

¿Dónde comer el mejor cebiche de Madrid?

por Andrea Barrionuevo | Ene 28, 2022 | Blog Grupo Jhosef Arias



Uno de los mejores rincones para saborear una delicia como un buen cebiche peruano en Madrid se encuentra en el centro del barrio La Latina.

Su variada lista de ingredientes sin dejar de lado la tradición, además del uso de implementos netamente locales, hacen de este cebiche una conjunción de sabores sumamente exóticos, que puedes degustar en el barrio de La Latina, justo frente a la Basílica de San Francisco El Grande.

Sostenibles en el tiempo

Además de ceñirse a la tradición de la costa peruana, Piscomar busca reutilizar o sacar el máximo provecho a cada ingrediente para lograr hacer de la cocina también una forma de ayudar al medio ambiente.



¿Cómo? ¡Muy sencillo! Muchos de los ajíes que se utilizan en el cebiche o en la elaboración de la leche de Tigre o las salsas dejan residuos que son reutilizados en polvos decorativos para las bebidas, para el pan de patata tan típico de este punto gastronómico imperdible en Madrid, entre otros platos y postres.



Ají y más ají

Pero, alto ahí...

Estarás pensando que el chef anda un poco loco para colocar ají en toda la comida. ¿Es que todo en la comida peruana es picante? ¡Para nada! Lo que hace de la comida peruana algo tan delicioso es precisamente ese punto intermedio que hace que nunca pares de comer, una sensación de cosquillas en la lengua que hace que quieras ir por otro bocado más.

Nuestro cebiche peruano

En Piscomar, encontrarás una variedad de platos de comida, pero su especialidad son los pescados y mariscos. Ciertamente, son productos bien valorados por el público español, y que también es compartido en el gusto de los peruanos.

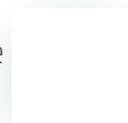
En la carta, podrás encontrar un delicioso cebiche verdoso a base de pescado, chipirón, pulpo y langostinos con una leche de tigre de cilantro que mientras pruebas podrás escuchar las olas de nuestro litoral peruano. ¡Sin duda, una explosión de sabores que no te puedes perder!

También podrás encontrar un exquisito cebiche **Sabe Perú**, el cual es un cebiche clásico que nace en el **2013**, compuesto por trozos de pescado, boniato, choclo, cancha, cebolla, bañados en leche de tigre y crema de ají amarillo. Es una mezcla de sabores refrescantes y muy únicos en su clase que difieren mucho de otros cebiches que vas a probar.

Y si lo que quieres es probar la sazón del norte peruano, caluroso y muy intenso en sabor, prueba el cebiche Tumbesino, que cuenta con trozos de pescado, chipirón, pulpo, langostinos y como hilo conductor la infaltable leche de tigre de ají amarillo, acompañado de zarandaja, cancha, choclo y pasta de boniato. Este **cebiche** te transportará a esas hermosas playas de arena blanca.

¡El Océano Pacífico en Madrid!

Uno de los mejores rincones para saborear una delicia como un buen cebiche peruano en Madrid se encuentra en el centro del barrio La Latina.



El Perú cuenta con un mar que se extiende hasta las 200 millas y en él se pueden encontrar en promedio **más de 1000 especies de pescados** y moluscos. Entre ellos, Anchoveta, Tiburón azul, Atún, Bonito, Jurel, Caballa, Pez guitarra, entre otros. Así como también como rayas y cangrejos.

#ExperienciaPiscomar

¿Te vas a perder esta experiencia gastronómica? Sabemos que no, por eso te contamos que **Piscomar** se encuentra abierto de Martes a Domingo desde las 13:00 hrs. hasta las 17:00 hrs. y desde las 20:00 hrs. hasta las 00:00 hrs. Encuéntranos en **Calle de Calatrava, 44, Barrio de La Latina, Madrid**. ¡Te esperamos!

[Aviso Legal y Política de Privacidad](#) [Política de Cookies](#)

