

# MUELLE

SIN FRONTERAS

EDICIÓN N° 1 | Q2 - 2025

**SABOR PERUANO  
DESTINO GLOBAL**

Más sabores, más destinos: el viaje de Segundo Muelle continúa.



**¡Un Mar de Sabores!**



# TABLA DE CONTENIDO

**01**

Carta del fundador o CEO

**05**

Recorrido por locales

**02**

Noticias & novedades

**06**

Cultura & sostenibilidad

**03**

Reportaje central

**07**

Lo que viene: Próximas Celebraciones

**04**

Detrás del sabor: La Cocina Central de Segundo Muelle

**08**

Actividades internas para el equipo

# 1. CARTA DEL FUNDADOR



***31 años de historia, sabor y pasión que nos llevan hacia el futuro.***

Hace 31 años abrí mi primer restaurante en un garaje de 25 m<sup>2</sup> en Córpac. Con apenas cuatro mesas, dos hornillas y 3 personas (dos en cocina y uno en salón), dimos vida a la primera cevichería de la zona. No teníamos certezas, pero sí teníamos una inmensa pasión. Le pusimos de nombre Segundo Muelle, inspirado en aquel muelle de la Playa Norte de San Bartolo que fue donde estuve con mis amigos cuando era muy joven y es mi fuente de inspiración.

Los inicios fueron intensos y desafiantes. Pasé de cocinar en la casa de playa de mi abuelo para amigos a comandar una cocina de restaurante donde no se puede fallar. Apliqué todo lo aprendido en los veranos de mi infancia: la frescura del mar, el respeto por el producto, la sazón heredada de mi querida madre. No sabía si llenaríamos las mesas, pero sí tenía claro que cada plato saldría con autenticidad, frescura y, sobre todo, con mucha exigencia.

Segundo Muelle nació con un puñado de recetas caseras y un sueño grande: compartir el sabor del mar y de mis recuerdos. Lo que empezó como una cevichería de barrio, hoy es una marca que representa con orgullo lo mejor de la gastronomía peruana en el mundo.

Ver que nuestros sabores han cruzado fronteras y conquistado paladares en distintos países me llena de emoción y gratitud. Es un honor saber que cada cebiche, cada tiradito, cada causa, lleva consigo una parte de nuestra historia y de nuestra esencia.

Mirando hacia el 2026, visualizo un Segundo Muelle aún más innovador, más global y, al mismo tiempo, más auténtico. Nuestro reto no es solo crecer y traspasar más fronteras, sino hacerlo sin perder nunca el alma que nos trajo hasta aquí: nuestra vocación, la frescura, el respeto por nuestros orígenes y la obsesión por la calidad.

Gracias infinitas a quienes nos visitan día a día, a las generaciones que han compartido su mesa con nosotros, a los jóvenes que buscan sorprenderse con nuestra cocina marina, a nuestros franquiciados por su compromiso inquebrantable, y a cada miembro del equipo que con su trabajo y gran compromiso siguen escribiendo esta historia.

Estamos convencidos de que lo mejor aún está por venir. Sigamos navegando juntos.

Con mucho aprecio,

***Daniel Manrique Winkler.***

# 2. NOTICIAS Y NOVEDADES

## A. NUEVAS APERTURAS (LOCALES NACIONALES E INTERNACIONALES)



### **1. SEGUNDO MUELLE MIRAFLORES: NUEVA CASA, MISMA PASIÓN POR EL MAR**

Este 2025, Segundo Muelle continúa creciendo en casa. **A fines de julio, abriremos las puertas de nuestro nuevo restaurante en uno de los epicentros más vibrantes de Lima: el Balboa Strip Mall en Miraflores.**

Miraflores, conocido por su energía cosmopolita y su fusión entre modernidad y tradición, será el escenario perfecto para esta nueva propuesta que promete sorprender a nuestros clientes habituales y enamorar a nuevos paladares.

Este local no solo será una nueva dirección: será una experiencia renovada. Contaremos con un súper bar, diseñado para ofrecer una coctelería de primer nivel donde nuestro querido Pisco Sour y los cócteles de autor serán protagonistas, en un ambiente relajado y contemporáneo.

Además, incorporaremos una barra de cebiches y sushi, donde los sabores marinos serán celebrados en su máxima expresión. La frescura, la creatividad y el respeto por el producto serán el alma de esta nueva barra, pensada para vivir el momento, compartir y descubrir.

La apertura de Segundo Muelle en Balboa Strip marca un paso más en nuestro compromiso por innovar y ofrecer espacios donde la tradición marina peruana conviva con nuevas tendencias gastronómicas y de lifestyle.

Muy pronto, Miraflores tendrá un nuevo punto de encuentro para disfrutar del mejor sabor del mar, con el sello inconfundible de Segundo Muelle.

**SEGUIMOS CRECIENDO, SEGUIMOS NAVEGANDO.**

## 2. CÓCTEL DE APERTURA EN AQUA: SABOR, VERANO Y CELEBRACIÓN FRENTE AL MAR

El verano siempre marca un nuevo comienzo, y en Segundo Muelle, nos gusta iniciarlo como mejor sabemos: celebrando el sabor, el mar y las nuevas historias que nos esperan.

Así, dimos la bienvenida a una nueva temporada con el **cóctel de apertura de nuestro restaurante concesionario AQUA en Playa Blanca**, un evento que no solo inauguró un espacio espectacular, sino que también reafirmó nuestro compromiso de llevar lo mejor de nuestra propuesta gastronómica a cada rincón donde el mar nos invita.

El evento, realizado en un ambiente vibrante y frente a una de las playas más icónicas, marcó el inicio oficial de la temporada de verano. Clientes, aliados estratégicos e invitados especiales se reunieron para brindar por esta nueva etapa, disfrutando de una experiencia culinaria que capturó la esencia misma de Segundo Muelle: frescura, calidad, creatividad y pasión marina.

Nuestra propuesta gastronómica brilló en cada detalle: cebiches frescos, piqueos marinos, makis, cocktails emblemáticos y una atención cálida que reflejó la hospitalidad que caracteriza a nuestra marca.

Cada bocado, cada brindis, cada sonrisa compartida durante la tarde confirmaron que AQUA no es solo un restaurante más: es una extensión viva de nuestro espíritu, una nueva casa donde el mar sigue siendo protagonista.

La apertura de AQUA en Playa Blanca no solo celebra una nueva ubicación: celebra la continuidad de nuestra filosofía, la expansión de nuestra comunidad y el inicio de un verano lleno de sabor y momentos inolvidables.

***EL MAR NOS INSPIRA, EL SABOR NOS CONECTA.***

AQUA: PLAYA BLANCA KM 96.5 PANAMERICANA SUR, ASIA



### **3. SEGUNDO MUELLE CHARLOTTE: UN NUEVO CAPÍTULO EN NUESTRA EXPANSIÓN GLOBAL**



SEGUNDO MUELLE CHARLOTTE (USA) PRÓXIMAMENTE

#### **En abril- junio de 2026, Segundo Muelle escribirá un nuevo capítulo en su historia de expansión internacional con la apertura de su primer restaurante en Charlotte, Carolina del Norte.**

Ubicada en el corazón del sureste de Estados Unidos, Charlotte —conocida como la “Queen City”— es una ciudad vibrante, moderna y en constante crecimiento, que combina tradición, diversidad cultural y una vida urbana dinámica.

Esta nueva apertura, bajo el formato casual dining, permitirá llevar la experiencia de Segundo Muelle a un público que valora la autenticidad, la frescura y la calidad gastronómica, en un entorno relajado pero sofisticado, en línea con el estilo de vida de los "Charlotteans".

Charlotte destaca no solo por su fortaleza económica, sino también por su creciente reputación en el mundo gastronómico. La ciudad alberga festivales culinarios reconocidos y ha sido recientemente incluida en la prestigiosa Guía Michelin para Carolina del Norte, reflejando su consolidación como destino gastronómico de primer nivel.

En este contexto de crecimiento y apertura cultural, Segundo Muelle ofrecerá su propuesta peruana contemporánea, manteniendo los altos estándares de calidad que nos caracterizan: insumos frescos, recetas auténticas, excelencia en servicio y una experiencia donde el sabor y la hospitalidad son protagonistas.

Nuestra llegada a Charlotte representa mucho más que una expansión. Es la reafirmación de nuestro compromiso de compartir el espíritu del mar y la esencia del Perú con nuevas comunidades, manteniendo siempre vivo el ADN que nos ha llevado a cruzar fronteras.

***NUEVOS DESTINOS, LA MISMA PASIÓN.***

## 4. LA COCINA PERUANA HACE ESCALA EN CUENCA

Hay ciudades que invitan a quedarse y otras que seducen desde el primer bocado. Cuenca, con su belleza colonial, su identidad cultural vibrante y su creciente escena gastronómica, es ambas. Por eso, anunciar la llegada de Segundo Muelle a esta joya del sur ecuatoriano es mucho más que una noticia: es un paso emocionante en nuestro camino de expansión y conexión con nuevas mesas.

Muy pronto, abriremos las puertas de nuestra **sexta franquicia en Ecuador y tercera ciudad en el país**, consolidando así una presencia que ha crecido con constancia y pasión. Desde Lima hasta Quito y Guayaquil, y ahora Cuenca, nuestra propuesta de cocina marina peruana sigue navegando con rumbo firme, conquistando paladares con autenticidad, frescura y creatividad.

Cuenca no es solo un nuevo destino: es un símbolo. Una ciudad patrimonial que respira historia y se proyecta hacia el futuro. Un punto de encuentro entre viajeros, locales y amantes del buen vivir. Y es precisamente ahí donde queremos estar: en el corazón de una ciudad que valora lo que está bien hecho, que honra las raíces y que busca experiencias memorables.

Segundo Muelle llega a Cuenca para integrarse al alma de la ciudad, aportando desde nuestra esencia: ceviches que narran costas, causas que evocan tradiciones y piscos que celebran cada encuentro.

**Porque si algo nos mueve, es compartir lo mejor del Perú con el mundo. Y en esta nueva escala, sabemos que lo mejor aún está por servirse.**



**B. NOVEDADES**



**SEMANA DEL  
CHILCANO**





# *DÍA DEL PISCO SOUR*



***SAN  
VALENTÍN***





*CAMPAÑA  
ASIA Y  
AQUA*

## C. SABORES QUE MARCARON NUESTRA TEMPORADA

Recordamos las propuestas que enriquecieron nuestra carta de verano, reafirmando nuestro compromiso con la innovación y el sabor auténtico.



CAMPAÑA "CON SABORES DEL NORTE": PLATOS QUE HONRAN LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL NORTE DEL PERÚ.

### 1. NUEVO VERANO, NUEVOS SABORES: LA INSPIRACIÓN DE NUESTRO CHEF JHON CONDORI

Cada estación es una nueva historia, un nuevo viaje de sabores, colores y texturas. Y para nuestro Chef de marca, Jhon Condori, el verano no es solo una temporada: es una fuente viva de inspiración. Así nació nuestra nueva propuesta gastronómica: "Nuevo Verano, Nuevos Sabores", una carta que rinde homenaje a lo mejor de nuestro mar y de nuestras tradiciones.

La esencia de Segundo Muelle siempre ha estado ligada al mar, y por ello, nuestros cebiches son nuestro estandarte. En esta carta, uno de los grandes éxitos es el Cebiche de Pulpo, una creación que refleja el alma del norte peruano. Inspirado en los sabores intensos de nuestra costa, este cebiche utiliza una leche de tigre a base de ají limo morado, logrando una intensidad y frescura únicas. Como en las mejores mesas del norte, se acompaña con tres tortillas de choclo crocantes, evocando las tradiciones más sabrosas de nuestra tierra.

Siguiendo esa misma pasión, presentamos la Causa Acebichada: una reinterpretación fresca de la clásica causa limeña, montada con nuestra pesca premium de lenguado y bañada en una leche de tigre que fusiona delicadeza y carácter.

La travesía de sabores continúa con nuestro Arroz Chiclayano, inspirado en las cocinas ancestrales del norte, con una base de ajíes y loche, coronado con un medallón de corvina fresca y acompañado de zarandaja y chalaquita. Un plato que abraza el paladar con tradición y modernidad.

Dentro de las novedades, también brillan propuestas que celebran la diversidad de nuestro mar y nuestra despensa:



## ARROZ CON PATO

Con el inconfundible sabor del loche y el culantro.

## CROCANTES DEL MAR

Una deliciosa combinación de pejerreyes arrebozados sobre una cama de patacones, acompañados de un suave hummus de atún.



## CARPACCIO DE SALMÓN

Ideal para quienes buscan frescura y elegancia en cada bocado.



## MAR Y TIERRA PEPIAN

A base de choclo cremoso, con un filete de corvina de 200 gr. en una salsa de aderezo norteño, coronado con pulpo a la plancha.



Cada plato refleja la filosofía de nuestro chef: cocinar de la mano con la estación, respetando el producto, sus tiempos y su naturaleza, para ofrecer a nuestros clientes experiencias auténticas y memorables.

Este verano en Segundo Muelle, se celebró el sol, el mar y los nuevos sabores que nos siguen inspirando a navegar hacia nuevas emociones en cada plato.

# ***D: TIEMPO DE MAREAS: EL INVIERNO LLEGA CON SABORES QUE RECONFORTAN***

**Crónica del lanzamiento de nuestra nueva propuesta estacional**



## **TIEMPO** *de Mareas*

*El invierno nos trae sabores que reconfortan*

En Segundo Muelle creemos que cada temporada es una oportunidad para reencontrarnos con el origen, reinterpretar sabores y seguir construyendo una propuesta gastronómica que emocione, evolucione y permanezca. Bajo esta filosofía, presentamos con orgullo **“Tiempo de Mareas”**, nuestro nuevo encarte de invierno, una colección de diez platos inéditos que nacen de la inspiración, técnica y sensibilidad del chef de marca **Jhon Condori**, pensados para reconfortar el alma en esta época del año.

Este lanzamiento marca un momento especial para nuestra marca: no solo se trata de ampliar la carta, sino de **conectar emocionalmente con nuestros comensales**, quienes en invierno buscan platos que abracen, calidez en cada bocado y experiencias que queden en la memoria.

Jhon, con más de una década de experiencia en cocina marina y una mirada creativa profundamente influenciada por las raíces peruanas y las tendencias globales, lideró el desarrollo de esta propuesta. Su búsqueda fue clara: **capturar la esencia del mar en su estado más honesto y reconfortante**, sin perder la elegancia ni el carácter que define a Segundo Muelle.

La colección "Tiempo de Mareas" incluye creaciones que combinan tradición, fusión y novedad:



### ***BAO DE LANGOSTINOS***

Una textura suave y un relleno vibrante, con el toque oriental que tanto gusta.

### ***BAO DE CHANCHITO HOISIN***

Con influencia asiática, aporta dulzura y profundidad de sabor.



### ***SÁNGUCHE DE PEJERREY***

Un guiño a la cocina casera peruana, elevado con técnica contemporánea.



### ***SÁNGUCHE DE ATÚN AHUMADO***

Frescura e intensidad en una misma propuesta.



### ***MUSHAME DEL PACÍFICO***

Reinterpretación del clásico japonés con bonito del litoral.



Cada plato ha sido cuidadosamente testeado en nuestras cocinas centrales, evaluado por el comité de innovación y perfeccionado con la colaboración de los equipos de operaciones y marketing. Este encarte no solo refleja nuestro compromiso con la excelencia culinaria, sino también **nuestra capacidad de adaptación y creación constante**, una fortaleza clave para todos los que formamos parte de esta marca global.



### **CHAUFA HOISIN**

Arroz al wok con langostinos, vegetales orientales y chanchito cocido lentamente en salsa hoisin; una fusión cálida y profunda que celebra el mestizaje culinario.

### **TIMBAL DE MAREAS**

Langostinos marinados en texturas y colores que evocan el movimiento del mar.



### **TATAKI NIKKEI**

Salmón sellado con salsa de maracuyá, donde la fusión japonesa-peruana brilla con delicadeza.



### **SOPA MARINERA**

Un tributo a las caletas y cocinas de puerto, servida con pan focaccia artesanal.



### **FIDEUÁ MARISQUERO**

Nuestra versión marina del tradicional plato mediterráneo, con mariscos y corvina a la plancha.



El invierno llegó, y con él, una nueva forma de vivir Segundo Muelle. “Tiempo de Mareas” es más que una carta estacional: es una invitación a sentir, a detenerse y disfrutar de lo que el mar tiene para ofrecernos incluso en sus aguas más frías.

A nuestros franquiciados y equipos internacionales, los invitamos a sumarse con entusiasmo a este nuevo ciclo. Que cada plato sea una oportunidad para reforzar el posicionamiento de nuestra marca y renovar el vínculo con nuestros clientes.

**SEGUIMOS NAVEGANDO JUNTOS.**  
**SEGUIMOS MARCANDO LA DIFERENCIA.**  
**SEGUIMOS CONSTRUYENDO SEGUNDO MUELLE.**

## 2. INSPIRACIÓN DE EUROPA, ALMA PERUANA: LOS POSTRES DE VERANO DEL CHEF PAUL OLANO

En Segundo Muelle creemos que cada temporada es una oportunidad para sorprender a nuestros comensales. Este verano, **el Chef Paul Olano —líder del área de pastelería y uno de los creativos detrás de nuestra propuesta de valor— nos presenta una colección de postres que combinan frescura, técnica y mucha inspiración.**

“Francia y España siempre ha sido una referencia para mí”, nos cuenta Paul. “Allí descubrí el respeto por los ingredientes, el equilibrio de sabores y la importancia de los detalles. Pero también entendí que la pastelería es un lenguaje universal, que puede adaptarse a distintas culturas sin perder su esencia.”

Tomando como base esa escuela rigurosa pero creativa, Paul ha desarrollado una línea de postres especialmente pensada para esta temporada. Postres ligeros, visualmente atractivos y profundamente conectados con el verano y el paladar latino. Entre ellos, destacan una tarta fría de limón con arándanos y merengue flameado, el crocante de lucuma de gran carácter de esta fruta tan maravillosa terminado con un baño crocante de chocolate y un cremoso tres leches muy aromático con un toque de ron y servido con un caramelo ligeramente salado.



TRES LECHES



CROCANTE DE LÚCUMA

“La idea fue traer un poco de esa elegancia francesa y vanguardia española de sus pastelerías, pero sin perder la calidez ni los sabores que caracterizan a Segundo Muelle. Queremos que nuestros clientes vivan una experiencia distinta, que sientan que el producto que usamos sea el protagonista y no “el azúcar” e incluso en el postre hay una historia que contar”, señala.

Esta nueva propuesta busca reforzar nuestra identidad como marca global, que respeta su origen pero se adapta con sensibilidad y creatividad a cada contexto. Para las franquicias, representa una excelente oportunidad para conectar con un público que valora la innovación y la calidad, especialmente en un momento del año en que la frescura y el placer se vuelven imprescindibles.

Los postres de verano de Paul Olano no solo endulzan la carta: elevan la experiencia y consolidan la visión de Segundo Muelle como una marca que apuesta por la excelencia, también en los pequeños detalles.

## ***D. FORTALECIENDO NUESTRO EQUIPO:***

Nuevos talentos se suman para impulsar nuestro crecimiento y excelencia.

### ***NILKOS PAUL OLANO DÁVILA***

***CHEF PASTELERO CORPORATIVO***

**Chef pastelero con 16 años de trayectoria en pastelería y panadería de alta gama.**

Graduado de la Universidad San Ignacio de Loyola (Perú) y formado en la prestigiosa Ecole Lenôtre de París, complementó su formación con especializaciones en Francia y España, en áreas como bollería moderna, pastelería de boutique, bean to bar y postres de restaurante.

Su experiencia incluye colaboraciones en espacios gastronómicos de renombre como Central Restaurante (World's 50 Best), Xoma Gastronómico (S.Pellegrino Young Chef), además de haber trabajado junto a chefs reconocidos como Hervé Galidie (2 estrellas Michelin).



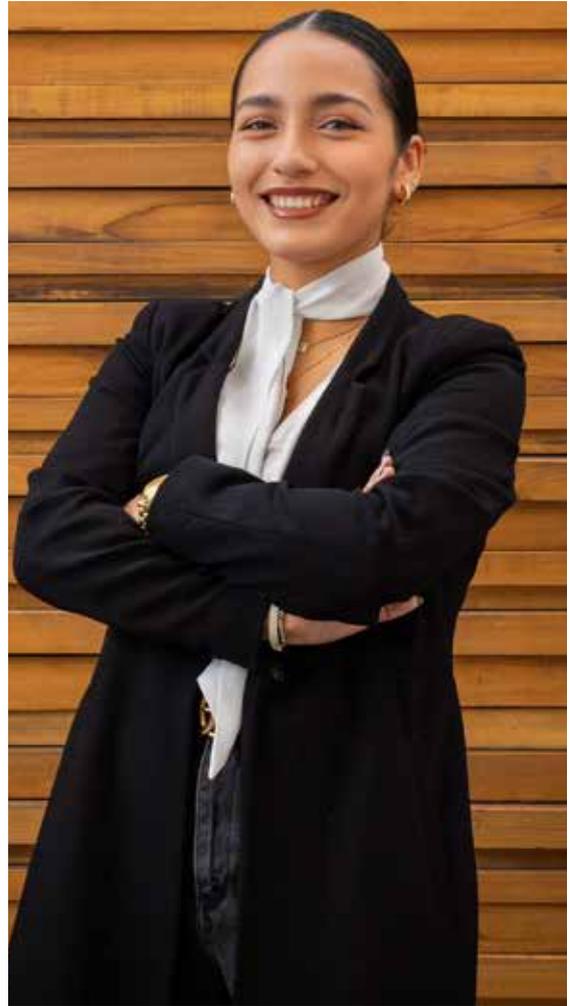
Ha perfeccionado su técnica en talleres de panadería artesanal en Madrid y liderado áreas de producción en instituciones gastronómicas como USIL y Dus Café.

Actualmente, forma parte del equipo de Segundo Muelle como Chef Pastelero Corporativo, liderando la creación, producción y estandarización de la línea de postres en Cocina Central, aportando innovación, precisión técnica y respeto absoluto por el producto como protagonista.

## **ALDANA FAJARDO ESPINOZA**

**COORDINADORA DE  
MARKETING Y COMERCIAL**

Estudios en la Universidad de San Martín de Porres (Lima), **licenciada en Ciencias de la Comunicación con especialización en Publicidad, Marketing y Relaciones Públicas por la Universidad Argentina de la Empresa (UADE) en Buenos Aires.** Formación y experiencia laboral en Perú y Argentina en los sectores gastronómico, automotriz y retail.



Ha trabajado en reconocidas empresas como Astara Retail (a cargo de las marcas Chery y Morris Garages), Grupo Embarcadero 41 (Perú y Miami), Dellepiane (Argentina), Oregon Foods, Pan Atelier y Bocatta, liderando campañas de marketing ATL, BTL y digital, así como el desarrollo de estrategias comerciales, branding y expansión de marca.

Actualmente, se suma a Segundo Muelle como Coordinadora de Marketing y Comercial, enfocada en fortalecer el posicionamiento global de la marca, impulsando su crecimiento con estrategia, creatividad y pasión por la gastronomía.

# 3. REPORTAJE CENTRAL

## A) LLEVANDO EL SABOR DE PERÚ A GUAYAQUIL: LA VISITA DEL CHEF JHON CONDORI A SAN EDUARDO



**La excelencia no tiene fronteras, y en Segundo Muelle nos aseguramos de que cada apertura refleje nuestra esencia: sabor auténtico, fresca incomparable y hospitalidad peruana.**

En este camino, el Chef de marca Jhon Condori viajó en Enero a Guayaquil para supervisar y garantizar la estandarización de nuestros procesos en la nueva apertura de nuestro local en Centro Vista San Eduardo.

Durante su visita, nuestro chef reafirmó uno de los pilares de Segundo Muelle: el uso de insumos frescos y de alta calidad, abastecidos por proveedores peruanos que garantizan el auténtico sabor de nuestros platos. Desde vegetales traídos directamente de Perú hasta productos esenciales de cocina, todo está pensado para mantener la identidad de nuestra propuesta gastronómica.

En el recorrido de apertura, la respuesta del público no se hizo esperar. Los clientes destacaron la calidad de nuestro Pisco Sour, posicionándolo como uno de los mejores de la zona, y celebraron los sabores auténticos en platos como el Piqueo Tres Cebiches, las tradicionales causas, el sabroso Arroz Callao, pastas emblemáticas como el Spaghetti a la Huancaína y el Papardelle con lomo saltado, además de la variedad de makis que han conquistado el paladar local.

Fieles a las costumbres que nos distinguen, cada cliente fue recibido con la tradicional cortesía de canchita, chifles y ají de la casa, transportándolos a la experiencia única de un Segundo Muelle en Perú, ahora en el corazón de Guayaquil.

Cabe destacar que somos el único restaurante peruano en esta zona comercial estratégica, liderando con orgullo en calidad, propuesta culinaria y hospitalidad.

Durante su estadía, el Chef Jhon también presentó una degustación especial de los nuevos platos de la carta "Sabores del Norte", introduciendo innovaciones como el Mar y Tierra Pepián, el Crocante del Mar, y propuestas Nikkei como el Crispy Rice y el Maki Tempura, que capturaron la atención y el entusiasmo de los asistentes.

El objetivo principal del viaje fue claro: supervisar, estandarizar y asegurar que los procesos de cocina —desde los cortes y BPM hasta el sabor final— reflejen el ADN de Segundo Muelle. Cada detalle, cada preparación y cada plato servido en San Eduardo lleva la firma de nuestro compromiso con la calidad y la excelencia.

Así, seguimos navegando con el mismo espíritu que nos caracteriza: llevando el sabor de Perú al mundo, sin perder nunca la esencia que nos hace únicos.

## **SEGUNDO MUELLE RUMBO A MÉXICO: UNA TRAVESÍA DE SABOR, INSPIRACIÓN Y CONEXIÓN CULTURAL**

Cada gran aventura comienza con un sueño... y esta vez, el sueño nos llevó hasta Puebla, México. Nuestro CEO, Daniel Manrique, junto al Chef de marca Jhon Condori, emprendieron un viaje lleno de aprendizajes, con un objetivo claro: explorar nuevas culturas, sabores y oportunidades para compartir lo mejor de la cocina peruana.

La travesía comenzó en Ciudad de México, con un recorrido por diversos restaurantes peruanos y locales destacados, en busca de comprender el mercado, las tendencias gastronómicas y la experiencia del comensal mexicano. Entre aromas, conversaciones y platos, se fue dibujando un panorama lleno de posibilidades.

Desde allí, partieron hacia Puebla con entusiasmo y buen humor, encontrando en el camino un reflejo del dinamismo y calidez de la cultura local. Allí, fueron recibidos con hospitalidad y detalles típicos, como dulces regionales y regalos representativos, gestos que reafirmaron el espíritu generoso del pueblo mexicano.

En cocina, el Chef Jhon Condori se enfrentó a un reto particular: preparar el postre, un territorio fuera de su zona de confort. Pero fiel a su pasión y compromiso, sorprendió con un Crocante de lúcuma, que encantó a todos los presentes y permitió que una de nuestras frutas más emblemáticas brillara con luz propia.

Al día siguiente, se organizó una degustación privada para empresarios e invitados especiales, donde Jhon desplegó parte de nuestra propuesta culinaria, utilizando insumos locales en un ejercicio creativo de adaptación y fusión con la despensa mexicana. Entre los platos servidos estuvieron:

- Carpaccio de callo de hacha en salsa de ají amarillo
- Causa anticuchera
- Cebiche de mariscos a los tres ajíes
- Sanguiche de atún ahumado
- Arroz Callao
- Crocante de lúcuma

La experiencia no solo permitió compartir los sabores característicos de Segundo Muelle, sino también explorar nuevas formas de diálogo entre dos cocinas intensas y sabrosas, descubriendo puntos de encuentro que emocionaron a los más de 20 asistentes, entre empresarios e influencers gastronómicos.

El broche de oro fue un momento especial, cuando Daniel Manrique preparó personalmente un Chilcano clásico y un Pisco Sour, llevando la hospitalidad peruana del plato al brindis. Ese gesto generó un ambiente de cercanía, sonrisas y conexión genuina.

En su último día, el equipo recorrió diversas locaciones de Puebla, explorando sus calles, su cocina y su gente, y reforzando la relación con aliados locales. Fue una experiencia enriquecedora que reafirmó que la gastronomía no solo se trata de cocinar, sino de conocer, compartir y conectar con otras culturas.

Esta travesía no fue una misión de expansión inmediata, sino una búsqueda de inspiración y entendimiento mutuo. Un viaje que nos recordó por qué la cocina es un lenguaje universal y cómo, paso a paso, seguimos compartiendo el alma del Perú con el mundo.



## ***B) UN VIAJE DE SABORES Y TRADICIÓN PERUANA: ALMUERZO CORPORATIVO Y MASTER CLASS DE CEBICHE PARA IMD BUSINESS SCHOOL***



En Segundo Muelle, entendemos que la gastronomía va más allá de los sabores: es una forma de comunicar quiénes somos, de compartir nuestra identidad y de dejar una huella profunda en quienes nos visitan. Con este espíritu, recibimos a un distinguido grupo de participantes del MBA de **IMD Business School** para vivir una experiencia culinaria única que celebró lo mejor de nuestra cocina marina y nuestra hospitalidad peruana.

La jornada comenzó en nuestro **renovado restaurante de Conquistadores**, donde se ofreció un **almuerzo de cuatro pasos cuidadosamente diseñado** para sorprender, reconfortar y conectar. El menú, pensado como una travesía sensorial por la costa peruana, abrió con un **piqueo de tres cebiches**, expresión pura de frescura, técnica y carácter. Cada bocado fue una declaración de principios: el respeto al producto, la pasión por la tradición y la creatividad que nos impulsa a innovar sin perder el alma.

Luego, los invitados disfrutaron de nuestras entradas emblemáticas:

Nuestra **Causa Anticuchera**, reinterpretación de un clásico limeño con corazón criollo, el **Sánguche de Atún Ahumado**, una mezcla de textura y sabor que conquistó cada paladar, y la **Chalaquita de Pulpo y Calamar**, donde la sutileza marina se encontró con el equilibrio perfecto de acidez y frescura.

Todo el recorrido estuvo maridado con nuestro **Pisco Sour de la casa**, preparado al momento, como símbolo del arte y el cuidado que ponemos en cada detalle.

El cierre dulce no se hizo esperar. Nuestra **Trilogía de Postres Peruanos**—Suspiro a la Limeña, Crocante de Lúcumas y Crema Volteada—fue el broche emocional de un almuerzo que celebró la herencia gastronómica del Perú con elegancia y calidez.

Pero la experiencia no terminó ahí. En el imponente entorno del **Country Club Lima Hotel**, los asistentes participaron de una **master class de cebiche** a cargo de nuestro fundador y CEO, **Daniel Manrique**. Con la pasión que lo caracteriza, Daniel compartió los secretos del plato insignia de nuestra costa, explicando desde la selección del pescado hasta el equilibrio de la leche de tigre, en una sesión que fue a la vez educativa, emotiva y profundamente representativa del espíritu de Segundo Muelle.

El evento concluyó entre aplausos, sonrisas y copas de pisco sour en alto, dejando en nuestros invitados no solo el recuerdo de una gran comida, sino el verdadero sabor del Perú: hospitalario, generoso y lleno de historia.

Para Segundo Muelle, fue un honor formar parte de este cierre de estadía en Lima. Agradecemos a IMD Business School por confiar en nosotros y permitirnos compartir lo que mejor sabemos hacer: cocinar momentos memorables.



# 4. DETRÁS DEL SABOR: LA COCINA CENTRAL DE SEGUNDO MUELLE

**En el corazón de Segundo Muelle late una operación silenciosa pero fundamental: nuestra Cocina Central. Más que un centro de producción, es el motor que impulsa la calidad, la estandarización y la excelencia que nuestros clientes experimentan en cada plato y cada postre.**



Desde su concepción, la Cocina Central nació con un propósito claro: asegurar que cada local, sin importar su ubicación, reciba insumos con el mismo estándar de frescura, sabor y presentación que nos caracteriza. Para lograrlo, contamos con un equipo altamente especializado, liderado por profesionales de trayectoria como el Chef pastelero Paul Olano Dávila, el Jefe de Logística Telly Ríos Vásquez y el Chef de Marca John Condori, quienes combinan décadas de experiencia en gastronomía, operaciones y gestión de alimentos.

El trabajo en la Cocina Central se basa en cuatro pilares: la estandarización de recetas, la optimización de costos, la tecnología de punta en procesos de producción y un riguroso control de calidad. Equipos como hornos racionales, abatidores de temperatura y sistemas de empacado al vacío permiten conservar las propiedades de nuestros productos, garantizando no solo su frescura, sino también su vida útil.

Cada semana, los locales reciben productos cuidadosamente elaborados y distribuidos en franjas horarias estratégicas, asegurando la mejor rotación y un flujo constante de insumos. Todo ello manejado bajo estrictas normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de Distribución (BPD), y con insumos de primera calidad de marcas como ROMEX, PIAMONTE e ICO LAIVE.

Más allá de la eficiencia operativa, la Cocina Central representa un compromiso: ser un soporte real para cada restaurante de la cadena. Optimizar tiempos de producción en los locales, liberar espacio de almacenamiento, reducir costos y, sobre todo, mantener viva la esencia y el sabor auténtico de Segundo Muelle.

Hoy, gracias a esta operación estratégica, podemos garantizar una experiencia culinaria uniforme y memorable. Porque en Segundo Muelle, el mar nos inspira, y la excelencia nos guía.

## 5. RECORRIDO POR LOCALES



### **NUEVOS AMBIENTES Y REMODELACIONES**



# 6. CULTURA Y SOSTENIBILIDAD

## SEGUNDO MUELLE Y EL SURF: UNIDOS POR EL MAR Y LA PASIÓN



### **“EL MAR NOS UNE, NOS INSPIRA Y NOS CONECTA”.**

Bajo esta premisa, Segundo Muelle reafirmó su compromiso con el deporte, el océano y la cultura costera, auspiciando el Campeonato de Surf en La Pampilla.

El objetivo fue claro: posicionar a Segundo Muelle como el restaurante aliado de los surfistas y amantes del mar, resaltando nuestra autenticidad, frescura y conexión genuina con el océano. Y lo logramos, no solo a través del auspicio de alimentos y presencia de marca, sino generando una verdadera conexión emocional con la comunidad.

Durante cinco días de competencia, llevamos nuestros sabores más frescos a la playa. Con sándwiches de pejerrey crocante, atún ahumado a la parrilla y cebiche carretillero, acompañamos a surfistas y asistentes, brindándoles un pedacito de nuestra esencia marina en cada bocado.

Más allá de las ventas, el verdadero éxito fue la exposición de marca: presencia activa en el Club Pacífico Sur, branding en la playa La Pampilla, participación en la conferencia de prensa, transmisiones en vivo y una entrevista especial en Movistar Deportes. Esta visibilidad consolidó a Segundo Muelle como un aliado del surf peruano y como una marca vibrante, auténtica y profundamente ligada al mar.

La activación no solo generó reconocimiento, sino también contenido para nuestras redes y bases sólidas para futuras acciones en este sector. Así, reafirmamos nuestro propósito: ser más que un restaurante; ser parte activa de la vida junto al mar.

En Segundo Muelle, creemos que el mar no es solo un escenario: es parte de nuestra historia, de nuestra sazón y de nuestra identidad. Y seguiremos apostando por iniciativas que, como las olas, nos sigan llevando hacia nuevos y emocionantes horizontes.

# 7. LO QUE VIENE: PRÓXIMAS CELEBRACIONES

**NOS PREPARAMOS PARA COMPARTIR NUEVAS FECHAS ESPECIALES, RINDIENDO HOMENAJE A NUESTRAS TRADICIONES Y AL SABOR QUE NOS CONECTA CON NUESTRA ESENCIA MARINA Y PERUANA.**



## **Próximas Celebraciones: ¡Sabor, Tradición y Orgullo!**

En Segundo Muelle, cada fecha especial es una nueva oportunidad para celebrar, compartir y rendir homenaje a nuestras raíces, a quienes amamos y a todo lo que nos conecta con nuestra esencia marina y peruana.

En los próximos meses, nos preparamos para vivir jornadas llenas de sabor, tradición y experiencias memorables:

- **Día de la Madre:** Un homenaje especial a quienes nos inspiran cada día con su amor incondicional. Nos preparamos para agasajar a todas las mamás con propuesta dulce llena de frescura, cariño y dedicación.
- **Día del Padre:** Una ocasión para brindar por los padres que siempre han sido nuestro primer puerto seguro. Celebraremos su fuerza y entrega con sabores intensos y momentos inolvidables.
- **Día del Cebiche:** El plato que mejor nos representa tendrá su gran fiesta. Prepararemos activaciones especiales para rendir tributo a este ícono de nuestra gastronomía, celebrando su frescura, historia y sabor incomparable.
- **Día del Pisco:** El espíritu del Perú en un brindis. Nos uniremos a esta celebración nacional con propuestas de cócteles innovadores que realzarán la versatilidad y el orgullo de nuestro pisco.
- **Fiestas Patrias:** Llegará el momento de vestirnos de rojo y blanco, y rendir homenaje a nuestra tierra con una cocina vibrante, sabrosa y llena de peruanidad. Un menú pensado para que cada cliente sienta el orgullo de ser parte de esta historia.



Cada fecha nos impulsa a seguir creando momentos únicos alrededor de una buena mesa, de sabores que abrazan y tradiciones que nos hacen sentir en casa. ¡Sigamos celebrando juntos todo lo que nos une!

## 8. ACTIVIDADES INTERNAS PARA EL EQUIPO



***CAPACITACIONES,  
DÍA DEL TRABAJO  
¡Y MÁS!***



**Dirección:**

Daniel Manrique

**Coordinación, contenido & producción:**

Aldana Fajardo.

**Diagramación & Diseño:**

Grecia Vidal.

[www.segundomuelle.com](http://www.segundomuelle.com)