

El Riojano 糕点店由玛丽亚·克里斯蒂娜女王的私人糕点师达马索·马萨(D á maso Maza)于1855年创立。达马索·马萨是里奥哈本地人，他的绰号也因此而来，这家店也因此得名。



创始人无子无孙，因此将生意传给了他的两位糕点大师，他们又各自娶儿女为妻，以确保他们个人和职业的结合永垂不朽。这家糕点店就这样传承了七代，直到现在的店主，比如达马索·马萨，由于没有子嗣，从雇主手中接管了这家店。

在 150 多年的历史中，这家店见证了无数杰出人物的逝去，从热爱品尝甜点的玛丽亚·克里斯蒂娜女王本人，到像哈辛托·贝纳文特(Jacinto Benavente)这样的伟大作家，据说贝纳文特曾说过：“不喜欢甜食的人不值得信赖。”里奥哈酒庄享誉国际，曾荣获多项重要奖项，例如1868年的阿拉贡博览会奖、1871年的艺术推广奖，以及马德里自治区和市议会颁发的多项年度奖项。其中，尤为引人注目的是其百年老店纪念牌匾（由著名艺术家明戈特设计）以及2013年的五月二日勋章表彰。



虽然规模不大，但店内却珍藏着无数的珍宝。首先吸引顾客目光的无疑是那些摆满美味甜点的窄柜。

一番折腾之后，步入店内的顾客可以继续欣赏琳琅满目的甜点。而此时，他们才开始欣赏其他珍宝，例如天花板上的灰泥装饰、伊丽莎白时代的灯具和烛台，以及店内由宫廷细木工匠用玛丽亚·克里斯蒂娜女王捐赠的古巴桃花心木、精美的青铜器和卡拉拉大理石打造的华丽柜台和展示柜。据说，这些柜台和展示柜之所以被精心打造，是为了防止在不损坏的情况下被带出店外，以防止当时常见的抢劫行为。

在过去的一个半世纪里，它的室内装饰几乎没有变化，除了在20世纪50年代增加了一些更现代化的展示柜，并用高品质的大理石地板替换了拼花地板。原来的燃木烤炉如今已废弃，但仍然保留着，还有旧的收银机和秤。最后这两样东西正在等待着在新茶室里找到第二个家，不过这一次，它们只是供人欣赏，而不是被赋予比现在更多的工作。

在里奥哈的特色美食中，最著名的是索莱蒂拉海绵蛋糕，这是曾经送给产妇的礼物；豆腐；培根蛋糕；蛋白酥皮，至今仍被医生推荐用于治疗咽喉疾病；方糖是街头派对的必备品，将其溶于水并配上一小杯白兰地，可以为马德里人带来清凉；著名的Consejo糕点（议会蛋糕），这是这家餐厅为当时还是孩子的阿方索十三世国王出席国务委员会会议而发明的，它可以分散国王的注意力，防止他在冗长的会议中睡着；典型的圣人节甜品，从圣安东卷、圣布拉斯项链、嘉年华糕点、torrijas、圣伊西德罗甜甜圈、风油条、圣人骨头、杏仁糖、牛轧糖、polvorones、bocadientes、milindres 和无数的圣诞甜品，直到精致的Roscón de Reyes；最后，值得一提的是每天让常客和路人欣喜的甜品，例如传统糕点、瑞士糕点或 pincas，这些现在在马德里糕点店的橱窗里已经很少见了。