Publicado en Madrid el 21/06/2019

# [Llegan los desayunos peruanos a Madrid con Piscomar del Grupo Jhosef Arias](http://www.notasdeprensa.es)

## 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 AriasLlegan 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 ComidaPan con chicharrónTierno cerdito cocinado a baja temperatura servido con zarza criolla, hierbabuena y el infaltable ají amarillo.Pan con Jamón del PaísPierna de cerdo cocida a baja temperatura con aromas a achiote en pan de cristal con zarza criolla.Pan con AsadoCorte de ternera cocinada durante horas con vino tinto y especias peruanas acompañada de sarsa criolla.Pan con PolloPollo 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 polloRelleno de pollo con aceituna negra peruana con aromas a Perú. JugosSurtidoPapayaEspecialCafé pasadoCafé Con lecheCola CaoChicha MoradaInka kolaRefrescos (coca cola, fanta, sprite, nestea, todos refrescos ) lataCerveza Cusqueña >>RESERVAR MESA