vinetur

El chef Roberto Sihuay lleva la fusión peruano-mediterránea a Paellería en Barcelona

La propuesta del cocinero peruano se podrá probar en una edición especial este miércoles 4 de marzo

lunes 2 de marzo de 2026



PAELLERIA
PAELLAS & TAPAS
¡La más comida de Barcelona!

El chef peruano Roberto Sihuay será el protagonista de una edición culinaria especial en Paellería, el restaurante barcelonés situado en Provença, 271, junto a La Pedrera. Este miércoles, 4 de marzo, Sihuay presentará una intervención gastronómica exclusiva en la que la tradición mediterránea se combina con los sabores y técnicas de la cocina peruana de autor.

Durante esta jornada, el cocinero reinterpretará algunas de las paellas y tapas más conocidas del local, incorporando ingredientes y métodos propios de la gastronomía peruana. Estas creaciones no forman parte de la carta habitual de Paellería y han sido diseñadas específicamente para esta ocasión, con el objetivo de unir la tradición mediterránea con la creatividad latinoamericana.

Paellería es un restaurante que ha apostado desde sus inicios por un concepto innovador: paellas individuales preparadas al momento, con producto fresco y un control preciso del fuego. El espacio está pensado para que cada comensal disfrute de su propia paella, en un ambiente cuidado y sin necesidad de compartir el plato, rompiendo así con la costumbre tradicional de pedir paella para dos personas.

Además de la propuesta especial de Roberto Sihuay, los asistentes podrán conocer la carta habitual del restaurante y probar su plato más representativo, la bomba del chef. Esta creación de arroces resume la filosofía del local: sabor, sencillez y autenticidad. Paellería también ofrece una selección de tapas mediterráneas y mantiene su servicio tanto en el restaurante como a domicilio.

Con diez años de trayectoria y abierto los 365 días del año, Paellería se ha consolidado como una referencia en Barcelona por su manera cercana y ágil de reinterpretar la paella. El evento de este miércoles supone una oportunidad para descubrir nuevas combinaciones de sabores y técnicas, así como para conocer de cerca el trabajo de un chef invitado que apuesta por la fusión y la innovación en la cocina.

Para quienes estén interesados en asistir o en obtener más información sobre el restaurante y su propuesta, Paellería pone a disposición su equipo de comunicación para concertar entrevistas o resolver cualquier consulta relacionada con el evento y la empresa.