[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 17/04/2020

# [El Grupo Jhosef Arias se reinventa, lanza su Servicio de Comida Peruana a Domicilio Cero Contacto](http://www.notasdeprensa.es)

## La comida peruana se echa muchísimo de menos y por eso el Grupo Jhosef arias se reinventa y lanza su Servicio de Comida Peruana a Domicilio Cero Contacto

"La mejor gastronomía peruana de Madrid entrega a domicilio con todas las garantías".  La comida peruana se echa muchísimo de menos y por eso el Grupo Jhosef arias se reinventa y lanza su Servicio de Comida Peruana a Domicilio Cero Contacto. Por el estado de alerta decretado por el gobierno de España, el Grupo Jhosef Arias se ha visto obligado a aplicar un Expediente de Regulación Temporal de Empleo (ERTE) en los 3 restaurantes ubicados en Madrid. Una empresa con más de 32 personas, es por ello que toca crear un modelo DELIVERY super chulo con el que se pueda viajar a Perú a través de la auténtica cocina peruana del Chef Jhosef Arias, pero “sin salir de casa” .Desde este mes de abril los 3 Restaurantes del Grupo Jhosef Arias PISCOMAR, CALLAO24 y CAPON y se centralizan en uno, Piscomar de la calle Carrera de San Francisco 15, a partir de este momento las cocinas comienzan a elaborar lo que llaman RANCHO 247, un menú de Comida y Cena, a través del cual se podrá realizar un viaje al Perú más tradicional, al Perú más innovador y al Perú Fusión más exótico. "Un viaje cuyo ticket medio era de 45 €, ahora se puede a un precio de 10,90€, todo un lujo".Un menú elaborado por la familia del Chef Jhosef Arias al completo, y que entregará en cada casa mediante su propio personal y según el Real Decreto 463/2020 Gobierno de España a través del sistema “CERO CONTACTO “, los menús que los clientes soliciten.Además, su familia apuesta por las medidas de seguridad, por ello la cocina está totalmente protegida con las medidas necesarias para proteger al milímetro las elaboraciones de todos los menús que se cocinan desde la pasión y desde el cariño hacia la gastronomía peruana para que se disfruten en casa cada uno de sus platos.Todos los días. Sí, porque los menús serán muy variados, equilibrados y sobre todo respetando el producto siguiendo la filosofía del Chef Jhosef Arias embajador de la Cocina Peruana en España y gran defensor de la Amazonia.Además, dando ideas, por qué no utilizar estos menús para celebrar una ocasión especial o para disfrutarlos y regalárselos a quien se desee, una cena de la comida que más le gusta “la peruana”, pues aquí esta WWW.RANCHO247.COM, para seguir haciendo felices a todos sus clientes, o quizás sea el momento de probar La Cocina Peruana. "Esta es la oportunidad y acaba de llamar a su puerta", afirman.Esta apuesta del Grupo Jhosef Arias, permitirá aliviar el antojo de aquellos clientes que no quieren dejar de comer comida peruana, y de aquellos que sin conocerles quieren experimentar un viaje a Perú aunque no puedan salir de casa.Aun así, y con todo esto desde el Grupo Jhosef Arias quieren ser “optimistas”, y esperan que una vez concluya la crisis la gente “pierda el miedo a salir” y todo el sector de la gastronomía, restaurantes, tabernas, bares puedan volver a la normalidad en sus negocios."Una experiencia única sin salir de casa. Para disfrutar de la mejor comida peruana de Madrid".

**Datos de contacto:**

Dto Comunicación y Marketing Grupo Jhosef Arias

609073895

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-grupo-jhosef-arias-se-reinventa-lanza-su](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Madrid Emprendedores Restauración

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

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