

El Restaurante Peruano Callao24 se consolida en Madrid con un concepto atrevido y desenfadado

Tres años después de su apertura el restaurante Callao24 del grupo Jhosef Arias sigue consolidándose en la capital madrileña. Con un concepto canalla y desenfadado que ha conseguido atraer a una mayor cantidad de público

Una Cocina atrevida y desenfadada

El restaurante Callao24 sigue su proyección con un estilo de cocina canalla en Vallecas. Platos atrevidos y originales para paladares con ganas de degustar sabores diferentes. Así lo demuestra la gran acogida de su plato estrella "cebiche canalla", considerado por los críticos como una apuesta loca, pero que funciona.

Un placer máximo a base de pasta de rocoto, ají amarillo y ají limo, pulpo braseado con especias anticucheras, bolitas de causa limeña. Todo el Perú gastronómico perfectamente armonizado en un solo plato.

La experimentación siempre ha estado presente dentro del restaurante Callao24. Un buen ejemplo de ello es su variada e innovadora carta y los menús degustación.

Para conocer mejor su estilo de cocina la mejor opción es elegir uno de sus dos menús degustación: Menú Lima y Menú Usuy (se pueden ver adjuntos a esta nota de prensa) o en este enlace [Callao24 - MenúsDegustación](#).

Para volverse todo un canalla con la propuesta gastronómica del Restaurante Peruano Callao24 by Jhosef Arias ubicado en la Calle Monte Oliveti, 19 de Madrid (Metro Puente de Vallecas) "¡Consiga su #PasaportePerú!".

Más información:

Dto. de Comunicación y prensa para el Grupo Jhosef Arias

prensa_grupoJA@ocalab.es

José Ramón Martín García Tfno: 609073895

www.grupojhosefarias.com

Descargar fotos de la noticia

Datos de contacto:

José Ramón Martín

Departamento de Comunicación del Grupo Jhosef Arias

609073895

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Turismo](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>