

Bienvenue à Madrid

Inauguré en mai 1916 comme halles, cet espace centenaire (un des rares et meilleurs 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 des Habsbourg et affichant plus de 10 millions de visiteurs par an, le marché de San Miguel est le temple gastronomique de la ville. Du jambon ibérique le plus sélect aux fruits de mer les plus frais tout droit venus de Galice chaque jour, en passant par les paellas méditerranéennes ou les fromages les plus fins de Castille, des Asturies ou du Pays Basque. Des produits et des vins de grande qualité provenant de tous les coins d'Espagne sont proposés sur 30 loges fixes et 3 points de vente mobiles.

Parmi les produits phare se trouvent notamment les glaces artisanales et naturelles de Joan Roca (3 étoiles Michelin), les paellas traditionnelles de Rodrigo de la Calle (1 étoile Michelin), la gastronomie basque d'Amaiketako ou encore les tacos et margaritas mexicains de Roberto Ruíz (1 étoile Michelin). Sans oublier les tapas typiques du Grupo Arzabal et les plats madrilènes de Casa Lhardy, parmi bien d'autres.



Services

100 Establecimiento centenario

Adresse

Plaza de San Miguel, s/n 28005

Téléphone

(+34) 91 542 49 36

Site Internet

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

Bus

3, N16

Type

Gourmet, Mercados

Zone touristique

Austrias

Adresse électronique

info@mercadodesanmiguel.es

Métro

Ópera (L2, L5, R), Sol (L1, L2, L3)

Cercanías (Local train)

Madrid-Sol



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID