[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 05/07/2018

# [Un verano entre taiyakis sumergido en La Pecera de Goya](http://www.notasdeprensa.es)

## La Pecera, más que una heladería, presenta un verano sumergido entre sus helados, taiyakis y su recién inaugurada pastelería y cafetería. Su segundo local, ubicado en la calle Goya, 56, más amplio y decorado como un auténtico océano, es perfecto para refrescarse de las altas temperaturas con una pink lemonade, un taiyaki o un pastel frío con forma de medusa

La 1ª pastelería con temática fantasía de MadridEn este local, amplían su oferta gastronómica y estrenan una sección de pastelería y cafetería con mucho color y con el sello La Pecera. Como el taiyaki, las nuevas recetas están inspiradas en la gastronomía japonesa adaptadas al paladar occidental con el té matcha como protagonista en muchas de ellas. En la parte de heladería, seis dispensadores de helado soft: té matcha, caramelo salado, vainilla de Madagascar, cacahuete, pink lemonade y chocolate negro - sabores disponibles durante el mes de julio.En la sección de cafetería destacan sus instagrameables Color Lattes – Mermaid, Matcha, Red Velvet y Turmeric – con base de leche y apto para todas las edades, son perfectos para combinar con su pastelería.En la parte de bebidas frías, servirán 3 limonadas – Pink, Piña Colada y Matcha Menta – y 3 refrescantes tés de Naranjas y Rooibos, Hibiscus y Chai Almond Latte.La pastelería está llena de sorpresas y color. Una sección de delicados Pasteles y tortitas japonesas que harán las delicias de los paladares más atrevidos. Inspirados en el océano y diseñados pensando hasta el último detalle: Perla de Pink Lemonade, Brisa Marian, Estrella de Matcha y Koi de choco-avellana y mandarina. Todos con sorpresa al abrirlo. Con base de tarta de queso, dos medusas de albahaca y fresa, y otra de cacahuetes y arándanos. Por último, dos esponjosas tortitas japonesas, Original 1.0 y Matcha 2.0, elaboradas con la receta original y el toque de La Pecera. Un nuevo concepto: un mundo submarinoCuando se entra en La Pecera de Goya y se suben sus escaleras rosa chiche, se descubre un mundo submarino y con altas dosis de fantasía. Tres zonas diferenciadas por su gama cromática. La más espectacular es la BlueRoom, un espacio exclusivamente azul klein, incluido el suelo, que invita a navegar por la gastronomía de La Pecera.Las ya famosas escamas de La Pecera de Velarde, en este nuevo local, evolucionan. El pasillo principal está decorado con azulejos en tonos azules y blancos con forma de escamas que inundan gradualmente la pared. Suelo rosa, azulejos blancos y las paredes y techo color mensa combinados con la vitrina de la pastelería y la mesa de toppings convierten la zona de la barra en la más dulce del local.De estilo casual y divertido es un espacio único en Madrid. La Pecera inicia su expansiónCon poco más de un año de vida, La Pecera inaugura su segundo local e inicia su expansión dentro del sector de la restauración en la categoría de heladerías, cafeterías y pastelerías diferentes. Desde mayo de 2017, en su local de la calle Velarde, 2, han vendido más de 40.000 taiyakis y servido más de 15 sabores diferentes experimentado un continuo y gradual crecimiento. Las largas colas de espera para probar sus originales taiyakis, hacen de La Pecera un sitio de referencia en Madrid. Los fines de semana de verano en La Pecera se vende un taiyaki por minuto. "Nos hemos involucrado mucho en todo el proyecto. Tras meses buscando el local perfecto, las últimas semanas hemos estado inmersos en la parte creativa de la decoración y la selección de nuevos platos. Estamos seguros que vamos a sorprender visualmente y gastronómicamente a todos los que se acerquen al local" – aseguran Luis y Miguel Aliff y Giuseppina Palladino, socios fundadores de La Pecera. Descarga de imágenes: https://we.tl/5xiotZT2fs Datos de interésCalle Goya, 56Metro GoyaHorario de veranoL - J 10h a 21hV - 10h a 23hS - 11h a 23hD - 11h a 21h

**Datos de contacto:**

Belén Andrada

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/un-verano-entre-taiyakis-sumergido-en-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Sociedad Madrid Entretenimiento Restauración Consumo Ocio para niños

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)