

## **El Grupo Jhosef Arias referente en Madrid de la auténtica cocina peruana**

**Jhosef Arias, chef peruano que a sus 31 años, ha hecho realidad su sueño de traer a Madrid toda la cocina peruana a través de sus tres restaurantes (Piscomar, Callao24, Capón), el catering, y su espacio gastronómico y laboratorio de cocina BOLDKITCHEN. La propuesta del Grupo Jhosef Arias se centra en dar a conocer la auténtica cocina peruana, con TODAS sus influencias y mestizajes: cocina criolla, de carreta, peruana clásica, selva, africana, asiática (Chifa y Nikkei). Eso sí, los cebiches se encontrarán m**

Apenas ha pasado un año desde que el Restaurante Piscomar (cebiches, pescados y mariscos) cambió de ubicación al conocido barrio de la Latina, enfrente de la Basílica San Francisco El Grande. Y se puede decir que se ha convertido en el lugar de culto para degustar el mejor cebiche de Madrid.

Además, es el punto de encuentro de profesionales del sector de disciplinas como la gastronomía, mixología, bebidas espirituosas y el vino, a través de los talleres y cursos impartidos en su espacio gastronómico BOLDKITCHEN, que se encuentra ubicado en la planta baja de Piscomar.

Restaurante Callao24, con más de 3 años de vida, evolucionado a un concepto canalla en un barrio que no le puede ir mejor como es a Vallecas, donde está ubicado. Es un lugar para disfrutar de la verdadera cocina criolla, esa cocina que se come en la calle, cocina de carreta, y que recoge toda la tradición de la gastronomía peruana, y que tiene reminiscencias de la llegada de los africanos durante la Colonia. Una experiencia única para vivir las sensaciones y los sabores de las calles de Lima.

Y para cerrar el círculo, la influencia asiática en la cocina peruana se puede encontrar en la cocina Chifa y Nikkei del Restaurante Capón. En tan sólo un año de vida, ha sabido transmitir a la perfección en los platos de la carta la mezcla de las tres culturas: japonesa, china y peruana.

El Grupo Jhosef Arias se consolida a través de su #PasaportePerú

La propuesta del Grupo Jhosef Arias se centra en dar a conocer la auténtica cocina peruana, con TODAS sus influencias y mestizajes: cocina criolla, de carreta, peruana clásica, selva, africana, chifa y nikkei.

Y así, sin salir de Madrid, se puede hacer un virtual viaje a Perú, con un pasaporte gastronómico por sus diferentes estilos culinarios de la mano de Jhosef Arias.

Como el propio Jhosef Arias comenta, "Visitar cada uno de los restaurantes del Grupo Jhosef Arias es un viaje directo a la cocina del Perú. Sin interpretaciones. Sin matices. Directos a los sabores de verdad. Cocinando con el Corazón".

Pasaporte a Perú, un pasaporte gastronómico de la cocina peruana 360 grados.

**Datos de contacto:**

José Ramón Martín García  
609073895

Nota de prensa publicada en: [28005](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Madrid Emprendedores Restauración Bienestar](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>