

# 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](mailto: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