

Bienvenue à Madrid

Inauguré en mai 1916 comme halles, cet espace centenaire -l'un des rares et plus beaux exemples d'architecture en fer de la ville- est devenu le premier marché gastronomique de Madrid en mai 2009. En 10 ans, son offre s'est consolidée notamment grâce à la participation de prestigieux chefs espagnols et étranger.

Situé en plein cœur du Madrid de los Austrias (le vieux Madrid) et affichant plus de 10 millions de visiteurs par an, le marché de San Miguel est le temple gastronomique de la ville. À l'intérieur, on peut déguster des produits de haute qualité provenant de différentes parties du pays : depuis les tapas élaborées à base de poissons et fruits de mer les plus frais de la côte galicienne à une large variété de fromages gourmets qui parcourent toute la géographie de notre pays, sans oublier les viandes, fruits, légumes, pâtisseries et une infinité d'options réparties le long des plus de 30 stands constituant la flotte du marché.

Parmi ses offres, on trouve les glaces artisanales et naturelles de **Joan Roca** (3 étoiles au guide Michelin) chez **Rocambolesc**, les riz traditionnels de **Rodrigo de la Calle** (1 étoile au guide Michelin) chez **Paella** ou les tapas typiques du **Groupe Arzabal**, chez **Madri by Arzabal**, entre autres.

Après sa réouverture en juillet 2021, quatre nouveaux étals ont été ajoutés : **Madreamiga**, une boulangerie artisanale située à Madrid et gérée par la boulangère Begoña San Pedro, la chef Clara Villalón et le cofondateur de Grosso Napoletano, Hugo Rodríguez de Prada ; **Primita** et ses plats de viande ; les omelettes de **Picolisto** et une entreprise de Cantabrie, **la Quesería Quesoba**, qui produit des fromages artisanaux à base de lait de vaches qui paissent dans des prairies de haute montagne.

Sans oublier **El Señor Martín**, qui occupe un emplacement supplémentaire sur le marché, et **P.A.N**, une marque pionnière de farine de maïs précuite et dont l'offre culinaire met l'accent sur les arepas et d'autres plats vénézuéliens, qui fait son retour cette année dans le marché.

Le marché compte donc, parmi ses stands fixes et mobiles, outre ceux susmentionnés, **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** et **Café Negro**.



Services

Image

100

Établissement centenaire

Practical Information

Adresse

Plaza
de San Miguel, s/n
28005

Téléphone

(+34) 91 542 49 36

Site Internet

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

Métro

Ópera (L2, L5, R)
Sol (L1, L2, L3)

Train de banlieue (Cercanías)

Madrid-Sol

Horaire

Du dimanche au jeudi: de 10h à minuit

Vendredi, samedi et veilles de jours fériés:
de 10h à 1h du matin.

Zone touristique

Austrias

Fax

Adresse électronique

info@mercadodesanmiguel.es

Bus

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

Vélos en libre-service (BiciMAD)

Stations:

- Plaza de San Miguel, 9

- Plaza del Cordón

- calle Mayor, 20

Type

Épicerie fine
Marchés



Official Tourism Website