

MERCADOS DE LONDRES

Información bajada de las páginas:

<http://www.visitlondon.com/es/cosas-que-hacer/de-compras/mercado/3>

<http://guialondres.es/guia-rapida>

A quienes se agradece !!

La info puede no estar del todo actualizada.

Los mercadillos de Londres son una de las partes fundamentales de la vida de la ciudad. Le dan un movimiento especial, diferente, y nos abren las puertas del mundo de la segunda mano, las antigüedades, la moda vintage y los nuevos diseñadores, por poner algunos ejemplos. La capital británica no sería la misma sin estos lugares tan inspiradores, por eso hoy nos vamos de paseo por los street markets más icónicos de Londres.

PORTOBELLO ROAD MARKET

Pocos mercados tienen el encanto y la versatilidad que tiene el mercado de **Portobello**. Y es que llevar en activo desde el siglo XIX tiene su mérito, y se traduce en la enorme variedad de artículos que podemos encontrar. Desde fruta y verdura, hasta productos gastronómicos ingleses, pasando por las antigüedades que le dieron su merecida fama allá por los años cincuenta, y terminando en la clásica **ropa vintage**. Los mejores días para ir son **viernes** y, sobre todo, **sábado**. Eso sí, id con tiempo para recorrer todos los puestos y paciencia para los tumultos.

El Mercado de Portobello es uno de los mercados más famosos de Londres. En Portobello es posible encontrar una gran variedad de artículos, entre los que destacan las **antigüedades**. Las monedas, relojes, muebles, sellos o joyas son algunos de los objetos más populares.

El Mercado de Portobello toma el nombre de la calle en la que se encuentra, Portobello Road. Esta calle tiene **unos tres kilómetros de longitud y conecta Nothing Hill con Ladbroke Grove**. Además de los coloridos puestos de la calle principal, también es posible encontrar tiendas y puestos en calles perpendiculares como Westbourne Grove.

Para llegar a Portobello Road la mejor opción es el metro. Podéis llegar andando desde las estaciones de Notting Hill Gate (al sur) y Ladbroke Grove (al norte). Nuestra recomendación personal es que comencéis el recorrido por Nothing Hill y lo finalicéis en Ladbroke Grove, de este modo, si os entretenéis y os entra hambre, tendréis la posibilidad de probar los **puestos de comida** que se sitúan **al norte de la calle**.

Cuándo visitar Portobello:

El mejor día para visitar el mercado es el **sábado por la mañana**, día en el que **los puestos callejeros invaden las calles** y el mercado alcanza su máximo apogeo. El resto de días tan sólo se encuentran abiertas las **tiendas** que sacan algunos productos a la calle.

Localización: Calle Portobello.

Horario de visita: Sábados por la mañana.

Transporte: Metro: **Notting Hill Gate**, líneas Circle, Central y District; **Ladbroke Grove**, línea Hammersmith & City. Autobuses: líneas 7,12, 23,27, 28, 31, 70, 94 y 328.

OLD SPITALFIELDS MARKET

¿Atrapado por el típico clima londinense de lluvia, frío y viento? No te preocupes. Tienes una cita en el **Old Spitalfields Market**, uno de los mercados cubiertos de Londres en los que poder perderte durante todo el día entre sus puestos de **ropa, comida y arte**. Y no te preocupes por salir a comer. También cuenta con restaurantes y cafeterías, con lo que puedes pasar allí el tiempo que te apetezca, sin necesidad de moverte por la ciudad.

Old Spitalfields Market es uno de los mercados victorianos con más encanto de Londres. Se encuentra situado a lo largo de las calles adoquinadas que hay entre Brick Lane y Bishopsgate, a tan sólo cinco minutos andando desde la estación de Metro de Liverpool Street. Junto al mercadillo de Portobello, está considerado uno de los lugares de compras más populares de la ciudad inglesa.

El edificio victoriano de Old Spitalfields Market fue construido en el año 1876, aunque la actividad comercial en la zona llevaba en marcha desde 1682. En sus orígenes llegó a ser el mayor mercado de fruta de toda la ciudad, aunque hoy en día la oferta es de lo más variada.

El mercado cubierto Old Spitalfields abre todos los días de la semana, casi siempre de nueve de la mañana a cinco de la tarde, aunque los viernes y sábados le horario varía. Cada jornada está orientada a un tema, como ropa y complementos, antigüedades, bricolaje o artesanía, entre otras muchas posibilidades. El domingo es el día de más ajetreo, y es entonces cuando podemos encontrar todo tipo de puestos.

Old Spitalfields Market es un auténtico imán los fines de semana, cuando acuden hasta él un gran número de londinenses y turistas. Muchos de ellos van en busca de adquirir todo tipo de gangas, aunque no es un mercado barato, pero otros sólo visitan el lugar por su encanto y para poder comer algo en alguno de sus numerosos puestos, donde cocinan comidas de todas partes del mundo, incluida la comida ecológica. En total, por este mercado circulan unas 25.000 personas a la semana.

El mercado abre **de lunes a domingo**, aunque no todas las tiendas están abiertas todos los días.

Horario

De lunes a miércoles, de 10:00 a 17:00 horas, puestos de mercado en general.
Jueves, de 09:00 a 17:00 horas, mercado de antigüedades y artículos Vintage.
Viernes, de 10:00 a 16:00 horas, moda y complementos.
Sábado, de 11:00 a 17:00 horas, día del mercado temático.
Domingos, de 09:00 a 17:00 horas, puestos de mercado en general.

Transporte

- Metro: estaciones de Liverpool Street, Aldgate East y Shoreditch High Street.
- Tren: estación de de Liverpool Street.

Localización

Brushfield Street. Spitalfields. E1 6EW Londres.

BROADWAY MARKET

Quizá no sea uno de los mercados más conocidos de Londres, pero es una cita indispensable para los que quieren encontrar un perfil más artesanal. Los enamorados de la **gastronomía casera**, del producto de la tierra y de la **fabricación artesanal** no pueden perderse el Broadway Market. Uno de esos lugares alejados del turismo pero imprescindibles para conocer un lado diferente de Londres. Puedes disfrutar de sus puestos los **sábados** de 9 de la mañana a 5 de la tarde.

Entre Regents Canal y el parque London Fields se encuentra uno de los mercados más atractivos y desconocidos de la ciudad de Londres. Se trata de un lugar donde encontrar productos de alimentación de calidad a buen precio, pero también otros artículos, como ropa de lo más original, muebles o discos antiguos y actuales.

El mercado empezó gestarse en el año 1900, cuando un comerciante llamado Fred Cooke comenzó a vender anguilas en gelatina a la puerta de su restaurante. El barrio fue animándose con nuevos comercios, sobre todo con granjeros que vendían fruta y hortalizas, hasta que en la década de los 80 la recesión de Margaret Thatcher estuvo a punto de acabar con los negocios de la zona. Los vecinos empezaron a abandonar el barrio, hasta que en el año 2004 la comunidad comenzó a renovarse. Los voluntarios de *Broadway Market Traders' and Residents' Association* ayudaron a revivir el mercado, que volvió a celebrarse todos los sábados como un proyecto para repoblar la calle. Empezaron a abrirse nuevas tiendas y restaurantes, y actualmente la zona sigue creciendo. Curiosamente, el nieto de Fred Cooke sigue manteniendo un negocio en el barrio donde, entre otras cosas, continúa comercializando anguilas en gelatina.

Es habitual que los sábados a mediodía los vecinos del barrio, y otros londinenses, se dejen caer por el mercado para degustar un delicioso y reconstituyente *brunch*.

En Broadway Market se pueden adquirir frutas, hortalizas, quesos, zumos naturales, flores, ropa vintage, muebles antiguos o discos, pero también se pueden degustar productos típicos de diversos lugares del mundo, como Italia, España, Noruega, Polonia o Alemania, además de conocer la gastronomía de Reino Unido e Irlanda. Todos los productos son orgánicos y/o de elaboración artesanal.

Un valor añadido Broadway Market es que se halla justo enfrente del parque de London Fields, un lugar estupendo para pasar la mañana o la tarde del sábado, sin tener que soportar aglomeraciones ni hordas de turistas.

Además de los puestos del mercadillo, en Broadway Market se pueden encontrar todo tipo de tiendas, pubs, restaurantes y cafés. Más información en <http://www.broadwaymarket.co.uk/>

Horario

Todos los sábados, los puestos abren de 09:00 a 17:00 horas.

Transporte

- Metro: estación de Bethnal Green (Central Line) y desde allí caminar unos 10 minutos hacia el norte por Cambridge Heath Road, hasta llegar al Regents Canal. Bordoarlo hasta llegar al mercado.

Localización

Hackney, Londres E8 4

SHEPHERD'S BUSH MARKET

Si quieres un mercado que abra **de lunes a sábado** y poder disfrutar de él un día de diario, sin aglomeraciones y con tranquilidad, **Shepherd's Bush Market** es el lugar al que acudir. Sobre todo si lo que buscas es un toque **étnico** en la ropa y en la comida, y fusión de nacionalidades en todos los puestos que lo componen. Porque, al final, eso es Londres.

Address Shepherds Bush Market – Hammersmith London W12 8DE

Public transport: Shepherd's Bush, Underground

BRIXTON MARKET

Brixton Market es un pedacito del Caribe de raíces africanas en mitad de la capital londinense. Todo lo que esté relacionado con esta cultura tiene un lugar especial entre sus puestos, desde comida tradicional de la zona - picante, especiada y deliciosa -, hasta ropa con la que perderte por una playa jamaicana. Además, hay actuaciones musicales, y también puedes comprar todo lo relacionado con la música por precios muy razonables. Abre de **lunes a sábado**, de 8 de la mañana a 6 de la tarde.

Brixton es el barrio caribeño y africano de Londres. Su mercado diario es mucho más tumultuoso y popular que los turísticos mercados de Camden o Portobello y sin embargo es una visita perfecta para los que quieran conocer el Londres más afrocaribeño y encontrar ropa y fruta a un precio que muchas veces es una fracción de lo que pagarías en Candem por la fruta o la ropa. Para muchos londinenses es el mercado más vivo y auténtico de Londres.

El mercado de Brixton se extiende alrededor de la Electric Avenue y Brixton Station. Para ir tenemos que coger el metro hasta la estación de Brixton. También puedes ir en autobús en las líneas P4, P5, 2, 3, 35, 37, 45, 59, 109, 118, 133, 159, 196, 250, 322, 333, 345, 415, 432. Su horario es de 8 de la mañana a 7 de la tarde, excepto los miércoles que cierra a las 3 de la tarde y los jueves que su parte cubierta permanece abierta hasta muy tarde .

Se trata de un mercado de barrio donde podemos encontrar multitud de artículos africanos y comida caribeña de calidad irregular pero muy barata. Hay interesantes tiendas de música reggae y en muchos puestos inclasificables encontrarás lo más raro que puedas imaginar, desde ropa rastafari hasta parafernalia religiosa africana.

En Market Row hay unos puestos fabulosos de pescado exótico, difícil de conseguir en Londres. En los puestos cubiertos todavía hoy continúa la polémica práctica de vender caracoles gigantes africanos, que en Londres llaman "Brixton snails". Se venden vivos para comer pero hay quien los coge como animal de compañía. Estos puestos, por cierto, no son muy legales.

Y para comer, **Etta's Seafood Kitchen**

La prensa local de Londres ha destacado el restaurante caribeño de Etta, que hace unos platos de pescado al curry. Da cenas los jueves que el mercado cierra a las 10 y se pueden probar recetas muy curiosas e incluso charlar con Etta. El pequeño restaurante está en 4-42 Brixton Village, Unit 46, Coldharbour Lane, SW9.

BERMONDSEY MARKET

Pocas uniones son tan fructíferas como la de las antigüedades y el mercadillo de Bermondsey. Abierto únicamente los viernes, es ese lugar por el que perderte sumergido en otra época. Allí se venden todo tipo de objetos de décadas pasadas, sobre todo orientándose a la decoración. Pero también hay todo tipo de artilugios para los amantes de lo kitsch y de los años más peculiares en la historia del diseño.

MALTBY STREET MARKET

Espero que no tengáis hambre, porque hablar de **Maltby Street Market** es sinónimo de hablar de comida. Deliciosa, callejera y absolutamente auténtica. Es el mercado más original, puntero e indispensable para todos aquellos que busquen una **experiencia gastronómica única**, descubrir nuevos sabores y reinterpretar los clásicos. Está abierto sábado de 9 de la mañana a 4 de la tarde, y domingo de 11 de la mañana a 4 de la tarde.

En la nueva zona gourmet de Londres, el barrio de Bermondsey, se encuentra un mercado de delicatessen y productos frescos de granja que está muy de moda. Se trata de Maltby Street Market. Se instala todos los sábados, de nueve de la mañana a dos de la tarde entre las calles Maltby y Millstream Road, y más exactamente debajo de los arcos del puente del ferrocarril de Maltby.

A este mercado semanal se trasladan muchos comerciantes del cercano Borough Market para montar los puestos donde vender sus exquisitos

productos, y también lo hacen algunos de los comerciantes que tienen sus locales en la zona de Maltby Street. Todos ellos instalan también mesas y sillas para sus respectivos clientes.

El mercado de Maltby Street lleva funcionando, con mucho éxito, desde el verano de 2010 y, pese a su reducido tamaño, compite con el siempre abarrotado y muy turístico Borough Market. Es el lugar perfecto para encontrar muchos productos de lujo, diferentes y exóticos de todo el mundo, y que no se venden en los comercios habituales. Es el caso de Tozino's, una tienda experta en jamones que posee local en Maltby Street, pero que todos los sábados monta su tenderete en este animado mercado, cortando en vivo los apreciados jamones ibéricos del Valle de Los Pedroches o de Teruel, y que también ofrecen queso de la Sierra de Albarracín.

En Maltby Street Market también se instalan los responsables de la tienda Catalan Cooking, que ofrecen lo mejor de la cocina tradicional catalana. Otros comerciantes que participan en este mercado son African Volcano (salsas picantes y marinadas), Beas Diner (auténticos desayunos a la americana), Christchurch Fish (excelentes pescados frescos), Coffee, Mate? (café de Stratford), Hansen & Lydersen (salmón noruego), Hasslacher's (chocolates de Colombia), Hook and Son (productos lácteos de granjas ecológicas), Little Bird (ginebra), Monty's Deli (cocina de origen judío), Reiner's Austrian Fine Foods (productos gastronómicos austriacos) o St John Bakery (pan y bollería artesana).

Desde hace unos meses los responsables de Maltby Street Market organizan durante la celebración del mercado un delicioso menú que cada sábado elabora un chef diferente, al precio de 19 libras. Tan sólo hay que llevar tu propio plato y cubiertos para poder degustarlo. Más información en <http://maltbystmarket.com>

Horario Sábados de 09:00 a 14:00 horas. A veces se prolonga hasta más tarde

Transporte Metro: estación de London Bridge

Localización Maltby Street, Bermondsey. Londres

GREENWICH MARKET

El encanto de **Greenwich Market** reside en que todos sus puestos son de pequeños productores. Y encuentras de todo, desde **antigüedades** - con exposiciones de coches de otras épocas que enamoran - hasta **comida** de todo tipo: los clásicos *grilled cheese sandwich* hasta sushi, pasando por empanadas... Todo lo que se te imagine para calmar el apetito entre compra y compra. Puedes ir **de martes a domingo**, de 10 de la mañana a 5 y media de la tarde.

Al sur de Londres, en el barrio de Greenwich, se encuentra el conocido mercado de Greenwich. Greenwich Market se ubica en un edificio cubierto, y su mayor desarrollo se produjo entre la década de los sesenta y la década de 1980. Aunque también se puede adquirir en él comida y productos para el hogar, está principalmente especializado en artesanía y antigüedades.

Aunque las primeras noticias que existen del mercado de Greenwich datan del siglo XIV, no fue hasta principios del siglo XVIII cuando se establecieron los cimientos del actual mercado. Fue Lord Henry Romney, Conde de Romney, quien otorgó a la Comisión del Hospital de Greenwich la explotación de dos mercados, los miércoles y los sábados, durante 1.000 años.

En la actualidad, Greenwich Market está situado en una zona denominada Island Site, al norte del parque de Greenwich, que está considerada Patrimonio de la Humanidad junto a los cercanos edificios del Museo Marítimo Nacional, el Old Royal Naval College, Queen's House y el Observatorio Real.

Cada día de los cinco que abre Greenwich Market está dedicado a diferentes productos. Los miércoles es el día destinado a la alimentación y a los artículos de menaje para el hogar. Los jueves son los artesanos y los anticuarios los protagonistas del día, que comercializan todo tipo de objetos realizados de forma artesanal e interesantes antigüedades. Los fines de semana y días festivos el mercado se llena de puestos de venta de artesanía, arte, artículos de segunda mano, objetos de colección y todo tipo de alimentos frescos.

Aunque el mercado sólo abre de miércoles a domingo, todos los restaurantes, cafeterías y pubs que hay alrededor están abiertos a diario.

En 2013, la Comisión del Hospital de Greenwich tiene la intención de remodelar totalmente Greenwich Market.

Hasta entonces, Greenwich Market sigue siendo un escaparate para que los artistas y artesanos que trabajan en Londres, tanto locales como extranjeros, comercialicen sus artículos, y un buen lugar para conseguir un recuerdo o regalo original. Más información en la web www.greenwich-market.co.uk

Horario De miércoles a domingo de 10:00 a 17:30 horas, y días festivos con el mismo horario

Transporte

Autobús: líneas 177, 180, 188, 286, 386, 53 y X53
Tren: salida desde las estaciones Charing Cross, Oriente Waterloo, London Bridge y Cannon Street, con llegada a la estación de Greenwich o Maze Hill

Localización Greenwich High Road. Londres SE10 9HZ

WHITECROSS STREET MARKET

Whitecross Street Market, o el Mercado de la calle Whitecross, es uno de esos curiosos rincones no tan conocidos de la ciudad de Londres entre los turistas, pero no por ello exento de encanto. Situado entre las estaciones de metro de Barbican y Old Street, es principalmente un mercado de comida, aunque también se pueden encontrar otros artículos, como ropa o complementos. Pero, sobre todo, Whitecross Street Market es un lugar ideal para disfrutar de una excelente comida a un buen precio.

Whitecross Street Market empezó a funcionar en el siglo XVII, convirtiéndose en uno de los mercados más antiguos de Londres. Durante el siglo XIX, la zona tuvo un declive y no resultaba la más recomendable para ser visitada, ya que estaba llena de vagabundos, maleantes y borrachos. Ya en el siglo XX, y gracias a una serie de inversiones y reestructuraciones privadas de los vecinos de la zona, el mercado volvió a resurgir, siendo hoy en día un lugar en alza.

Entre las mejoras realizadas se encuentran las nuevas aceras, los arreglos de las fachadas de las tiendas y un mejor reparto para los puestos de los comerciantes del mercado.

Este peculiar mercado ubicado junto a los barrios de Shoreditch y Hoxton, se llena de lunes a viernes, especialmente a la hora de la comida. Es entonces cuando centenares de trabajadores de los edificios de oficinas de la zona acuden a Whitecross Street Market para adquirir o degustar *in situ* su almuerzo.

Las posibilidades son infinitas, ya que cuentan con puestos de comida de todo el mundo: española, turca, tailandesa, caribeña, italiana, mexicana, india o china, entre otras. En Whitecross Street Market se pueden degustar, entre otras muchas posibilidades, un montón de variedades de currys, salchichas alemanas, burritos, humus, hamburguesas o toda clase de dulces, y la variedad de puestos para hacerlo es realmente abrumadora. Por poco más de cinco libras se puede adquirir un buen menú internacional recién hecho y de muy buena calidad.

Además de los puestos callejeros, también hay una gran oferta de bares y de cafés, muchos de ellos con agradables terrazas donde poder sentarse y apreciar el ambiente de Whitecross Street Market en los días soleados.

Horario

Mercado general, de lunes a viernes, de 10:00 a 16:00 horas.
Mercado de alimentación: Todos los jueves y viernes, de 11:00 a 16:00 horas.

Transporte

- Metro: estaciones de Barbican, Moorgate y Old Street.

Localización

Whitecross Street, Londres.

NETIL MARKET

Lejos de la masificación de los mercados de Spitalfields o de Portobello, el mercadillo de Netil Market es un soplo de aire fresco en la ciudad de Londres. Se halla ubicado en Netil House, un antiguo colegio al que se le ha dado una nueva vida. Además del mercado, Netil House acoge una comunidad creativa que abarca todas las artes. Está integrada por 94 estudios creativos, el espacio de arte Netil000 y un espacio para eventos en la azotea denominado Netil360. Entre las empresas creativas que forman parte de Netil House se encuentran cineastas, restauradores de arte, acróbatas, fotógrafos o músicos, entre otros.

Netil Market conserva el encanto de los mercadillos callejeros londinenses, sin multitudes y ofreciendo sólo productos de calidad y muy originales. No es muy grande, y en sus inicios surgió como un *outlet* dentro de Netil House. Hoy en día es uno de los mercados que más de moda está en Londres, siendo un punto de referencia de las tendencias actuales más vanguardistas.

Netil Market posee un buen número de puestos fijos ocupados por jóvenes modistos que presentan sus nuevas propuestas. También suelen invitar al mercado a diseñadores que ya se han hecho un hueco en el complicado mundo de la moda.

Además de ropa de diseño, en Netil Market se pueden encontrar puestos de ropa *vintage*, joyas hechas artesanalmente, objetos de artesanía, cuadros, discos, ilustradores, bisutería, artículos para el hogar y todo tipo de accesorios

y complementos. No es un mercado abarrotado de puestos, sólo los justos y necesarios, que ocupan el patio del que fuera la London Fields School.

Netil Market, que fue uno de los escogidos por la revista TimeOut en la categoría “Uno de los mejores mercados nuevos de Londres”, se estructura con dos tipos de puestos, los de los comerciantes fijos y otros para comerciantes ocasionales que varían todas las semanas. Eso asegura la frescura de su oferta.

Después de una jornada de compras en Netil Market, siempre se puede disfrutar de la buena gastronomía de sus puestos de comida, que incluyen un estupendo lugar para disfrutar de un café expreso, productos gourmet recién hechos e incluso un asador. Posteriormente, si el día invita, uno puede relajarse en alguna de las pintorescas zonas de descanso. Más información en la página web www.netilhouse.com

Horario

De **lunes** a **viernes**, de **09:00** a **18:00** horas.
Sábado, de 11:00 a 18:00 horas.

Transporte - Metro: estación de Haggerston.

Localización 1-7 Westgate Street. E8 3RL Londres.

GABRIEL'S WHARF

Gabriel's Wharf, o Muelle de Gabriel, era un antiguo y destartado muelle de la ciudad de Londres, en el distrito de **South Bank**, que fue recuperado en el año 1988 y reconvertido en una animada **zona de compras, bares y restaurantes**.

Las paredes de un antiguo estudio y de unas viejas cocheras situadas en el barrio se pintaron imitando fachadas de casas victorianas, y a su alrededor se instalaron varios diseñadores con sus pequeños negocios artesanales de joyas, iluminación, regalos, arte, muebles, ropa o cerámica, entre otros. También en Gabriel's Wharf existen algunos negocios de floristería, peluquería o de terapias alternativas.

Pequeños diseñadores como Henrietta Park, Candy Anthony, Fresh Funki, Lagom, Annie Sherburne, Lauren Shanley o Vendula, y marcas de culto como la de los relojes Mr Jones ofrecen su exclusiva producción a cuantos visitan Gabriel's Wharf.

Tal fue el éxito comercial que adquirió Gabriel's Wharf que revalorizó toda la zona, y llevó a un grupo de inversores a invertir 20 millones de libras para remodelar la cercana Oxo Tower y sus alrededores, que inmediatamente se llenaron de galerías de arte y nuevas tiendas, formando la atractiva zona comercial de Coin Street.

Tras una mañana realizando originales y divertidas compras en Gabriel's Wharf se puede descansar y recuperar fuerzas en alguno de sus múltiples cafés o restaurantes, como Gourmet Pizza Co., House of Crepes, Pieminister, Sarnis o Studio Six, muchos de ellos con agradables terrazas para no desperdiciar los codiciados días de sol. En Gabriel's Wharf también podemos encontrar una tienda para alquilar bicicletas.

Muy cerca de Gabriel's Wharf se encuentra el pequeño y bello parque de **Bernie Spain Gardens**. Recibe su nombre de la activista local Bernadette Spain, que luchó en la década de los 80 del pasado siglo XX para mejorar las

condiciones de salud y vivienda de los vecinos del barrio. En el parque se celebran diversos festivales en verano, pero el resto del año es un lugar realmente tranquilo.

Los amantes de las compras tienen una cita obligada en Gabriel's Wharf, en la orilla sur del londinense río Támesis. Más información en la página web www.coinstreet.org

Horario Cierra los lunes.

Abre de martes a domingo, de 11:00 a 18:00 horas.

Los restaurantes, cafés y bares abren todos los días hasta tarde

Transporte

Metro: estaciones de Waterloo y Southwark.

Tren: Estación de Waterloo.

Localización 56 Upper Ground Street, Londres.