CALLAO24 celebra el Día de la Canción Criolla en Madrid con un viaje gastronómico por Perú de la mano del chef Jhosef Arias

Noticias 24hs | 30-10-2026 | 23:01

Madrid se prepara para vivir una celebración especial de la gastronomía y la cultura peruana. El restaurante CALLAO24, dirigido por el chef peruano Jhosef Arias, ha organizado para los días 31 de octubre y 1 de noviembre una experiencia gastronómica bajo el nombre de «De Madrid al Perú», con motivo del Día de la Canción Criolla, una de las festividades culturales más representativas del país sudamericano.

Mientras gran parte del mundo celebra Halloween cada 31 de octubre, Perú conmemora una jornada dedicada a su música tradicional, sus raíces y su identidad cultural. Para trasladar esta celebración a la capital española, CALLAO24 ha preparado un menú especial de ocho pases y postre, acompañado de música criolla en directo.

La iniciativa pretende ofrecer a los comensales un recorrido por los sabores más tradicionales de Perú, recuperando recetas familiares, elaboraciones populares y productos característicos de diferentes regiones del país.

Una celebración que une música, gastronomía y tradición peruana

El Día de la Canción Criolla, oficializado en Perú en 1944, rinde homenaje a una expresión musical que combina influencias españolas, africanas y peruanas. Géneros como el vals peruano y la marinera forman parte de una tradición que ha acompañado durante generaciones las celebraciones familiares y populares del país.

En CALLAO24, esta conmemoración irá más allá de la música para convertirse en una experiencia

gastronómica que reivindica la riqueza de la cocina criolla peruana.

La propuesta de Jhosef Arias busca transmitir, a través de cada elaboración, la historia de una gastronomía marcada por el mestizaje cultural, la tradición familiar y las recetas que han pasado de generación en generación.

Ocho pases para descubrir los sabores más auténticos de Perú

El menú especial diseñado para esta celebración reúne algunas de las elaboraciones más emblemáticas de la cocina peruana.

El recorrido gastronómico comenzará con maíz cancha y chifles, dos aperitivos tradicionales elaborados con maíz tostado y finas láminas de plátano frito.

Entre las primeras propuestas destaca el norteñito, una croqueta de arroz con pato acompañada de huancaína y sarsa criolla, que recupera los sabores característicos del norte peruano.

También se servirá la tradicional papa rellena, preparada en esta ocasión con solomillo, aceituna y ají amarillo.

Otro de los protagonistas será el anticucho, una de las especialidades más reconocidas de la gastronomía callejera peruana, elaborado con corazón de ternera y ají panca, acompañado de patata, choclo y huancaína.

El pescado también tendrá su espacio con el cebiche clásico, preparado con leche de tigre, rocoto y cebolla, una receta que representa la importancia de los productos del mar y el equilibrio entre acidez y picante.

La experiencia continuará con tres platos especialmente vinculados a la cocina tradicional peruana: el ají de gallina, elaborado con pollo, crema de ají amarillo y aceituna botija; la carapulcra huaralina, un guiso de patata deshidratada, ají panca y cerdo, acompañado de sarsa criolla, hierbabuena y yuca; y el seco a la norteña, preparado con ternera, cilantro, cerveza, frijoles, ajíes y yuca.

La gastronomía de Cusco también estará presente

Una de las incorporaciones especiales al menú será el uchucuta cusqueño, una salsa tradicional originaria de Cusco cuyo nombre en quechua significa «ají molido».

Esta elaboración se incorpora a la propuesta después de la visita de la chef cusqueña Rocío Zúñiga a CALLAO24, aportando nuevos matices de la gastronomía andina al recorrido culinario diseñado por Jhosef Arias.

Como broche final, los asistentes podrán degustar un suspiro a la limeña, uno de los postres más emblemáticos de la repostería peruana.

El menú también incluirá chicha morada, una bebida tradicional elaborada a partir de maíz morado y muy representativa de la cultura gastronómica del país.

Jhosef Arias reivindica la cocina peruana de tradición familiar

Detrás de esta iniciativa se encuentra Jhosef Arias, chef peruano afincado en Madrid que ha dedicado buena parte de su trayectoria profesional a impulsar y dar a conocer la gastronomía de su país en España.

A través de sus diferentes proyectos de restauración, Arias apuesta por mostrar la diversidad culinaria peruana, combinando recetas tradicionales con propuestas contemporáneas.

CALLAO24 representa su vertiente más familiar, con una cocina que recupera los sabores del hogar, los guisos elaborados lentamente y las recetas transmitidas entre generaciones.

El restaurante, situado en el número 76 de la calle Agastia de Madrid, se ha convertido en uno de los proyectos gastronómicos con los que el chef busca acercar al público español la esencia de la cocina criolla peruana.

Con la experiencia «De Madrid al Perú», el establecimiento pretende rendir homenaje a la memoria gastronómica del país, combinando los sabores tradicionales con la música y las expresiones culturales que forman parte de su identidad.

Una experiencia exclusiva durante dos días con música en directo

La celebración tendrá lugar exclusivamente los días 31 de octubre y 1 de noviembre de 2026, con servicios de comida entre las 13:00 y las 16:00 horas.

Además, el sábado 31 de octubre se ofrecerá servicio de cena entre las 20:00 y las 22:00 horas.

Durante la experiencia, los asistentes podrán disfrutar de música criolla peruana en directo, que acompañará el recorrido gastronómico y contribuirá a recrear el ambiente de esta festividad tradicional.

Las plazas son limitadas y será necesario realizar una reserva anticipada con pago previo.

Las reservas pueden formalizarse a través de la plataforma oficial de reservas de CALLAO24.

También se puede consultar más información en la página web de CALLAO24 y en la web del grupo gastronómico Jhosef Arias Restaurantes.

Con esta propuesta, CALLAO24 convertirá Madrid en un punto de encuentro entre la gastronomía y la cultura peruana, ofreciendo una experiencia que permitirá descubrir la riqueza de sus tradiciones a través de la música y de algunos de los platos más representativos de su cocina.

Autor: Redacción