

TORI

POLLERIA

TSUMURA (DERECHA)
POSA JUNTO A SU
AMIGO Y GERENTE
DE OPERACIONES DE
TORI, CÉSAR CHOY.
AMBOS AGARRAN
SENDOS SÁNGUCHES:
MICA, UN TORI
BURGER; Y CÉSAR,
UNO CON POLLO
DESHILACHADO, PAPAS
AL HILO Y PALTA.



TORI

'Micha' Tsumura les da rienda suelta a todos sus antojos en el primer local de su famosa pollería. Una de las aperturas más esperadas del año.



NORA SUGOBONO

✉ nora.sugobono@comercio.com.pe
FOTOS: **HEROÍNA ESTUDIO**

Mitsuharu 'Micha' Tsumura tiene el restaurante número 7 del mundo (Maido, por si le suena de algo el nombre) pero es, y siempre ha sido, un hombre de gustos sencillos. Más que sencillos, llamémoslos confortables: antojitos, cosas ricas. Basta con revisar algunos ejemplos de su vida cotidiana. Su plato favorito sigue siendo el pollo al horno con arroz y ensalada rusa, el mismo que le hace acordar a los almuerzos después del colegio. Cada vez que el cuerpo le pide consuelo y un poco de grasa –a quién no le pasa– después de una noche agitada (el concepto de comida de “bajona” es una maravilla en sí mismo y algún día ahondaremos más en esta categoría), su elección suele ser una milanesa acompañada de arroz chaufa. Preparado al momento, por supuesto. Ese es Micha; travieso, inventivo. Comelón.

Tori, un concepto que ha marchado muy bien como *dark kitchen* con pollos a la brasa, acaba de inaugurar un local físico y es ahí donde encontramos al chef, gozando con lo que más le gusta: buenos sándwiches, salchipapas, alitas, anticuchos, arroces, purés, sundaes. Revisando el menú, honestamente no encuentro algo que no sea deseable. La ubicación es clave: Tori está situado en un punto estratégico de Miraflores



ARRIBA: ALITAS NIKKÉI, CRUJIENTES, DESHUESADAS Y CON RELLENO DE GYOZA (UNA SUERTE DE EMPANADILLAS JAPONESAS). VIENEN CON SALSA PONZU Y ACEITE PICANTE. ABAJO, ANTICUCHOS AL ESTILO DE TORI, CON PAPAS CRIOLLAS Y CHOCLO CON MANTEQUILLA AL COMINO. SALEN CON ROCOTO Y AJÍ DE HUACATAY.

“YO QUERÍA HACER ALGO DONDE CADA UNO ENCUENTRE ALGO QUE LE GUSTE. EL PLATO MÁS CARO CUESTA S/ 49”, DICE MICHA.

Experiencia completa



EL LOCAL DE TORI REÚNE INSPIRACIÓN DE DISTINTOS UNIVERSOS: LAS POLLERÍAS FAMILIARES; LAS MESAS 'COOL' PARA COMPARTIR (CON BARRA INCLUIDA, EN FOTO); UN DISEÑO QUE COMBINA LO MODERNO CON LO VINTAGE; Y MUCHOS TOQUES DE FUENTE DE SODA CLÁSICA. HAY DESDE MÁQUINAS DE CHICHA Y LIMONADA, HASTA SALSAS EN ENVASES TÍPICOS DE LAS CARRETIILLAS.

donde hay muchísima actividad y cada vez van apareciendo nuevas propuestas. Una casa con balcones, ventanas amplias y dos pisos hace que la experiencia aquí sea bastante cercana, tradicional. Al mismo tiempo, no podríamos catalogarla como una pollería convencional. Hay pollo a la brasa del bueno y del que a todos nos gusta, sí. Pero también hay un hilo conductor nikkéi que se deja sentir en ciertos detalles, aunque este no sea un restaurante ni japonés ni especializado solo en pollos (hay una hamburguesa soberbia, los ya mencionados anticuchos y un lomo saltado, por nombrar algunos). Tori es el resultado de los antojos y fantasías de 'Micha', uno de los genios culinarios más trascendentales de su generación y, en ese sentido, la visita aquí se convierte en una aventura



única en la ciudad.

Tsumura ha puesto alma, corazón y sazón en la carta y nada es coincidencia: si algo forma parte de una receta, es porque se han hecho decenas, cientos de pruebas. Así hasta llegar a la papa perfecta –usan huamantanga; de ahí que sean tan largas y crocantes– o las salsas, que son un abanico de posibilidades: desde ketchup y mayonesa hechos en casa hasta ajíes especiales, tamarindo y otros sabores que son combinables como a uno le plazca. Venir a comer pollo a la brasa no tiene pierde, pero la verdadera sorpresa está en el resto de platos. No recomiendo postergar la visita por mucho tiempo. //

Dirección: José Galvez 390, Miraflores.
 ☎ 986592177 @toripolleria

TORI (QUE SIGNIFICA 'POLLO' EN JAPONÉS) NACIÓ DURANTE LA PANDEMIA SOLO PARA DELIVERY. HOY SE PUEDE SEGUIR PIDIENDO EL POLLO A LA BRASA PARA LLEVAR, PERO EL RESTO DE LA CARTA ÚNICAMENTE SE PUEDE PROBAR EN EL RESTAURANTE, ABIERTO DE CORRIDO DE LUNES A DOMINGO DESDE LAS 12:30.



NORA SUGOBONO

norasugobono@comercio.com.pe

FOTOS: JIMENA AGOIS

PÁNGUCHE

El dark kitchen de sánguches con el sello de James Berckemeyer estrena local. Probamos lo mejor de su menú y algunas sorpresas.

¿ Cuántos de nosotros intentamos hornear pan (o queques, brownies, pizzas y otros hermosos bocados a base de harina) durante los primeros meses de cuarentena? ¿A cuántos de nosotros realmente nos funcionó la receta? Con toda honestidad, diré que mis pruebas nunca llegaron a buen puerto. Una vez que el delivery volvió, satisfacer esos antojos fue —literalmente— pan comido. Había una necesidad colectiva de abrigo, consuelo incluso, que terminó por materializarse a través de la comida. Entre todas las alternativas posibles, no existe creación más generosa y perfecta que el pan para curar cualquier pena; empezando por olor y terminando por la enorme

cantidad de usos posibles. El cuerpo nos pedía comida confortable, y los cocineros del Perú respondieron con opciones para todos los gustos. Algunos de ellos cambiaron sus cartas con giros que acercaron sus propuestas a nuevos públicos; otros desarrollaron líneas aparte solo para el delivery; y, finalmente, hubo los que apostaron por un formato rentable y sostenible: las *dark kitchens* o cocinas ocultas, con marcas completamente nuevas.

Originalmente pensadas solo para despachar pedidos, muchas de ellas (como Mad Burger, de Jaime Pesaque; o Tori, de Micha Tsumura) han dado el salto a los restaurantes físicos. Tal es el caso de Pánguche, sanguchería con el toque de James Berckemeyer que estrenó local hace

tan solo unos meses. Conquistar el nicho del delivery no fue fácil para nadie, especialmente cuando el mercado empezó a saturarse. A su favor, Berckemeyer supo combinar desde el inicio conceptos bien planteados, comida cercana y técnicas propias. Pánguche es el resultado de eso: una sanguchería fuera de lo común, con opciones para todos los gustos. Aquí van algunos ejemplos. Hay pánguches en pan ciabatta de pulled pork, con panceta de cerdo y salsa bbq oriental; y uno de asado de tira cocido 24 horas, con queso fundido y salsa de champiñones.

En pan de manteca vienen delicias en la forma de un “pánguche” de langostinos con mayonesa acebichada; una hamburguesa con doble carne, salsa cheddar y mayonesa especiada; y un pan con pollo crispy con salsa cajún. Los acompañamientos contemplan desde camotes en rejillas hasta onion rings. No está de más señalar que hay dos clases de piernas de pavo (como esas que son populares en Disney) y postres en frascos, para cucharear hasta el fondo. Nam.

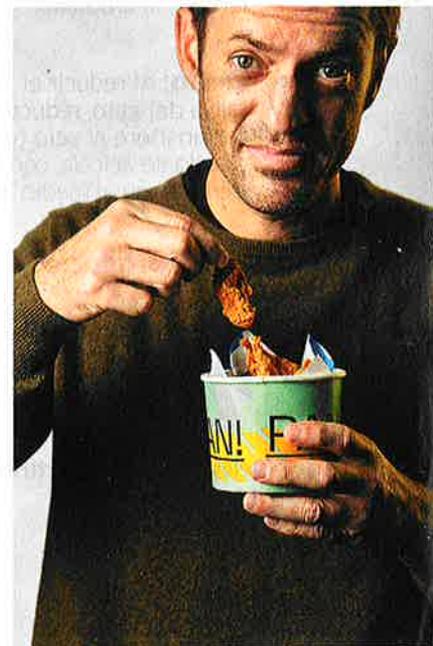
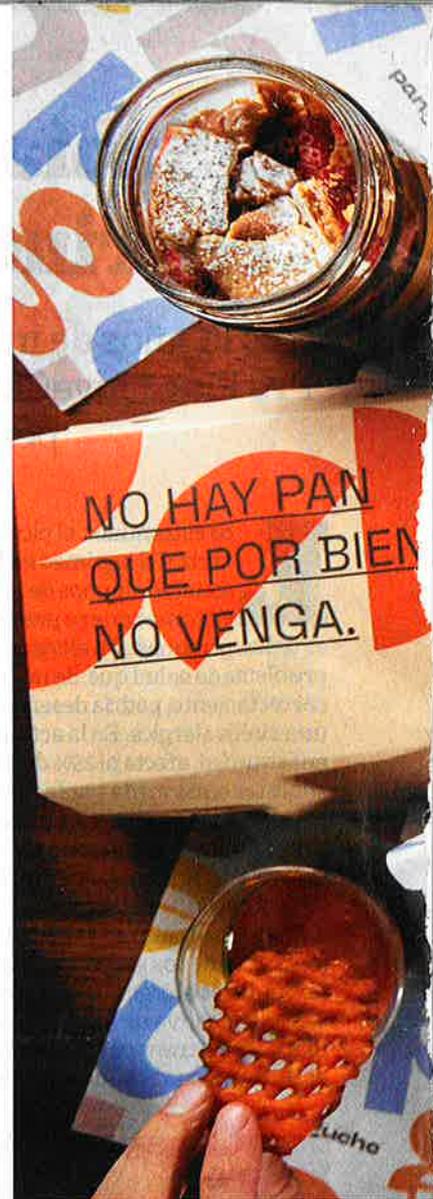
Dirección: Av. Manuel Bañón 234, San Isidro.

☎ 697-0569

📍 @panguche.pe



PÁNGUCHE CON PIERNA DE PAVO, LECHUGA Y SALSA TÁRTARA. VIENE SERVIDO EN CRUJIENTE PAN CIABATTA.





25

soles es el precio promedio de los "pánguches". Los acompañamientos se piden aparte, pero hay algunos packs.

LOS PANES DE MASA MADRE SE ELABORAN EN CASA. BUENA PARTE DE LOS SÁNGUCHES LLEVAN INGREDIENTES COCIDOS A BAJA TEMPERATURA Y/O LARGAS HORAS, LO CUAL BRINDA TEXTURAS Y SABORES DIFERENTES.

JAMES BERCKEMEYER SE COME UNOS CHICKEN POPS, TROZOS DE POLLO CROCANTE CON MAYONESA CAJÚN. EL CHEF ACABA DE ABRIR OTRO RESTAURANTE: ALADO, TAMBIÉN EN SAN ISIDRO.

STREET FOOD PERUANO

EL CONCEPTO DE PÁNGUCHE EMPEZÓ A TRABAJARSE A FINALES DE 2020, EN PLENA PANDEMIA. LA EXPERIENCIA CON EL RESTAURANTE COSME (QUE BERCKEMEYER COMANDA DESDE 2015) HABÍA DEJADO BUENAS LECCIONES SOBRE DELIVERY Y LA CREACIÓN DE LÍNEAS ESPECÍFICAS PARA ESTE CANAL, EN MARZO DE 2021 SE LANZARON AL MERCADO INSPIRADOS EN EL 'STREET FOOD', SERVIDO CON TÉCNICA Y CREATIVIDAD.

EL LOCAL FÍSICO ABRIÓ SUS PUERTAS UN AÑO MÁS TARDE, EN MARZO PASADO, UBICADO EN SAN ISIDRO, ESTÁ INSPIRADO EN LAS BARRAS DE COMIDA AL PASO, QUE TAMBIÉN SON PARTE DEL CONCEPTO GASTRONÓMICO DE ESTE FORMATO: SI BIEN ES PEQUEÑO, TODO PUEDE DISFRUTARSE CON COMODIDAD, MIENTRAS TANTO, EL DELIVERY SE MANTIENE POR SU WEB (WWW.PANGUCHE.COM) Y POR RAPPI.





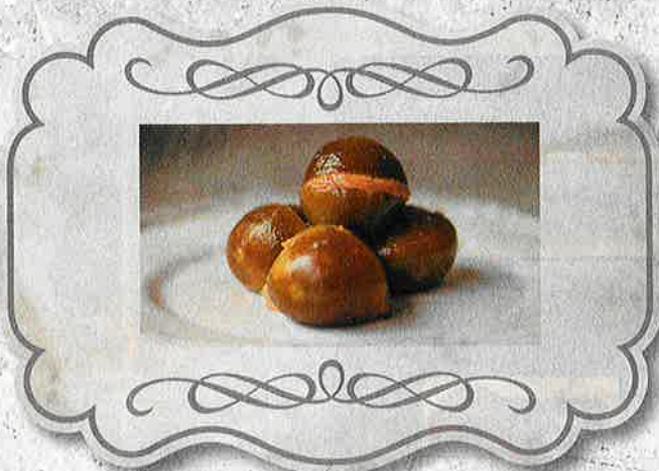
NORA SUGOBONO

nora.sugobono@comercio.com.pe

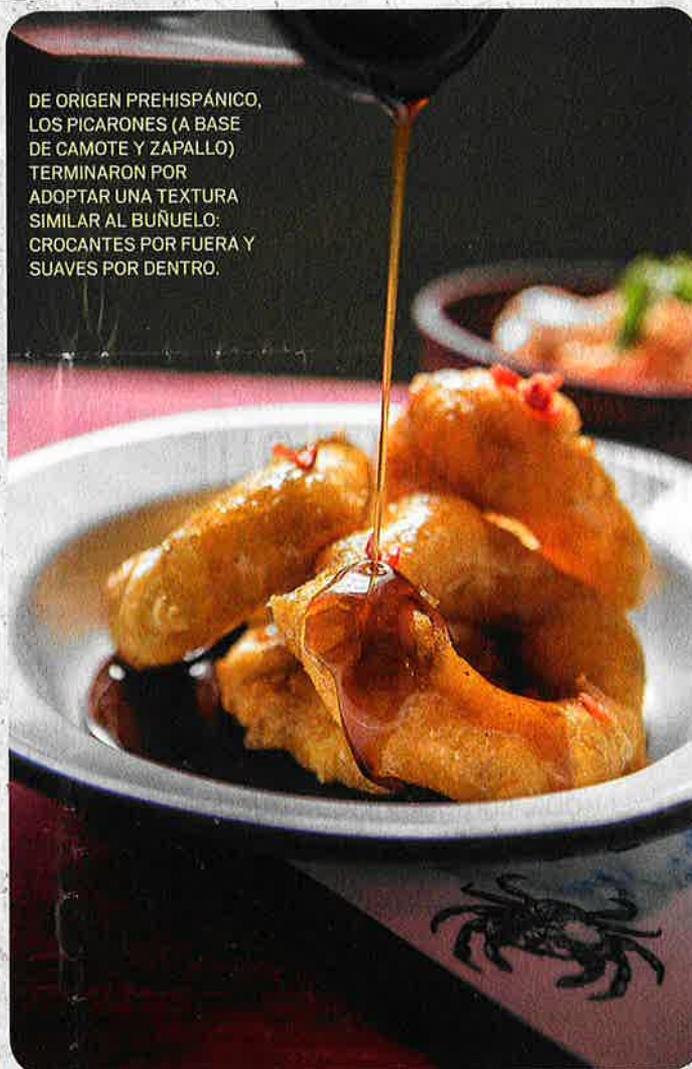
Nos hemos acostumbrado tanto a la exactitud de las cosas (esa necesidad humana de saberlo todo, casi al milímetro), que ya se nos están olvidando algunos conceptos universales que no conocen de rigidez. “Un puñado”, “una cucharada sin colmo”, “una pizca” y otras maravillas del lenguaje fueron durante siglos los vocablos empleados para entendernos, empezando por la cocina. Incluso en la repostería –acaso la disciplina más precisa que existe– se usaban con frecuencia estas unidades de medida, tan solo superadas por la experiencia y la práctica. Basta con darles una mirada a libros antiguos o recetarios de familia (grandes bitácoras de conocimiento y técnicas) para confirmar, página a página, que cuando se trata de dulces antiguos, el primer ingrediente es la perseverancia. Los procesos se fueron perfeccionando y estandarizando con el paso de los años, pero hay una suerte de romanticismo que perdura en los dulces peruanos, que es parte de su esencia. Buen número de ellos se han dejado de consumir; otros se convirtieron en versiones bastante alejadas del original; y algunos cuantos lograron trascender a la cotidianidad. ¿Por qué no los conocemos más?

El recetario de dulces peruanos guarda secretos conservados por siglos. Paciencia, dedicación y una necesaria cuota de amor son clave en su conservación.

LA HORA DEL DEL POSTRECITO



¿CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE COMIÓ UN LIMÓN RELLENO? SI NO LO HA HECHO NUNCA, AQUÍ VA EL RESUMEN: CÁSCARAS DE LIMÓN BAÑADAS EN ALMÍBAR SE RELLENAN DE GENEROSO MANJAR DE OLLA.

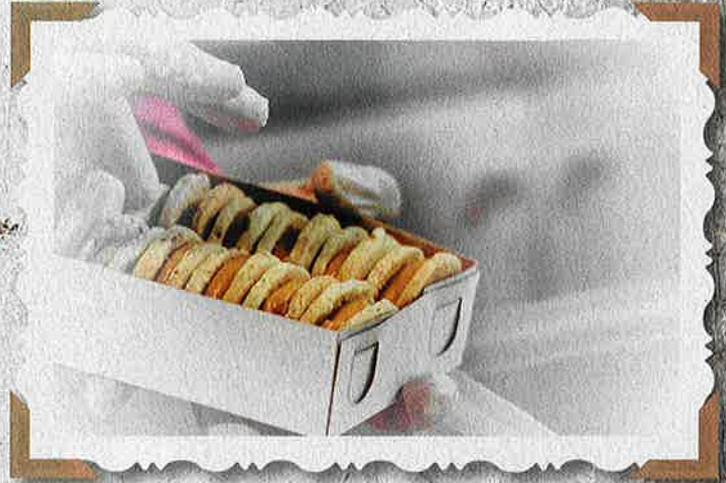


DE ORIGEN PREHISPÁNICO, LOS PICARONES (A BASE DE CAMOTE Y ZAPALLO) TERMINARON POR ADOPTAR UNA TEXTURA SIMILAR AL BUÑUELO: CROCANTES POR FUERA Y SUAVES POR DENTRO.



PRESTIÑOS HUANUQUEÑOS: ROSCAS AZUCARADAS HECHAS CON UNA MASA DE YEMAS Y HARINA. PUEDE ENCONTRARLOS EN LA PASTELERÍA FAUSTA.

LOS ALFAJORES NO SON NETAMENTE PERUANOS (OTRA HERENCIA ESPAÑOLA CON RAÍCES ÁRABES) PERO EN ESTAS TIERRAS SUPIMOS PERFECCIONARLOS. EN FOTO, VERSIÓN HECHA CON PECANAS Y SAL DE MARAS, TAMBIÉN DE FAUSTA.



DÉJAME QUE TE CUENTE

“Muchos de los dulces de antaño se caracterizan por tener una elaboración larga. Demora tener el producto final, empezando por el manjar blanco, que antiguamente se hacía en olla a la leña y hoy lo preparamos en una olla a fuego medio. Los ingredientes no son difíciles de encontrar; lo que es difícil de encontrar es el tiempo”, sostiene Mila Huamán, repostera de Fausta, una pastelería especializada en postres clásicos peruanos. Huamán creció en Huánuco, entre melcochas, prestiños —unas rosas hechas con yemas de huevo y aguardiente—, limones de convento (solo para obtener la cáscara en almíbar se requieren unas cuatro horas) e higos rellenos, ambos con manjar casero de leche de vaca. Suena al paraíso, ¿no? Similar es el recuerdo que mantiene Elena Santos, cocinera y experta en postres tradicionales, tal y como los aprendió de su madre, Teresa Izquierdo. Algunos de ellos todavía pueden encontrarse en su restaurante, El Rincón que No Conoces. “Es una dedicación preparar estos dulces, y mucha gente no tiene idea”, indica Santos. “Para hacer el frejol colado puedes estar todo el día, por ejemplo. Algunos postres incluso se hacían por partes y por días. Tiene que ser así, porque deben quedar perfectos, tal cual son. La modernidad no aceptó muchos de estos procesos, pero a mí me gusta mantenerlos, aunque cueste”, dice Elena. Ranfañote, sánguico, ‘bien me sabe’ de camote, manjar de pallares, mazamorra de cochino, dulce de camote y de higos, alcayotas, gelatina de patas y bodoque se han ido perdiendo con el tiempo, hasta quedar casi inexistentes. “Lo que más sale es el arroz con leche con la famosa mazamorra (aunque comerlos juntos es un hábito relativamente nuevo), el suspiro



LA MAZAMORRA ES UNA PREPARACIÓN MILENARIA, A BASE DE MAÍZ. LA VERSIÓN ELABORADA CON GRANOS ANDINOS MORADOS SE VOLVIÓ ESPECIALMENTE POPULAR A RAÍZ DE LA PROCESIÓN DEL SEÑOR DE LOS MILAGROS.

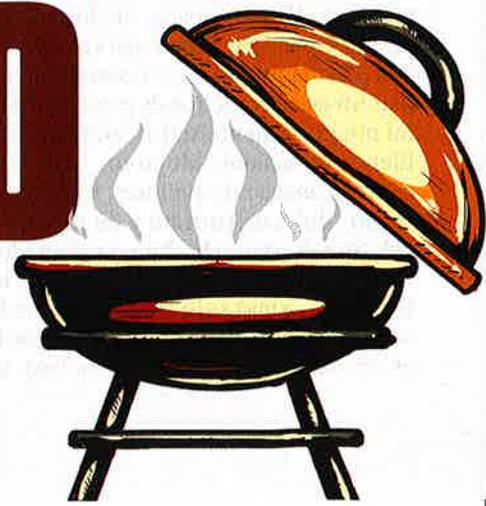
a la limeña a base de oporto y los picarones, que nunca tienen pierde”, cuenta Elena Santos. Arroz zambito y champús agrio les siguen con mucha distancia. Las regiones conservan muchos tesoros que en Lima se han ido perdiendo, como los nísperos de palo, el frejol colado o los pastelillos de yuca. Como bien resume Elena, los postres peruanos son como son y no podemos (¿debemos?) cambiarlos. ¿Qué hacer para que las nuevas generaciones los conozcan y preserven? Probarlos, por supuesto. Y, como sostiene Mila Huamán, algo que es igual de importante: hablar de ellos. “La mejor manera es preguntarles a nuestros padres y abuelos dónde y cuándo los comían”, finaliza. Deliciosa manera de abrir el apetito. //

“EL FREJOL COLADO PUEDE DEMANDAR TODO UN DÍA DE TRABAJO”, CUENTA ELENA SANTOS.



LA FIESTA DEL **CHANGHO**

Magra, crocante o jugosa, pero siempre sabrosa, la carne de cerdo en las parrillas peruanas es una celebración infinita de sabores.



FOTOS: ISTOCK



DIANA GONZÁLES

diana.gonzales@comercio.com.pe

Sin duda, el chanco se ha convertido en la estrella central de muchas parrillas peruanas en los últimos años. ¿Cuál es la mejor forma de comerlo? La oferta es ilimitada gracias a su versatilidad y la variedad de productos que ofrece, por lo que la manera perfecta de disfrutar el cerdo dependerá de la creatividad y el gusto de cada comensal.

Les preguntamos a los expertos cómo vivir la experiencia de un verdadero festival alrededor del chanco y disfrutarlo en sus mejores versiones.

El chef de Osso, Renzo Garibaldi, recomienda en una parrilla “la chuleta de hombro, debido a su grasa intramuscular con el hueso. Es un golazo. Y el chuletón de pierna es lo mejor para compartir”. Para comenzar la parrilla, Garibaldi siempre tiene chorizos como los de maple: “Son dulces y hay que tener mucho cuidado a la hora de trabajar con el fuego, pues la miel se puede quemar”. Además, recomienda el “infaltable en cualquier parrilla: el chorizo parrillero con sus toques de orégano y pimienta”. Si se busca un sabor nuevo y superoriginal, la mermelada de tocino de Osso podría acompañar un corte vacío re-



UNOS ZUCCHINIS RELLENOS DE CHORIZO O TOCINO CON QUESO DESTACARÁN EN LA PARRILLA.

LAS COSTILLAS A LA PARRILLA PUEDEN IR SOLO CON SAL, AJO, ESPECIAS O SALSA BBQ AL FINAL.

CHORIZOS AMAZÓNICOS, CAPRESE O CON MIEL, CADA DÍA HAY MÁS OPCIONES.



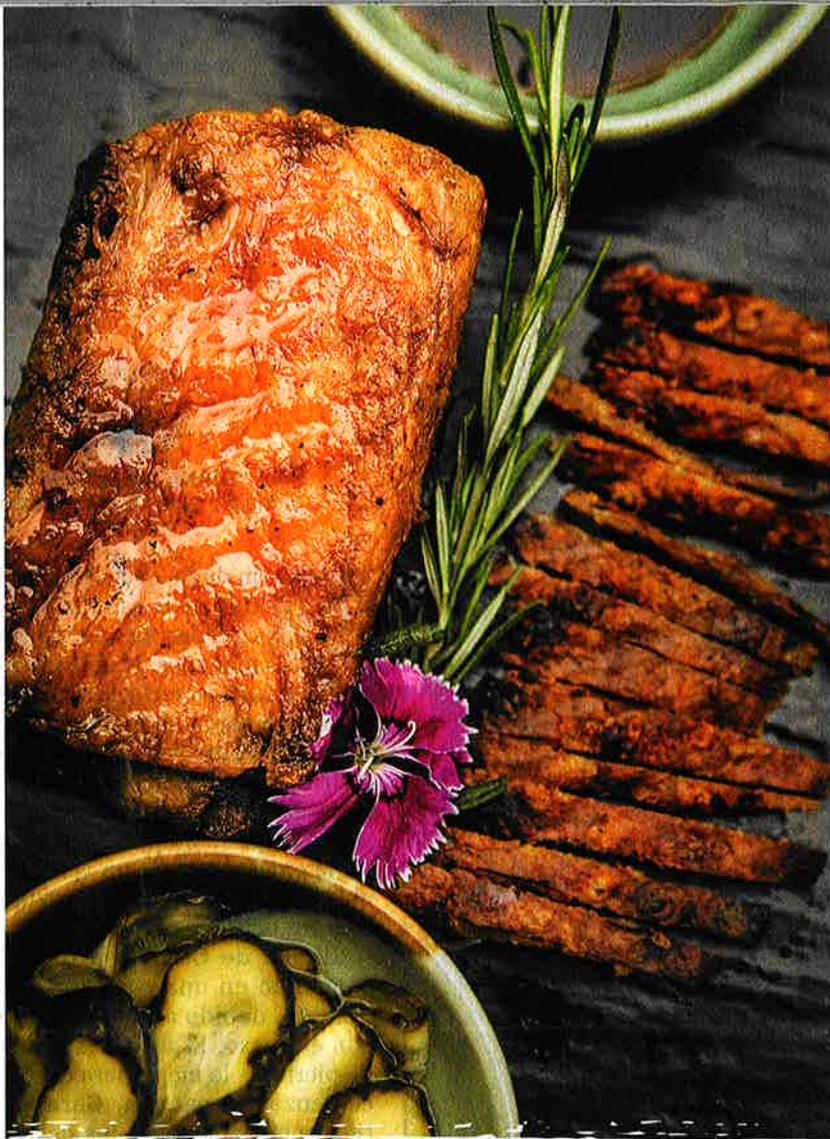
ción salido de la parrilla.

Aldo Milozzi, propietario de La Carnicería de Tito, destaca variedades de cortes como la clásica chuleta, brisket, bondiola, la panceta de cerdo cortada en tiras –ya sean gruesas o delgadas–, el matambrito (como para hacer los piqueos previos) y las ribs solo con sal o la salsa BBQ especial de Tito. El chorizo ahumado, wagyu o la longaniza parrillera son ideales para resaltar el sabor del cerdo en la parrilla y compartir un sabroso piqueo.

Por otro lado, Humberto Gamarra, charcutero y carnicero de Al Corte, destaca sin dudar a las morcillas como una de las mejores opciones: “Las preparamos artesanalmente con sangre natural, tripa y carne de cerdo. Tenemos dos tipos, la criolla, que es salada; y la especial, dulce, con nueces, pasas y pecanas”. Para innovar un poco, un chorizo caprese con tomates secos, albahaca y mozzarella le darán el toque distinto al abanico de sabores parrilleros. O, por qué no, utilizar los vegetales como un exquisito zucchini partido a la mitad relleno con chorizo y queso, que se pone a la parrilla y se derrite. “Es una buena alternativa, económica y nada complicada”, afirma Gamarra. La berenjena también se acopla a la perfección con la parrilla.

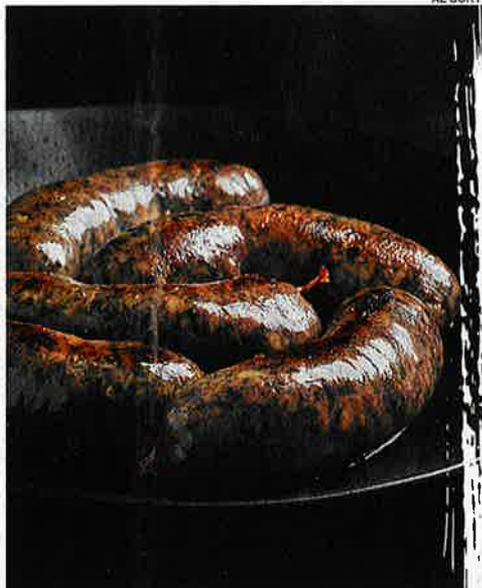
“La panceta sin piel es excelente para la parrilla porque tiene una carne más jugosa. Toda la parte de la costilla con las faldas, la parte de la panza, es un corte preciso para parrilla, ya que tiene huesito, carne y grasa en medio de los cortes”, nos comenta Luis Ventura, maestro carnicero de Wong. La mejor manera de aderezar es solo con sal gruesa, nos dice Ventura, y quizás un poco de ajo y maderas aromáticas que le dan un buen gusto. Si se agrega aderezo, se puede quemar. Del mismo modo las costillas: mejor quitarlas de las brasas antes de echar la salsa BBQ.

La fiesta del chanco tiene para rato y se puede volver cada día más innovadora, con chorizos amazónicos, salchicha huachana, morcillas cremosas con queso adentro, charcutería fina, acompañados de toda la variedad de ajíes peruanos, verduras para darle color y las más exquisitas salsas de sabor nacional. //



HERCINA ESTUDIO

LA PANCETA ES DE LOS CORTES PREFERIDOS PARA COMPARTIR.



LA MORCILLA DULCE O VASCA LLEVA NUECES, PASAS Y PECANAS.



Vinos peruanos y chanco

Pedro Cuenca, gestor del Salón del Vino Peruano, recomienda para acompañar al cerdo los vinos rosados: “Podemos encontrar muchas opciones dependiendo de cómo está cocinado. Si hablamos de panceta a la caja china, una excelente opción es Raíces Negras rosado; con sopa seca y carapulcra, Flor de Lis. Si optamos por jamones, la parte del lomo, pienso en un tinto como el Charzago Negra Criolla. Otro embutido lo pienso con Conde de la Conquista malbec”.

 **Gastronomía**

TOQUE *saludable*

FESTIVAL LANZARÁ NUEVAS MARCAS Y COCINA SU EXPANSIÓN HACIA EL MERCADO MEXICANO.

Los pedidos de comida a domicilio ya no buscan solo saciar antojos esporádicos: ahora se han convertido incluso en una fuente diaria o recurrente de almuerzos y cenas en los hogares. Y, junto con este incremento del delivery, han llegado también nuevas tendencias de consumo.

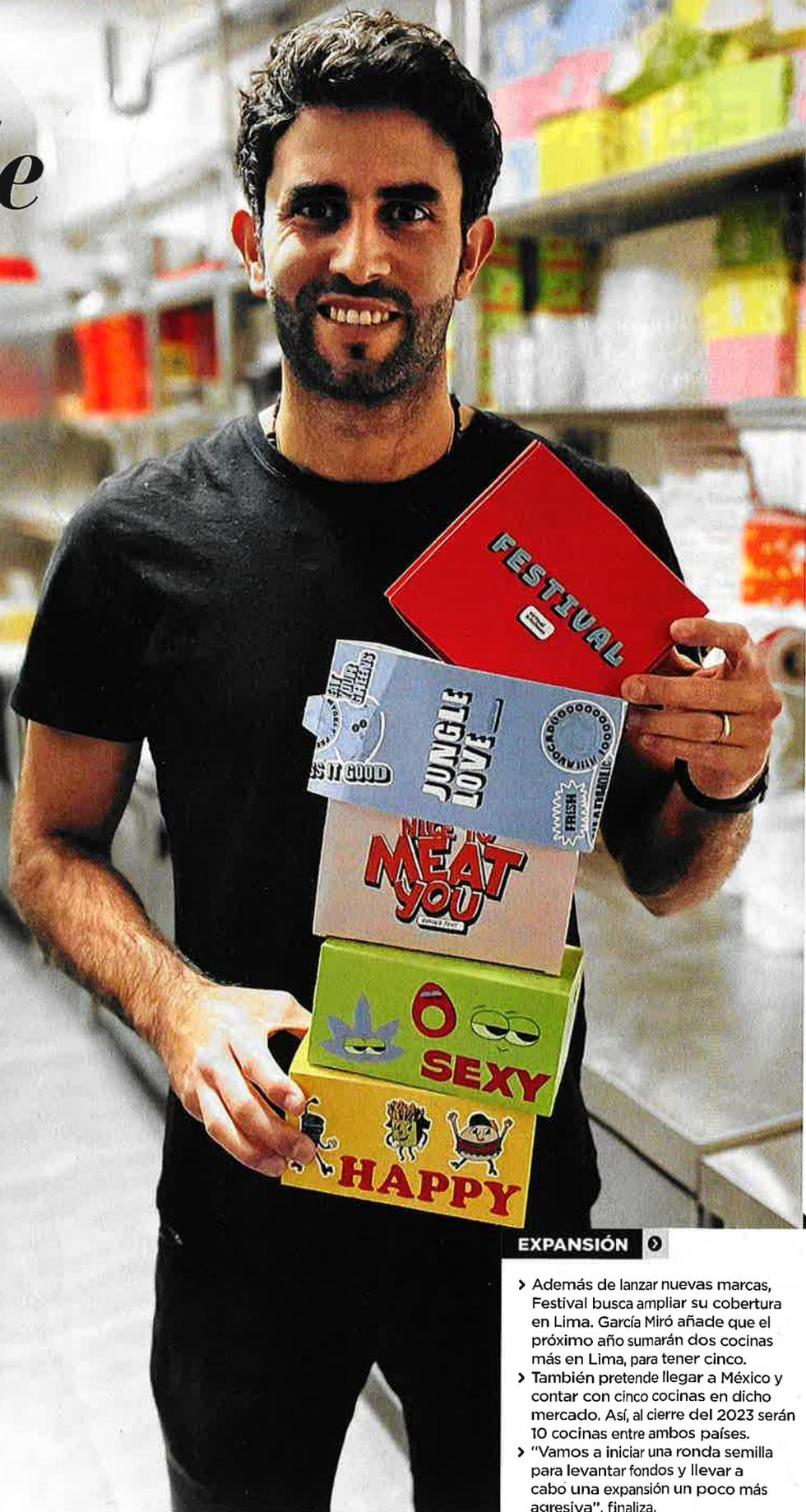
“Vemos que el público demanda con más frecuencia comida casera o saludable”, comenta Alfonso García Miró, gerente general de Festival, restaurante multimarca 100% digital con una propuesta enfocada hacia el disfrute en casa.

Festival inició operaciones en junio del año pasado con tres marcas y hoy cuenta con seis en total: Happy Days (pollo frito), Sexy Green (hamburguesas vegetarianas), Tiger Moto (comida asiática), Jungle Love (ensaladas), Rainbow (pokes) y Nice to Meat You (hamburguesas).

García Miró indica que el 30% de órdenes hechas a Festival corresponde a la marca de ensaladas; el resto cubre la diferencia de manera muy pareja en cuanto a participación de ingresos de la empresa.

Antes de fin de año, lanzarán dos o tres nuevas marcas. Una de ellas será de comida peruana con un toque saludable; otra estará enfocada solo en wraps. La meta es aprovechar el impulso de las nuevas tendencias que existen en cuanto al consumo.

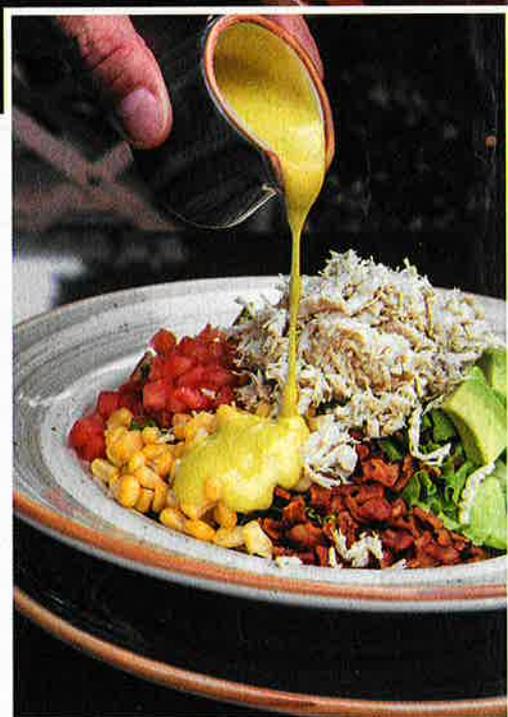
En lo referente a ingresos, en la actualidad tiene ventas mensuales que quintuplican lo registrado en junio del 2021. “Probablemente terminemos el año vendiendo el doble mensualmente de lo que registramos ahora”, concluye García Miró. 



EXPANSIÓN

- Además de lanzar nuevas marcas, Festival busca ampliar su cobertura en Lima. García Miró añade que el próximo año sumarán dos cocinas más en Lima, para tener cinco.
- También pretende llegar a México y contar con cinco cocinas en dicho mercado. Así, al cierre del 2023 serán 10 cocinas entre ambos países.
- “Vamos a iniciar una ronda semilla para levantar fondos y llevar a cabo una expansión un poco más agresiva”, finaliza.

SOMOS LO
QUE COMEMOS



CASA GOURMET

En este hogar se sirven mucho más que postres y pasteles. El menú del día es hogareño, con recetas ideales para el invierno.

En la Lima gastronómica hay de todo y para todos, y esa es una gran alegría siempre (especialmente los sábados, cuando esta revista llega a sus manos). Pero va una confesión a título personal: a más oferta encuentro, más extraño esos platos confortables, familiares, que no siempre tengo tiempo de preparar en mi



NORA SUGOBONO

norasugobono@comercio.com.pe

FOTOS: **HEROÍNA ESTUDIO**

S/ 20

cuesta el menú que se sirve de lunes a viernes. Incluye pastas, arroces y carnes, entre otros, con una bebida.



UNA DE LAS ESTRELLAS DE LA CASA ES EL CHAUFA MELOSO DE CHANCHO, CON AJONJOLÍ NEGRO Y TIRITAS DE WANTAN. IZQUIERDA, ENSALADA COBB.



LA HORA DEL CAFÉ O LONCHE ES UNA DE LAS MÁS PEDIDAS. ARRIBA, CHURROS RELLENOS DE MANJAR DE OLLA CON FUDGE CASERO. ABAJO, CAPPUCCINO CON MINIDULCES.

BIENVENIDOS A CASA

EL MUNDO DULCE NO DEJA DE SER UN ANCLA IMPORTANTE EN EL CONCEPTO DE CASA GOURMET. LA VITRINA DEL LOCAL SE SURTE CON TODOS LOS POSTRES DISPONIBLES PARA EL DÍA: DESDE CUPCAKES, QUEQUES, CROCANTES Y TORTAS, HASTA DULCES DE OLLA, PIE DE LIMÓN, SUSPIRO DE LIMEÑA O ALFAJORES, POR NOMBRAR UN POCO DE LA ENORME VARIEDAD. CASI TODO SALE TANTO EN PORCIONES COMPLETAS COMO MINIS.

OTRA DE LAS NOVEDADES ES EL MARKET CON PRODUCTOS,

MUCHOS DE ELLOS DE LA MISMA MARCA. ENTRE ELLOS, SALSAS O DIPS, Y FRASCOS CON AJOS O TOMATES CONFITADOS, POR EJEMPLO. ACEITES DE OLIVA, VAJILLA Y MÁS DETALLES SUELEN ESTAR JUSTO A LA ENTRADA.

NO DEJE DE PROBAR LOS ANTOJOS SALADOS: EMPANADAS, QUICHES Y OTRA DELICIAS.

EL LOCAL NO SOLO ES PET FRIENDLY: TAMBIÉN TIENE UN PATIO TRASERO IDEAL PARA RESERVAS DE GRUPOS GRANDES.

elegantes, bien hechos, a la vez. Desde 2019, la familia Raffo Hanza, encabezada por la pionera Carmen Hanza –cocinera, empresaria y despliegue inagotable de energía– se hace cargo del local ubicado en Miraflores. Un espacio diseñado para probar algo especial, desde el desayuno hasta la cena. Ya sea ahí o para llevar: la experiencia pretende abarcar buena parte del menú diario, con creaciones especiales para fiestas –revise el Instagram– y productos especiales para niños. Al frente de la cocina se encuentran las mellizas Ana Elena y Ana Luisa Raffo, herederas de la tradición familiar de la atención a la buena mesa, con bocados clásicos donde también hay espacio para la creatividad.

Bienvenidos a casa. //

Dirección: Av. Armendáriz 524, Miraflores.
☎ 920-479863
📍 @casagourmetperu

propia cocina. Estoy segura de que muchos de ustedes entienden esa sensación. El local de Casa Gourmet de Miraflores combina dos conceptos clave, partiendo de esa misma idea. Por un lado está la comida hogareña, con menú del día; arroces variados; milanesas con puré; ensaladas coloridas; y pastas generosas. Por el otro está lo gourmet, la latita con galletas envuelta en un lazo lindo –el regalo que se lleva para conocer a la suegra, esa clase de detalles–; quiches enteros de poro, queso o capresse; tostones de trucha, palta, huevo pochado; bolitas de yuca; panes focaccia con tres tipos de jamones; esa clase de antojos. Ricos,



Fuego invernal

EN LOS FOGONES
DEL SAPIENS SE
CUECEN Y BRASEAN
CARNES CON
FÓRMULAS DE
AVANZADA.

Por C. De La Hoya | Fotos: Sapiens



Noches frías, gélidas, en la gran Lima. Dicen que las temperaturas más bajas registradas en los últimos años. Y eso que de tanto en tanto los Andes arden en llamas, sin que el Gobierno atine a dar alguna solución a conflictos en muchos casos absurdos.

Y, para reos de nocturnidad como uno, acostumbrados a deambular por la ciudad en busca del sabor soñado o de la hospitalidad de una barra pertrechada, pocas cosas resultan tan oportunas en inviernos como el nuestro como los calderos de los epicentros carnívoros.

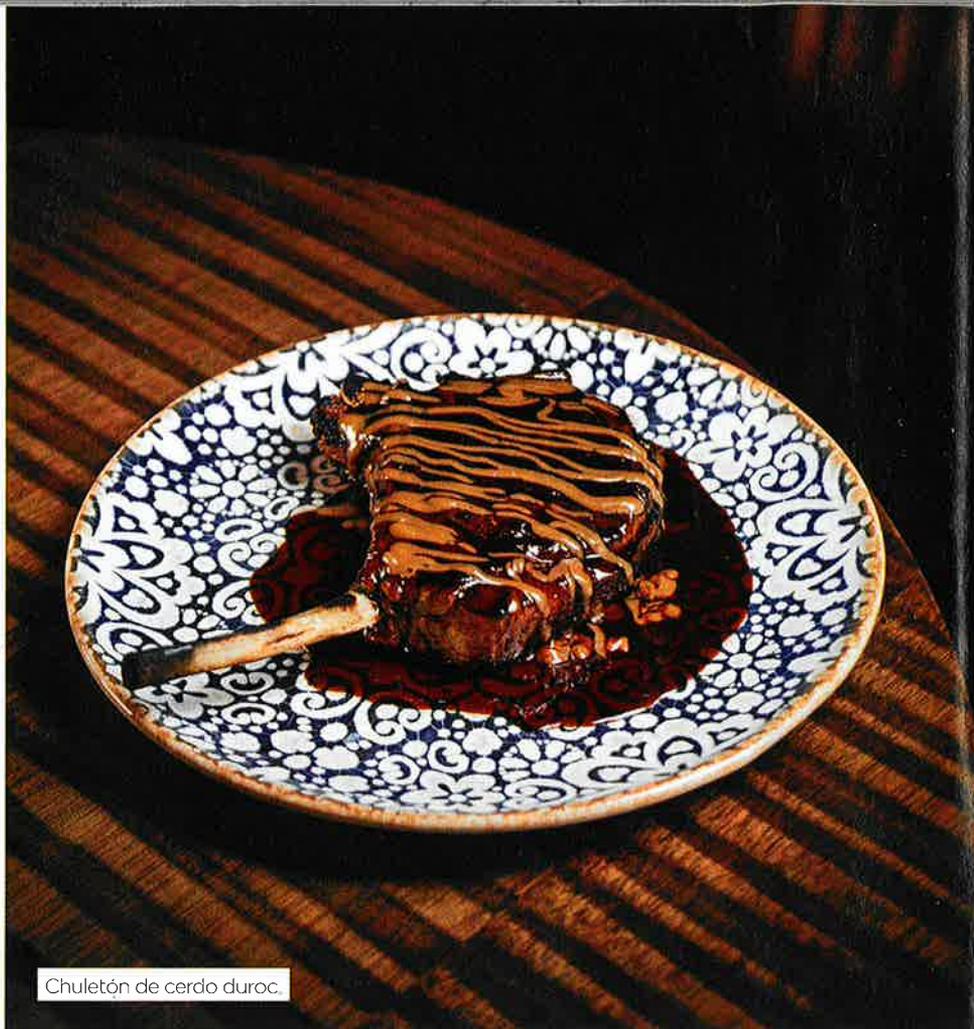
En el corazón de San Isidro, al lado de una distinguida librería que decidió prolongar su negocio hacia una terraza cafetera, se ha aposentado el Sapiens, nuevo buque insignia de la cocina de Jaime Pesaque, cuyo arte y oficio conocimos en Mayta.

EL PESO DEL DISEÑO

Lo primero que llama la atención es su lograda disposición de espacios, que combinan una atípica barra con cámara de charcutería al lado, mesas libres y elegantes privados bajo una iluminación sorprendentemente equilibrada. Una composición de moderna elegancia, madera y metal liviano, que aliviana la vecindad irrenunciable a los fuegos parrilleros marca de la casa. La acústica falla un poco; más bien, es un lugar algo ruidoso para sostener una conversa-condumio, pero acaso sea ese, para algunos, rasgo indesligable de su gracia y carácter.

Un poco para ir entrando en onda, nos echamos un opíparo *Bloody Mary Salvaje* entre pecho y espalda. Una versión del clásico que, sin profanar las sagradas escrituras cocteleras, añadió complejidad a la sopa con el picante (limo, rocoto). Alas para volar y una rara, arisca sensualidad en su pegada, casi como para salir de inmediato a censurar a otro ministro en el Congreso.

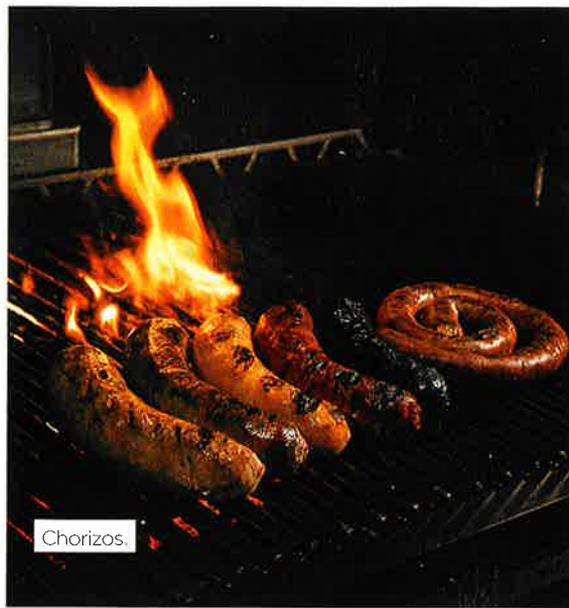
Sin mayor trámite ni pausa remolona, comenzamos la pachanga probando entre su profusa charcu-



Chuletón de cerdo duroc.

“

“LO PRIMERO QUE LLAMA LA ATENCIÓN ES SU LOGRADA DISPOSICIÓN DE ESPACIOS, QUE COMBINAN UNA ATÍPICA BARRA CON CÁMARA DE CHARCUTERÍA AL LADO, MESAS LIBRES Y ELEGANTES PRIVADOS”.



Chorizos.

tería el *Salame de alpaca* y el *Chorizo de paiche*, ambos ejemplares: sabrosos, sin atentar contra la dentadura postiza y con puntos exactos de grasa. Muy recomendables también para llevarse a casa.

Con el *Tartare de lomo ahumado* no pasó absolutamente nada, como habría dicho Martínez Morosini. Ningún llamativo desastre, solo un soldado desconocido que desapareció en el fragor batalla. Las *Conchas en reducción de cítricos*, en cambio, un verdadero sueño lúbrico: esa chispa de maracuyá, salpicada de kion, que detonaba en cada mordida; todo un pase mágico, transformativo, para el desdichado bivalvo.

El *Pastel de choclo tostado* —full mozzarella, parmesanos y cremas varias con sutil desgranamiento de choclo, amén de uno que otro toque herbáceo— también estuvo a la altura, sin excederse con el alambique firuletero. Otro clásico revisitado con los papeles muy en regla.



Conchas al fuego.

REGOCIJOS DE LA CARNE

La *Milanesa de entraña angus* con huevo pochado y salsa de Malbec fue, sin embargo, lo más alto de la noche. Punto perfecto de la entraña y su respectiva costra ensamblada con solvencia para contrastar tanto los jugos interiores como las texturas cárnicas. Estupendo e interminable, para comer a dúo, en realidad. Hasta ahí andábamos con un blend Trumpeter Rutini 2016 que mostró un estoicismo apenas quitado de la anonimidad a cada cambio de especies que nos llevábamos a la boca. Con la milanesa alguna reacción hubo, pero más bien discreta.

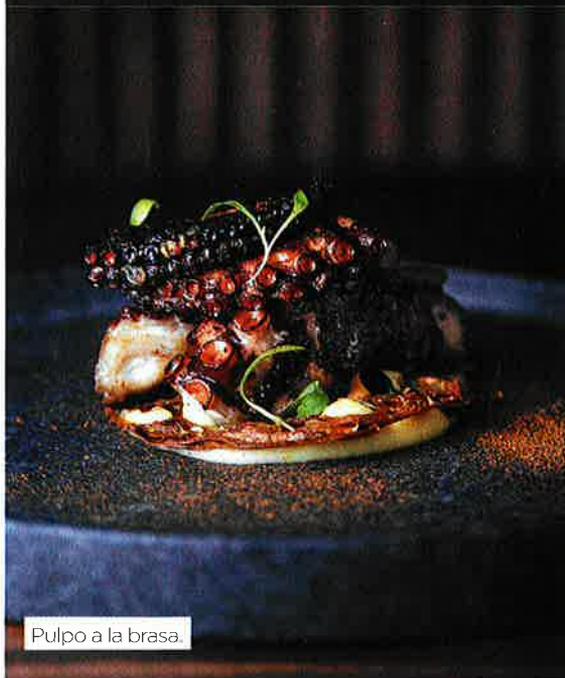
El *Chuletón de cerdo duroc en salsa demi-glacé* resultó algo seco y tan simplón que hasta el leve almíbar se hizo ingrato. Fue abandonado sin siquiera haber pelado el hueso. Un cierre no precisamente representativo, porque hay mucho que explorar en la larga carta de este Sapiens, al que conviene acudir con la billetera debidamente premunida de lo necesario, pues sus precios vuelan tan alto como busca hacerlo su cocina. **G**

POSDATA

Van sobrados de postres, pero la *Chirimoya a la brasa* es sencillamente espectacular, un exotismo que hasta podría justificar una visita solo para probarla.

Tip top

A no perderse la sección de charcutería con salames, prosciuttos, chorizos, jamones y morcillas de distinta animalia. Única en Lima.



Pulpo a la brasa



Camino con café

Un pequeño reducto a la espalda del Sapiens.

Ahí nomás en la avenida Cavenecia, prácticamente a la espalda del Sapiens comentado en estas páginas, se ha abierto un pequeño reducto que expende un café de la mayor calidad. Se llama The Coffee Road. Es casi un pasadizo, su terraza es una miniatura y olvidense de la gruesa huachafería de los nombres en inglés, porque casi todo lo que allí se sirve vale la pena.

Granos de variada procedencia y especies originarias se arremojan con logrados postres (cheese-cakes, brownies, tortas de zanahoria), sándwiches (el de pavo y el de prosciutto son las estrellas) y bebibles sobre la base de té o café, obvio. Fríos y calientes, helados y seguramente también tibios, al paso o mediante larga sentada. Todo a precios razonables y en porciones digamos que aceptables, correctas; nada minúsculas, en cualquier caso. Si andan por el barrio, dense una vuelta.

CONCOLÓN

AMBIENTE



CARTA DE VINOS



COCTELERÍA



SERVICIO

