vinetur

Oroya e Insurgente organizan un brunch conjunto en el rooftop de The Madrid EDITION

El próximo 19 de abril, dos propuestas culinarias se unen en una experiencia gastronómica en el centro de Madrid

martes 7 de abril de 2026





El restaurante peruano Oroya, dirigido por el chef Diego Muñoz, y el proyecto Insurgente, liderado por los chefs Genaro Celia y Agustín Mikielievich, han anunciado una colaboración exclusiva que tendrá lugar el próximo 19 de abril en el rooftop del hotel The Madrid EDITION. El evento, que se celebrará de 12:00 a 17:00 horas, propone un brunch que fusiona la cocina peruana con influencias internacionales y la visión mestiza y creativa de Insurgente.

La propuesta gastronómica se desarrollará en seis estaciones diferentes, cada una dedicada a una especialidad. Los asistentes podrán degustar ostras con ponzu de mango, bloody mary de frambuesa, mignonette clásica y acevichada con leche de tigre. En la estación de crudos, se ofrecerán tiradito con ricotta picante y lulo, cóctel de gambones con aguacate a la brasa, ceviches clásicos y carretilleros. La parrilla incluirá anticucho de molleja, choripán en brioche, conchas con mantequilla de rocoto y anticuchos de corazón.

En la zona Josper, se servirán picantón a la brasa, secreto de cerdo Duroc, picanha con chimichurri y ajíes, y vegetales grillados. La estación de sánguches y baos contará con bao de brisket, milanesa de secreto ibérico, pan con chicharrón y empanadas de lomo salteado. Para finalizar, los postres incluirán alfajor de manjar, chocotorta, suspiro limeño y merengado de chirimoya.

El precio del brunch es de 55€ por persona e incluye café, agua y zumos. Además de la oferta gastronómica, el evento contará con una DJ session y cócteles de autor, en un entorno que combina el ambiente del rooftop con un interior rodeado de vegetación.

The Madrid EDITION, situado en la plaza de Celenque, es un hotel de lujo moderno con 200 habitaciones, suites y penthouses, de las cuales 77 son conectadas. El hotel alberga cuatro bares y restaurantes, entre ellos Oroya, que destaca por su cocina peruana con influencias japonesas, españolas, africanas, chinas e italianas. También cuenta con una terraza exterior y una coctelería reconocida por sus creaciones innovadoras.

El hotel dispone de una piscina infinita exterior con vistas al casco antiguo, camas balinesas y un bar en el rooftop. El área Wellness incluye gimnasio, spa con cinco salas de tratamiento, sauna seca y vapor. Además, ofrece más de 350 m² de espacios para reuniones y eventos, adaptados a diferentes necesidades.

EDITION Hotels es una colección de hoteles individualizados que buscan redefinir el lujo tradicional, combinando gastronomía, entretenimiento y servicios personalizados. Cada establecimiento refleja el entorno sociocultural de su ubicación y apuesta por el diseño innovador y la excelencia en el servicio.