

Manolo 1934: premio al mejor cocido tradicional de la Ruta del Cocido Madrileño

El Restaurante Manolo 1934 ha sido reconocido en la última edición de la Ruta del Cocido Madrileño como el lugar en el que se sirve el mejor cocido tradicional de Madrid

Desde hace años, Madrid se ha destacado como una de las capitales europeas de referencia en lo que a oferta gastronómica se refiere. No es nada fácil, por tanto, para un restaurante destacar con su propuesta, y más si la especialidad es un plato tan tradicional y arraigado como el cocido madrileño.

Sin embargo, Manolo 1934 lo lleva consiguiendo desde hace décadas y, ahora, ha recibido un nuevo espaldarazo al ser reconocido en la última edición de la Ruta del Cocido Madrileño, organizada por Qué Rico España, como el lugar en el que se sirve el mejor cocido tradicional de Madrid.

Desde sus inicios en la calle Embajadores en 1934 hasta su actual emplazamiento en la calle de la Princesa, este mítico establecimiento ha sido testigo de la evolución de la capital y su gastronomía, manteniendo siempre un compromiso inquebrantable con la calidad y la autenticidad. Hoy, bajo la batuta de Manuel Rodríguez, representante de la cuarta generación de la familia fundadora, el restaurante sigue encarnando la esencia de la hospitalidad y la excelencia culinaria... que ha recibido un merecido reconocimiento.

En palabras de Manuel Rodríguez, administrador único y custodio de una tradición que ha traspasado generaciones, recibir este galardón es un homenaje a la labor de su padre y del equipo anterior, arquitectos del cocido que ha encandilado a los paladares más exigentes. "Es un premio que pertenece a la generación de mi padre, pero también es un espaldarazo para todos nosotros, aportándonos motivación y confianza para seguir en la línea de la excelencia y la tradición".

La clave del éxito de su cocido, según Rodríguez, radica en la selección de ingredientes de calidad, un meticuloso proceso de elaboración y un firme compromiso con las tradiciones. Mirando hacia el futuro, Manolo 1934 se prepara para celebrar su centenario con planes que, sin duda, sorprenderán a quienes acudan a comprobarlo, manteniendo siempre la esencia que ha definido su éxito.

Además del cocido, Manolo 1934 ofrece una carta que es un homenaje a la cocina "de toda la vida", con platos que han sido parte de su historia desde sus inicios. La sinergia entre las cocinas madrileña y gallega es un testimonio del espíritu acogedor de Madrid y del ímpetu emprendedor de los gallegos, una combinación que Manuel Rodríguez defiende con pasión.

Pasarse por sus salones implica no solo descubrir el mejor cocido de Madrid, sino también una experiencia culinaria enraizada en la historia, la tradición y el amor por la gastronomía. Con cada cucharada, el restaurante no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma de quienes buscan en la comida un vínculo con la tradición y la calidad.

Para más información, contacto y reservas: <https://www.manolorestaurante.com>

Datos de contacto:

Manuel Rodríguez

Administrador Restaurante Manolo 1934

689 294 749

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Madrid Restauración Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>