

Benvenuti a Madrid

Inaugurato nel maggio 1916 come mercato alimentare, questa struttura centenaria (uno dei pochi e migliori esempi di architettura in ferro nella città), nel maggio 2009 è diventato il primo mercato gastronomico di Madrid. Durante il 2018, il mercato ha vissuto un periodo di consolidamento di gran parte del suo contenuto gastronomico.

Situato nel centro della Madrid de los Austrias e con oltre 10 milioni di visitatori all'anno, il Mercado de San Miguel è il "tempio" gastronomico della città, l'essenza contemporanea di tutti i luoghi di provenienza della cucina spagnola. All'interno si possono degustare prodotti di alta qualità provenienti da tutta la Spagna: dalle *tapas* fatte con il pesce e i frutti di mare più freschi della costa galiziana a una grande varietà di formaggi gourmet di ogni zona del paese, senza dimenticare le carni, la frutta, la verdura, i dolci e le innumerevoli alternative distribuite nelle oltre 30 bancarelle che compongono il mercato.

Tra le numerose proposte spiccano i gelati artigianali e naturali di **Joan Roca** (3 stelle Michelin) in **Rocambolesc**, i tradizionali piatti di riso di **Rodrigo de la Calle** (1 stella Michelin) in **Paella** e le *tapas* tradizionali del **Grupo Arzabal** in **Madrí by Arzabal**.

Dopo la sua riapertura nel luglio 2021, sono stati aggiunti quattro nuovi stand: **Madreamiga**, una panetteria artigianale situata a Madrid, gestita dalla panettiera Begoña San Pedro, dalla chef Clara Villalón e dal cofondatore di Grosso Napoletano, Hugo Rodríguez de Prada; **Primitivo** e le sue proposte a base di carne; le *tortillas* di **Picolisto** e **Quesería Quesoba**, un'azienda cantabrica che produce formaggi artigianali con il latte delle mucche dei pascoli di alta montagna.

All'interno del mercato c'è anche uno spazio riservato a **El Señor Martín**, e a **P.A.N**, una marca pioniera della farina di mais precotta che propone un'offerta culinaria incentrata sulle *arepas* e altri piatti venezuelani.

Oltre a quelli già menzionati, nel mercato troviamo i seguenti stand fissi o mobili: **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** e **Café Negro**.



Servizi

Immagine

100

Esercizio commerciale storico

Practical Information

Indirizzo

Plaza
de San Miguel, s/n
28005

Telefono

(+34) 91 542 49 36

Website

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

Metro

Ópera (L2, L5, R)
Sol (L1, L2, L3)

Servizio extraurbano (Cercanías)

Madrid-Sol

Orario

Dom - gio: 10:00 - 24:00.

Ven, sab e prefestivi: 10:00 - 01:00.

Zona turistica

Austrias

Fax

Posta elettronica

info@mercadodesanmiguel.es

Bus

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

Bici in affitto (BiciMAD)

Stazioni:

- Plaza de San Miguel, 9

- Plaza del Cordón

- calle Mayor, 20

Tipo

Gourmet
Mercati



Official Tourism Website