elaboradas con agua pura y maltas ecológicas, son una fusión perfecta entre tradición y sostenibilidad.

Fueron galardonados en la primera edición del Concurso Internacional de Cervezas Ecológicas e Hidromieles Orgánicas EcoBirra. Experiencias: cuentan con taproom propio, visitas guiadas, catas maridadas con productos locales y eventos personalizados.



Maltacaballar. Alpedrete

Esta cervecera ha revolucionado la escena artesanal con variedades únicas como la Incitatus IPA o la Al-Jur Lambic de moras serranas. Reconocida con el Premio Avanza por la Sierra 2025, combina tradición y modernidad. Visitas: organizan fines de semana de catas guiadas, donde se descubre el proceso completo de elaboración, desde el agua serrana hasta el producto final.

Destilados con carácter

Gin Monti – Los Molinos

Elaborada en pequeños lotes de 100 botellas en alambique de cobre tradicional, esta ginebra London Dry combina 15 botánicos mediterráneos con agua pura del Parque Nacional. Ha sido premiada internacionalmente y reconocida como la mejor ginebra seca de España en los World Gin Awards. Experiencias: la destilería ofrece visitas guiadas y catas donde los asistentes conocen el proceso y degustan diferentes combinaciones de gin-tonic con su producto estrella.



Saborea la esencia de la Sierra de Guadarrama

Cada bocado aquí cuenta una historia de tradición, paisaje y pasión. Desde las raíces del bosque hasta los fogones de nuestras cocinas, la Sierra transforma productos locales en experiencias inolvidables. Que este viaje por sus sabores te inspire a volver, a descubrir más, y a saborear con calma el alma de esta tierra única.