vinetur

Mercado Madriles incorpora tres nuevos puestos para cubrir desayunos, aperitivos, comidas y cenas

Kung Food y Taco Santo renuevan sus cartas en el mercado

martes 29 de septiembre de 2026



Mercado Madriles Reina Victoria, situado en el número 12 de la avenida de Reina Victoria de Madrid, ha sumado este martes, 29 de septiembre, tres nuevos puestos a su recinto y ha renovado la carta de otros dos operadores ya presentes en el espacio. El

mercado incorpora a Hermanos Vinagre, Mucha Miga y Reina XII Bakery, mientras Kung Food y Taco Santo amplían sus menús con platos nuevos.

La actualización busca cubrir más momentos del día en un mismo recinto, desde desayunos y meriendas hasta aperitivos, comidas y cenas. Mercado Madriles presenta el espacio como un punto de encuentro para el barrio, con una zona común en la que conviven propuestas de cocina castiza, asiática y mexicana, además de bocadillos, pinchos y pastelería.

Una de las entradas es Hermanos Vinagre, firma centrada en el aperitivo madrileño. Su puesto incorpora gildas con vermut, bocata de calamares y una carta de encurtidos y conservas en la que aparecen boquerones en vinagre, anchoas, mejillones en escabeche, berberechos y la ensaladilla “La Rusa”. Con esta apertura, el mercado gana peso en un tipo de producto asociado a la barra tradicional.

La segunda incorporación es Mucha Miga, especializada en entrepanes del mundo, pinchos y pulgas. Entre las opciones anunciadas por la marca aparecen una focaccia con burrata fresca, pesto, rúcula y mortadela de Bolonia, y un bocadillo de pollo marinado a la plancha con mojo rojo picón y rúcula. La llegada de este operador amplía la presencia del pan como formato de comida rápida dentro del mercado, con recetas inspiradas en distintos países.

La tercera novedad es Reina XII Bakery, pensada para la franja de mañana y tarde. El nuevo puesto ofrece tartas, croissants y tostadas para acompañar con café, y añade una línea dulce y salada para desayunos, meriendas o pausas entre horas. La incorporación cubre una parte del consumo que en este tipo de recintos suele atraer a un público distinto del que acude a comer o cenar.

A los nuevos puestos se suma la renovación de dos cartas ya asentadas en Mercado Madriles. Kung Food ha incorporado a su propuesta de inspiración asiática un donburi de salmón con mayonesa de kimchi, aguacate y alga wakame, además de burger dumplings de ternera con salsa de queso cheddar entre los entrantes. Taco Santo, por su parte, ha actualizado su menú con nuevos tacos y ha añadido el taco Gobernador de gambones con mayonesa de chipotles ahumados.

La combinación de aperturas y cambios en las cartas amplía el abanico del recinto sin alterar su modelo de funcionamiento. En una misma mesa, los clientes pueden combinar pedidos de varios puestos, una fórmula habitual en los mercados gastronómicos urbanos y pensada para grupos con preferencias distintas. En este caso, la secuencia va desde el aperitivo de barra hasta los bocadillos, la cocina asiática, la oferta mexicana y la parte de cafetería y bollería.

Mercado Madriles mantiene además la terraza situada en la entrada del recinto. Ese espacio exterior permite usar el mercado tanto para un café por la mañana como para una cita al final de la jornada, junto a la zona común interior que articula la oferta del conjunto.