vinetur

Oroya presenta el Cocido Limeño, una fusión de Perú y Madrid en The Madrid EDITION

El chef Diego Muñoz reinterpreta el cocido madrileño con influencias peruanas en una propuesta de edición limitada

lunes 9 de febrero de 2026



El restaurante Oroya, situado en la azotea del hotel The Madrid EDITION y dirigido por el chef Diego Muñoz, ha lanzado una propuesta gastronómica que une la tradición española y la peruana: el Cocido Limeño. Esta creación, disponible por tiempo limitado, se inspira en el sancochado peruano, uno de los platos más antiguos y representativos de la cocina criolla de Lima, y lo adapta al formato y costumbres del cocido madrileño.

El sancochado peruano es conocido por su base de sopa elaborada con carne, pollo, tubérculos y diversas verduras. Tradicionalmente, este plato está vinculado a los almuerzos familiares y se considera un ritual culinario en Lima. Oroya toma como referencia este plato y lo presenta en un formato que recuerda al cocido madrileño, tanto en ingredientes como en el modo de servicio.

El Cocido Limeño de Oroya se compone de carnes hervidas como pecho de res, costillar de cerdo, chorizo, morcilla y gallina o pollo. A estas carnes se suman tubérculos y verduras como papa, yuca, zanahoria, col, nabo, choclo y garbanzos. El resultado es un caldo con sabor intenso y equilibrado, acompañado de una textura envolvente que busca reconfortar en los meses de frío.

El servicio del Cocido Limeño sigue la costumbre de presentarlo en dos tiempos. Primero se sirve el caldo caliente y, a continuación, las carnes y verduras, acompañadas de salsas criollas y pan. El plato está disponible para compartir, con un precio de 65 euros para un mínimo de dos personas, o de forma individual por 34 euros.

Oroya ofrece este plato en su horario habitual: miércoles, jueves y domingo de 17:00 a 00:00, y viernes y sábado de 17:00 a 00:30. El restaurante, conocido por su cocina peruana con influencias japonesas, españolas, africanas, chinas e italianas, cuenta con una terraza exterior y una coctelería reconocida por sus creaciones innovadoras.

The Madrid EDITION, donde se ubica Oroya, es un resort urbano de lujo en el centro de Madrid, con 200 habitaciones, suites y penthouses, además de cinco bares y restaurantes. Entre sus instalaciones destacan una piscina infinita al aire libre, gimnasio, spa y más de 350 metros cuadrados de espacios para eventos. El hotel forma parte de la colección EDITION Hotels, que apuesta por una oferta personalizada y un diseño innovador en cada uno de sus establecimientos.