

Catas a Ciegas en el Mercado de San Antón

original



¿Habéis estado alguna vez en una cata a ciegas?

Nosotras siiiii y ha sido extraordinario, una experiencia alucinante llena de sensaciones.



El Mercado de San Antón ha estrenado “#La Descubriteca”, un ciclo de catas temáticas a ciegas que se celebrarán los últimos jueves de cada mes, para descubrir de una manera divertida y diferente los productos del mercado a través de las propuestas en forma de tapa de los puestos que lo integran y por tan solo 12€ (vino de Uclés incluido).



El pistoletazo de salida lo dan los productos de otoño, precisamente esta es la cata de la que os queremos hablar que es la que hemos disfrutado nosotras y queremos contaros nuestra experiencia para ponerlos los dientes largos e invitaros a que os animéis, no os va a defraudar.

¿Nos vendamos los ojos? ¡¡Venga que empezamos!!



Foto cedida por el Mercado de San Antón

10 puestos proponen su degustación en forma de pequeño bocado, cada uno dentro de lo que su puesto ofrece y dentro de la temática que toque, como hemos dicho, esta era de productos de otoño.

CATAS A CIEGAS "LA DESCUBRITECA" MERCADO SAN ANTON

1. Puesto "La Trastienda Tapas"
2. Puesto Canario "7Delicatessen"
3. Puesto "La Charcutería de Octavio"
4. Puesto "La Casa del Bacalao"
5. Puesto "Puturrú de Foie"
6. Puesto Carnicería "La Finca"
7. Puesto Frutería "La Flor de San Antón"
8. Productos Fisán
9. Puesto de Pasta Fresca "Sabemos de pasta"

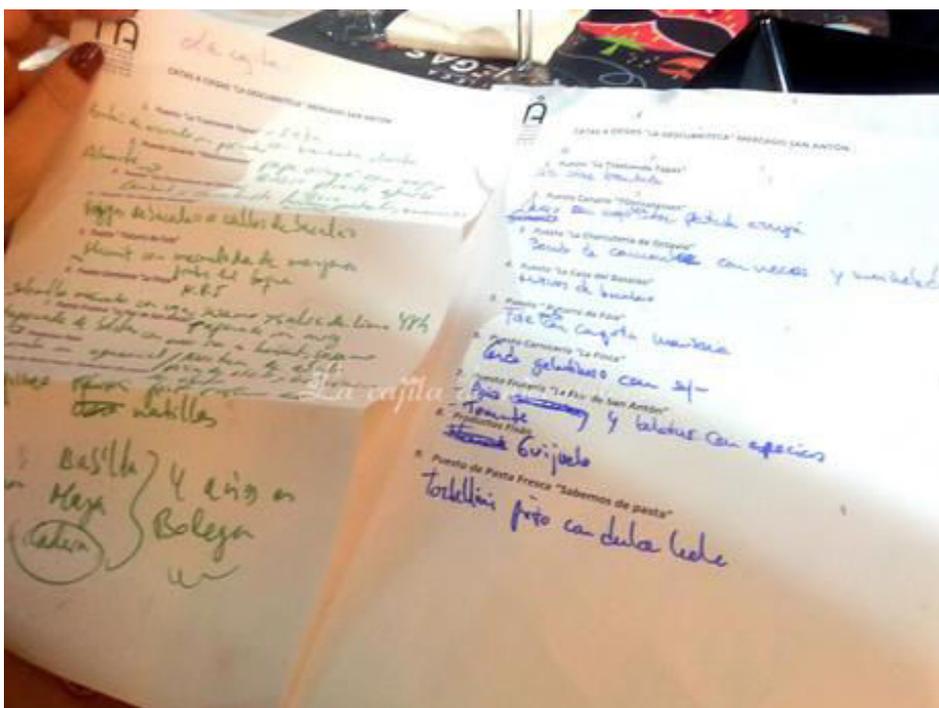
Con los ojos vendados y mientras se escucha una breve explicación que nos servirá de pista de lo que nos van a ofrecer, una mezcla de nervios, emoción e inseguridad nos invade sin saber qué ni cuando nos llegará la primera tapa al plato.



Foto cedida por el Mercado de San Ant3n

¡¡Ya lo tienen!! Se oye a la camarera y tanteando intentas tocar, oler y comienzas a saborear cada bocado.

Tras cada uno apuntas en una hoja lo que has creído que comías...



Y despu3s de la explicaci3n de Ana Mart3n junto con el responsable del puesto descubres a veces con alegr3a y otras con cara de asombro lo que te has comido en realidad.



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Primera tapa propuesta por "La Trastienda Tapas"
"Botones con espuma de patata"



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Nieves: Setas sobre brandada.

Elena: Boletus sobre brandada.

Segunda tapa propuesta por el puesto canario "7Delicatessen"
Almogrote Gomero



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Nieves: Queso con mojo sobre patata arrugá.

Elena: Papa arrugada con queso y mojo.

Tercera tapa propuesta por la [Charcutería de Octavio](#)

Brie de Mendant



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Nieves: Bocado de queso camembert con nueces y mermelada de albaricoque.

Elena: Queso camembert con cacahuete.

Cuarta tapa propuesta por la "[La Casa del Bacalao](#)"

Callos de Bacalao



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Nieves: Huevas de bacalao.
Elena: Cocochas con tomate.



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Quinta tapa propuesta por el puesto de "Puturrú de Foie":
Cucharita de Foie con frutos rojos



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Nieves: Foie de pato sobre compota de manzana

Elena: Micuit con mermelada de manzana.

Sexta tapa propuesta por "[Carnicería la Finca](#)":

Tataki de la Finca



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Nieves: Cerdo gelatinoso con soja

Elena: N.P.I.

¿Un brindis entre bocado y bocado?



Foto cedida por el Mercado de San Ant3n

S3ptima y octava tapa propuesta por el puesto fruter3a "La flor de San Ant3n":
Tapena con un toque de "Ras el hanout" y S3samo con Wasabi



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Balsámico de piña del pirineo con tomate rosa



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Nieves: Untable de apio y boletus con especias y tomate con jarabe

Elena: Tapenade con curry.

Novena tapa productos de "[Jamón Fisán](#)"



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Esta pudimos degustarla con los ojos abiertos y atender a la explicación de los tres tipos de cortes del jamón que nos presentaron: maza, babilla y punta a cada cual mas rico.

Y décima y última tapa y por ello con un toque dulce de manos del puesto de Pasta Fresca "[Sabemos de Pasta](#)":

Ravioli de Tiramisu



Foto cedida por el Mercado de San Antón

Nieves: Tortellini frito con dulce de leche.

Elena: Ravioli frito relleno de natillas.

¿Rico todo verdad?

Hasta la televisión fue testigo de todo lo que pasó:



Podéis verlo aquí:

Como habéis comprobado es una aventura única y divertidísima para pasar una tarde entre amigos, en pareja o porqué no, de single para conocer gente. Animaros, nosotras seguro que repetimos!!

Para apuntarse o recibir mas información envía un mail a: info@mercadosananton.com

[Sign Up](#) to see what your friends like.