

La evolución del cupcake llega al *Mercado de San Ildefonso* de la mano de *Valentinas & Coffee*

- Inspirado en un concepto estadounidense y metropolitano, los mini-cupcakes gourmet del nuevo puesto del *Street food Market madrileño* destacan por la combinación innovadora de sus ingredientes y su original presentación.
- A su propuesta de 14 variedades dulces incorpora 6 nuevas composiciones saladas que se han creado expresamente para este espacio gastronómico.



Madrid, 4 de octubre de 2016.- El Mercado de San Ildefonso ha ampliado su oferta de repostería gourmet con la apertura del nuevo puesto **Valentinas & Coffee** que llega a la primera planta de este espacio de ocio gastronómico situado en el corazón de Madrid.

La repostería creativa de la marca se inspira en un concepto americano que ha traído hasta España una idea distinta para crear y consumir cupcakes. El resultado son unos pequeños bocados dulces y coloridos tan atractivos para la vista como para el paladar, que ofrecen la posibilidad de

disfrutar del dulce de manera distinta a la habitual.

Su tamaño es perfecto para saborear varios bocados elegidos de una carta integrada por 14 variedades de Valentinas, que consisten en una base de bizcocho muy esponjoso con cremas y toppings de distintos sabores que se unen en una combinación perfecta, sorprendente y con el tamaño ideal para no decir no a la tentación de comer un delicioso tentempié o postre, sin remordimiento.



Variedades con nombres tan sugerentes como **Naranjito**, **Alicantina**, **Animosa**, **Fresca**, **Romántica**, **Pecado o Inevitable**, con sabor a fresa, limón, sandía, ron o violeta, la **Wannabe**, con galleta Oreo que es la Valentina estrella, o la **Mestiza** una de las más vendidas con plátano y dulce de leche, entre otras tentadoras referencias.

A las propuestas fijas de la carta, se unirá cada mes una nueva propuesta del cocinero de la marca, que, para la llegada de **Valentinas & Coffee** ha creado 6 variedades saladas, también en concepto mini para invitar al consumidor a probar distintas variedades con combinaciones muy originales de bizcocho y relleno. Una nueva propuesta, muy en línea con la filosofía del **Mercado de San Ildefonso** de apoyar las nuevas ideas y el emprendimiento.

Los responsables de **Valentinas & Coffee** han decidido instalarse en este espacio "porque es un concepto muy interesante. Es importante que el consumidor nos conozca como excelencia en nuestro sector y en ningún lugar como en el **Mercado de San Ildefonso** hay una oferta tan variada de excelencias gastronómicas. Además, nos ilusiona formar parte de un mercado con una idea más moderna y un target en línea con el nuestro".

Valentinas & Coffee también ofrece a los clientes smoothies, frappes y una gran variedad de cafés, té e infusiones de alta calidad y sabores diferentes.

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 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 parquillo 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