

El Mercado de San Ildefonso propone un viaje a la gastronomía gaditana con el atún como protagonista



- El nuevo puesto del *Street Food Market* madrileño prepara una gran variedad de recetas con el atún rojo de almadraba como elemento principal.

Madrid, 24 de enero de 2017.-El atún es uno de los principales alimentos procedentes del mar, incorporados a la dieta mediterránea. Hace más de 2.000 años que se elaboran con él las recetas más variadas, ya que es un pescado que admite todo tipo de preparaciones en la cocina.

Ahora, en el **Mercado de San Ildefonso**, de la mano de **Gastrobar Levante**, se pueden degustar las mejores recetas de atún de Madrid. El nuevo puesto del **Mercado de San Ildefonso** propone un viaje de sabores por la gastronomía gaditana. Lo hace a través de platos con solera como el **atún rojo encebollado** la opción perfecta para los amantes de las recetas más tradicionales que también encontrarán en la carta una deliciosa **torquilla de camarones** capaz de evocar con su sabor las playas de sur.

Para quienes además de deleitarse con los sabores valoran de manera especial la presentación y el color de los platos, **Gastrobar Levante** ofrece los **chicharrones de Chiclana** en un pequeño **pitufo**, un delicioso pan azul redondo con esta delicia en su interior.



Los amantes de la fusión de cultura y sabores, podrán deleitarse con una rica **hamburguesa de atún rojo de almadraba con mahonesa de wasabi**, en el nuevo puesto del **Mercado de San Ildefonso**.

Gastrobar Levante arranca en su llegada a este espacio gastronómico de moda en el centro de Madrid con una carta con aires del sur llena de propuestas tan deliciosas como sorprendentes: **banderillas de atún ahumado con queso, banderillas de langostinos y tosta de solomillo de atún rojo sobre una cama de queso de cabra y mermelada de cebolla caramelizada**. Una mezcla perfecta de sabores y texturas para atraer los sentidos de los clientes más exigentes.

Todas estas recetas gourmet están elaboradas con materia prima de excelente calidad, en perfecta consonancia con el resto de propuestas gastronómicas del **Mercado de San Ildefonso**, una de sus señas de identidad y claves de su éxito.

Todos estos platos, con el atún como protagonista, pueden degustarse acompañados de las numerosas referencias que integran la amplia carta de cervezas, vinos y refrescos de este espacio de gastronomía ocio y cultura de moda, situado en la zona más vanguardista del centro de Madrid, entre los barrios de Chueca y Malasaña

Con la incorporación de **Gastrobar Levante**, el primer *Street Food Market* abierto en España, completa su oferta gastronómica 360º, centrada en una cocina gourmet que dé respuesta adecuada a los foodies más exigentes.

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 15 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 Gómez
Móvil. 653628607
ana.canizares@gpscom.com