



Madrid, 1 de julio de 2020

La concejala delegada de Turismo ha visitado esta mañana el Mercado de San Miguel que recibe cada año más de diez millones de visitantes

Almudena Maíllo asegura que “Madrid está lista para acoger a todo aquel que quiera visitarnos”

La concejala delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, Almudena Maíllo, ha visitado esta mañana el Mercado de San Miguel, que abre de nuevo sus puertas para continuar ofreciendo a ciudadanos y visitantes una de las mejores propuestas gastronómicas de la capital. En su recorrido, ha estado acompañada por el director general de Redevco (empresa propietaria del mercado), Israel Casanova; y la directora del Mercado de San Miguel, Sandra Acevedo.

El destino Madrid destaca por una oferta gastronómica única, en la que el Mercado de San Miguel es uno de sus grandes exponentes. Con su reapertura continúa la reactivación de la actividad comercial y turística de la ciudad que, como ha señalado la concejala, “ofrece a sus visitantes un entorno seguro con propuestas de calidad para que puedan volver a disfrutar durante su estancia. Madrid está lista para acoger de nuevo a todos aquellos que quieran visitarnos”.

Ubicado en un edificio histórico, el Mercado de San Miguel se ha consolidado como uno de los mercados gastronómicos más importantes del mundo. Cada año recibe a más de diez millones de visitantes que, a través de sus más de 30 puestos y carritos, pueden hacer un recorrido por los sabores de la gastronomía española.

El Mercado de San Miguel fue pionero en Madrid en instaurar el nuevo concepto de mercados gastronómicos que han dado un impulso y han contribuido a reactivar la vida de estos espacios comerciales tradicionales. Su oferta gastronómica incluye desde el mejor jamón ibérico o el marisco más fresco llegado diariamente de Galicia, hasta los arroces mediterráneos o los quesos más especiales de Castilla, Asturias o País Vasco. Además, incorpora las propuestas de varios chefs galardonados por la Guía Michelin: Javi Estevez (La Tasquería), Jordi Roca (repostería), Rodrigo de la Calle (arrocería) y Roberto Ruiz (PuntoMX). Una oferta muy completa que destaca por su compromiso con el tapeo de calidad. /