

Willkommen in Madrid

Das 1916 als Markthalle eröffnete hundertjährige Gebäude (einer der wenigen und besten Eisenbauten der Stadt) wurde 2009 in den ersten Kulinarik-Markt Madrids umgebaut. 2018 hat sich der Markt nun mit einem großen Teil seines gastronomischen Angebots dauerhaft etabliert.

Die ehemalige Markthalle Mercado de San Miguel im Zentrum des Viertels Madrid de los Austrias, die im Jahr über 10 Millionen Besucher verzeichnet, ist der Kulinarik-Tempel der Stadt, die moderne Quintessenz aller Komponenten der spanischen Küche. In der Markthalle erwarten Sie erstklassige Produkte aus verschiedenen Teilen des Landes -von Tapas aus frischem Fisch und Meeresfrüchten der galicischen Küste bis hin zu einer großen Auswahl an feinen Käsesorten aus ganz Spanien, aber auch Fleisch, Obst, Gemüse, Gebäck und unzählige weitere Produkte der über 30 Stände des Marktbestands.

Zu seinem Angebot gehören unter anderem die hausgemachte Eiscreme aus natürlichen Zutaten von **Joan Roca** (3 Michelin-Sterne) am Stand **Rocambolesc**, die traditionellen Reisgerichte von **Rodrigo de la Calle** (1 Michelin-Stern) am **Paella** und die typischen Tapas von **Grupo Arzabal am Madrí by Arzabal**.

Nach Wiedereröffnung der Markthalle sind 4 neue Stände hinzugekommen: **Madreamiga**, eine Backwerkstatt mit Sitz in Madrid unter der Leitung von Bäckerin Begoña San Pedro, Köchin Clara Villalón und dem Mitbegründer von Grosso Napoletano, Hugo Rodríguez de Prada, **Primitivo** mit seinem Angebot an Fleischsorten, **Picolisto** mit seinen Tortillas und **Quesería Quesoba**, ein **kantabrischer Erzeugerbetrieb handwerklich hergestellter Käsesorten, deren Milch von auf Hochgebirgsweiden grasenden Kühen stammt**.

Ebenso **El Señor Martín**, das einen weiteren Platz im Markt belegt, und das wieder im Markt ansässige **P.A.N.**, ein Pionierbetrieb für vorgebackenes Maismehl, dessen kulinarisches Angebot vornehmlich aus Maisfladen und weiteren venezolanischen Gerichten besteht.

Neben den bereits erwähnten verfügt der Markt über folgende feste und mobile Stände: **Martín Tenazas (Lobster House)**, **Baolé**, **John Barrita Market**, **Crab Crab Crab**, **Pnkleton & Wine**, **Daniel Sorlut**, **La hora del Vermut**, **El 19 de San Miguel**, **Felixia**, **La Casa del Bacalao**, **Morris**, **Mozzarella Bar**, **Arzábal**, **Más Gourmets / Carrasco Ibéricos**, **Arzábal Croquetería**, **Tonda**, **Ahumados Domínguez** und **Café Negro**.



Leistungsangebot

Bild

100

Über hundertjähriges Lokal

Practical Information

Adresse

Plaza
de San Miguel, s/n
28005

Teléfono

(+34) 91 542 49 36

Web

<http://www.mercadodesanmiguel.es/>

Metro

Ópera (L2, L5, R)
Sol (L1, L2, L3)

Nahverkehrszug (Cercanías)

Madrid-Sol

Öffnungszeiten

So - Do: 10:00 - 0:00 Uhr

Fr., Sa. und vor Feiertagen: 10:00 - 01:00
Uhr

Touristenzone

Austrias

Fax

E-Mail-Adresse

info@mercadodesanmiguel.es

Bus

3, 31, 50, 65, 148, SE712, N16

Fahrradverleih (BiciMad)

Stationen:

- Plaza de San Miguel, 9
- Plaza del Cordón
- calle Mayor, 20

Art

Gourmetgeschäfte
Märkte



Official Tourism Website