



## El Mercado de San Ildefonso cautiva con un café guatemalteco cultivado a 1.800 metros

- La crêperie Cultura Café del *street food market madrileño* sirve un café producido en el municipio guatemalteco de Alotenango.

**Madrid, 25 de enero de 2016.-** La crêperie gourmet artesanal **Cultura Café** es la gran apuesta del **Mercado de San Ildefonso** por la popular bebida. Este puesto, ubicado en la primera planta del Mercado, sirve actualmente un café muy especial de origen guatemalteco producido a 1.800 metros de altura en el municipio de Alotenango. La rareza del lugar dota al producto de un sabor y aroma únicos.

Junto a esta exquisita bebida procedente de la histórica Finca Capetillo ubicada el municipio de Alotenango, el Mercado ofrece una exclusiva selección de cafés recién tostados que varían en función de las cosechas de las diferentes zonas tropicales del mundo (Brasil, Colombia, Etiopía, Jamaica, Honduras, Indonesia...).

Además de la materia prima, del grano y del tostado, el gran secreto de una buena taza de café, reside en la máquina y en los procedimientos de extracción donde interviene el barista profesional. Por ello, el Mercado de San Ildefonso en busca de ofrecer un café de alta calidad pone en manos de maestros baristas certificados por SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), la preparación de esta popular bebida.

El café se sirve tanto en tazas de cerámica como en formato *take-away* que permite disfrutar a los visitantes de un relajado momento en los diferentes espacios del *Street food market madrileño*, como consumirlo por la ciudad.

**Y que no falten los crêpes ...**



Cultura Café ofrece una variada carta de crêpes caseros dulces o saladas, que incluye productos frescos y saludables, ideales para combinar con los cafés de sabor intenso que se ofrecen en el puesto. Los visitantes pueden personalizar su crêpe elaborado al instante con chocolates de origen, confituras de frutas, o quesos D.O.

Para conseguir un sabor gourmet, esta crêperie elabora la masa de los crepes a diario con azúcares naturales extraídos del cereal, permitiendo obtener una masa mucho más ligera sin azúcares añadidos.

En cuanto a los crêpes salados, el *street food market* ofrece, entre otros, el *argentino* con provolone, cebolla roja, láminas de tomate y parmesano; el *mexicano* a base de pollo, cebolla roja, provolone, guacamole y salsas mexicanas; o el *granjero* con champiñones laminados, pollo asado, provolone y parmesano. Una opción llena de sabor para disfrutar de una rica merienda.

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

*Con más de 700m<sup>2</sup>, 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 un 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

Irene Cobo Soler



Móvil. 630.07.40.39  
mj@gpscom.com

Móvil. 633.05.56.98  
Irene.cobo@gpscom.com