

Bienvenidos a Madrid

Solo utilizan cuatro ingredientes, los básicos del pan: harina, agua, sal y levadura. Y con ellos hacen múltiples variedades de pan que ofrecen en esta tienda donde también se puede desayunar, comer o merendar. En el barrio de Chamberí, Miga Bakery tiene un ventanal donde, según ellos, “queremos acercar al cliente a nuestra filosofía de calidad, que sienta la cercanía de nuestro equipo y pueda comprobar el proceso real de cada tipo de pan que a diario elaboramos”.

En Bakery trabajan con las masas madres elaboradas por ellos, con largos tiempos de fermentación, reposo sobre telas de nilo. Y un elemento muy importante para la calidad del pan: un horno refractario. Que le aporta al pan sabor, textura e imagen. Sensaciones que recuerdan al pan tradicional de toda la vida. En un espacio diseñado para el disfrute que recuerda una panadería tradicional pero con un aire moderno industrial, en las mesas puedes comer cremas y sandwiches o merendar café con bollería.

Cuenta con otros dos espacios en la calle Raimundo Fdez. Villaverde, 49 y en Glorieta de Bilbao,5.



Servicios



Con terraza

Datos de interés

Dirección

Calle Julián Romea , 8 28047

Teléfono

(+34) 91 752 46 35

Web

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

Zona turística

Chamberí

Correo electrónico

info@migabakery.es

Autobús

2, 12, 44 N21

Tipo

Gourmet

Horario

Lun - Vie 08:00 - 21:00 h. ; Sáb - Dom 09:00 - 21:00 h.



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

