



**Mercado
San Andrés**

Desde 1985

MERCADO SAN ANDRÉS



Siempre Junto a ti



Asociación Comerciantes Plaza de
Abastos de San Andrés

Desde 1985

www.mercadosanandres.com

Barrío de San Andrés (Merid)

**AGOSTO
N° 1**

Mercado de San Andrés

VEN AL MERCADO

Los mercados o plazas de abastos son los museos de la gastronomía y en Murcia tenemos para parar un carro. Pasea entre los puestos, charla con los tenderos, pregunta, huele, toca, prueba... productos tan frescos y tan ricos no se ven todos los días.

Los mercados de abastos son templos instalados en preciosos edificios en los que encontrarás tesoros para saciar tu apetito. Disfruta del color y el olor de fruterías y verdulerías. Navega entre pescaderías y siente la tentación de la carne en carnicerías y charcuterías.

Un consejo: no olvides comprar marisco y pedir que te lo cocinen en uno de los bares del mercado, mientras te tomas una cañita. ¡El mejor aperitivo!





San Andrés es un barrio de la ciudad de Murcia, situado entre el tradicional y huertano barrio de San Antolín y el joven y acogedor barrio de San Antón.

El barrio de San Andrés contiene entre sus calles una dilatada historia de artesanos, conventos y cofradías.

En 1985, un grupo de gente joven comenzó su andadura con mucha ilusión, y creó la Plaza de Abastos de San Andrés. Emprender su andadura profesional destacando en productos de la huerta y ofreciendo productos de alta calidad abundantes en la cocina tradicional murciana.

La Plaza de Abastos de San Andrés, aún siendo una de las más pequeñas, es una de las que mayor afluencia de público posee siendo un referente para los vecinos de este barrio, que conservan el encanto típico murciano y mantienen la tradición murciana en sus comidas

EL día 5 de Julio, le dimos la bienvenida al verano y la presentación de nuestra web.



INAUGURACIÓN PORTAL WEB
Bienvenida al Verano
Día: Martes 5 de Julio de 2016
Hora: 11:30 h.

Ven a probar los productos de tu Mercado
Degustación Gratuita
(De Productos que puedes comprar y de Cerveza Estrella de Levante)

www.mercadosanandres.com



Mercado de Abastos San Andrés
FRESCURA CALIDAD TRADICION

VEN AL MERCADO

QUESERIA
DELICADOS PARA SU PALADAR
FRESCURA CALIDAD TRADICION

San Andrés es un barrio de la ciudad de Murcia, situado entre el tradicional y hermano barrio de San Antón y el joven y acogedor barrio de San Antón.

El barrio de San Andrés contiene entre sus calles una dilatada historia de artesanías, cometas y cofradías.

En 1985, un grupo de gente joven comenzó su andadura con mucho ilusión, y creó la Plaza de Abastos de San Andrés, emprendiendo su andadura profesional destacando en productos de la huerta y ofreciendo productos de alta calidad abundantes en la cocina tradicional murciana.

La Plaza de Abastos de San Andrés, aún siendo uno de los más pequeños, es uno de los que mayor afluencia de público posee siendo un referente para los vecinos de este barrio, que conservan el encanto típico murciano y mantienen la tradición murciana en sus comidas.

- Nuestras tenderías -
CARNICERIA

Los comerciantes del Mercado de San Andrés queremos darle la bienvenida a nuestra nueva página web donde encontrará toda la información que necesita para que sus compras sean más fáciles. Ahora disponemos de parking gratuito y estamos abiertos al público desde las 7 de la mañana para que pueda hacer su pedido y recogerlo cuando salga del trabajo.

A la tradición de los mercados municipales queremos sumar todas las facilidades que nos brindan las nuevas tecnologías pero manteniendo siempre nuestras señas de identidad: fresca y calidad de nuestros productos. Por eso cada uno de nosotros compramos diariamente los mejores productos para que Vd. los disfrute en su mesa.

Nuestros clientes son lo más importante para nosotros y le animamos a seguirnos en las redes sociales y hacernos las sugerencias que considere oportunas.

Su satisfacción es nuestra mayor recompensa.

Santiago Molinero Gómez

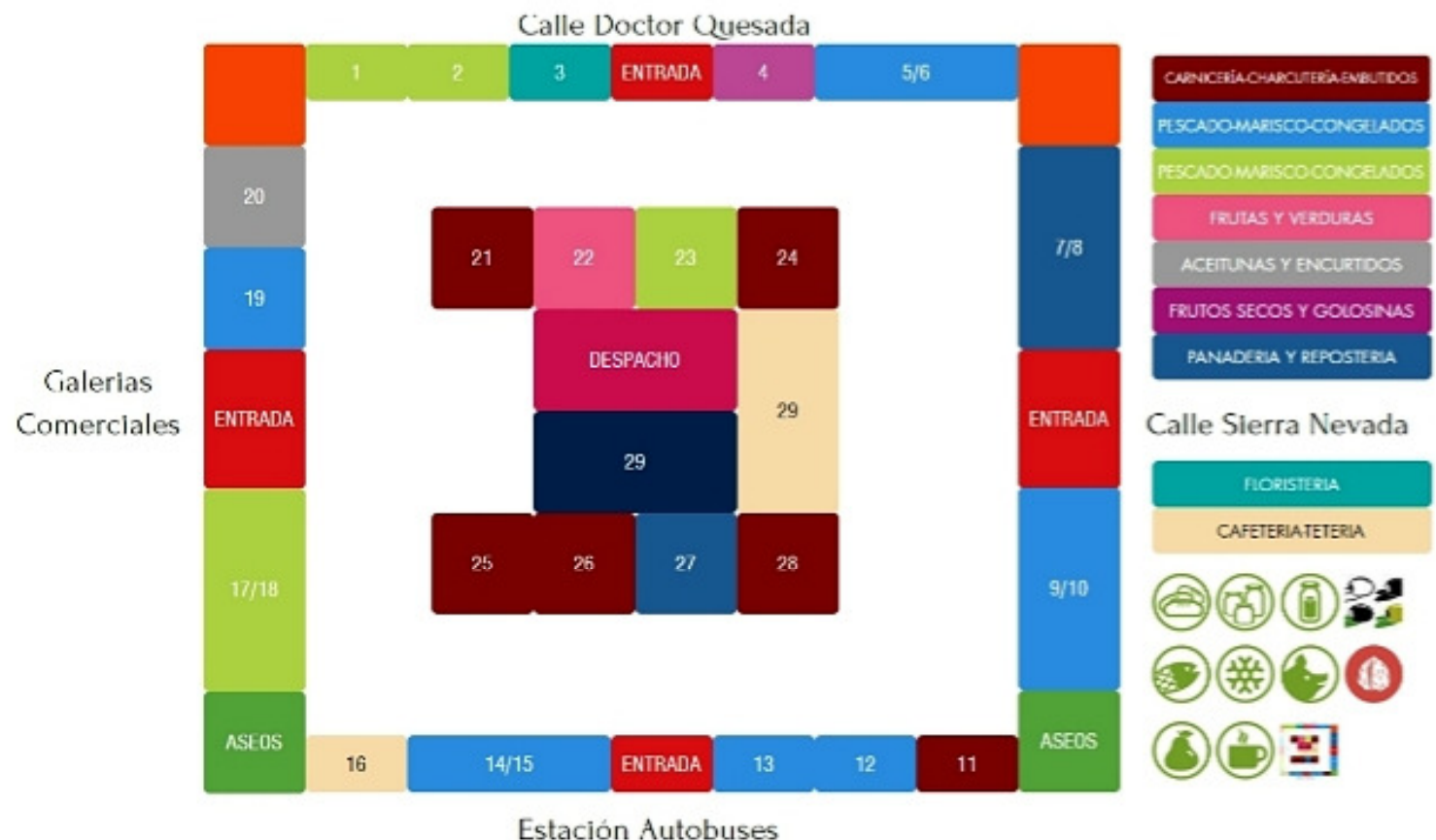
Presidente Asociación de Comerciantes Mercado de San Andrés.

www.mercadosanandres.com

www.facebook.com/mercadosanandres







**29 COMERCIOS A TÚ DISPOSICIÓN-
 CARNE, PESCADO, MARISCO, SALAZONES,
 FRUTAS, VERDURAS, ACEITUNAS,
 ENCURTIDOS, FLORISTERIA, QUESERIA,
 PANADERIA, CONGELADOS, TOSTADERO,
 TETERIA Y MAS**

**PRODUCTOS FRESCOS, CALIDAD Y
 TRADICIÓN**



Paquita Martínez Baños
FRUTAS Hnos PEDREÑO Puesto: 01

Frutas y verduras Hermanos Pedreño te ofrecen desde el año 1994 una amplia selección de frutas y verduras procedentes principalmente de la Región de Murcia.

Frutas y verduras Hermanos Pedreño, te ofrecen una amplia selección de frutas y verduras procedentes principalmente de la Región de Murcia, entre su gran variedad ofertamos la mejor selección de cada temporada.

Calidad de origen de la Huerta y campos de Murcia, con productos siempre de temporada.

En verano destacamos por las frutas de hueso y tomates de la huerta Murciana. En invierno, por las habas y alcachofas de la Región, sin olvidar los tomates Raf de primerísima calidad, además pueden encontrar una gran variedad de manzanas, mangos, kiwis, aguacates, piñas, etc.



Antonio Robles Manzanera
FRUTAS Y VERDURAS MUELAS Puesto:02

En 1984, comencé en el Mercado de San Andrés, junto a D. José Martínez Esquivá, como ayudante y posteriormente me instale mi propio puesto/negocio que en actualidad regento bajo el nombre de Frutas Muelas.

Seguimos con la misma ilusión que comenzamos en su día y ya son más 32 años de experiencia.

Nuestro puesto dispone de amplia variedad de productos de la Huerta Murciana y de Almería, melones y sandías.

Fruta de hueso, albaricoque, melocotón, ciruela, nectarina, chatos, patatas y tomates, alcachofas, todo de la inmejorables calidades.

Genero de primera calidad de origen de la Huerta y Campos de Murcia.
Con productos siempre de temporada.



Lucia Jimenez Ros
Floristeria Azabache Puesto: 03

Dirijo el puesto del Mercado de San Andrés, desde el 2013, aunque mi trayectoria en el sector es desde 2004, que comenzamos en los mercadillos públicos.

Somos una familia de Floristas con experiencia de más de 30 años.

Se hacen todo tipo de arreglos florales, Bodas, Comuniones, Coronas, etc.

Tenemos gran variedades de plantas de Jardín y de Interior. Nuestros productos son frescos cortada a diario.

Nuestro propósito es ofrecer al cliente, el mejor servicio día a día y Calidad y Precio.



Ana Isabel Valverde Moreno
EL TOSTADERO Puesto: 4

Llevamos desde 1996 de frutos secos, 20 años con dedicación exclusiva, sirviendo productos de alta calidad a precios asequibles y adaptados a todos los clientes.

Nuestra experiencia hace que catalogamos los productos, de los mejores fabricantes de España.

Somos especialistas en productos de frutos secos, patatas fritas, especias y pimentones Murcianos, todo de las primeras marcas Regionales.

Nuestros productos en frutos secos, son aptos para CELIACOS.
Les personalizamos su compra en frutos secos con mezclas que a usted le gusten o apelezcan.

Disponemos también de legumbres (lentejas, garbanzos, etc) y algunas semillas como de lino, semillas de amapola, sésamo, etc.



Angeles Alarcon Doñate
CONGELADOS SAN ANDRÉS Puesto: 5/6

Ángeles lleva en el sector de la alimentación más de 40 años, su experiencia y dedicación, hace que sus productos sean de primera calidad, adquiriéndolos a los principales distribuidores de España.

Tratar de mejorar ofreciendo nuevos productos y nuevas presentaciones con horarios y métodos actualizados.

En el puesto puedes encontrar todo tipo de verduras, pescados, mariscos y precocinados congelados.



**Maria del Carmen Perez Muñoz
Panaderia Encarna. Puesto: 7/8**

Esta panadería fue abierta en 1984, desde entonces ofrecemos los mejores productos de calidad, elaborados artesanalmente

Tenemos a su disposición un amplio surtido de panes especiales:

Pan casero. Pan multicereales, Centeno, Sobado y Pan integral.

Además de productos salados y tales como empanadas caseras, pasteles de carne, pizzas, saladitos, etc. Y una serie de dulces típicos murcianos, como tortas de pascua, pastelillos, cordiales, mantecados, etc.



Antonio Caballero Alburquerque
Salazones MAR DORADO Puesto: 09-10

Hace unos 32 años comenzamos la actividad, dedicado desde el primer día a la venta de salazones y conservas de pescado. Hace unos años se han incorporado al negocio una nueva generación, que nos ha permitido crecer comercialmente, abrir otra tienda y montar un nuevo almacén/fabrica ubicado en mercamurcia.

Al ser un comercio especializado en salazón nos permite ofrecerte prácticamente toda la gama de productos que tienen que ver con este mundo, la mayoría elaborados ya por nosotros. El bacalao es un producto al que damos mucha importancia, lo trabajamos de todas las maneras, delgado, grueso, con espinas, sin espinas, desmigado, desalado (listo para cocinar), congelado y todos los derivados como cocochas, callos, hígado, huevas etc., etc., etc., disponemos de una nueva tienda ubicada en la galería del centro comercial Carrefour zaraiche, que tiene como novedad una barra donde puede probar tapas que tienen que ver con el salazón, mientras disfruta de una "cervecita fría".



Francisco Tornel Lopez
CHARCUTERÍA NOELIA Puesto: II

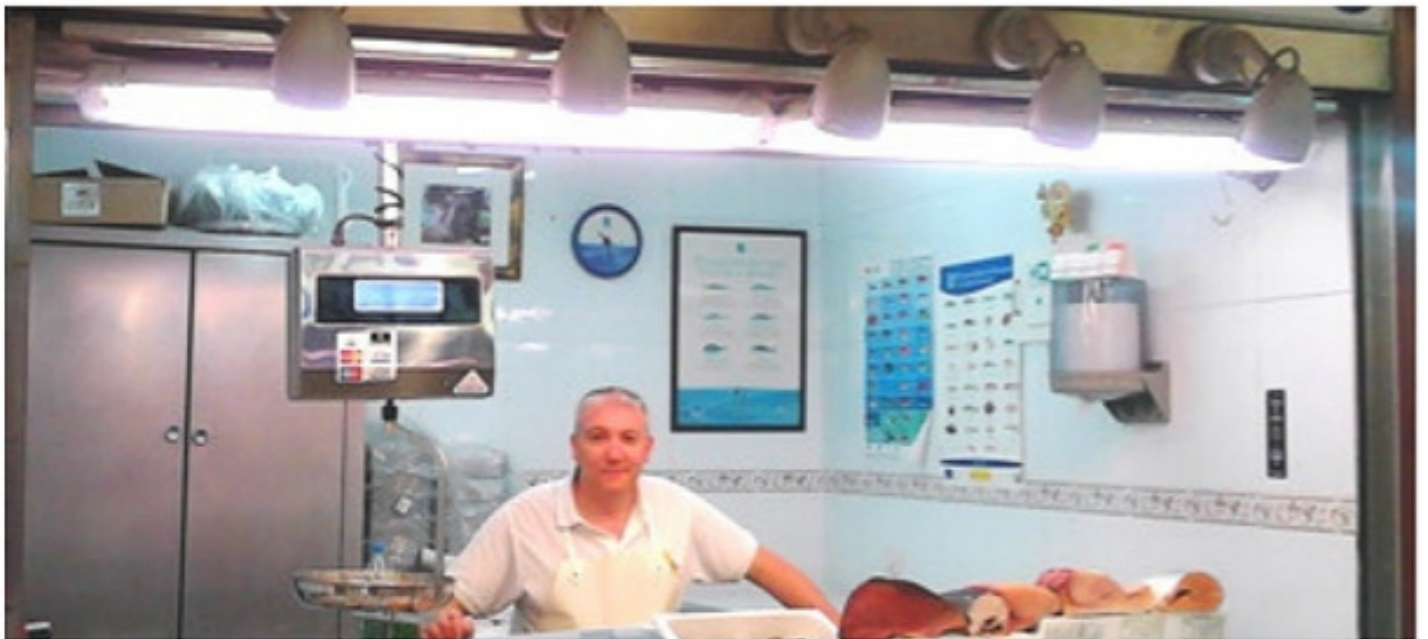
Charcutería Noelia, fue inaugurada en Agosto 2006, con la ilusión de un recién casado para poder formar una familia y dedicarse a la profesión que más me gusta.

El puesto lleva el nombre de mi esposa, ya que juntos comenzamos este proyecto, con muchas ganas de realizar una excelente gestión y calidad por y para nuestros clientes.

En estos 10 años al frente de la charcutería, se han introducido muchos cambios en los productos (mejorando su calidad), en la presentación y exposición haciéndole la vista más agradable a los clientes y siempre con una sonrisa. Ese es nuestro éxito

Sin duda el jamón Serrano de Teruel es uno de ellos, conocido por su excelente sabor y justa curación, además de pulirlo por completo. Por lo que el cliente no desperdicia ni un sólo gramo.

También destacar los embutidos curados de Salamanca, como el chorizo, salchichón, lomo y varios de cerdo de Bellota.



Pedro Sanchez Pellicer
PESCADOS TRINI Puesto: 12

Llevamos más de 30 años de experiencia, heredada de mis padres, trabajando como ellos nos enseñaron, SINCERIDAD y GARANTIA, los productos y los clientes lo primero.

Calidad, precio y productos de nuestras costas, nos hacen aportar una máxima calidad al cliente.

Trabajamos pescados y mariscos de calidad a buenos precios.



José Meroño
PESCADOS Y CONGELADOS MEROÑO Puesto:
13

Calidad, precio y productos de nuestras costas, nos hacen aportar una máxima calidad al cliente.

Trabajamos pescados y mariscos de calidad a buenos precios.



Domingo Sanchez Ballester
Pescados Hermanos Santos Puesto: 14/15

Calidad, precio y productos de nuestras costas, nos hacen aportar una máxima calidad al cliente.

Trabajamos pescados y mariscos de calidad a buenos precios.



**Paquita Nicolas Frutos
Frutería PAQUITA. Puesto: 17-18**

Frutería Paquita, fue uno de los primeros puestos de la plaza. Se fundó en Diciembre de 1984. Los fundadores fueron Saturnino Hurtado y Francisca Nicolas.

Una década después se amplió el negocio, adquiriendo el puesto contiguo.

En el 2005, se ganó el concurso de FRUTAS Y HORTALIZAS a la mejor presentación y calidad de Plazas de Murcia, otorgado por la Asociación de Comerciantes MERCAMURCIA.

En el 2008, falleció uno de los fundadores, (Saturnino) dejando el puesto como única propietaria a Francisca Nicolas Frutos.



Manuel Illán Peñalver
Pescadería ILLÁN Puesto: 19

Pescadería Illán comenzó en 2012, con anterioridad este puesto y desde que se inauguró la plaza era de Congelados.

Llevo unos 40 años trabajando en el sector de la alimentación, experiencia demostrada.

La especialidad de Pescadería Illán son Pescado al corte, precocinados de las mejores marcas, albóndigas caseras, etc.

Trabajamos pescados y mariscos de calidad a buenos precios.



Rafael Martínez Abarca Caracena
ACEITUNAS Y ENCURTIDOS RAFA Y CONSUELO
Puesto: 20

Aceitunas y encurtidos Rafa y Consuelo, fue inaugurado en Octubre de 1991 (víspera de la virgen del Pilar), llevando 25 años dando servicio a sus clientes y amigos.

Somos especialistas en aceitunas partidas cornicabra, partidas de Cieza y Encurtidos.

Disponemos de una amplia variedad, para su gusto y paladar



Carlos Javier Martínez Robles
CARNICERÍA LA HUERTANICA Puesto: 21

En vísperas de la Navidad de 1984, fue inaugurado el puesto por D. José Martínez Esquivá y ayudante mi tío Antonio Robles Manzanera, que en la actualidad regenta el puesto de Frutas Muelas.

Soy la segunda generación al frente del negocio, seguidos de cuatro hermanos. Empezando con mi padre cuando termine el bachiller y haciéndome cargo del mismo al cedérmelo mi padre.

Al ser negocio familiar han pasado en más o menos medida mis hermanos y mi madre, colaborando entre todos, somos un negocio familiar, cercano y atentos con nuestros clientes.

Seguimos con la misma ilusión que comenzamos en su día.



**Isabel Alhama Nicolas
QUESERIA LA GRANJA Puesto: 22**

En febrero de 1990 Isabel Alhama decidió apostar por el Mercado de San Andrés como lugar para desarrollar su proyecto de creación de una quesería y charcutería donde los productos de calidad y mejores marcas del mercado son su mayor objetivo.

Siendo la tercera generación de comerciantes, contaba con la experiencia necesaria para poder dar a buen fruto esta labor. En Quesería La Granja, la satisfacción de nuestros clientes es nuestra mayor preocupación, por eso contamos además con una larga selección de productos especiales para personas con alergias alimentarias o dietéticas.



David Jimenez Martinez
FRUTERIA Y VERDULERIA DAVID Puesto: 23

Un puesto con larga trayectoria de 32 años en el sector de frutas y verduras. Que recientemente ha pasado a ser de David que es nuevo en la plaza, pero tiene una larga trayectoria en la agricultura, familia de huertanos. Dedicándose su abuelo a llevar tierras de labranza, cuando no había maquinaria y su familia siempre relacionada a la agricultura.

David sea dedicado siempre al sector agrícola al por mayor. Hasta que decidió tomar las riendas y abrir un nuevo camino por su cuenta. Entendiendo muy bien en calidad de frutas y verduras y buscando siempre el mejor precio para sus clientes. Ya que se dirige directamente a los agricultores que tienen sus propios almacenes sin intermediarios.

Es el presente y seguirá siendo el futuro del Mercado de Abastos de San Andrés.



**Maria Jose Pina Hernandez
CARNICERIA MARIA JOSE. Puesto: 24**

Nuestra estancia, se remonta a doce años atrás cuando inauguramos este establecimiento con mucha ilusión y ganas de trabajar dando el mejor servicio y la máxima calidad en todos nuestros productos, con una experiencia de 30 años al servicio de nuestros clientes.

La elaboración de embutidos totalmente caseros por métodos tradicionales se hacen destacar, la elección de nuestras carnes y su manipulación da confianza y garantía de calidad.



**Angel Latorre Martinez
CARNICERIA CHACINERIA MANOLO Puesto: 25**

El negocio fue continuado por dos hermanos, Angel y José, conservando el nombre de su antecesor Manuel Madrid (Manolo).

Trabajamos y conservamos su forma de trabajar y su excelente clientela.

Nos dedicamos día a día a mantener y ampliar los clientes, siempre con Calidad y simpatía, es nuestro sello.

La elaboración de embutidos totalmente caseros por métodos tradicionales se hacen destacar, la elección de nuestras carnes y su manipulación da confianza y garantía de calidad.



Sergio Lopez Lucas
CHARCUTERIA MARI Puesto: 26

Empezó en el año 1991, la propietaria del puesto era mi madre, M^a Carmen Lucas. La cual estuvo al frente durante 20 años, con mi ayuda. En ese tiempo me especialicé y aprendí la profesión, hasta tal punto que a día de hoy después de tres años de su retirada, soy yo quien está al frente de él.

Los productos principales es de charcutería en general, especializada en nuestro jamón serrano y alimentos procedentes de la provincia de Murcia



*Maria Angeles Garcia Cortes
Panaderia Cristina Puesto: 27*

Panadería Cristina lleva en funcionamiento unos 20 años, dedicado al sector de la panadería y repostería. Estos productos son suministrados por Panadería Abelardo, nuestro negocio familiar donde se encuentra el obrador y se elaboran los productos para la venta.

Entre nuestras especialidades destacan el pan casero, las rosquillas y los colines. Estos productos son suministrados por Panadería Abelardo, nuestro negocio familiar donde se encuentra el obrador y se elaboran los productos para la venta.

También estamos especializados en dulces caseros tradicionales de la región como pastelillos de cabello de ángel o tortas de naranja.

En Navidad es habitual encontrar nuestro escaparate repleto de tortas de pascua, tortas de recaó, cordiales, etc.

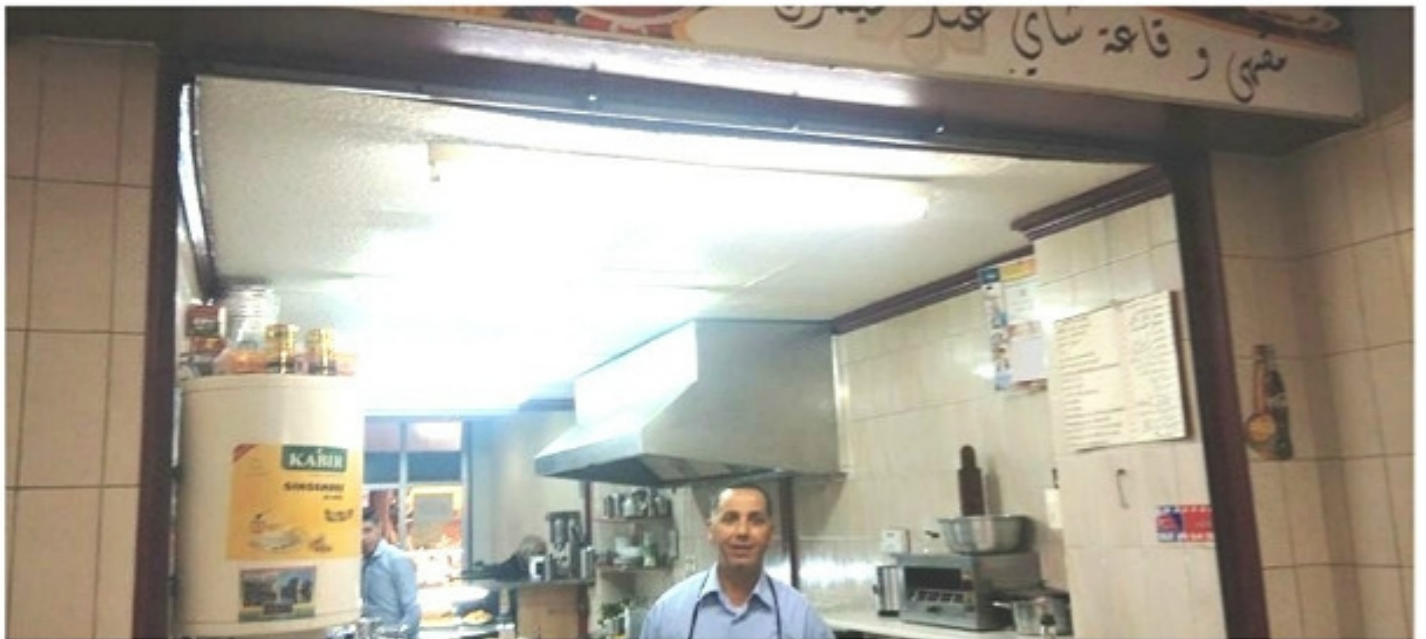
Siempre estamos a disposición de las demandas de los clientes y nos esforzamos por asegurar la calidad de nuestros artículos.



Santiago Molinero Gomez
CARNICERIA CHARCUTERIA SANTIAGO Puesto: 28

El comercio abrió sus puertas en marzo de 1985 con un jovencísimo Santiago recién terminado el servicio militar y su madre, la señora Lola. Sigue la tradición familiar de carniceros que comenzó su tatarabuelo Ginés Gomez en 1860. Desde entonces su principal ambición ha sido vender los mejores productos cárnicos para particulares y establecimientos de restauración.

La especialidad de Carnicería Santiago son el cordero segureño del campo de San Juan en Moratalla, una carne muy jugosa, especial para hacer a la brasa o en guiso. En los últimos años la ternera gallega está siendo muy demandada por los consumidores murcianos por ser una carne tierna ideal para estofado y plancha. Destacan también los embutidos típicos murcianos como salchicha, longaniza, morcillas y chorizos.



KHANFRI MIMOUN
Cafeteria Teteria Mimoun Puesto: 29

Un relax para tu paladar
Cafes, Té y mas....VOLVERAS



VEN AL MERCADO

Los mercados o plazas de abastos son los museos de la gastronomía y en Murcia tenemos para parar un carro. Pasea entre los puestos, charla con los tenderos, pregunta, huele, toca, prueba... productos tan frescos y tan ricos no se ven todos los días.

Los mercados de abastos son templos instalados en preciosos edificios en los que encontrarás tesoros para saciar tu apetito. Disfruta del color y el olor de fruterías y verdulerías. Navega entre pescaderías y siente la tentación de la carne en carnicerías y charcuterías.

Un consejo: no olvides comprar marisco y pedir que te lo cocinen en uno de los bares del mercado, mientras te tomas una cañita. ¡El mejor aperitivo!

DE COMPRAS

Coge el cesto de mimbre o el carrito de la compra y pide turno. Hazte con los mejores productos mientras disfrutas de animadas conversaciones con tenderos y otros compradores. Actualidad y buenos alimentos ¿qué más se puede pedir?

01. Aceitunas. En nuestra Región las verdes se preparan con hinojo y membrillo, mientras que las negras con naranja y tomillo. El color es lo de menos mientras sepas lanzar el hueso lo más lejos posible que para eso tenemos hasta un concurso.
02. Chato murciano. Este cerdo habla con acento murciano y su salero demuestra que es de aquí. Su nombre le viene dado por la forma de su morro. ¿A qué esperas para probar sus carnes?
03. Embutidos. Del cerdo se aprovechan hasta los andares, aunque con ellos no se hacen ni longarizas, ni morcillas, ni morcón, ni salchicha seca... eso sí, come un "pellizco" y no podrás parar.
04. Encurtidos. Los encurtidos son típicos de nuestra Región y entre ellos, tallos, alcaparras, pimientos, berenjenas... Su sabor fuerte, no deja indiferente a nadie. ¿Serás capaz de comerte un tarro sin ni siquiera pestañear?
05. Dulce de tomate. Totalmente tradicional, este dulce surgió como una forma de disfrutar del tomate todo el año, pero se ha convertido en un manjar para los más golosos.
06. Jínjoles. Son un fruto similar al dátil que se comía antiguamente en cartuchos de papel durante las ferias. Pequeño, rojizo y con un hueso parecido al de la aceituna. Es empezar y no poder parar, tanto que dicen que hasta Alfonso X quedó prendado de ellos.
07. Langostinos del Mar Menor. Más pequeños que el resto de su especie, de color y sabor más intenso, es un marisco muy apreciado en toda la península. Como aperitivo o en platos más elaborados, son la joya del Mar Menor.
08. Melocotón de Cieza. Si alguna vez te has preguntado a qué sabe el sol, sólo tienes que darle un bocado a uno de estos melocotones. Redondos, amarillos, suaves y de sabor incomparable. Los mejores embajadores del astro rey en la tierra.
09. Melón de Torrepacheco. Sus cuatro variedades (Sapo, Amarillo, Galia y Cantaloup) tienen diferentes formas, colores y sabores, pero hay algo que los une: son jugosos, frescos y sanos.
10. Mermeladas. Las conservas, además de ser tremendamente prácticas, son deliciosas. Si no estás de acuerdo es que todavía no has probado estos caprichos en bote de cristal. Deléitate con las de toda la vida o innova con otras mermeladas como la de calabacín, pimiento, cebolla, etc.
11. Miel de Azahar. El trabajo de las abejas es el más dulce del mundo y prueba de ello es la miel de azahar. La primavera pone a trabajar a estos insectos que andan de flor en flor para conseguir este preciado manjar, de color claro y amarillento con la esencia de la flor de la que se extrae.
12. Pero de Alcuza. Aquí sí hay peros que valgan, los de Alcuza que están buenísimos. Son una variedad de manzana de origen árabe dulce y jugosa.
13. Pescados de la costa murciana. Nuestra costa es el paraíso de los peces: calorcito y tranquilidad hace que sus habitantes submarinos críen bien y tengan mucho sabor y salero.
14. Pimiento de bola y ñora. Variedad de pimiento venido de América, pero "amurcianado". Cuando se deja secar pasa a llamarse ñora. Para dar color y sabor a tus platos, échale amor... ¡y un pimiento!
15. Salazones. En la edad de bronce no existían los congeladores, ni los "tupper", ni el envasado al vacío... por eso inventaron el salazón para conservar algunos alimentos. Ahora ya no haría falta, pero seguimos utilizando esta técnica ¿por qué? Pues porque la comida queda riquísima.
16. Tomate de Águilas y Mazarrón. Materia prima de gran cantidad de platos del menú de nuestra Región, el tomate murciano está riquísimo. No vamos a gastar tinta en intentar explicarte su sabor... será mejor que lo pruebes.



**Mercado
San Andrés**

Desde 1985

MERCADO SAN ANDRÉS



Siempre Junto a ti

Asociación Comerciantes Plaza de
Abastos de San Andrés

Desde 1975

www.mercadosanandres.com

Barrío de San Andrés (Merid)





HACEMOS BARRIO
HAGAMOS BARRIO

Mercado de San
Andrés, desde 1985.
Siempre Junto a ti



Asociación Comerciantes Plaza de
Abastos de San Andrés

Desde 1995

www.mercadosanandres.com

Barrio de San Andrés (Murcia)

