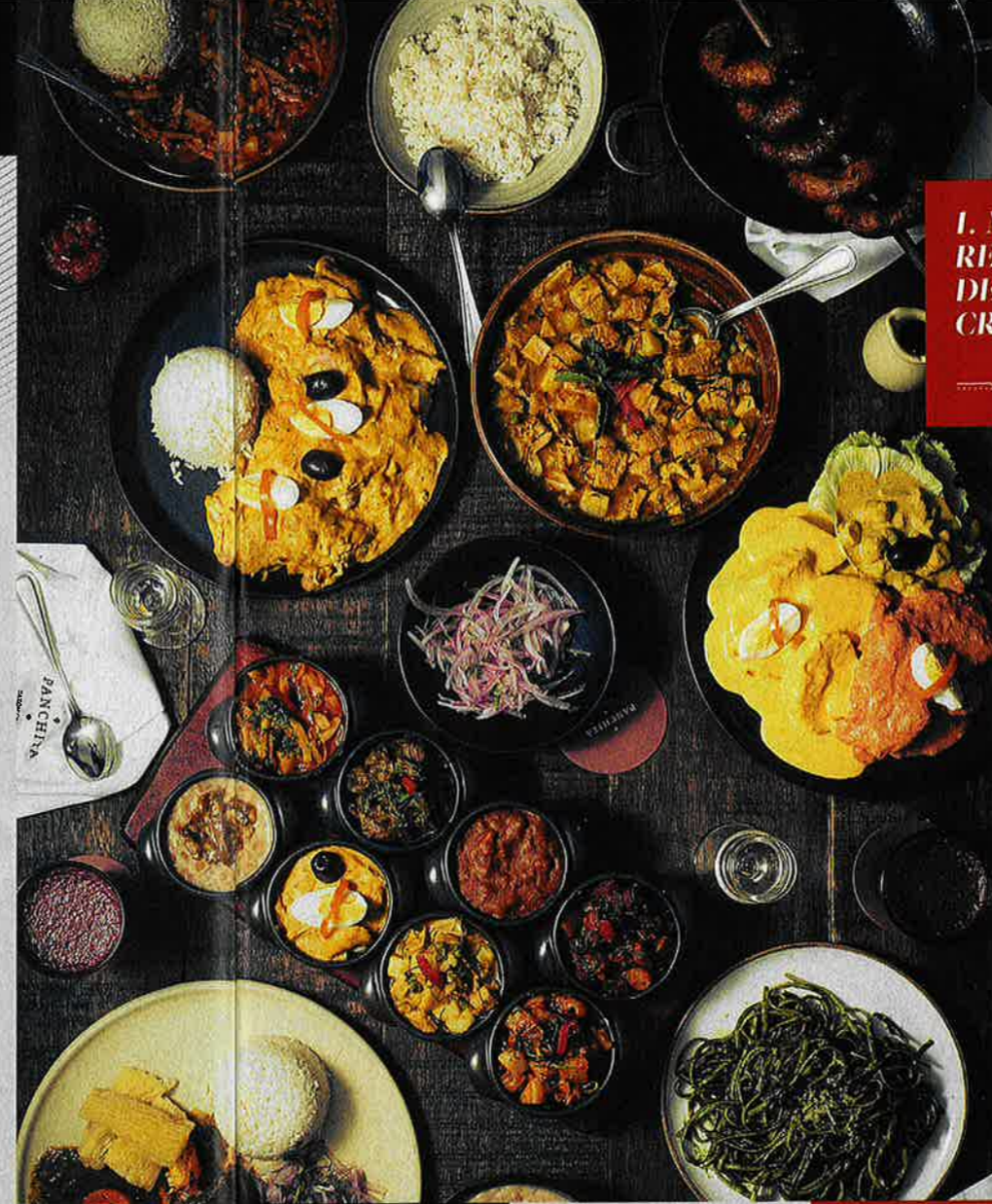


**GUÍA
2023
2024**

PREMIOS *SOMOS*

La gastronomía peruana es un universo donde conviven formatos tradicionales, como huariques o tabernas, con propuestas casuales nacidas en el mundo digital, así como restaurantes que hacen patria en el extranjero. Aquí, las 42 categorías con todos sus nominados, para revisar y elegir cada vez que el antojo se presente. ¡Buen provecho!



1. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA CRIOLLA

MÁS NOMINADOS POR DESCUBRIR

- Doomo Saltado
- José Antonio
- El Rincón que no Conoces
- El Señorío de Sulco
- La Capitana
- La Red
- Museo Larco Restaurant
- Restaurant Huaca Pucllana
- Tanta

Panchita

@panchitasazoncriolla

📍 Potajes poderosos de sazón inigualable. En su carta, la generosa Panchita les rinde homenaje a los sabores del Perú con platos bandera como ají de gallina, arroz con pollo, seco, sopa seca con carapulcra, picarones y una larga lista de alternativas que incluyen platos especiales según la temporada. El gran secreto para el éxito de este espacio está, quizá, en el amor por la cocina y las recetas de antaño, que evocan la nostalgia culinaria con sabores caseros para abrigar el espíritu. Con el chef Miguel Intiquilla al mando de la cocina, quien continúa el legado de la icónica cocinera Martha Palacios, este restaurante siempre logra posicionarse como un punto clave en la capital, para deleitarse con recetas limeñas y regionales. Cuenta con dos locales en Lima y uno en Santiago de Chile.

2. MEJOR CHIFA

Titi

@chifa.titi

📍 Una de las opciones favoritas de los peruanos a la hora de comer es, sin duda, el chifa. El Titi se ha coronado nuevamente como el lugar ideal para gozar de esta maravillosa fusión, en una celebrada mesa cuya historia comienza en la década del cincuenta, en la calle Capón, cuando un joven llamado William "Titi" Chan Lau llegó a nuestro país después de haber trabajado de cocinero en San Francisco. Aquí se estableció y el resto ya es historia. Desde su sede actual en San Borja conquistan a generaciones enteras de limeños y foráneos con sus clásicos pollo a la sal, gallina kut gion kay, siu yok (panceta de cerdo) o su ya famoso pato asado.

MÁS NOMINADOS POR DESCUBRIR

- Chung Tong
- Chung Yion (Unión)
- Four Seas
- Hou Wha

- Mi Amigo
- Lung Fung
- San Joy Lao
- Wa Lok
- Wong King





3. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA MARINA

La Mar
@lamarcebicherialima

Es un verdadero templo de los pescados y mariscos. La Mar destaca por su especial cuidado en la selección de insumos, con pesca sostenible y mariscos de temporada que el comensal puede encontrar todos los días en la pizarra del local. Todo un equipo que trabaja en la búsqueda de recetas innovadoras y poderosas para su carta. Entre ellas, un collarín de mero a la brasa, taquitos de atún, embutidos marinos y cebiches de toda clase. Liderado por el chef Anthony Vásquez junto a José Carpena, La Mar cuenta con sedes en Doha, Bogotá, Miami y Buenos Aires. En la capital, puede visitarlos en la cuadra 7 de la avenida La Mar, en Miraflores, su casa de siempre.

- MÁS NOMINADOS POR PROBAR**
- ♦ Alfresco
 - ♦ Almacén
 - ♦ Amoramor
 - ♦ Costanera 700
 - ♦ El Mercado
 - ♦ La Picante
 - ♦ La Picantería
 - ♦ La Rosa Náutica
 - ♦ Pescados Capitales

- MÁS NOMINADOS POR PROBAR**
- ♦ Anima e Coure
 - ♦ La Cantina di Epicviro
 - ♦ La Parmesana
 - ♦ Mattoni
 - ♦ Osteria Convivium
 - ♦ Papagiani
 - ♦ Rocco
 - ♦ Symposium
 - ♦ Troppo

1. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA ITALIANA

Pasta
@pasta.pe

¿Amante de la comida italiana? Pasta es la opción ideal para visitar. Fundado por la pareja de chefs Janice Buraschi y Juan Manuel Umbert, este acogedor restaurante en la calle Choquehuanca de San Isidro nació con la ilusión de crear un lugar donde la gente pudiese disfrutar de pastas frescas con ingredientes deliciosos. Su plato estrella es la stracciatella casera, que consiste en una burrata rellena de queso suave, acompañada por un toque de aceite de oliva, pimienta y pan tostado de masa madre. Otros de los imperdibles son el spaghetti alle vongole y el parpadelle con ragù de carrillera braseada, y para los amantes del dulce destacan el tiramisú y la crema volteada de café. Toda una fiesta.



5. MEJOR RESTAURANTE NIKKEI MAIDO

Maido
@mitsuharu_maido

Es el quinto mejor restaurante en el mundo y el mejor de Sudamérica según la codiciada lista de los 50 Best. Liderado por Mitsuharu 'Micha' Tsumura, Maido conquista paladares y rankings con su propuesta nikkei de platillos de autor: desde nigiris a lo pobre con plátano, huevo y una sábana de bistec, hasta sanguchitos de chicharrón de pejesapo con tártara y sarza nikkei, o versiones de clásicos criollos que van desde el juane hasta el triple. Todo presentado con el genio y talento culinario que es Mitsuharu Tsumura. Hay opciones a la carta, barra de sushi y menú degustación. El restaurante está celebrando sus 15 años de apertura, por lo que puede encontrarse un menú especial con algunos de los platos más emblemáticos de esos años.

La mejor opción, para vivir la experiencia completa, es apostar por el menú degustación de quince platos, uno por cada año que lleva vigente el restaurante en el rubro. Actualmente, puede visitarlo en la calle San Martín, Miraflores, y se debe reservar la visita con anticipación a través de la web maido.pe.

- MÁS NOMINADOS POR PROBAR**
- ♦ Edo Sushi Bar
 - ♦ Fan
 - ♦ Hanzo
 - ♦ Maketto
 - ♦ Makoto
 - ♦ Matzuei
 - ♦ Osaka
 - ♦ Shizen
 - ♦ Tomo

NANCY DUEÑAS



6. MEJOR RESTAURANTE DE CARNES

El Hornero
@elhornero.parrilladas

Después de haber trabajado como respetado mozo en los mejores restaurantes de la capital, Armando Tafur abrió las puertas de su propio restaurante en Chorrillos: El Hornero, hace más de veinte años. Gracias al voto popular, este restaurante de parrillas se corona hoy como el mejor de la ciudad, ofreciendo los mejores cortes de carne americana, acompañados por guarniciones cuidadosamente sazonadas, piqueos y vinos de calidad. Actualmente, puede ubicarlos en sus locales de Barranco, San Isidro, Chorrillos, Asia y La Molina.

- MÁS NOMINADOS POR PROBAR**
- ♦ Baco y Vaca
 - ♦ Carnal
 - ♦ Don Nico
 - ♦ El Charrúa
 - ♦ El Parrillón
 - ♦ Kilo
 - ♦ La Carnicería de Tito
 - ♦ La Cuadra de Salvador
 - ♦ Osso

LIDERADO POR MITSUHARU 'MICHÁ' TSUMURA, MAIDO CONQUISTA LISTAS Y PREMIOS CON SU PROPUESTA NIKKEI DE PLATOS DE AUTOR

7. MEJOR POLLERÍA

Pardos Chicken

@pardoschicken

El pollo a la brasa es una opción gastronómica que desata pasión entre los peruanos y esta es una de las categorías más peleadas. Un platillo que ha acompañado a generaciones y se posiciona como el favorito para disfrutar el fin de semana o en ocasiones especiales. No en vano, es lo que más consumen los peruanos al año, y en Pardos Chicken lo saben muy bien. La franquicia ha resultado ganadora por segundo año consecutivo en los Premios Somos. Con un legado de ochenta años, esta pollería se encuentra presente en 30 locales en la capital y 4 en provincias, deleitando con una sazón incomparable acompañada por sus icónicas salsas caseras. Otros favoritos son los anticuchos y platos criollos.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Las Canastas
- Villa Chicken
- Primos Chicken Bar
- Granja Azul
- Tori Pollería
- Yópo
- Don Tito
- Mediterráneo
- La Leña

Cosme

@cosme.pe

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 500 Grados
- Awicha
- Contraste Lima
- Cordial Barranco
- Jerónimo
- La 73
- La Plazita
- Pansalare
- Sapiens

8. MEJOR RESTAURANTE DE PROPUESTA FUSIÓN

ALEJANDRA PINCE



PARDOS CHICKEN

La Gloria

@laglorialima

9. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA INTERNACIONAL

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Viet
- Franklin
- Le Coq
- Lila Dasso
- Donde Felipe
- Café A Bistro
- Épicerie Dasso
- Casa Nixtamal
- Dhaasu

Todo comenzó en 1948, cuando el chorrillano Óscar Velarde se unió a su amigo músico Manongo Mujica, para crear La Gloria en un local de la esquina de la calle Atahualpa con 2 de Mayo en Miraflores. Desde aquel día, aquel local se distinguió por el don de reunir a la gente, como un espacio para comer y compartir por horas, a punta de canillas de cordero, sesos, carbonara con erizos, fideuá, entre otras joyas culinarias donde también hay sitio para un poco de fusión criolla.

Por su cocina, además, han desfilado estrellas de la gastronomía peruana, como Rafael Osterling y Pedro Miguel Schiaffino. Sin duda, este lugar reúne historia, sazón y festejo.

El buen servicio y la rapidez en atención son parte del sello principal en La Lucha Sanguchería, además del exquisito sabor e insumos de calidad.

LA LUCHA



10. MEJORES SÁNGUCHES

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Barba Negra
- El Buen Gusto
- El Chinito
- El Peruanito
- La Preferida
- Palermo
- Pánguche
- San Antonio
- Zimmermann

La Lucha

@laluchasangucheria

La generosidad y buena sazón conviven en cada rincón de La Lucha Sanguchería. En su barra, los comensales pueden disfrutar de deliciosas opciones para calmar el hambre durante el día y la noche, con pan fresco, deliciosa chicha y jugos de fruta, además de porciones de papas fritas huayro que ya son las favoritas de muchos. ¿Qué los hace un éxito? Su variada carta, con sándwiches que incluyen chicharrón, pavo a la leña, pollo deshilachado, lechón a la leña, asado de res, pollo a la brasa, mixto completo, hamburguesa, entre otros. Definitivamente, un punto obligatorio en el recorrido por Lima.

LA GLORIA





11. MEJOR TABERNA

Antigua Taberna Queirolo

@antiguatabernaqueirolo

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Casa Rebara
- Cumpa
- El Bodegón
- El Carbone
- El Juanito de Barranco
- Isolina
- Porcus
- Superba

📍 Fundada en 1880, casi inmediatamente después de la guerra con Chile, la Antigua Taberna Queirolo es uno de los establecimientos de su tipo más antiguos de la ciudad. Comenzó como un sencillo local que vendía abarrotes, conservas y vinos, y desde entonces evolucionó hasta convertirse en un tradicional punto de encuentro para el buen comer y la tertulia, exactamente lo que uno esperaría de una taberna. Ubicada en Pueblo Libre, cuenta con una amplia carta de destaca tanto por sus vinos y piscos, como por su comida criolla y famosos sánguuches, entre los que sobresalen el delicioso pan con pejerrey (el más pedido), el sánguuche de jamón y el pan con huevera. Su ambiente es tradicional como corresponde a un lugar con tanta historia. En este invierno, puede pedir unos "calientitos" (clásico, de ciruela) mientras aprecia en su local los últimos partidos de la Eurocopa o la Copa América.



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Barba Negra
- El Buen Gusto
- El Chinito
- El Peruano
- La Preferida
- Palermo
- Pánguche
- San Antonio
- Zimmermann

12. MEJOR BAR

María Mezcal

@maria_mezcal

📍 Conseguir una reserva aquí es casi imposible: así de populares son. Situado en la miraflores calle Manuel Bonilla, el popular bar María Mezcal apareció el año 2021, justo cuando la época del distanciamiento social terminaba y la gente estaba ávida de nuevas propuestas. La suya cautivó desde el inicio: se trataba de una "mezcalería" que rendía homenaje a la cultura mexicana, tanto a esa popular y televisiva como a aquella más regional y autóctona. Las largas colas que se forman delante de su puerta son una prueba de que el público ha abrazado su oferta, en la que se incluyen variedad de tragos, desde margaritas hasta "las palomitas", cócteles con mezcal muy apreciados por su público. La atmósfera relajada del lugar, sumada a la felicidad del alcohol, genera una serie de cantos colectivos al ritmo de Yuri, Thalía o Pandora, que son inolvidables.



Casa Tambo

@casatambo.pe

📍 En el Centro de Lima, en la misma casona republicana en la que hace décadas funcionaba el señorial Tambo de Oro (Jirón de la Unión 1066), se levanta ahora Casa Tambo, restaurante que combina comida peruana criolla y contemporánea con un elegante bar de estilo inglés. La apuesta fue inaugurada en diciembre por el grupo Kong (los mismos de Villa Chicken y el chifa Master Kong) y destaca por ofrecer hasta tres experiencias dentro de su misma casona de 2.200 metros cuadrados, cada una con su propia carta. Quienes quieran apurar un cafecito por la tarde, pueden optar por la cafetería Pancho Fierro, situada en el patio de entrada; para los que quieran comer platos de fondo, está el restaurante Plaza Mercado; y finalmente, el Bar de Lima, de estilo inglés, que cierra a las 2 de la madrugada.

13. MEJOR NUEVO RESTAURANTE



En Casa Tambo se atiende de lunes a domingo desde el mediodía hasta las 11 de la noche. Solo el bar queda abierto hasta las 2 de la madrugada.



14. MEJOR COCINA DE AUTOR DEL PERÚ

Central

@centralrest

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 7 Restaurante
- Alado
- Astrid & Gastón
- Kjolle
- La Niña
- Maido
- Matria
- Mayta
- Mérito
- Rafael
- Xoma

📍 Central (Pedro de Osma 301, Barranco) es un restaurante que no requiere mayor presentación: bastaría apuntar que en 2023, el célebre local comandado por los cocineros Virgilio Martínez y Pía León ingresó al olimpo gastronómico al ser escogido como el mejor del mundo por la prestigiosa lista The World's 50 Best. La distinción la merecieron por su innovador concepto, así como por su minucioso trabajo de investigación en insumos autóctonos que alimentan su carta. En Central, la propuesta se concibe como un viaje gastronómico inédito por la diversidad del Perú, bajo la forma de tres "experiencias" que pueden empezar a la altura del mar y se van elevando conforme cambian los climas, ecosistemas y pisos altitudinales. Cocina de autor en toda su extensión.

CENTRAL

HEROÍNA ESTUDIO

CASA TAMBO

El Pan de la Chola

@elpandelachola

Definida como una panadería artesanal contemporánea, El Pan de la Chola destacó desde sus inicios, allá por el año 2011, por revalorar los procesos de fermentación clásicos del pan de masa madre frente a la industrialización y estandarización del pan común de panadería. Para ello, acudieron a las bases mismas de la tradición milenaria: usar solo harina, sal y agua para elaborar crujientes panes campesinos, baguettes, leñador, de semillas, focaccias y hasta pizzas de masa madre (setas, taleggio), entre la oferta más destacada en sus seis locales (el más reciente, ubicado en El Polo). Todo esto se complementa con una oferta de generosos sándwiches (de queso, caprese, mixto, por mencionar algunos), ensaladas y una selección de cafés peruanos, en la que sobresale el blend especial de la casa.

15. MEJOR PANADERÍA



16. MEJOR PASTELERÍA

Maria Almenara

@mariaalmenara

Desde 2007, Maria Almenara se ha convertido en una de las pastelerías más reconocidas del país. El corazón detrás de esta operación, que involucra quince tiendas y más de 400 trabajadores, es Maria Alejandra Almenara, quien empezó esta aventura repartiendo tortas en su bicicleta o vendiéndolas en el bus de su colegio. Todo lo que sabe de repostería lo aprendió de niña, gracias a su abuela en Talara, Piura. En Maria Almenara (se lee de corrido y se escribe sin tilde) hay una amplia oferta de postres para elegir, entre ellas más de 20 tortas, y destaca la "clásica de chocolate", con la que inició su aventura con el dulce. También hay "minimarias" (pequeñas tortitas), además de desayunos completos, ensaladas y 'packs' de galletas. Tienen paquetes especiales de cumpleaños y cajas de regalo para agasajar a los más dulceros.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Alanya Repostería
- Carta Blanca
- Dolce Capriccio
- Dulcefina
- Mariaté
- Patty Pastelería Artesanal
- Sienna Bakery
- Tentaciones Gourmet
- Vekia Pastelería

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Demo
- Delifrance
- La Negra
- La P'tite France
- La Panetteria
- Pan Atelier
- Panadería Carmelitas
- Panadería Cultivo
- Tallit

La Bonbonniere

@labonbonniereperu

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

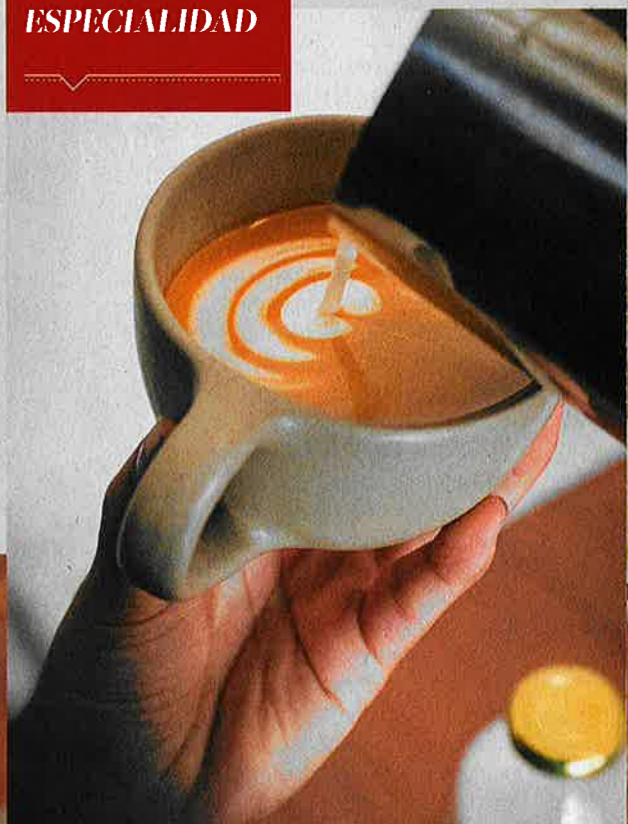
- Amarena
- Café de Lima
- Casa Gourmet
- Etcétera Café
- La Caffetteria di Lonatto
- La Cristina
- La Mora
- La Panadería del Country
- Mó Café

Es imposible referirse a La Bonbonniere sin traer a la mente la figura de la gran Marisa Guiulfo, la legendaria autora de los mejores banquetes de la ciudad, quien desde los años noventa se hizo cargo de este antiguo restaurante fundado en 1953 y lo llevó a un nuevo nivel. Hoy el lugar es comandado por su hijo, el chef Coque Ossio, quien le ha dado el giro definitivo a la mejor cafetería y restaurante, según los lectores de **Somos**. Su sede principal está en la calle Burgos 415, en San Isidro, con una carta en la que brillan los fondos (lomo al funghi, osobuco piamontés y lomo bonbonniere), además de pastas y arroces, ensaladas, sándwiches y postres. En La Bonbonniere, todas las tardes, de 4 a 7 p.m., se celebra la hora del té, con minisándwiches, galletitas y pastel del día, más un delicioso té de la casa o café.

17. MEJOR CAFETERÍA Y RESTAURANTE



18. MEJOR CAFÉ DE ESPECIALIDAD



Punto Café

@puntocafe_pe

El concepto de cafetería de especialidad alude a un lugar donde se sirve café de alta calidad y con la peculiaridad de que sus insumos son trazables. Uno puede saber de dónde viene el grano de café que está probando, el nombre de la finca en que fue cultivado, etc. Punto Café fue fundado en 2022 en Miraflores (calle Piura 1251), gracias al empuje de Chiara Nicolini, su CEO, que tenía más de 20 años en el mundo del café, pero nunca había conseguido abrir una cafetería. Los cafés ofrecidos aquí destacan por sus distintos métodos de extracción y tostado; se pueden servir calientes o fríos (cold brew, iced cappuccino), y se complementan con postres dulces, salados, galletas y especiales como el pan de semillas con mantequilla, batido de miso, miel, mermelada y albahaca.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Abisinia Company
- Ciclos Café
- La Teoría de los 6 Cafés
- Neira Café Lab
- Milimétrica
- OK Café
- Ondo
- Origen: Tostadores de Café
- Puma Café

Laritz D'

@heladerialaritz

La emblemática heladería Laritz D' abrió sus puertas por primera vez en 1993 en la zona de Chacarilla. Nació de la idea del italiano Alberto de Gasperi, quien llegó al Perú para trabajar en una mina en Cerro de Pasco, pero terminó abriendo una cadena de heladerías reconocida por su variedad. Desde sus inicios, la oferta incluía más de 30 sabores de helados, asegurando que los clientes tuvieran una amplia gama para elegir. Hoy ofrecen muchos más, incluso helados sin lactosa en sabores como lúcuma, menta y chips, chocolate y coco. En esta temporada fría, sus locales en Chacarilla, El Polo, San Miguel, Miraflores y Chorrillos proponen desayunos desde las 8 a.m., además de una surtida selección de postres y bebidas calientes acogedoras para soportar el actual invierno limeño.

19. MEJOR HELADERÍA

La Linterna

@lalinternapizzasypastas

20. MEJOR PIZZERÍA

La Linterna es una pizzería con historia. Fundada en 1963 por Floyd Scofield Sebastian, que llegó desde White Plains, Nueva York, a Lima para abrir su primer local en la calle San Antonio, Miraflores. Su propuesta de masa delgada y crujiente conquistó primero a los vecinos del barrio de La Aurora, donde funcionó por 20 años, y luego a los de Chacarilla, adonde se mudaron. Hoy, La Linterna cuenta con dos locales en Barranco y San Isidro, en los que se sirven más de 30 pizzas distintas (la de la casa lleva jamón, salami, chorizo español, pimientos y más). Además, ofrecen una selección de pastas, postres y bebidas como sangría.



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Flama
- Indio Pizza
- It Pizza
- La Caleta
- Pizza de la Chola
- Pizzarte
- Rossa Pizza
- Appassionata
- Spizza
- Taglio

LA LINTERNA

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Bosco Magico Gelato
- Blu: Il Gelato del Barrio
- Cafeladería 4D
- Crem de la Crem
- Cremería Toscana
- Heladería Speciale
- Helado de Lima
- Helarte
- La Latteria

LARITZA D'

“
LA LINTERNA ES UNA PIZZERÍA
CREADA EN 1963 POR UN
CIUDADANO ESTADOUNIDENSE
QUE CAUTIVÓ CON SU
PROPUESTA DE PIZZA DE MASA
DELGADA Y CRUJIENTE

21. MEJOR PROPUESTA DE HAMBURGUESAS



Big Boy

(Más votado de toda la edición)

@bigboy.pe

Durante la pandemia, la compra de hamburguesas a través de aplicaciones móviles aumentó notablemente, destacándose las 'smashburgers' en las preferencias del consumidor peruano. Estas hamburguesas estadounidenses se preparan aplastando la carne en la plancha, lo que resulta en una carne fina que generalmente se sirve en capas dobles o triples. Un ejemplo es Big Boy, fundado por el 'influencer' peruano Franco Loo, y elegida como la mejor propuesta de hamburguesas por los lectores de **Somos**. En Big Boy Burgers, uno puede elegir desde una clásica americana hasta una Super Boy (doble carne, doble queso cheddar, cebolla caramelizada, tocino ahumado y salsa de la casa). Además, se complementa con tres tipos de papas fritas (clásicas, con queso y con tocino), milkshakes y más.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 1/3 Burger Bar
- Bendita Burger
- Burgerboy
- Juicy Lucy
- La Recontra
- La Verdadera
- Mad Burger
- Osso Burger
- Papachos

TERMINAL PESQUERO

Terminal Pesquero

@terminalpesquero

22. MEJOR BARRA CEBICHERA

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Barra Chalaca
- Barra Mar
- Barra Maretazo
- Barra Marina
- Barra Percado
- Barra Sullorqui
- El Cevichano
- Hayaq
- Las barras de Ronald

El crecimiento de esta marca se debe, en gran medida, a su concepto: proponen una comida marina cercana, sin pretensiones, pero con un toque diferencial que la distancia de los formatos más convencionales. Este proyecto gastronómico, iniciado por los amigos y socios Diego Vergara y Alejandro Figueroa en 2018, reúne hoy en su menú desde pescados enteros preparados a elección del cliente (fritos y al ajo, sudados, a lo macho, entre otros) hasta los superpopulares dúos que combinan una porción de cebiche con chaufa, chicharrones de pescado o calamari y hasta causa con pulpa de cangrejo. También tienen unas deliciosas almejas a la chalaca, tortitas de choclo con cebiche de pota, hueveras fritas y hasta chupes y chilcanos para los días en que Lima se torna gris.



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Al Toke Pez
- Anticuchos Grimanesa
- Café Tostado
- Huerta Chinén
- El Colorao de Chucuito
- El Huarique de los Cuchitos
- Pescadería Yrma
- Rincón Chami
- Sonia



23. MEJOR HUARIQUE

El Rey de las Papas

(Mercado de Magdalena)
@elreydelaspapas

Los conocedores de la materia aseguran que la mejor papa rellena de la ciudad se prepara en el mercado de Magdalena. Entre puestos de frutas, verduras y carnes encontramos a El Rey de las Papas, un espacio creado por el señor José Antonio Leandro Acuña, hace más de 20 años. Su secreto: freírlas al instante para lograr una textura crocante por fuera y suave por dentro. La propuesta gastronómica comenzó con opciones bastante sencillas (la papa rellena en dos tamaños), pero se fue expandiendo. Actualmente también se lo conoce por sus causas rellenas de pollo o pulpa de cangrejo, su lomo saltado preparado al momento o sus platos de comida marina, como el cebiche o la leche de tigre, por mencionar algunos.

LA NEVERA FIT

21. MEJOR ESPACIO DE COMIDA SALUDABLE

La Nevera Fit
@laneverafit



Luego de comenzar vendiendo frutos secos, granola o mantequilla de maní por delivery, los hermanos y emprendedores Alexandra y Fernando Venturo decidieron abrir en 2016 su primer local de comida saludable: La Nevera Fit. El suyo es un espacio libre de azúcar y gluten, con una carta que incluye bebidas como batidos de proteína, smoothies y limonadas, además de waffles, bowls de frutas, tostadas y sándwiches. Para el almuerzo, cuenta con piqueos como los palitos de apio y zanahoria con pita chips, el bowl pollero, una crema de zapallo, el chaufa nevero con quinua, entre otros platos. ¿Quién dijo que no se podía comer rico y sano a la vez?

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Asiánica Street Food
- Barra Botánica
- El Chino Vegano
- Gusto Creciente
- La Verde Bio-Factoría
- Limaná
- Raw Café
- Seitan Urban Bistro
- Veggie Pizza

MARAS



Hoy en día, el chef ejecutivo de Maras es Anthony Macedo. Para hacer reservas, solo hay que ingresar a la plataforma www.marasrestaurante.com.pe.

25. MEJOR RESTAURANTE DE HOTEL EN LIMA

Maras

(The Westin Lima Hotel)
@marasrestaurante

En medio del corazón financiero de San Isidro, el restaurante Maras del hotel Westin, comandado por el chef Anthony Macedo, es el lugar perfecto para descubrir y degustar lo mejor de la alta cocina peruana en un ambiente de vanguardia, tanto en su cálido salón como en su encantadora terraza. Su propuesta culinaria se centra en la calidad del producto y la técnica, combinando tradición y creatividad. En su carta confluyen los distintos sabores del Perú: hay cebiche clásico, tartar acebichado, arroz meloso, arroz con pato y más platos con toques mediterráneos. El hotel Westin también tiene los espacios El Salar y el bar Alphonse.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- El Comedor (Hotel B)
- El Perroquet (Country Club Lima Hotel)
- Isidro Bistró Limeño (Hyatt Centric San Isidro)
- Kimo (Iberostar Selection Miraflores)
- La Locanda (Swissôtel Lima)
- Ortega y Huamán (Iberostar Selection Miraflores)
- Plural Restaurante y Lounge (Hotel Pullman Lima Miraflores)
- Social Bar & Restaurant (Hilton Lima Miraflores)
- Tragaluz (Belmond Miraflores Park)



26. MEJOR RESTAURANTE DE ESTILO CAMPESTRE

Granja Azul de Santa Clara

@granjaazul

Son múltiples las historias sobre el origen del pollo a la brasa, pero la más extendida cuenta que nuestro plato bandera nació en Santa Clara, en 1950. Fue el ciudadano suizo Roger Schuler quien tuvo la idea cocinar pollos a las brasas en un horno artesanal, cuando su granja estaba a punto de quebrar. Al poco tiempo empezaría a operar el restaurante Granja Azul, 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 por su legendaria mayonesa.

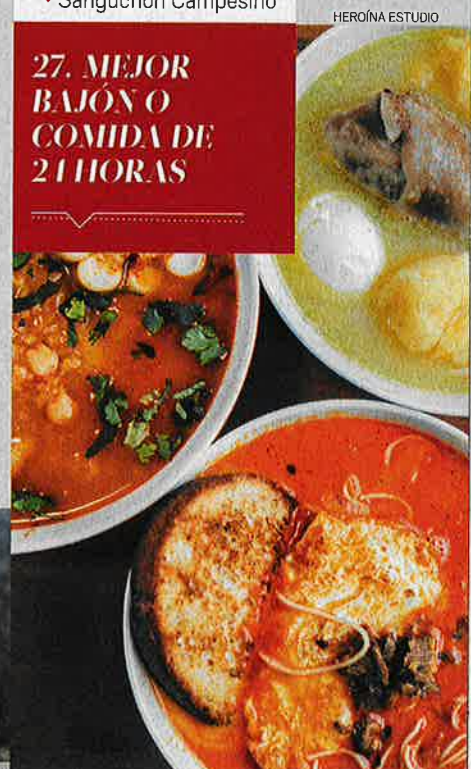
MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Balcón del cielo
- Carlos Ramírez Tradiciones
- Chaxras Ecorrestaurante
- Don Torcuato Restaurante
- Fauna
- Las Leñas
- La Hacienda Monterrico
- La Gloria del Campo
- Mamaquilla Tostaduría
- Mesa de Piedra

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Alf
- Caldo de Gallina de Aramburú
- Casimiro
- Don Bajadón
- El Buen Sabor
- Glotons
- Mi Carcochita
- Sándwiches Monstruos
- Sanguchón Campesino

27. MEJOR BAJÓN O COMIDA DE 24 HORAS



Siete Sopas

@sietesopas

Como su nombre lo indica, son siete caldos los que sirven: shambar, menestrón, patasca, cazuela de res, aguadito, sancochado y caldo de gallina. Desde que la propuesta incursionó 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. El formato ha conseguido tal aceptación que hasta ahora, en sus distintos locales, no es raro ver colas para probar sus bien servidas sopas, además de arroces, carnes y sándwiches.

HEROÍNA ESTUDIO

HEROÍNA ESTUDIO

Acomer.pe

@acomer.pe

➔ Alexander Quesquén, Elías Valdez y Alfredo Mora, jóvenes apasionados por la cocina son los genios detrás de las videorecetas más virales de Internet con 1,2 millones de seguidores. Para ellos, es importante reconocer que la gastronomía peruana es supervariada y que cada región tiene sus propias formas al momento de cocinar. Por esa razón, antes de compartir una receta, estudian e investigan a profundidad los pasos que deben seguir. Sus videos son versátiles y capturan la atención con facilidad, pero no improvisan nada. De todas sus fórmulas gastronómicas compartidas, las tres más vistas son la de leche de tigre, el arroz con pollo y el ají de gallina. A tomar nota y, por supuesto, ¡a comer!

28. MEJOR CREADOR DE CONTENIDO GASTRONÓMICO DIGITAL

MÁS NOMINADOS POR CONOCER

- Ariana Bolo Arce (@arianaboloarce)
- Gabriel Mena (@elcholomenavb)
- Gabriela Vilca (@foodie.viajera)
- Laura Graner (@restaurantesperu)
- Luciano Mazzetti (@viajayprueba)
- Luis Martín Alzamora (@papeaperu)
- Miguel y Pancho (@wariqueando)
- Rodrigo Fernandini (@rodrigofernandini)
- Stephanie Pelny (@la_gastronauta)

ELÍAS ALFAGEME



29. MEJOR ESCUELA O FACULTAD DE COCINA

Instituto Le Cordon Bleu Perú

@institutolecordonbleu_peru

➔ La escuela de cocina creada en Francia a mediados del siglo pasado está presente hoy en más de 70 países. Llegó al Perú el año 2000 y, desde entonces, ofrece una formación integral, que va más allá del aprendizaje de técnicas culinarias y de recetas clásicas peruanas e internacionales. Al frente se encuentra Patricia Dalmau, con programas educativos que incluyen gestión empresarial, innovación gastronómica y conocimientos sobre el manejo de alimentos y bebidas, lo que les da a los estudiantes las herramientas para que puedan destacarse en las diversas áreas de la industria alimentaria. El futuro de la escena gastronómica local está en sus manos.

MÁS NOMINADOS POR DESCUBRIR

- Carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria - UPC
- Centro de formación en Turismo - Cenfutur
- Escuela de Cocina de Pachacútec
- Facultad de Gastronomía, Hotelería y Turismo - PUCP
- Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía - USIL
- Instituto de Alta Cocina y Gastronomía - USMP
- Instituto Columbia
- Instituto Gastronómico D' Gallia
- Instituto SISE

ELÍAS ALFAGEME



El restaurante Kjolle, de Pía León, abrió sus puertas en 2018 con el propósito de brindar una experiencia sostenida en los ingredientes de nuestro territorio.

Pía León

@pialeonkjolle

30. MEJOR CHEF FEMENINA

➔ Con 37 años, es la cocinera peruana con mayor proyección internacional, un reconocimiento que se ha ganado a punta de esfuerzo, creatividad e innovación. En 2021, fue elegida la mejor chef del mundo por The World's 50 Best Restaurants. Y, este 2024, su apuesta culinaria con sello de autor, Kjolle, escaló al puesto 16 en la lista de los mejores restaurantes del planeta. Desde el segundo piso de la Casa Túpac, en Barranco, Pía presenta un nuevo menú de degustación con el estilo que la caracteriza: comida sabrosa, colorida y con técnica, que refleja el trabajo de una cadena humana impresionante.

MÁS NOMINADOS POR CONOCER

- Arlette Eulert (Matria)
- Cinzia Repetto (El Bodegón)
- Elia García (La Patarashca)
- Flavia Zecchinato (Symposium)
- Francesca Ferreyros (Frina)
- Gabriela León (Lady Bee)
- Marilú Madueño (Restaurant Huaca Pucllana)
- Mayra Flores (Shizen)
- Mónica Huerta (La Nueva Palomino)

31. MEJOR CHEF MASCULINO

MÁS NOMINADOS POR CONOCER

- Andrés Orellana (La Niña)
- Jaime Pesaque (Mayta)
- James Berckemeyer (Alado)
- Jorge Muñoz (Oqre)
- Juan Luis Martínez (Mérito)
- Mitsuharu Tsumura (Maido)
- Renzo Miñán (Cumpa)
- Rodrigo Alzamora (Rafael)

Virgilio Martínez

@virgiliocentral

➔ El chef de Central consagró su propuesta gastronómica al convertirse el 2023 en el mejor restaurante del mundo, según la lista 50 Best. Virgilio se formó en distintas cocinas del extranjero: fue el libro "White Heat", del chef inglés Marco Pierre White, conocido como el niño terrible de la cocina, el que lo motivó a viajar por el mundo en búsqueda de nuevas experiencias. Hasta que regresó al Perú en 2008 con el sueño de abrir un espacio con identidad y vanguardia culinaria, que ofrecería una experiencia gastronómica como ninguna otra en la región. Eso es hoy Central, que además cuenta con un laboratorio de investigación y creatividad: Mater Iniciativa.

32. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA NORTEÑA EN LIMA

Fiesta Restaurant Gourmet

@fiestalima

➔ Los más frescos sabores del norte en Lima se encuentran en Fiesta Restaurant Gourmet del chef Héctor Solís. Este restaurante recibe por segunda vez el Premio Somos a mejor restaurante de comida norteña en Lima gracias a los votos de sus comensales capitalinos quienes disfrutaban desde 1996 exquisitos sabores como sus inolvidables arroz con pato, erizos de Marcona, tortilla de raya o la pulpa de langosta. Para el chef, el producto no es negociable: "Para hacer una cocina de primer nivel tienes que tener un buen insumo", comenta Solís. Con restaurantes como Fiesta en Lima no será necesario viajar hasta Chiclayo y disfrutar productos de alta calidad como recién salidos de la tierra y el mar.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Club Lambayeque
- Don Fernando Restaurante
- El Fayke Piurano
- El Merlín de Cabo Blanco Lince
- Fiesta Chiclayo Gourmet
- La Paisana de Magdalena
- La Raya Chiclayana
- Pueblo Viejo
- Restaurante Moche
- Restaurant Huanchaco

RICHARD HIRANO



RICHARD HIRANO

33. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA ANDINA EN LIMA

El Rocoto
@elrocoto_

↑ La magnitud de la cocina arequipeña tiene en Lima un espacio donde disfrutarla. Desde 1985, la cocina del restaurante El Rocoto de Blanca Chávez ha conservado los tradicionales sabores de la Ciudad Blanca en sus rocotos rellenos, solteritos, tortilla y chupe de camarones y una vasta carta para sus clientes en la capital. La idea siempre fue convertirse en el mejor rincón de Arequipa en Lima y recrear en los comensales un viaje de sabores e imágenes inolvidables. Visitar El Rocoto es llegar a la tierra volcánica de Arequipa y transitar en cada plato por sus valles, ríos y campiñas. Así lo confirmaron los votantes de los Premios Somos en esta segunda edición.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Casa Mendoza
- El Rancho Grande
- El Rincón de Arequipa
- El Tarwi
- Huancahuasi
- La Benita de Lima
- La Olla Arequipeña
- La Retama Restaurante
- Volcánica

El Aguajal

@elaguajal.jesumaria

↑ A inicios de los años noventa, llegó a Lima una muestra de la cocina amazónica con el propósito de rendirle culto a sus orígenes. El Aguajal busca mantener los ingredientes de nuestra selva, sus bebidas de pura fruta y raíces, tal y como los conocieron en la niñez, así como sus recetas secretas de raíces moyobambinas. Pero también se atreven a presentar fusiones como en su cebiche de paiche, choritos a la charapa o sus fetuccini en salsa de cocona con cecina, y, por supuesto, sus imperdibles wantanes rellenos de cecina. El Aguajal ha crecido y ya tiene cinco locales en Lima y uno en Arequipa. Jesús García es el chef corporativo.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

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



CHICHA

EL AGUAJAL

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Ciccilina Restaurant
- Cusqueñísima Picantería
- El Huacatay (Urubamba)
- Incanto
- Limo Peruano Nikkei
- Mauka por Pía León
- MIL Centro (Maras)
- Oqre por Jorge Muñoz
- Pachapapa



35. MEJOR RESTAURANTE EN CUSCO

Chicha por Gastón Acurio

@chichacusco

↑ En Chicha de Gastón Acurio se disfruta la cocina peruana, criolla y cusqueña con toques contemporáneos. Ofrecen una carta con productos de temporada que llegan diariamente de los valles, ríos y lagos del Cusco, dándole valor a esa comida de los Andes peruanos. Aquí, turistas y público local pueden viajar a lo más profundo de la tradición con sus reconfortantes sopas de chuño, lawas o capchi de setas; pero también tienen una carta creativa con langostinos amelcochados, lomo pepper o el lomo saltado de alpaca. Además, Chicha tiene un menú degustación de ocho pasos. Actualmente, el chef Willian Castrillón mantiene la esencia del local.

36. MEJOR RESTAURANTE EN LAMBAYEQUE

37. MEJOR RESTAURANTE EN AREQUIPA

Índigo

@indigoaqp

↑ A dos cuadras de la plaza de armas, dentro del hotel Nomad Urban Aqp, se encuentra una de las sorpresas gastronómicas más interesantes y conceptuales de Arequipa. Con hermosas decoraciones y una atrevida cocina de autor, el restaurante Índigo, del chef Enrique Paredes, presenta una carta divertida tanto para los turistas en busca de algo novedoso como para los propios arequipeños. Usan los insumos tradicionales innovando en sus presentaciones, sabores fusión y los mejores maridajes que provienen de su bar, Ámbar. No deje de probar el costillar confitado o el cebiche brasa. En Índigo se busca disfrutar la experiencia, la creatividad y los sabores de estación.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 13 Monjas
- Cirqa (hotel Cirqa)
- Chicha por Gastón Acurio
- La Benita de los Claustros
- La Nueva Palomino
- La Trattoria del Monasterio
- Mumis
- Tipika
- Zigzag

Restaurant Fiesta Chiclayo

@fiestachiclayo

↑ En esta mítica tierra de los mochos nació en 1983 el Restaurant Típico Fiesta que en 2010 cambiaría su nombre a como se conoce en la actualidad. Desde sus inicios, el espacio del chef Héctor Solís se ganó a sus comensales por su oferta gastronómica y fidelidad a los insumos, una característica que siempre se ha encargado de difundir y que lo ha convertido en uno de los mejores restaurantes del país. En Restaurant Fiesta Chiclayo se ofrecen alrededor de 80 platos diarios de alta gama, como la coletilla de mero, la antigua receta lambayecana de codillo de lechón o sus langostinos de Puerto Pizarro que deslumbrarán su paladar.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Caserío Restaurante Bar
- Chifa China
- El Cántaro Restaurant Turístico
- El Muelle de Pimentel
- El Rincón del Pato
- La Picantería del Mar
- Las Alforjas de Monsefú
- Pacífico Restaurante Gourmet
- Vichayo Restobar



FIESTA GOURMET CHICLAYO



MUSUK NOLTE



38. MEJOR RESTAURANTE ENICA

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Chalana (Hotel Paracas a Luxury Collection)
- El Batán
- El Cordón y la Rosa
- El Fundo Restaurante
- Inti-Mar
- La Olla de Juanita
- Tambo de Tacama
- Reserva Restaurante (Paracas)
- Veranda Restaurante (Hotel Aranwa Paracas)

El Intipalka

(Hotel Viñas Queirolo)
@hotelvinasqueirolo

La grandiosa experiencia de quedarse en el hotel Viñas Queirolo, rodeado de viñedos, se complementa perfectamente con la cocina del restaurante El Intipalka. Aquí se dispone de primera mano insumos locales que aportan a una carta tradicional. Disfrutarán platos nacionales, internacionales y regionales como el cebiche de corvina, lomo saltado, carapulcra, seco iqueño y otros con menestras propias de la región, como los pallares. Las cartas están pensadas para cada espacio del hotel y según las experiencias que vivirán los huéspedes, encontrarán piqueos marinos, tablas de queso para acompañar con distintas opciones de vinos y pisco. El maridaje es el cierre perfecto.



39. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESPAÑA

Callao 24

(Madrid)
@callao24.es

Es el restaurante de moda en Madrid y la mejor carta de presentación de la gastronomía peruana. El chef Jhosef Arias ha dedicado los últimos años a hacer crecer su imperio gastronómico en España. El chef conoce muy bien a su público: "El madrileño es muy cosmopolita, muy atrevido. Son de buen diente, les gusta probar cosas nuevas. Por esa razón, la gastronomía peruana es muy bien recibida", dice. Y eso lo motivó a abrir Callao 24, una manera de rendir homenaje a sus orígenes, al Callao, donde nació su madre. Aquí se saborean platos netamente criollos como la carapulcra, tamalitos, ají de gallina y el majestuoso cebiche.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Gaman by Luis Arévalo (Madrid)
- Quispe (Madrid)
- Latigazo Restaurante (Madrid)
- Llama Inn (Madrid)
- Oroya (Madrid)
- Pueblo Libre Taberna (Barcelona)
- Piscomar Cebichería (Madrid)
- Warike Project (Barcelona)
- Yakumanka by Gastón Acurio (Barcelona)

10. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ARGENTINA

La Mar Buenos Aires

@lamarbsas

Los restaurantes La Mar son embajadores de la gastronomía peruana en diversos países. Su sede en el barrio de Palermo, en Buenos Aires, ha enamorado a los comensales argentinos durante nueve años y contando. La actual chef ejecutiva es Astrid Acuña. Con el mismo espíritu de La Mar de Lima, los frutos que ofrece el Pacífico son los protagonistas de este viaje Perú-Argentina. Entre el muchame, anticuchos de pescado, mariscadas, el arroz a la olla o el choripancito, se dan encuentros culturales en cada plato servido con productos argentinos, logrando posicionar los pescados y mariscos adelante de fiambres y carnes rojas.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

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



11. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN CHILE

La Mar Cebichería Santiago

@lamarcebicheriasantiago

Con los más exquisitos mariscos del día, sus reconocidos cebiche lujurioso, ostiones a la pamesana o arroces calientes con sabor a costa, La Mar en Santiago de Chile continúa como un potente rincón peruano en la capital chilena. Liderado por el chef chileno Carlos Labrin, en esta sede de La Mar (inaugurada hace más de 15 años) tiene una amplia carta de platos peruanos con toques nikkei. Aquí se rescatan a su vez las propuestas de vinos chilenos blancos y tintos para acompañar los platillos. También ofrecen una carta de coctelería de autor. Este menú marino de corazón peruano es un éxito, sea verano o invierno.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Barra La Java
- DonDoh Santiago
- Karai by Mitsuharu
- Osaka Santiago
- Pescados Capitales Santiago
- Sarita Colonia
- Sabor y Aroma Restaurante
- Tanaka Peruvian Fusión

La Mar by Gastón Acurio

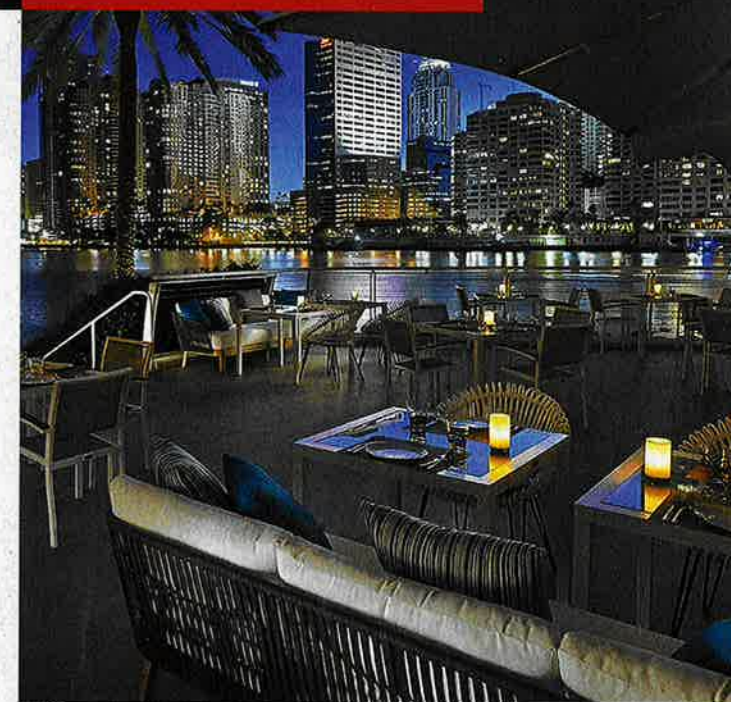
@lamarmiami

Frente a la bahía de Biscayne, en Miami, los días y las noches de la cebichería peruana La Mar by Gastón Acurio ofrecen las mejores vistas de la ciudad y es considerado uno de los restaurantes más aclamados y glamorosos de Miami. La cocina es liderada por el chef ejecutivo Diego Oka, desde 2014, quien mantiene a sus comensales cosmopolitas como sus fieles seguidores. La carta incluye platos esencialmente marinos así como una fusión novoandina, asiática y peruana, de tal manera que se encontrarán pulpo a la parrilla, variedades de cebiches y tiraditos, o platos calientes como la fiesta del puerco y el sudado a la norteña.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Artesano Peruvian Cuisine (NY)
- Causa / Amazonia (Washington D.C.)
- Celeste (Boston)
- Contento Restaurant (NY)
- CVI.CHE 105 (Miami)
- Itamae (Miami)
- Jarana (New Jersey)
- Llama Inn (NY)
- Popular & Cantina Pisco Bar (NY)

12. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESTADOS UNIDOS





38. MEJOR RESTAURANTE EN ICA

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Chalana (Hotel Paracas a Luxury Collection)
- ♦ El Batán
- ♦ El Cordón y la Rosa
- ♦ El Fundo Restaurante
- ♦ Inti-Mar
- ♦ La Olla de Juanita
- ♦ Tambo de Tacama
- ♦ Reserva Restaurante (Paracas)
- ♦ Veranda Restaurante (Hotel Aranwa Paracas)

El Intipalka

(Hotel Viñas Queirolo)
@hotelvinasqueirolo

La grandiosa experiencia de quedarse en el hotel Viñas Queirolo, rodeado de viñedos, se complementa perfectamente con la cocina del restaurante El Intipalka. Aquí se dispone de primera mano insumos locales que aportan a una carta tradicional. Disfrutarán platos nacionales, internacionales y regionales como el cebiche de corvina, lomo saltado, carapulcra, seco íqueño y otros con menestras propias de la región, como los pallares. Las cartas están pensadas para cada espacio del hotel y según las experiencias que vivirán los huéspedes, encontrarán piqueos marinos, tablas de queso para acompañar con distintas opciones de vinos y pisco. El maridaje es el cierre perfecto.



39. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESPAÑA

Callao 24

(Madrid)
@callao24.es

Es el restaurante de moda en Madrid y la mejor carta de presentación de la gastronomía peruana. El chef Jhosef Arias ha dedicado los últimos años a hacer crecer su imperio gastronómico en España. El chef conoce muy bien a su público: "El madrileño es muy cosmopolita, muy atrevido. Son de buen diente, les gusta probar cosas nuevas. Por esa razón, la gastronomía peruana es muy bien recibida", dice. Y eso lo motivó a abrir Callao 24, una manera de rendir homenaje a sus orígenes, al Callao, donde nació su madre. Aquí se saborean platos netamente criollos como la carapulcra, tamalitos, ají de gallina y el majestuoso cebiche.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Gaman by Luis Arévalo (Madrid)
- ♦ Quispe (Madrid)
- ♦ Latigazo Restaurante (Madrid)
- ♦ Llama Inn (Madrid)
- ♦ Oroya (Madrid)
- ♦ Pueblo Libre Taberna (Barcelona)
- ♦ Piscomar Cebichería (Madrid)
- ♦ Warike Project (Barcelona)
- ♦ Yakumanka by Gastón Acurio (Barcelona)

10. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ARGENTINA

La Mar Buenos Aires

@lamaarbsas

Los restaurantes La Mar son embajadores de la gastronomía peruana en diversos países. Su sede en el barrio de Palermo, en Buenos Aires, ha enamorado a los comensales argentinos durante nueve años y contando. La actual chef ejecutiva es Astrid Acuña. Con el mismo espíritu de La Mar de Lima, los frutos que ofrece el Pacífico son los protagonistas de este viaje Perú-Argentina. Entre el muchame, anticuchos de pescado, mariscadas, el arroz a la olla o el choripancito, se dan encuentros culturales en cada plato servido con productos argentinos, logrando posicionar los pescados y mariscos adelante de fiambres y carnes rojas.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

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



11. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN CHILE

La Mar Cebichería Santiago

@lamarcebicheriasantiago

Con los más exquisitos mariscos del día, sus reconocidos cebiche lujurioso, ostiones a la parmesana o arroces calientes con sabor a costa, La Mar en Santiago de Chile continúa como un potente rincón peruano en la capital chilena. Liderado por el chef chileno Carlos Labrín, en esta sede de La Mar (inaugurada hace más de 15 años) tiene una amplia carta de platos peruanos con toques nikkei. Aquí se rescatan a su vez las propuestas de vinos chilenos blancos y tintos para acompañar los platillos. También ofrecen una carta de coctelería de autor. Este menú marino de corazón peruano es un éxito, sea verano o invierno.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Barra La Java
- ♦ DonDoh Santiago
- ♦ Karai by Mitsuharu
- ♦ Osaka Santiago
- ♦ Pescados Capitales Santiago
- ♦ Sarita Colonia
- ♦ Sabor y Aroma Restaurante
- ♦ Tanaka Peruvian Fusión



La Mar by Gastón Acurio

@lamarmiami

Frente a la bahía de Biscayne, en Miami, los días y las noches de la cebichería peruana La Mar by Gastón Acurio ofrecen las mejores vistas de la ciudad y es considerado uno de los restaurantes más aclamados y glamorosos de Miami. La cocina es liderada por el chef ejecutivo Diego Oka, desde 2014, quien mantiene a sus comensales cosmopolitas como sus fieles seguidores. La carta incluye platos esencialmente marinos así como una fusión novoandina, asiática y peruana, de tal manera que se encontrarán pulpo a la parrilla, variedades de cebiches y tiraditos, o platos calientes como la fiesta del puerco y el sudado a la norteña.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Artesano Peruvian Cuisine (NY)
- ♦ Causa / Amazonia (Washington D.C.)
- ♦ Celeste (Boston)
- ♦ Contento Restaurant (NY)
- ♦ CVI.CHE 105 (Miami)
- ♦ Itamae (Miami)
- ♦ Jarana (New Jersey)
- ♦ Llama Inn (NY)
- ♦ Popular & Cantina Pisco Bar (NY)

12. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESTADOS UNIDOS