Inti de Oro regala 4.200 pisco sour este abril

Comunicados | 08/04/2026 | 00:00

Inti de Oro celebra 35 años de historia regalando cada día de abril, los primeros 35 pisco sours para los comensales con reserva que lo pidan. León Carrillo, el toledano, propietario y fundador del grupo de restauración peruana más longevo de España, hizo famoso este cóctel, conocido por su equilibrio perfecto entre acidez, dulzura y textura cremosa inigualable. Con motivo de su aniversario invita a brindar con esta icónica bebida, joya de la coctelería internacional

Inti de Oro celebra 35 años de historia regalando cada día de abril, los primeros 35 pisco sours para los comensales con reserva que lo pidan. León Carrillo, el toledano, propietario y fundador del grupo de restauración peruana más longevo de España, hizo famoso este cóctel, conocido por su equilibrio perfecto entre acidez, dulzura y textura cremosa inigualable. Con motivo de su aniversario invita a brindar con esta icónica bebida, joya de la coctelería internacional

Inti de Oro, el peruano que conquistó al rey, da las claves para descubrirlo y celebrar con ellos.

La mecánica

Quién: los primeros 35 clientes que tengan reserva confirmada y pidan el pisco sour.

Cuándo: todos los días del mes de abril de 2026, de apertura a cierre.

Dónde: los cuatro restaurantes Inti de Oro — Barrio de las Letras, Castellana, Argüelles y Vallecas.

Cuánto: 35 copas por local, por día. 4.200 pisco sours en total.

"El mismo pisco sour que aprendí a preparar cuando nadie en esta ciudad sabía pronunciarlo. Este abril es mío para darlo. Sin descuentos. Sin carteles. Solo una copa"— León Carrillo, fundador de Inti de Oro.

Historia y tradición

El pisco sour es más que un cóctel; es un emblema de la cultura peruana. Su receta original se atribuye al bartender Víctor Vaughn Morris, quien lo creó en Lima en la década de 1920.

Hacerse con una buena botella de pisco

El pisco, un destilado de uva peruano, es el alma del pisco sour. Se recomienda utilizar un pisco de calidad, como el pisco quebranta, que tiene un sabor más suave, o el pisco acholado para un perfil más aromático.

Jugo de lima fresca

La acidez del pisco sour depende de limas frescas. Usar limas pequeñas y verdes (peruanas si es posible) para conseguir el equilibrio perfecto entre acidez y dulzura.

Azúcar líquida o jarabe de goma

Para endulzar, utilizar jarabe de goma en lugar de azúcar granulada, ya que se disuelve más rápido y aporta una textura más sedosa.

Clara de huevo

Este ingrediente crea la espuma característica en el cóctel. Aunque puede omitirse por preferencia, es esencial para el auténtico pisco sour.

El secreto está en el batido

El pisco sour se elabora batiendo vigorosamente todos los ingredientes con hielo. Si se usa una coctelera (la coctelera importa), asegurar un batido fuerte para integrar bien la clara de huevo y lograr una espuma abundante.

Las proporciones perfectas

3 partes de pisco

1 parte de zumo de lima

1 parte de jarabe de goma

1 clara de huevo

Hielo al gusto

Filtrado y presentación

Una vez batido, colar el cóctel en un vaso frío para evitar trozos de hielo y asegurarse de que la espuma quede bien definida.

Temperatura ideal

El pisco sour debe servirse bien frío. Enfriar el vaso previamente para que la bebida mantenga su frescura.

Toque final: el arte en la espuma

Unas gotas de amargo de angostura sobre la espuma no solo aportan aroma, sino también un contraste visual que identifica al cóctel. Usar un palillo para crear formas decorativas en la espuma, elevando la presentación.

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.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/292975-inti-de-oro-regala-4200-pisco-sour-este-abril.htm