vinetur

# Oroya reunirá a Llama Inn en un brunch peruano de seis estaciones en Madrid

La cita se celebrará en The Madrid EDITION con Luis Cornejo, Jeancarlo Espinola, DJ session y cócteles de autor

martes 14 de julio de 2026

El restaurante Oroya, situado en el rooftop de The Madrid EDITION, acogerá el próximo 26 de julio una nueva edición de sus Sunday Rooftop Brunch con la participación de Llama Inn. La cita se celebrará de 12:30 a 17:00 horas en el espacio de Plaza de Celenque, 2, y supondrá el regreso del chef Luis Cornejo a este restaurante peruano de Madrid.

Según informan los organizadores, la propuesta reunirá la cocina peruana neo-bistró de Llama Inn con la línea culinaria de Oroya, donde el chef de cuisine Jeancarlo Espinola desarrolla una carta peruana con influencias internacionales. El encuentro incluirá también una sesión de DJ y una oferta de cócteles de autor.

La experiencia gastronómica estará articulada en seis estaciones. En la de ostras se servirán versiones con vinagreta de rocoto y tomates, con leche de tigre y aceite de oliva con alcaparras, y al natural con mignonette.

La estación de crudos incluirá un ceviche carretillero con calamar crocante, leche de tigre de rocoto y maíz crocante; un ceviche clásico con cebolla, cilantro, ají limo y leche de tigre clásica; una preparación de vieira con yuzukosho, pitahaya y crispy nori; y un mixto de pulpo, gambones y pesca del día con leche de tigre de ají amarillo. La propuesta se completará con maíz peruano, boniato, cancha crocante y chifles.

En la parrilla habrá anticucho de col con saiko miso dressing y quinoa furikake, conchas con mantequilla de rocoto, cerveza, cebollín y ajo crocante, anticucho de res con ají panca, pollo a la brasa con salsas de pollería, picanha con chimichurri de ajíes escalivados y vegetales a la brasa con patatas doradas y maíz peruano.

La parte de sanguches y baos ofrecerá brioche con brandada de pescado y huacatay crème fraîche, pan con chicharrón con panceta crocante, boniato frito y salsa criolla, además de empanadas de lomo saltado.

En los postres se servirán arroz con leche y mazamorra, picarones, sanguche de lúcuma, cachanga y fruta de verano.

El precio fijado para el brunch es de 55 euros e incluye acceso a todas las estaciones, aguas frescas, café y refrescos. Las reservas están disponibles a través de la plataforma de Oroya.

Desde The Madrid EDITION explican que Oroya forma parte de la oferta gastronómica del hotel, que cuenta con cuatro espacios de restauración y coctelería. El establecimiento dispone de 200 habitaciones, suites y penthouses, de las que 77 son conectadas, y suma más de 350 m² de espacios para reuniones y eventos.

Oroya está dirigido por el chef Diego Muñoz y presenta una cocina peruana con influencias japonesa, española, africana, china e italiana. El hotel completa su oferta con otros espacios como Punch Room y Lobby Bar, además de piscina exterior en la azotea, spa y gimnasio.

Por su parte, Llama Inn está ubicado en el barrio de Justicia y, según trasladan desde el proyecto, centra su propuesta en una cocina peruana contemporánea apoyada en el producto, la tradición y una lectura actual de las raíces peruanas. El grupo se articula en dos espacios, el restaurante y Bar Llama, con una oferta que combina platos y snacks con cócteles y vinos.