



PRODUCTOS  
**SIERRA NORTE**  
DE MADRID

# CATÁLOGO DE PRODUCTORES LOCALES



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



MINISTERIO  
DE INDUSTRIA  
Y TURISMO



Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Comunidad  
de Madrid



Mancomunidad de Servicios  
VALLE NORTE DEL LOZOYA

# Conócenos

La **Sierra Norte de Madrid**, con sus paisajes montañosos, valles fértiles y pueblos llenos de historia, es un rincón donde la gastronomía se convierte en una expresión de la identidad local. Este territorio, situada a escasa distancia de la capital, alberga una rica **tradición agroalimentaria** que combina prácticas sostenibles, conocimientos transmitidos de generación en generación y una conexión profunda con la naturaleza. En cada rincón de la Sierra, los pequeños productores trabajan con esmero para ofrecer productos que no solo deleitan el paladar, sino que también cuentan la historia de un territorio y su gente. **Desde los quesos** elaborados con leche de cabra y oveja que pastan en prados naturales, **hasta las mieles** recolectadas de flores silvestres y los aceites de oliva vírgenes extra, cada producto refleja la calidad de su entorno y el respeto por las tradiciones rurales.

La **diversidad de los productos** de la Sierra Norte es un **reflejo de su geografía y biodiversidad**. Las montañas, valles y dehesas que componen este paisaje único aportan a los alimentos características que los hacen inconfundibles. Los quesos destacan por sus texturas y sabores, **resultado de una cuidada elaboración artesanal** que respeta los tiempos de maduración. La miel recoge la esencia floral del territorio, mientras que el aceite de oliva se produce en olivares donde las prácticas sostenibles garantizan un sabor puro y distintivo. Los vinos, panes, cervezas artesanales y otros productos complementan esta oferta, consolidando a la Sierra Norte como un lugar de referencia para los amantes de la gastronomía de calidad.

Más allá de los productos, **la Sierra Norte ofrece una experiencia integral** que combina la producción alimentaria con el entorno natural y cultural. Los visitantes tienen la **oportunidad de conocer a los productores, recorrer las granjas, queserías, bodegas y mercados** donde nacen estos alimentos, y disfrutar de ellos en restaurantes y comercios que apuestan por los sabores locales. Cada plato preparado en estos establecimientos no solo es un homenaje a los ingredientes de la región, sino también una **invitación a explorar su historia y paisajes**. Así, el recorrido gastronómico se convierte en una forma de conectar con el territorio y valorar el esfuerzo de quienes trabajan para mantener vivas las tradiciones y preservar el medio ambiente.

El catálogo que aquí presentamos es una ventana a este mundo de sabores auténticos y prácticas sostenibles y un ejemplo del trabajo de las empresas del territorio basado en la economía circular y el fomento del producto km 0. A través de estas páginas, te invitamos a descubrir los productos que hacen de la Sierra Norte un lugar único, conocer a los artesanos que los elaboran y adentrarte en una cultura que valora el respeto por la tierra y la calidad de lo local. Cada producto y cada productor forman parte de un legado que combina tradición e innovación, y representan un modelo de desarrollo en armonía con el entorno. Este catálogo no solo es una guía para disfrutar de los alimentos de la Sierra, sino también un recordatorio de la riqueza de este territorio y del compromiso de sus habitantes con un futuro sostenible.

En el presente catálogo figuran las empresas que han participado en el proyecto “Introducción del producto local en resultantes, comercios y eventos culturales de la Sierra Norte de Madrid” financiado por la Unión Europea NextGenerationEU a través del Plan de Sostenibilidad en Destinos concedido a la Mancomunidad de Servicios Valle norte del Lozoya

Para más información relacionada consulte:

<https://www.sierranortemadrid.org/gastronomia-en-la-sierra-norte-de-madrid/>



Restaurantes



Planes  
gastronómicos



Asociación  
gastronómica

# Índice

Queso.....	03
Miel.....	05
Aceite.....	07
Huerta.....	09
Panes y dulces.....	11
Varios.....	13
Resturantes y comercios.....	15
Mapa de productores y tiendas.....	17

# Quesos y lácteos

En la **Sierra Norte de Madrid**, el **queso** es una auténtica representación de la riqueza natural y cultural de esta región. Elaborados principalmente con **leche de cabra y oveja**, los quesos de esta zona se distinguen por su sabor auténtico y su estrecha conexión con el entorno montañoso. Las cabras y ovejas que pastan en los prados de la Sierra **se alimentan de una flora variada y rica en matices**, lo que le otorga a la leche una calidad excepcional y, en consecuencia, a los quesos una complejidad de sabor difícil de encontrar en otros lugares.

Uno de los **sellos distintivos** de los quesos de la Sierra Norte es **su textura**. Los quesos frescos y semicurados son suaves y cremosos, con una ligera acidez que refleja la frescura de la leche y el contacto con el aire puro de las montañas. En cambio, los quesos curados, madurados con paciencia, ofrecen una textura más firme y granulada, acompañada de un sabor más intenso y persistente en boca, con notas que evocan frutos secos, hierbas aromáticas y un ligero toque salino.

Estos quesos también destacan por su **proceso de elaboración artesanal**. Los productores locales cuidan cada paso del proceso, desde el pastoreo de los animales hasta la maduración en bodegas naturales, lo que garantiza un producto final que no solo es de **alta calidad**, sino que lleva consigo el sabor de las tradiciones rurales.

Además, muchos de estos quesos se elaboran con leche cruda, lo que potencia aún más los matices y sabores únicos que solo se pueden obtener en esta región. Ya sea que prefieras un queso fresco, perfecto para disfrutar en una tabla con pan y aceite de la zona, o un queso curado,

**ideal para acompañar con un buen vino local**, la Sierra Norte de Madrid te ofrece una variedad de quesos que te sorprenderán por su autenticidad, su calidad y su inconfundible sabor a naturaleza. Cada bocado es una muestra de la dedicación de los pequeños productores y del respeto por la tierra que los rodea.

## Productores

Los quesos artesanales de la **Sierra Norte de Madrid** son el resultado del esfuerzo de pequeños productores que han sabido combinar **tradición y calidad** en cada pieza. A continuación, te presentamos algunos de los productores más destacados, cuyas queserías son referentes en la región.

### **Quesería La Caperuza (Bustarviejo)**

En lo alto de Bustarviejo, La Caperuza elabora sus quesos con leche fresca de cabra, siguiendo un proceso artesanal que respeta los tiempos de maduración y utiliza técnicas tradicionales. El resultado son quesos con un sabor auténtico y una textura suave, que reflejan la dedicación y el amor por el producto. Además, desde su ganadería de pastoreo, producen deliciosos productos como cabrito lechal, ternera de pasto, verduras de temporada y huevos de corral. Este proyecto se ha convertido en un símbolo del buen hacer en la zona, participando activamente en ferias y eventos gastronómicos, donde siempre sorprenden con sus productos.

**Dirección:** C. de Maruste, 18, 28720 Bustarviejo, Madrid

**Teléfono:** 643723381

**Página web:** <https://lacaperuza.com/>

### **Quesería Jaramera (Torremocha del Jarama)**

En Torremocha de Jarama, la Quesería Jaramera se especializa en quesos de leche pasteurizada de oveja. Utilizando métodos tradicionales y garantizando un sabor auténtico, esta quesería es conocida por su producción artesanal, donde cada pieza refleja la calidad de las ovejas que pastan libremente en los campos de la sierra. Además de sus exquisitos quesos, Quesería Jaramera promueve la cultura quesera mediante talleres y catas que permiten a los visitantes descubrir los secretos de su elaboración.

**Dirección:** C. Torrearte, 2, nave 10, 28189 Torremocha de Jarama, Madrid

**Teléfono:** 644732161

**Página web:** <https://www.queserijaramera.com/>

### **Yogures El Paular (Rascafría)**

Especializados en la venta de lácteos, ofrecen productos de alta calidad elaborados con leche fresca de ganaderías locales.

**Contacto:** [lacteospaular.com](http://lacteospaular.com) |  
Tel.: 699 049 296

### **Quesería Santo Mamés (San Mamés)**

Elabora quesos artesanales con leche de cabra y oveja, destacando por sus sabores intensos y procesos tradicionales.

**Contacto:** Tel.: 637 742 888



# Miel

La miel de la **Sierra Norte de Madrid** es un **auténtico elixir natural**, lleno de sabor. Producida en un entorno privilegiado, esta miel recoge la esencia de las flores silvestres y plantas aromáticas que pueblan los valles y montañas de la sierra. Las abejas recolectan el néctar de una gran variedad de plantas autóctonas, como el tomillo, el romero y el brezo, lo que otorga a la miel de esta región su **sabor inconfundible y sus aromas florales**.

Lo que hace tan especial a la miel de la Sierra Norte es la diversidad de sus paisajes y la pureza de su entorno. Aquí, la apicultura sigue siendo un **arte ancestral**, donde los pequeños apicultores mantienen prácticas tradicionales que respetan tanto a las abejas como al medio ambiente. **La recolección y el proceso de extracción** de la miel se hacen de **manera artesanal**, garantizando un producto sin aditivos ni tratamientos que alteren sus cualidades naturales.

Cada tarro de miel es un reflejo del clima y la vegetación de la Sierra Norte en un momento específico del año, lo que convierte cada cosecha en única. Desde **mieles suaves y claras**, hasta otras más **oscuras y de sabor intenso**, la miel de esta región es perfecta tanto para disfrutarla sola, como para utilizarla en recetas dulces o saladas. Además de ser un placer para el paladar, la miel de la Sierra Norte es conocida por sus propiedades medicinales. **Rica en antioxidantes, vitaminas y minerales**, este alimento natural es un aliado para fortalecer el sistema inmunológico y mejorar la salud en general. Sin duda, **un regalo de la naturaleza** en su forma más pura.



## Productores

Los productores de miel de la **Sierra Norte de Madrid** preservan la apicultura tradicional en un entorno natural y diverso. Gracias a prácticas artesanales y respetuosas con el medio ambiente, logran **una miel auténtica y llena de sabor**, en la que se refleja la esencia de las flores y plantas autóctonas de la región. Cada tarro es un testimonio de su dedicación y un regalo puro de la naturaleza.

### Apitecnic

Apitecnic es una empresa familiar que se especializa en la apicultura artesanal. Producen miel pura y otros productos derivados de las abejas, destacándose por su compromiso con el entorno natural y la calidad de sus cosechas.

**Dirección:** C. de Maruste, 18, 28720 Bustarviejo (Madrid)

**Teléfono:** 660840662

**Página web:** <http://apitecnic.com/>

### Miel El Bardal

Ubicada en Braojos de la Sierra, Miel El Bardal es famosa por su miel de alta calidad, producida de manera tradicional y sostenible. Sus colmenas están situadas en parajes naturales, lo que le otorga a su miel un sabor inigualable y lleno de matices florales.

**Dirección:** C. del Viento, 6, 28737 Braojos de la Sierra, Madrid

**Teléfono:** 652 216 745

**Página web:** [www.mieelbardal.es](http://www.mieelbardal.es)

### El Jabardo SAT (Robledillo de la Jara y Navarredonda)

Miel multifloral recolectada en colmenas ubicadas en plena Sierra.

**Contacto:** [sateljabardo@gmail.com](mailto:sateljabardo@gmail.com) | [eljabardo-sat9.webnode.es](http://eljabardo-sat9.webnode.es)

### Entreabejas (Rascafría)

Miel artesanal y actividades de divulgación apícola en un entorno natural.

**Contacto:** [info@entreabejas.com](mailto:info@entreabejas.com) | [www.entreabejas.com](http://www.entreabejas.com)

### Cosas de Abejas (Bustarviejo)

Productos apícolas naturales y talleres educativos sobre apicultura.

**Contacto:** [contacto@cosasdeabejas.es](mailto:contacto@cosasdeabejas.es) | [www.cosasdeabejas.es](http://www.cosasdeabejas.es)

### La Abeja Meli (Torremocha de Jarama)

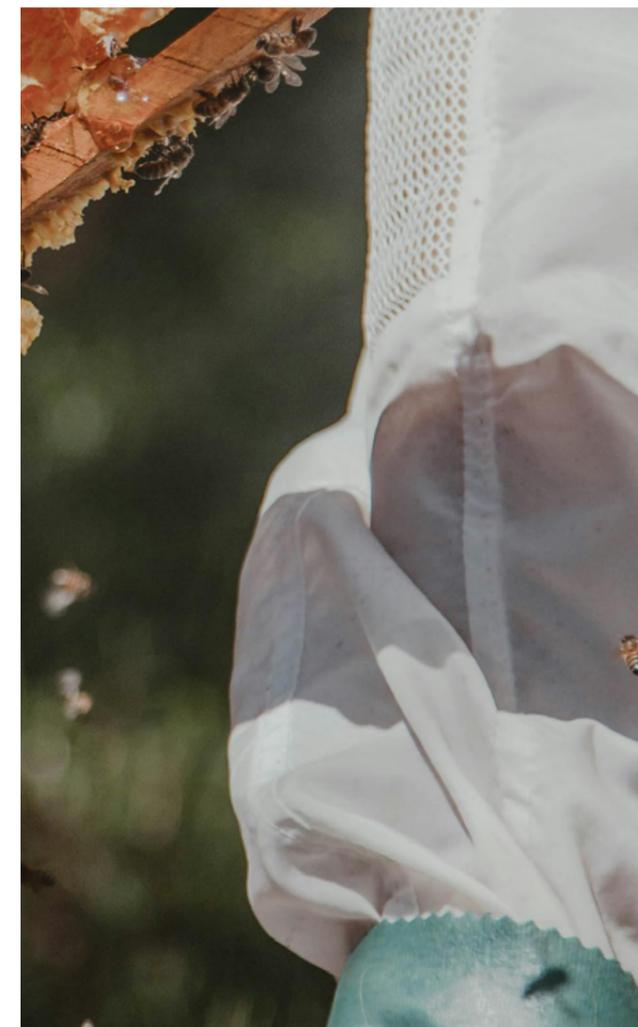
Especialistas en miel ecológica y productos derivados de la colmena.

**Contacto:** [info@laabejameli.com](mailto:info@laabejameli.com) | [www.laabejameli.com](http://www.laabejameli.com)

### Apícola Ayün

Miel artesanal y proyectos educativos para la conservación de abejas.

**Contacto:** [proyectoayun@gmail.com](mailto:proyectoayun@gmail.com) | [proyectoalayun.wordpress.com](http://proyectoalayun.wordpress.com)



# Aceite

El aceite de oliva virgen extra de la **Sierra Norte de Madrid** es uno de los grandes tesoros ocultos de la región. Producido en olivares que se extienden por la Vega del Jarama, este aceite destaca por su calidad excepcional y su sabor único. El clima fresco y las características del terreno hacen que las aceitunas cultivadas en esta zona desarrollen propiedades organolépticas inigualables, ofreciendo un aceite con notas afrutadas, ligeros toques amargos y un picor suave que deleita el paladar.

Lo que hace especial al aceite de la Sierra Norte no es solo la calidad de las aceitunas, sino también el modo en que se cultivan y procesan. Aquí, los productores siguen **prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente**. La recolección manual y el prensado en frío aseguran que cada gota de este aceite conserve todas sus propiedades, desde su intenso aroma hasta sus beneficios para la salud.

Este **aceite virgen extra** es perfecto tanto para acompañar **platos frescos como ensaladas y panes artesanales**, como para realzar guisos y recetas tradicionales de la zona. Su sabor, que captura la esencia de los olivares serranos, es un imprescindible en la cocina de cualquier amante de los productos de calidad.

Además de ser delicioso, el aceite de la Sierra Norte es **conocido por sus propiedades saludables**. Rico en antioxidantes y ácidos grasos saludables, es un aliado natural para mantener una dieta equilibrada. Si buscas un aceite que combine calidad, tradición y respeto por el entorno, el aceite de la Sierra Norte de Madrid es una elección insuperable.

## Productores

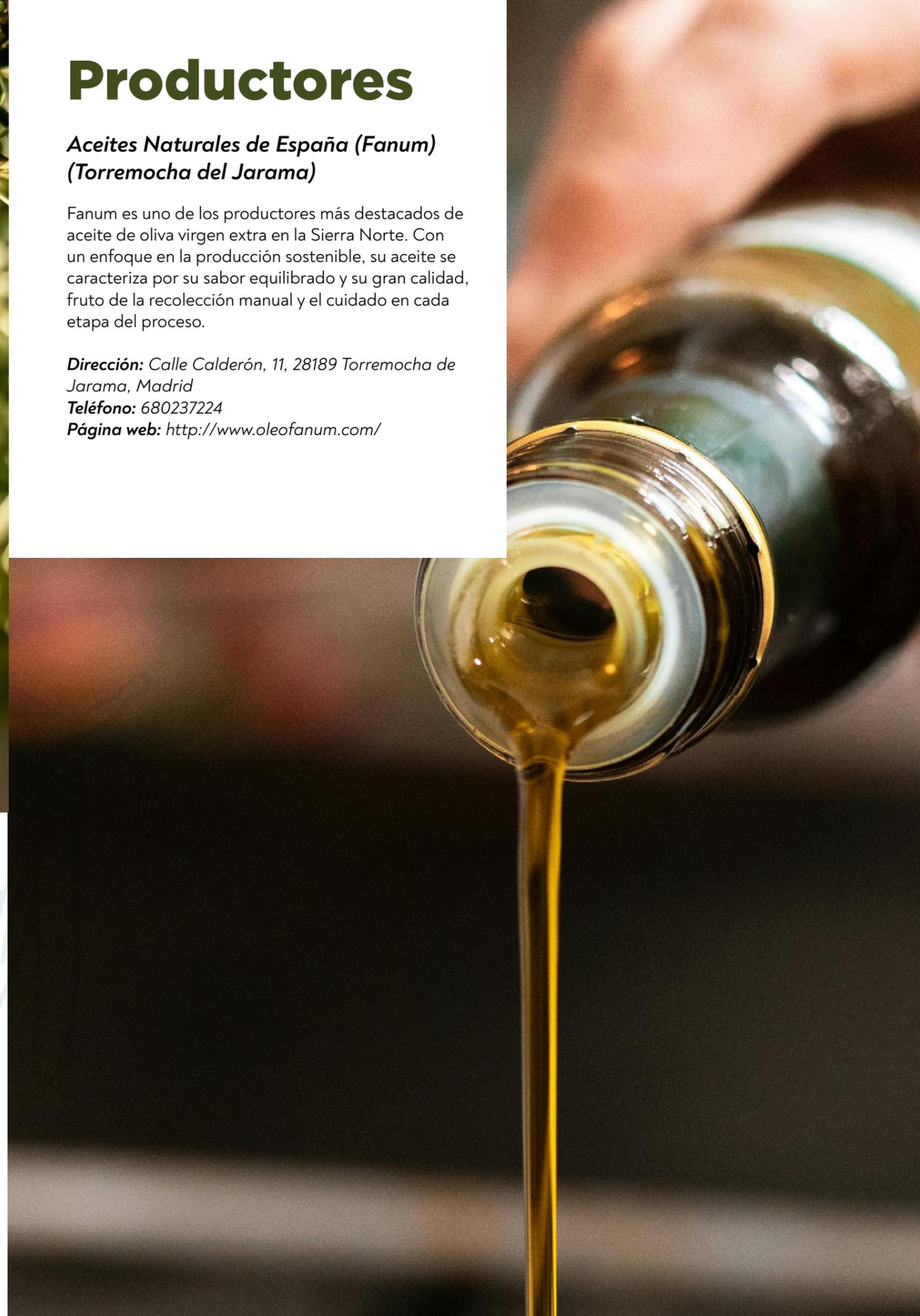
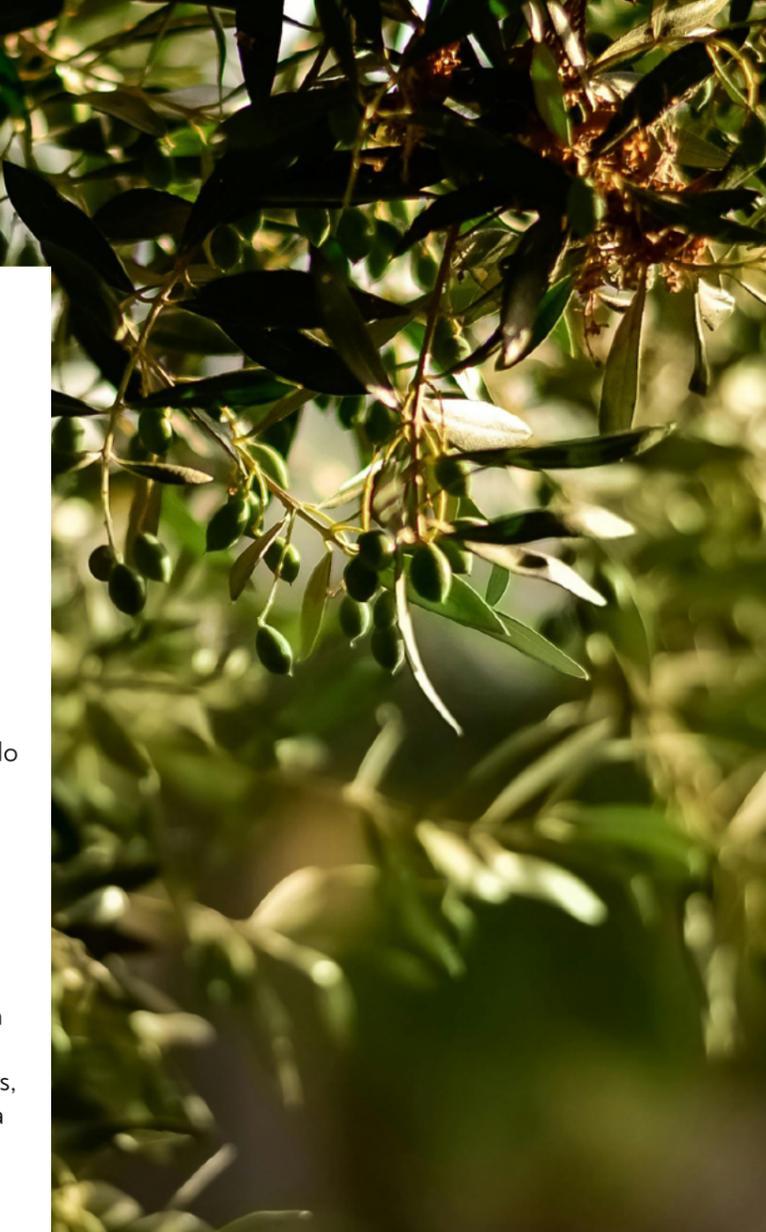
### *Aceites Naturales de España (Fanum) (Torremocha del Jarama)*

Fanum es uno de los productores más destacados de aceite de oliva virgen extra en la Sierra Norte. Con un enfoque en la producción sostenible, su aceite se caracteriza por su sabor equilibrado y su gran calidad, fruto de la recolección manual y el cuidado en cada etapa del proceso.

**Dirección:** Calle Calderón, 11, 28189 Torremocha de Jarama, Madrid

**Teléfono:** 680237224

**Página web:** <http://www.oleofanum.com/>



# Huerta y frutos rojos

La huerta de la **Sierra Norte de Madrid** es un ejemplo vivo de la **conexión entre el hombre y la naturaleza**. En esta región, las prácticas agrícolas tradicionales, combinadas con un profundo respeto por el entorno, dan lugar a una **producción de frutas y hortalizas de alta calidad**, ricas en sabor y llenas de nutrientes. Entre los productos más **destacados** se encuentran los **frutos rojos**, cuya frescura e intensidad de sabor reflejan el cuidado y la dedicación de los agricultores locales. **Cultivados en un entorno de biodiversidad** excepcional, los frutos de la huerta y los frutos rojos de la Sierra Norte no solo son **ingredientes esenciales de la gastronomía local**, sino también un reflejo de la sostenibilidad que caracteriza a la región.

**La diversidad de cultivos**, que abarca desde plantas y hortalizas tradicionales hasta frutos rojos de alta demanda, es posible **gracias al clima privilegiado** de la Sierra y al esfuerzo de los productores por mantener un equilibrio entre innovación y respeto por la tierra. Cada producto que llega al consumidor lleva consigo la esencia de los campos serranos y la garantía de haber sido cultivado de manera responsable, respetando los ciclos naturales y promoviendo la biodiversidad.



## Productores

### La troje

Especializados en la producción de plántones, semillas y frutales de variedades tradicionales, La Troje combina la tradición agrícola con la innovación en técnicas sostenibles. Sus productos son ideales para quienes buscan calidad y diversidad en su huerta.

**Dirección:** Carretera la Cabrera a El Berrueco km. 1. Abierto sólo en temporada” (Mediados de abril a primeros de junio)

**Correo:** info@latroje.org / www.latroje.org

### La Huerta de Abril

Ubicados en Bustarviejo, estos productores ofrecen una variedad de hortalizas frescas, cultivadas con técnicas respetuosas con el medio ambiente. Son un referente en la Sierra Norte por su compromiso con la calidad y la cercanía.

**Dirección:** Carretera Bustarviejo – Miraflores, junto al campo de fútbol. 28720 Bustarviejo

**Teléfonos:** 611 516 588

**Correos:** info@lahuertahuertadeabril.es

**Web:** www.lahuertahuertadeabril.es

### Las Matosas

Ubicados en Montejo de la Sierra, este productor ofrece una selección de frutas y verduras frescas, cultivadas en un entorno natural que asegura su calidad y sabor.

**Teléfono:** 677 554 747

**Correo:** lasmatosas@yahoo.es

### Tomate La Huerta

Con sede en Torremocha de Jarama, este productor se especializa en tomates y otros cultivos tradicionales, garantizando productos frescos y llenos de sabor.

**Teléfono:** 655 914 759

**Correo:** tomatelahuerta@gmail.com

**Web:** www.tomatelahuerta.com

### Ecos del Lozoya

Dedicados a los frutos rojos, Ecos del Lozoya destaca por su producción sostenible en un entorno privilegiado. Sus frutos, como fresas, moras y arándanos, son conocidos por su sabor intenso y frescura.

**Dirección:** Camino Natural s/n. 28742 Lozoya (Madrid)

**Teléfono:** 605 095 662

**Correo:** jorge@ecosdelozoya.com

**Web:** www.ecosdelozoya.com



# Panes y dulces

En la **Sierra Norte de Madrid**, el pan y los dulces son mucho más que alimentos: representan un legado cultural y una tradición transmitida a lo largo de generaciones. Elaborados con **técnicas artesanales, ingredientes de proximidad y un profundo respeto** por el entorno natural, estos productos destacan por su autenticidad y calidad. **El pan**, con su corteza **crujiente y miga tierna**, no solo es el acompañante ideal de los platos tradicionales de la región, sino también una obra de arte que encapsula la maestría de los panaderos locales. Por otro lado, **los dulces y galletas artesanales**, elaborados con recetas que fusionan tradición e innovación, ofrecen una experiencia gastronómica que deleita tanto a los locales como a los visitantes.

Cada pieza de pan y cada dulce de la Sierra Norte cuentan una historia de **dedicación y amor por el trabajo bien hecho**. Desde **panes de masa madre** con fermentaciones lentas que realzan su sabor y textura, hasta granolas y galletas sostenibles, pasando por opciones veganas que destacan por su creatividad, la **variedad de productos** disponibles refleja la diversidad y riqueza de esta tierra. Los productores, fieles a los valores de sostenibilidad y cercanía, han convertido sus obradores en auténticos templos del buen hacer, llevando a la mesa **productos que respetan la tradición** y se adaptan a las necesidades contemporáneas.

**El chocolate**, con su rica tradición y sabor inigualable, encuentra un espacio especial en la **Sierra Norte de Madrid**, un territorio conocido por su encanto natural y su dedicación a los productos artesanales. Este delicioso manjar, **elaborado a partir de los mejores granos de cacao**, se transforma en una experiencia única gracias a la combinación de técnicas tradicionales y la inspiración que ofrece este entorno privilegiado.

La Sierra Norte aporta un carácter distintivo a cada creación, reflejando la pasión por la calidad y el respeto por los procesos naturales. En este catálogo, descubrirás una selección que resalta la esencia del chocolate en sus diversas formas, pensado para deleitar los sentidos y compartir momentos especiales.

## Productores

### Horno de Lozoya

Elaborando pan artesanal con ingredientes naturales y un proceso que respeta los tiempos de fermentación, Horno de Lozoya es un referente en la región. Su pan, de corteza dorada y sabor intenso, refleja la tradición panadera de la Sierra Norte.

**Dirección:** C/ Corralones, 11. 28742 Lozoya (Madrid)  
**Teléfono:** 696 264 089  
**Correo:** [amador@hornolozoya.es](mailto:amador@hornolozoya.es)

### Sierra Eco Foods

Especializados en granolas y galletas artesanales, Sierra Eco Foods apuesta por la sostenibilidad y la calidad. Sus productos, elaborados en Rascafría, son ideales para disfrutar de un desayuno nutritivo o un tentempié saludable.

**Dirección:** Av. del Valle, 45. 28740 Rascafría (Madrid)  
**Teléfono:** 915 983 690 / 669 070 270  
**Correo:** [info@sierraecofoods.com](mailto:info@sierraecofoods.com)  
**Web:** [www.sierraecofoods.com](http://www.sierraecofoods.com)

### Horno de Mariné

Este obrador vegano se distingue por sus panes y dulces elaborados sin ingredientes de origen animal, ideales para quienes buscan opciones saludables y sostenibles. La calidad y el sabor son los pilares de su oferta.

**Dirección:** C. Torrearte, Nave 8. 28189 Torremocha de Jarama (Madrid)  
**Teléfono:** 672 052 474  
**Correo:** [obradorvegano@gmail.com](mailto:obradorvegano@gmail.com)  
**Web:** [www.hornodemarine.es](http://www.hornodemarine.es)

### El Horno de Angeles

El Horno de Ángeles, en la Sierra Norte de Madrid, elabora panes artesanales a mano, respetando métodos tradicionales y tiempos de fermentación. Utilizan masa madre, harinas ecológicas y otros ingredientes naturales, logrando un sabor auténtico y una textura ligera que refleja su compromiso con la calidad y la tradición.

**Dirección:** C. Alcalde Pedro Martín Martín, 5, 28739 Gargantilla del Lozoya, Madrid  
**Teléfono:** 611 52 24 12  
**Correo:** [elhornodeangeles@gmail.com](mailto:elhornodeangeles@gmail.com)  
**Web:** <https://www.elhornodeangeles.es>

### La Panata

Con un enfoque en la masa madre, La Panata crea panes únicos que combinan técnicas tradicionales con innovación. Su obrador en Torremocha de Jarama es conocido por su dedicación y el sabor excepcional de sus productos.

**Dirección:** Torrearte nº 2 nave 9. Torremocha de Jarama (Madrid)  
**Teléfono:** 624 645 075  
**Correo:** [lapanatapandemasamadre@gmail.com](mailto:lapanatapandemasamadre@gmail.com)  
**Web:** [www.lapanata.es](http://www.lapanata.es)

### Chocolatería San Lázaro

San Lázaro, ubicada en la Sierra Norte de Madrid, se especializa en la creación de chocolate natural, elaborado con dedicación y respeto por las técnicas artesanales. Inspirados por la riqueza de este territorio, ofrecen productos que destacan por su calidad, autenticidad y sabor único, utilizando los mejores ingredientes para garantizar una experiencia incomparable en cada bocado.

**Dirección:** Av. del Paular, 35, 28740 Rascafría, Madrid  
**Teléfono:** 918 69 21 11  
**Correo:** [info@chocolatenaturalsanlazarro.com](mailto:info@chocolatenaturalsanlazarro.com)  
**Web:** <https://www.chocolatenaturalsanlazarro.com>



# Varios

## Vinos

El **vino** de la **Sierra Norte de Madrid** destaca por su frescura y su sabor equilibrado, gracias a los viñedos que crecen en un entorno privilegiado. **Los tintos, blancos y rosados** de esta región son conocidos por sus notas frutales y por su proceso de elaboración respetuoso con el medio ambiente. Los viticultores de la zona, han perfeccionado su arte, **combinando métodos tradicionales con innovación** para producir vinos únicos.

Puedes disfrutar de estos vinos en restaurantes de la zona, donde acompañan perfectamente los platos de la gastronomía local. Estos **establecimientos ofrecen una experiencia completa**, maridando la comida tradicional de la Sierra con el vino que mejor refleja su tierra. La combinación de sabores auténticos y vinos de calidad crea una propuesta que destaca por su arraigo en la cultura de la región.

## Carne de la Sierra norte

La **carne de la Sierra Norte de Madrid** es famosa por su **calidad y sabor**, resultado del cuidado en la cría de los animales en un entorno natural. Las ganaderías locales, como **Granja Prado Montes** en Montejo de la Sierra, la Cooperativa **Los Apisquillos** en Puebla de la Sierra, y **GanadeMad** Cooperativa Madrileña de Ganado, (delganaderoatucasa), crían corderos, cabritos, cabras, ovejas y vacuno en condiciones de pastoreo extensivo, lo que se traduce en una carne tierna y con un sabor auténtico. Las **prácticas sostenibles y tradicionales** de la región garantizan productos de primera calidad.

Puedes degustar la carne local en restaurantes del territorio donde la preparan a la parrilla para resaltar sus sabores naturales.



## Cerveza artesanal

La **cerveza artesanal** de la Sierra Norte está ganando un merecido **reconocimiento por su autenticidad y calidad**. Elaborada en pequeñas cervecerías como **Cervezas Bailandera** en **Bustarviejo** y **Vamos a Beer** en **Cabanillas de la Sierra**, esta cerveza destaca por utilizar ingredientes locales y un proceso de producción artesanal que da lugar a sabores únicos. Ya sea una **IPA** con toques florales, una **cerveza rubia** fresca o variedades más innovadoras, cada botella captura la esencia de la Sierra.

Puedes disfrutar de esta cerveza en lugares de la zona donde la sirven fresca junto a sus platos tradicionales, donde la cerveza local es la acompañante ideal para sus especialidades gastronómicas.

## Ahumados

Los **ahumados** de la **Sierra Norte de Madrid** destacan por su **calidad y su proceso artesanal**, que sigue métodos tradicionales para preservar el sabor auténtico de cada producto. **Productores como Ahumados Pastor, en Bustarviejo, y el Ahumadero de Madarcos, en Madarcos**, se especializan en **carnes y pescados ahumados**, respectivamente, utilizando maderas seleccionadas que aportan un sabor distintivo. Estos productos son perfectos para quienes buscan un toque especial en sus platos y una experiencia **gastronómica única**.

Puedes **degustar** los ahumados **locales** en restaurantes de la tierra donde los sirven como entrantes o acompañantes de ensaladas, y donde combinan los ahumados con productos frescos de la sierra para crear platos únicos y llenos de sabor.



# Restaurantes y comercios

## Rosario 6

Rosario 6 es un **pequeño pero acogedor comercio** ubicado en el corazón de Rascafría, donde se pueden encontrar algunos de los mejores productos locales de la Sierra Norte. Este comercio apuesta por la cercanía entre productor y cliente, ofreciendo una amplia variedad de **productos frescos y artesanales** que reflejan el auténtico sabor de la sierra. Los visitantes encontrarán una selección de quesos, mieles, y aceites, todos de productores locales que garantizan calidad y sostenibilidad.

Entre los productos estrella de **Rosario 6** destacan los quesos de oveja de **Quesería Jaramera** y la miel de **Apitecnic**, que son perfectos para llevarse a casa o disfrutar en alguna de las rutas de senderismo cercanas.

## Abacería de Patones

En el pintoresco pueblo de Patones de Arriba, la Abacería de Patones es un lugar de referencia para quienes buscan **productos locales y artesanales**. Este comercio destaca por su ambiente acogedor y por ofrecer una amplia variedad de productos de la Sierra Norte, todos seleccionados por su calidad y autenticidad. Aquí, los visitantes pueden descubrir el **sabor de la sierra** a través de **quesos, aceites y cervezas** que capturan la esencia de la región.

La Abacería de Patones cuenta entre sus productos, con los **vinos de Viña Bardela**. También es un excelente lugar para adquirir **cervezas artesanales** de Cervezas Bailandera, que se pueden degustar junto con **panes locales**, creando una experiencia completa de los sabores de la Sierra Norte.



## Nuestras huertas

**Venta directa y reparto a domicilio.** Distribución Km0 de productos locales como Miel Apitecnic, Cerveza Bailandera, Quesos La Caperuza y verduras y hortalizas de La Huerta de Abril y la Unión de Huertas Agroecológicas de Madrid.

## Casa de Ana

Casa de Ana, en **La Cabrera**, es mucho más que un comercio; es un punto de encuentro para los amantes de los **productos de proximidad y de calidad**. Con un enfoque en productos frescos y artesanales, Casa de Ana ofrece una **selección cuidadosamente curada** de lo mejor que la Sierra Norte tiene para ofrecer. Desde **aceites de oliva virgen extra y quesos** de cabra, cada producto cuenta con la garantía de haber sido elaborado en la propia región.

Entre los productos que se pueden encontrar en Casa de Ana destacan el aceite ecológico de **Aceites Naturales de España (Fanum)**, las cervezas artesanales de **Cervezas Bailandera**, y los quesos frescos y curados de Quesería La Caperuza.

En los restaurantes y comercios de la **Sierra Norte de Madrid**, la miel local ocupa un lugar especial. Estos establecimientos destacan el sabor y la autenticidad de un producto puro, apoyando a los apicultores de la región y permitiéndonos disfrutar de la esencia natural de la sierra en cada bocado.

## La Abacería de Patones (Patones de Arriba)

Aquí puedes degustar un exquisito plato de queso de cabra caramelizado, preparado con quesos locales y un toque de reducción de vino, perfecto para maridar con sus vinos regionales.

**Dirección:** C. de Las Azas, 2, 28189 Patones, Madrid

**Teléfono:** 685385172

**Página web:** <http://www.patonesplaza.es/>

## Casa Aldaba (La Hiruela)

En Casa Aldaba, los quesos de oveja de la región son una de las joyas de su tabla de embutidos, ideal para empezar una comida con un sabor genuino de la sierra.

**Dirección:** C. Pílon, 51, 28191 La Hiruela, Madrid

**Teléfono:** 629626224

**Página web:** <http://www.casaaldaba.com/>

## El Pajar de Fuente Hernando (Lozoya)

En este restaurante, el queso de cabra a la plancha con hierbas aromáticas es uno de los platos favoritos, destacando por su frescura y sencillez.

**Dirección:** C. de las Eras Chicas, s/n, 28742 Lozoya, Madrid

**Teléfono:** 918693194

**Página web:** <http://www.restauranteelpajar.es/>

## Restaurante La Posada de los Vientos (La Acebeda)

Los quesos curados de la Sierra son los protagonistas en su ensalada de espinacas y nueces, donde los contrastes de textura y sabor son claves.

**Dirección:** C. Encerradero, 2, 28755 La Acebeda, Madrid

**Teléfono:** 918699195

**Página web:** <http://www.laposadadelosvientos.es/>

## La Cata de Patones (Patones de Arriba)

El risotto de setas con queso de oveja de la Sierra Norte es uno de los platos más pedidos por los comensales que buscan una comida reconfortante y de proximidad.

**Dirección:** Calle Buenavista, 3, 28189 Patones, Madrid

**Teléfono:** 910533997

**Página web:** <http://www.lacatagastromarket.es/>

## Restaurante Cachivache (Rascafría y La Cabrera)

Este restaurante ofrece tablas de quesos artesanales de la Sierra Norte como entrante, permitiendo a los comensales disfrutar de una selección única de quesos de cabra y oveja locales.

**Dirección:** C. del Corcho, 26, 28751 La Cabrera, Madrid / Av. del Valle, 39, 28740 Rascafría, Madrid

**Teléfono:** 918688030 / 915456796

**Página web:** <https://restaurantecachivache.com/>



### **Taberna del Alamillo (Alameda del Valle)**

Disfruta de un ambiente acogedor y la auténtica cocina serrana en este encantador rincón de Alameda del Valle, ideal para degustar sabores locales.

**Dirección:** C. de la Taberna, 26, Alameda del Valle.  
**Teléfono:** 918691893.

### **Restaurante El Espolón (Buitrago del Lozoya)**

Cocina tradicional con toques innovadores en un entorno histórico, perfecto para disfrutar de una experiencia gastronómica única.

**Dirección:** C. Real, 60, Buitrago del Lozoya.  
**Teléfono:** 918681449.  
**Web:** <https://www.lespolonbuitrago.com/>

### **Hamburguesería Chulachef (Buitrago del Lozoya)**

Especialistas en hamburguesas gourmet con ingredientes locales, en un ambiente moderno y acogedor.

**Dirección:** C. de la Fuente, 23, Buitrago del Lozoya.  
**Teléfono:** 622577119.  
**Web:** <https://chulachef.com/>

### **Mesón Blanquita (Cabanillas de la Sierra)**

Cocina casera y tradicional en un mesón de ambiente familiar que captura la esencia de la Sierra Norte.

**Dirección:** C. Real, Cabanillas de la Sierra.  
**Teléfono:** 918439004.

### **Restaurante Posada de Horcajuelo (Horcajuelo de la Sierra)**

Un lugar mágico donde disfrutar de la gastronomía serrana en un ambiente rústico y acogedor.

**Dirección:** C/ Blanco, 17, Horcajuelo de la Sierra.  
**Teléfono:** 652577873.  
**Web:** <https://www.posadadehorcajuelo.es/>

### **El Rey de Patones (Patones de Arriba)**

Referente en Patones por su gastronomía tradicional con un toque moderno, ideal para degustar la esencia local.

**Dirección:** C. de Las Azas, 13, Patones.  
**Teléfono:** 918432037.  
**Web:** <https://www.reydepatones.com/>

### **El Rincón de Patones (Patones de Arriba)**

Platos típicos en un entorno encantador, perfecto para disfrutar de una comida auténtica y memorable.

**Dirección:** C. del Arroyo, 16, Patones.  
**Teléfono:** 609126261.  
**Web:** <http://elrincondopatones.com/>



### **Restaurante La Isla (Rascafría)**

Cocina serrana en un entorno natural espectacular, ideal para disfrutar de un día al aire libre y buena comida.

**Dirección:** M-604, Km.31, Rascafría.  
**Teléfono:** 680461328.  
**Web:** <https://www.restaurantelaisla.eu/>

### **Restaurante El Serón (Sieteiglesias)**

Sabores tradicionales con un toque contemporáneo en un espacio acogedor, perfecto para compartir en familia.

**Dirección:** Tr.ª de las Navas, 9, Sieteiglesias.  
**Teléfono:** 918694323.  
**Web:** <https://www.restauranteelseron.com/>

### **Restaurante La Afolí de la Sal (Torrelaguna)**

Cocina creativa con productos de proximidad en un entorno lleno de historia y encanto.

**Dirección:** C. de la Estrella, 7, Torrelaguna.  
**Teléfono:** 918431653.  
**Web:** <https://alfolidelasal.com/>

### **Posada del Camino Real (Torrelaguna)**

Alojamiento y restaurante que combinan tradición y confort, ofreciendo una experiencia inolvidable en la Sierra Norte.

**Dirección:** C. de San Francisco, 6, Torrelaguna.  
**Teléfono:** 918430003.  
**Web:** <https://www.posadadelcaminoreal.net/>

### **La Mansiega Casa Tere (Torremocha de Jarama)**

Espacio cálido donde disfrutar de una propuesta culinaria basada en la tradición y productos locales.

**Dirección:** C. Río Jarama, 8, Torremocha de Jarama.  
**Teléfono:** 651654917.  
**Web:** <https://lamansiegacasatere.es/>

### **Sonrisillas de la Sierra (Garganta de los Montes)**

Restaurante con encanto donde descubrir platos elaborados con ingredientes de la Sierra Norte.

**Dirección:** C. de las Cruces, 1, Garganta de los Montes.  
**Teléfono:** 627163269.  
**Web:** <https://www.sonrisasdelasierra.com/>

### **Huerto San Antonio (La Cabrera)**

Ofrece una experiencia gastronómica única en un espacio rodeado de naturaleza y tranquilidad.

**Dirección:** C. Subida al Convento, La Cabrera.  
**Teléfono:** 617401805.  
**Web:** <https://huertosanantonio.com/>

### **Hotel Restaurante Spa CicloLodge (Lozoya)**

Alojamiento y gastronomía de calidad en un enclave diseñado para el descanso y la conexión con la naturaleza.

**Dirección:** C. de las Cuatro Calles, 4, Lozoya.  
**Teléfono:** 690882179.  
**Web:** <https://ciclodge.com/>

### **Hotel Rural Santui (Horcajuelo de la Sierra)**

Un hotel rural encantador con cocina tradicional y vistas espectaculares a la Sierra.

**Dirección:** C. Clero, 10, Horcajuelo de la Sierra.  
**Teléfono:** 686151128.  
**Web:** <https://www.hotelruralsantui.es/>

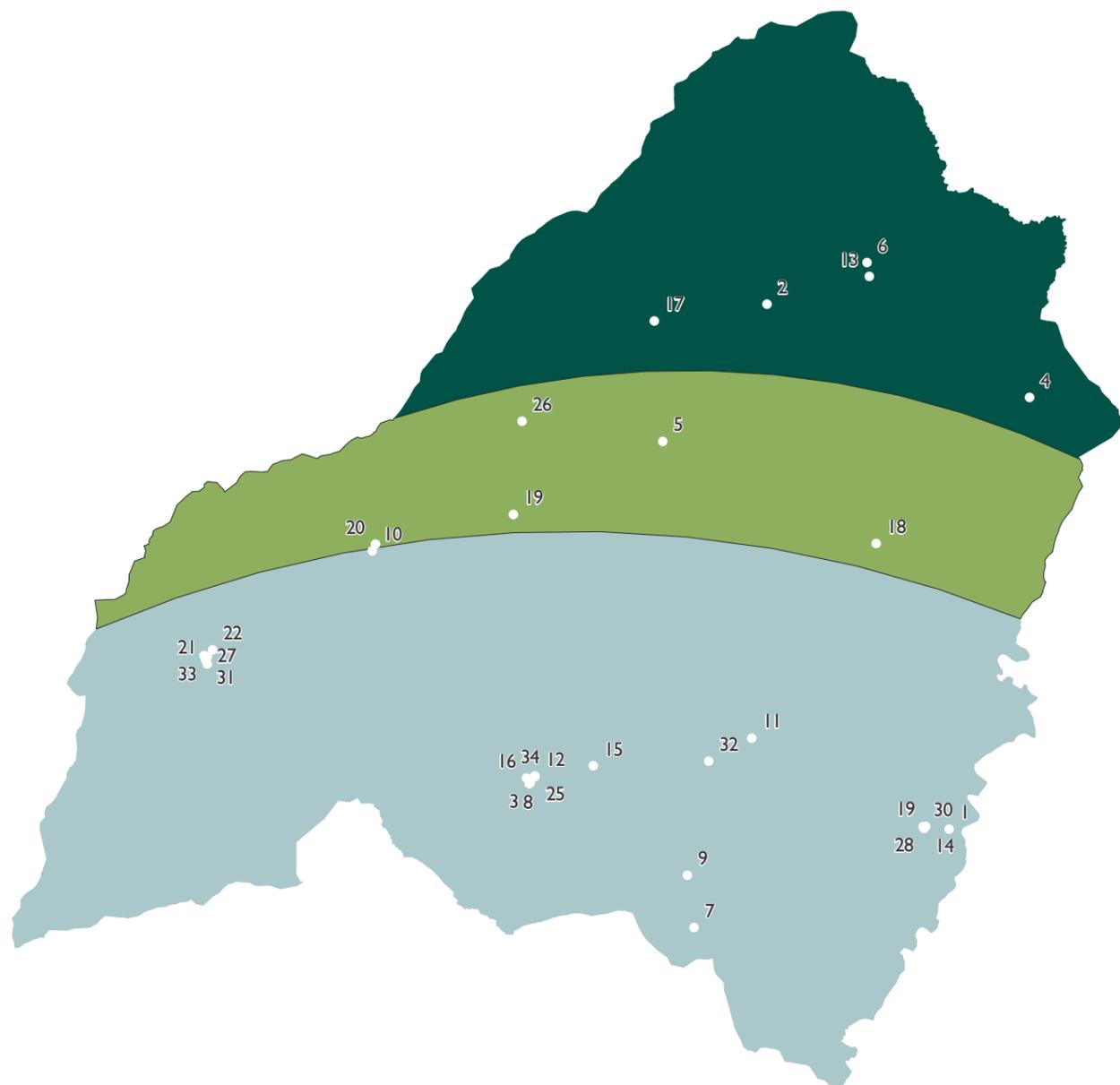
### **Hotel Rural El Valle (Rascafría)**

Un refugio tranquilo que combina alojamiento y restaurante con un enfoque en los sabores auténticos de la región.

**Dirección:** Av. del Valle, 39, Rascafría.  
**Teléfono:** 918691213.  
**Web:** <http://www.hotelruralelvalle.com/>



# Mapa



## Productores

### ACEITE

#### 1. FANUM

C/ Calderón, 11. 28189 Torremocha de Jarama (Madrid)  
676 997 902 / 918 746 024  
info@oleofanum.com  
www.oleofanum.com

### AHUMADOS

#### 2. EL AHUMADERO

C/ del Pozo, 7. 28755 Madarcos (Madrid)  
618 239 870

#### 3. AHUMADOS PASTOR

C/ Camino Del Arenal, 26. 28720 Bustarviejo (Madrid)  
642 163 528 / 910 542 144  
pedropastor@ahumadospastor.com  
www.ahumadospastor.com

### CARNE

#### 4. COOPERATIVA "LOS APISQUILLOS" (cabras y ovejas)

C/ Mayor, 50. 28190, Puebla de la Sierra (Madrid)  
606 312 844  
<https://apeloyalana.wordpress.com>

#### 5. COOPERATIVA MADRILEÑA DE GANADO, GANADEMAD (delganaderoatucasa)

671 784 732  
info@delganaderoatucasa.com  
www.delganaderoatucasa.com

#### 6. GRANJA PRADOS MONTES (cordero, frutos rojos, huerto y apicultura)

654 946 542  
proyectopradosmontes@gmail.com  
www.granjapradosmontes.com

### VINO

#### 7. BODEGA VIÑA BARDELA

C/ de las Eras, 1. 28729 Venturada (Madrid)  
91 888 07 09 / 619 02 34 51  
vinosbardela@yahoo.es  
www.vinabardela.com

### CERVEZA

#### 8. CERVEZA ARTESANA BAILANDERA

Cam. de Arenales 2F. 28720 Bustarviejo (Madrid)  
653 955 164  
cervezabailandera@gmail.com  
www.cervezabailandera.es

#### 9. CERVEZA Y BEBIDAS FERMENTADAS VAMOS A BEER

C. Real, 51, 28721 Cabanillas de la Sierra, Madrid  
662675736  
csanzarranz@gmail.com  
www.vamosabeer.com

### FRUTOS ROJOS

#### 10. ECOS DEL LOZOYA

Camino Natural s/n. 28742 Lozoya (Madrid)  
605095662  
jorge@ecosdelozoya.com  
<https://ecosdelozoya.com/>

### HUERTA

#### 11. LA TROJE (plantón, semillas y frutales)

Trav. De las Eras, 2. 28192 El Berrueco (Madrid)  
info@latroje.org

#### 12. LA HUERTA DE ABRIL

Carretera Bustarviejo – Miraflores M610  
Km. 11,600 (frente al campo de fútbol), 28720 Bustarviejo.  
617086327 / 912002250 / 611516588  
info@lahuertadeabril@gmail.com  
www.nuestrahuertas.com

#### 13. LAS MATOSAS

Montejo de la Sierra  
677 554 747  
lasmatosas@yahoo.es

#### 14. TOMATE LA HUERTA

655914759  
Torremocha del Jarama  
tomatelaHuerta@gmail.com  
www.tomatelaHuerta.com

## MIEL

### 15. APITECNIC

C/ Maruste, 18 Bloque A Bajo 1. 28720 Bustarviejo (Madrid)  
660 840 662  
acastros52@gmail.com  
www.apitecnic.com

### 16. COSAS DE ABEJAS

C/ Los remedios, 3. 28720 Bustarviejo (Madrid)  
687 510 822  
contacto@cosasdeabejas.es  
info@cosasdeabejas.es  
www.cosasdeabejas.es

### 17. EL BARDAL DE BRAOJOS

C/ Viento, 6. 28737 Braojos (Madrid)  
652 216 745  
mielebardal@gmail.com  
www.mielebardal.com

### 18. EL JABARDO SAT

C/ Soledad, 6. 28194 Robledillo de la Jara (Madrid)  
C/ Fuente vieja, 5. 28739 Navarredonda y San Mamés (Madrid)  
610 555 151 / 676 053 423  
sateljabardo@gmail.com  
https://el-jabardo-sat9.webnode.es

### 19. LA ABEJA MELI

C/ Torrearte, 10 - Torremocha de Jarama, 28189  
91 843 16 94 / 628 934 233  
info@laabejameli.com  
www.laabejameli.com

## PAN Y DULCES

### 20. EL HORNO DE ANGELES

C/ Alcalde Pedro Martín Martín, 5. 28739 Gargantilla del Lozoya (Madrid)  
687 549 245  
elhornodeangeles@gmail.com

### 21. HORNO DE LOZOYA

C/ Corralones, 11. 28742 Lozoya (Madrid)  
696 264 089  
amador@hornolozoya.es

### 22. CHOCOLATE NATURAL SAN LÁZARO

Av. del Paular 35. 28740, Rascafría (Madrid)  
918 692 111  
comercial@chocolatenatural.com  
www.chocolatenatural.com

### 23. SIERRA ECO FOODS (Granola y galletas)

Av. Del Valle, 45. 28740 Rascafría (Madrid),  
915 983 690 / 669 070 270  
info@sierraecofoods.com  
www.sierraecofoods.com

### 24. HORNO DE MARINÉ (Obrador vegano)

C. Torrearte, Nave 8, 28189 Torremocha de Jarama, Madrid  
672 052 474  
obradorvegano@gmail.com  
www.hornodemarine.es

### 25. LA PANATA

Obrador en Torrearte nº 2 nave 9, Torremocha del Jarama, Madrid.  
624645075  
lapanatapandemasamadre@gmail.com  
https://www.lapanata.es/

## QUESOS Y LÁTEOS

### 26. QUESERÍA LA CAPERUZA

C/ Maruste, 18. 28720 Bustarviejo (Madrid)  
647 591 031 / 676 398 437  
queserialacaperuza@gmail.com

### 27. QUESERÍA SANTO MAMÉS

Calleja de la fuente, s/n. 28739 San Mamés (Madrid)  
637 742 888

### 28. YOGURES EL PAULAR

C/ San Andrés, 22. 28740, Rascafría (Madrid)  
699 049 296  
info@lacteoselpaular.com

### 29. QUESERÍA JARAMERA

C/ Torrearte N2 Nave 10. 28189 Torremocha de Jarama (Madrid)  
644 732 161  
info@queserijaramera.com  
www.queserijaramera.com

# Tiendas de productos locales

### 30. LA ABACERIA DE PATONES

C. de Las Azas, 2, 28189 Patones, Madrid  
685 38 51 72  
Hola@Patonesplaza.es  
https://patonesplaza.es

### 31. ROSARIO 6

C/ Rosario, 4 28740 Rascafría (Madrid)  
615 659 637  
rosario6rascafría@gmail.com  
www.rosario6.com

### 32. DE CASA DE ANA

Av. de la Cabrera 35. La Cabrera  
636 325 137  
imarcosta1@hotmail.com  
https://decasadeana.es/

### 33. LIMONTA

Avd. del Valle, 44. 28740 Rascafría.  
914111712 / 629196965  
celia@limonta.es  
https://limonta.es/

### 34. NUESTRAS HUERTAS

C/ Maruste 18, 28720 Bustarviejo  
912002250/617086327  
info@nuestrashuertas.com  
www.nuestrashuertas.com





PRODUCTOS  
**SIERRA NORTE**  
DE MADRID



[www.productoslocalessierranortemadrid.com](http://www.productoslocalessierranortemadrid.com)