



Chao Pescao trae al Mercado de San Ildefonso el mejor *fish and chips*

- Basado en la tradicional receta del Reino Unido, el nuevo puesto incorpora un toque gourmet e ingredientes de la cocina internacional que puede elegir el consumidor.
- Una opción perfecta, sana y de calidad para degustar en el propio Mercado de San Ildefonso o realizar un picnic urbano.

Madrid, 25 de agosto de 2016.- El *fish and chips* es un plato combinado típico del Reino Unido que consiste en una fritura de pescado acompañada de patatas fritas. Desde hace décadas es el plato estrella de la comida rápida de aquel país y, aunque es bien aceptado en otros lugares, no es habitual encontrarlo entre las propuestas de la comida urbana.

Ahora puede degustarse en el **Chao Pescao**, el nuevo puesto del **Mercado de San Ildefonso**, el primer *Street Food Market de España*, situado en la madrileña calle de Fuencarral.

Chao Pescao ofrece una cocina basada en los tradicionales *fish and chips* pero diferenciándolo con un toque gourmet en la elaboración, tanto de las cubiertas del pescado, como en la preparación de las patatas y las salsas creadas por su chef.

Una opción perfecta de comida rápida, sana y de calidad para tapear y disfrutar con amigos, familia, o compañeros de trabajo en cualquier momento, tanto dentro de este espacio de ocio y gastronomía, de moda en Madrid, como para realizar un divertido picnic urbano, se sirve en cómodas cajas individuales de cartón alimenticio que realza el apetitoso aspecto de este succulento plato.

En la carta de **Chao Pescao** encontramos el **Fish & Chips** más tradicional de merluza con tempura y panko tradicional (especie de pan rallado japonés elaborado a partir de harina de trigo); **Bacalao Chips**, con tempura y panko de almendras y guindilla; **Salmon Black**, con tempura de tinta de calamar y panko de pistacho; **Bien me Sabe** de cazón adobado y marinado durante 24 horas con tempura y panko, y **Chicken and**



Chips, para quienes prefieren la carne al pescado, preparado con tiras de pechuga de pollo de corral, con tempura y panko.

Cada una de estas exquisitas y crujientes sugerencias se combina con su respectiva salsa y el acompañante preferido por cada cliente: patatas caseras con especias, plátano macho frito, arepitas (pequeñas totillas de maíz, habituales en países suramericanos), o tequeños (deditos muy populares en Venezuela y Colombia) en su versión más tradicional de queso, de queso y guayaba o de dulce de chocolate. Deliciosos acompañantes que dan un toque internacional a la popular receta británica, en línea con la oferta de gastronomía cosmopolita y vanguardista del **Mercado de San Ildefonso**.

No falta un guiño a Madrid por parte de **Chao Pescao**, que llega a través de sus deliciosas patatas bravas.

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. 630074039
mj@gpscom.com

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