



APEC
CEO SUMMIT
PERU 2024



SUMMUM

2024



Ranking de los Mejores
Restaurantes del Perú
Ranking of Peru's
Best Restaurants

COMEXPERU
Foreign Trade Society of Peru



Compartido gratuitamente por @Osquitar
PROHIBIDO SU VENTA

COCINA PERUANA | **PERUVIAN CUISINE**



APEC
CEO SUMMIT
PERU 2024



SUMMUM

2024

Ranking y guía de los Mejores
Restaurantes del Perú
**Ranking and guide of Peru's
Best Restaurants**

COMEXPERU
Foreign Trade Society of Peru



2	Índice	2	Table of contents
4	Presentación	4	Introduction
6	La votación	6	The Voting Process
8	Bienvenidos	8	Welcome
10	Origen	10	Origin
22	Perú: La Capital Gastronómica de América	22	Peru: The culinary capital of the Americas
28	TOP 20	28	TOP 20
54	Categorías	54	Categories
78	Del Perú para el mundo	78	From Perú to the world
86	La comida peruana recorre el mundo	86	Peruvian Cuisine Shines on the World Stage





**CECILIA
VALENZUELA**
Directora de
SUMMUM
**Director of
SUMMUM**

Origen

En el Perú todo empieza y termina en una tierra maravillosa capaz de ofrecer los frutos más diversos, sabrosos y entrañables. Por eso esta guía de los grandes restaurantes peruanos se inspira en el Origen de nuestros cultivos ancestrales donde inicia la gran cultura gastronómica que hoy celebramos.

Las sales, las frutas, las flores, los vegetales, los tubérculos y las hierbas nativas acogieron, generosas y hospitalarias, las semillas que llegaron del Viejo Mundo y, pronto, hermanadas, todas hicieron posible el mestizaje que hoy permite la variedad de la gran comida peruana.

Con el correr del tiempo, muchos de esos cultivos se perdieron en la memoria y otros tantos se quedaron circunscritos a localidades recónditas que fueron olvidándolos. En estos días, muchos peruanos se esfuerzan y apuestan cada año por el rescate y la preservación de esos cultivos y la reproducción de esas semillas a partir de la investigación en centros especializados.

Esta tierra, que fue primero de los Incas y ahora es de tantas y todas las sangres, tiene un suelo fortalecido por múltiples raíces y es dueña de una geografía que se transforma desde los manglares en Tumbes hasta los desiertos en Tacna, desde su largo litoral hasta las faldas de sus cordilleras y no se detiene en la inagotable y fértil selva amazónica. Y sin el trabajo firme y sacrificado de quienes cultivan los campos, no se acercaría a la gran mesa que deleita al mundo.

Los maestros de la cocina en el Perú son extraordinarios porque no solo ofrecen sabor y color en sus fantásticos y deliciosos platos; cada uno de ellos comparte la labor de una siembra que trae consigo técnicas heredadas de generación en generación, sabiduría que se remite a un riego ancestral que filtraba el agua desde las montañas, y una mano mágica poseedora de una sazón inimitable. Esa mano que hoy mismo es capaz de conquistar su corazón y su paladar. Bienvenido al Perú.

Origin

In Peru, everything begins and ends with our marvelous soil, capable of offering the most diverse, flavorful, and endearing products. That's why this guide to Peru's top restaurants is inspired by the Origin of our ancestral crops, the root of the great culinary culture that we celebrate today.

The seeds that came from the Old World were welcomed with generosity and hospitality by the local salts, fruits, flowers, vegetables, tubers, and native herbs. Soon united, all of them allowed for the intermingling that has become the source of Peruvian cuisine's variety.

Over time, many of those crops were lost to memory, while others became limited to far-flung locations where they were practically forgotten. Today, many Peruvians are working hard year after year to rescue and preserve such crops and reproduce those seeds through research conducted in specialized centers.

This land, which first belonged to the Incas and is now home to countless bloodlines of all types, has a soil strengthened by multiple roots and a vast and varied geography, from the mangrove swamps of Tumbes to the desert of Tacna, from the long coastline to the foothills of the Andes and beyond, to the inexhaustible and fertile Amazon jungle. Without the consistency and self-sacrifice of those who tend the fields, none of this could make its way to the dazzling tables that delight the world.

Peru's masters of cuisine are extraordinary not only because of the flavor and color of their fantastic, delicious dishes, but because each one of them shoulders their share of the work in harvesting the results of techniques passed down from generation to generation, a wisdom that stems from ancestral irrigation systems that were used to filter mountain spring water, and a magical hand capable of imparting its inimitable seasoning. Today, that hand has proven its ability to conquer both hearts and palates. Welcome to Peru.



**ALFREDO
TORRES G.**
Presidente
Ejecutivo
**Executive
Chairman**
Ipsos Perú

La selección de los mejores

Cuando el Perú organizó la XX reunión de APEC en 2008, no figuraba aún en el mapa de la gastronomía mundial, aunque ya los más entendidos comentaban que algo grande se estaba cocinando en el Perú. El primer reconocimiento internacional se da en 2013, cuando Astrid y Gastón alcanza el primer lugar en el Latin American's 50 Best Restaurants.

Cuando el Perú recibió nuevamente a la APEC en 2016 para su vigésimo octava reunión, ya varios restaurantes peruanos habían entrado al ranking del World's 50 Best y la gastronomía había pasado al primer lugar en la encuesta anual que hace Ipsos a la opinión pública, con motivo de las Fiestas Patrias, sobre los mayores motivos de orgullo nacional, posición que no ha dejado desde entonces. La consagración definitiva vendría con la elección de Central como el mejor restaurante del mundo en The World's 50 Best Restaurants en 2023.

Ipsos ha acompañado a SUMMUM en este proceso de identificar y reconocer a los mejores restaurantes del país desde hace dos décadas con una metodología a prueba de sesgos indebidos. El método que emplea Ipsos es la consulta a un panel de 5,000 conocedores y comensales frecuentes cuidadosamente seleccionados. A ellos se les remite la encuesta, que este año contestaron entre mayo y junio 1,042 personas, una muy buena muestra para esta metodología.

A diferencia de las votaciones digitales masivas, en el panel de Ipsos la votación es por invitación y nadie puede votar más de una vez. Además, se exige haber asistido al menos tres veces el último año a restaurantes de un determinado tipo de cocina para votar en esa categoría. La rigurosidad de la metodología permite construir rankings para cada categoría y no simplemente decidir un ganador.

SUMMUM es un reconocimiento no solo a la creatividad y el talento de los chefs peruanos sino también al espíritu emprendedor y el trabajo en equipo de gestores, colaboradores y proveedores de miles de restaurantes que han convertido a la cocina peruana en el mayor motivo de orgullo nacional y al Perú en un destino de turismo gastronómico cada vez más apreciado en el mundo.

Choosing the Best

Back in 2008, when Peru organized the twentieth annual APEC Summit, it was not yet on the world's culinary map, although those in the know realized something was cooking here. The first international recognition came in 2013, when Astrid y Gastón won the top spot on the list of Latin America's 50 Best Restaurants.

By the time Peru once again welcomed APEC in 2016 for its twenty-eighth annual summit, various Peruvian restaurants had made it onto the list of the World's 50 Best Restaurants. Additionally, the country's cuisine now ranked at the top of the annual Ipsos public opinion survey conducted around Independence Day, in which Peruvians were asked what made them most proud of their country, and it has remained ever since. The definitive recognition would come with the selection of Central as the best restaurant in the world, according to the 2023 World's 50 Best Restaurants list.

Ipsos has supported SUMMUM in the process of identifying and acknowledging the country's best restaurants for two decades now, using a bias-proof methodology. Every year, Ipsos consults a panel of 5,000 carefully selected connoisseurs and frequent restaurant-goers, each of whom is sent a survey. This year, 1,042 people responded in May and June, providing an excellent sample for this methodology.

Unlike online voting processes that are open to the general public, the Ipsos panel is by invitation only, and no one can vote more than once. Respondents are required to have visited restaurants in a given category at least three times in the last year in order to cast their vote. This rigorous methodology makes it possible to create rankings for each category, rather than simply choosing a winner.

SUMMUM is not just a recognition of Peruvian chefs' creativity and talent; it also highlights the entrepreneurial spirit and teamwork of managers, employees, and suppliers for thousands of restaurants that have made Peruvian cuisine into the number one source of national pride, in the process making Peru a culinary tourism destination that continues to earn accolades from around the world.



**FERNANDO
ZAVALA**
CEO
Intercorp

Bienvenidos

Como presidente de la APEC CEO Summit 2024, les extiendo los brazos en una cálida bienvenida al Perú, nuestro querido y espectacular país al que muchos de ustedes visitan por tercera vez gracias al foro APEC.

Con la misma emoción les invito a sumar a nuestras múltiples reuniones una agenda indispensable: la de descubrir los sabores y la creatividad que distinguen en el mundo a la gastronomía peruana. Para ello, los motivo a visitar nuestros mejores restaurantes.

Uno de los temas de los que más orgullo sentimos los peruanos es nuestra gastronomía, donde el talento de sus cocineros se inspira en siglos de experimentación y herencia y su éxito radica en la incomparable calidad de sus productos.

Desde las tierras andinas hasta las ricas aguas del Pacífico, el Perú es bendecido con una biodiversidad única. Estos productos han ganado reconocimiento mundial y son cada vez más demandados en mercados internacionales.

Las distintas migraciones, especialmente la influencia asiática, enriquecieron los sabores y técnicas de la culinaria peruana. Ese intercambio exitoso es también una inspiración para seguir afianzando nuestras relaciones comerciales.

Las oportunidades a partir de la cadena de valor en la que se sostiene la gran cocina peruana, el rol de los cultivos, el papel de la agroexportación, el comercio, la sostenibilidad, son fortalezas gigantes para crear un futuro de oportunidades.

Esta guía que reúne a los chefs ganadores de los Premios SUMMUM y otros reconocimientos internacionales no solo es una celebración de nuestros logros culinarios, es también una invitación a explorar las oportunidades comerciales que ofrece el sector gastronómico peruano. Desde la exportación de riquísimas frutas y superalimentos andinos hasta la creciente demanda de pescados y mariscos peruanos de primera calidad. El Perú presenta un panorama prometedor, además de sabroso. ¡Buen apetito!

Welcome

As president of the APEC CEO Summit 2024, I would like to warmly welcome you to Peru with open arms. I know that for many of you, this is your third time visiting our beloved country thanks to APEC.

I am equally excited to propose that you add one more crucial meeting to your schedules by spending time discovering the flavors and creativity for which Peruvian cuisine is known. There's nowhere better to do this than at our top restaurants.

Our food is one of the things that makes us feel most proud, with our talented cooks drawing inspiration from centuries of experimentation and heritage. The success of our cuisine is rooted, above all, in the quality of our ingredients.

From the soil of the Andes to the abundant waters of the Pacific Ocean, Peru has been blessed with a one-of-a-kind biodiversity. These products have attracted attention from around the globe, making them increasingly in-demand.

The various waves of immigrants, most notably those coming from Asia, have enriched the flavors and techniques of Peruvian cuisine. That fruitful exchange is also an inspiration to continue establishing ever-closer trade relationships.

The opportunities offered by the value chain on which our mighty Peruvian cuisine is founded, the role of crops and agricultural exports, trade, and sustainability are all major strengths that can help us forge a bright future.

This guide is your introduction to the winning chefs of this year's SUMMUM Awards and other international recognitions. It is not only a celebration of our culinary achievements, but an invitation to explore the business opportunities offered by the Peruvian food and beverage sector. From the export of delicious fruits and Andean superfoods to the growing demand for first-class Peruvian fish and seafoods, Peru's outlook is not only promising, but flavorful, too. Bon appétit!

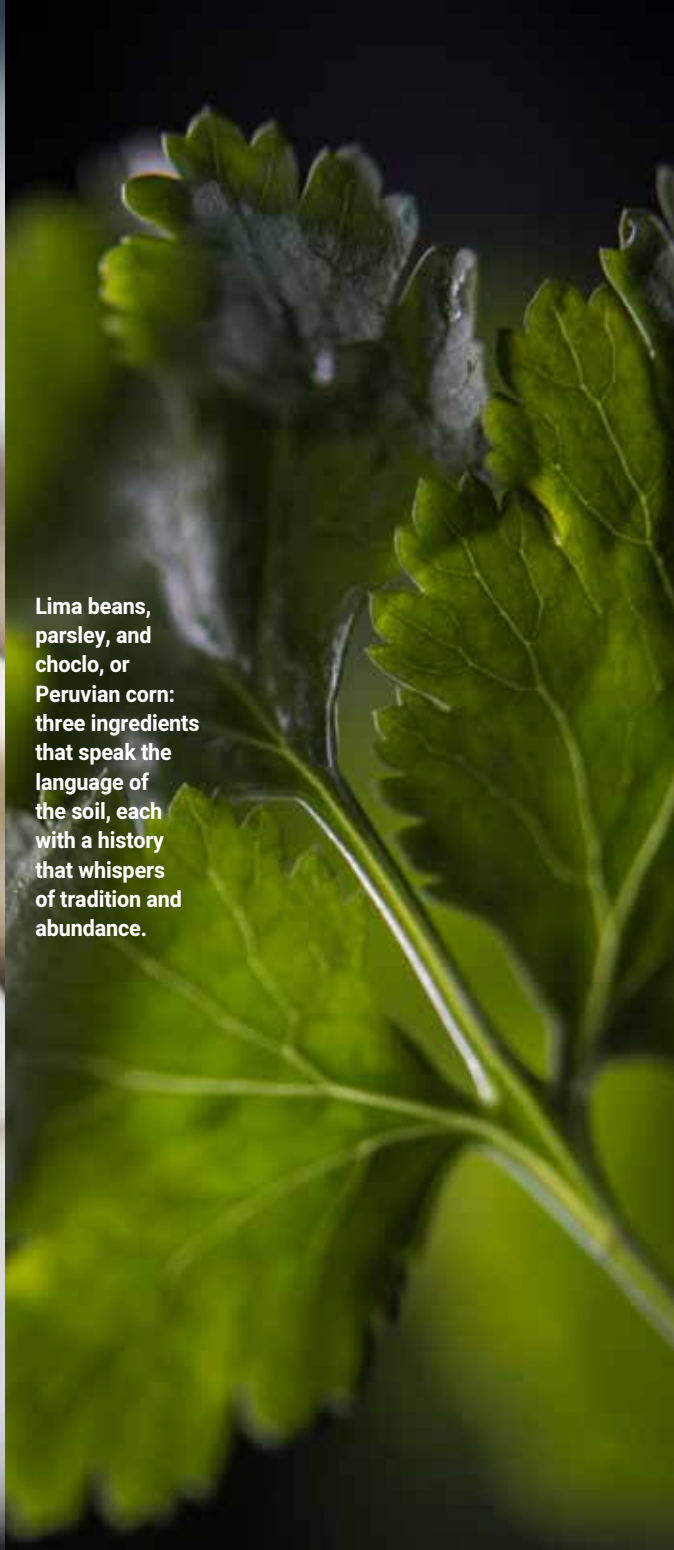


Origen **Origin**



We have over 3,000 types of delicious potatoes that light up our tables. And the aji! Oh, the aji! Vibrant, fiery chili peppers, the soul of perfect flavor.





Lima beans,
parsley, and
choclo, or
Peruvian corn:
three ingredients
that speak the
language of
the soil, each
with a history
that whispers
of tradition and
abundance.



**Maca and huacatay
mint are two gifts bequeathed
by the Andean soil, imbued
with history and mysticism, that
nourish both body
and soul.**





Quinoa,
lemongrass,
and yacón
are three
ingredients
that combine
nutrition
and flavor,
highlighting our
nutritional and
culinary riches.



Shrimp and sole are two gems of the seas and rivers that stand out in Peruvian cuisine for their delicate flavor and versatility.

Under the powerful Andean sun, the salt mines of Maras give us one of the most essential ingredients in our kitchens, known for its unique flavor. Perfect for any dish deserving of blessings.



Perú

LA CAPITAL GASTRONÓMICA DE AMÉRICA
THE CULINARY CAPITAL OF THE AMERICAS

El Perú es hoy una de las importantes capitales gastronómicas del mundo. No solo por sus sabores únicos, sino por la forma en que sus chefs están redefiniendo lo que significa la cocina peruana. Producto de una travesía milenaria, esta se ha convertido en un laboratorio de innovación, con un profundo respeto por sus orígenes. Se trata de una fusión vibrante de técnicas, ingredientes y estilos que siguen sorprendiendo e innovando.

Los pueblos originarios del Perú fueron pioneros en domesticar ingredientes que hoy son fundamentales en nuestra gastronomía, como la papa, con sus miles de variedades, la quinua y sus múltiples colores, el ají de sabores potentes y definidos, el infaltable maíz o el insuperable tomate, ingredientes obligados de nuestra mesa que definen parte de nuestra identidad.

Pero si su origen está profundamente enraizado en las culturas asentadas en estas tierras mágicas, los platos de hoy son también resultado de influencias foráneas, de la riqueza del mestizaje de regiones y de tradiciones de distintas partes del mundo que han dejado una huella imborrable entre nosotros.

Peru is now one of the most important culinary capitals in the world, not only for its one-of-a-kind flavors, but also for the way its chefs are redefining the very meaning of Peruvian cuisine. The result of a millennia-long journey, the country's cuisine has become a laboratory for innovation while maintaining a deep respect for its roots. It is a vibrant fusion of techniques, ingredients, and styles that continues to surprise and innovate.

Peru's indigenous peoples were pioneers in the domestication of ingredients that are now cornerstones of our cuisine, such as potatoes, which come in thousands of varieties, or quinoa and its many colors, not to mention powerful aji chili peppers with their well-defined flavors, the ubiquitous corn, and the unbeatable tomato, all mandatory ingredients on every Peruvian table which help define our identity.

While the origin of today's dishes is deeply rooted in the cultures that settled in this magical land, they are also the result of foreign influences, as well as the rich intermingling of regions and traditions from different parts of the world that have left an indelible impression on us.

With the arrival of the Spaniards



Con la llegada de los españoles al Perú, nuestra historia gastronómica vivió un cambio trascendental. Productos, técnicas y sabores cruzaron el océano para fusionarse con lo que ya existía en estos lares. Pero no solo España ejerció su influencia en nuestra cocina; la rica tradición culinaria de los moros dejó su marca en muchos de los platos que hoy reconocemos como clásicos peruanos. De esa unión nacieron escabeches, chupes y adobos, con sabores potentes y especiados. La vid llegó con los conquistadores y con ella, la producción

in Peru, our culinary history underwent a monumental change. Ingredients, techniques, and flavors crossed the ocean to fuse with everything that already existed in these parts. But it wasn't only Spain that exerted an influence on our cuisine. The rich culinary tradition of the Moors also left its mark on many of the dishes that are now recognized as Peruvian classics. From that union were born _escabeches, chupes, and _adobos, with potent, spicy flavors. Grapes arrived with the conquistadors, and along with them, the production of our iconic pisco.



de nuestro emblemático pisco. Las técnicas de conservación moriscas y españolas, como los encurtidos y los dulces, se integraron rápidamente, creando nuevos puentes entre el Viejo Mundo y el Nuevo.

Con los africanos, nuestra cocina dio un nuevo giro, aunando sus tradiciones con productos nativos. En sus manos, ingredientes magníficos como el maíz y el ají se convirtieron en íconos de nuestra gastronomía. La introducción de influencias europeas y asiáticas después de la Independencia significó la adaptación de nuevas técnicas y maneras de hacer que revolucionaron nuestra cocina. Francia nos dejó mousses, sal-

Moorish and Spanish conservation techniques such as pickling, not to mention sweets and desserts, were rapidly integrated, creating new bridges between the Old World and the New.

The arrival of Africans in Peru lent a new twist to our cuisine, as they blended their own traditions with native products. In their hands, magnificent ingredients such as corn and ají peppers became icons of our cuisine. The introduction of European and Asian influences following independence led to the adaptation of new techniques and ways of doing things that revolutionized our cuisine. France gave us its mousses, sauces, and oils that changed



Cultivo de Palta Hass
Programa de Proyectos por Convocatoria
Ilabaya, provincia Jorge Basadre, Tacna

Haciendo minería responsable, fortalecemos la producción agrícola, sustento de nuestra diversa gastronomía

#MineríaQueCreceContigo



SouthernPerú





sas y aceites que cambiaron nuestras preparaciones, mientras Italia nos trajo la berenjena, el pesto y el minestrone, ahora parte de nuestras mesas.

La poderosa influencia china, con el kion, el sillao y el tamarindo, dio origen a los chifas y platos irresistibles como el chaufa y el lomo saltado, amalgamando lo chino con lo criollo. De los japoneses aprendimos la precisión del corte y a sublimar el uso del pescado, reinventando clásicos como el cebiche.

La cocina peruana es, pues, un crisol de culturas, una fusión de sabores, respeto por la tradición y en cada uno de nuestros platos hay una historia que contar, reflejo de la larga y rica herencia de adaptación, investigación, creatividad, innovación e intercambio entre muchos mundos.

our preparations, while Italy brought us eggplant, pesto, and minestrone, all of which are now common sights on our tables.

The powerful Chinese influence, with ginger, soy sauce, and tamarind, gave rise to chifa restaurants and irresistible dishes such as *_chaufa_* and *_lomo saltado_*, amalgamating Chinese and Creole influences. From the Japanese we learned precision in our cuts and the sublime use of fish, reinventing classics like ceviche.

Peruvian cuisine is a melting pot of cultures, a fusion of flavors and respect for tradition. Each one of our dishes has a story to tell, the result of a long and rich legacy of adaptation, research, creativity, innovation, and exchange among many worlds.

CREDICORP

Contribuimos a mejorar vidas, acelerando los cambios que nuestros países necesitan.



Conoce más en:





Top 20

Para hacer reservas comuníquese con el contacto de cada restaurante a través del WhatsApp e indique que es miembro de la delegación de APEC CEO Summit.

To make reservations, reach out to the contact of each restaurant through WhatsApp and indicate that you are a member of the APEC CEO Summit delegation.



1^{er}

Ubicado en el corazón de Miraflores, Maido, del chef Mitsuharu 'Micha' Tsumura, se posiciona como una joya de la gastronomía nikkei, ocupando el quinto lugar en los prestigiosos World's 50 Best Restaurants. Desde que abrió sus puertas en 2009, 'Micha' ha cautivado paladares con su magistral fusión de técnicas japonesas e ingredientes peruanos, para ofrecer una experiencia gastronómica innovadora y de clase mundial.



> Calle San Martín 399, Miraflores.
Marjorie Flores, Mónica Mejía,
WhatsApp: 981420482, 908859107

Located in the heart of Miraflores, Maido, by Chef Mitsuharu "Micha" Tsumura, is one of crown jewels of Nikkei cuisine, ranked fifth on the prestigious World's 50 Best Restaurants list. Since the restaurant opened its doors 2009, Micha has captivated palates with his masterful fusion of Japanese techniques and Peruvian ingredients to offer an innovative, world-class dining experience.

2^{do}Osaka
COCINA NIKKEI

Sin duda, un referente fundamental de la cocina nikkei en Lima desde 2002. Con una decoración contemporánea, sabores audaces y platos meticulosamente elaborados con atención al detalle, Osaka redefine la cocina con valiosas creaciones, como los Peruvian Izakaya con insumos peruanos y elaboración japonesa. La selección de bebidas combina armoniosamente con la magia de su cocina.

An undeniable touchstone of Nikkei cuisine in Lima since 2002. With its contemporary décor, bold flavors, and dishes meticulously prepared with great attention to detail, Osaka redefines this cuisine with admirable creations such as the Peruvian Izakaya with Peruvian ingredients and Japanese techniques. The drink selection pairs harmoniously with the magical food on offer here.



> Av. Felipe Pardo y Aliaga 660,
San Isidro.
Christian Mercado Canales,
WhatsApp: 958798720

3^{er}
COSTANERA 700
 RESTAURANTE


> Jr. Manuel Tovar 179, Miraflores
 Vanesa Rayme,
 WhatsApp: 981444009



El icónico restaurante Costanera 700, del inolvidable y excepcional Humberto Sato, es reconocido como uno de los pioneros de la cocina nikkei en nuestro país. Desde la década de los 80, este espacio acoge y deleita diariamente paladares del mundo entero con su combinación de mariscos frescos repartidos en un menú que refleja creatividad y maestría. Fiel a su estilo tradicional, su hijo Yaquir Sato es quien hace ahora maravillas con los regalos de nuestro mar.

The iconic Costanera 700, founded by the remarkable, unforgettable Humberto Sato, has been recognized as one of the pioneers of Nikkei cuisine in our country. Since the '80s, this space has welcomed and delighted palates from all over the world on a daily basis, with its combination of fresh seafood spread across a menu that reflects creativity and mastery. Faithful to its founder's traditional style, Humberto's son Yaquir Sato now works wonders with the bounties of our sea.

4^{to}

Astrid & Gastón



Ubicado desde 2013 en la histórica Casa Hacienda Moreyra en San Isidro, residencia campestre de la segunda mitad del siglo XVII, el restaurante Astrid & Gastón es el emblema de la célebre pareja que colocó la gastronomía de nuestro país en los ojos del mundo. Con propuestas innovadoras y una sabia selección de ingredientes, su reputación internacional y servicio excepcional lo convierten en referente insustituible de la cocina. Actualmente, el restaurante es miembro destacado de Relais & Châteaux.

Located in San Isidro since 2013, in the historic Casa Moreyra—a country house dating from the second half of the seventeenth century—Astrid & Gas-tón is the flagship establishment of the celebrated couple who brought our cui-sine to the world's attention. With innovative proposals and a discerning selection of ingredients, its international reputation and exceptional service make it a culinary standard setter without equal. The restaurant is now a notable member of Relais & Châteaux.



> Av. Paz Soldán 290, San Isidro.
 Claudia Añorga Urteaga,
 Whatsapp: 958696389

5^{to}RAFAEL
RESTAURANT

> Calle San Martín 300, Miraflores
Jhonasi Rebaza,
WhatsApp: 989571531, 983460898



Con una cocina que se distingue por la "técnica más precisa y el mejor producto", según palabras del multifacético e imbatible chef Rafael Osterling, este célebre restaurante ofrece selectos platos donde uno encuentra sutileza y audacia al mismo tiempo. Inaugurado en 2000, Rafael destaca por una fusión atrevida de sabores peruanos que cruza fronteras. Su ambiente chic y acogedor, junto con un servicio impecable, lo han convertido en un favorito tanto de locales como de visitantes.

With a cuisine that stands out for the "most precise technique and best product," in the words of the unstoppable, multifaceted Chef Rafael Osterling, this celebrated restaurant offers select dishes that are at once both subtle and audacious. Inaugurated in 2000, Rafael is notable for its daring fusion of Peruvian flavors that transcend borders. Its chic, cozy ambiance, together with the impeccable service, have made it a favorite among locals and visitors alike.

6^{to}

CENTRAL



¿Qué se puede decir de Central que ya no se sepa? Reconocido como el mejor restaurante del mundo por la renombrada lista de los World's 50 Best Restaurants, este armonioso espacio barranquino dirigido por Virgilio Martínez es célebre por su enfoque en la biodiversidad peruana, explorando ingredientes de diversas altitudes del país. Ofrece un menú degustación innovador con platos como el "Valle Sagrado" o "Aguas de Amazonía".

What can be said about Central that hasn't been said before? Recognized as the best restaurant in the world by the renowned World's 50 Best Restaurants, this harmonious space in Barranco, overseen by Virgilio Martínez, is celebrated for its focus on Peruvian biodiversity, exploring ingredients grown at different altitudes around the country. It offers an innovative tasting menu with dishes such as the "Sacred Valley" and the "Waters of the Amazon."



> Av. Pedro de Osma 301, Barranco
Carla Herrera, WhatsApp: 960698079



7 to

ISOLINA

TABERNA PERUANA



En un ambiente rústico y con reconfortantes platos caseros, Isolina captura la esencia de la cocina tradicional peruana. Ubicada en el entretenido distrito de Barranco, es una taberna peruana fundada por el chef José Del Castillo. Desde su apertura en 2015, se ha enfocado en rescatar la cocina criolla tradicional, ofreciendo platos emblemáticos como el seco de res, el caucáu y el tacutacu, una experiencia que celebra las raíces culinarias del Perú.



In a rustic atmosphere with homemade comfort food, Isolina captures the es-sence of traditional Peruvian cuisine. Located in the lively district of Barranco, it is a Peruvian tavern founded by Chef José del Castillo. Since opening in 2015, it has focused on reviving traditional Creole cuisine, offering iconic dishes such as the beef seco, cau cau, and tacu tacu, an experience that celebrates Peru's culinary roots.

> Av. Prolongación San Martín 101, Barranco / Av. El Polo 605, Surco
Cynthia Zavaleta,
WhatsApp: 970730144

8 vo

PESCA FRESCA EL MERCADO LIMA-PERU



Ubicado en Miraflores y fundado por el reconocido chef Rafael Osterling, El Mercado abrió sus puertas en 2010, especializándose en cocina marina, con una propuesta incomparable a base de ingredientes frescos locales e insumos de otros lares. Su animado ambiente, informal y vibrante, junto con un servicio siempre atento, lo han convertido en un destino ideal para los amantes del pescado, los mariscos y la creatividad sin límites.



El Mercado, located in Miraflores and founded by the famous Chef Rafael Osterling, opened its doors in 2010. It specializes in seafood, with an unbeatable proposition based on fresh local ingredients alongside products from elsewhere. Its animated ambiance, informal and vibrant, along with its attentive service, have made it a perfect destination for lovers of seafood and creativity without bounds.

> Av. Hipólito Unanue 203, Miraflores.
Jhonasi Rebaza,
WhatsApp: 989571531, 983460898



9 no

COSME

RESTAURANTE
& BAR



El talentoso chef James Berckemeyer abrió las puertas de este simpático espacio sanisidrino en 2013, donde destaca su cocina contemporánea y el uso de elementos reciclables en su decoración. Desde sus inicios ha brillado por su interpretación creativa de la cocina peruana tradicional con productos de temporada. Cosme figura en la lista de Latin America's 50 Best Restaurants.



The talented Chef James Berckemeyer opened the doors of this pleasant space in San Isidro in 2013, where he highlights his contemporary cuisine and the use of recycled materials in the décor. From the very start, the establishment has stood out for its creative interpretation of traditional Peruvian cuisine with seasonal ingredients. Cosme has earned a place on the list of Latin America's 50 Best Restaurants.

> Av. Tudela y Varela 160 San Isidro.
Daniel Rocca
Whatsapp: 992700629

10 mo

MAYTA

JAIME • PESAQUE



Mayta es el sueño hecho realidad del inspirador chef Jaime Pesaque, gran representante de la cocina peruana. Desde sus inicios, se ha distinguido por su enfoque en la cocina de autor con influencias peruanas. Reconocido en la prestigiosa lista de los World's 50 Best Restaurants, Mayta promete lo que cumple: una experiencia gastronómica vibrante, sorprendente y lista para deleitar a locales y foráneos.

Mayta is a dream come true for the inspiring Chef Jaime Pesaque, one of Peruvian cuisine's most outstanding proponents. Since the beginning, it has set itself apart for its focus on auteur cuisine with Peruvian influences. Recognized on the prestigious list of the World's 50 Best Restaurants, Mayta delivers on its promise: a vibrant, surprising culinary experience ready to delight locals and visitors alike.



> Av. Mariscal La Mar 1285, Miraflores.
Arjeta Alimi, WhatsApp: 981148745



11^{VO}

KJOLLE



El nombre de Pía León trasciende fronteras. Es creadora de Kjolle, un lugar que ofrece una cocina que la chef define como libre, con mucho color y diversidad. Están los platos a la carta y el menú degustación, obras maestras de una joven chef que tiene un profundo respeto por su oficio. “Con Kjolle, Pía León y su equipo articulan saberes, artes y culturas para ofrecer una manera única de acercarse a la megadiversidad de su región”, sintetiza la web del restaurante.

Pía León's name transcends borders. She is the creator of Kjolle, a place that offers a cuisine which the chef defines as free, colorful, and diverse. There are dishes a la carte and a tasting menu, masterpieces by a young chef with a pro-found respect for her trade. As the restaurant's website sums it up, "With Kjolle, Pía León and her team bring together knowledge, art, and culture to offer a unique approach to their region's megadiversity."

**> AV. Pedro de Osma 301, Barranco.
Carla Herrera,
WhatsApp: 960698079**

12^{VO}

TROPPO



El sueño de Rocío Madueño y Jorge Fernandini se hizo realidad cuando, finalmente, Troppo quedó listo para agasajar a sus comensales. Los clásicos de la cocina italiana, pizzas artesanales, la pesce piccata y las pastas más variadas estimulan los sentidos y sorprenden por su propuesta culinaria atractiva y generosa que hace honor a su nombre: todo es demasiado bueno, demasiado sutil, demasiado rico. Así es Troppo, una explosión de sabores de Italia en Perú. A pedir de boca.

Rocío Madueño and Jorge Fernandini finally witnessed their dreams come true when Troppo opened its doors, ready to regale its customers. The classics of Italian cuisine—artisanal pizzas, pesce piccata, and a wide array of pas-tas—stimulate the senses and surprise diners with generous and appetizing culinary offerings that do justice to the restaurant's name: everything here is too good, too subtle, too delicious. That's Troppo: an explosion of Italian flavors in Peru. You couldn't ask for better.



**> Calle Los Libertadores 199,
San Isidro
Daniella Fernandini,
WhatsApp: 982151047**



13^{VO}



La Mar combina lo tradicional con técnicas modernas y ofrece experiencias culinarias únicas e irrefutables. Un ambiente desenvuelto y luminoso recibe al comensal que queda atrapado por una tentadora carta amplia y variada: cebiches y tiraditos con toque criollo, oriental o clásico; conchas negras de Tumbes y erizos afrodisiacos; preciados lenguados, bonitos, jureles o atunes, todo recién sacado del mar por pescadores afanosos y fornidos.



> Av. Mariscal La Mar 770, Miraflores.
Vladimir Hurtado,
WhatsApp: 998191282

La Mar combines tradition with modern techniques, offering a unique, unsurpassed culinary experience. A relaxed, well-lit atmosphere greets guests, hooking them with a wide-ranging and varied menu full of temptations, from ceviches and tiraditos with Creole, Eastern, or classic touches to black clams from Tumbes and aphrodisiac sea urchins, not to mention highly cherished sole, bonito, mackerel, and tuna, all freshly plucked from the sea by industrious, burly fishermen.

14^{VO}

A

AMORAMAR



El más poderoso de los sentimientos transformado en cocina. En este acogedor establecimiento en Avenida Pardo y Aliaga 672, en San Isidro, el tiempo con los amigos se detiene, afloran sensaciones de lo más variadas y los mariscos y pescados servidos desaparecen en alegres y entusiastas bocados. Priman la sazón y la atención, siempre fieles al viejo dicho de que no hay amor más sincero que el amor por la comida. ¡A pedir de boca!

The most powerful of emotions transformed into cuisine. In a cozy atmosphere at Avenida Pardo and Aliaga 672, in the district of San Isidro, time seems to come to a standstill while chatting with friends. The most varied of sensations begin to unfold as the fish and other seafood disappear in joyful, enthusiastic bites. Seasoning and good service are the order of the day, remaining faithful to the old saying that there is no love more sincere than the love for food. One couldn't ask for more!



> Av. Pardo y Aliaga 672, San Isidro.
Mauricio Zevallos,
WhatsApp: 996277834



15^{VO}



La Cantina di Epicviro es un destino imperdible. Con un ambiente elegante y refinado, el nuevo restaurante ofrece una gran selección de vinos que complementan a la perfección la experiencia culinaria. Los mejores ingredientes se utilizan para elaborar pasta fresca, preparar risottos divinos y asar deliciosas carnes. Cada bocado es una obra maestra de auténtico sabor italiano.

La Cantina de Epicuro is an absolute must. With an elegant and refined atmosphere, this new restaurant offers a fantastic selection of wines that perfectly complement the culinary experience. The best ingredients are used to make fresh pasta, prepare divine risottos, and roast delicious meats. Every bite is a masterpiece of authentic Italian flavor.



> Av. Grau 158, Barranco.
Marco Antino, WhatsApp: 996426002

16^{VO}

MÉRITO



Original y novedoso, Mérito es el restaurante que comanda el chef Juan Luis Martínez, un lugar que “rinde homenaje a sus raíces utilizando la despensa latinoamericana reunida en una carta cambiante”, donde las recetas se reinventan y se readaptan para beneplácito de los comensales. Este es un pequeño y cautivante establecimiento de dos pisos, con paredes de adobe de más de 100 años de antigüedad, suelos de piedra y una cocina abierta que rompe esquemas, enfocándose en la comida y celebrando la creatividad.

Original and novel, Mérito is the restaurant commanded by Chef Juan Luis Martínez, a place that “pays tribute to his roots using the Latin American pan-try, combined in an ever-changing menu” where recipes are reinvented and readapted to diners’ delight. This small but enthralling two-story establishment— with adobe walls that are over 100 years old, stone floors, and an unu-sual open kitchen plan—is focused entirely on the food and the celebration of creativity.



> Jr. 28 de Julio 204, Barranco.
Alejandro Risco Tami,
WhatsApp: 936023089



17^{VO}

EL CHARRÚA
RESTAURANTE • PARRILLA



> Av. Javier Prado Este 5898,
La Molina.
Omar Melgarejo Poma,
WhatsApp: 966564525



Se trata de un auténtico rincón uruguayo en el Perú, donde los entendidos y apasionados de las carnes y parrillas encuentran la gloria. Sus cortes son impecables y la variedad encomiable, desde succulentos chuletones hasta tiernos asados, cada bocado es una sorpresa en la boca. El ambiente acogedor y el servicio amable crean una experiencia culinaria memorable.

An authentic little Uruguayan spot in Peru where connoisseurs and devotees of grilled meat and steak find true glory. The cuts are impeccable; from succulent T-bone steaks to tender roasts, each mouthful is a surprise for the taste-buds. The atmosphere is cozy, and the service is friendly, ensuring that the culinary experience here is a memorable one.

18^{VO}

CARNAL
PRIME . STEAKHOUSE



Su enfoque en las carnes americanas Aberdeen Angus, de calidad Certified Angus Beef, es sublime. Cada corte es una obra maestra en términos de sabor y textura. Su carta contempla también otros productos que llegan de lejos, como la preciada centolla de Alaska o las langostas de Maine y el Caribe. El personal sugiere las maravillas de la casa ofreciendo también una cava selecta, además de cocteles, brindando una experiencia gastronómica de primer nivel.

Its focus on U.S.-raised Aberdeen Angus, with the Certified Angus Beef seal of quality, is sublime. Every cut is a masterpiece of flavor and texture. Carnal's menu features other products imported from far away, such as the coveted Alaska king crab and lobsters from Maine and the Caribbean. The staff are perfect guides to the wonders on offer, as well as the select wine cellar and cocktails, forging a first-rate culinary experience.



> Elías Aguirre 698, Miraflores.
Hania Matteucci, Karolayn Pérez,
WhatsApp: 919293870



19^{VO}



Con una ubicación privilegiada en Miraflores y la Huaca Pucllana como telón de fondo, este icónico restaurante aprovecha infinidad de productos de todas las regiones del país. En su carta brillan platos que representan lo mejor de la gastronomía peruana, desde una variedad de pescados y mariscos frescos, el rocoto relleno arequipeño y el paiche amazónico, hasta postres divinos como el suspiro de limeña merengado y los bombones helados de lúcuma y chirimoya.



> General Borgoño cuadra 8 s/n,
Miraflores
Gabriela Salazar, Marilú Madueño,
WhatsApp: 994005266, 959688940

Centrally located in Miraflores, with the Huaca Pucllana archaeological complex as a backdrop, this iconic restaurant uses a wide variety of products from the country's different regions. Its dishes represent the best of Peruvian cuisine, from fresh fish and seafood, the Arequipa-style stuffed rocoto pepper, and the Amazonian fish known as paiche, to desserts such as the suspiro de limeña merengado and the frozen lúcuma and chirimoya bonbons.

20^{VO}



Emblema por excelencia del chef Héctor Solís y símbolo de la gastronomía norteña chiclayana, Fiesta brilla por la calidad de sus insumos, productos frescos y presentaciones sabrosas. El clásico cebiche, la sábana de lomo con tacutacu, el arroz con pato tierno y sabroso o el cabrito lechal entero y bien servido son opciones imbatibles, que invitan a repetir el plato una y otra vez. ¡Una joya gastronómica del norte peruano!



Chef Héctor Solís's iconic restaurant Fiesta is a symbol of Chiclayo-style northern Peruvian cuisine that stands out for the quality of its ingredients, fresh products, and delicious presentations. The classic ceviche, the sábana-cut beef with tacu tacu, the tender and flavorful arroz con pato, or the whole kid goat with all the fixings are unrivaled options that will have you coming back again (and again) for more. A culinary jewel of the Peruvian north!



> Av. Reducto 1278, Miraflores.
Luis Solís, WhatsApp: 932483302



Categorías
Categories





1^{er}



James Berckemeyer decidió imprimir un enfoque informal a la cocina y convirtió la comida casera peruana en su dominio a través de Cosme, un restaurante contemporáneo en el corazón de San Isidro, que cautiva con su propuesta gastronómica innovadora. Con un enfoque en ingredientes locales y técnicas culinarias modernas presenta platos como la trucha con aire cítrico, el caucáu de mariscos y las mollejas a la plancha. Cosme sirve un menú diverso y divino que es una apología a la buena sazón.

James Berckemeyer transformed Peruvian home cooking into an innovative culinary offering, where local ingredients are fused with modern culinary techniques. Trout with citrus air, seafood caucáu, and griddled sweetbread are all divine choices and an exaltation of flavor. Cosme serves a diverse and delightful menu that has matured over time, becoming a magnificent opportunity for sharing.

> Av. Tudela y Varela 160 San Isidro. Daniel Rocca, WhatsApp: 992700629

2^{do}



Más de 20 años de experiencia convierten a Rafael en un referente en Lima con una propuesta donde destaca su cocina peruana contemporánea con influencias europeas, que le ha generado una merecida fama internacional. Rafael Osterling dirige un espacio elegante en el que brillan los ingredientes marinos y las pastas, en presentaciones sofisticadas con especial atención al mínimo detalle. Todo se complementa con una de esas barras que logran identidad propia.

Rafael Osterling's European influences are on display in his elegant restaurant, where ingredients sourced from the sea are beautifully married to pastas in sophisticated presentations where every detail is part of the dish's identity. The bar is a highlight here, while the kitchen creates gems such as the Montpellier-style duck magret in plum sauce, creamy beet soup, and jus rôti.

> Calle San Martín 300, Miraflores. Jhonasi Rebaza, WhatsApp: 989571531,

3^{er}

Astrid & Gastón

Gastón Acurio y Astrid Gutsche encontraron en la histórica Casa Hacienda Moreyra el lugar perfecto para consolidar su propuesta de realzar la cocina peruana y llevarla al plano internacional a través de técnicas culinarias modernas, creativas, arriesgadas y bien logradas. Con una visión contemporánea de nuestra cocina, sin ignorar por ello su historia, la pareja ha conseguido un bien ganado reconocimiento mundial.

The Casa Hacienda Moreyra is home to Astrid y Gastón. In this space, each dish is a work of art, an exaltation of Peruvian cuisine's cultural intermingling, a canvas of textures, a celebration of colors and aromas. Over the last 30 years, the restaurant has consolidated its position as one of the best in the country. Sublime, creative, and bold Peruvian cuisine.

> Av. Paz Soldán 290, San Isidro. Claudia Añorga Urteaga, WhatsApp: 958696389



2^{do}

PANCHITA

Los mejores sabores de nuestra cocina tradicional destacan en un ambiente siempre festivo y de jarana. La cocina abre las puertas a platos emblemáticos como el arroz con pato, la causa limeña o el delicioso manchapecho. Panchita se convirtió en poco tiempo en un lugar entrañable, donde los clásicos de toda la vida son preparados con cariño para engrair a todo aquel que traspone el umbral.

A boisterous party where generously portioned dishes are set on the tables of guests eager to celebrate. The arroz con pato, causa limeña, heaping manchapecho, and the breaded veal cutlet with tallarines verdes and a dash of huancáina sauce make this an endearing spot, where all-time classics, made with a touch of sentimentality, practically overflow with flavor. Chef Miguel Intiquilla, a member of the first graduating class of Gastón Acurio's Fundación Pachacútec, never ceases to surprise.

> Calle Dos de mayo 298, Miraflores.

Manuel Valdivieso Gamboa WhatsApp: 981158855

1^{er}

ISOLINA

TABERNA PERUANA

Emplazado en la zona más bohemia de Barranco, Isolina es un espacio vibrante y cálido que remite a sensaciones hogareñas. El chef José Del Castillo rinde así homenaje a la cocina tradicional y casera, con platos generosos y guisados largas horas, además de sabrosos sándwiches criollos, cotidianos y únicos al mismo tiempo, gracias a una sazón cultivada en los más amables recuerdos de la buena mesa.

Located in the always-welcoming district of Barranco, this restaurant combines the festive atmosphere of the taverns of olden days with the flavor of incredible stews, flambéed stir-fries, and epic rice dishes. José Del Castillo, its creator, calls it a gathering place for good eats, and diners here clearly know this: they are all too glad to wait as long as it takes to get a table and celebrate the exquisite flavors on offer.

> Av. Prolongación San Martín 101, Barranco / Av. El Polo 605, Surco.

Cinthia Zavaleta, WhatsApp: 970730144

3^{er}

EL BODEGÓN

Una taberna de barrio, típico lugar de antaño, cálido, bullanguero y acogedor. Así es El Bodegón, donde uno se da cita para el buen converse y mejor bitute. La tradicional cocina peruana que se traduce en sándwiches, milanesas, causas, sopas y minutas nos deja boquiabiertos, con ganas de repetir los platos y con el corazón henchido. Un homenaje a la tradición y al compartir.

In Lima, taverns never die. They recreate themselves in celebratory style, and this space is a perfectly-executed tribute to traditional Peruvian cuisine. Offerings include sandwiches, causas, and lentils—which may sound a bit plain at first, until you realize they are stewed with a variety of hams, include jamón del norte, jamón del país, and pressed ham, as well as asado and Huacho-style sausage. The locro (squash stew) here is unparalleled, to name just one of the dishes that Cinzia Repetto presents with respect.

> Tarapacá 197, Miraflores.

Angélica Lucero, WhatsApp: 923446654



1^{er}

la
mar | cebichería
peruana

Gastón Acurio y José Carpena abrieron este espacio con la intención de engrerir a sus comensales con los mejores cebiches de Lima y una propuesta marina que gira siempre en función a lo que directamente ofrece el mar día a día. La Mar no tiene clientes: tiene fans, y por eso no es raro encontrar siempre la casa llena, con colas en la puerta. Una espera que vale la pena, y que es bien recompensada.

Widely lauded, this space created by Gastón Acurio and José Carpena offers the best ceviche in the city, along with other seafood dishes that stand out for their ability to surprise guests, such as the popular chorizo de mar, with fish, shrimp, and other ingredients that capture the ingenuity of the restaurant's charcuterie board. They say that joy is stir-fried in the kitchen here, and it truly is a celebration, where iconic dishes like the suckermouth catfish are in high demand as house classics.

> Av. Mariscal La Mar 770, Miraflores.
Vladimir Hurtado, WhatsApp: 998191282

2^{do}



COSTANERA 700
RESTAURANTE

Humberto Sato forma parte de la historia de la gastronomía peruana por su monumental aporte culinario, legado que su hijo Yaquir ha sabido preservar fusionando el alma del padre con sabores peruanos y japoneses en lo que hoy se conoce como cocina nikkei. Este clásico en la escena limeña ofrece 200 platos en su carta, y cada uno es una celebración minimalista, al mismo tiempo que sofisticada.

It is impossible to talk about this iconic Lima restaurant without mentioning its creator, Humberto Sato. His son Yaquir now continues his father's legacy by preserving the fusion of Peruvian and Japanese flavors, making Nikkei cuisine into an art that strikes the perfect balance between minimalism and sophistication, with ceviches, tiraditos, clams, snails, or the black rice with squid. A one-of-a-kind culinary experience.

> Jr. Manuel Tovar 179, Miraflores. Vanesa Rayme, WhatsApp: 981444009

3^{er}

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA-PERU

Rafael Osterling ha sabido rescatar los tesoros del Pacífico y ponerlos sobre la mesa con esa personalidad minuciosa y perfeccionista que es parte de su sello personal. La pesca del día es la esencia de este restaurante que presenta delicados platos con referencias a diversas partes del mundo. Pero El Mercado, como dice bien el chef, es un homenaje a la cocina peruana. Disciplina y creatividad son el matrimonio perfecto en su carta, que siempre respira a verano.

Rafael Osterling offers a meticulous, perfectionist tribute to Peruvian cuisine rooted in the treasures of our seas. Guests are welcomed with ceviche, tiradito, a feast of sea urchins, or a Capón-style chaufa rice, with the freshest ocean products in smoky aromas. The chef, a tireless and passionate creator, never ceases to incite the merriment of his guests' palates, in a relaxed atmosphere that invites them to linger just a little bit longer.

> Av. Hipólito Unanue 203, Miraflores.
Jhonasi Rebaza, WhatsApp: 989571531, 983460898



1^{er}

EL CHARRÚA
RESTAURANTE

Con un enfoque en la parrilla uruguaya, El Charrúa destaca por su selección de carnes de alta calidad, cocinadas a la perfección en su parrilla a la leña. Los cortes de carne como el bife de chorizo y la picaña, son especialmente recomendables. La casa ofrece una selección de vinos uruguayos y argentinos, que acompañan cada plato y convierten la comida en una experiencia memorable.

Specializing in Uruguayan barbecue, El Charrúa stands out for its selection of high-quality meats cooked to perfection on its wood-fired grill. Cuts like the bife de chorizo (entrecôte) and picaña come highly recommended. The house offers a selection of Uruguayan and Argentinean wines to accompany each dish, making the meal a truly memorable experience.

> Av. Javier Prado Este 5898, La Molina.
Omar Melgarejo Poma, WhatsApp: 966564525

2^{do}

CARNAL
PRIME STEAKHOUSE

Célebrense por sus carnes americanas Angus Aberdeen de calidad Certified Angus Beef, Carnal es sinónimo de excelencia cuando de cortes y cocción se trata. El bife ancho, la picaña, la entraña o el Tomahawk son solo algunas de las especialidades preparadas con maestría, a las que acompañan salsas, mantequillas y sabrosas guarniciones. Un selecto Raw Bar con centollas, langostas y cangrejos, una cava portentosa y abundante y un excelente servicio constituyen el complemento perfecto.

Renowned for its USDA-certified Angus beef, Carnal is synonymous with excellence when it comes to cuts and cooking technique. The bife ancho (rib eye), picaña, entraña (skirt steak), and tomahawk are just some of the masterfully prepared specialties here, accompanied with sauces, butters, and delicious side dishes. A choice raw bar with lobster and crab, a superb wine cellar stocked to the brim, and excellent service are the perfect complement.

> Elias Aguirre 698, Miraflores. Hania Matteucci, WhatsApp: 919293870

3^{er}

EL HORNERO
Parrilladas

El Hornero es un clásico en Lima, conocido por su especialización en carnes a la parrilla en un ambiente vivaz y en constante movimiento. Armando Tafur se aventuró a abrir su primer restaurante en el tradicional distrito de Chorrillos, pionero en albergar los mejores cortes de carne americana. Con el tiempo, aparecieron más sedes en la ciudad, siempre con una exquisita oferta de carnes, acompañamientos tradicionales y una buena selección de vinos.

When it comes to classics, the name El Hornero is inevitably mentioned. The restaurant got its start in the traditional district of Chorrillos, under Arturo Tafur, with excellent cuts of American beef, traditional side dishes, and a widely-praised selection of wines. With its motto of "A well-attended and well-served customer will always speak highly of the restaurant," Hornero has opened various locations across the city, rejecting advertising in favor of word of mouth to achieve its well-earned fame.

> Calle Chinchón 985, San Isidro.
Fiorella Sequeiros, WhatsApp: 934524382



1^{er}

TITI

Con más de 60 años de historia desde su aparición en las inmediaciones del Barrio Chino hasta su llegada a la avenida Javier Prado, en San Isidro, el chifa Titi es sinónimo de excelencia y un espacio donde la cocina chino-peruana encuentra feliz unión. La carta, amplia y diversa, captura con sus propuestas de sopas, arroces, tallarines, carnes, todo en el punto de cocción preciso.

In 1956, Titi opened its doors in Lima's traditional Chinatown. It was a modest start for a restaurant that was passed down from generation to generation as it perfected its seasoning and style until achieving perfection on the culinary scene with its Peruvian-Chinese fusion. The minimalist, Eastern atmosphere is captivating, enveloping guests as they enjoy the integration of flavors and cultures on offer.

**> Av. Javier Prado Este 1212, Corpac-San Isidro.
Omar Horna, Edwin Cano, WhatsApp: 940393856, 997683662**

2^{do}



Hou Wha es una historia de pasión, dedicación y mucho trabajo que el maestro Chan Sam y su esposa Charito hicieron realidad y que ha sabido ganarse la preferencia del público desde hace ya unas décadas, transmitiendo la tradición oriental en cada uno de sus platos y cautivando a los comensales con propuestas tentadoras y tradicionales. Toda una aventura culinaria.

This restaurant's name means "welcoming home," a title that is honored here to perfection. Maestro Chan Sam and his wife Charito have won over the public thanks to their tempting array of dishes featuring fresh fish and seafood, hearty soups, the iconic Peking duck, crab claws, roast duck, and the shrimp rolls with oyster, tausi, or mensi sauce. The authentic flavor of Chinese food in Peru has never had a better representative.

**> Calle Carlos Tenaud 484 - 490, Urb. Barboncito, Miraflores.
Saymi Chupayo, Ximena Patiño, WhatsApp: 915042418, 952361610**

3^{er}



Humeantes platos desfilan, uno tras otro, por los amplios salones de Madam Tusan, donde el reconocido chef Gastón Acurio presenta y celebra las infinitas bondades de la fusión de la cocina chino-peruana, entre los clásicos de siempre y propuestas más originales y novedosas. En la variedad está el gusto, se dice, y qué mejor que la divina propuesta de Gastón.

Inaugurated in 2011, Gastón Acurio's restaurant pays tribute to the rich tradition of chifa in Peru with contemporary, sophisticated offerings that call to mind the famed chifas of yesteryear, where ingredients are embraced in a casual atmosphere that stands out for its meticulous service. Many people talk about its irresistible sesame sauce, but the list of dishes is wide-ranging, a feast for the senses where history and creativity unite.

**> Av. Santa Cruz 859, Miraflores.
Denisse Garrido Lecca, WhatsApp: 956352384**



1^{er}



El galardonado restaurante del chef Mitsuharu 'Micha' Tsumura, Maido, se ha convertido en referente de la cocina nikkei en nuestro país y en el mundo, al ocupar el top 5 de la prestigiosa lista de los World's 50 Best Restaurants. Fusión, movimiento, intercambio, innovación son conceptos clave para 'Micha' y su cocina, donde la pasión por el detalle en un universo minimalista se observa en cada elemento, cuidadosamente pensado y elaborado.

Fifteen years after opening its doors, Peruvian chef Mitsuharu "Misha" Tsumura's restaurant is still at its peak, having earned a Top 5 spot in The World's 50 Best Restaurants ranking and claiming first place among the Summum Awards' 20 best restaurants. Located in the heart of Miraflores, this is a true jewel of Nikkei cuisine that offers a creative, innovative culinary experience, complemented by Flor Rey's excellent wine pairings.

> Calle San Martín 399, Miraflores.
 Marjorie Flores, Mónica Mejía, WhatsApp: 981420482, 908859107

2^{do}



Este aclamado restaurante con más de 20 años de historia fusiona la cocina peruana y la japonesa al mejor estilo nikkei, dando rienda suelta a la creatividad y osadía en cada uno de sus platos, con resultados sorprendentes. Una propuesta culinaria sofisticada, moderna y cautivante, que convierte la visita a Osaka en una experiencia gastronómica excepcional.

This Nikkei restaurant has locations in Lima, Miami, Buenos Aires, São Paulo, Quito, and Bogota, welcoming you to its tables with the best the sea and the soil have to offer. Creations here include the kani kare (crab meat, creamy curry, cilantro, and Maura pen shell) and the Nikkei suckling pig. With twenty years in business, it has attained a wonderful fusion of Peruvian and Japanese cuisine, achieving perfection with its sophisticated, captivating proposition.

> Av. Felipe Pardo y Aliaga 660, San Isidro.
 Christian Mercado Canales, WhatsApp: 958798720

3^{er}



Shizen es sinónimo de cocina nikkei con identidad, cariño y sazón peruana. Así lo presentan sus chefs Mayra Flores, Renato Kanashiro y Coco Tomita, quienes han logrado consolidar su pasión en una cocina fusión japonesa-peruana mostrando especial atención y respeto por los ingredientes, especialmente por aquellos que llegan del mar. La oferta sorprende y envuelve: un nigiri de trucha de los Andes o el cebiche de sashimi son solo una pequeña muestra de una carta sublime.

Chefs Mayra Flores, Renato Kanashiro, and Coco Tomita have assembled an offering of Japanese fusion cuisine defined by a deep respect for their ingredients. On the menu, we find seafood chowder ramen, fish sudados, sashimi, nigiris, and makis, among other dishes, such as the kaimeshi, a take on the iconic arroz con mariscos, as well as surprising propositions that reflect the maturity of this enthusiastic team.

> Av. Los Conquistadores 999, San Isidro.
 Mayra Flores, WhatsApp: 993731239



1^{er} TROPPO

En un ambiente acogedor y una simpática terraza, Troppo presenta una propuesta de comida italiana con insumos completamente artesanales, que le dan ese toque especial a sus pastas y pizzas cocinadas en horno abierto, o a sus mariscos frescos y jugosas carnes. Reconocido por SUMMUM como el mejor restaurante italiano en Lima, Troppo es una excelente opción para celebrar cualquier ocasión especial.

Not to sound pretentious, but it's safe to say that walking into Troppo will make you feel like you're in Italy. They work exclusively with products from that part of Europe, making their own pasta and doing everything within their power to find the best seafood and the best cheese, creating a final product that has become one-of-a-kind. The fruits of the sea shine here, offering unparalleled pleasure

> Calle Los Libertadores 199, San Isidro. Daniella Fernandini, WhatsApp: 982151047

2^{do} PASTA

Creado por los chefs peruanos Juan Manuel Umbert y Janice Buraschi, quienes consideran que lo artesanal es siempre la mejor opción, Pasta ofrece una amplia variedad de pastas frescas hechas en casa y salsas propias, así como deliciosas pizzas al horno de leña. Sus ingredientes frescos y de gran calidad son clave para crear una experiencia gastronómica –casi casi– de otro mundo.

When Peruvian chefs Juan Manuel Umbert and Janice Buraschi decided to create Pasta, they came up with fresh, homemade options with unique sauces, epic woodfired pizzas, and creative dishes like the fettuccine with lamb ragu and Pecorino Romano, or the agnolotti dal plin with beurre noir, rosemary, and Parmigiano Reggiano, offering a pleasant surprise for cosmopolitan diners in search of excellence.

> Calle Choquehuanca 611, San Isidro. Álvaro Mena, WhatsApp: 963756736

3^{er}



Marco Antino es el artífice y fundador de la Cantina Di Epicviro, el mejor ejemplo de perseverancia y resiliencia, pues su existencia es fruto de su lucha contra la adversidad durante la pandemia. Bastión de la verdadera cocina italiana, la calidad de sus productos, una técnica depurada, muchas ganas y creatividad hacen de este enclave un lugar sin parangón en el mundo de la cocina italiana.

This restaurant has conquered palates with its Italian dishes and exquisite selection of wines, earning itself a place in the local culinary scene thanks to its excellence, exclusiveness, meticulous technique, and the comfort it offers to visitors. Faithful to its origins and its concept, creator and founder Marco Antino has assembled a memorable space that honors haute cuisine while offering a fascinating adventure.

> Av. Grau 158, Barranco. Marco Antino, WhatsApp: 996426002



1^{er}

Le Coq.

Desde su terraza o salón en Miraflores, el restaurante del chef Coque Ossio, quien heredó de su madre Marisa Guiulfo el gusto por la sofisticada culinaria francesa, nos transporta a algún rincón de París con una carta con clásicos como los escargots o el imperdible coq au vin, donde las salsas atrevidas complementan cada plato. Presentado como una cocina french-american, este espacio no deja de sorprender al comensal, y junto al legendario lenguado a la meunière llegan también jugosas hamburguesas y otras delicias.

Chef Coque Ossio inherited his passion for sophisticated French cuisine from his mother, the great Marisa Guiulfo, transporting us to a quiet corner of Paris with his offerings. Defined as French-American, the food here remains on the cutting edge with superb dishes that offer guests an incomparable experience. The scallop mousseline with beurre blanc al vermouth or the smoked trout and caviar are just a few of the highlights that astonish guests from the moment they are set on the table. Coque has managed to captivate diners with his vibrant creativity.

> Av. Santa Cruz 828, Miraflores.
Jhenny Montoya, WhatsApp: 913332794

2^{do}

JERONIMO

COCINA DE ESQUINA

El recorrido gastronómico del chef Moma Adrianzén es un viaje por el mundo. Gracias a su espíritu de aventura y sus andanzas de 16 años recorriendo continentes, además de una curiosidad innata y ganas de probar, Moma “encontró su esquina” como bien dice, en Lima, su ciudad natal. El chef rinde tributo a la comida de la calle, cotidiana y sabrosa, y al compartir. Como resultado tenemos una oportunidad vibrante que solo un “mochilero del sabor” puede consumir.

They say this is the tastiest corner in Lima. Perhaps that is due to its ability to fuse Peruvian flavors with Mediterranean, Asian, and Mexican touches. With a restless, attractive, and different approach to cuisine, this restaurant invites guests to explore the world alongside Chef Moma Adrianzén. With its gnocchi, reinvented ceviches, and street food, Jerónimo has won over guests who love surprises as much as they do excellence.

> Av. Mariscal La Mar 1209, Miraflores. Albert Rojas, WhatsApp: 969155222

3^{er}

FAUNA

FINE MEATS & DRINKS

Un espacio campestre en medio de la selva de cemento, donde predomina lo verde en auténtica coincidencia con su nombre. El ambiente es especialmente acogedor con propuestas diversas desde cortes de finas carnes hasta pastas sofisticadas que maridan con una selección de sorprendentes postres y cocteles de autor. Es un restaurante “instagrameable” en cada rincón y cada plato. Una experiencia para inmortalizar el momento.

This rustic space in the middle of the city is perfect for spending time with family in an ambience that perfectly melds the natural and the urban. With high-quality ingredients and products like Angus beef sourced from the U.S. Midwest, artisanal pizzas, organic vegetables, and painstakingly prepared cocktails, Fauna is a miniature ecosystem that leaves nothing to chance.

> Alonzo de Molina 1196, Monterrico Chico.
Hania Matteucci, Karolayn Pérez, WhatsApp: 919293870



1^{er} **FIESTA**
RESTAURANT

Lo que empezó en Chiclayo se consolidó en Lima, donde el chef Héctor Solís ha logrado elevar la cocina del norte del país a la categoría gourmet. Su plato emblema, de celebración y de culto es el arroz con pato, toda una fiesta de sabores. Pero no es el único: su carta es un deleite irresistible a los sentidos como pasa con el cabrito cocinado a fuego lento homenajeado con el loche - producto emblemático estudiado e impulsado por Solís-, la, chicha de jora y mágicos toques, entre otras joyas de la despensa.

After getting its start in Chiclayo, this restaurant consolidated its status in Lima, where Chef Héctor Solís has raised northern Peruvian cuisine to gourmet levels. The iconic dish here, celebrated and worshipped by many, is the arroz con pato, a true feast of flavors. But that's not all Fiesta has to offer: Its menu is an irresistible delight to the senses, with its slow-cooked cabrito with loche squash, one of the flagship products Solís has researched and promoted, along with the chicha de jora and other magical touches.

> Av. Reducto 1278, Miraflores.
Luis Solís, WhatsApp: 932483302

2^{do} **El Rocoto**
COCINA AREQUIPEÑA
DESDE 1981

Blanca Chávez ha hecho de El Rocoto un templo de la comida arequipeña en Lima. Si bien la cocina de la Ciudad Blanca es amplia y variada, el Rocoto Relleno tiene un lugar privilegiado y en este espacio de Lima se le rinde homenaje de manera apoteósica. Es imposible no pedirlo, pero está también su suculento chupe de camarones, una variedad de caldos tradicionales como el Chaque de Res, el Pebre de Cordero, el Chairo o el Sancochado Arequipeño. La lista es interminable porque la carta es generosa.

Blanca Chávez has made El Rocoto into a house of worship for Arequipa-style cooking in Lima. While the cuisine of the "White City," as it is known, is wide-ranging and varied, the stuffed rocoto pepper has earned a privileged spot for itself, and this Lima restaurant zealously pays homage to it. It is impossible not to order it, but there are other wonders on offer here, too, such as the succulent chupe de camarones (a kind of shrimp chowder), a variety of traditional broths such as chaque de res, pebre de cordero, chairo, and the Arequipa-style sancochado.

> Av. Aviación 4907, Higuiereta, Surco.
Rocío Anabel Rubio, Blanca Chávez, WhatsApp: 977322743, 987586670

3^{er} **La Patarashkita**
AMAZONÍA

Elia García, propietaria y fundadora de la Patarashca, ha sido reconocida como la Mejor Chef Mujer de los prestigiosos Premios Summum 2024. Su restaurante en Tarapoto, escuela de chefs reconocidos, ofrece una incomparable comida amazónica que no deja de explorar. Y en Lima, está La Patarashkita, la mejor forma de acercarnos al mundo que ha creado Elia y que, por supuesto, va más allá del juane y el tacacho.

Elia García, owner and founder of La Patarashca, was recognized as Peru's Best Female Chef in the 2024 Summum Awards. Her restaurant in Tarapoto, which has served as a training ground for well-known chefs, offers incomparable Amazonian food that is always exploring something new. In Lima, there's La Patarashkita, the best way to discover Elia's world, offering much more beyond the Peruvian Amazon's most famous dishes, juane and tacacho.

> Av. Vasco Núñez de Balboa 755, Miraflores.
Astrid Marrin WhatsApp: 922 131 819



1^{er}

SASTRERÍA MARTÍNEZ
PUNTO OCULTO
EST. 2020

Viajamos en el tiempo a la elegante época de hombres de traje y corbata, de películas de mafias y espías. Así nos recibe Sastrería Martínez, el bar oculto en Miraflores bajo la fachada de una sastrería de antaño del mixólogo Diego Macedo, cuyo pasaje secreto nos transporta a un ambiente donde los cocteles de autor se complementan con una variada carta de platillos y piqueos. El lugar perfecto para noches de fantasía.

Seductive, sober, and elegant: A description that perfectly encapsulates this hidden space in Miraflores, inspired by the speakeasies that sprang up in the United States in the 1920s and '30s, at the height of the Prohibition Era, when it was illegal to serve alcoholic drinks. With revamped versions of cocktails of the day, as well as the perfect garnishes, this locale disguised as a tailor's shop has earned a notable spot for itself in Lima's culinary ecosystem with its fascinating liquid offerings and unmistakable atmosphere.

> Av. Mariscal La Mar 1263, Miraflores. Teresa Quispe, WhatsApp: 993381923

2^{do}



El primer bar peruano en ser parte de la prestigiosa lista de los 50 Best Bars del mundo. Carnaval ha sabido sin duda marcar la tendencia en cuanto a la coctelería conceptual en el Perú, bajo la atenta dirección de Aaron Díaz, con más de 20 años de experiencia en estas lides. Sabores latinos con toques modernos y fusiones sorprendentes. Los cocteles tienen alma, son vistosos y vibrantes. La barra es una fiesta

This is the first Peruvian bar to earn a place on the prestigious list of The World's 50 Best Bars. With a conceptual, avant-garde approach to cocktails, under the direction of Aaron Díaz, we find an array of exciting drinks with soul, visually attractive from the glasses—which are works of art in their own right—to the bartenders' blends, surprising guests from start to finish. The bar is a true spectacle that needs to be seen up close to be believed.

> Av. Pardo y Aliaga 662, San Isidro. Alberto Lepage, WhatsApp: 956475834

3^{er}

BOTTEGA DASSO

Con su original concepto de "all day" inspirado en la tradición italo-neoyorquina, la carta destaca por sus especialidades mediterráneas, junto a una barra con una selecta variedad de licores y más de 160 etiquetas de vinos. De estilo elegante y atención esmerada, sus deliciosas propuestas le han valido aparecer siempre en el top de las categorías al mejor Restobar - Lounge y Mejor Barra en los premios Summum. Una joya en San Isidro.

Breakfast, lunch, dinner, and bar, seven days a week; that's Bottega Dasso. Inspired by New York Italian tradition with a Mediterranean menu and a select bar with liqueurs and over 160 wine labels, many are quick to call this spot one of the city's greatest jewels. And that's no exaggeration. Elegant and captivating, with attentive service that pampers visitors and a sincere zest for detail, the result is an incredible experience that connects and envelops guests.

> Calle Miguel Dasso 155, San Isidro. Lou Rottmann, WhatsApp: 936104425



1^{er}

Astrid & Gastón

No es solo un restaurante. Es una experiencia sensorial que nos lleva a través de la rica historia y la vibrante cultura del Perú. Ubicado en la histórica Casa Hacienda Moreyra, una residencia campestre de lo que fue el antiguo fundo de San Isidro, este oasis gastronómico subyuga con sus ambientes elegantes y sofisticados y una atención esmerada, donde todos los sabores de nuestro país se unen en una propuesta única y embriagadora.

It's not just a restaurant; it's a sensory experience that guides us through Peru's rich history and vibrant culture. Located in the historic Casa Hacienda Moreyra, a country house that was once part of the old San Isidro estate, this culinary oasis wows visitors with its elegant, sophisticated atmosphere and meticulous service, where our country's flavors unite in a unique, intoxicating proposition.

> Av. Paz Soldán 290, San Isidro.
Claudia Añorga Urteaga, WhatsApp: 958696389

2^{do}

Osaka
COCINA NIKKEI

De atmósfera moderna y cosmopolita, con una decoración minimalista que se combina con elementos que evocan la cultura japonesa. La iluminación tenue, la música ambiental moderna y un atento servicio crean un espacio entrañable, ideal para esas veladas especiales que merecen ser recordadas por siempre. Su excelente propuesta gastronómica y sus más de 20 años de experiencia lo convierten en una referencia de la cocina nikkei

Sophisticated, modern, and cozy, Osaka has more to offer than its exceptional Nikkei cuisine. The multisensory experience is rooted in the design elements that form part of the minimalist décor here, inspired by Japanese simplicity with traditional Peruvian touches. Elegant and relaxing, the lighting is dim and warm, creating an intimate atmosphere that is the perfect setting to enjoy the culinary experience.

> Av. Felipe Pardo y Aliaga 660, San Isidro
Christian Mercado Canales, WhatsApp: 958798720

3^{er}

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA-PERU

Rafael Osterling ha hecho de este restaurante una de las cebicherías más audaces de Lima, capaz de capturar la esencia de la cocina marina con un sello particular que va más allá de los platos. Se impone su ambiente apacible y relajado en la terraza, que brilla con luz natural. La experiencia se complementa con una personalísima atención, donde resaltan los productos frescos del mar y donde la recomendación del chef es la mejor opción.

With a comfortable terrace, the restaurant's contemporary design combines modernity with rustic touches that recall traditional markets, all rendered in a refined style. The natural light is part of the fresh atmosphere, where guests can enjoy the excellent menu assembled by Rafael Osterling with the perfectionist zeal that has become his trademark. Osterling's personal seal can be seen everywhere at El Mercado.

> Av. Hipólito Unanue 203, Miraflores
Jhonasi Rebaza, WhatsApp: 989571531, 983460898



Del Perú para el
mundo
**From Perú to the
world**



Lucuma and coca leaf are two treasures representing Peru's natural and cultural wealth, a legacy of identity and tradition.





Manioc, goldenberry, and cherimoya are three jewels of Peruvian biodiversity, each offering one-of-a-kind flavor and incredible nutritional value.





Peruvian ceviche and aji de gallina are a feast of flavors and tradition, while the superb chupe de camarones is an Arequipa delicacy that conquers palates around the world. Pure Perú!





Loche and arroz con pato, jewels of the north, fuse the native flavor and Peruvian tradition. A feast of flavors



The emblem of Arequipa's cuisine, the rocoto relleno (a type of stuffed chili pepper) is a glorious reflection of our country's culinary wealth.

Lomo saltado is a classic, cherished for its flavor and its exaltation of fusion. The sweets of Moquegua, recipes perfected over the course of a lifetime and zealously preserved by the female confectioners of southern Peru.





La comida peruana recorre y brilla en el mundo

Peruvian Cuisine Shines on the World Stage

Perú es el mejor destino culinario de América Latina; y Lima, la mejor ciudad para comer en la región. Solo a inicios de octubre, los World Culinary Awards 2024 —la iniciativa global para recompensar la excelencia en la industria culinaria— nos hizo el importante reconocimiento. Pero el homenaje tendría rostros: Gastón Acurio, el principal, pero no el único.

La Mar de Dubái —inaugurado en 2016— fue elegido como el mejor restaurante de cocina peruana del mundo, una muestra de lo que vienen haciendo nuestros chefs más allá del Perú.

Son embajadores de la cocina peruana en el mundo.

El talento de Jaime Pesaque con Mayta se llevó el título de Mejor Espacio de América Latina, a la par que se distinguía a Óscar Velarde con La Gloria como

Peru is Latin America's top culinary destination, and Lima is the best place to eat in the region. In early October, our country received an important acknowledgment at the 2024 World Culinary Awards, a global initiative that aims to reward excellence in the culinary industry. But that tribute has a face, with Gastón Acurio being the main (but not the only) one.

La Mar, inaugurated in Dubai in 2016, was chosen as the best Peruvian restaurant in the world, an example of what our chefs have been up to outside Peru.

They are Peruvian cuisine's ambassadors to the world.

Mayta, powered by the talent of Jaime Pesaque, earned the title of Best Latin American Restaurant, while Óscar

Gastón Acurio





Restaurante Emblemático de América Latina y a Curiña, del Hotel Belmond Las Casitas, en el Cañón del Colca, en Arequipa, como el Mejor Restaurante de Hotel en el Perú.

Para comer peruano —como dicen algunos— no hay que estar solo en el Perú. Nuestras propuestas culinarias están en los espacios menos imaginados del orbe, donde gozan de buena fama y de una excelente crítica especializada. Brillamos, y eso es motivo de orgullo.

Con Callao, en Holanda, y Suviche, en Miami, Pesaque siente que más allá de generar negocio y exportar conceptos, la experiencia se resume en ser una embajada de la gastronomía peruana y de la promoción de cultura: “Ponemos un granito de arena para que también visiten el país”, dice el chef, que empezó con Callao hace casi 15 años, y con Suviche, hace unos siete.

Acurio Restaurantes ha desarrollado conceptos en diversas partes del mundo. La Mar está presente en San Francisco, Miami, Buenos Aires y ya mencionamos Dubái (donde el reciente reconocimiento viene precedido de galardones Michelin).

Tanta —que es un éxito en diversos puntos de Lima— tiene locales en Chicago, Buenos Aires y Santiago de Chile —donde alberga unos nueve restaurantes—. Solo en estos días, el chef que marcó un antes y un después en la cocina peruana, acaba de dar la bienvenida a La Mar Bellevue, un espacio inspirado en el mar en el centro de Bellevue, a solo unos pasos de Old Bellevue, a las afueras de Seattle, Washington. Exclusivo, acogedor, con obras de arte originales que rinden tributo al mar, posee un comedor principal de varios niveles, animado bar, cocina abierta y cuidado diseño.

Velarde and La Gloria were distinguished with the Iconic Latin American Restaurant award, and Curiña, at the Hotel Belmond Las Casitas in Colca Canyon, Arequipa, won Best Hotel Restaurant in Peru.

To eat like a Peruvian, some say, you don't necessarily have to come to Peru. Our culinary offerings can be found in the least expected places around the world, where they enjoy a certain fame, receiving accolades from knowledgeable critics. We shine wherever we go, and that's something to be proud of.

At Callao in Holland and Suviche in Miami, Pesaque feels that the experience—which goes beyond just expanding business and exporting concepts—can be summed up as an embassy of Peruvian cuisine and cultural promotion. “We're planting a seed in their mind that encourages them to visit our country, too,” says the chef, who opened Callao nearly fifteen years ago and Suviche seven years ago.

Acurio Restaurantes has developed concepts all over the world. La Mar has locations in San Francisco, Miami, and Buenos Aires, in addition to its Dubai locale mentioned above (which had received recognition from Michelin even before its most recent award).

Tanta, with successful locations all around Lima, has now opened its doors in Chicago, Buenos Aires, and Santiago, Chile (with nine locations in the latter city alone). Just recently, the chef who has marked a before and after in Peruvian cuisine inaugurated La Mar Bellevue, an ocean-inspired space in the middle of Bellevue, just steps from Old Bellevue, on the outskirts of Seattle, Washington. Exclusive and cozy, with original works of art that pay tribute to the sea, it features



Virgilio Martínez



Pía León



La Mar en Dubái —volvemos a este ícono— sorprende con su singular cebiche, atractivas vieiras, nigiri de atún, y un casero Steak tartar. Por supuesto, un pisco sour. ¡Cómo no! Esta ciudad se ha convertido en una potencia financiera y del turismo de lujo que al mismo tiempo se ha posicionado como destino gastronómico y allí está el Perú.

La Mar también se alista para aterrizar en España. Y ya deslumbra en Doha, la capital de Catar en la península del golfo Pérsico.

Acurio International creó Jarana — desde cebiches, aeropuertos y hasta lomo saltado— en Miami-Aventura. Es el segundo establecimiento de esta marca, después de que se abrieran las puertas del primer local en abril de 2023 en el centro comercial American Dream en New Jersey.

El equipo culinario está encabezado por el chef ejecutivo corporativo Jesús Delgado y la chef ejecutiva de Aventura, Martha Palacios.

Yakumanka es otra propuesta de Gastón que se presenta como un concepto híbrido entre La Mar y Barra Chalaca, que además está en Bogotá y Chile.

Yakumanka se ubica en Barcelona y en Ciudad de México.

La crítica especializada se rindió al cebiche, al tiradito, a la causa marinera, a las almejas, a los salteados al wok y al ají de gallina, entre otros platos incluyendo postres como las tres leches y el mousse de maracuyá con toques de almendra.

El Yakumanka de España tiene productos peruanos y juega con pescados salvajes de las costas españolas.

Panchita, aplaudidísima en Lima en sus dos sedes, se ubica en Santiago de

a multilevel main dining room, lively bar, open kitchen, and meticulous design.

Returning to the iconic La Mar in Dubai, this location surprises guests with its singular ceviche, attractive scallops, tuna nigiri, and a home-style steak tartar. And of course, a pisco sour... How could there not be?! This city has become a hub for finance and luxury tourism while also establishing itself as a culinary destination, and Peru has made its presence known there.

La Mar is also getting ready to open a location in Spain, while already dazzling guests in Doha, the capital of Qatar, on the Persian Gulf.

Acurio International created Jarana, which offers everything from ceviches to “aeropuertos” and even lomo saltado at Miami-Aventura. This is the brand’s second location, after opening its first locale in April 2023 at the American Dream shopping mall in New Jersey.

The culinary team is headed by corporate executive chef Jesús Delgado and the executive chef at Aventura, Martha Palacios.

Yakumanka is another of Gastón’s offerings, designed as a hybrid of La Mar and Barra Chalaca, which also has locations in Bogota and Chile.

Yakumanka can be found in Barcelona and Mexico City.

Food critics have praised the ceviche, tiradito, causa marinera, clams, stir-fried wok dishes, and ají de gallina, among others, not to mention desserts such as the tres leches and the passion fruit mousse with a touch of almond.

Yakumanka’s location in Spain uses Peruvian ingredients and wild-caught fish from the Spanish coast.

Panchita, the widely lauded restaurant

Jaime Pesaque





Chile: cocina sabrosa y generosa que ha sido muy bien recibida. Allí también está con su alma de cocina casera El Bodegón.

La expansión de Acurio Restaurantes es imparable.

PANAMÁ, TOKIO Y BOGOTÁ

Virgilio Martínez, el creador de Central, el mejor restaurante del mundo en la lista de los 50 Best Restaurants 2023, va de la mano con Pía León, su compañera de aventuras y esposa. La mejor chef Perú Mundo en los Premios Summum y el inquieto Virgilio no solo están en Lima y en el Valle Sagrado. Han instalado Maz en Tokio, Japón, en 2022. Es un restaurante gourmet que introduce el ecosistema del Perú a través de conceptos culinarios únicos. Con dos estrellas Michelin en 2024, este espacio goza de una reputación increíble.

La opinión incluida en la Guía Michelin sobre este restaurante lo describe como una cocina excepcional: "A través de la gastronomía, Maz interpreta el abundante entorno natural del Perú desde la perspectiva vertical de la altitud (...) El menú, organizado en temas para cada uno de los entornos del Perú (la costa del Pacífico, la selva amazónica y los Andes) es un encuentro entre diversos ecosistemas y las estaciones del Japón.

El chef a cargo es Santiago Fernández, formado en esa escuela multidisciplinaria que es Central.

Mitsuharu Tsumura, 'Micha', ocupó el puesto 5 en los premios The World's 50 Best Restaurants 2024 con Maido y obtuvo la Estrella Damm Chefs' Choice Award 2024, el único premio que votan

with two locations in Lima, is now in Santiago, Chile, offering flavorful cooking and generous portions that have been well-received there. Gastón's other Santiago restaurants include El Bodegón, the very essence of home cooking.

The expansion of Acurio Restaurantes is unstoppable.

PANAMA, TOKYO, AND BOGOTA

Virgilio Martínez, the creator of Central—the best restaurant in the world according to the list of the World's(?) 50 Best Restaurants 2023—works alongside Pía León, his adventure partner and wife. Pía, the winner of the Summum World-Class Chef award, and the ever-curious Virgilio are not only active in Lima and the Sacred Valley outside Cusco. In 2022, they opened Maz in Tokyo, Japan, a gourmet restaurant that serves as a gateway to Peru's ecosystem through its unique culinary concepts. After receiving two Michelin stars in 2024, this space has earned a sterling reputation.

The Michelin Guide describes the restaurant's exceptional cooking, noting that "[t]hrough gastronomy, Maz interprets the abundant natural environment of Peru from the vertical perspective of altitude. (...) The menu, organized into themes for each of Peru's environments—the Pacific coast, the Amazon rainforest, and the Andes—is an encounter between diverse ecosystems and the seasons of Japan."

The chef in charge here is Santiago Fernández, who trained at the multidisciplinary school that is Central.

Mitsuharu "Micha" Tsumura earned fifth place on the list of the World's 50 Best Restaurants 2024 with Maido, and won the Estrella Damm Chefs' Choice Award 2024, the only award voted on by his own

Mitsuharu Tsumura





sus colegas. Su apuesta por la comida nikkei y la cocina peruana creativa es notable, y en los premios Summum ocupó el primer puesto en la lista del top 20 de mejores restaurantes.

Enfocado en el Perú no ha dejado de mirar más allá y tiene Karai, en el Hotel W Santiago, en el exclusivo Barrio El Golf. El espacio ha sido galardonado como el mejor restaurante de hotel de Chile en los World Culinary Awards. “Lo mejor está por venir”, escribió ‘Micha’ al conocer la noticia. Para la crítica local, es la referencia más sólida en cuanto a cocina nikkei en el país sureño.

‘Micha’ tiene también Mai Mai en Panamá, que es un rooftop bar con vista a los rascacielos de la exclusiva zona de Costa del Este, en sociedad con Mario Castellón.

Rafael Osterling —el creador de Rafael y Mercado en Lima—, es el creador de dos restaurantes en Bogotá: Oficial —que es cocina peruana contemporánea— y Romeo —que es una trattoria—. No tiene planes de expansión, a pesar de lo bien que le va: “Estoy centrado en mi querido y adorado Perú, que le tengo fe, irracional, pero fe al fin”.

Reconoce que Gastón abrió el camino para que muchos chefs peruanos trabajaran en el exterior y hoy esta alternativa está consolidada. “Después de Río de Janeiro, Buenos Aires y Ciudad de México, Bogotá es mi ciudad favorita, así que allí estoy”, comenta, para luego deslizar que hay un crecimiento orgánico de las cocinas peruanas en el mundo, algo que la prensa peruana no tiene registrado, pero sí la de cada país donde un compatriota pone el pie. O las manos.

colleagues. His commitment to Nikkei food and creative Peruvian cuisine is noteworthy, helping him take the top spot on SUMMUM's list of the twenty best restaurants.

While his focus is on Peru, he has also extended his reach beyond its borders with Karai, at the Hotel W Santiago, in the exclusive Barrio El Golf neighborhood. The space was named the best hotel restaurant in Chile at the World Culinary Awards. “The best is yet to come,” wrote Micha when he heard the news. According to local critics, it is the top destination for Nikkei cuisine in Peru's neighbor to the south.

Micha has also opened Mai Mai in Panama, a rooftop bar with views of the skyscrapers of the exclusive Costa del Este area, in partnership with Mario Castellón.

Rafael Osterling, the creator of Rafael and Mercado in Lima, has opened two restaurants in Bogotá: Oficial, which offers contemporary Peruvian cuisine, and Romeo, a trattoria. He has no plans to expand, despite how well he's doing: “I'm focused on my much adored Peru. I have faith in it—perhaps a bit irrational, but faith, at the end of the day.”

He acknowledges Gastón's role in blazing a path for many Peruvian chefs to work abroad, an opportunity that he has taken advantage of. “After Rio de Janeiro, Buenos Aires, and Mexico City, Bogota is my favorite city, so there I am,” he says, before noting the organic growth of Peruvian cuisine around the world—something the Peruvian media has failed to catch onto, unlike the local media in every country where a fellow Peruvian has set foot. Or laid a hand, as the case may be.

Rafael Osterling



SUMMUM

Ranking de los Restaurantes del Perú / Ranking of Peru's Restaurants

Todos los derechos reservados / All rights reserved

administracion@summumyluccuma.com

www.summum.pe

Está prohibida la reproducción parcial o total de cualquier información, imagen o foto de esta publicación en ninguna forma y por ningún medio, sea mecánico, electrónico, virtual, fotocopia o cualquier otro. Escanear una foto o utilizar un texto sin permiso escrito de los autores de la publicación es robo de propiedad intelectual y como tal está sancionado por la ley.

The reproduction of any information, image or photograph in this publication, as a photocopy or by any mechanical, electronic, virtual or any other means is forbidden. Scanning photographs or using text without the written permission of the authors constitutes theft of intellectual property and as such is penalised by law.

Comité Organizador / Organizing Committee

Flavia López de Romaña, Alfredo Torres, Cecilia Valenzuela, Sofía Valenzuela, Esther Vargas

Directora / Director

Cecilia Valenzuela

Jefa División Editorial / Publications Manager

Flavia López de Romaña

Textos y Cuidado de Edición / Texts and Managing Editor

Esther Vargas

Editora Fotográfica / Photography Editor

Sandra Elías

Producción / Production

Sofía Valenzuela

Propuesta Gráfica / Art Direction

100 palabras

Diseño y Diagramación / Design and Layout

Genaro Calderón

Corrección de Estilo / Copy Editor

Eliana Huaco

Traducción y Cuidado de Edición - Versión Inglés / Translation and Managing Editor - English Version

Serviodioma / Flavia López de Romaña, Melanie Gallagher

Asistente de Producción / Production Assistant

Sandra Gavidia

Fotografía / Photography

Andy Arrasco, Iván Cucho Gamarra, Elí Dávila, Sandra Elías, Roberto Els, Rodolfo Micho Guerra, Óscar Quispe, Julio Raborg, Javier Zapata, Karen Zárate - Archivo Acurio, Archivo Sastrería Martínez, Archivo Luccuma Producciones y Ediciones SAC.

Pre-Prensa e Impresión / Layout and Printing

Gráfica Biblos S.A., Jr. Morococha No. 152, Surquillo

Teléfono : 445-5566

Producida y
editada por /
Produced and
Edited by :



Luccuma
Producciones y
Ediciones SAC
Santa Margarita 260,
Dpto. 103,
San Isidro
sandragavidia@
gmail.com

Aliado Estratégico /
Allied Partner:



Hecho el depósito
legal en la Biblioteca
Nacional del Perú
Nro. 2024-11032

Transformamos desafíos en oportunidades
con eventos estratégicos



Conecta, resuelve y crece

Contáctanos



958 337 041



lucumaproducciones@gmail.com

