



El Mercado de San Ildefonso propone un viaje al Halloween más gastronómico en el corazón de Madrid

- *Horror de Salmón, Taco mi Calaverita, Albóndigas y Tortilla con calabaza de Halloween, Pizza Boo, Hamburguesa Diablo o Mr. Carni*, son algunas de las terroríficas recetas creadas para disfrutar en la noche de brujas.
- *Cocktails estremecedores como La viuda de Jager, The Ghost Samurai, The Devil Dead y Orange Kiss* harán las delicias de brujas, monstruos, zombies y todas las criaturas tenebrosas que acudan al Mercado de San Ildefonso a disfrutar de la fiesta de Halloween.



Madrid, 25 de octubre de 2016.- Los chefs y bartenders del **Mercado de San Ildefonso** han creado 11 platos especiales y 4 cocktails exclusivos para degustar en este espacio de referencia gastronómica gourmet y de ocio en Madrid durante la fiesta de **Halloween**.

Una propuesta que une en perfecta síntesis la buena comida con la diversión en la que es la fiesta más terrorífica del año, una tradición importada de Estados Unidos que cada vez tiene más seguidores en España.

En el **Mercado de San Ildefonso** cada día sucede algo nuevo y, como espacio cosmopolita, se une a esta celebración de la manera más original y apetitosa. Ambientado para la ocasión con una decoración terrorífica, camareros y cocineros convertidos en criaturas monstruosas ayudarán a los clientes a disfrutar de las recetas más apetitosas que han creado los operadores de este espacio para una ocasión tan especial.

La calabaza y la remolacha son dos hortalizas muy habituales en estas fechas y serán dos ingredientes protagonistas que realcen el sabor de algunos de estos platos. Será el caso de las **albóndigas con calabaza de Halloween** que ha preparado **DP Tapas** y de la **Tortilla de Halloween con remolacha** de **Granja Malasaña**.



La multiculturalidad es una de las señas de identidad del **Mercado de San Ildefonso** espacio donde el toque de Méjico, un país que celebrada de manera muy especial la noche de los muertos, lo pone **Mi taco**, que ha ideado el **Taco Mi Calaverita**, con carne de cerdo, chorizo, chicharrón y una pavorosa salsa picante.

El picante adereza asimismo la propuesta italiana de **Pizza Sí**, que ha creado para esta noche tenebrosa la **Pizza Boo**, con peperonni, cebolla, aceitunas negras y salsa de chile rojo y de la **Hamburguesa Diablo** con cebolla frita, queso manchego semicurado y salsa extrapicante de **Gancho y Directo**.

Los operadores el **Mercado de San Ildefonso** no se olvidan de quienes prefieren los productos del mar a los de la tierra en Halloween. Estos clientes podrán disfrutar del **Horror Salmón** que propone **Chao Pescao**, compuesto por dos piezas de salmón con salsa de calamar y dos piezas de salmón de tempura con salsa de soja. También podrán disfrutar del **Tiradito Mortal de Gambas**, con leche de tigre de ajo blanco creada por el chef de **Cevicheando** o de la sugerente y exclusiva tosta de tartar de salmón con crema de aguacate que, con el sugerente nombre de **Trucoman y Tragacuate** ha ideado **Bayotín**.

Cultura Café ofrece una opción dulce y otra salada: **de mermelada de cerezas con nubes** y **de morcilla y cebolla caramelizada** para deleitar el paladar de cuantas criaturas siniestras se acerquen a este puesto dispuestas a disfrutar de sus inigualables crepes.

La **Brocheta de secreto del sur con salsa Pekín** de **La Brochette** y **Mr. Carni**, el tartar de ibéricos que propone **Bovinus** completan esta amplia, variada y cosmopolita oferta gourmet del **Mercado de San Ildefonso** para Halloween.

Cocktails



Y, ¿qué mejor que terminar una estupenda comida o cena en pareja, con los amigos o en familia que con un exclusivo cocktail?, ¿o simplemente disfrutar de esta bebida como afterwork o por la noche?

El **Mercado de San Ildefonso** no se olvida de los trepidantes combinados que se podrá degustar de manera exclusiva durante la fiesta de Halloween y que, por tanto, tienen el atractivo de lo efímero. Una experiencia gastronómica completa vivida además a ritmo de DJ.

Así, los clientes del espacio de ocio gastronómico más vanguardista de Madrid podrán elegir entre **La viuda de Jager**, un estupendo mojito de Jager Meister, ron, soda y granadina; **The ghost samurái**, una mezcla perfecta de sake, granadina y frutas del bosque; una opción más suave como **Orange Kiss**, con Aperol, zumo de melocotón y granadina, o **The Devil Dead**, con licor de café, zumo de naranja y absenta, para estar bien despiertos durante la noche de los muertos vivos. Cuatro propuestas que se unen a la amplia carta de vinos que ofrece **Taninos** y de la gran variedad de cervezas habituales en el **Mercado de San Ildefonso**.

Y para ambientar al máximo la diversión, el **Mercado de San Ildefonso** se ha ambientado para la ocasión con una decoración terrorífica y la presencia de personajes siniestros. Los clientes que se hagan una fotografía en esta atmósfera y la suban a las redes sociales de este espacio podrán participar en un concurso.

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 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

Síguenos en





Para más información:

GPS Imagen y Comunicación

María José Álvarez
Móvil. 630074039
mj@gpscom.com

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