



El Mercado de San Ildefonso apuesta por los productos gourmet sin gluten

- Quiere convertirse en el espacio de referencia de la capital española en el mundo de productos sofisticados sin gluten.
- Pluma ibérica, arroces, conservas y brochetas vegetales, de carne o pescado son algunas las opciones gourmet aptas para celíacos capaces de satisfacer los paladares más exigentes.



Madrid, 15 de septiembre de 2016.- Comer es uno de los grandes placeres de la vida y, como tal, forma parte de nuestros planes de ocio. Sin embargo cuando una persona es diagnosticada de intolerancia a algún alimento, es habitual que tenga que cambiar esos planes. Es el caso de los celíacos, personas que no pueden ingerir gluten, una proteína que contienen cereales como el trigo, la avena, la cebada o el centeno.

El **Mercado de San Ildefonso**, considerado el primer Street Food Market de España y un lugar que, desde su apertura, hace poco más de dos años, ha marcado tendencia *foodie* en el centro de Madrid, ofrece las opciones más deliciosas para que los celíacos puedan disfrutar al máximo en compañía de amigos, familia, o compañeros de trabajo.

Entre la oferta sin gluten, que puede encontrarse en la mayoría de los 17 puestos del **Mercado de San Ildefonso**, cabe destacar la exquisita **pluma ibérica pura 100 por 100** del prestigioso maestro jamonero Sánchez Romero Carvajal, cocinada a las brasa de carbón por el metre de **Bovinus**.

Para quienes elijan un plato del mar, **Bayotín**, el puesto donde las conservas son las protagonistas, ofrece **pulpo a la gallega** o **pulpo a la plancha** capaces de satisfacer a los paladares más exigentes.



Aquí se pueden degustar opciones tan exquisitas y aptas para celíacos como las **sardinas en vinagre**, el **tartar de salmón con crema de aguacate** o los inigualables arroces elaborados en este puesto, entre ellos el **arroz negro con calamar del Cantábrico en su propia tinta** o el **arroz con boletus** de temporada.

Además, la amplísima variedad de brochetas tanto vegetales como de pescado y todo tipo de carne, sazonadas con las mejores especias de **La Brochette** es apta para celíacos.

Los embutidos y jamones ibéricos de primera categoría de **Arturo Sánchez** son auténticas joyas de la gastronomía española, que llegan desde Guijuelo de la mano de la tercera generación de la familia hasta la primera planta del **Mercado de San Ildefonso** donde se preparan en el momento tapas y raciones de chorizo, salchichón, lomo, paleta o jamón ibérico de bellota, elaborados de manera artesanal y con la mejor materia prima. Todos ellos sin gluten y sin lactosa.

Y ¿qué mejor manera de terminar una buena comida, hacer un paréntesis a media mañana o merendar que con un buen dulce? Ser celíaco y goloso no es un problema en este espacio gastronómico, pues **Cultura Café**, la crêperie gourmet del **Mercado de San Ildefonso** incluye en su carta sugerencias tan apetitosas como arroz con leche y canela, fresas con nata o los incomparables mousses de queso con frutos rojos y de chocolate, que no contienen gluten.

En definitiva, el **Mercado de San Ildefonso**, es, además del sitio de moda en Madrid un **paraíso para los intolerantes al gluten** que pueden disfrutar a la hora del aperitivo, la comida, el afterwork o la cena de gastronomía de alta calidad con todas las garantías, tanto en cuanto a ingredientes como en cuanto a la manipulación perfecta en el proceso de elaboración de los platos, para evitar la contaminación cruzada con otros alimentos que contengan gluten.

Todo ello en el mejor ambiente y en la zona más vanguardista de la capital de España, entre los barrios de Malasaña y Chueca.

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

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