



PUBLICIDAD

EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES




LISTAS Y RÁNKINGS / Noticias

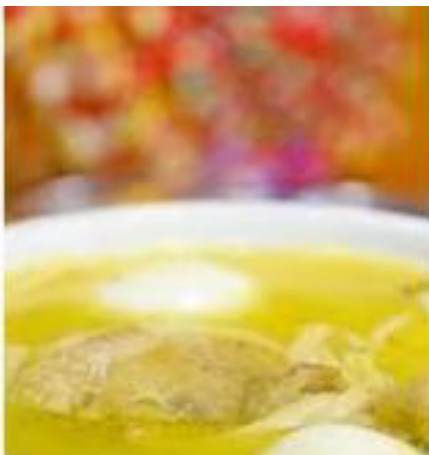
Lince: 10 de los mejores lugares para comer en el distrito con más sabor criollo de Lima

Los huariques y las cocinas regionales son dos de las claves de la potente sazón de este distrito; pero no son las únicas. Veamos todo lo que tiene por ofrecer.

- > ¿El choclo con queso más caro de Lima? Restaurante cobra 37 soles por el famoso antojo peruano
- > Tres barras marinas imperdibles en Surquillo y los platos que debes pedir



Conforme a los criterios de  The Trust Project





Descubre algunos de los mejores lugares para comer en Lince.
/ El Comercio



✉ **Marilia Pastor**

04/03/2023 14H34

Lince guarda pequeños tesoros de la sazón peruana: huariques especializados en guisos y a buen precio; así como cocinas regionales que trasladan su buen sabor a la capital. Pero no son las únicas opciones, la cocina criolla está presente al igual que los saltados y la cocina asiática. Veamos todo lo que el distrito tiene por ofrecer.

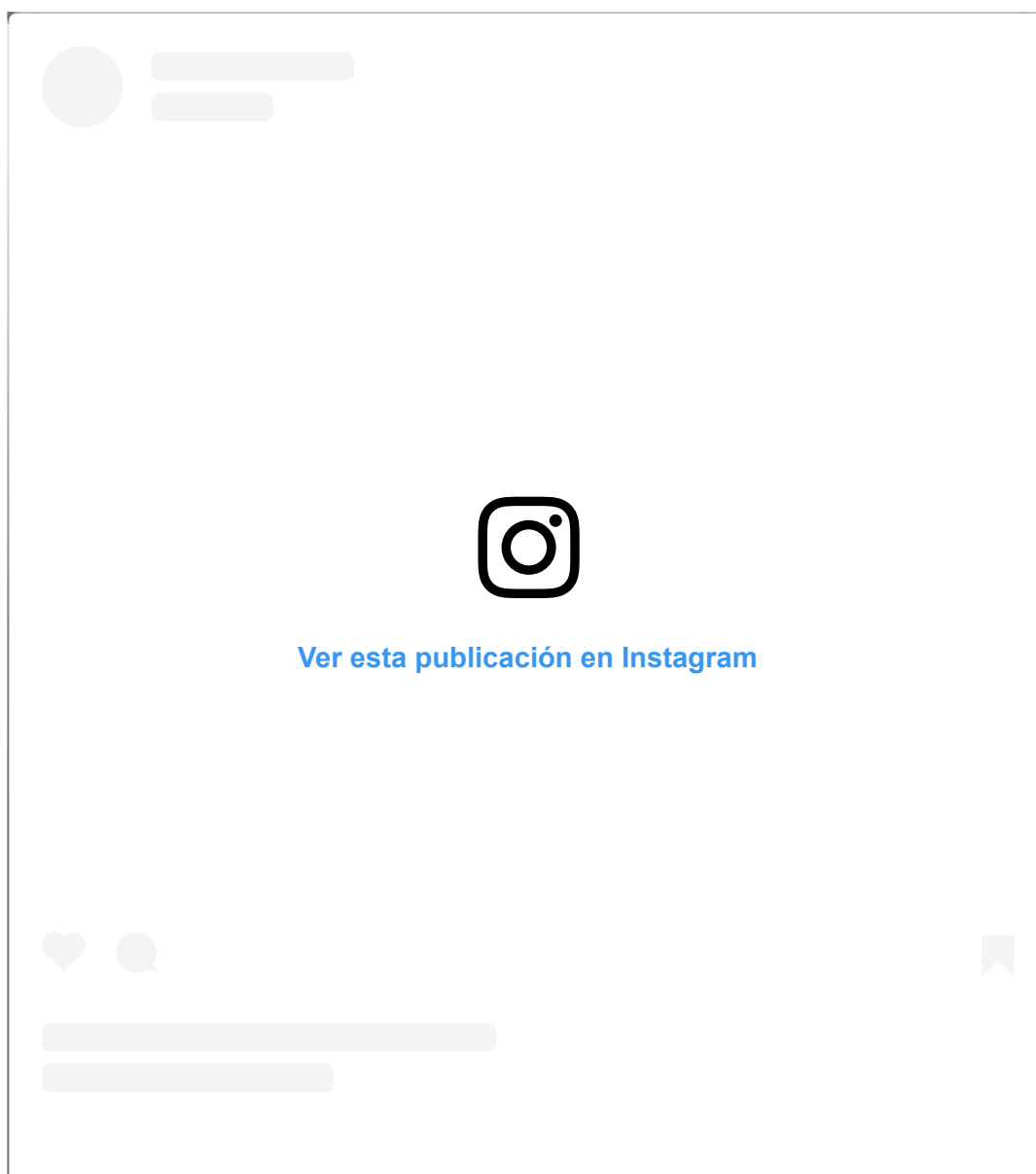
● **MIRA:** [Ideas de loncheras saludables para niños y adolescentes: los consejos de las expertas](#)

CHANFAINITA DE LA TÍA CECI

La tía Ceci partió en el 2014, pero sus queridos

amigos (más que solo clientes) continúan visitando su local en Canevaro en busca de un plato de su famosa chanfainita. Ella aprendió la receta de una tía, la mejoró, y ahora su familia se preocupa por mantener y cuidar su legado de buena sazón. En este huarique se sirve chanfainita clásica (con mote y cancha) o sus combos con tallarín, papa a la huancaína y cebiche.

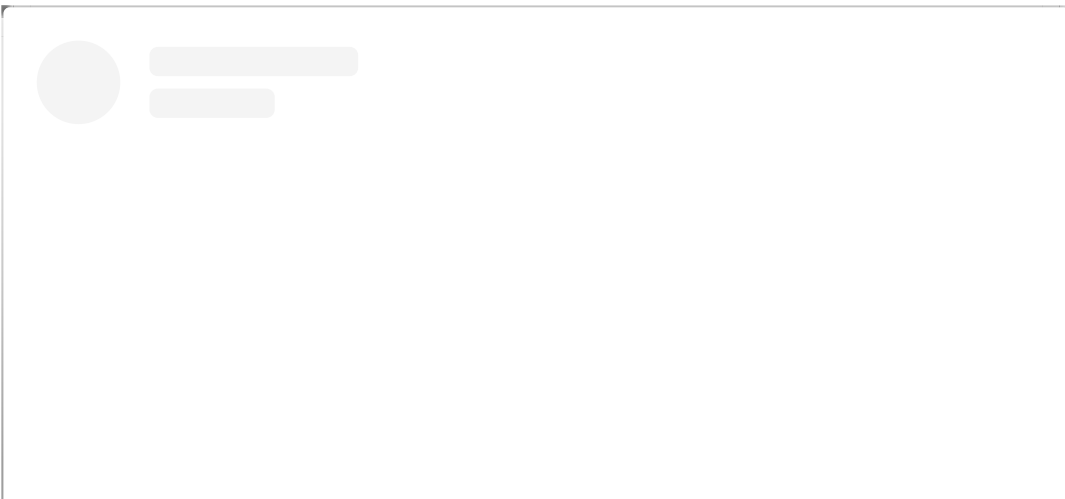
Dirección: Av. César Canevaro 537, Lince.



EL RINCÓN QUE NO CONOCES

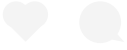
Si aún no conoce este [restaurante](#), se está perdiendo de uno de los baluartes de la cocina tradicional criolla. Fundado por la recordada Teresa Izquierdo, matriarca de gran corazón, y al mando de su hija Elena, la guardiana de sus secretos y recetas, desde el 2011. La historia comienza en 1978 con un pequeño local, de 6 a 7 mesas y una barra, donde solo se ofrecían postres tradicionales peruanos. En el 2018, el espacio fue renovado en su totalidad pero la carta se mantiene con el buffet criollo que incluye clásicos como la carapulcra, frejoles, cau cau, olluquito y sangrecita. De lunes a domingo, se ofrecen platos con la menestra del día (lentejas, pallares, garbanzos o frejol).

Dirección: Jirón Bernardo Alcedo 363, Lince.





[Ver esta publicación en Instagram](#)

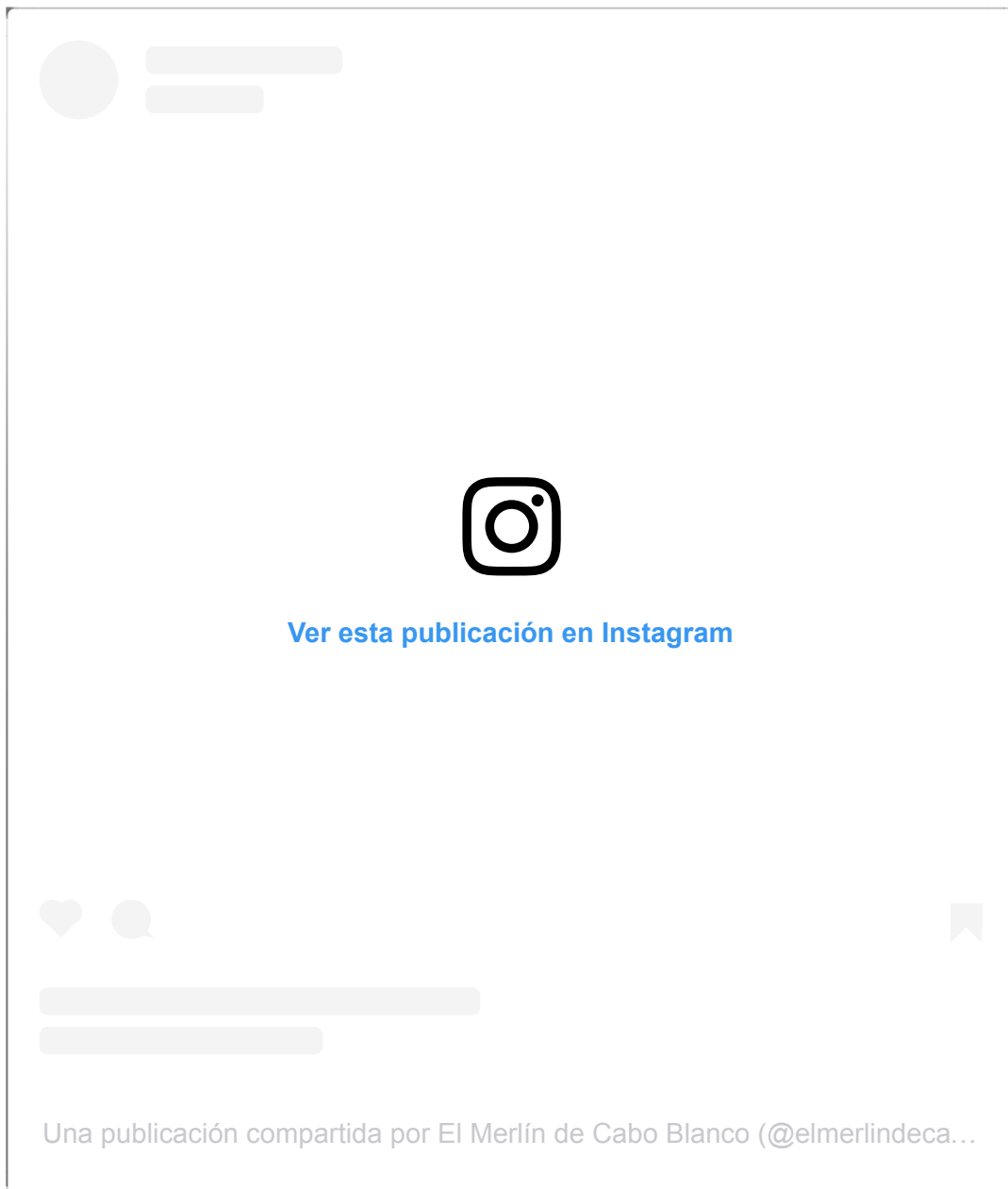


Una publicación compartida por El Rincón Que No Conoces de Teresa Izq...

EL MERLÍN DE CABO BLANCO

Con 18 años en Lince, se ha convertido en una de las cebicherías clásicas de la ciudad. Los comensales llegan en busca de ese sabor piurano que lo caracteriza como es su popular cebiche con zarandaja. Tras la barra se encuentra el joven cocinero Hans Gallardo, dispuesto a atender hasta 250 comensales. En este restaurante podrás disfrutar una causa de cangrejo, arroz con mariscos a la norteña, el maja'ó de yuca, arroz con pato y mucho más.

Dirección: Av. César Vallejo 1502. Lince.



LAS DELICIAS DEL CAU CAU

Desde hace más de 20 años el cruce de José Leal con Garcilaso de la Vega alberga este huarique dedicado a los guisos peruanos. Su sabor tradicional y precios accesibles lo caracterizan. Puedes pedir cau cau, chanfainita o patita con maní con pan o arroz, con café o chicha, o solo. Como su nombre lo dice, el rey es el cau cau con un mondonguito suave y hartó

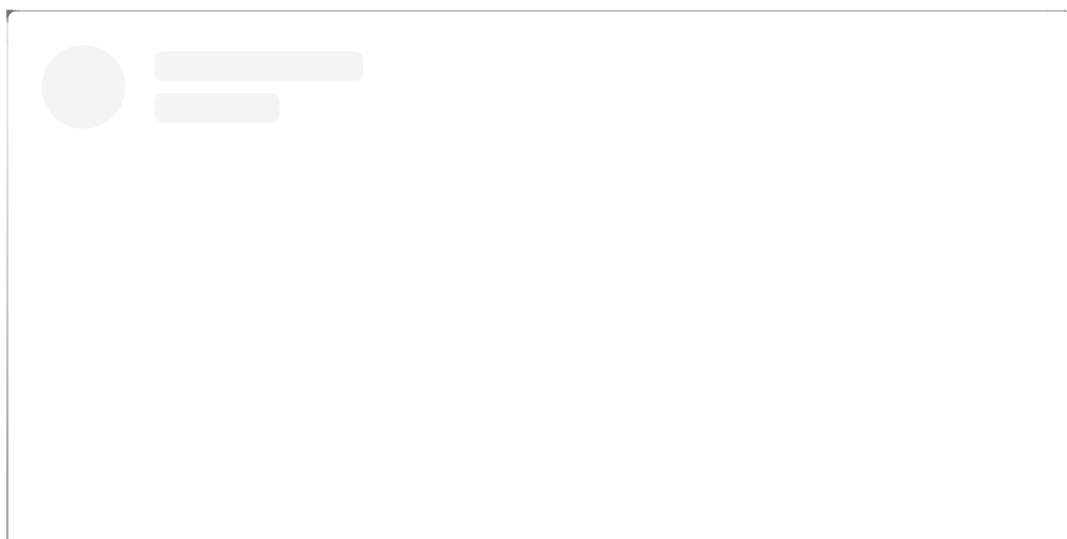
jugo. Un lugar con harto sabor.

Dirección: Av José Leal 690, Lince.

LA BENITA

La tradición picantera arequipeña viajó hasta la capital para regalarnos la versión limeña de La Benita. La familia lleva diez generaciones cocinando y manteniendo viva esta tradición entre batanes y guisanderas. Acá se rescata, revaloriza y preservan los potajes típicos de Characato. En la carta no faltan el solterito de queso ni el rocoto relleno. De fondo vienen el chicharrón de chanco, el doble picantero (chicharrón, rocoto relleno, papa entera y sarza criolla) y el triple arequipeño (chicharrón, rocoto relleno, pastel de papa y sarsa de patitas de cerdo). ¡Qué delicia!

Dirección: Av. Prolongación Iquitos 2364, Lince.





[Ver esta publicación en Instagram](#)

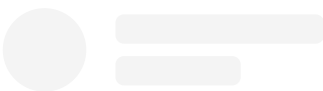


Una publicación compartida por La Benita de Lima (@labenitalima)

CHULUCANAS

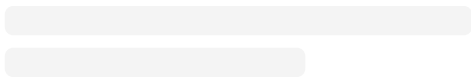
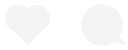
Seguimos con el recorrido regional y llegamos a Chulucanas (Piura) de la mano de Pablo Abramonte quien abrió este restaurante - cebichería en 1997. Al marcar el mediodía las puertas se abren y llegan a la mesa tamalitos verdes, cebiche de mero y seco de chabelo. Actualmente, los hijos de don Pablo están al mando e introdujeron platos de mariscos a la carta.

Dirección: Jirón Bernardo Alcedo 540, Lince.





[Ver esta publicación en Instagram](#)

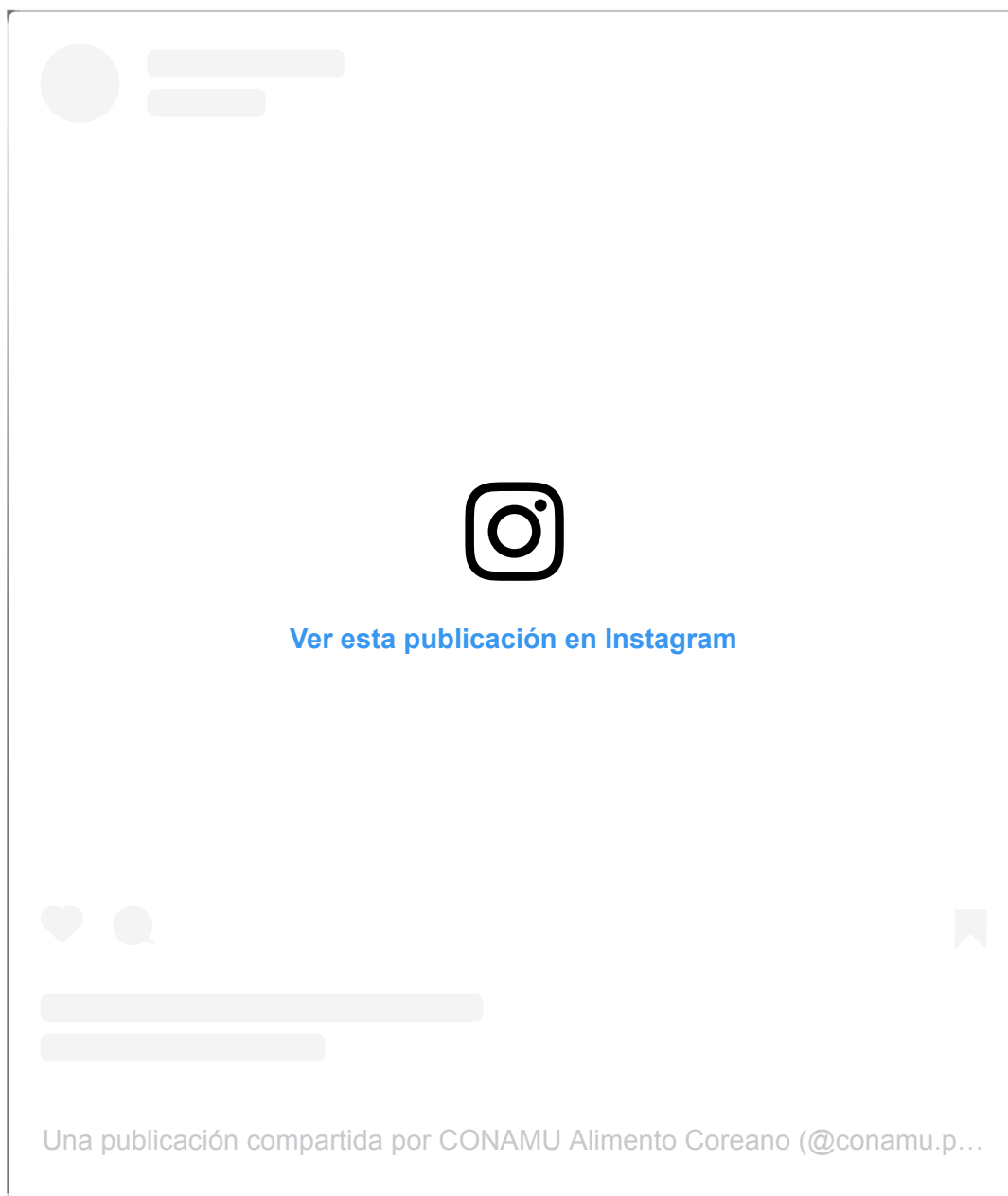


Una publicación compartida por Chulucanas (@chulucanaslima)

NAMU

De un pequeño [puesto dentro del Centro Comercial Arenales](#), ahora ha crecido dentro del mall. Detrás de la idea está el surcoreano Juho Jeong quien recomienda probar el dosirak especial (lleva chancho al panko, makis, enrollado de huevo, fideos de camote, arroz, pollo), el chickenkasu (pollo frito bañado con una salsa dulce y queso mozzarella derretido encima) y la tradicional sopa ramen. La comida coreana no es solo para los amantes del k-pop, es para todos.

Dirección: Interior 12 CD del Centro Comercial Arenales, Lince.

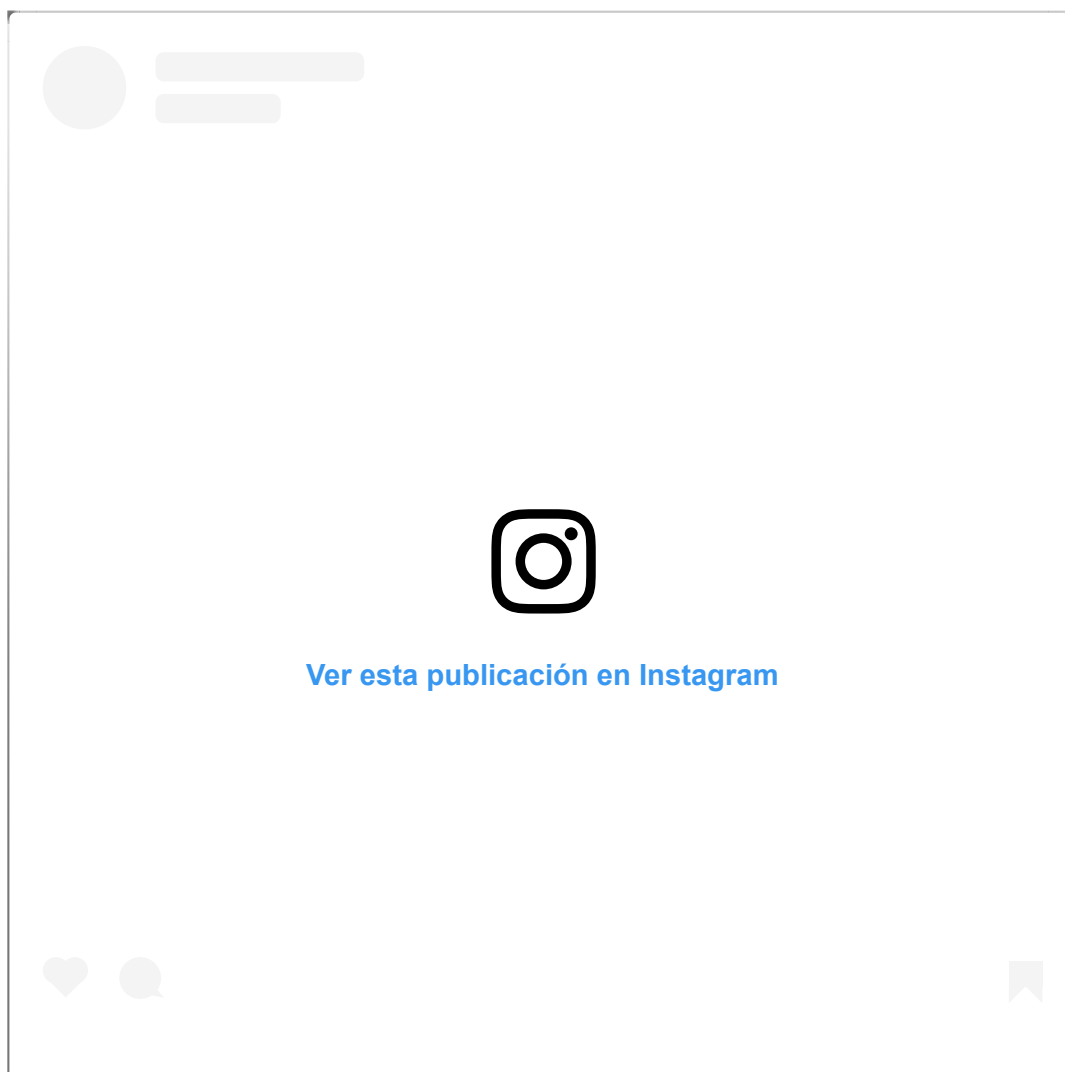


CHIOS SOPAS

Como su nombre lo dice, el [restaurante](#) está dedicado a los caldos y sopas más conocidos de nuestra cocina. Cada día se prepara una receta específica: menestrón, sopa de frejol a la leña,

patasca, chupe de habas con asado de tira, shambar y el contundente sancochado. Fuera de estos, el más popular es el clásico caldo de gallina (bien concentrado y con gran sabor). Todas las sopas vienen acompañadas por una porción de pan campesino. La carta también ofrece platos criollos y distintas carnes cocidas en diversos formatos (churrasco, sábana de carne apanada, milanesa o suprema), que se pueden acompañar con papas y arroz, pastas o con tacu tacu.

Dirección: Jirón Manuel Segura 137, Lince.



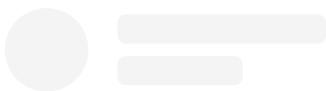


Una publicación compartida por Chios Sopas (@chiossopas)

RAMI COFFEE SHOP

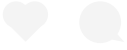
Stephany Delgado ha recorrido el Perú y visitado diferentes fincas donde aprendió todo el trabajo que hay detrás de una taza. Ella continúa la tradición de su padre Ramiro, caficultor de Cutervo, quien abrió Rami Coffee Shop al frente del local actual. La administradora ahora está a cargo y ha lanzado bebidas a base del grano peruano como el Café Loco (especie de frappé helado a base de café y mango, con un toque de algarrobina) y el Mosccino (combinación de aguaje y café). Con los años, se ha convertido en el punto cafetero del barrio.

Dirección: Calle Jirón Garcilaso de la Vega 2588, Lince.





[Ver esta publicación en Instagram](#)



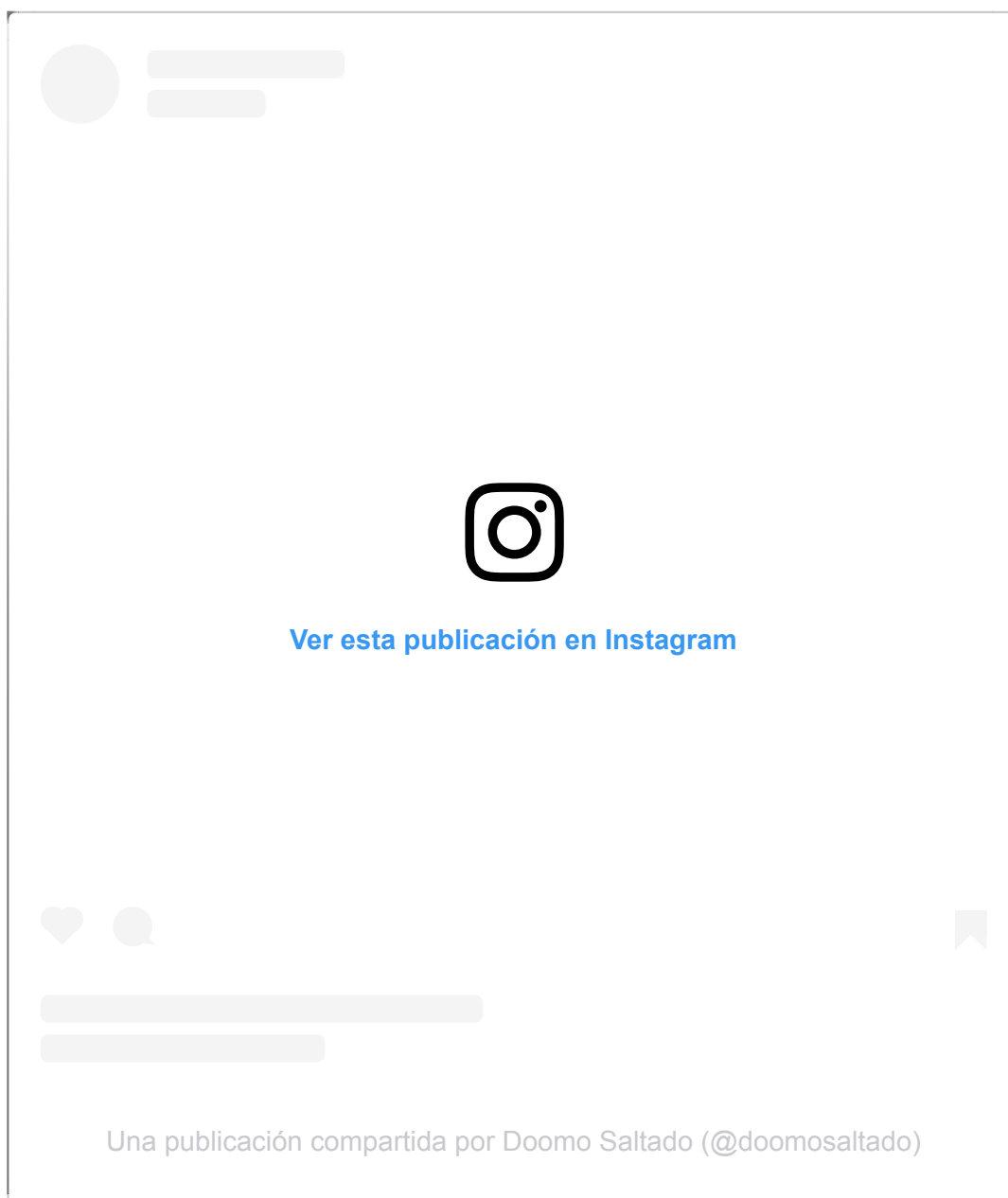
Una publicación compartida por Rami Coffee Shop Perú (@rami_coffee_s...

DOOMO SALTADO

Un [templo del wok y del fuego dedicado al lomo saltado](#) que partió de una idea: ofrecer todas las versiones y acompañamientos posibles al lomo saltado. Hay 5 ingredientes para su preparación (langostinos, pollo, cuadril, lomo fino y vegetales) y más de 10 maneras de presentación (con tacu tacu, con chaufa, con tallarín a la huancaína, con causa, con risotto en crema huancaína, con crema de ají de gallina, con tallarines verdes, etc). Para los veganos, [hay opciones 100% basadas en plantas](#) en forma de causa, makis y lomo saltado veggie (el ingrediente principal son los hongos shiitake). La tradición japonesa está presente en buena parte de la carta con una surtida oferta de makis, nigiris y sashimi;

platos calientes como el yasaitame y el katsu de pollo (empanizado, con arroz y huancaína) o sopas desde ramen de gallina hasta un Okinawa soba (caldo concretado de gallina, cerdo y kamaboko o pastel de pescado).

Dirección: Avenida Ignacio Merino 2501, Lince.



● TE PUEDE INTERESAR

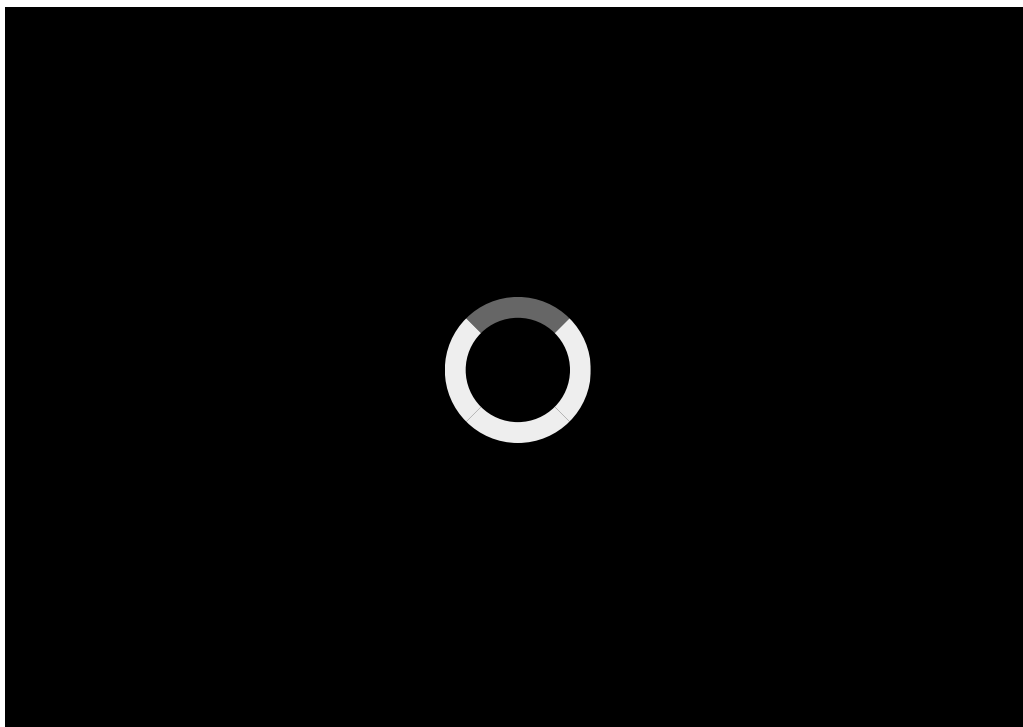
- > Este aperitivo peruano fue elegido como el segundo mejor sánduche del mundo
- > El Tinder de la comida peruana: Haz match a los platos que saben mejor juntos
- > Menú para toda la semana: ideas para cocinar del 27 de febrero al 5 de marzo
- > Tamal Tabien: qué puedes encontrar en el nuevo paraíso de los desayunos criollos



TAGS

[Lince](#) | [Huarique](#) | [Cocina Criolla](#)

● VIDEO RECOMENDADO



Surquillo tiene una larga tradición de buenos huariques. En los últimos años, en el distrito se han expandido las barras cebicheras y cebicherías. En este recorrido visitamos tres imperdibles espacios dedicados a la cocina marina.

🕒 ÚLTIMAS NOTICIAS

★ Refugio: Caja china, pollo a la brasa, cebiche, makis y todo lo que puedes disfrutar en este nuevo patio gastronómico

★ Lince: 10 de los mejores lugares para comer en el distrito con más sabor criollo de Lima

¿Con antojo de cebiche? Tres barras marinas imperdibles en Surquillo | VIDEO

Logo de elcomercio

DIRECTOR PERIODÍSTICO: Juan Aurelio Arévalo Miró Quesada

Empresa Editora El Comercio. Jorge Salazar Araoz # 171 Santa Catalina La Victoria. Copyright ©

Elcomercio.pe. Grupo El Comercio - Todos los derechos reservados
