

## Conservas Bayotín trae al Mercado de San Ildefonso a diario desde Santoña los mejores bocartes del Cantábrico

En los meses de primavera, este pescado adquiere las mejores condiciones de grasa, textura y sabor, convirtiéndolo en una materia prima de calidad excepcional.



**Madrid, 5 abril de 2016.-** Durante los meses de abril, mayo y junio, el mar Cantábrico ofrece la campaña del bocarte de mejor calidad que goza del mayor reconocimiento por parte de los chefs más prestigiosos del panorama nacional e internacional.

De la mano del puesto de conservas **Bayotín**, propiedad de Roberto Atanes y Mario Piñuel los clientes del Mercado de **San Ildefonso** podrán degustar este producto culinario capaz de satisfacer los paladares más exigentes.

Entre los meses de abril y junio, se pescan las piezas de bocarte de más alta calidad, fruto del rico plancton del que se alimentan, de la

temperatura y de la bravura del mar Cantábrico donde crecen en un entorno abierto y expuesto a marejadas frecuentes. Estas circunstancias aportan al pescado sus mejores condiciones de grasa, textura y sabor durante los meses de primavera.

El resultado es un bocarte de calidad excepcional que se reserva, en general, para elaborar las anchoas pero que, en el **Mercdo de San Ildefonso** se podrá degustar recién capturado en el puerto de Santoña.

Ubicado junto a la barra de bebidas en la planta principal del primer Street food market de España, **Bayotín** ofrece estos bocartes en las versiones más tradicionales, como la anchoa sin ningún otro acompañamiento para poder disfrutar de todo el sabor del producto, o los boquerones en vinagre, y propuestas vanguardistas entre las que destacan los marinados en vinagre de sidra con un toque de mermelada casera de tomate natural o con rúcula y escenificación de tomate.

Durante estos tres meses además, se podrán degustar las primeras anchoas de la captura de 2015 de Don Bocarte unas anchoas de textura extraordinariamente suave y un marcado sabor marino, resultado de trabajo artesanal muy minucioso. Tras una selección exhaustiva, las mejores piezas se curan en bidones de sal a lo largo de 6 u 8 meses. Se trata de un proceso de curación individual y



controlado por un maestro anchoero que extrae cada pieza cuando ésta alcanza su punto óptimo.

A continuación se lavan con agua, se desespinan y filetean una a una, antes de enlatarlas sumergidas en aceite de oliva virgen extra como único conservante para evitar su oxidación. Ya están listas para consumir.

Coincidiendo con la temporada alta de este producto, el puesto de **Bayotín** recupera para exposición directa y venta su reconocida **tosta de pimientos de piquillo de Lodosa y anchoa del Cantábrico**.

Acompañados por una cerveza, un vino o un vermut, los bocartes de **Bayotín** son una opción perfecta para degustar tanto a la hora del aperitivo como para picotear en la tarde noche, en la mejor compañía y en el entorno diferencial y exclusivo de ocio gastronómico que ofrece el Street food market madrileño, siempre en busca de la mejora continua y la oferta más diferencial que lo han convertido en un lugar de referencia del ocio y la gastronomía en el corazón de Madrid.

### **Sobre el Mercado de San Ildefonso**

*Con más de 700m2, distribuidos en tres plantas, este sofisticado espacio gastronómico el **Primer Street Food Market de España**, alberga 17 puestos temáticos con una estética 100% urbana, tres barras de servicio (una por planta), mesas altas corridas y dos terrazas. La principal está recubierta por una gradería de madera que traslada al visitante a cualquiera de las plazas que se pueden encontrar en el barrio de Malasaña. La segunda es un pequeño rincón lleno de vegetación que nos sitúa en un parquecillo urbano.*

*Este espacio gastronómico, cultural y social basa su oferta en una apuesta desarrollada por una nueva generación de profesionales reconocidos, que quieren acercar al público una manera diferente de entender la cocina española tradicional y moderna, con productos de altísima calidad, tanto para degustarlos in situ como para llevar a casa.*

### **Mercado de San Ildefonso:**

[www.mercadodesanildefonso.com](http://www.mercadodesanildefonso.com)

Síguenos en



### **Para más información:**

#### **GPS Imagen y Comunicación**

María José Álvarez  
Móvil. 630.07.40.39  
mj@gpscom.com

Ana Cañizares  
Móvil. 653628607  
ana.canizares@gpscom.com