



El Rincón de Esteban: historia, compromiso y calidad

El legendario restaurante Rincón de Esteban, frente al Congreso de los Diputados, nace en 1992 de la mano de Esteban González Moreno, un avilés al que siempre le llamó la atención el universo de la hostelería. Su actual propietario y cheff, Jesús Miguel Barreiro Pereira, se ocupa de ofrecer una cocina clásica con productos de temporada, una precisa selección de la materia prima, una selecta carta de vinos y destilados y un servicio de sala profesional y atento que convierten a El Rincón de Esteban en un restaurante único ¿Quieres saber más? www.elrincondeesteban.com.



El Rincón de Esteban (C/ de Sta Catalina, 3) es un restaurante fundado por Esteban González Moreno en el año 1992. Su actual propietario y cheff, Jesús Miguel Barreiro Pereira, hace que este restaurante se caracterice por contar con una cocina clásica basada en los productos de temporada, donde es costumbre hacer una selección

rigurosa de la materia prima. A ello se le suma una selecta carta de vinos y destilados, junto a un servicio de sala profesional y muy atento.

Entre los platos más populares de su carta destacan: el Manda Huevos, dedicado a Don Federico Trillo, Croquetas de cecina, Rabo de toro estofado en vino tinto, Paletilla de Lechal con patatas panaderas; los guisos de cuchara como las Alubias de Tolosa o las Patatas Revolconas, el Cocido madrileño; los pescados del cantábrico y las carnes gallegas. Y, entre los deliciosos postres de la casa, llaman la atención La tarta fina de manzana o la Torrija con miel y helado.

Además, El Rincón de Esteban cuenta con sus platos del día, según la temporada. Por ejemplo, a partir de febrero añadirá el Bacalao a su carta, ya que es en este mes cuando comienza su temporada. El Rincón de Esteban también celebrará a mediados de abril la popular Jornada del Rabo del Toro.



Rabo de Toro a la cordobesa 18 €



Bacalao al pil pil 24 €

A la hora de hablar de la decoración de El Rincón de Esteban, cabe destacar que es clásica y de ambiente familiar y que de sus paredes cuelgan infinidad de cuadros, premios y fotografías que recuerdan a personajes y hechos que han pasado por el restaurante.

El Fundador

El fundador del restaurante: Esteban González Moreno nació en Navahondilla (Ávila) hace ahora 82 años. Con tan sólo 14 se traslada a Madrid, ciudad en la que se inició en el mundo de la hostelería inaugurando un bar. Durante toda su trayectoria en el universo de la cocina trabaja en diferentes restaurantes de Lagasca, Diego de León y Princesa y es en el año 1973 cuando se hace propietario de su primer restaurante.

El 20 de noviembre de 1992 inaugura el restaurante El Rincón de Esteban, con el que se define como uno de los personajes más relevantes dentro del campo de la hostelería.

Galardones

La buena atención al cliente y la calidad de los productos de El Rincón de Esteban son los responsables de que restaurante y fundador hayan sido premiados con numerosos galardones a lo largo de los años.

El Gran Collar Gastronómico Internacional, Placa al Mérito Turístico, Premio Fitur, Trofeo Tradición y Prestigio, Laurel de Oro a la Calidad, Diploma del Excelentísimo Ayuntamiento de Madrid, Master de Cocina Cinegética en dos ocasiones o el premio al Miembro Fundador del Club Gastronómico de Madrid son sólo algunos ejemplos.

El Rincón de Esteban

3, Calle de Sta. Catalina, 28014 Madrid

Teléfono: 914 29 25 16

www.elrincondeesteban.com

Síguenos en:

 [/elrincondeesteban](#)

 [@elrincondeesteban](#)