

Bem-vindo a Madrid

Inaugurado em maio de 1916 como mercado de abastecimento, este centenário estabelecimento (um dos poucos, e dos melhores, exemplos da arquitetura em ferro da cidade) converteu-se em maio de 2009 no primeiro mercado gastronómico de Madrid. Durante 2018, o mercado atravessou um período de consolidação de uma boa parte da sua oferta gastronómica.

Localizado no centro da Madrid dos Áustrias, e com mais de 10 milhões de visitantes anuais, o Mercado de San Miguel é o templo gastronómico da cidade. No interior do mercado é possível degustar produtos de primeira qualidade, provenientes de diversas partes do país: desde as tapas elaboradas com os peixes e mariscos mais frescos da costa galega, até à ampla variedade de queijos gourmet de todos os cantos da geografia espanhola, sem esquecer as carnes, as frutas, as verduras, a doçaria e um nunca acabar de opções repartidas pelos mais de 30 postos que conformam a frota do mercado.

As propostas incluem os gelados artesanais e naturais de **Joan Roca** (3 estrelas Michelin) de **Rocambolesc**, os arrozos tradicionais de **Rodrigo de la Calle** (1 estrela Michelin) do **Paella** e as tapas castiças do **Grupo Arzabal**, em **Madrí by Arzabal**, entre muitas outras.

Com a sua reabertura em julho de 2021, incorporaram-se quatro novos postos: **Madreamiga**, padaria artesanal de Madrid, pela mão da padeira Begoña San Pedro, da chef Clara Villalón e do cofundador de Grosso Napoletano, Hugo Rodríguez de Prada; **Primital** e a sua proposta de carnes; as tortilhas de **Picolisto** e **Quesería Quesoba**, empresa cántabra de queijos artesanais elaborados com leite de vacas que pastam nas pradarias da alta montanha.

Sem esquecer **El Señor Martín**, que soma mais um espaço no mercado, e **P.A.N**, marca pioneira de farinha de milho pré-cozida, com uma oferta culinária centrada nas arepas e outros pratos venezolanos, que se estabelece novamente no mercado.

O mercado passa assim a contar, entre os seus postos fixos e móveis e além dos já mencionados, com **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**.



Serviços

Imagem

100

Estabelecimento centenário

Practical Information

Endereço

Plaza
de San Miguel, s/n
28005

Telefone

(+34) 91 542 49 36

Website

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

Autocarro

Ópera (L2, L5, R)
Sol (L1, L2, L3)

Comboios suburbanos (Cercanías)

Madrid-Sol

Horário

De domingo a quinta-feira: 10:00 - 0:00 h.

Sexta-feira, sábado e véspera de feriados:
10:00 - 01:00 h.

Zona

Austrias

Fax

Correio electrónico

info@mercadodesanmiguel.es

Bus

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

Aluguer de bicicletas (BiciMAD)

Estações:

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

Tipo

Gourmet
Mercados



Official Tourism Website