Inti de Oro se consolida como restaurante peruano en Madrid

Comunicados | 23/01/2025 | 00:00

El icónico restaurante Inti de Oro, fundado en 1991, es el pionero de la gastronomía peruana en Europa, con clientes fieles y conocedores como sus majestades los Reyes de España Felipe y Letizia. Con más de tres décadas de historia, este establecimiento combina tradición y vanguardia, ofreciendo una experiencia culinaria auténtica y deliciosa en dos exclusivas ubicaciones en Madrid

El icónico restaurante Inti de Oro, fundado en 1991, es el pionero de la gastronomía peruana en Europa, con clientes fieles y conocedores como sus majestades los Reyes de España Felipe y Letizia. Con más de tres décadas de historia, este establecimiento combina tradición y vanguardia, ofreciendo una experiencia culinaria auténtica y deliciosa en dos exclusivas ubicaciones en Madrid

Desde su apertura hace más de 30 años, Inti de Oro se ha posicionado como un referente de la cocina peruana en España y Europa. Fundado por León Carrillo, el restaurante, cuyo nombre honra al dios Sol de la cultura inca, combina tradición e innovación para ofrecer una experiencia gastronómica única. Con dos ubicaciones en Madrid, el acogedor local del Barrio de Las Letras y el moderno espacio en Nuevos Ministerios, Inti de Oro invita a descubrir el auténtico sabor de Perú con un toque contemporáneo.

Entre sus propuestas destacan los menús degustación "Sin Fronteras" (43 € por persona) y "Sabe a Perú" (37 € por persona), ambos en Inti de Oro Castellana, diseñados para llevar a los comensales por un recorrido completo de los sabores más emblemáticos del país andino. El menú "Sin Fronteras" combina innovación y tradición con platos modernos que reinterpretan recetas clásicas peruanas, mientras que el menú "Sabe a Perú" se centra en la autenticidad y las raíces culinarias, con platos icónicos que muestran la riqueza de la gastronomía peruana en su forma más pura. Ambos menús destacan por su equilibrio entre sabores, texturas y presentaciones cuidadosamente elaboradas. Algunas de las delicias que ofrecen:

Ceviche Carretillero con chicharrón de calamar

Pescado fresco marinado en jugo de limón, acompañado de cebolla roja, cilantro y ají limo, complementado con crujientes calamares.

Lomo Saltado

Trozos de lomo de res salteados con cebolla, tomate y especias, servido con papas fritas y arroz. Un clásico peruano que fusiona influencias criollas y asiática.

Tamalito Verde con carrillera guisada y chalaquita

Tamal de maíz verde acompañado de carrillera guisada y una fresca chalaquita tradicional, que resalta los sabores andinos.

Jalea Mixta

Una explosión de sabores costeros que combina mariscos fritos crujientes acompañados de salsa criolla y chifles (rodajas de plátano frito). Este plato es un homenaje a la gastronomía peruana de las costas y su riqueza marina.

Corvina a lo Macho

Filete de corvina fresca acompañado de una deliciosa salsa de mariscos ligeramente picante. Un plato que combina la suavidad del pescado con el intenso sabor de los mariscos, representando la riqueza culinaria de las costas peruanas.

Suspiro a la Limeña

Un postre tradicional peruano que combina una base cremosa de manjar blanco con una ligera y aireada capa de merengue al oporto. Dulce y elegante, es perfecto para cerrar una experiencia culinaria inolvidable.

Acerca de Inti de Oro

Desde su apertura en 1991, Inti de Oro ha sido un embajador de la cocina peruana en Europa. Con más de tres décadas de historia, este restaurante se ha destacado por mantener la autenticidad y la calidad en cada plato. La decoración de sus locales, con murales que evocan paisajes andinos y detalles artesanales, transporta a los comensales al corazón de Perú.

El restaurante debe su éxito al compromiso de su equipo con la excelencia gastronómica, utilizando ingredientes frescos y técnicas tradicionales para recrear los sabores típicos de la cocina peruana. Además, Inti de Oro ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, ofreciendo menús degustación que permiten explorar la riqueza de su carta en una experiencia única.

Con su nombre en quechua que significa "Sol de Oro", el restaurante es un homenaje a las raíces culturales de Perú, combinando tradición e innovación para crear una propuesta culinaria inigualable.

Barrio de Las Letras y Nuevos Ministerios: www.intideoro.com

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/259989-inti-de-oro-se-consolida-como-restaurante-peruano-en-madrid.htm