

GUÍA 2022-2023

PREMIOS *SOMOS*



En mayo, abrimos las votaciones a través de la web de **El Comercio** — la más leída del Perú — para que el público escogiera a sus favoritos entre 11 categorías y más de 400 nominados. La selección era un reflejo de la oferta que representa al rubro culinario hoy en día: desde la tradición a los canales digitales. ¿Cómo quedó el menú?

Aquí los resultados, elegidos por más de 25 mil comensales.



PREMIOS
SOMOS

PREMIOS
SOMOS

— NUESTROS SABORES FAVORITOS

1 *Mejor pollería*

Pardos Chicken

IG: @PARDOSCHICKEN

➔ La comida peruana desata pasiones y una de las más potentes es el amor por el pollo a la brasa. No en vano es el plato más consumido por los peruanos y formó parte de una de las categorías más reñidas de la primera edición de los Premios Somos. La cadena de pollerías fundada en los años ochenta logró, con el voto de nuestros lectores, llevarse el galardón a mejor pollería.

Es imposible no haber visto una. Actualmente, Pardos Chicken cuenta con 30 locales en la ciudad de Lima y 4 en provincias (se viene uno más en Arequipa). Además de su pollo a la brasa y platos criollos, las salsas que acompañan la carta son parte clave de esta experiencia. En especial, sus anticuchos.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Tori Pollería
- ♦ Primos Chicken Bar
- ♦ Granja Azul
- ♦ Don Tito
- ♦ Villa Chicken
- ♦ Yopo
- ♦ Gran Parrillada Timbó
- ♦ Carbón y Punto
- ♦ Mediterráneo



JUAN PONCE

2 *Mejor chifa*

Titi

IG: @CHIFA.TITI

➔ Todo comenzó a mediados de los años 50. La historia del chifa Titi se remonta al viaje a Lima desde China de William Chan Lau, inmigrante chino, y su esposa Juana Chin, ciudadana peruana de ascendencia china. Antes, vivieron en San Francisco, ciudad de Estados Unidos donde William trabajó como chef. Después de varias mudanzas de locales, desde 1992 Titi está ubicado en la Av. Javier Prado, espacio que ha recibido a varias generaciones de comensales enamoradas de los sabores chinos y peruanos, esa mixtura que los hace únicos. Imposible olvidar el pato al sillao, su chanco con tamarindo y piña o la clásica sopa wantan con los sabores tradicionales.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Chung Tong
- ♦ Four Seas
- ♦ Hakka
- ♦ Wong King
- ♦ A su Gusto
- ♦ Wa Lok
- ♦ Hou Wha
- ♦ Halta
- ♦ San Joy Láo



CHIFA TITI



HEROÍNA ESTUDIO

3 *Mejor restaurante de comida marina*

La Mar

IG: @LAMARCEBICHERIALIMA

➔ Del mar a la mesa. La diversidad de su carta es inmensa y su generosidad es tanta que sus sabores ahora recorren el mundo, es así que encontraremos La Mar en las ciudades de Buenos Aires, Bogotá, Miami, San Francisco, Santiago, Doha y Sao Paulo. Es como una embajada de la cocina marina peruana y sus tradiciones. En La Mar no hay pierde, hay platos personales y para compartir. Los bonitos, meros, pejesapos, chitas, ostras y frutos del océano se convierten en festivales de cebiches, chicharrones, guisos, tiraditos, sopas y jaleas, opciones interminables que conservan la tradición sin tenerle miedo a la innovación. Todo, en un ambiente como pocos.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Almacén Cebichería
- ♦ El Mercado
- ♦ El Populacho
- ♦ Pescados Cápitalos
- ♦ La Picante
- ♦ La Picantería
- ♦ Amoramor
- ♦ Costanera 700
- ♦ Alfresco

1 *Mejor restaurante de comida criolla*

Panchita

IG: @PANCHITASAZONCRIOLLA

➔ Su carta es un sabroso tributo a la cocina criolla y los sabores familiares. Sea con su carapulcra, ají de gallina, anticuchos, seco u olluquito, Panchita nos remonta al pasado, a los olores de la cocina de mamá y de la abuela. Actualmente, cuenta con dos locales en Lima, pero este restaurante peruano ha llegado a conquistar los paladares chilenos llevando la jarana criolla, con cajón y guitarra, al sur del continente.

Con la experiencia de la chef Martha Palacios, su respeto por el recetario limeño y regional, la investigación detrás de sus platillos, se fue construyendo el concepto de este restaurante emblemático para la ciudad.

“
EL MES PATRIO ES LA OCASIÓN PERFECTA PARA REVISAR NOVEDADES EN LAS CARTAS DE RESTAURANTES. PANCHITA, POR EJEMPLO, TENDRÁ VARIOS CÓCTELES DE INSPIRACIÓN CRIOLLA

5 Mejor restaurante de carnes

El Charrúa

IG: @ELCHARRUAOFICIAL

La parrilla uruguaya tiene un sitio donde demostrar todo su poderío. Se trata del restaurante de carnes El Charrúa, nombre que hace referencia al pueblo indígena que habitó el actual Uruguay. Este fue elegido por el voto popular como el mejor restaurante de carnes. Desde su local de La Molina, el público se sumerge en la experiencia charrúa saboreando sus famosos cortes tomahawk, entraña y su especial pallar de lomo, acompañados de guarniciones y los mejores vinos para el maridaje de sus carnes. El uruguayo José Ramenghi es el encargado de transmitir la cultura de su país a los comensales peruanos.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Osso
- ♦ Carnal
- ♦ La carnicería de Tito Restaurante
- ♦ El Parrillón
- ♦ Kilo
- ♦ Sapiens
- ♦ La Cabrera
- ♦ Fuego
- ♦ Baco y Vaca



6 Mejor restaurante nikkei o japonés

Osaka

IG: @OSAKANIKKEI

La fusión de las técnicas e insumos japoneses y peruanos que se sirve en Osaka viene seduciendo paladares desde hace 20 años. Este concepto gastronómico creado por los socios y amigos Diego de la Puente y Diego Herrera celebra los sabores nikkei desde una mesa cosmopolita y con mucho estilo. La oferta en Osaka es una experiencia excepcional: en su menú se rinde tributo a la gastronomía nikkei, potenciada con la creatividad y la sazón de la cocina peruana. Con dos locales en Lima (San Isidro y El Polo) y varios más en el extranjero, esta es una de las marcas más potentes del mercado.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Shizen
- ♦ Reiwa Izakaya
- ♦ Fan
- ♦ Hanzo San Isidro
- ♦ Matsuei
- ♦ Tomo Cocina Nikkei
- ♦ Edo Sushi Bar
- ♦ Makoto Sushi Bar



EL CHARRÚA

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Papagiani
- ♦ Symposium
- ♦ Osteria Convivium
- ♦ Razeto Trattoria
- ♦ Troppo
- ♦ Pasta
- ♦ La Cantina di Epicuro
- ♦ Anima e Cuore
- ♦ Mattoni

7 Mejor restaurante de comida italiana

San Ceferino / Salve Luigi

IG: @SALVELUIGI

San Ceferino, el emblemático restaurante de comida italo-peruana, fundado por Luigi Ascoli Salvatori en 1976 y ubicado en el número 793 de la sanisidrina avenida Dos de Mayo, cambió de nombre en diciembre de 2022, pero conserva su dirección y el mismo local de siempre. Hoy lleva el nombre Salve Luigi —en memoria de su fundador— y es su hija, la chef Ruth Ascoli, quien comanda la cocina. Ruth estudió en Italia los sabores que conoció de niña, y en su mesa les pone un toque personal con la tradición peruana. Su objetivo es resguardar el legado que los hizo conocidos. Son varias las generaciones de clientes que consideran a esta esquina de San Isidro como la mejor propuesta de comida italiana de la ciudad.

El nombre de San Ceferino es por la devoción de sus fundadores al beato argentino Ceferino Namuncurá. Dirección: Av. 2 de Mayo 793, San Isidro.



8 Mejor Huarique

Anticuchos Grimanesa

IG: @VARGASGRIMANESA

A sus 82 años, Grimanesa Vargas sigue siendo la soberana de los anticuchos. Su reinado comenzó en una esquina de Enrique Palacios, en Miraflores, y hoy se ha trasladado a la cuadra cuatro de la calle Ignacio Merino, en el mismo distrito. Un lugar de culto adonde llegan los peregrinos de siempre para ser bendecidos con su sazón: además de los anticuchos de corazón, están los combinados que incluyen mollejas de pollo y rachi, anticuchos de pollo, y porciones de papa y de choclo extra.

OTROS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Al Toke Pez
- ♦ Huerta Chinen
- ♦ Café Tostado
- ♦ Sonia
- ♦ Chanfainita de la Tía Ceci
- ♦ El Colorado de Chuquito
- ♦ El Farolito
- ♦ La Sazón de Walter
- ♦ El Huarique de los Cuchitos



MARIO ZAPATA



9 Mejor taberna

Isolina

IG: @ISOLINATABERNA

➊ Cuando José del Castillo soñó con abrir una taberna limeña, la primera persona en la que pensó fue su madre. Ella bautizó este premiado espacio que hoy tiene dos sedes en Lima — Barranco y Surco— y reúne mucho del acervo criollísimo de nuestra peruanidad. Con sus guisos, sándwiches y cócteles de antaño, su espíritu generoso y sus platos contundentes, Isolina ha logrado enamorar a miles de comensales. Desde conocedores del repertorio criollo hasta curiosos turistas: todos quieren caer en esta taberna moderna con un menú tan variado como colorido. Cau cau, sangrecita, jalea de pejerreyes, ají de gallina, riñoncitos al vino, papa rellena o cebiche con chicharrón de pulpo. Aquí es imposible quedarse con hambre.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ El Bodegón
- ◆ Antigua Taberna Queirolo
- ◆ Casa Rebara
- ◆ El Juanito de Barranco
- ◆ Cumpa Taberna Criolla
- ◆ El Carbone
- ◆ Porcus Taberna Criolla

El nuevo local de Isolina, ubicado en Surco, tiene dos pisos. Allí se suelen organizar jaranas criollas para el público.

10 Mejor restaurante de cocina de autor

Maido

IG: @MITSUHARU_MAIDO

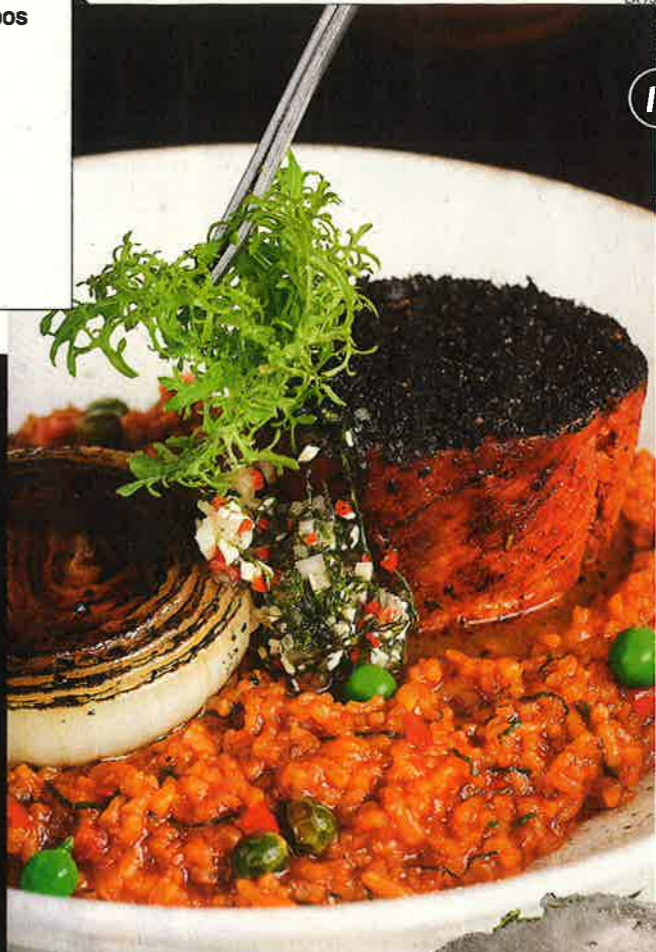
➋ Mitsuharu Tsumura ha sabido cocinar una propuesta que ha trascendido nuestros límites culinarios: su restaurante de comida nikkei es el sexto mejor del mundo. En Mado, 'Micha' propone cinco experiencias de menús de degustación en las que imprime todo su arte y creatividad, pero también cuenta con una carta en la que ofrece sashimi y nigiris por piezas, temakis, un tiradito de toro (hecho a base de barriga de atún), entre otros bocados. "Hoy el rubro gastronómico está pasando uno de sus mejores momentos", sostuvo el chef de Mado durante la ceremonia de los Premios Somos. Mado es único, y lo mismo se puede decir de su chef.

OTROS NOMINADOS POR VISITAR

- ◆ Rafael
- ◆ Astrid & Gastón
- ◆ Mayta
- ◆ Matria
- ◆ Central
- ◆ Kjolle
- ◆ Mérito
- ◆ Cosme
- ◆ Siete

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Baan
- ◆ Le Coq
- ◆ Awicha
- ◆ Alado
- ◆ Jerónimo
- ◆ Donde Felipe
- ◆ M6
- ◆ Pan Sal Aire
- ◆ La Plazita



11 Mejor restaurante de comida fusión internacional

La 73

IG: @LA73_BARRANCO

➌ El paredero 'gourmet' de Barranco con el ambiente ideal para una buena conversación, tomar un vino y disfrutar, cómo no, de una carta especializada con las mejores fusiones en piqueos, fondos, postres y coctelería. Ubicado en la concurrida Av. El Sol, su inconfundible terraza se presta para probar desde wantanes rellenos de hongos hasta tartar de atún o langostinos. Más sabores locales y foráneos se combinan en un menú que incluye —por ejemplo— una pasta orzo con conchas a la parrilla y ajés confitados, tacos de carrillera, o un char-siu mar y tierra. Imposible visitarlos y perderse los platos de la pizarra de temporada. Siempre hay sorpresas.

12 Mejor barra de un restaurante o bar de Lima

Carnaval

IG: @CARNAVALBAR

➍ Desde la aparición de Carnaval, las noches de Lima no volvieron a ser iguales. En este local se vive, realmente, un carnaval, una fiesta de colores, técnicas y atrevidas mezclas de una coctelería conceptual y clásica. Su propuesta innovadora la ha llevado a ser catalogada como la barra más ambiciosa de Lima, escapando de lo convencional y buscando la sorpresa en cada presentación. Carnaval ha sido elegido como el mejor bar de Lima por el público en la primera edición de los Premios Somos, un reconocimiento acertado que le augura muchos años más de fabuloso y elegante entretenimiento al estilo limeño.



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Lady Bee
- ◆ Bar Olé
- ◆ Rafael (barra)
- ◆ Hotel B (barra)
- ◆ Tragaluz (barra)
- ◆ Sastrería Martínez
- ◆ Bar Inglés
- ◆ Casa Ribeyro
- ◆ Bottega Dasso

PREMIOS
SOMOS

- GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA
- MESAS ESPECIALIZADAS

MÁS TALENTOS NOMINADOS

- ◆ Francesca Ferreyros (Baan)
- ◆ Mayra Flores (Shizen)
- ◆ Arlette Eulert (Matria)
- ◆ Mónica Huerta (La Nueva Palomino)

13 Mejor cocinera del año

Pía León

IG: @PIALEONKJOLLE

En 2021 fue elegida la mejor chef del mundo por The World's 50 Best Restaurants. Este 2023, su apuesta culinaria con sello personal, Kjolle, ingresó con fuerza a la misma lista internacional escalando al puesto 28. Es la chef peruana con mayor reconocimiento y proyección internacional, un título que nos enorgullece y que ha ganado a punta de esfuerzo, rompiendo muchas barreras. Desde el segundo piso de la Casa Túpac en Barranco, León sirve un menú singular en su propio restaurante, Kjolle. Siguiendo el hilo conductor de la casa, su carta combina climas, alturas, colores y texturas. El producto brilla, sostenido en una técnica inigualable.



HEROÍNA ESTUDIO

11 Mejor cocinero del año

Virgilio Martínez

IG: @VIRGILIOCENTRAL

Su nombre es sinónimo de éxito y visión. Virgilio Martínez, el chef del restaurante Central, consagró su propuesta gastronómica al convertirse este año en el mejor restaurante del mundo según la lista 50 Best. Martínez se formó en distintas cocinas del extranjero hasta que regresó al Perú en 2008 con el sueño de abrir un espacio con identidad y vanguardia culinaria. Un lugar que, paso a paso, fue transformándose también en un laboratorio de investigación y creatividad, y que hoy enlaza distintas disciplinas para ofrecer una experiencia como ningún otro espacio en la región. Desde 2018, el proyecto de Central está ubicado en Barranco, donde se encuentran también Mater Iniciativa y Kjolle, comandado por Pía León.



ELIAS ALFAGEME

MÁS TALENTOS NOMINADOS

- ◆ Rodrigo Alzamora (Rafael)
- ◆ Juan Luis Martínez (Mérito)
- ◆ Mitsuharu Tsumura (Maido)
- ◆ Jaime Pesaque (Mayta)

MÁS TALENTOS NOMINADOS

- ◆ Renzo Miñán (Almacén)
- ◆ Jason Roman (Awicha)
- ◆ Ángel Aguado (Contraste)
- ◆ Richard Venegas (Lila Dasso)

15 Estrella en ascenso

Gabriela León

IG: @GABI_LEON93

Los insumos peruanos y sus infinitas posibilidades en cocina y coctelería son los platos fuertes que hacen de la barra y restaurante Lady Bee, de Gabriela León y Alonso Palomino, un espacio sumamente especial e icónico. Gabriela ha sido elegida como estrella en ascenso por nuestros lectores, y motivos no le faltan. Hace brillar una carta que siempre es distinta, y se alimenta de sus viajes, investigaciones y los productos de temporada. Cada bocado y cada maridaje en Lady Bee son una experiencia muy especial. Desde aquí, apuestan por una cocina sostenible, donde el factor sorpresa está garantizado.



HEROÍNA ESTUDIO

OTRAS NOMINADAS POR VISITAR

- ◆ Origen: Tostadores de Café
- ◆ Neira Café Lab
- ◆ La Teoría de los Seis Cafés
- ◆ Colonia & Co
- ◆ Ciclos Café
- ◆ Puma Café
- ◆ Punto Café
- ◆ Abisinia Company
- ◆ MamaQuilla (Pachacámac)



16 Mejor cafetería

Amarena café

IG: @AMARENACAFE_

En plena pandemia, Andrea Rodríguez, Laura Tibaquirá y Camila Unzueta decidieron concretar la idea de tener su propia cafetería. Las tres amigas tenían experiencia en el rubro gastronómico, por lo que se les hizo sencillo acceder a los mejores granos que se producen en los valles cafeteros de Cusco y Cajamarca. En este espacio, entre casual y urbano, podemos disfrutar de un espresso, americano, iced laté o cappuccino, acompañados de bowls, galletas chocochips o focaccias. También destacan las bebidas frías, como su piña cold brew y orange cold brew. Su carta de desayunos y postres es igual de interesante.

17 Mejor pastelería

Maria Almenara

IG: @MARIAALMENARA

Se ha convertido en la pastelería más concurrida y favorita de Lima, no importa cuál se elija visitar. Actualmente, hay 15 tiendas de Maria Almenara posicionadas en distintos distritos de la ciudad, por lo que encontrarla es sumamente fácil. ¡Seguro hay una cerca de tu casa! El éxito de sus tortas de chocolate, alfajores, brownies, trufas, tartaletas y bocaditos para compartir la convirtieron en la pastelería más votada de los Premios Somos 2023. Queremos celebrar junto a Maria Almenara los sabores dulces y apasionantes de este negocio peruano que va viento en popa y al que se le augura mucho futuro.



HEROÍNA ESTUDIO

OTROS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Alanya Repostería
- ◆ La Cocina de Ximena
- ◆ Tentaciones Gourmet
- ◆ Sienna Bakery
- ◆ Claribel Deli
- ◆ Vekia Pastelería
- ◆ Patty Pastelería
- ◆ Fausta Pastelería
- ◆ Carta Blanca



LARITZA D

18 Mejor heladería

Laritza D

IG: @HELADERIALARITZA

Hace 30 años, un risueño italiano de nombre Alberto de Gasperi, proveniente de la región de Piemonte, abrió una de las heladerías más tradicionales de Lima. Desde el primer día, Laritza D se caracterizó por presentar una vitrina donde confluían hasta 36 sabores distintos. Hoy podemos encontrar helados de fresa, maracuyá, vainilla o coco, pero también otras presentaciones más versátiles como frutti de bosco, Francesca, Milano, capuccino con fudge y la estrella de la casa: el famoso helado Laritza, con almendras y chips de chocolate.

OTROS NOMINADOS POR PROBAR

- 4D
- Cremeria Toscana Perú
- Blu: Il Gelato del Barrio
- Crem dela Crem
- Amorelado
- Bosco Mágico Gelato
- Helado de Lima
- Heladería Speciale
- La Latteria

19 Mejores sándwiches

El Chinito

IG: @ELCHINITOSANGUCHERIA

Era 1960 cuando Félix Yong decidió abrir una pequeña sanguchería en el Centro de Lima. Desde entonces, El Chinito se ha convertido en un clásico de la ciudad, sobre todo cuando despertamos con ganas de desayunar un pan con chicharrón. Por estos días, el negocio se ha expandido, pero mantiene su esencia. Su variedad de sándwiches está compuesta de lomito ahumado, chancho asado, jamón del país, pollo Pekín y pavo. Para acompañar, siempre vienen bien unos tamalitos o un café recién pasado.

OTROS NOMINADOS POR PROBAR

- La Lucha
- Zimmermann
- Palermo
- Café A Bistro
- La Preferida
- El Buen Gusto
- Chicharrón Kío
- El Peruano



EL CHINITO



san fernando

La buena familia

75
AÑOS

**PERSEVERANCIA
LO BUENO SOBRE LA MESA**

PREMIOS
SOMOS

MESAS ESPECIALIZADAS

20 Mejor panadería

Pan de la Chola

IG: @ELPANDELACHOLA

Jonathan Day, ingeniero industrial, simplemente quería comer un buen pan. Esa necesidad lo llevó a viajar e investigar, para luego abrir el primer local de El Pan de la Chola en 2011. Su secreto está en lo simple: solo usan harina, agua y sal. Una combinación que les permite concebir crujientes panes de ajonjolí y linaza, de pasas y pecanas, entre otros. Punto aparte es su sección de pastelería, donde sus galletones, su tartaleta de pera y bizcochos de plátano, zanahoria y manzana cobran especial protagonismo.

OTROS NOMINADOS POR PROBAR

- La Cristina Bakery
- La panadería del Country
- La Mora
- Pan Atelier
- Panadería Carmelitas
- La Panetteria
- La P'tite France
- San Antonio
- Masa Salvaje



PAN DE LA CHOLA

21 Mejor espacio de comida saludable

La Nevera Fit

IG: @LANEVERAFIT

Ale Venturo es una joven emprendedora que comenzó su negocio de comida saludable vendiendo mantequilla de maní, frutos secos, granola, entre otros productos. Abrió su primer local en 2016, siempre bajo una misma consigna: que el suyo sea un espacio libre de azúcar y gluten. La carta de La Nevera Fit incluye bebidas como batidos de proteína, smoothies y limonadas, además de waffles, bowls de frutas, tostadas y sánguuches. Para el almuerzo cuenta con piqueos como los palitos de apio y zanahoria con pita chips, el fettuccine a la huancaína vegana o un chaufa 'nevero' con quínoa y pollo.

OTROS NOMINADOS POR PROBAR

- Limaná
- Armónica Café
- La Verde Bio-Factoría
- Freshii
- Pickadeli
- Airampo Natural
- Bakeshop
- Veggie Pizze
- Leslie Yengle Bakery
- Barra Botánica



LA NEVERA FIT

“
EL PAN DE LA CHOLA CUENTA CON CUATRO LOCALES: DOS EN MIRAFLORES, UNO EN SAN ISIDRO Y OTRO EN LA MOLINA. CADA UNO CON SU PROPIO CONCEPTO



22 Mejor restaurante vegano

Namasté

IG: @NAMASTE.COFFEE

En un acogedor rincón de Barranco, Mayra Velit comparte su filosofía de vida a través de la cocina. Namasté es un restaurante de comida vegana que ofrece platos fusión de comida peruana e hindú. En su carta podemos encontrar un ají de no gallina, sopa a la minuta, menestrón, crema de zapallo, no pollo a la brasa, curry andino, subji de verduras y el curry andino especial. No podemos dejar de recomendar su línea de bocaditos con miniempanadas de carne de soja, minialfajores de maicena, minicupcakes, mini-pie de manzana, minirrollos de canela y mucho más.

OTROS NOMINADOS POR PROBAR

- PFW Lima
- Gastronomía Vegana
- Asianica Street Food
- El Chino Vegano
- La Recontra
- Seitan Urban Bistrot
- Yala Food
- Raw Café

En Siete Sopas el plato principal cambia cada día. Lo que permanece en oferta siempre es el caldo de gallina, muy demandado en días fríos.

23 Mejor 'bajón' o comida reponedora

Siete Sopas

IG: @SIETESOPAS

Desde la incursión de la cadena Siete Sopas en el panorama de la vida limeña, nada fue igual, especialmente para los fanáticos de las comidas reponedoras (que en invierno siempre vienen bien) y para los noctámbulos que llegan atraídos a horas impropias por su oferta de atención las 24 horas del día. En Siete Sopas, su nombre lo indica todo: son siete caldos los que se sirven, uno distinto cada día. Un día puede ser shambar, otro día menestrón, al día siguiente caldo de cabeza o patasca, etc. El formato consiguió tal aceptación que hasta ahora no es raro ver colas para poder probar los manjares que ofertan.

OTROS NOMINADOS POR PROBAR

- Caldo de Gallina de Aramburú
- Anticuchos Bran
- Glotons
- El Buen Sabor
- Sanguchón Campesino
- Tip Top, de Lince
- Don Bajadón
- Sandwiches Monstruos
- Alejandro





27 TAPAS

21 Mejor 'rooftop'

27 Tapas

IG: @27TAPAS

☑ Son dos las características que mejor definen a 27 Tapas: su menú creativo y una de las vistas más espectaculares del Pacífico. Esta tapería, que lleva el sello del cocinero Carlos Testino, se ubica en el piso 18 del hotel Iberostar Selection, en Miraflores. En la carta principal encontramos desde tablas de quesos, jamones y fiambres, hasta un montadito de salmón, maki acebichado, churros de queso, spring rolls de pato, empanaditas y más.

OTROS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Celeste Solar Bar
- ◆ Ambra Rooftop Bar
- ◆ Insumo
- ◆ Estelar Piso 21
- ◆ Palais Rooftop

27 Tapas tiene el respaldo del grupo gastronómico Aramburú, que también gestiona otros dos espacios en el Iberostar Selection: Ortega y Huamán y Kimu Nikkei.

25 Mejor restaurante de hotel en Lima

Maras

IG: @MARASRESTAURANTE

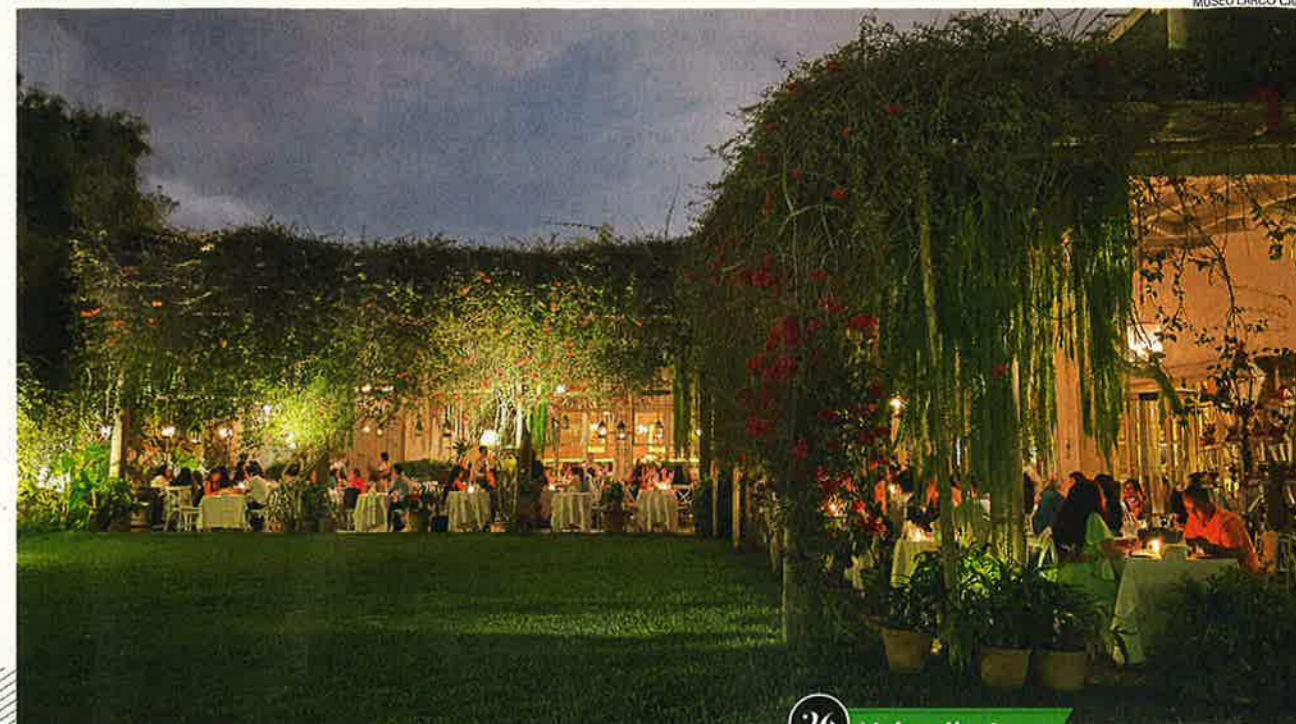
☑ Ubicado en el corazón del centro financiero de Lima, donde la vida de la ciudad se mueve a un ritmo vertiginoso, el restaurante Maras del hotel Westin otorga un espacio de paz. Pero, sobre todo, de buen comer. Aquí se combinan técnicas tradicionales y de vanguardia para componer una propuesta donde confluyen los sabores del Perú. No podemos dejar de probar las mollejas de ternera, el tiradito nikkei, el arroz cremoso con magret de pato y de postre el choco amazónico con castañas, brownie y crema helada de chocolate blanco.

OTROS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Tragaluz
- ◆ Plural
- ◆ Nomad
- ◆ Perroquet
- ◆ Isidro Bistró Limeño
- ◆ El Comedor
- ◆ La Vista restaurante
- ◆ Social Bar and Restaurante
- ◆ La Locanda



MARAS



MUSEO LARCO CAFÉ

26 Mejor diseño de ambiente

Museo Larco

IG: @MUSEOLARCOCAFE

☑ Rodeado de un jardín lleno de flores, frente a una imponente casona virreinal, el café-restaurante del museo Larco, en Pueblo Libre, presenta una carta casera y variada que tiene como objetivo redescubrir los sabores y productos de las diferentes regiones del Perú en distintos ambientes y experiencias. En las entradas podemos encontrar tartare de salmón y solterito novoandino; de fondo, quintonito de verduras al ají amarillo o asado de tira; y postres como un mousse de lúcuma o suspiro limeño. La experiencia, sin lugar a dudas, trasciende más allá de la decoración.

OTROS NOMINADOS POR CONOCER

- ◆ Symposium
- ◆ Anima e Cuore
- ◆ Troppo
- ◆ Le Coq
- ◆ Sastería Martínez
- ◆ La Niña
- ◆ Fauna
- ◆ La Rosa Náutica

Además de Maras, el hotel Westin también tiene un bar estilo 'speak easy' (oculto) bautizado como Alphonse.

27 Mejor restaurante campestre

Granja Azul

IG: @GRANJAAZUL

La leyenda cuenta que la idea de vender pollos cocinados a las brasas se le ocurrió al suizo Roger Schuler en 1950, cuando su granja estaba a punto de quebrar. Así fue como nació, en Santa Clara, La Granja Azul, un restaurante cuyo pollo a la brasa ha sido premiado y reverenciado a lo largo de siete décadas. Las especialidades de la casa incluyen, además, anticuchos, brochetas de pollo, lomo de res a la parrilla y picarones. Todo esto acompañado de su legendaria mayonesa.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Chaxras Ecorrestaurante
- ◆ Mesa de Piedra
- ◆ La Gloria del Campo
- ◆ Don Torcuato Restaurante
- ◆ Carlos Ramírez Tradiciones de Huaral
- ◆ Las Leñas
- ◆ Al Encuentro de Azpitia
- ◆ Balcón del Cielo

La Granja Azul se encuentra a la altura del kilómetro 11,5 de la Carretera Central, en Santa Clara. En Lima, además, tienen un segundo local en San Isidro.



28 Mejor patio gastronómico

Mercado 28

IG: @MERCADO28LIMA

En 2018, Mercado 28 se convirtió en el primer mercado gastronómico en abrir en Lima. Este concepto llegó para instaurar una experiencia culinaria basada en la variedad. Los visitantes se acercan cada día a las barras de este templo 'foodie' —que cuenta con dos espacios, en Miraflores y Surco— para probar comida marina, comida amazónica, comida criolla, hamburguesas, pizzas, pollos a la brasa y más. Algunas de las marcas que recomendamos visitar son Popolo, La Carnicería, Pokeboss, Agallas y El Chilanguito.

MÁS NOMINADOS POR VISITAR

- ◆ Mercado San Martín
- ◆ Mercado San Ramón
- ◆ Refugio
- ◆ Mercado Cambalache
- ◆ Mercado Aviación
- ◆ Mercado del Pilar
- ◆ Mercado Los Ángeles
- ◆ YOY Lima Box Park



LA GRANJA AZUL

29 Mejor tienda de productos 'gourmet'

Delifrance

IG: @DELIFRANCELIMA

Tras pasar buena parte de sus vidas entre Francia y Suiza, el matrimonio conformado por Charles y Sandy Sacuto decidieron establecerse en Lima para abrir Delifrance, uno de los espacios de 'delicatessen' más populares de la capital. Motivos no faltan: esta tienda se ha especializado en la elaboración de productos de panadería, bollería, embutidos, cortes de carne y pescados y salsas 'gourmet'. Cuentan con cuatro locales: Miraflores, Barranco, Surco y La Molina.



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Mercattino
- ◆ La Mancha Vino Jamoteca
- ◆ Épicerie Dasso
- ◆ PesCo
- ◆ Casa Gourmet

DELIFRANCE

30 Mejor creador de contenido gastronómico

Luciano Mazzetti

IG: @VIAJAYPRUEBA

A Luciano Mazzetti lo conocimos hace algunos años en sus programas de cable como un rostro fresco y una presencia casi alternativa a la oferta habitual de chefs de la televisión. En los últimos años, el cocinero se volcó al Internet con su canal de YouTube Viaja y Prueba, el cual cuenta hoy con más de 300 mil seguidores. Los lectores de **Somos** premiaron esta semana a Mazzetti como el mejor creador de contenido digital, reconociendo su talento para explorar el país y mostrar lo mejor de las cocinas locales. En su último programa, dedica su tiempo a la ruta del norte de Lima, donde recorre los mejores restaurantes de chicharrón de la Panamericana Norte.

MÁS NOMINADOS POR SEGUIR

- ◆ A Comer
- ◆ El Cholo Mena
- ◆ La Gastronauta
- ◆ Rocío Oyanguren
- ◆ Ariana Bolo Arca
- ◆ Carlos Guerra
- ◆ Gabriela Vilca
- ◆ Miguel y Pancho
- ◆ Luis Martín Alzamora



OMAR LUCAS



FAT BURGER

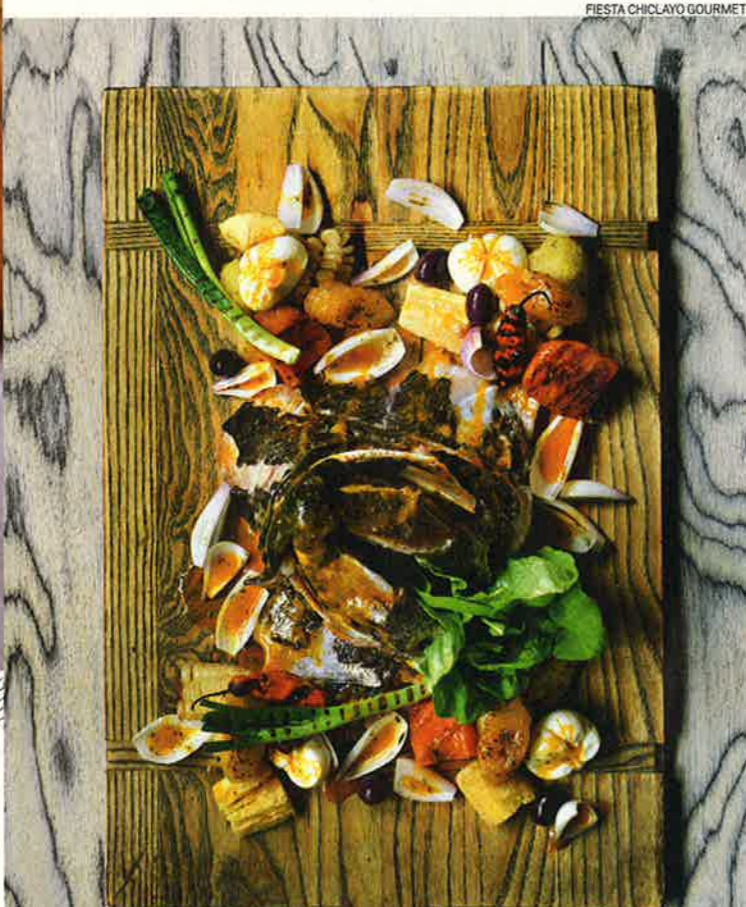
31 Mejor propuesta de 'dark kitchen' o marca por delivery

Fat Burger
IG: @FATBRGR

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Fucking Guys
- ♦ Dembow, by Maluma
- ♦ Panza
- ♦ Festival Kitchens
- ♦ Mega Bite
- ♦ Unreal Burger
- ♦ Nick N Truck
- ♦ Olivia y Coque Cucina

El concepto de 'dark kitchen' o "cocina fantasma a domicilio" cobró un auge sorprendente en estos tiempos pospandémicos en los que la opción de pedir por delivery sigue resultando para muchos más atractiva que ir a un local a consumir. El público de **Somos** se expresó en la votación y la ganadora en esta categoría fue Fat Burger, nuevo emprendimiento de Luciano Mazzetti y Diego Alcántara en el terreno de las hamburguesas. Estas verdaderas piezas de autor son generosas en la distribución de ingredientes y contundentes en la explosiva mezcla de sabores. Exactamente lo que uno espera de una comida tan popular. Algunas que destacan: Fat Onion, Fat Chili, Fat Bacon y Fat Bastard.



FIESTA CHICLAYO GOURMET

32 Mejor restaurante de comida norteña en Lima

Fiesta Chiclayo Gourmet
IG: @FIESTALIMA

El limeño que quiera disfrutar lo mejor de la exquisita comida norteña (arroz con pato, cabrito, tamal, sábana del lomo con tacu tacu, platos a base de mero) no tiene que viajar hasta Chiclayo. Le basta con acudir a Fiesta, el restaurante de Héctor Solís que abrió sus puertas en Miraflores en 1996. Desde sus inicios en Lambayeque, el Fiesta se ha caracterizado por buscar los mejores ingredientes para transformarlos en platos deliciosos llenos de tradición. Para Hector Solís —chef y dueño—, el secreto del negocio fundado por su padre es "el orgullo, el amor y el respeto inmaculado por los ingredientes, así como la tradición y la pasión por el oficio". Fiesta es una verdadera celebración del sabor.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Pueblo Viejo
- ♦ La Raya Chiclayana
- ♦ Club Lambayeque
- ♦ Don Fernando
- ♦ La Paisana de Magdalena
- ♦ Restaurante Moche
- ♦ El Fayke Piurano
- ♦ El Merlín de Cabo Blanco
- ♦ Restaurante Huanchaco



EL AGUAJAL

33 Mejor restaurante de comida amazónica en Lima

El Aguajal
IG: @ELAGUAJAL.JESUSMARIA

El restaurante El Aguajal, de Alejandro Callienes, es el refugio de la mejor comida selvática que se puede encontrar fuera de la región amazónica. Su historia se remonta a los inicios de los años noventa, cuando sus dueños decidieron rendir culto a la comida típica de Moyobamba para compartirla con el resto del país. En cada plato que sirven —tienen siete locales en Lima— comparten sabrosos ingredientes, licores regionales, frutos exóticos y recetas conservadas de generación en generación. En su carta habitual, se pueden encontrar platos como unos chorritos a la charapa, cebiche de paiche, paiche frito, inchicapi (caldo), chaufa aguajal, además de los infaltables juanes y tacachos con cecina.

Arriba: el juane es un delicioso plato amazónico elaborado con arroz y envuelto en hojas de plátano. Al lado, una rica trucha con humita, habas y camote del Huancahuasi.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ La Patarashkita
- ♦ El Pichito
- ♦ La Choza de la Anaconda (Surco)
- ♦ Huambra
- ♦ Mar y Selva
- ♦ El Encanto de la Selva
- ♦ El Bijao
- ♦ Yacumama



33 Mejor restaurante de comida andina en Lima

Huancahuasi
IG: @HUANCAHUASIPERU

Huancahuasi, que significa "casa de piedra" en quechua, es para muchos de sus clientes un segundo hogar. La chef Paola Palacios sirve aquí la mejor comida de la sierra que se puede probar en la capital. La historia de este restaurante se remonta 50 años atrás, en Huancayo, ciudad donde abrieron sus puertas por primera vez. Hace 20 años se trasladaron a Lima para continuar con la aventura gastronómica, e inauguraron su primera sede, ubicada en La Victoria. Se sumaron locales en La Molina y Pachacámac. La sabrosa patasca, la pachamanca o el picante de cuy son algunos de sus platos estrella. Este es el lugar ideal para aquellos que deseen recordar el sabor de su tierra, o para quienes quieran descubrir los maravillosos sabores del Perú.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ El Rocoto
- ♦ El Tarwi
- ♦ El Rinconcito Arequipeño
- ♦ Tradiciones de mi Tierra
- ♦ La Retama Restaurante
- ♦ Kata Restaurante
- ♦ Casa Mendoza
- ♦ El Rancho Grande
- ♦ La Olla Arequipeña

35 Mejor restaurante en Cusco

Chicha

IG: @CHICHACUSCO

Ubicado en plaza Regocijo 261, segundo piso, en Cusco, a pocos minutos de la plaza principal, Chicha se ha hecho ya con un nombre en la región como un restaurante que rinde tributo a la milenaria sabiduría gastronómica de la capital imperial. Ellos se definen como una "comida de alto nivel con insumos locales y trato responsable con nuestros productores", y en eso se sostiene la experiencia que ofrece esta mesa. Con el sello del chef Gastón Acurio, Chicha posee una carta muy variada que incluye desde platos tradicionales hasta cocina creativa. Trucha, cordero, cuy, quinua, papas nativas, entre otros insumos, son el hilo conductor de este menú.

Lo mejor de la comida norteña se degusta en Fiesta, el restaurante de Héctor Solís. Abajo: Chicha, una de las marcas de Gastón Acurio, en Cusco.



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ La Picantería del Mar
- ♦ El Muelle de Pimentel
- ♦ Vichayo Restobar
- ♦ El Rincón del Pato
- ♦ El Cántaro
- ♦ Sabores Peruanos
- ♦ Chifa China
- ♦ Párika
- ♦ Las Alforjas de Monsefú

36 Mejor restaurante en Chiclayo

Fiesta Chiclayo Gourmet

IG: @FIESTACHICLAYO

Fiesta fue fundado en 1983 en Lambayeque y de inmediato destacó por ofrecer la insuperable cocina de Chiclayo y del Perú con un valor agregado que ellos consideran esencial: la calidad. No por nada es considerado el primer restaurante 'gourmet' de comida peruana en el norte del país. Cuando abrieron su primer local, a 30 cuadras del centro de la ciudad, muchos creyeron que era una locura ubicarse en un lugar tan alejado del recorrido turístico. En pocos años, ya eran un destino fijo para el visitante que llegaba atraído por el boca a boca, para conocer la maravilla que se gestaba. Su éxito se lo debe, ante todo, a la visión de su fundador, don Alberto Solís.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Cicciolina
- ♦ Cusqueñísima
- ♦ Incanto
- ♦ Limo Peruano Nikkei
- ♦ Chuncho (Ollantaytambo)
- ♦ MIL
- ♦ El Huacatay
- ♦ Pukawi
- ♦ Hawa



37 Mejor restaurante en Arequipa

La Nueva Palomino

IG: @LANUEVAPALOMINO

Tres generaciones de picanteras han trabajado incansablemente para otorgar el estatus de leyenda a La Nueva Palomino, un referente de la cocina arequipeña y probablemente la mesa más visitada del departamento. Desde hace varios años, Mónica Huerta —nieta de la fundadora de este espacio, Juana Palomino— está al mando de esta consagrada mesa, donde todavía se preservan técnicas y recetas tradicionales, como el uso del batán, la preparación de picantes y la elaboración de chicha de guñapo. Huerta es, además, una de las grandes impulsoras y defensoras del valor de la picantería arequipeña.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ La Benita de los Claustros
- ♦ Chicha
- ♦ Zigzag
- ♦ Mumis
- ♦ La Trattoria del Monasterio
- ♦ 13 Monjas
- ♦ Tipika
- ♦ Cirqa
- ♦ Curiña



LA NUEVA PALOMINO

ES IMPORTANTE QUE SE RECONOZCA LA LABOR QUE ESTAMOS HACIENDO MUCHOS PERUANOS EN EL EXTRANJERO

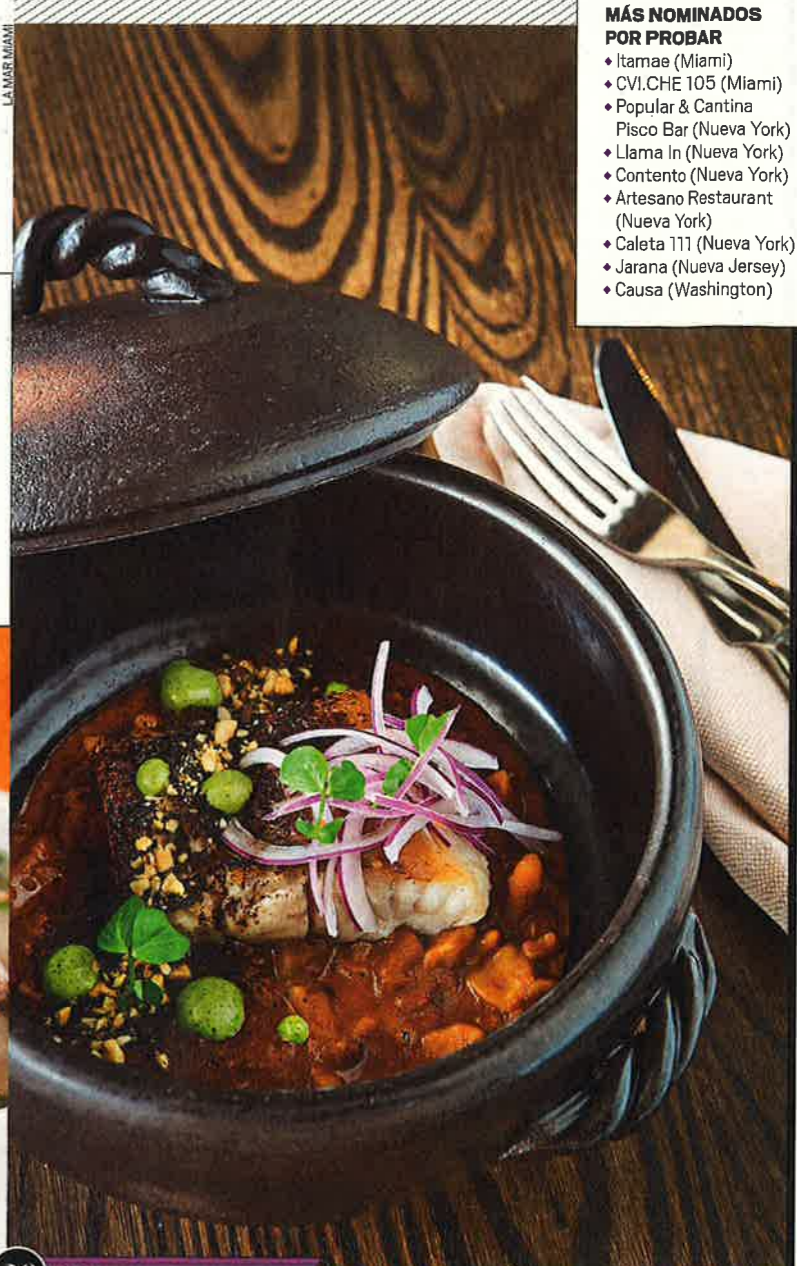
Diego Oka
CHEF DE LA MAR MIAMI

38 Mejor restaurante peruano en Estados Unidos

La Mar (Miami)

IG: @LAMARMIAMI

La Mar Miami (ubicado en el hotel Mandarin Oriental) tiene una de las vistas más impresionantes de dicha ciudad, con una terraza panorámica que permite apreciar el 'skyline' del área de Brickell. Si el entorno exterior es fascinante, lo que sucede en su cocina es auténtica magia. Desde platos no-voandinos hasta fusiones asiático-peruanas, La Mar ofrece una versión de comida peruana contemporánea única en su clase. Sus clientes se pueden deleitar con versiones de platos bandera como la causa o el lomo saltado, hasta cebiches y tiraditos elaborados con mariscos de la zona. Alta cocina con toque marino, mucho estilo y harta peruanidad.



LA MAR MIAMI

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Itamae (Miami)
- ♦ C.VI.CHE 105 (Miami)
- ♦ Popular & Cantina Pisco Bar (Nueva York)
- ♦ Llama In (Nueva York)
- ♦ Contento (Nueva York)
- ♦ Artesano Restaurant (Nueva York)
- ♦ Caleta 111 (Nueva York)
- ♦ Jarana (Nueva Jersey)
- ♦ Causa (Washington)

EXISTEN MÁS DE 400 RESTAURANTES QUE RINDEN CULTO A LA GASTRONOMÍA PERUANA TAN SOLO EN SANTIAGO DE CHILE. EN ESPAÑA HAY ALREDEDOR DE 200.

10 Mejor restaurante peruano en Chile

Osaka (Santiago)

IG: @OSAKASANTIAGO

El intercambio cultural resultante de la llegada de las colonias japonesas al Perú dio origen a una espectacular fusión culinaria que maravilla en otras tierras. En Chile, el reconocido restaurante peruano Osaka destaca por su carta que incluye cebiches y tiraditos, así como nigiris inca (atún, ají amarillo, quinua crocante y chalaquita). También ofrecen una chirashi causa (tataki de salmón, pulpo con centolla, ikura y camarón a la parrilla) y una gyoza inca (empanadita rellena de pato confitado, cebolla caramelizada y shiitake con salsa de ají amarillo). Osaka es un deleite para los amantes de la cocina nikkei y una experiencia gastronómica única en su tipo.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Sarita Colonia
- ♦ Pescados Capitales
- ♦ Jerónimo
- ♦ Barrio La Java
- ♦ La Mar
- ♦ Dondoh
- ♦ D'leite

39 Mejor restaurante peruano en España

Callao24

IG: @RESTAURANTECALLAO24

Callao24 es el resultado del esfuerzo del chef peruano Jhosef Arias Salinas, nacido en Lima en 1988, quien emigró a Madrid, España, hace varios años. Gracias a su instinto para los emprendimientos y la confianza en sus habilidades culinarias, ha fundado varios restaurantes allí, como Piscomar, Capón y Callao24, este último elegido como el mejor restaurante de comida peruana en España por los lectores de **Somos**. En Callao24, Arias busca transmitir la esencia de la cocina criolla y tradicional del Perú. El ambiente visual del lugar, con sus terrazas y murales urbanos decorativos, transporta a los visitantes a las calles peruanas. Su comida es otro pasaporte a los mejores sabores del Perú.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Panqa (Barcelona)
- ♦ Yakumanka (Barcelona)
- ♦ Pueblo Libre Taberna (Barcelona)
- ♦ Oroya (Madrid)
- ♦ Quispe (Madrid)
- ♦ Latigazo (Madrid)
- ♦ Gamán (Madrid)
- ♦ Tampu (Madrid)
- ♦ Maymanta (Ibiza)

Los restaurantes de peruanos en el exterior cumplen la función de ser grandes embajadores de los sabores locales. Son muy elogiados por sus clientes.



OSAKA SANTIAGO

11 Mejor restaurante peruano en Argentina

La Mar (Buenos Aires)

IG: @LAMARBSAS

Otro local de la cadena La Mar que fue galardonado en los Premios Somos fue el que se ubica en la hermosa zona de Palermo, entre las calles Arévalo y Nicaragua, en Buenos Aires, Argentina. Este restaurante se encuentra en un edificio histórico que combina a la perfección el encanto del pasado con un toque moderno y sofisticado que caracteriza a la franquicia. La oferta gastronómica peruana con énfasis en los sabores marinos es simplemente insuperable. Desde el clásico cebiche y los deliciosos tiraditos, hasta sudados, arroces y guisos con mariscos, cada plato deleita los sentidos. Además, su coctelería es digna de mención, con una variedad que va más allá del clásico pisco sour. Un destino obligado si viaja por allá.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Osaka
- ♦ Tanta
- ♦ Barra Chalaca
- ♦ Tigre Morado
- ♦ Che Perú
- ♦ La Causa Nikkei
- ♦ Mamaguille's
- ♦ Asu Mare
- ♦ Puerta del Inca



Tendencias

PREMIOS
SOMOS

LOS PLATOS DEL AÑO

La lista de restaurantes está bastante completa, pero tenemos más. Si busca satisfacer el antojo de un cebiche extraordinario, una hamburguesa como pocas o unos frescos makis, siga leyendo.

POR:
NORA SUGOBONO

La tarea no era sencilla: había que adentrarse en los menús, revisar anotaciones, fotos, visitas realizadas durante el año. No queríamos buscar un restaurante en concreto, sino algo quizá más ambicioso: un plato en específico. Un bocado irresistible, excepcional, de esos que siempre provoca repetir. Siguiendo el hilo conductor de los Premios Somos, los reconocimientos especiales de la lista también contemplan el período comprendido entre abril de 2022 y abril de 2023. ¿Cómo encontrar la combinación perfecta entre tradición, novedad y factor sorpresa? Pues comiendo y preguntando. Los cinco miembros del jurado tuvimos la difícil tarea de consultar y probar entre una primera lista de opciones —acordada entre todos— hasta alcanzar la deliberación final. Primero llegó el turno del cebiche, y el elegido por votación fue uno que refleja todo lo bueno y divertido que está ocurriendo en los nuevos espacios de comida marina que han ido apareciendo en Lima en los últimos meses. El cebiche apaltado de La Capitana (@la_capitana_pueblolibre), en Pueblo libre, es justamente esa expresión de vanguardia, sabor

El jurado también entregó dos reconocimientos a la figura gastronómica del año, para la docente e investigadora Karissa Becerra; y el Premio a la Trayectoria Bernardo Roca Rey, que fue para Astrid Gutsche.

y sostenibilidad que valía la pena premiar en esta edición. Angie Márquez y su equipo subieron el pasado lunes 17 a recoger su merecido galardón, y es más que seguro que su ya famosa receta con pesca del día, patacones y palta —sea usted el jurado de esta combinación— está destinado a ser un plato de culto.

Ahora, las hamburguesas. Tampoco era fácil: para fortuna de muchos, hay varios 'dark kitchens', locales y restaurantes que han desarrollado sus fórmulas ganadoras. Con molienda de carne hecha en casa y un cuidado extremo en los detalles (desde el pan hasta las salsas). Ganó Javier Miyasato y su hamburguesa Smoke Buddha, disponible en el local miraflorentino de Burger Boy (@burgerboype) y por delivery. Un bocado de verdad potente. Finalmente, un clásico de los formatos nikkei y favorito de todas las generaciones: los makis acebichados. Nos quedamos con los de Hanzo San Isidro (@hanzo_san_isidro), espacio comandado por el itamae Hajime Kasuga, donde la calidad y la buena sazón ya son un símbolo de la casa. Mejor plan para un fin de semana que probar alguna de estas opciones no se me ocurre. //

1. EL MEJOR CEBICHE DEL AÑO ES EL CEBICHE APALTADO DE LA CAPITANA CON ALCAPARRAS, ACEITE DE OLIVA Y PATACONES.

2. LOS MAKIS ACEBICHADOS DE HANZO SAN ISIDRO SON LOS ELEGIDOS POR EL JURADO. RELLENOS CON LANGOSTINOS EMPANIZADOS Y PALTA. CUBIERTOS CON ATÚN EN SALSAS ACEBICHADAS.

3. LA SMOKE BUDDHA, DE BURGER BOY, ES LA MEJOR HAMBURGUESA DE ESTE 2023. CON DOBLE CARNE, TOCINO AHUMADO, CEBOLLA BLANCA, TOMATES ASADOS, JALAPEÑOS ENCURTIDOS, CHEDDAR Y BBQ AGRIDULCE.



Historias

Maridaje nacional

¿Qué sería de un cebiche picantito, un arroz chaufa o un pancito con chicharrón sin un vaso de Inca Kola? La gaseosa de hechizante sabor sigue siendo una de las marcas más queridas del país y su éxito hace que muchos chefs la elijan siempre para acompañar sus creaciones.



POR:
CELESTE PÉREZ



SU SABOR DULCE LA HACE IDÓNEA PARA CONSUMIRSE CON OTROS PLATOS DULCES O AGRIDULCES. DE AHÍ QUE EL CHIFA SEA SU DUPLA MÁS RECOMENDADA.



El estudio de Marcas 2023, de Arellano Consultoría, apuntó a que la icónica gaseosa de sabor nacional, Inca Kola, es la segunda marca más recordada y querida por los peruanos en pleno siglo XXI. No en vano, esta se ha consolidado como el maridaje ideal de muchos platillos de la gastronomía local, y es una botella con presencia obligatoria en restaurantes, huariques y mesas familiares. Pero, ¿cómo se gestó este ‘furor’ de intenso color amarillo y sabor dulce?

La historia de Inca Kola se remonta a enero del año 1935,

cuando la bebida cautivó por primera vez a los paladares peruanos bajo la autoría de Aguas Gaseosas Santa Rosa, fábrica familiar fundada por el británico Robinson Lindley.

Tras años de investigación, el empresario llegó a lo que consideró como una receta perfecta de gaseosa, con un intenso color amarillo que buscaba evocar al oro de la cultura incaica, uno de los ejes principales en el espíritu de la marca hasta el día de hoy.

“A los peruanos nos gustan las cosas que nos hagan sentir orgullosos, que nos unan y distinguan

de los demás. Creo que en ese ámbito entran a calzar muy bien la gastronomía y una gaseosa como Inca Kola”, señala el chef Ignacio Barrios, creador de Urban Kitchen e Intro Café Bar.

Para Barrios, también hay un factor de curiosidad que se hace inevitable en este maridaje. “A pesar del tiempo, la gente continúa preguntándose qué ingredientes hay detrás de su dulce sabor. ¿A qué sabe la Inca Kola, y por qué no se logra descifrar? Le puedes preguntar a varias personas y cada uno siempre tendrá su propia versión”, precisa Ignacio.

LA HORA INCA KOLA

Una de las uniones más perfectas en el mundo gastronómico local es la que conforman una botella de Inca Kola bien helada y un delicioso plato de chifa. Con opciones que van desde el clásico chaufa de pollo hasta otros con más personalidad como un sabroso pato asado o los langostinos rebozados, se podría asegurar que no hay chifa en el Perú que no tenga en su nevera varias botellas de Inca Kola.

Sanyin Wu, del sabroso chifa Chung Tong, viene presenciando los efectos de esta perfecta combinación desde hace años: “De jueves

“
EL CONSUMO DE ESTA GASEOSA [EN CHIFAS] ES EL TRIPLE DE CUALQUIER OTRA BEBIDA, INCLUYENDO EL AGUA O LOS TÉS

Sanyin Wu
CHIFA CHUNG TONG



EL ARCHIVO DE EL COMERCIO GUARDA REGISTRO DE INCONTABLES AVISOS PUBLICITARIOS DE INCA KOLA A LO LARGO DE LAS DÉCADAS. MUCHOS DE ELLOS SON VERDADERAS OBRAS DE ARTE.



RICHARD HIRANO

INCA KOLA NO SOLO ES IMPORTANTE EN LAS MESAS DE LOS HOGARES PERUANOS Y RESTAURANTES. TAMBIÉN HA SIDO UNA GRAN ALIADA DE LA GASTRONOMÍA, COMO SUCEDIÓ EN LAS EDICIONES DE LA FERIA MISTURA (2008-2017).

a domingo, la cámara de bebidas Inca Kola que tenemos en el restaurante [donde caben alrededor de 80 bebidas], se repone completa al menos tres veces. El consumo de esta gaseosa es el triple de cualquier otra bebida, incluyendo el agua o los tés”.

Para el empresario —tercera generación de Tongs en el Perú—, el componente de hierba luisa de la bebida sería clave en su éxito como acompañamiento de la comida chino-peruana. “La Inca Kola va un paso adelante de otros bajativos como el té jazmín, té verde o té oolong. Es refrescante y de gas ligero. Además, la hierba luisa también le da ese toque relajante. Parece loco, pero a pesar de ser dulce también es el acompañamiento perfecto para platillos como el kam lu wantan y tipakay. Incluso he visto a clientes que luego de una sopa caliente en el chifa piden una botella personal de Inca Kola para hacer sobremesa, y se van felices”, concluye Wu.

No hay duda de que Inca Kola es parte fundamental de la mesa de los peruanos y es uno de los maridajes más sagrados de nuestra gastronomía. //

♦ Autor del éxito consagrado

Isaac Lindley siempre será recordado como el líder que consolidó el espíritu de Inca Kola en el mercado peruano. A pesar de que asumió la gerencia de la empresa familiar en tiempos turbulentos (apenas había terminado la Segunda Guerra Mundial), logró salir airoso, incentivando el cambio de imagen de la marca y catapultando su desarrollo. Lindley adquirió la primera máquina embotelladora de la empresa (que embotellaba 36 unidades por minuto), cambió la etiqueta del envase y renovó el eslogan de la gaseosa a: “Inca Kola solo hay una y no se parece a ninguna”, frase que aún muchos peruanos atesoran en su memoria.



ISAAC LINDLEY FUE EL MENOR DE OCHO HERMANOS. SIN EMBARGO, CON EL REPENTINO FALLECIMIENTO DE SU PADRE Y CUATRO HERMANOS MAYORES, ESTUVO DESTINADO A DIRIGIR LA COMPAÑÍA FAMILIAR.