

Propuestas gastronómicas

Pilsner Urquell. Cervezas de origen Checa y bocadillos.

Latatina. Desde Asturias, traen al mercado su cocina regional: verdinas con vinagreta de pulpo y lomo al cabrales.

Formentor. Selección de ensaimadas y cocas artesanas horneadas en el momento en su foodtruck.

Las delicias del Nil. Apuesta por el patacón y sus auténticas arepas colombianas.

Contigo Baguette y Ciboulette. Bocadillos y baguettes hechos al momento, con panes de sabores e ingredientes al mejor estilo porteño.

Tepic. Propone su cocina más auténtica de México. Su especialidad es el taco de pastor.

Trisk'an Crêps & galettes bretonas.

☀️ **La Finca.** Su oferta gastronómica con vacuno sostenible, carne y hamburguesas asesorada por el chef Javi Estévez, (ex Top Chef y La Tasquería).

Hummno. Sabor ahumado con sabor a mundo por el chef Jesús Almagro, (ex top chef y representante en el Bocuse D'or de 2007).

☀️ **Vermuneta Zarro.** Se suben al foodtruck los vermut y tapas traídas directamente del Fogón de Trifón.

Feltman's. La salchichería de estilo neoyorquino situada en la calle Sevilla, se sube al truck para ofrecer sus hots dogs y nachos de primera calidad.

La Trastienda Tapas. Propone sus croquetas de leche de caserío y perritos de rabo de toro con chips de alcachofa.

Shukran Street. Desde Casa árabe, cadena de restauración de alto nivel, traen la versión sobre ruedas de su cocina libanesa.

San Wich. Una de las ofertas más amplias de Sandwiches en el mercado, sin olvidarnos de sus empanadas chilenas.

Prost. Pitas artesanas. El chef Guillermo Pascual se inspira en la tradición de Madrid y propone sus tres interpretaciones gourmet: Pita vegetal, Granjera y Castellana.

Gola. Con materias primas completamente artesanales, nos traen su propuesta de zumos y helados.

Bocachef. Mollete de cordero a la parrilla con salmorejo y el mollete de pollo tandoori con humus y yogurt griego.

More than Sweets. Traen sus creaciones recuperadas de recetas familiares y conocimientos adquiridos en Le Cordón Bleu para ofrecer: eclairs dulces y salados como quiche de chistorra, empanadillas de sobrasada y brownie de chocolate blanco.

Trenetori Ballaró. Del chef de Mercato Ballaró. Trae de nuevo al mercado sus sabores sicilianos a base de arancinis, piadinas y burratinas.

Moose. City Burger Truck. Con pan de masa madre cocido en el suelo de piedra.

Perro Verde. Ponen a disposición de todos los visitantes su oferta de Hot Dogs vegetarianos y quiches con una amplia oferta de zumos naturales.

Six&co. Bocadillos de autor, entre los que destacamos el de rabo de toro, toridón y sus bocadillos thai.

Cheese Truck. Las queserías artesanas de Madrid, Quesos La Cabezuela y Cortes de Muar se unen para ofrecer su selección de los mejores quesos

Decake. Tartas artesanales y pop-cakes, unos chupa-chups de pastel decorados artesanalmente.

☀️☀️ **Kabuki.** Con el sello de Ricardo Sanz, maestro de la cocina japonesa fusión con tres restaurantes con estrella Michelin, presenta su selección de sushi. Se puede acompañar con una copa de vino.

Flying Cow. Selección de vinos, sangría y otras bebidas.

Funky Chicken. Bar y vinos. Sangría y Tinto de Verano.

Graciana. Empanadas con ingredientes argentinos 100% auténticos.

Arzábal. Cocina tradicional renovada desde su casa central en El Retiro de Madrid.

☀️ **Triciclo.** La versión sobre ruedas del famoso restaurante Triciclo situado en el Barrio de las Letras.

☀️ **Kinua.** El chef Kiko Zeballos del restaurante Virú, trae sus especialidades peruanas y tradición criolla al mercado.

La Fina. Pizzas artesanales italianas del restaurante Don Lisander.

Kitchen on the Road. Cocina asiática fusión sobre ruedas: Ensalada fresh thai, red curry de carrillera estofada, alitas laqueadas.

Corazón de Agave: Cocina mexicana, entre las que destacan sus quesadillas, flautas y burritos 100% auténticos.

It Dogs. Una máxima en su filosofía es la degustación de sus perritos acompañados de una copa de cava.

El Kiosko. Hamburguesas, bocatas de calamares con salsa kimchee y churritos de pollo.

☀️ **Chifa.** La cocina fusión América y Asia más auténtica. Chef Estanis Carezo.

☀️ **La Virgen.** Cerveza artesana de Madrid. Además ofrecen mollete de presa de cerdo con salsa riojana, patatas callejón y perrito verde. Todos estos platos con la firma del chef Estanis Carezo.

☀️☀️☀️ **Alabaster.** Del grupo Alborada, regresa con su cocina atlántica de la mano del chef Iván Domínguez.

Picsa. Auténticas pizzas argentinas al momento. Su propuesta viene firmada con el sello Estanis Carezo, chef de los restaurantes Sudestada y Chifa.

Las tartas de Silvia. Cupcakes creativos: de mojito, de piña colada, chocolate y cookies.

La Cuchara. Consolida su cocina venezolana con arepas y tequeños. También podemos degustar: chinotto, frescolita y malta. Bebidas típicas de Venezuela.

Chiringuito. Directamente del mar, el pescadito frito del Chiringuito llega desde las pescaderías gourmet Señor Martín.

Papi's. Urban Bagels gourmet. Su especialidad? Confit de pato y pernil.

Mamá Framboise. La alta pastelería llega al mercado de la mano del chef pastelero Alejandro Montes. Entre los básicos de su pastelería, ofrece sus 12 sabores de macarons y café de Supracafé.

K'lamaro. Propone una interpretación única del bocata de calamares y flor de cebolla.

1977 Iced Things. Helados elaborados con técnicas de nitrógeno, acompañados por bizcochos de manzana & marmolado con galletas artesanas.

Kitchen 154. Repiten con sus tacos de autor, bocadillos vietnamitas y tempura India: pakoras de pollo.

La Guagua by Cicero Canary. Cocina a base de carne de cabra canaria, papas arrugadas y mojo picón.

Toma Café. Café de calidad, internacional y de autor con diferentes opciones dulces para acompañarlo, como su bizcocho de banana y nueces.

Panenka. El bocadillo de calamares con salsa de pera y pan negro con tinta de calamar es la estrella de este restaurante con sede en el mismo Azca.

meRío Truck. Su propuesta para MadrEAT es una fusión de lo indígena, lo europeo y lo africano: La auténtica cocina brasileña ha llegado al mercado.

Dali's Food Truck. Desde *Cocineros al volante*, nos traen sus huevos estrellados sobre ruedas.

Prep' la crêpe. Desde la calle Génova, vienen sobre ruedas para ofrecer sus crêpes saladas y dulces artesanas, elaboradas como en la antigua Bretaña francesa.

Dionisos. Cocina griega. En su oferta gastronómica destacamos spanacopita, pita de gyros y tiropita.

Grill on truck. Única y exclusivamente sobre cuatro ruedas y una parrilla de última generación se prepara la oferta cárnica de Grill on truck.

Taberna Awita. La auténtica taberna ambulante con esencia y productos de Andalucía.

Chuka Yatai. Tras haber sido consagrado como el éxito foodie gastronómico del invierno en Madrid, forman parte del circuito gastronómico con su ramen y baos.

Tuk Tuk Asian Street Food. Cocina callejera del sudeste asiático. En su oferta destacan las brochetas de cerdo thai y las hamburguesas vietnamitas.

La Empanadeta. El grupo Alborada (Alabaster) suma una nueva truck al mercado dedicada a las empanadas gallegas. Empañada de costilla de vaca gallega y parrochiñas con pimientos de padrón.

Bicca. Clara Pérez Villalón (MasterChef) dirige este truck, donde las empanadillas de calamares son la especialidad.

Jhook. La versión sobre ruedas del restaurante Caoba llega a MadreAT al más puro estilo americano y con gran variedad de productos del mar.

Pulperías Aurora. Con más de cuarenta años de experiencia, este proyecto nos acerca el mejor pulpo traído desde tierras gallegas.

☀️ Restaurante con soles Repsol o recomendado por la Guía.

☀️ Restaurante o Chef con Estrella Michelin.