

# El Mercado de San Ildefonso cocina con cerveza, en un guiño al Oktoberfest

Albóndigas, chistorra, costillas o pulpo a la cerveza Paulaner son algunas de las propuestas gourmet más sorprendentes para los próximos días.



**Madrid, 26 de septiembre de 2016.-** La llegada del otoño es un momento muy esperado por los amantes de la cerveza, una de las bebidas más tradicionales e internacionales. En estas fechas se celebra el **Oktoberfest**, una celebración oriunda de la ciudad de Múnich, que es también una de las celebraciones alemanas con más repercusión en el resto del mundo.

El **Mercado de San Ildefonso**, primer *Street Food Market de España* se une a **Oktoberfest**, incorporando la cerveza a algunas de sus propuestas gastronómicas más reconocidas y que habitualmente no cuentan con este producto entre

sus ingredientes. Pero no con una cerveza cualquiera, sino con la **Oktoberfest Bier de Paulaner**, que está a disposición de los consumidores sólo durante esta cita gastronómica y que, elaborada desde 1818 es una auténtica institución en Munich y, con mucha diferencia, la bebida preferida por los alemanes.

Siempre en línea con las citas de ocio gastronómicas más internacionales, el **Mercado de San Ildefonso** ha incorporado la **Oktoberfest Bier** a algunos de los platos que se pueden degustar durante unas semanas en este templo para foodies situado en el corazón de Madrid.

El resultado son platos como las **albóndigas a la cerveza** de **DP Tapas**, la **chistorra a la cerveza**, de **Granja Malasaña**, las **costillas a la cerveza** de **Bovinus** o el **pulpo a la gallega a la cerveza**, para quienes prefieran optar por los productos del mar.



Con la maestría que los caracteriza, los chefs del **Mercado de San Ildefonso** han incorporado la **Oktober Bier** a sus creaciones con el resultado más exquisito y constatando que la cerveza de calidad es un aliado perfecto para añadir un toque de sofisticación a platos tradicionales gracias a su cuerpo y sabor peculiar.

Esta cerveza de fermentación baja presenta al paladar un equilibrio perfecto entre una ligera nota de lúpulo y el marcado sabor de malta. Dorada y vigorosa, es una auténtica institución en el **Oktoberfest**, y, como demuestran los maestros del **Mercado de San Ildefonso**, un perfecto aliado en la cocina.

Con la incorporación de estos platos, este espacio de ocio gastronómico situado en el corazón de Madrid se convierte en el lugar perfecto para disfrutar de la fiesta de la cerveza, en la mejor compañía, porque, en el **Mercado de San Ildefonso**, siempre sucede algo nuevo.

### **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. 630074039  
mj@gpscom.com

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