vinetur

Vallehermoso suma cartas nuevas y más planes gastronómicos

El mercado madrileño refuerza su oferta con cocina de temporada, catas y producto fresco

jueves 23 de abril de 2026

El Mercado de Vallehermoso refuerza esta primavera su papel como uno de los espacios más activos de la gastronomía madrileña. En Chamberí, el mercado combina la compra diaria con la posibilidad de sentarse a comer, tomar una copa de vino o probar nuevas propuestas en sus puestos de restauración. Esa mezcla entre abasto y cocina se mantiene como una de sus señas de identidad y se amplía ahora con cartas renovadas, encuentros gastronómicos y una selección de producto de temporada que sigue marcando el ritmo de la zona de abastos.

Entre las novedades figura Biáng Biáng, que actualiza su carta con platos pensados para esta etapa del año y también para responder a algunas de las peticiones más repetidas de su clientela. Vuelve la porra china, uno de los platos que mejor funcionó en el pasado, y se renueva la receta de los jiaozi, que ahora llevan relleno de ternera y tomate. El puesto revisa además sus biang biang a las ocho delicias, incorpora a esta sede los noodles de berenjena, ya conocidos en su local de Chueca, y recupera los de pato confitado a la pimienta negra, un fuera de carta que tuvo una acogida muy buena. En bebidas, suma un nuevo tinto de la casa pensado para acompañar su cocina especiada y picante.

Krudo, el raw bar de Rafa Bergamo, presenta también nuevos platos de temporada. Su carta sigue moviéndose entre los crudos, los ceviches, las frituras y la brasa, y ahora incorpora el tiradito de mixto de corvina y gambón con leche de tigre de ají amarillo

ahumado, las flautas de langostino crujiente, el tartar de hiramasa con leche de tigre de raifort y habanero y la lubina abierta zarandeada con som tam de mango verde.

PROST Fuego & Carbón mantiene su apuesta por la parrilla de mercado con una selección renovada de cervezas artesanas e internacionales para acompañar sus carnes a la brasa. Especialista en cortes seleccionados como su chuletón de Ávila, el puesto incorpora la König Ludwig Dunkel, oscura y tostada; la Chouffe Cherry, intensa y afrutada; y la Kronenbourg 1664 Lager, elegante y refrescante. La propuesta refuerza el maridaje entre cocina al carbón y cerveza y convierte la experiencia de parrilla en un plan completo dentro del mercado.

Madriski, barra de ceviches y antojos latinos con cocina de sabores caribeños y guiños venezolanos, estrena también carta esta primavera. Entre las novedades aparece el Patacón Gamba Crujiente, su versión caribeña del ebi sando: plátano macho frito, gambas crujientes, salsa tártara, tiras de nori y mayo-kimchi. La incorporación resume el espíritu del puesto, atento al cruce de culturas, sabores reconocibles y combinaciones poco habituales.

La oferta del mercado no se limita a la mesa. Brie Alto, el puesto especializado en quesos franceses, con más de cien referencias y una selección de vinos y productos tradicionales como mostaza, mantequilla o foie, retoma su Gran Maratón del Queso todos los miércoles y jueves. La experiencia se centra en la cultura quesera francesa y permite degustar 25 variedades de queso a voluntad.

El Puesto Guía Repsol continúa, por su parte, con un calendario mensual de degustaciones, talleres, noches temáticas y experiencias gastronómicas. Entre sus próximas citas figura Noches de Mercado, el 24 de abril, con una sesión non-stop junto a Tripea, que cuenta con 1 Sol, y la colaboración de Chiribita Tacos, la taquería de autor del chef mexicano Balo Ortiz. La propuesta reunirá cocina, cócteles y música en una nueva edición de este formato nocturno. En mayo llegarán también dos jornadas con Cañitas Maite, los días 7 y 8, dentro de Fresh!, el ciclo de pop-ups gastronómicos con algunos de los jóvenes Soles más interesantes del país. Javier Sanz y Juan Sahuquillo llevarán al Mercado de Vallehermoso su cocina manchega contemporánea, muy ligada al producto y a la raíz popular reinterpretada.

Otra de las incorporaciones recientes es Doña Blanca, tabanco contemporáneo centrado en vinos de Jerez y productos gastronómicos de Cádiz. Cada mes organiza una programación de catas, encuentros y citas en torno al vino pensadas para descubrir estilos, bodegas y formas de disfrutar la barra desde una perspectiva cercana y didáctica. La propuesta recupera el espíritu del tabanco jerezano desde una mirada actual y accesible.

La identidad del mercado sigue apoyándose también en su área de abastos. Los puestos de producto fresco y especializado continúan siendo la base del conjunto y abastecen además a varios de los espacios de restauración. Entre los productos que empiezan a marcar estas semanas figura el inicio de la temporada de caracoles, que arranca a finales de abril. Dentro del mercado se pueden comprar y degustar en Caracol de Cadalso, empresa madrileña que trabaja todo el ciclo de producción, comercialización y restauración desde una granja sostenible ubicada en la sierra occidental de Madrid. En su puesto, este producto se sirve en una carta más amplia con preparaciones como los caracoles a la madrileña, a la bourguignon o con hierbabuena.

La primavera también se deja ver en los puestos de fruta y verdura. En Frutas Peña y Go To Fruits, ambos reconocidos por la calidad de su selección, empiezan a ganar presencia el fresón, en uno de sus mejores momentos de consumo, y el pak choi, una hortaliza cada vez más presente en la cocina cotidiana pero todavía difícil de encontrar en otras superficies. La oferta refuerza el valor del producto fresco y estacional y convierte el mercado en una parada habitual para quienes cocinan siguiendo el ritmo de la temporada.

Otro de los referentes del área de abastos es Hnos. Gómez Ortiz, especialistas en aves, huevos y caza. Con una trayectoria de más de cinco décadas, su mostrador reúne una selección muy valorada tanto por la restauración como por el público particular. Entre sus productos de temporada figuran los huevos de oca, una referencia poco frecuente que subraya el perfil especializado del puesto. A ello se suma una amplia variedad de aves de alta gama, entre ellas la codorniz de maíz, criada en Aquitania y apreciada por su carne jugosa, su color dorado y su sabor intenso, y el pichón de sangre, una de las piezas más valoradas en alta cocina por la profundidad de su sabor y la delicadeza de su textura.

El Mercado de Vallehermoso abrió sus puertas en 1933 y forma parte de la vida cotidiana de Chamberí. Nació como un mercado popular, atravesó décadas de transformación y resistió también los años más difíciles, cuando la llegada de los supermercados y la crisis vaciaron sus pasillos durante más de dos décadas. Su recuperación comenzó en torno a 2015, cuando placeros veteranos y una nueva generación de proyectos decidieron devolverle la vida. Desde entonces, combina la memoria del mercado de abastos con una oferta gastronómica diversa y una programación constante que lo ha convertido en una referencia para comprar, comer y descubrir nuevas propuestas en Madrid.