



# El pop-up gastronómico llega al Mercado de San Ildefonso

- Uno de los puestos del *street food market madrileño* ofrece experiencias gastronómicas e ideas gourmet efímeras.

Madrid, 5 de febrero de 2016.- El Mercado de San Ildefonso destina uno de sus puestos, de los 18 en total, al fenómeno gastronómico *Pop-Up*, basado en la unión de fugacidad y creatividad. El puesto, ubicado en la planta baja del Mercado, va dirigido a todos aquellos emprendedores o profesionales consagrados que quieran impulsar nuevos productos, ideas gourmet o novedades gastronómicas.

La nueva propuesta *Pop-Up* conecta con la filosofía del Mercado de San Ildefonso de *movimiento gourmet*. Desde que abriera sus puertas, hace más de año y medio, el street food



market madrileño ha buscado que este espacio sea una continuación de las tendencias y la vida que se respiran en la cosmopolita Fuencarral donde se ubica.

Así, con este nuevo espacio, el Mercado experimentará un cambio constante, haciendo que cada día sea irrepetible.

En este nuevo puesto se ofrecerán propuestas culinarias muy habituales en el Mercado. En la primera planta se encuentran los tacos mexicanos de **Mi Taco** by **Las Mañanitas**, las hamburguesas de **Gancho y Directo** y en breve las artesanales pizzas de Francesco's . En la planta superior, destacan los frutos del mar de la mano de **Mariscos Malasaña**; los sushis de **Noori**; las mil maneras de tomar un huevo de **Granja Malasaña**; el pescaíto frito al estilo andaluz de **180°C**; las tapas más originales y sorprendentes de **DP Tapas**; la más amplia variedad de brochetas de **La Brochette**; la mejor selección de vinos de **Taninos**; las carnes más sabrosas de **Bovinus**, las conservas premium de **Bayontin**; el tradicional ceviche peruano en **Cevicheand**, los cafés y crêpes más internacionales de **Cultura Café** y los ibéricos de **Arturo Sánchez**.



De esta manera, el Mercado ofrece también la oportunidad a emprendedores de probar durante un tiempo determinado la experiencia de tener un negocio y comprobar si podría funcionar, o a productores y chefs la aceptación de un producto o una idea.

### **Un lugar donde siempre ocurren cosas...**

Las propuestas Pop-Up aparecerán y desaparecerán sin previo aviso, pudiendo durar horas, días o semanas. Un espacio cambiante dedicado al lanzamiento de nuevos productos, muestras de productos regionales y de temporada, degustaciones gastronómicas de la mano de los mejores cocineros nacionales e internacionales, fusión de diferentes conceptos gastronómicos... Un puesto en el que siempre ocurrirá algo nuevo y que no dejará indiferente a nadie.

### **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 18 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

Irene Cobo Soler  
Móvil. 633.05.56.98  
Irene.cobo@gpscom.com