vinetur

Las Rozas reúne a 21 restaurantes en la mayor feria de cocina peruana de España

Buenazo Perú, último fin de semana hasta el 31 de mayo

viernes 29 de mayo de 2026

ESCRITO POR COUNTRY MOUSE



Bienvenidos a la feria de cocina peruana más grande de España. Hasta el domingo 31 de mayo, el Recinto Ferial de Las Rozas acoge la segunda edición de Buenazo Perú. 21 de los mejores restaurantes peruanos de Madrid Capital se reúnen para cocinar al momento sus propuestas emblemáticas, además de tres reposterías y dos puestos de

bebidas típicas del país andino. Buenazo Perú dobla así los 11 restaurantes participantes de su primera edición el pasado octubre. En total, pueden degustarse hasta 64 platos y 25 postres de la cocina de moda en Madrid, recién elaborados por sus chefs de mayor prestigio.

Miles de madrileños y latinos de la región ya los han probado durante el pasado fin de semana. Según datos de PromPerú, la capital alberga 300 de los más de 500 restaurantes peruanos registrados en España. Su colonia de residentes supera los 150.000, el 40% de sus compatriotas en todo el país (378.924 en 2025). Su cocina es además uno de los atractivos para los millones de turistas latinoamericanos que nos visitan cada año. De acceso gratuito, Buenazo Perú abre el jueves de 17:00 a 23:00, viernes y sábado de 12:00 a 00:00 y domingo de 12:00 a 22:00. Organiza Gesfer Eventos, en colaboración con el Ayuntamiento de Las Rozas.



Participan Oceanika y El Jato, del reconocido Carlos Pérez; La Morocha, Sakura Maru y Sakura Rolls, de Giancarlo Cortez; Manos Chiclayanas, con Jaime Uriarte; Xolo Nikkei, con Mauricio Guevara; Hoku, con Renzo Gayozo; Terwalls Parrilla y Sal & Salinas, con Walter Salinas; además de BarrioFino, Cusi, La Barra Cevichera, La Catedral, Kausa

Madrid, Mamá Nena, Nakari, Perú Taypa, Tambo, Wenazo y Yuro. Para endulzar el paladar, Tartas Paola, Petite Choli y Matellini Café. Las bebidas corren a cargo de Pisco Sarcay, Frush Fresh, Raspadillas y Cervezas El Águila.

Buenazo Perú ofrece novedades de la cocina peruana inéditas en España, tanto en su fusión con nuestra gastronomía como en sus modalidades nikkei (cocina peruano-japonesa) y chifa (fusión entre la cocina peruana y la chino-cantonesa). Aeropuertos, ajís, alfajores, anticuchos, causas, carapulcras, ceviches, chanfainitas, chijaukays, frejoles, pachamancas, tiraditos, piononos, picarones, wantanes... Aromas y sabores de los insumos del Perú, únicos en el mundo.



Nuevas propuestas

Entre sus novedades, los 'frejoles con seco de cordero' de Terwalls y la 'pachamanca a la olla' de Sal & Salinas, el 'ceviche volcán' al ají amarillo de Oceanika y la 'carapulcra de cerdo' de La Morocha, los 'choritos a la chalaca' de La Barra Cevichera.... De la cocina nikkei, las 'costillas de cerdo al pisco y miso' de Sakura Maru; y los 'makis acevichados' y los 'makis anticucheros' de Xolo Nikkei, rellenos de langostino y

aguacate, con ternera, salmón y la salsa de tigre del ceviche. Sakura Rolls prepara sus 'makis al olivo' con aceite de botija y los 'banana' y volcán' rolls.

También destaca el aromático 'arroz con pato' de Manos Chiclayanas, originario de la localidad norteña de Trujillo, elaborado con base de puré de calabaza, el llamado loche o zapallo de Lambayeque, además de maíz fermentado y el fumé del pato. "Ningún evento en España había reunido antes tantos restaurantes peruanos. Madrid es la capital mundial de la cocina peruana", subraya Julio Oviedo, director de Buenazo Perú por parte de Gesfer Eventos.



"Buenazo Perú celebra la riqueza de la cocina peruana y su fusión con los sabores españoles", apunta el influencer Mario Colomina, embajador de la cocina de Perú en el mundo. Entre otros ejemplos de mestizaje hispano-peruano, Kausa Madrid prepara una versión de la causa limeña con pulpo gallego y cangrejo y La Barra Cevichera su arroz con mariscos. También el lomo saltado de Perú Taypa, elaborado con ternera de la IGP Sierra de Guadarrama y vaca avileña. No puede faltar el pan con chicharrón, Mejor Desayuno del Mundo en 2025.

Además, mostrito de pollo a la brasa con arroz chaufa y patatas, ceviches orientales, de tempura de pescado, de crema de Rocoto y de ají amarillo, y otros bocados peruanos ya imprescindibles en la capital: ají de gallina, anticucho de pollo y ternera, choclo con queso, tiradito a la crema de ají amarillo, papa a la huancaína, tallarines verdes con chuleta anticuchera, chijaukay con chaufa, yaki udon de pollo... "Muchos chefs peruanos de nueva generación están abriendo restaurantes en Madrid, el intercambio de experiencias y conocimiento es constante", añade Julio Oviedo.



Entre los postres, las colas se suceden para los picarones y el turrón de Doña Pepa, nunca vistos en España; los piononos, versión peruana del pastel granadino, y el suspiro a la limeña. No faltan los alfajores, chocotejas, pies de limón y de maracumango, la tarta tres leches, el arroz zambito... Mención especial merecen bebidas como la chicha morada, la emoliente y las refrescantes raspadillas caseras, con hielo triturado cubierto de jarabe y jugos de fruta natural.

Danza, conciertos...

Buenazo Perú programa showcookings en vivo de todos sus restaurantes, armonías de vinos españoles con platos peruanos (viernes y sábado al mediodía), talleres de pisco sour (domingo al mediodía), talleres infantiles de cocina (viernes, sábado y domingo al mediodía), además de danzas tradicionales peruanas (todos los días en diferentes horarios) y conciertos de música criolla y bandas rock-pop (viernes, sábado y domingo por la noche). La sesión de DJ Trueno ambienta el tardeo del sábado, de 17:00 a 21:00.



Más de 15.000 personas asistirán a lo largo de todo el fin de semana, llegadas también de otros puntos de la Comunidad de Madrid. Cada expositor sirve sus platos principales durante todo el día sin interrupción, con precios que van de los 5€ del pionono a los 18€ de los frejoles con seco de cordero. Toda la información en Buenazoperu.com y @buenazolasrozas.