

GUÍA 2024 2025

PREMIOS

SOMOS



Las 39 categorías de los Premios Somos 2025 –divididas en cuatro grandes bloques– representan los trabajos más destacados del año, las tendencias que marcan la pauta, las figuras que han hecho noticia y las sazones que nunca pasan de moda. A manera de guía, aquí presentamos a nominados y ganadores. Para disfrutar todo el año.

LOS SABORES DE
HOY Y SIEMPRE

31.

MESAS
ESPECIALIZADAS

20.

LOS
PROTAGONISTAS

30.

SAZONES
DEL PERÚ

25.



MESAS ESPECIALIZADAS



1. MEJOR PANADERÍA

El Pan de la Chola
@elpandelachola

El Pan de la Chola, fundado en 2011 por Jonathan Day, nació en Miraflores con la idea de revalorizar el pan artesanal a partir de masa madre, harinas locales y fermentación natural. Lo que empezó como una pequeña panadería se convirtió en un referente, con locales en San Isidro, Surco, La Molina y el Centro Histórico. Su propuesta, definida como "artesanal contemporánea", combina sencillez y calidad. Entre sus productos más destacados están los baguettes, focaccias, croissants, pizzas de fermentación lenta y sándwiches como el caprese o el roast beef. También ofrece café de especialidad, jugos, cervezas artesanales y vinos naturales.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Delifrance
- Demo
- La P'tite France
- La Panadería del Country
- La Panetteria Barranco
- Pan Atelier
- Panadería Cultivo
- Panadería de Barrio
- Victorsdou

2. MEJOR PASTELERÍA

María Almenara

@mariaalmenara

María Almenara nació del sueño de su fundadora y homónima, quien empezó vendiendo tortas caseras en el colegio y años después abrió su primera pastelería en Miraflores, en 2017. Desde entonces, la marca ha crecido exponencialmente, sumando hasta veinte locales en Lima y proyectando una expansión hacia provincias como Arequipa y Trujillo. Su propuesta incluye tortas clásicas (de frutos rojos, maracuyá, pie de limón, entre otras) y personalizadas; las populares Minimaría en porciones individuales, así como brownies, cinnamon rolls, galletas, box de regalos y postres para compartir, perfectos para toda ocasión.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Alanya Repostería
- Carta Blanca
- Dolce Capriccio
- Dulcefina
- La Dulcoteca
- Olivia y Coque
- Pastelería Mariela
- Sienna Bakery
- Tentaciones by Ale Melly





3. MEJOR CAFETERÍA Y RESTAURANTE

La Bonbonniere

@labonbonniereperu

En los años 90, Marisa Guiulfo y su hijo Coque Ossio asumieron la dirección de La Bonbonniere, y la convirtieron en un café-restaurant que une tradición francesa y creatividad peruana. Lo que fue una pastelería se transformó en un espacio elegante y familiar, con locales en San Isidro, Larcomar y el aeropuerto Jorge Chávez. La experiencia que ofrece abarca desayunos con croissants y panes artesanales, ensaladas frescas, pastas, risottos y cortes de carne. Entre las especialidades más buscadas figuran el lomo saltado, el risotto de lomo, lasagna casera y sándwiches gourmet, además de postres emblemáticos como la torta de chocolate, milhojas y suspiro a la limeña.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Amarena Café
- Colonia & Co.
- Entremigas
- Etcétera Café
- Intro Café Bar
- La Cafferteria di Lonato
- La Cristina
- Mo Café
- Pan Sal Aire

Neira Café Lab

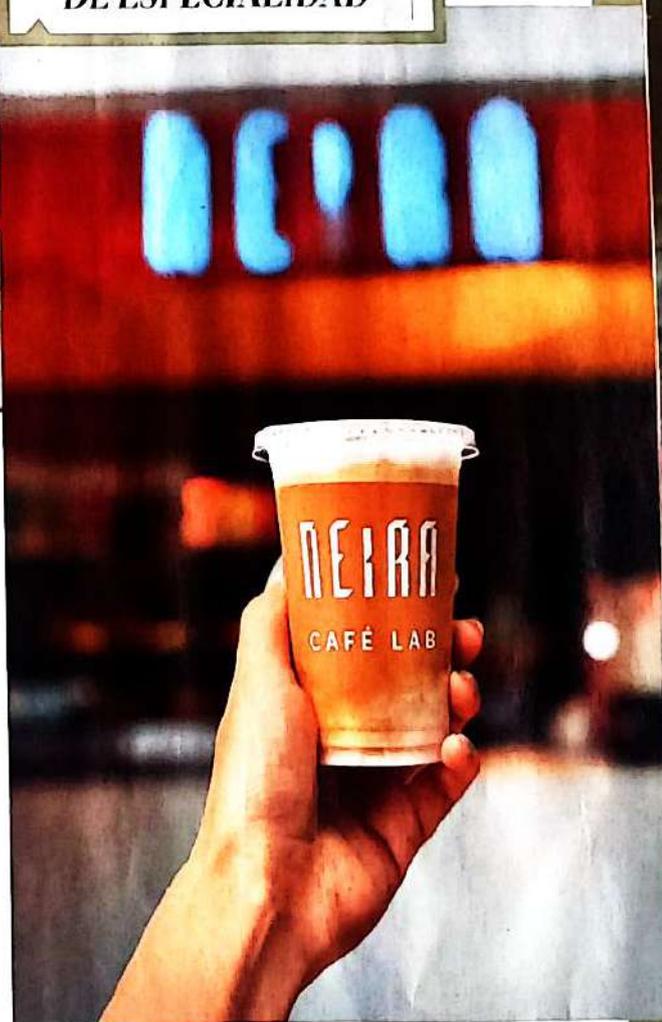
@neiracafelab

En 2017, el barista y tostador Harry Neira fundó Neira Café Lab en Miraflores con la misión de darle al café peruano el lugar que merece. En este espacio, cada grano es seleccionado y tostado con precisión, resaltando orígenes como Cajamarca, Cusco, Villa Rica y Puno. Su carta ofrece desde espressos intensos hasta cappuccinos, flat whites, cold brew y filtrados artesanales como V60 y Origami. También destacan sus creaciones originales, como el cacaoccino con chocolate piurano. Para acompañar, panes artesanales y opciones ligeras que refuerzan la experiencia de un espacio donde el café es siempre el protagonista.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Ciclos Café
- Felicia y Domingo
- La Teoría de los 6 Cafés
- Mamaquilla Tostaduría
- Milimétrica Coffee
- Origen: Tostadores de Café
- Puma Café
- Punto Café
- The Coffee

4. MEJOR CAFÉ DE ESPECIALIDAD



MESAS ESPECIALIZADAS

La Linterna

@lalinternapizzasypastos

La Linterna nació en 1963, cuando Floyd Scofield Sebastian, originario de White Plains (Nueva York), abrió en Miraflores un local especializado en pizzas neoyorquinas de masa delgada y crocante. Hoy opera en Barranco y San Isidro, conservando intacta su tradición de más de 50 años. El menú despliega pizzas con sello propio —como la Margarita, la Criolla y la emblemática Linterna, con jamón, salame, pepperoni, champiñones y aceitunas—, junto a pastas clásicas italianas: lasagna (carne, vegetariana, cuatro quesos), fettuccine, canelones, ravioles y spaguettis. Además, incluyen postres tradicionales como la delicia de chirimoya o el mousse de limón, completando una experiencia gastronómica que conserva el espíritu de sus inicios.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Amarcord
- Calavera Pizzeria
- Flama
- Indio Pizza
- It Pizza
- La Caleta
- Pizza de la Chola
- Rossa Pizza
- Appassionata
- Antica

5. MEJORES PIZZAS



6. MEJORES HAMBURGUESAS

Boycott

@boycott.pe

Boycott abrió sus puertas en Miraflores con la idea de Rodrigo Altamirano de traer a Lima la técnica 'smashburger' que descubrió en sus viajes por EE.UU. y Europa. Su sello está en la carne Black Angus prensada a la plancha y el pan brioche de camote que le da un toque único. La carta incluye la Classic, la intensa Oklahoma Caramel, la sofisticada Royal Truffle, la picante Wisconsin Fire, la abundante Guadalajara Hot Springs, entre otras. Todo se acompaña con papas crocantes, super fries o cervezas artesanales, en un espacio relajado donde cada hamburguesa refleja innovación con raíces locales.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 3/4 Burger Bar
- Bendita Burger
- Big Boy Burgers
- Blast Smash Burgers
- Burgerboy
- Café A Bistró
- Juicy Lucy
- Mad Burger
- Papacho's



8. MEJOR ESPACIO DE COMIDA SALUDABLE

La Nevera Fit

@laneverafit

📍 Nació con la idea de demostrar que comer saludable no significa sacrificar sabor ni disfrute. Desde sus inicios, este espacio se convirtió en un refugio para quienes buscan cuidar su alimentación con propuestas frescas, balanceadas y llenas de energía. Su carta incluye bowls nutritivos, ensaladas creativas, wraps ligeros, postres saludables y platos de fondo, como el chaufa nevero, que conquistan sin culpa. Todo está diseñado con insumos naturales y una propuesta balanceada, ideal para quienes llevan un estilo de vida activo o desean iniciar un cambio positivo. Nevera Fit es más que comida: es bienestar servido en cada plato.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Asiánica Street Food
- ◆ Barra Botánica
- ◆ El Chino Vegano
- ◆ Essentia Café
- ◆ Gusto Creciente
- ◆ Limaná
- ◆ Raw Café
- ◆ Seitan Urban Bistro
- ◆ Veggie Pizza



7. MEJORES SÁNGUCHES

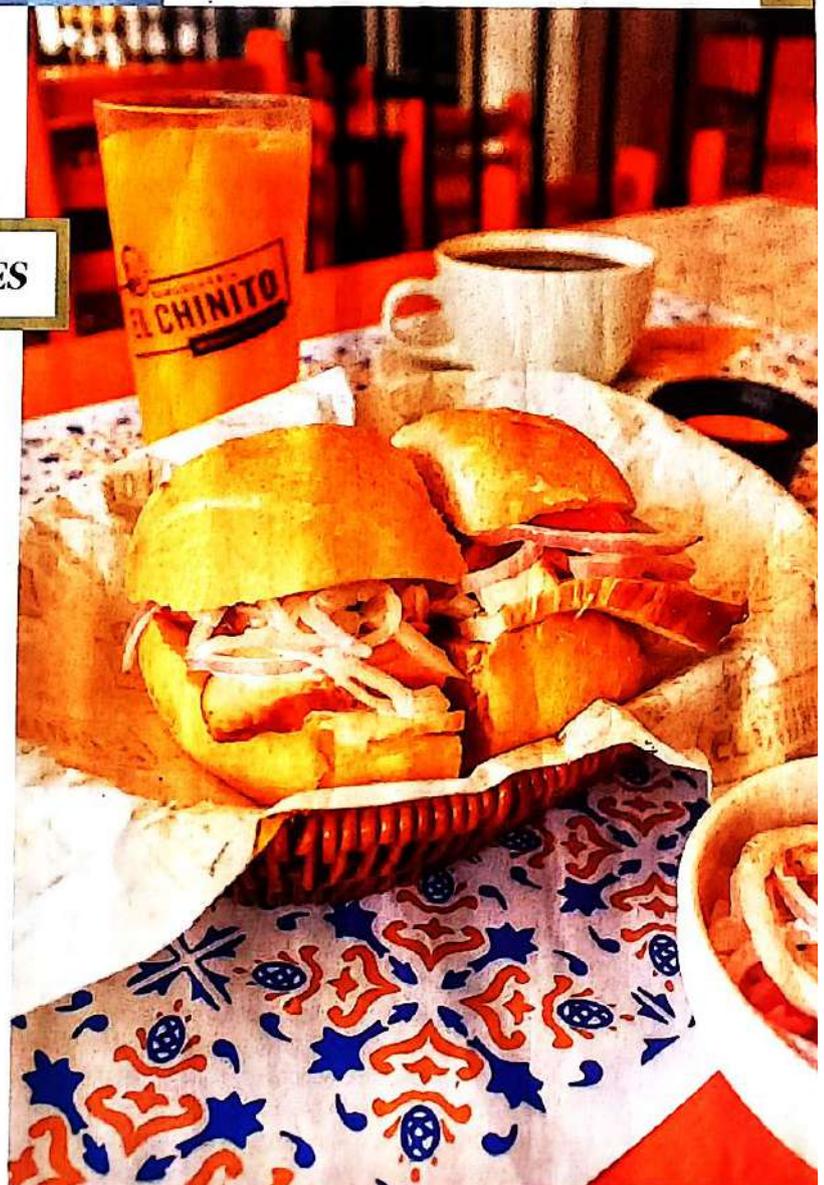
El Chinito

@elchinitosangucheria

📍 El Chinito nació en 1960, cuando Félix Yong convirtió una bodega en una sanguchería en el centro de Lima, un espacio que pronto se hizo famoso por sus sabrosos panes con chicharrón. Hoy, a cargo de la tercera generación familiar, mantiene su esencia con más de una decena de locales en distritos como Miraflores, Surco y Barranco. La carta incluye su icónico sánguiche de chicharrón con camote frito y salsa criolla, opciones como jamón del país, lomito ahumado, pavo o chaufa con chicharroncito, además de combos como el "familión" y bebidas tradicionales: chicha, café pasado o emoliente.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Asados Héctor
- ◆ Barba Negra
- ◆ El Buen Gusto
- ◆ Pandilla
- ◆ La Preferida
- ◆ La Lucha
- ◆ Panadería Carmelitas
- ◆ San Antonio
- ◆ Zimmermann



**9. MEJOR RESTAURANTE O
BAR DE HOTEL EN LIMA**

Maras

(The Westin Lima Hotel)
@marasrestaurante

☉ Maras, el restaurante insignia del hotel Westin Lima, surgió para rendir homenaje a la riqueza de la gastronomía peruana con un toque contemporáneo y de alta cocina. La experiencia resalta entradas como tiraditos de autor, cebiches y carpaccios, que abren paso a fondos que son una delicia, como el paiche meloso oriental o el jugoso de pato. La cava de vinos, una de las más completas de la ciudad, y su barra de cócteles complementan un recorrido culinario pensado para sorprender los sentidos en cada visita a este espacio ubicado en el corazón financiero de San Isidro, hoy comandado por Miguel Pulache.

**MÁS
NOMINADOS
POR PROBAR**

- Alphonse Bar
- Bar Inglés
- El Comedor
- Isidro Bistró
- Kimo
- Lunática
- Perroquet
- Social Bar & Restaurant
- Tragaluz



**MÁS NOMINADOS
POR PROBAR**

- Anacapi Gelato
- Laritza D
- Helado de...
- Antica Gelato Corso
- Blu Il Gelato
- Cremeria To...
- Crem de la...
- Bosco Mac...
- Atelier Am...



**11. MEJOR
HELADERÍA**

Cafeladería 4D

@cafeladeria4d

☉ Desde 1983, 4D es pionera en fusionar heladería artesanal de estilo italiano con la experiencia de una cafetería. Su primer local abrió en Miraflores y desde entonces ha desarrollado más de 500 fórmulas de helado y una carta que incluye cafés, infusiones, sándwiches, pasteles y ensaladas. Su fortaleza radica en la calidad de los insumos: fruta siempre fresca y de temporada. Hoy cuenta con seis locales: cinco en Lima y uno en Cusco, además de su propia marca de café con un 'blend' exclusivo. Allí ofrece especialidades como los muy pedidos waffles Tentación, bañados con manjar y 'fudge' de cacao belga, coronados con fresas frescas, 'panna' y una bola de 'gelato' artesanal a elección.

**10. MEJOR RESTAURANTE
DE ESTILO CAMPESTRE**

**Granja
Azul**

(Santa Clara)
@granjaazul

☉ La Granja Azul, fundada en 1950 en Santa Clara, es un ícono de la gastronomía peruana y pionera en popularizar el pollo a la brasa en el país. Nació como un espacio familiar rodeado de naturaleza, ideal para pasar el día en un ambiente campestre y acogedor. Su especialidad es el pollo a la brasa cocido en hornos de leña, acompañado de papas fritas crocantes, ensaladas frescas y cremas caseras. Pero también hay opciones de parrillas, anticuchos, mollejititas y postres criollos como picarones. Con su historia y tradición, esta pollería se mantiene como un clásico infaltable para disfrutar en familia.

**MÁS NOMINADOS
POR PROBAR**

- Balcón del Cielo
- Carlos Ramírez Tradiciones
- Chaxras Eco-Restaurante
- Don Torcuato Restaurante
- Hacienda Las Leñas
- La Gloria del Campo
- Hacienda MonteRico
- Mesa de Piedra
- Sarcay Restaurante



La Mar Buenos Aires

@lamarbsas

La sucursal de La Mar en Buenos Aires abrió en 2015 y desde entonces se ha consolidado como un referente para quienes buscan cocina marina peruana en la capital argentina. Ubicado en Palermo (Arévalo 2024), el restaurante se presenta como embajador de la gastronomía nacional. Su propuesta incluye, entre otras cosas, la famosa parrilla La Mar, con pescados y mariscos preparados al punto, un arroz con mariscos de sabores intensos, y las empanadas de langostinos, que incorporan un matiz creativo dentro de la carta. El espacio combina el respeto por la tradición culinaria con una visión contemporánea que le ha permitido posicionarse en el competitivo panorama gastronómico porteño.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

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



12. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ARGENTINA

13. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN CHILE

La Mar Santiago

@lamarcebicheriasantiago

La Mar inició sus operaciones en Santiago de Chile allá por 2014, en Av. Nueva Costanera 4076, Vitacura, como parte de la internacionalización de la cebichería limeña. El local ocupa tres pisos y se ha consolidado como un punto de referencia para la cocina marina peruana. En 2017, se produjo una renovación importante de su carta, con casi la mitad de platos nuevos, donde se incorporaron insumos locales como piures, picorocos y papas nativas. También se estableció el uso de pesca del día para ofrecer preparaciones con pescado entero al horno, en sudado o salteado. Entre las propuestas más conocidas destacan el cebiche lujurioso, la causa de alcachofas y locos, el tiradito bachiche y los spaguettis nero.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- DonDoh Santiago
- Carnal Chile
- Chipe Libre
- Karai by Mitsuharu
- Osaka Santiago
- Pescados Capitales
- Sabor y Aroma
- Tanaka Peruvian Fusion
- Tanta Chile



SAZONES DEL PERÚ

La Mar Madrid

@lamar.madrid

📍 La cebichería con el sello de Gastón Acurio abrió en Madrid en marzo de este año, ubicada en la Avenida del General Perón 36, a pocos metros del estadio Santiago Bernabéu. Su local cuenta con unos 700 m² y capacidad para 140 personas, distribuidas entre barra, salón y terrazas. La carta combina clásicos peruanos con productos locales, organizada en secciones de cebiches, tiraditos, nigiris nikkei, preparaciones a la brasa y platos para compartir. Entre las especialidades figuran el cebiche clásico con pesca del día, chipirones o lubina a la brasa con salsas limeñas, pesca entera nikkei con arroz chaufa, además de entradas como croquetas de ají de gallina, choripán del mar y lomo saltado criollo.

14. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESPAÑA



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Callao 24 (Madrid)
- Llama Inn (Madrid)
- Maymanta (Barcelona)
- Oroya (Madrid)
- Quiero Humo (Madrid)
- Quispe (Madrid)
- Ponja Nikkei (Madrid)
- Pueblo Libre Taberna (Barcelona)
- Yakumanka (Barcelona)



15. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESTADOS UNIDOS

La Mar Miami

@lamarmiami

📍 Los lectores de **Somos** ubicaron a La Mar de Miami como el mejor restaurante peruano en Estados Unidos. El local abrió en 2014 en el Mandarin Oriental, en Brickell Key, y durante más de una década se consolidó como vitrina de la cocina peruana en el sur de Florida. Su carta combinó cebiches y tiraditos preparados en barra, anticuchos a la parrilla, arroces marinos y fusiones nikkei. Entre los platos más representativos figuraban el cebiche clásico con leche de tigre, el tiradito nikkei y el arroz con mariscos, junto a una coctelería centrada en el pisco sour. En mayo de 2025 cerró tras la demolición del hotel, aunque ya se confirmó su reapertura en una nueva sede en Brickell para 2026.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Artesano Restaurant (NY)
- Causa (DC)
- CVI.CHE 105 (Miami)
- Itamae (Miami)
- Jarana (NJ)
- Llama Inn (NY)
- Maty's (Miami)
- Mission Ceviche (NY)
- Papa Llama (Orlando)

En medios como "Food & Wine", La Patarashca ha sido reconocido dentro de los Top 15 restaurantes Internacionales de 2025.

16. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA REGIONAL EN LIMA



El Rocoto

@elrocoto_

🕒 En 1985, la chef Blanca Chávez decidió abrir en la capital un espacio que llevara la esencia de Arequipa. Nació así El Rocoto. Lo que empezó como un homenaje a la cocina de su tierra se convirtió con los años en una institución. En sus mesas se han mantenido vigentes platos emblemáticos como el rocoto relleno, el chupe de camarones, la ocopa arequipeña o la malaya dorada, a los que se suman el solterito de queso y el loco de pecho, herencia directa de las picanterías. La aceptación del público les ha permitido tener dos sedes, una en San Isidro y la otra en Surco.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Don Fernando
- ◆ Fiesta Chiclayo Gourmet
- ◆ El Aguajal
- ◆ El Tarwi
- ◆ Huancahuasi
- ◆ Huambra
- ◆ Mar y Selva Cocina Amazónica
- ◆ Pueblo Viejo Tradición Chiclayana
- ◆ Santos



17. MEJOR RESTAURANTE EN SAN MARTÍN

La Patarashca

@lapatarashcarestaurant

🕒 Fundado en 1992 por Elia García, La Patarashca nació como una parrilla con pocas mesas frente a la Laguna Venecia y con el tiempo se convirtió en un clásico de la gastronomía amazónica en Tarapoto. Hoy, el restaurante forma parte de un grupo que incluye hotel y proyectos de conservación, y continúa bajo la dirección de la familia García. Su propuesta rescata técnicas tradicionales y productos locales, con platos como el juane de gallina, el in-chicapi, la ensalada de chonta con paiche a la parrilla y el maduro relleno de queso o maní. El plato emblema es la patarashca, pescado envuelto en hojas de bijao y cocinado a la brasa, que da nombre al restaurante.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ◆ Café D'Mundo
- ◆ Café Plaza Tarapoto
- ◆ Castaña Pastelería y Panadería
- ◆ Chifa Cantón
- ◆ Chalet Venezia Restaurante
- ◆ Don Betoo Trattoria
- ◆ El Rincón Sureño
- ◆ Mambo Tarapoto
- ◆ Suchiche Café y Bar



**18. MEJOR RESTAURANTE
EN ICA**

**Lagunilla
Restaurante**

@lagunilla.restaurante

📍 El restaurante Lagunilla, inaugurado en 2018 en Ica por el chef Eduardo Uribe, rinde homenaje a la playa homónima ubicada en Paracas, y busca revalorizar la despensa local a través de una propuesta contemporánea. Su cocina abierta permite al comensal apreciar el trabajo del equipo y la frescura de los insumos. Entre sus platos más representativos está el chaufa capón de mariscos, que combina mariscos del día salteados al wok con salchicha china, pachikay, holantao, frejolito chino y tortilla, todo realzado por una salsa de tamarindo picante. La carta también incluye tiraditos con frutas locales, tacos de pulpo al cilindro y arroces melosos con curry.

**MÁS NOMINADOS
POR PROBAR**

- 8 Cepas
- Chalana (Hotel Paracas a Luxury Collection)
- El Intipalka (Hotel Viñas Queirolo)
- IntiMar Paracas
- La Olla de Juanita
- Punto Asado
- Restaurante Ballestas (Hotel Paracas a Luxury Collection)
- Tambo de Tacama
- Veranda (Aranwa Paracas)

Fiesta Lambayaque

@fiestachiclayo

📍 Fiesta Restaurant Gourmet nació en Chiclayo en la década de 1980 fundado por don Alberto Solís y doña Bertha Cruz, cuando aún era inusual pensar en una cocina regional presentada bajo un enfoque gourmet. El proyecto buscó poner en valor la tradición culinaria del norte peruano y adaptarla a técnicas contemporáneas, convirtiéndose en uno de los referentes de Lambayeque y del país. A lo largo de los años ha recibido incontables reconocimientos por su aporte a la difusión de la cocina lambayecana y por la calidad de su propuesta. Su carta mantiene un fuerte anclaje en la identidad norteña, con platos emblemáticos como el arroz con pato, el collar de mero, el consomé de mero y el sudado de pecho, preparados con insumos locales y sabores tradicionales.

**MÁS NOMINADOS
POR PROBAR**

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

**19. MEJOR RESTAURANTE
EN LAMBAYEQUE**



20. MEJOR RESTAURANTE EN AREQUIPA

La Nueva Palomino

@lanuevapalomino

La picantería La Nueva Palomino es uno de los referentes de la gastronomía arequipeña. Sus orígenes se remontan a fines del siglo XIX con Juana Palomino de Alpaca, quien dio inicio a un legado que ha permanecido siempre en manos de mujeres de su estirpe. En 1985 recibió su nombre actual y desde 2004 está bajo la dirección de Mónica Huerta Alpaca, que mantiene vivas las técnicas tradicionales, como el uso del batán en lugar de licuadora para preparar las salsas. Su carta reúne platos emblemáticos de la cocina regional, entre ellos el rocoto relleno, la sarza de patitas, el caucho de queso y el revuelto de habas. Reconocida por su autenticidad, es hoy símbolo de la picantería arequipeña.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 13 Monjas
- Chicha por Gastón Acurio
- Claustro Trattoria
- Índigo
- La Benita de los Caustros
- Mumis
- ZigZag
- Victoria Picantería
- Cirqa



21. MEJOR RESTAURANTE EN CUSCO CIUDAD

Chicha por Gastón Acurio

@chichacusco

Frente a la plaza Regocijo, en una antigua casona de balcones azules, se encuentra ubicado el restaurante Chicha por Gastón Acurio. La Ciudad Imperial es el mejor escenario de reunión entre el pasado incaico e hispano, la gastronomía y la historia. En Chicha, la cocina regional andina siempre está de fiesta y se celebra con el reconfortante capchi de setas — que es como un abrazo— o la imperdible malaya de costillar de res. Las papas nativas toman la cocina y se hacen notar en su carta junto a los intensos colores de nuestros tubérculos andinos, maíces y la bebida que le prestó su nombre a este restaurante. La chicha de jora se siente en la cocina recordando en todo momento la impronta andina del lugar.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Casa Cusqueña
- Casa Ichu
- Cicciolina Restaurante
- Cusqueñísima Picantería
- LIMO Peruano Nikkei
- Mauka, por Pía León (Palacio Nazarenas)
- Pachapapa
- Morena Peruvian Kitchen
- Oqre, por Jorge Muñoz (Monasterio)

LOS PROTAGONISTAS



22. MEJOR ESCUELA O FACULTAD DE COCINA

Instituto Le Cordon Bleu Perú

@institutolecordonbleu_peru

Hace 25 años, en marzo de 2000, nació en Lima la escuela de cocina Le Cordon Bleu Perú y desde entonces no ha parado de formar talentos. De aquí han salido cientos de chefs que hoy tienen sus propios restaurantes, dirigen barras exitosas o sorprenden en cocinas alrededor del mundo. Tener la suerte de haber nacido en el Perú, con nuestra infinita gastronomía, no es suficiente, se debe balancear esta creatividad innata con las más actuales técnicas culinarias en carreras como gastronomía, pastelería, bar y coctelería, además de gestión de restaurantes y hoteles. Le Cordon Bleu se encuentra en más de 70 países.

MÁS NOMINADOS POR CONOCER

- Carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria - UPC
- Centro de Formación en Turismo - Cenfortur
- 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

23. MEJOR PROGRAMA (DIGITAL O TELEVISIÓN) DE GASTRONOMÍA



El gran chef (Latina)

@elgrancheffamosos.tv

Desde su debut en 2023, puso frente a los televisores de los peruanos una fórmula distinta y amena con la gastronomía peruana como la protagonista. El 'reality' atrapó al público con celebridades fuera de su zona de confort, enfrentadas a recetas y técnicas de cocina. Varios de ellos tomaban por primera vez una sartén o picaban una cebolla. Lo que parecía solo un concurso de cocina terminó siendo un espacio de humor y emociones, donde los televidentes se encariñaron con los participantes mientras aprendían de cocina y nuevas recetas. Y lo mismo con su carismático jurado: Nelly Rossinelli, Javier Masías y Luciano Mazzetti. "El gran chef" acercó la gastronomía a las familias peruanas, generando además un alto impacto en redes sociales con divertidos videos virales.

MÁS NOMINADOS POR VER

- "Bareando", con André Gallet (Plus Life)
- "Cocina ya" (Canal J)
- "Con sabor a Perú", con Israel Laura (TV Perú)
- "En la mesa" con Choca Mandros (América TV)
- "Historias con sabor", con Arlette Euler (Plus Life)
- "Ponlo a la parrilla", con Christian Bravo (Alaccocina TV)
- "Secretos de cocina", con Sandra Plevisani (ATV)
- "Studio Cocina", con Gabriel Calvo y Ernesto Noriega (Alaccocina TV)
- "Viaja y prueba", con Luciano Mazzetti (YouTube)

24. MEJOR BARTENDER

Diego Macedo

@diegomac11

El buen vestir y la creatividad son las señales de identidad de Diego Macedo actor, bartender y fundador de Sastrería Martínez (@sastreriamartinezlima), uno de los bares más aplaudidos de Lima, cuyo nombre nació como una referencia al clásico cóctel Martínez. Macedo es un pionero. Este concepto de 'speakeasy' —o bar oculto— dinamizó las noches de la Av. La Mar en Miraflores, en un buen momento para la coctelería peruana. Todos querían ser parte de esta novedad y las reservas tuvieron que esperar por meses en aquel 2023. Con Sastrería Martínez, logró combinar la elegancia de la coctelería clásica con insusos peruanos, estableciendo una carta sumamente diversa colorida y responsable con los productos. Rinde homenaje a nuestra biodiversidad con una experiencia única.

MÁS NOMINADOS POR CONOCER

- Aarón Díaz (Carnaval)
- Alonso Palomino (Lady Bee)
- Ángel Solórzano (Rafael)
- Fiorella Larrea (Tragaluz)
- Joel Chirinos (LimaQ)
- John Rojas (Bijou)
- Luiggy Arteaga (Bar Inglés)
- Luis Alza (Amador)
- Macarena Hurtado (Hidden)



25. MEJOR CREADOR
DE CONTENIDO
GASTRONÓMICO



Juanpi

@Juansichoquispe

Juan Sicha Quispe, conocido como Juanpi, llegó a las redes sociales con su estilo propio y se ha convertido en uno de los influencers de gastronomía más seguidos del Perú, con más de medio millón de seguidores en TikTok y 247 mil en Instagram. Sus videos han dado la vuelta al mundo e ingresado a los corazones de los peruanos por la pasión que muestra en sus recetas, platos, insumos y, especialmente, el cariño por esos increíbles paisajes que muestra en cada video. Desde su tierra, Apurímac, Juanpi enseña a cocinar de manera auténtica, con lo más cercano a la tierra e insumos naturales. Pollos de corral, mazamoras de mashua, quinas, cuyes y una notable cantidad de ingredientes andinos, llegan a sus ollas de barro y el calor de la leña.

MÁS NOMINADOS
POR SEGUIR

- Alexander Quesquén, Elías Valdez y Alfredo Mora (@a comer.pe)
- Franco Loo (@elfoodieloo)
- Gabriel Mena (@elcholomenavb)
- Luciano Mazzetti (@luciano_mazzetti)
- María José Vigil Checa (@majoconsabor)
- Miguel Lozano y Francisco Flores (@wariqueando)
- Pierre Suqueyama (@pisu.cocina)
- Rodrigo Fernandini (@rodrigofernandini)
- Waldir Maqqe (@waldir.maqqe)

Terminal Pesquero

@terminalpesquero

La propuesta cebichera Terminal Pesquero se lleva el premio del público a mejor barra cebichera. No es para menos. Desde 2018, este santuario de la cocina marina, fundado por Diego Vergara y Alejandro Figueroa, viene enamorando a sus comensales con su sopa criolla y cau cau de mariscos, cebiches de conchas negras o norteños, pescados enteros fritos o la espectacular variedad de arroces con los que sorprenden siempre a cada visitante de sus nueve locales. En cada uno de ellos se siente el ambiente cercano al mar de los terminales, incluso con pescadores pintados en sus paredes. Están decorados con losetas blancas, mesas de madera y la tradición pesquera y popular en cada rincón.

MÁS NOMINADOS
POR PROBAR

- Al Toke Pez
- Barracones
- Barra Chalaca
- Barra Marina
- Barra Sullorqui
- El Populacho
- Hayaq
- Las Barras de Ronald
- La Pezcedería

26. MEJOR BARRA
CEBICHERA



LOS SABORES DE HOY Y SIEMPRE



27. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA ITALIANA

Pasta
@pasta.pe

El restaurante de comida italiana Pasta brilla con una propuesta artesanal muy cercana a lo artístico. En su local de Choquehuanca, en San Isidro, los creadores de esta idea procuran servir una carta potente de sabores italianos. Ellos son los chefs Janice Buraschi y Juan Manuel Umbert. En Pasta ofrecen un lugar acogedor con pastas frescas y platillos succulentos desde el aroma, con mucha atención a los pequeños detalles, desde el ravioli de loche y gorgonzola, el spaghetti con pomodoro confitado y ricotta casera, el cavatelli con salchicha italiana y funghi porcini hasta el fettuccine con 'nduja casera, mascarpone y parmigiano reggiano. Todo esto va coronado con su implacable tiramisú o una tarta de quesos, en un ambiente elegante y minimalista.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Anima e Cuore
- La Cantina de Epicuro
- Mattoni
- Osteria Burgos
- Osteria Convivium
- Papagiani
- Rocco Trattoria
- Symposium
- Troppo



28. MEJOR TABERNA

Isolina

@isolinataverna

En Isolina Taberna Peruana cada bocado es un homenaje a los sabores antiguos de las clásicas tabernas, una propuesta que ha calado desde hace varios años en los recuerdos y corazones de sus comensales. Tanto en su casona de Barranco como en el local de El Polo, su chef, Jorge del Castillo, viene rescatando los platos criollos que hoy brillan en sus locales. Generosos o para compartir, esas fuentes y platos de escabeches, hígado encebollado, mondongos o causitas desfilan guardando la historia de la cocina limeña. Este refugio de la tradición es uno de los imperdibles para los turistas y para todo aquel que busca encontrar el sabor peruano.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Antigua Taberna Queirolo
- Cumpa
- El Bodegón
- El Carbone
- El Juanito de Barranco
- M Taberna Picantera
- Piselli Bar
- Superba
- Victoriano

29. MEJOR RESTAURANTE NIKKEI

Maido

@mitsuharu_maido

📍 Cada año el restaurante emblema del chef Mitsuharu Tsumura logra un nuevo avance en la escala mundial que alegra a todo el Perú. Este santuario de la cocina nikkei ubicado en la calle San Martín, en Miraflores, es hoy el número uno de mundo según The World's 50 Best Restaurants 2025. Las experiencias del mejor del mundo incluyen memorables rituales con insumos del mar, de los bosques amazónicos y regiones del país. Nigiri de anguila amazónica, cebiche de atún nikkei, tiradito de bonito con miso, son solo una muestra. Aún se conserva la carta en el restaurante, además de la experiencia en la barra de sushi. Por supuesto, el restaurante ofrece distintas experiencias de menú degustación, donde el mundo Nikkei se encuentra con distintas influencias locales. Todo esto es muestra del vasto universo culinario de este premiado espacio, nutrido por el talento de Micha Tsumura.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Edo Sushi Bar
- Fan
- Hanzo San Isidro
- Maketto
- Matsuei
- Isaka
- Sala Omakase
- Shizen
- Tomo



30. MEJOR RESTAURANTE DE COCINAS DEL MUNDO

La Gloria

@laglorialima

📍 Como hace 30 años, el tradicional restaurante La Gloria en Miraflores guarda ese espíritu amical junto al carisma de su fundador Óscar Velarde. En este espacio elegante y acogedor, su carta con sabores del mundo y muy peruanos logran mantener una clientela fiel que incluso convoca a las nuevas generaciones. Los platos que ofrece La Gloria como la causa rellena de pescado ahumado, el pescado a la chorrillana, el pulpo y conchas a la parrilla, canillas de cordero, cuy o riñoncitos se presentan al gusto de Velarde. Pueden desaparecer de la carta o regresar, es una carta caprichosa, donde cada plato representa una fiesta de sabores.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 52MX
- Bottega Dasso
- Clon
- Dhaasu
- Donde Felipe
- Ezzem
- Le Coq
- Lila Dasso
- Picnic Club



LOS SABORES DE HOY Y SIEMPRE

Museo Larco Restaurante

@museolarcocafe

La propuesta de Museo Larco Café Restaurante combina el encanto arquitectónico con la naturaleza y una carta que redescubre la sazón peruana a través de deliciosos platillos: un buen ossobuco con polenta o salmón a la parrilla acompañado de arroz oriental se pueden disfrutar a la hora del almuerzo, mientras que sus variadas opciones para el lonche y desayuno son una propuesta que tampoco pasa desapercibida, sobre todo para compartir entre amigos o en familia. La magia llega al recinto al caer el atardecer entre buganvillas rojas y fucsias iluminadas por faroles, convirtiendo al restaurante en uno de los 'spots' más románticos y especiales de la ciudad. Descubra más en Av. Bolívar 1515, Pueblo Libre.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 500 Grados
- Alado
- Awicha Barranco
- Buche
- Jerónimo
- La 73
- La Plazita
- Los Parientes
- Melange

31. MEJOR PROPUESTA FUSIÓN



32. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA CRIOLLA



33. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA MARINA



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Casa Tambo
- Doomo Saltado
- El Bolivariano
- El Huarique de los Cuchitos
- El Rincón que no Conoces
- El Señorío de Sulco
- La Red
- Restaurante Huaca Pucllana
- Tanta

Panchita

@panchitasazancriolla

Nadie celebra la comida criolla como Panchita. Con porciones generosas que evocan la cocina de la abuela, este restaurante —con más de 15 años en su haber— deleita a los paladares más exigentes con platos tradicionales, pero bien elaborados: aji de gallina, lomo saltado, cebiche y carapulcra con sopa seca destacan entre los favoritos, por supuesto acompañados por entradas que abren el paladar causas, anticuchos, papa rellena y tamalitos. Para completar el festín, la apuesta presenta dulces clásicos como suspiro a la limeña, crema volteada y alfajores. Cuenta con dos locales: en Miraflores (Calle 2 de Mayo) y San Borja (Av. Primavera).

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Alma
- Costa
- El Me
- La C
- La P
- La P
- La R
- Panch
- Panch
- Curi



La Mar

@lamarcebilichialima

↑ 20 años de trayectoria respaldan la calidad, fresca marina y atmósfera vibrante de La Mar. Ganadores de esta misma categoría en los Premios Somos de 2023 y 2024, este espacio ofrece algo más que cebiches clásicos y bandejas para compartir. Si lo visita, apueste por delicias de autor como el diablo nikkei, plato emblema a base de pez diablo frito acompañado por una salsa de ajo, kion y ají chino, servido con pac choi; o la magnífica langosta cinco sabores en adobo, acompañada por arrozito y hongos de porcón. Una experiencia inolvidable que la encuentra en Av. La Mar 770, Miraflores.



34. MEJOR POLLERÍA

Don Tito

@dontitoperu

↑ Nació como la clásica pollería de barrio en el distrito de San Borja y hoy su expansión en la capital incluye presencia en Miraflores, Surco, Magdalena, San Miguel y La Molina. Sus clientes, destacan un clásico y reconfortante sabor del pollito a la brasa de siempre, que hoy además se ha reinventado en una carta que festeja este plato en opciones como sándwiches (con papitas crujientes y ensalada), tequeños y brochetas. Además, para los amantes de la carne, se puede apostar por parrillas y hamburguesas contundentes. Las ensaladas frescas terminan sellando su carta.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Granja Azul
- Las Canastas
- La Leña
- Mediterráneo
- Pardos Chicken
- Primos Chicken Bar
- Villa Chicken
- Tori Pollería
- Yopo



35. MEJOR CHIFA

Titi

@chifa.titi

↑ En Lima, pocos chifas tienen el prestigio de Chifa Titi, un templo de la cocina chino-peruana que seduce con aromas intensos y sabores profundos desde 1956. Aquí, el pato asado al estilo cantonés es una obra maestra: piel crujiente, carne jugosa y el toque justo de sillao. Imperdibles también el arroz chaufa Titi, la carne al ajo y el tallarín crocante, ambos cargados de 'wok hei', ese ahumado que solo logran los verdaderos maestros de la cocina. Para quienes buscan algo distinto, el 'dim sum' sorprende con bocados delicados, mientras que los langostinos al ají limón equilibran con sabores picantes y fresca. Todo ocurre en un espacio elegante, perfecto para celebrar la tradición chifa en su máxima expresión, en la Av. Javier Prado 1212, San Isidro.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Chung Tong
- Four Seas
- Hakka
- Hou Wha
- Lung Fung
- Master Kong
- San Joy Lao
- Wa Lok
- Wong King

María Mezcal

@maria_mezcal

📍 El punto festivo de la capital por excelencia. En el corazón de Miraflores, late una mezcalería que combina un ambiente colorido con cócteles que son un verdadero espectáculo, desde clásicos mexicanos a base de mezcal y tequila, bautizados con originales nombres: María la del Barrio, Doña Julia y Mirrey. Por supuesto, no faltan los piqueos con personalidad, como los tacos al pastor, las carnitas y la barbacoa, que nos invitan a compartir en un espacio sazonado también con los éxitos musicales del país norteño, para bailar y cantar a todo pulmón.

36. MEJOR BAR



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Amador Rooftop
- Bar Olé
- Bijou
- Carnaval
- Hidden Bar
- Lady Bee
- Limaq
- Sastrería Martínez
- Sayani

37. MEJOR RESTAURANTE DE CARNES

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Baco y Vaca
- Carnal
- Costumbres Argentinas
- El Charrúa
- La Cabrera
- La Carnicería de Tito
- La Carreta
- La Cuadra de Salvador
- Osso



El Hornero

elhornero.com.pe

📍 Desde entraña fina y costillar a la parrilla hasta el icónico lomo saltado estilo Hornero o el bife de chorizo americano. En El Hornero, la parrilla se convierte en celebración y reúne en la mesa con carnes jugosas y calientes acompañadas de panes crujientes y salsas que despiertan los sentidos. El espacio, cálido y acogedor, es elevado aún más por el servicio cuidadoso de su equipo, con más de 20 años de trayectoria. La carta de vinos, por supuesto, complementa la experiencia con etiquetas de todo el mundo. Puede visitarlo en Chorrillos, La Molina, Barranco y San Isidro.



La carta de *Alegría* es un homenaje a la cultura picantera piurana. La selección de platos busca poner en valor sus recetas, costumbres y tradiciones.

Alegría Picantería

@alegria.picanteria.piurana

📍 Alegría Picantería, de Francesco de Sanctis, es un viaje directo a Piura, servido en cada plato con sazón y memoria. Aquí, el festín empieza con chifles crocantes y un 'shot' de leche de tigre caliente que enciende el paladar, seguidos por un delicioso cebiche piurano acompañado por yuca y zarandaja, o unos tamalitos verdes con seco de cabrito para quienes se inclinan por los platillos calientes. Si queda espacio y apetito, no puede irse sin antes probar el contundente arroz con pato bañado con cerveza negra y chicha de jora, un clásico que nunca falla. De postre, apueste por una crema volteada con algarrobina o chupetes de leche en sabores como maní, coco y chocolate. Ubícalo en Alcanfores 715, Miraflores.

38. MEJOR NUEVO RESTAURANTE



39. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA CONTEMPORÁNEA Y DE AUTOR DEL PERÚ

Maido

@mitsuharu_maido

📍 Disfrutar de la experiencia gastronómica en Maido es una vivencia única en su tipo. Coronado como el mejor restaurante del mundo por la lista The World's 50 best Restaurants, el espacio liderado por el chef Mitsuharu Tsumura convierte el umami en un lenguaje propio, jugando con texturas y contrastes inesperados. Su carta se nutre de muchas influencias de la cocina peruana, desde el Ande hasta la Amazonía, pasando por lo nikkei: reversiona platillos tradicionales como el tacu tacu, el tiradito, el rocoto relleno y el sudado lo han acompañado desde sus inicios (hace 16 años), y varía por temporadas para no dejar de sorprender a sus comensales con opciones por pasos. Sin duda, una apuesta donde no solo disfruta el paladar, sino todos los sentidos. Ubicado en Calle San Martín, Miraflores, las visitas son agendadas con anticipación, vía maido.pe.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Awa
- Banh Mi
- Casa Garbo
- Ccori
- Verbena
- Zerrano
- Cruzas
- Kaia La Mar
- La Perlita
- Menú
- Omatsu
- Ototo
- Quipas
- Song

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Astrid & Gastón
- Central
- Contraste Lima
- Cosme
- Friana
- Kjolle
- La Niña
- Matria
- Mayta
- Mérito
- Navegante
- Rafael
- Siete
- Xoma

