vinetur

YAKUMANKA Barcelona celebra el mes del Pisco Sour con cócteles solidarios

El restaurante destina parte de los ingresos a la formación de jóvenes peruanos en gastronomía

miércoles 11 de febrero de 2026



Durante todo el mes de febrero, YAKUMANKA Barcelona ha puesto en marcha una iniciativa solidaria en la que el Pisco es el protagonista. El restaurante, perteneciente al grupo gastronómico de Gastón Acurio y dirigido por el chef Tomás de la Paz, ha creado dos cócteles exclusivos, 'Tierra Negra' y 'Flor de la Costa', que estarán disponibles solo

este mes. Parte de los ingresos obtenidos con la venta de estas bebidas se destinará a apoyar la formación de jóvenes talentos culinarios en Perú a través del Instituto Culinario Pachacútec.

El Instituto Culinario Pachacútec fue fundado en 2007 por Gastón Acurio y tiene como objetivo ofrecer una educación integral a jóvenes en situación de vulnerabilidad. El programa formativo abarca artes culinarias, historia de la cocina peruana, nutrición y competencias en inglés. Además, los estudiantes cuentan con la participación de maestros invitados de la gastronomía peruana, lo que les permite ampliar sus conocimientos y habilidades en un entorno profesional.

La carta especial de YAKUMANKA para este mes incluye los dos cócteles solidarios. 'Tierra Negra' está elaborado con pisco acholado, sésamo negro, miel de jengibre y limón amarillo. Por su parte, 'Flor de la Costa' combina pisco torontel, azahar, limón amarillo y soda de hierba luisa. Cada uno de estos cócteles ha sido diseñado para rendir homenaje al Pisco y, al mismo tiempo, contribuir a una causa social.

En Perú, el primer sábado de febrero se celebra el Día del Pisco Sour, pero en YAKUMANKA Barcelona han decidido extender la conmemoración durante todo el mes. De esta manera, cada cliente que elige uno de los cócteles solidarios contribuye directamente a la formación de futuros profesionales de la gastronomía peruana.

YAKUMANKA Barcelona se ha consolidado como uno de los referentes de la cocina peruana en la ciudad. Inspirado en las cebicherías costeras de Perú, el restaurante ofrece una propuesta gastronómica basada en productos marinos frescos y técnicas contemporáneas. Su carta incluye cebiches, tiraditos y creaciones marineras de autor, siempre con atención al equilibrio de sabores y la calidad de los ingredientes. La barra de coctelería también ocupa un lugar destacado, con reinterpretaciones del Pisco Sour y cócteles de autor que permiten descubrir diferentes matices del destilado peruano.

Con esta acción, YAKUMANKA Barcelona refuerza su compromiso con la responsabilidad social y la promoción de la gastronomía peruana, uniendo el disfrute de la coctelería con el apoyo a la educación de jóvenes en Perú.