vinetur

El Mercado de Vallehermoso mantiene abiertas varias de sus barras durante agosto

Tripea, Miga Cana, Nokoribi y Kitchen 154 seguirán operando todo el mes en Chamberí

viernes 31 de julio de 2026

El Mercado de Vallehermoso mantendrá activa buena parte de su oferta gastronómica durante agosto en Madrid. El espacio de Chamberí conservará abiertas varias de sus barras durante todo el mes y otras solo harán una pausa breve, con una propuesta que combina novedades de temporada y platos habituales de algunos de sus puestos más conocidos.

Desde el mercado explican que esta continuidad de la actividad busca atender tanto a quienes permanecen en la ciudad en agosto como a quienes llegan de vacaciones y quieren conocer locales habituales para el público madrileño. Entre los puestos que seguirán abiertos todo el mes figuran Tripea, Miga Cana, Nokoribi y Kitchen 154.

Tripea continuará operando durante agosto con dos incorporaciones fuera de carta firmadas por Roberto Martínez Foronda. Una de ellas es un taco de lengua que une referencias del norte de Perú y de México. El plato lleva lengua guisada con ají panca, ají amarillo, cilantro y cerveza, sobre una salsa de tomatillo verde con tuétano. Se completa con cebolleta a la naranja, salsa de aguacate y yogur griego, brotes de amaranto y cebolla pulverizada.

La otra novedad de Tripea es una ostra con ponzu de shiitake. El puesto la presenta como una opción pensada para abrir la comida con un bocado ligero y fresco.

Miga Cana también permanecerá abierto durante todo el mes de agosto. El puesto de Fran Vicente mantiene una cocina contemporánea vinculada al recetario español y al producto, e incorpora varias propuestas para verano. Entre ellas figura La gran gilda, una versión de este aperitivo elaborada con cebolleta, aceituna gordal, piparra y lascas de bonito del norte en escabeche, acompañadas de encurtidos y una vinagreta de hortalizas.

Otra de las novedades de Miga Cana es un ajoblanco de pistacho con foie y cerezas. La propuesta combina crema fría de pistacho con foie a la plancha y fruta. En su carta de verano también mantiene el arroz cremoso de gamba roja, elaborado con su propio fondo, con galeras y hortalizas, y terminado con una emulsión de ajo negro. Para el aperitivo, el puesto ofrece un vermú con espuma de maracuyá, menta, albahaca y jengibre.

Nokoribi no interrumpirá su actividad en agosto. Su propuesta lleva la taberna asiática al terreno de la brasa. Entre los platos que seguirá sirviendo está el yakitori de atún toro, cocinado al fuego y acompañado de salsa teriyaki, mayonesa de aceituna y crujiente de puerro. También mantiene la ternera Kung Pao como una de sus opciones para quienes buscan sabores picantes.

Kitchen 154 completa el grupo de puestos que abrirán durante todo el mes. En su carta del Mercado de Vallehermoso incluye platos exclusivos como los chipirones salteados con curry Surthai, una preparación con chipirones fritos y salteados, distintas texturas, salsa y un punto de picante.

A esa oferta se añaden algunos de los platos más conocidos de Kitchen 154. Entre ellos están las costillas coreanas, servidas con salsa de kimchi casera y encurtido de pepino y cebolla, y los dumplings rellenos de butifarra, ternera y kimchi, bañados en salsa hei.

No todos los puestos mantendrán una apertura continua durante agosto, aunque dos de ellos solo harán pausas limitadas. Krudo, el raw bar de Rafa Bergamo, abrirá durante buena parte del mes y cerrará únicamente la última semana de agosto. Antes de ese paréntesis, el puesto mantiene entre sus propuestas el tartar de hiramasa con sorbete de lichi.

Biáng Biáng, por su parte, cerrará entre el 10 y el 17 de agosto, pero seguirá activo el resto del mes. Entre sus platos de temporada figura una ensalada de pollo frío con mango, nabo, cebolla roja, menta, encurtidos y pistacho, aliñada con salsa de pescado y ponzu. Para acompañarla, ofrece un granizado natural de pomelo, hierbabuena y lima.

El Mercado de Vallehermoso abrió sus puertas en 1933 y forma parte de la vida cotidiana de Chamberí. Según informa el propio mercado, su recuperación comenzó en torno a 2015, cuando placeros veteranos y nuevos proyectos impulsaron una nueva etapa tras años de pérdida de actividad. En la actualidad combina su función de mercado de abastos con una oferta gastronómica diversa y una programación estable, con la que se ha consolidado como uno de los espacios de referencia del barrio para comprar y comer.