

Mercado de San Miguel

Inaugurado en mayo de 1916 como mercado de abastos, este centenario establecimiento (uno de los pocos y mejores ejemplos de arquitectura de hierro de la ciudad) pasa a convertirse en mayo del 2009 en el primer mercado gastronómico de Madrid. Durante 2018 el mercado experimenta un periodo de consolidación de gran parte de su contenido gastronómico, contando con reconocidos chefs a nivel nacional e internacional.

Localizado en el centro del Madrid de los Austrias y con más de 10 millones de visitantes al año, el Mercado de San Miguel es el templo gastronómico de la ciudad. Desde el mejor jamón ibérico hasta el marisco más fresco llegado diariamente de Galicia, los arroces mediterráneos o los quesos más especiales de Castilla, Asturias o el País Vasco. Productos y vinos de primera calidad que llegan de todos los rincones de España repartidos en 30 puestos fijos más 3 en formato soporte móvil.

Entre sus propuestas se encuentran los helados artesanales y naturales de Joan Roca (3 estrellas Michelin), los arroces tradicionales de Rodrigo de la Calle (1 estrella Michelin), la gastronomía vasca de Amaiketako, los sushis y sashimis de Ricardo Sanz (4 estrellas Michelin) o los tacos y margaritas mexicanos de Roberto Ruíz (1 estrella Michelin). Sin olvidar las tapas castizas del Grupo Arzabal o los platos madrileños de Casa Lhardy, entre otros muchos.





Servicios

100 Establecimiento centenario

Datos de interés

Dirección

Plaza de San Miguel, s/n 28005

Teléfono

(+34) 91 542 49 36

Web

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

Autobús

3, 148

Tipo

Gourmet, Mercados

Zona turística

Austrias

Correo electrónico

info@mercadodesanmiguel.es

Metro

Ópera (L2, L5, R), Sol (L1, L2, L3)

Cercanías (Local train)

Madrid-Sol

Horario

Dom - jue: 10:00 - 0:00 h.

Vier, sáb y vísperas festivos: 10:00 - 01:00 h.

Web oficial de Turismo

