

5 años de MIKUNA, lo mejor de la cocina peruana

El restaurante del chef Luis De Los Ríos cumple 5 años en Madrid y hay que celebrarlo. Mikuna es un vocablo quechua y significa alimento para el cuerpo y para el alma, donde este restaurante extraordinario explora el delicado balance entre gastronomía e innovación. Mikuna ha sido y es (por muchos años) la sobresaliente apuesta en solitario de Luis de Los Ríos, chef ejecutivo de amplia trayectoria en la capital. Restaurante Mikuna – Gastronomía peruana con guiños del mundo

Luis De Los Ríos nació en Chimbote, a 6 horas al norte de la capital peruana, cocina desde los 14 años, llevando en la sangre el legado culinario de su madre y abuela, ambas cocineras; donde se crio entre los fogones. Su formación culinaria inició en el Perú, pero el camino de la cocina lo ha llevado por diversas ciudades y restaurantes. Se formó en Tanta, bajo el ala de Gastón Acurio, fue su escuela en Madrid. Desde ese momento, marco su crecimiento profesional no se detuvo y estuvo liderando cocinas de reconocidos establecimientos. Este viaje culinario, sin duda, tenía que tener una parada en el sueño de todo cocinero: montar un restaurante. Con MIKUNA, el chef De Los Ríos cumple su sueño.

La carta es concisa pero impactante e inolvidable: Para empezar los "Pikeos" o entrantes, donde hay causas limeñas, nikkei, ensalada, tacos y baos como el Bao Soft Shell crab (cangrejo japonés, mermelada de rocoto, 7.50?€). Los ceviches y tiraditos, clásicos, nikkei, norteños, son dignos del mejor, Luis de los Ríos.

Dentro de la vibrante y diversa oferta gastronómica del Chef Luis de los Ríos, aquí se destacan tres platos especialmente recomendados que prometen una experiencia culinaria excepcional y única. Cada plato combina tradiciones e ingredientes de diversas culturas, reflejando la habilidad del chef para fusionar sabores de manera innovadora

Dumplings de Carabineros con Espuma de Coco y Curry Rojo Thai:

Este plato fusiona la delicadeza de los dumplings asiáticos con el prestigio de los carabineros, un tipo de camarón grande y muy valorado. La inclusión de una espuma de coco añade una textura ligera y un sutil dulzor tropical, mientras que el curry rojo tailandés introduce un contrapunto picante y aromático que realza los sabores marinos de los carabineros, creando un equilibrio perfecto entre suavidad y potencia en cada bocado.

Arroz con Pato:

Un clásico con un giro, este plato combina arroz teñido de verde con hierbas, que no solo aporta un color vibrante sino también un frescor herbáceo. El muslo de pato, conocido por su textura jugosa y sabor intenso, se presenta como el protagonista. Acompañado de salsa criolla, un aderezo peruano que con su acidez y picor refresca el paladar, equilibrando la riqueza del pato.

Kimuchi con Vieiras, Lima y Kimchi Coreano:

Esta propuesta es un homenaje a las influencias coreanas, utilizando kimchi, un condimento fermentado y picante que es esencial en la cocina coreana. Las vieiras, suaves y ligeramente dulces,

se complementan con la acidez de la lima y el sabor intenso y especiado del kimchi, creando un plato de contrastes audaces que es tanto refrescante como estimulante.

Pero eso no es todo, entre las opciones de su carta se encuentra una coctelería finísima que hará las delicias de los amantes del buen trago, así como dulces singulares y exquisitos, con la sofisticación propia de Mikuna.

El menú degustación (45 euros) es una joya y por los 5 años se sortean 10 entre los clientes a través del perfil de IG MIKUNA RESTAURANTE (@restaurantemikuna) • Fotos y videos de Instagram

Acerca de MIKUNA RESTAURANTE by Luis de Los Ríos

Luis De Los Ríos nació en Chimbote, a 6 horas al norte de la capital peruana. Cocina desde los 14 años y lo lleva en la sangre; con su madre y abuela, ambas cocineras, se crió entre los fogones. Su formación culinaria inició en el Perú, pero el camino de la cocina lo ha llevado por distintas ciudades y restaurantes. Tanta, bajo el ala de Gastón Acurio, fue su escuela en Madrid. Desde ese momento, su crecimiento profesional no se detuvo y estuvo al mando de las cocinas de reconocidos establecimientos.

Este viaje culinario, sin duda, tenía que tener una parada en el sueño de todo cocinero: montar un restaurante donde propone una carta concisa fundamentada en los pilares de la tradición y la mezcla.

El vocablo quechua que le da su nombre significa alimento para el cuerpo y para el alma. Mikuna es un restaurante de comida peruana que explora el delicado balance entre gastronomía e innovación. En Mikuna, cada plato combina tradiciones e ingredientes de diversas culturas, reflejando la habilidad del chef para fusionar sabores de manera innovadora.

Calle de Galileo 56, 28015, Madrid ·

916 05 90 31

Martes a jueves: 13:00 - 16:00 /20:00 - 00:00

Viernes y sábados: 13:00 - 02:00 Domingos: 13:00 - 16:00

Datos de contacto:

GLOBE COMUNICACIÓN

GLOBE

686721624

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>