

MADRILEÑA

Menú

TOSTADA FRANCESA



* HUEVOS

AL GUSTO

Escógelos revueltos, cacerola o pericos, acompañados de pan o arepa, queso y mantequilla; café o café con leche.

\$ 14.000

CRUNCH

Escógelos revueltos con tocineta crujiente o salchicha, acompañados de pan o arepa, queso y mantequilla.

\$ 15.000

MIGAS

Arepa desmenuzada y salteada, acompañado de huevo y guiso.

\$ 15.000

CALDO DE COSTILLA

Especial de la casa.

\$ 15.000

Desayunos

* BRUNCH

TOSTADA FRANCESA

Rebanada de pan brioche húmedo, acompañada de una salsa cremosa de caramelo y fruta de temporada.

\$ 16.000

HUEVOS BENEDICTINOS

Pan brioche de la casa, jamón ahumado, huevos pochados, salsa holandesa.

\$ 17.000

SÁNDWICH MADRILEÑA

Pan de molde tostado con mantequilla especiada, jamón, queso gruyere, bañado en salsa bechamel, terminado al horno y gratinado.

\$ 17.000

SÁNDWICH CLÁSICO

Croissant de mantequilla, láminas de aguacate, jamón de pavo, queso, tomates asados y lechuga Romana.

\$ 17.000

PANCAKE

2 pancakes esponjosos, escógelos a tu preferencia, clásicos con syrup o fruta de temporada, mermelada y chantilly.

\$ 16.000

* HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA

Pan brioche, carne Angus, queso fundido, salsa de tomate, mayonesa, mostaza y vegetales frescos.

\$ 27.000

HAMBURGUESA MADRILEÑA

Pan brioche suave de papa, carne de res Angus, queso fundido, tocineta ahumada, vegetales frescos con una mayonesa de la casa entre agridulce y picosa.

\$ 27.000



Fuertes

Todos nuestros cortes vienen acompañados de mix verde y escoges entre papa rústica francesa, pasta al burro.

POLLO NAPOLITANO

250g de filete de pollo apanado y gratinado en salsa napolitana.

\$ 30.000

Media porción **\$ 22.000**

FILETE DE POLLO

250g de filete de pollo a la plancha

\$ 25.000

Media porción **\$ 20.000**

LOMO SALTADO

250g de solomito salteado con tomates y julianas de cebolla roja.

\$ 40.000

Media porción **\$ 25.000**

LOMO DE CERDO

250g de medallones de cerdo en salsa de lulo.

\$ 35.000

Media porción **\$ 25.000**



BABY BEEF

300g de solomito de res a la parrilla con el término que más te guste.

\$ 40.000

Media porción **\$ 28.000**

FILET MIGNON MADRILEÑO

300g de solomito bañado en salsa de champiñones y polvo de tocineta.

\$ 40.000

Media porción **\$ 28.000**





FILET MIGNON AL ESTILO MADRILEÑA

Pasta y Cremas



PASTA BOLOGNESA

Pasta servida con salsa de tomate y carne cocida a fuego lento, aromatizada con hierbas.

\$ 28.000

PASTA CARBONARA

Pasta clásica italiana con salsa de tocineta ahumada, parmesano y pimienta negra.

\$ 28.000

CREMA DE TOMATE

Sopa suave y cremosa, preparada con tomates maduros y especias.

\$ 20.000

CARNES

Jamón, tocineta, queso mozzarella, salsa napolitana y tocineta.

\$ 30.000

POLLO

Pollo, maíz tierno, queso mozzarella, salsa napolitana.

\$ 30.000

HAWAIANA

Piña calasa, jamón, queso mozzarella, salsa napolitana.

\$ 30.000

MADRILEÑA

Manzana verde, tocineta, queso mozzarella, queso parmesano, salsa napolitana.

\$ 30.000

PEPERONI

Queso mozzarella, salsa napolitana y peperoni.

\$ 30.000

Pizzas

* MENÚ INFANTIL

Escoge qué prefieres: filete de pollo o mini hamburguesa o pasta bolognesa, acompañado de papas a la francesa, y juquito.

\$ 20.000





* COMPARTIR

EMPANADAS

Tres deliciosas empanadas de carne.

\$ 8.000

CHORIZO

Chorizo de la casa, acompañado de arepa, tomate, limón y papa rústica.

\$ 15.000

PATACONES

Cinco unidades de patacón crocante, acompañado de hogao.

\$ 15.000

PORCIÓN DE TORTA

Zanahoria - Manzana Nuez
Envinada - Chocolate
Almojábana - Selvanegra
Red Velvet - Chocoflan
Tres leches - Cheesecake.

\$ 9.000

POSTRES

Tamisú - Milo - Maracuyá
Limón - Chocoflan
Madrileña

\$ 9.000

MERENGÓN

Postre tradicional hecho con capas de merengue crujiente, crema batida y frutos secos.

\$ 13.000

HOJALDRE

Pollo - Carne - Arequipe
Hawaiano

\$ 6.000

FRESAS CON CREMA

Postre fresco y tradicional preparado con fresas naturales cubiertas con crema dulce, suave y cremosa, ideal para un final ligero y delicioso.

Mediana **\$ 12.000**

Pequeña **\$ 8.000**

PANDEBONO

Pan colombiano de queso, suave y calientico, perfecto para cualquier momento.

\$ 3.500

Repostería y Hojaldres

Heladería

HELADO

Vainilla - Chocolate - Maracuyá
Frutos Rojos - Oreo - Doble Tentación
Café Irlandés - Limón

 x1 \$ 7.000

 x2 \$ 14.000

HELADO DE YOGURT

Pregunta por nuestros toppings

Mediaano \$ 8.000

Grande \$ 12.000



AFFOGATO

Postre italiano que combina helado de vainilla bañado con espresso caliente, una mezcla perfecta de frío y calor.

\$ 10.000

BROWNIE CON HELADO

Brownie de chocolate recién horneado con una bola de helado cremoso.

\$ 12.000

MALTEADA

Bebida fría y super cremosa de helado y leche. Sabores:

Café - Chocolate - Fresa - Vainilla

\$ 10.000

MALTEADA ESPECIAL

Bebida refrescante y cremosa llena de sabor. Sabores:

Limón - Maracuyá - Frutos Rojos - Oreo
Arequipe - Doble Tentación - Café
Irlandés

\$ 14.000

MADRILEÑA

Un lugar donde se fusiona el sabor y la tradición



Bebidas a base de Café



AMERICANO

Café suave preparado con espresso y agua caliente.

\$ 5.000

CAPUCCINO

Espresso con leche vaporizada y espuma cremosa.

\$ 7.500

CAPUCCINO CON LICOR

Capuccino cremoso con un toque de licor para más fuerza.

\$ 9.500

CAPUCCINO VAINILLA

Capuccino clásico con un toque dulce de vainilla.

\$ 8.500

MOCACCINO

Espresso, leche vaporizada y un poco de chocolate.

\$ 8.500

ESPRESSO

Café intenso y concentrado, servido en poca cantidad.

\$ 4.500

CAFÉ CON LECHE

Café caliente combinado con leche, suave y equilibrado.

Grande **\$ 7.000**

Pequeño **\$ 5.800**

GRANIZADO DE CAFÉ

Bebida fría de café triturado con hielo, refrescante y energizante.

\$ 12.000

LATTE FRIO

Café frío con leche y hielo

\$ 6.500

CAFE FRIO

Café suave preparado con espresso y hielo

\$ 12.000

* BEBIDAS CALIENTES

AROMATICA

Infusión caliente de hierbas de bolsita.

\$ 4.000

AROMATICA FRUTOS ROJOS

Infusión caliente de frutos rojos.

\$ 6.500

MILO CALIENTE

Bebida a base de milo y leche caliente.

\$ 6.500

CHOCOLATE EN AGUA

Chocolate caliente, ligero y tradicional.

\$ 8.000

CHOCOLATE EN LECHE

Chocolate tradicional caliente y cremoso.

\$ 10.000

CHOCOLATE CON QUESO

Bebida tradicional caliente con queso.

\$ 13.000

AGUAPANELA CON QUESO

Bebida tradicional caliente de panela, acompañada con queso para disfrutar.

\$ 4.000

AROMATICA DE FRUTAS

Infusión dulce y natural hecha con frutas deshidratadas.

\$ 9.500

AROMATICA DE FRUTOS AMARILLOS

Infusión tropical y aromática.

\$ 6.500

TÉ CHAI

Té especiado, aromático y llenito de sabor.

\$ 9.500

MIGOTE

Bebida tradicional de panela, acompañada de pan, queso cuajada, galletas, queso mozzarella, y parba de la abuela.

\$ 22.000



Bebidas Frias

JUGO EN AGUA

Guanábana - Lulo - Fresa - Mora
Mango - Maracuyá

\$ 7.000

JUGO EN LECHE

Guanábana - Lulo - Fresa - Mora
Mango - Maracuyá

\$ 8.000

LIMONADA NATURAL

\$ 5.000

SODA SABORIZADA

Frutos Rojos - Frutos Amarillos

\$ 8.500

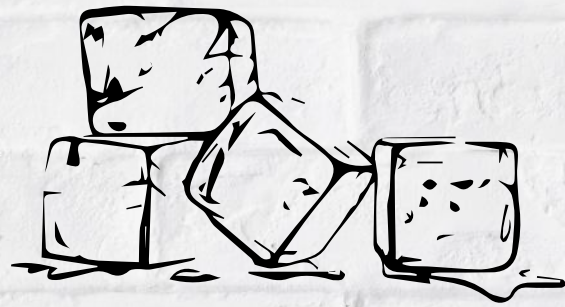
LIMONADA SABORIZADA

Coco - Mango Bicho - Hierbabuena
Cereza

\$ 8.500

SODA MICHELADA

\$ 8.000



AGUA / AGUA CON GAS

\$ 3.500

TÉ CHAI

\$ 11.000

VASO DE LECHE

\$ 4.500

MICHELADO

\$ 3.000



TAMARINDO

\$ 8.000

MILO FRIO

\$ 8.000

CERVEZA NACIONAL

\$ 8.000

CERVEZA IMPORTADA

\$ 10.000

COCA COLA

250ml \$ 5.000

350ml \$ 5.500





Fundada en 1977

Cra 7 26-37

MADRILEÑA



Nuestra Historia

Esta es la historia de la Pastelería Madrileña... una historia hecha de esfuerzo, familia y mucho amor.

Corría el año 1977, cuando una pareja de esposos, los dos emprendedores soñadores, llegaron a Pereira y decidieron apostar por un nuevo negocio. Así nació Madrileña, que al principio no olía a torta, sino a carnes frías finas y enlatados importados, de esos que solo se conseguían con buen contacto y mejor reputación. En esa primera década, la empresa se hizo conocer por la calidad y la seriedad, palabra cumplida, como debe ser, que construyen la identidad de una ciudad; de vender carnes frías finas y productos importados "de los buenos", a convertirse en un referente del sabor local en los momentos de pasión futbolera. Pasar de los perniles y pavos a las salchichas suizas y hamburguesas en el Hernán Ramírez Villegas y el Mora-Mora es un salto de fe impresionante. Estuvimos presentes en el corazón de la hinchada del Deportivo Pereira y de la Copa Ciudad Pereira.

Pero el mercado cambia y el que no evoluciona se queda. Ya entrados los años 90, tocó reinventarse, y fue ahí donde La Madrileña dio el giro más dulce de su historia: la pastelería decorada para ocasiones especiales. Y desde entonces, ¡cuántos hogares pereiranos celebraron primeras comuniones, matrimonios, quince años, bautizos, grados y cumpleaños, todos reunidos alrededor de una torta que no solo era deliciosa, sino que unía a la familia! Porque aquí, pues, celebrar sin torta no es celebrar.

En 1999, con el relevo generacional, la pastelería se impulsó aún más. La pastelería se consolidó como una de las más queridas de la ciudad, se sumaron nuevas líneas como las tradicionales tortas frías, se construyó la planta de producción en el querido sector del Parque El Lago, se remodelaron los puntos de venta y, como si fuera poco, nació la mascota más querida: "Tompitas", un elefante tierno al que le dimos vida para acompañar a nuestros pequeños seguidores. ¡Ese sí que se ganó el corazón de todos!

El proyecto no se quedó solo en Pereira. La Madrileña llegó a Medellín y abrió dos puntos de venta: uno en el Centro Comercial Camino Real y otro en la tradicional Calle Colombia, en el Hueco, donde estuvimos dando la pelea con toda hasta el año 2023.

Pero no todo en la vida es dulce y color de rosa. Después de la pandemia del 2020, la situación económica se puso dura, muy dura, y tocó tomar decisiones dolorosas: cerrar los puntos de venta en Medellín y algunos en Pereira.

Y vea cómo es la vida: en 2025 apostamos por el futuro y el planeta, instalando energía solar en nuestra planta, logrando generar el 90% de la energía que consumimos. Y esto no para, porque en 2026 abriremos nuestros salones, espacios pensados para compartir con la familia y los amigos, disfrutar de platos deliciosos, helados, cafés y, como siempre, nuestra querida línea de pastelería. Solo nos queda decir gracias, así, con el corazón en la mano.

Gracias a Pereira, a los pereiranos, por dejarnos ser parte de sus celebraciones, de sus recuerdos y de sus momentos felices. Porque la Pastelería Madrileña no solo hace tortas... unimos a las familias y amigos celebrando la vida con nuestros productos hechos con amor. 🍷🍰