Llegan los desayunos peruanos a Madrid con Piscomar del Grupo Jhosef Arias

El Restaurante Peruano Piscomar, en una nueva iniciativa del Grupo Jhosef Arias, pone en marcha una propuesta diferente, los desayunos peruanos inspirados en los mercados de Perú. Se podrá disfrutar de estos desayunos todos los sábados y domingos de 8 a 12 de la mañana en el restaurante peruano ubicado en zona Latina de Madrid

Los desayunos peruanos en Madrid por el Chef Jhosef Arias

Llegan los desayunos más bravos de Perú a la Latina. Inspirado en los mercados de Perú. Por aclamación de la clientela y por estar una zona de mucho ambiente, LA LATINA, donde la fiesta y la jarana son lo máximo. Después de la fiesta seguro que quedan ganas de seguir y el día siguiente para recuperarse y disfrutar de los mejores desayunos peruanos.

En España los desayunos suelen ser simples entre diario. Sin embargo, en días festivos, ya que hay más tiempo se suele disfrutar de un desayuno más elaborado y más abundante. Así es en Perú y, dependiendo de la región, los ingredientes del desayuno tradicional varían pero, en general, se suele comer como primera comida tamal, una masa de maíz con o sin relleno cocida entre hojas de plátano; pan con pescado o chicharrones de cerdo, parecidos a la panceta pero dorados y muy especiados, con cebolla picada y batata frita (camote), caldo de gallina, fruta, jugos, café, colacao, etc.

Ahora todos Los sábados y domingos de 8 a 12 de la mañana el restaurante Piscomar abre sus puertas para ofrecer lo mejor de los desayunos, tal y como se disfruta en Perú

Para saber cómo se desayuna en Perú, hay que venir a Piscomar y disfrutar de un buen desayuno peruano con una carta como esta:

Carta desayunos peruanos

Comida

Pan con chicharrón

Tierno cerdito cocinado a baja temperatura servido con zarza criolla, hierbabuena y el infaltable ají amarillo.

Pan con Jamón del País

Pierna de cerdo cocida a baja temperatura con aromas a achiote en pan de cristal con zarza criolla.

Pan con Asado

Corte de ternera cocinada durante horas con vino tinto y especias peruanas acompañada de sarsa criolla.

Pan con Pollo

Pollo con una mayonesa de mostaza y crocantes papas al hilo.

Don tamal !!!

Elaborado con maíz mote envuelto de hojas de plátano, relleno de cerdo acompañado con sarsa criolla.

Empanada de pollo

Relleno de pollo con aceituna negra peruana con aromas a Perú.

Jugos

Surtido

Papaya

Especial

Café pasado

Café Con leche

Cola Cao

Chicha Morada

Inka kola

Refrescos (coca cola, fanta, sprite, nestea, todos refrescos) lata

Cerveza Cusqueña

>>RESERVAR MESA <<

Y disfrutar de los mejores sabores, creados por uno de los chefs peruanos más innovadores a nivel mundial, Jhosef Arias.

'¡No cabe duda #Madrid Sabe Perú!'

Restaurante Piscomar By Jhosef Arias

Carrera de San Francisco, 15

(Metro La Latina o Puerta de Toledo)

Reservar por Tfno: 910014597

Reservar por la web: >> RESERVAR <<

Si al desayuno no se llega a tiempo siempre se puede venir a los otros restaurantes peruanos del Grupo Jhosef Arias Restaurante Callao24 (Puente Vallecas) y Restaurante Capón (Puerta de Toledo).

'Viajar Perú sin salir de Madrid #PasaporteaPerú'.

Datos de contacto:

Dto de Comunicación Grupo Jhosef Arias
609073895

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>