

Guía de Mercados



NO8DO
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA

Sevilla.
Passion for You

Mercados de Abastos

Horarios de apertura

Puestos de mercado de abastos (fruta, verdura, pescados, carnes, etc)

Lunes a sábados 8.30-15.00h

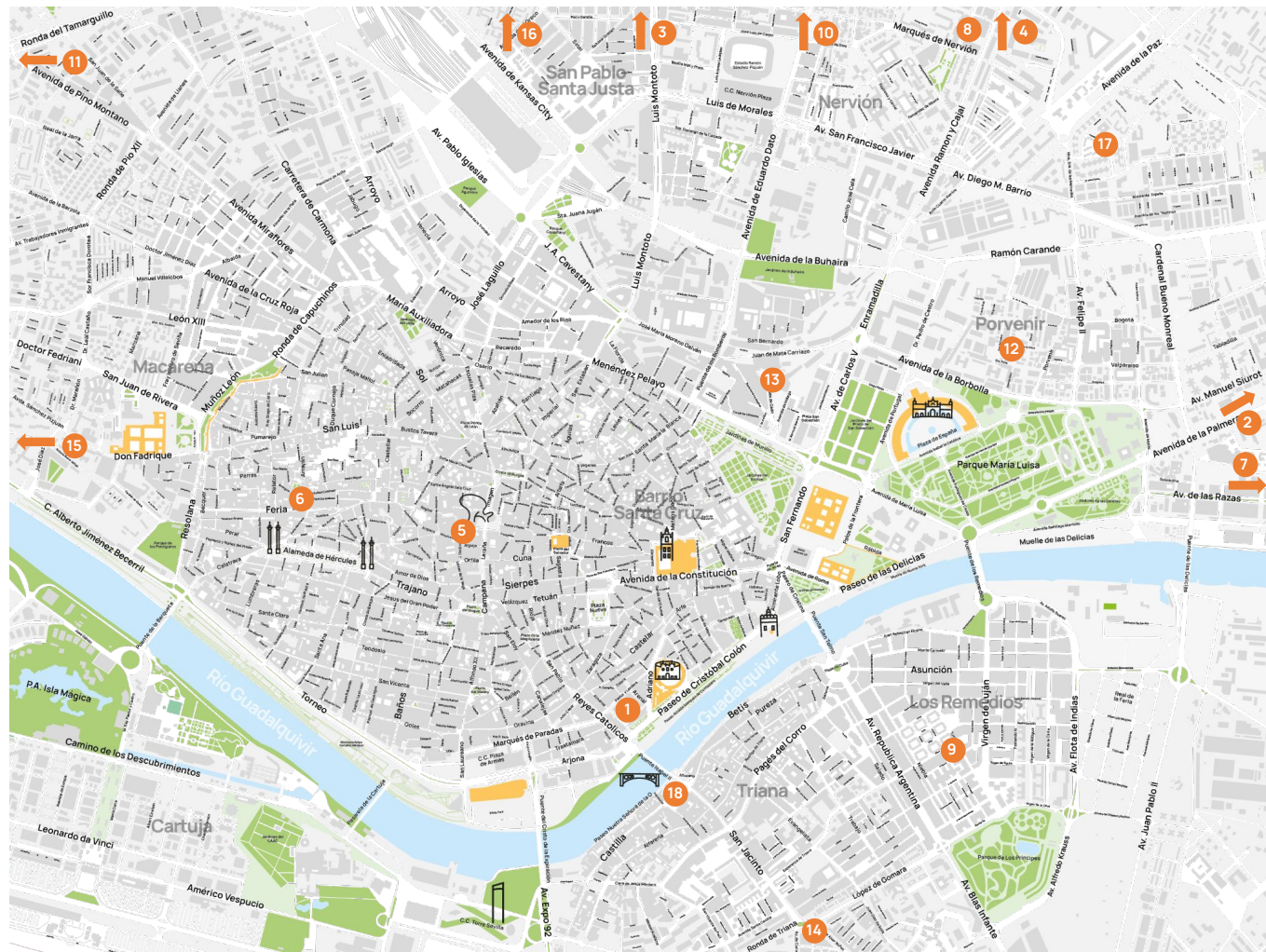
Los puestos de pescado no abren los lunes.

Horarios de apertura

Tiendas pueden estar abiertas
Lunes a sábados 8.30 las 20.30h, aunque suelen estar en horario comercial de 10.00-14.00/14.30h y de 17.30-20.30h

Horarios de apertura

Bares y restaurantes hasta las 00.00h





Mercados de Abastos

1 ARENAL

Pastor y Landero s/n (G7)
[cómo llegar](#)

Información:
+34 659 44 95 67
[mercadodelarenal](#)

Otros servicios: Parking

2 BELLAVISTA

C/ Guadalajara s/n
[cómo llegar](#)

Información:
+34 955 010 010
[mercadodeabastobellavista.es](#)

3 CANDELARIA

C. Gaviota, 27
[cómo llegar](#)

Información:
+34 955 010 010

4 CERRO DEL ÁGUILA

C/ José María de Pereda s/n
[cómo llegar](#)

Información:
+34 955 010 010

Mercados de Abastos

5 ENCARNACIÓN

Plaza de la Encarnación, 10 (E5)

[cómo llegar](#)

Información:

+34 954 56 15 12 / +34 606 63 52 14

mercadodelaencarnacion.es

Otros servicios: Parking

6 FERIA

Feria s/n (C5)

[cómo llegar](#)

Información:

+34 693 82 47 92 / +34 633 54 83 47

www.MercadodeFeriaOficial

7 HELIÓPOLIS

C. Bolivia, s/n

[cómo llegar](#)

Información:

+34 955 010 010

8 LAS PALMERITAS

C. Beatriz de Suabia, s/n

[cómo llegar](#)

Información:

www.mercadolaspalmeritas.com





Mercados de Abastos

9 LOS REMEDIOS

Virgen de la Victoria (J7)

cómo llegar

Información:

+34 954 45 86 02

10 NERVIÓN- MARQUÉS DE PICKMAN

Marqués de Pickman (FP)

cómo llegar

Información:

+34 954 09 42 45

11 PINO MONTANO

C. Esparteros, S/N

cómo llegar

Información:

+34 954 94 82 80

mercadopinomontano.com

12 PORVENIR

San Salvador, 18 (FP)

cómo llegar

Información:

+34 954 23 35 45

+34 661 04 66 02



Mercados de Abastos

13 PUERTA DE LA CARNE

Av. Málaga, 16 (H3)

Cómo llegar

Información:

+34 955 010 010

Otros servicios: Parking y gimnasio

14 SAN GONZALO

Pl. San Martín de Porres, 8

Cómo llegar

Información:

+34 955 010 010

15 SAN JERÓNIMO

Calle Sábalo, 6

Cómo llegar

Información:

+34 955 010 010

16 SEVILLA ESTE

Av. de Emilio Lemos, 24

Cómo llegar

Información:

+34 955 010 010



Mercados de Abastos

17 TIRO DE LÍNEA

C. Puebla de las Mujeres, s/n

Cómo llegar

Información:

+34 691 81 19 00

www.mercadosdesevilla.es

18 TRIANA

Plaza del Altozano s/n (G8)

Cómo llegar

Información:

+34 954 33 27 93 / +34 670 61 74 65

www.mercadodetrianasevilla.com

Otros servicios: Parking



Mercados de Abastos centro de Sevilla

Os presentamos los mercados de abasto del centro de Sevilla, con gran atractivo para hacer de una visita a nuestra ciudad algo que **recordar con los cinco sentidos**.

Los mercados del Arenal, el de la Encarnación bajo las Setas el de calle Feria y el Mercado de Triana nos harán descubrir los productos de la tierra, el encanto de lo tradicional y la magia del color y el sabor más fresco y auténtico.

01 Mercado del Arenal





Mercado del Arenal

Construido por Juan Talavera y Heredia, el mismo prolífico arquitecto de edificios sevillanos tan notables como el edificio Telefónica de la Plaza Nueva, la Casa de María Cháfer en la Plaza de San Francisco, hoy hotel Mercer Plaza Sevilla, o la Casa Montalvan, otro hotel en la actualidad, en la trianera calle Alfarería.

El edificio alberga oficinas del ayuntamiento desde su planteamiento inicial, junto con la zona pública de la plaza de abastos.

Se mandó a edificar **sobre el antiguo convento de Nuestra Señora del Pópulo**. Así, de convento a cárcel, de cárcel a mercado y hasta hoy. Conocida y reconocida en una placa para memoria histórica de este lugar, se puede leer los emocionantes momentos que debían vivirse, con el paso de la Esperanza de Triana, de vuelta al barrio desde la carrera oficial saludando a los presos que se asomaban a rezarle al pasar.

A día de hoy, el mercado con sus galerías de arcos de medio punto, con techos de vidrieras, permite que entre la luz natural. La oferta de venta de productos frescos y perecederos es cada vez más reducida debido a su ubicación y progresiva despoblación de residentes, con un vecindario hasta hace poco de edad más avanzada y por tanto con menos necesidades.



Mercado del Arenal

De alguna manera, el mercado **se ha reinventado** y sorprende con una oferta de negocios originales que van desde un restaurante vegetariano, otro grande de especialidad en pescado, locales de artistas y artesano o una panadería obrador donde apreciar a los pasteleros en plena faena mientras se degusta la materia prima con un cafelito.

El hecho de ser un punto **próximo a monumentos como la Plaza de Toros o el Puente de Triana** y ser un espacio de paso importante hacia el río y Triana, ha supuesto que haya incrementado el número de turistas que disfrutan el mercado para hacer una parada en un espacio amplio y cómodo con una oferta gastronómica bastante variada.

02 Mercado de la calle Feria





Mercado de la Feria

Pegado a la iglesia mudéjar de Omnium Sanctorum, data del siglo XVIII y es uno de los más antiguos de la ciudad. Una de sus fachadas principales da a la calle con el mismo nombre y la opuesta sale al Palacio Marqueses de la Algaba, de propiedad municipal y que es sede del Museo Mudéjar, por encontrarse en la zona con mayor número de edificios de este estilo. El edificio que aloja el mercado, con tejado a dos aguas y fachadas blancas con remates en colores almagra y albero presenta unos colores muy característicos de la arquitectura sevillana. Con solera y muy buen ambiente, sobre todo los jueves, viernes y sábados, es un sitio ideal para comprar y luego degustar alguna especialidad de la cocina sevillana.

Es un punto de partida estupendo para comenzar a disfrutar del ambiente de esta zona de Sevilla que se desarrolla alrededor de la Basílica de la Macarena.

La zona de tapeo que se desarrolla a la espalda del mercado junto al Centro del Arte Mudéjar recoge un rincón muy especial de esta zona, para socializar y disfrutar del ambiente más alternativo con mezclas de tradición, de las familias del barrio.

JAMONERÍA

JOSE LUIS ROMERO

03 Mercado de la Encarnación





Mercado de la Encarnación

El mercado de la Plaza de la Encarnación, situado en planta baja del edificio de Las Setas fue en sus orígenes, allá por el **1842**, considerado como el mercado central de la ciudad. En 1973 hubo que demolerlo y durante más de tres décadas el mercado se instaló en un local provisional. En el año 2010 se inauguró no sin polémica, el grandioso edificio del proyecto Metropol Parasol, que los sevillanos rebautizaron por su forma con el nombre de Las Setas.

Por niveles, de abajo a arriba encontramos el **Antiquarium**, el mayor centro arqueológico de la ciudad, el **Mercado de La Encarnación** y sobre él la **Plaza Mayor y las Setas**.

El origen del mercado da pie a una plaza de abastos de tradición de comerciantes que heredan la profesión de sus padres. Los negocios van desde fruterías, carnicerías, embutidos, a un original nuevo espacio de Arqueogastronomía, donde disfrutar de los alimentos del Mediterráneo Antigo, desde una perspectiva científica y cultural.

Encontramos varios espacios de restauración y locales de copas sobre todo en los locales exteriores.

05 Mercado de Triana





Mercado de Triana

El mercado de Triana, en el Altozano, es el mercado de abastos más visitado por los turistas, junto con el de la Encarnación. Lugar igualmente de sevillanos, gente del barrio, que en su vida cotidiana se mezclan con los visitantes. Está en pleno Altozano, en la entrada del barrio de Triana, justo al lado del Castillo de San Jorge, o más bien sobre él, y al lado del Puente de Triana y el mágico Paseo de la O.

Las primeras escrituras del mercado de Triana son del **1823**, aunque siempre, por la ubicación de paso, ha sido lugar de compra y venta de productos frescos y de artesanía. Es en el año 2001 que se reinaugura con la estética que vemos a día de hoy.

El mercado trianero ofrece dos alternativas claras, de un lado la **venta de productos alimenticios de primera calidad** y de otro lado, lugares de encuentro y **ocio: bares y pequeños restaurantes, un tablao flamenco y teatro** y un negocio de experiencias de inmersión en la cocina andaluza donde vivir clases de cocina local.

Es objeto de permanentes grabaciones de programas gastronómicos, series televisivas o el cine. La oferta gastronómica va desde arrocías, asados, comida típica, cafés y copas, lo que lo convierte en un punto de encuentro no ya del barrio sino de toda la ciudad.

El mercado de Triana ofrece además tal variedad de oferta que cuenta con una decena de **pescaderías** y alguna **marisquería** donde llevarse a casa el mejor marisco listo para comer, preciosos locales de carnes frescas de todo tipo y chacina de la Sierra cercana. Los **jamones y embutidos** son un espectáculo de lo mejor de la tierra. El valor del kilómetro cero, con puestos de frutas y verduras coloridos y con mercancía cuidadosamente presentada. Para el que sólo está de paso, la posibilidad de comprar **cartuchos de jamón o envases de fruta fresca recién cortada**.



Mercado de Triana

Los **locales de hostelería** van desde abacería donde degustar quesos y vinos, cafeterías de desayunos acompañados de cabezas de toros en la zona más cercana a la salida a la calle Castilla, arrocerías, freiduría y hasta una gintonería donde tomar una copita o un pastel de postre.

La **floristería** junto a la entrada del Castillo de San Jorge, un **zapatero**, hacer copias de llaves o afilar cuchillos, semillerías, un local de venta de **tés y cafés** y tiendas de **ropa y complementos con recuerdos** trianeros con sabor. El Mercado es toda una experiencia trianera.

Destacar dos negocios, el de la pequeña sala CasaLa Teatro y el Taller Andaluz de Cocina. **El teatro CasaLa** es el más pequeño del mundo y está en el puesto de una antigua carnicería. Ofrece un flamenco auténtico e íntimo, alternando con representaciones teatrales, shows de magia y pequeños conciertos. Consulta su programación y reservas a través de su [web](#)

El puesto del show cooking con más de una década de experiencia en el mercado. **El Taller de Cocina Andaluza** es un espacio ideal para actividades de team building, grupos de amigos o turistas interesados en conocer los valores de la cocina andaluza con una vivencia completa. Paella o espinacas con garbanzos son algunos de los platos más sevillanos que se pueden aprender a hacer en este taller.

Al igual que en los bares y restaurantes del mercado, la despensa está en el propio mercado, más cerca imposible. Para conocer más sobre el taller de cocina del mercado de Triana, su [web aquí](#).



www.visitasevilla.es
visitasevilla@sevillacityoffice.es
Paseo Marqués de Contadero s/n
Puntos de Información Turística
T (+34) 955 471 232
📞 667 669 186

Actualizado a Octubre 2024

Los horarios y precios están sujetos a modificaciones por lo que se recomienda confirmar dicha información.