

Las croquetas más vanguardistas llegan al Mercado de San Ildefonso de la mano de Boqueat

- El nuevo puesto ofrece una combinación perfecta entre sabores tradicionales y fórmulas vanguardistas a través de 12 tipos de croquetas y 12 salsas para acompañarlas.
- Junto a los sabores más clásicos como las de pollo o jamón, Boqueat ofrece propuestas tan novedosas como las croquetas de café, chocolate y gin tonic.



Madrid, 21 de marzo de 2016.-Las tradicionales croquetas, basadas en una salsa bechamel mezclada con otros ingredientes como trocitos de jamón, pollo o pescado, se han reinventado de la mano de cuatro jóvenes emprendedores y creativos embarcado en un proyecto gastronómico denominado **Boqueat**.

Su propuesta, acaba de desembarcar en el **Mercado de San Ildefonso**, para que los clientes del Street food market madrileño puedan degustar una amplia variedad de croquetas que va desde los sabores más tradicionales como las de jamón, pollo o bacalao con pasas, hasta propuestas tan innovadoras como las croquetas de chocolate, café o gin tonic, pasando por ingredientes como chipirón, setas, espinacas con jamón, queso de Cabrales y de Idiazábal.

Boqueat invita a degustar esta amplia gama de sabores aplicada al mundo de la croqueta, acompañada de 12 salsas: de setas, BBQ boqueat mahonesa de piquillos y de algas, ali-oli de miel y especias y de mostaza, de tomate y vainilla, de chutney de manzana y de mango y curry, de mermelada de frutos rojos, toffee de Whisky y de limón y enebro.



El nuevo puesto reinterpreta la croqueta tradicional apostando por la calidad y la innovación, al gusto del público urbano y cosmopolita habitual de este espacio gastronómico del centro de Madrid.

Sus productos se pueden consumir fritos, en el propio **Mercado de San Ildefonso**, o adquirir frescos para cocinar en casa. La segunda opción requiere tener en cuenta que para obtener el mejor resultado, es preciso sumergir las croquetas en aceite a 180º C de temperatura durante 2 minutos y escurrirlas sobre papel absorbente antes de degustarlas.

Con la llegada de **Boqueat** el **Mercado de San Ildefonso**, el primer Street food market que se abrió en España, completa su oferta gastronómica 360º, centrada en ofrecer una cocina gourmet que dé respuesta adecuada a los paladares 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 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 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

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