

COCINA PERUANA | **PERUVIAN CUISINE**



SUMMUM

2024 - 2025

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

Producida y editada por
Produced and Edited by



Encuesta de
Survey of





SUMMUM agradece a la comunidad de marcas que en el Perú hacen posible celebrar nuestra gastronomía



CREDICORP



alicorp



MUNAY
AGUA PURIFICADA



HUAMANÍ



TACAMA
LA PRIMERA VINA DE SUDAMERICA

LA CANASTERÍA





2	Agradecimientos
4	Índice
6	Presentación
8	La votación
10	Los jurados
14	Reconocimiento a la trayectoria
18	Reconocimiento eterno
22	Chef Perú Mundo
26	Mejor productora agrícola
30	Producto emblemático
34	Mejor productora de café del VRAEM
38	Mejor productora de cacao del VRAEM
42	Mejor organización de olla común en Lima
46	Reconocimiento especial a la panadería popular
50	Reconocimiento especial a los dulces de Moquegua
52	Mejor cocina de autor
56	Mejor chef mujer
60	Premio al origen
64	Top 20
82	Nuevos restaurantes
88	Cocina peruana contemporánea
94	Cocina criolla

100	Cebiches, pescados y mariscos
106	Carnes y parrillas
112	Chifa y cocina china
118	Cocina nikkei y japonesa
124	Cocina italiana
130	Cocinas del mundo
138	Cocinas de las regiones del Perú
144	Restaurantes de la Amazonía
150	Restaurantes de Arequipa
156	Restaurantes de Cusco
162	Restaurantes de Ica
168	Restaurantes de La Libertad
174	Restaurantes de Lambayeque
182	Mejor pollo a la brasa
188	Mejor sanguchería / hamburguesería
194	Mejor café-restaurant
200	Mejor pastelería
206	Mejor restobar-lounge
212	Restaurante clásico
214	Mejor huarique
216	Mejor sommelier
218	Mejor bartender
220	Mejor servicio
226	Mejor ambiente
232	Créditos

2	Acknowledgements
4	Table of Contents
6	Introduction
8	The Voting Process
10	Jury Members
14	Lifetime Achievement Award
18	Memorative Award
22	Peru's World Class Chef
26	Best Agricultural Producer
30	Iconic Product
34	Best Coffee Producer in VRAEM
38	Best Cacao Producer in VRAEM
42	Best Community-run Food Kitchen in Lima
46	Special Recognition: Everyday Bakery
50	Special Recognition: Pastries of Moquegua
52	Best Cuisine D'Auteur
56	Best Female Chef
60	Origin Award
64	Top 20
82	New Restaurants
88	Contemporary Peruvian Cuisine
94	Criollo Cuisine

100	Ceviche, Fish, and Seafood
106	Grills and Steakhouses
112	Chifa and Chinese Cuisine
118	Nikkei and Japanese Cuisine
124	Italian Cuisine
130	International Cuisines
138	Regional Peruvian Cuisines
144	Best Restaurants in the Amazon
150	Best Restaurants in Arequipa
156	Best Restaurants in Cusco
162	Best Restaurants in Ica
168	Best Restaurants in La Libertad
174	Best Restaurants in Lambayeque
182	Best Wood-Fired Rotisserie Chicken
188	Best Sandwiches/Burgers
194	Best Café-Restaurant
200	Best Bakery
206	Best Restobar-Lounge
212	Classic Restaurant
214	Best Hole in the Wall
216	Best Sommelier
218	Best Bartender
220	Best Service
226	Best Ambiance
232	Credits



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

Origen

Todo empieza y termina en nuestra tierra hermosa capaz de ofrecer los frutos más diversos, sabrosos y entrañables. Por eso SUMMUM 2024 está inspirada en el **Origen**. El de nuestros cultivos ancestrales donde comienza la gran cultura gastronómica del Perú.

Empero, pronto, nuestras sales, frutas, flores y hierbas nativas acogieron, generosas, las semillas que llegaron con el paso de los años. Y ahora, hermanadas, hacen posible el mestizaje que permite la variedad de nuestra comida.

Sin embargo, muchos de nuestros cultivos originarios se perdieron en la memoria y otros tantos se quedaron circunscritos a localidades olvidadas. Por eso, SUMMUM se esfuerza cada año en reconocer la labor de investigación de centros como Mater Iniciativa, que sensibilizan y educan en la preservación de nuestros cultivos; o el trabajo del INIA, un instituto del Estado que privilegia el aprovechamiento de los recursos genéticos y la producción de semillas en su área investigativa.

Convencidos de que celebrar a sus cultores ayuda a nuestra gastronomía a conquistar los paladares internacionales, quienes organizamos SUMMUM trabajamos para apoyar batallas por lograr denominaciones de origen. Este año, el reconocimiento especial al producto emblemático será para la sal de Maras, una maravilla andina cuidada por una comunidad que la cosecha hace 600 años con una técnica heredada de generación en generación.

En esa misma línea, hay un premio especial para una agricultora tenaz como Yudy Cisneros. Ella es uno de los motores en Aspagro, una cooperativa que reúne a 132 productores de quinua orgánica en Sachabamba, Ayacucho, donde este producto originario se siembra practicando los principios de sostenibilidad que el futuro requiere.

Nuestros productores merecen el destacado y agradecido aplauso de los peruanos. El nuestro es un suelo fortalecido por sus raíces. Con 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, que no se detiene en la inagotable y fértil selva amazónica, y que sin la mano firme y sacrificada de quienes cultivan los campos, estos productos no se acercarían a la gran mesa nacional.

Honor a todos aquellos que siembran y cocinan en el Perú ofreciéndole al mundo sabor, color, amor.

Origins

Everything has a beginning and end in our beautiful land, with its ability to offer up the most diverse, delicious, and cherished of fruits. With that in mind, SUMMUM 2024 is inspired by **Origins**: those of the age-old crops that mark the beginning of Peru's incredible culinary culture.

Of course, our salts, fruits, flowers, and native herbs were quick to generously welcome the seeds that have arrived in our land over the years. Now united as one, they have created an intermingling that is the source of our cuisine's variety.

Many of our native crops have been lost to memory, however, while others grow only in far-flung villages. Because of this, SUMMUM works hard every year to recognize the research done by centers such as Mater Iniciativa, which sensitize and educate others on how to preserve our crops; or the work of the INIA, a public institute whose research area promotes the use of genetic resources and seed production.

We are firm believers in celebrating Peruvian farmers as a way to help our cuisine conquer palates on the international stage. As such, SUMMUM's organizers also work to support applications for appellations of origin. This year, we are awarding our special recognition for an iconic product to Maras salt, an Andean wonder that is cared for by a community who has harvested it for the last 600 years using a technique passed down from generation to generation.

We are also giving a special award to the steadfast farmer Yudy Cisneros, one of the driving forces behind Aspagro, a cooperative of 132 organic quinoa producers in Sachabamba, Ayacucho, where this native product is sowed following the principles of sustainability that our future requires.

Our farmers and producers are well-deserving of the Peruvian public's grateful applause. Ours is a soil strengthened by its roots. With a geography in constant transformation, from the mangrove swamps of Tumbes to the deserts of Tacna, from the long Peruvian coastline to the foothills of the Andes, not to mention the inexhaustible, fertile Amazon jungle, these products would not reach tables throughout Peru without the firm hand and self-sacrifice of those who tend our fields.

In these pages, we honor all those Peruvians who plant and cook, offering the world flavor, color, and love.



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

La selección de los mejores

Cuando empezamos a hacer SUMMUM en 2007, el Perú no figuraba en el mapa de la gastronomía mundial, aunque ya los más entendidos comentaban que algo grande se estaba cocinando en el Perú. Cuando en 2013, Astrid & Gastón alcanza el primer lugar en el Latin America's 50 Best Restaurants la opinión pública empieza a tomar conciencia de este proceso, aunque recién en 2016 la gastronomía pasa al primer lugar en la encuesta anual de Ipsos a la opinión pública peruana 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 chefs y restaurantes del país 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.

En ese sentido, SUMMUM es un reconocimiento no solo a la creatividad y el esfuerzo de nuestros chefs 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 motivo de orgullo nacional y al Perú en un destino de turismo gastronómico cada vez más apreciado en el mundo.

Choosing the Best

When we started doing the SUMMUM awards in 2007, Peru was not yet a major destination on the world's culinary map, although those who were paying close attention had already noticed something big was cooking in Peru. In 2013, after Astrid & Gastón took first place on the list of Latin America's 50 Best Restaurants, the general public started to become aware of this process, although it wasn't until 2016 that cuisine earned the top spot in Ipsos' annual Peruvian public opinion poll regarding the greatest sources of national pride. Ever since then, it has remained number one in the ranking. The crowning achievement would come with Central's recognition as the best restaurant in the world in 2023, according to The World's 50 Best Restaurants.

Ipsos has accompanied SUMMUM in the process of identifying and recognizing the country's best chefs and restaurants using a bias-proof methodology. To achieve this, Ipsos consults a group of 5,000 carefully chosen connoisseurs and frequent restaurant-goers, who are sent a survey. This year, 1,042 people responded between May and June, an excellent sample for this methodology.

Unlike online public voting processes, the Ipsos panel is by invitation only and no one can vote more than once. Respondents are required to have visited restaurants specializing in a specific style of cuisine at least three times in the last year in order to vote for that category. The methodology's rigorosity allows us to establish rankings for each category, rather than simply picking a winner.

SUMMUM is thus an acknowledgement of our chefs' creativity and hard work, as well as the entrepreneurial spirit and teamwork of the managers, employees, and suppliers of thousands of restaurants who have made Peruvian cuisine a source of national pride and turned Peru into a culinary tourism destination that continues to earn the world's esteem.

La gastronomía en el Perú continúa cosechando premios, fervientes seguidores y abriendo más ventanas al mundo. El trabajo arduo, el respeto por la productividad y los ciclos de la tierra, la revaloración de nuestros insumos y productos originales y nuestras maneras de hacer y crear nos ponen de nuevo en vitrina. Un sólido y cada vez más nutrido grupo de investigadores, chefs, agricultores, pescadores y otros profesionales del entorno culinario unen esfuerzos para aprovechar y compartir, para preservar y difundir un invaluable legado de conocimientos y frutos listos para una mesa bien servida.

El equipo de SUMMUM celebra el talento, el ímpetu y los aportes de quienes, repartidos por nuestro vasto territorio, enriquecen día a día el quehacer culinario. La encuesta de Ipsos, como siempre, define rigurosamente los restaurantes premiados, preferidos por los sibaritas encuestados, mientras que los reconocimientos especiales son encargados a especialistas y versados en la materia.

Agradecemos profundamente el compromiso de todos y su permanente e invaluable apoyo en esta marcha de continuos retos, descubrimientos y encuentros con el mundo entero.



Peruvian cuisine continues to harvest awards, amass a fervent following, and open more doors to the world. We have once again earned a place in the spotlight thanks to our arduous work, respect for crop productivity and soil cycles, renewed attention to our unique ingredients and products, and the way we do and make things. A robust and ever-growing group of researchers, chefs, farmers, fishermen, and other professionals linked to culinary world have joined forces to take advantage of this priceless legacy of knowledge, sharing, preserving, and disseminating it and its fruits, which are now ready to be served on a well-stocked table.

The SUMMUM team celebrates the talent, drive, and contributions of people throughout our country's vast territory who enrich our day-to-day culinary activities. As always, the IPSOS survey has rigorously determined the award-winning restaurants most favored by Peruvian sybarites, while special recognitions are given out by experts and other panel members with a deep knowledge of the subject.

We would like to express our deepest gratitude to everyone involved for providing us with their constant, invaluable support along the way, through continuous challenges, discoveries, and encounters with the world at large.



LOS JURADOS | **JURY MEMBERS**

MEJOR PRODUCTOR Y PRODUCTO EMBLEMÁTICO **BEST PRODUCER AND ICONIC PRODUCT**

Gastón Acurio, José Del Castillo, Arlette Eulert, Pía León, Virgilio Martínez, Jaime Pesaque, Mitsuharu Tsumura.
Prestigiosos chefs / **Prestigious chefs**

MEJOR CHEF MUJER Y COCINA DE AUTOR **BEST FEMALE CHEF AND CUISINE D'AUTEUR**

Jimena Agois, María Rosa Arrarte, Catherine Contreras, María Elena Cornejo, Soledad Marroquín, Paola Miglio, Hirka Roca Rey.
Destacadas críticas gastronómicas / **Most respected food critics**

RECONOCIMIENTO ETERNO, TRAYECTORIA, ORIGEN, RESTAURANTE CLÁSICO, MEJOR BARTENDER Y MEJOR SOMMELIER **COMMEMORATIVE AWARD, LIFETIME ACHIEVEMENT, ORIGIN, CLASSIC RESTAURANT, BEST BARTENDER, AND BEST SOMMELIER**

María Rosa Arrarte, Jaime Bedoya, Sandro Fuentes, Mario Ghibellini, Ana María Guiulfo, Andrés Jochamowitz, Nicolás Kecskemethy, Cucho La Rosa, Gabriel Ortiz de Zevallos, Pío Rosell, Julia Sobrevilla, Alfredo Torres, Cecilia Valenzuela.

Consejo Consultivo de SUMMUM / **SUMMUM's Advisory Board**

MEJOR HUARIQUE | **BEST HOLE IN THE WALL**

Eduardo Abusada, Raúl (Tito) Castro, Guillermo Loli, Jorge Luján, Óscar Malca, Gabriel Ortiz de Zevallos
Reputados huariqueros / **Highly regarded huariqueros**

RECONOCIMIENTO ESPECIAL A LA PANADERÍA POPULAR **SPECIAL RECOGNITION: EVERYDAY BAKERY**

Fiorella Ramírez (Alicorp), Alina San Román (Nova), Alex Daly (SNI)



Reconocimientos Acknowledgements

Óscar Velarde

ESTAR Y VIVIR EN LA GLORIA | A GLORIOUS LIFE

"Yo soy lo que hago", dice Óscar Velarde, el creador de La Gloria, ese espacio de culto en el que se ha convertido su restaurante miraflores que este 2024 cumple 30 años. Pensar, dice él, que todo empezó con el único deseo de vivir la vida, quizás por eso el nombre.

Para Óscar, la cocina es un "entretenimiento lúdico" y su modo de vida. Lo dice sin pensarlo mucho. Porque lo siente en la piel, en la sangre, en su memoria.

"Yo puse el restaurante más como un punto de encuentro que para cocinar", confiesa. Y aunque pueda parecer extraño, este hombre que venía de desarrollar infinitas actividades distintas a la cocina, ama profundamente haber descubierto su razón de ser.

Velarde quebró en otras empresas y no sabía bien qué hacer. Se puso a pensar en lo que más le gustaba y eso era recibir a sus amigos en casa. La Gloria llegó a su vida (y a las nuestras) gracias a ese momento crítico que lo llevaría a levantar lo que pronto se convertiría en un lugar imprescindible y clásico en la escena gastronómica peruana. De eso hace ya 30 años.

Óscar sostiene que cocinar es "vivir la vida". Y de eso se trata este transcurrir, de vivir y, sobre todo, haciendo lo que a uno más le gusta. El señor de La Gloria es feliz

"I am what I do," says Óscar Velarde, the creator of La Gloria, the cult favorite Miraflores restaurant that turns 30 this year. To think that it all began, according to him, with the simple desire to live life; perhaps that's where the name came from.

For Óscar, cooking is "fun and games," a way of life. He says it almost without thinking, because it's something he feels in his skin, his blood, his memory. And he loves cooking, being in the kitchen, talking with chefs, setting challenges for himself, always poking around, first here, then there.

"I started the restaurant more as a place to hang out than to cook," he confesses. Although it may seem strange, this man—with his background in an endless variety of other activities that have little to do with cooking—is profoundly grateful for having discovered his reason for living. Velarde's other companies went bankrupt, and he wasn't quite sure what to do. He started thinking about what he liked most in the world: having friends over to his house. La Gloria came into his life (and ours) thanks to that crucial moment, leading him to open a spot that would soon become indispensable, a classic on the Peruvian culinary scene. 30 years have passed!

Óscar says that to cook is to "live life." And that's what our time on this earth is all



con su restaurante pequeño y exclusivo, donde habitan 10 cocineros y 6 mozos.

La carta de 50 platos se cuida como un tesoro. Hay que tener mucho cuidado a la hora de pensar en cambiar algo. Los fans – como llama a sus comensales– se quejan si un día no encuentran su memorable fideuà, este tradicional plato español parecido a la paella, pero que reemplaza el arroz por fideos, entre otros detalles que lo hacen inigualable. La versión de Óscar es a la catalana. Y tiene su sello.

Cocina permanentemente y “ahora más”. “Comencé con comida mediterránea y ahora hago lo que me da la gana”, dice, y seguro que sonríe.

La Gloria del Campo en Pachacámac y La Gloria en Quito, Ecuador, son sus otras dos creaciones. ¿En qué sueña este hombre que ya parece haber logrado todo? Responde: “En seguir descubriéndome”. Y eso incluye a ese mundo infinito que es la cocina.

about: living, and most of all, doing what you truly love. The lord and master of La Gloria is happy with his exclusive little restaurant, with its ten cooks and six waiters.

The 50-dish menu is treated like a treasure. Great care must be taken when considering any sort of change. The fans—as he calls his guests—will complain if they come in one day and no longer find their cherished fideuà, a traditional Spanish dish similar to paella but with noodles instead of rice, among other details that make it unrivaled. Óscar's version is done Catalan-style, and bears his unmistakable signature.

He cooks constantly, “even more so now.” With a smile, he says, “I started with Mediterranean food and now I make whatever I feel like.”

La Gloria del Campo in Pachacamac and La Gloria in Quito, Ecuador, are his other two creations. What does a man like this, who seems to have achieved it all, dream of? His answer: “Continuing to discover myself.” And that includes the infinite world of cuisine.



Magdalena del Mar

Distrito con historia y tradición

¡Ven y disfruta en el lugar más seguro de Lima!



MUNICIPALIDAD DE
MAGDALENA DEL MAR



FRANCIS ALLISON
Alcalde

Mariano Valderrama

INVESTIGADOR INCANSABLE | A TIRELESS RESEARCHER

Era un hombre de sueños y de retos. Su amor infinito por la gastronomía peruana lo llevó a convertirse en uno de los fundadores de lo que fue Mistura, en su momento la mejor vitrina de nuestra comida para el Perú y el mundo. Mariano Valderrama logró lo que pocos consiguen: la unión.

El fundador de la Sociedad Peruana de Gastronomía murió el 7 de octubre de 2019, a los 75 años de edad, cuando perseguía el objetivo de que la Unesco declarara al cebiche como Patrimonio Cultural de la Humanidad. Era sociólogo de profesión, pero la vida lo llevó a la cocina para transformarse en guía de comensales y sibaritas, e impulsor de chefs.

Mariano Valderrama no era un hombre quieto. Como buen investigador hizo un recorrido por los orígenes de la comida peruana. Viajó por las diversas regiones de nuestro país, haciendo paradas en cocinas de restaurantes y huariques. Era un cazador de historias que terminaban en un plato.

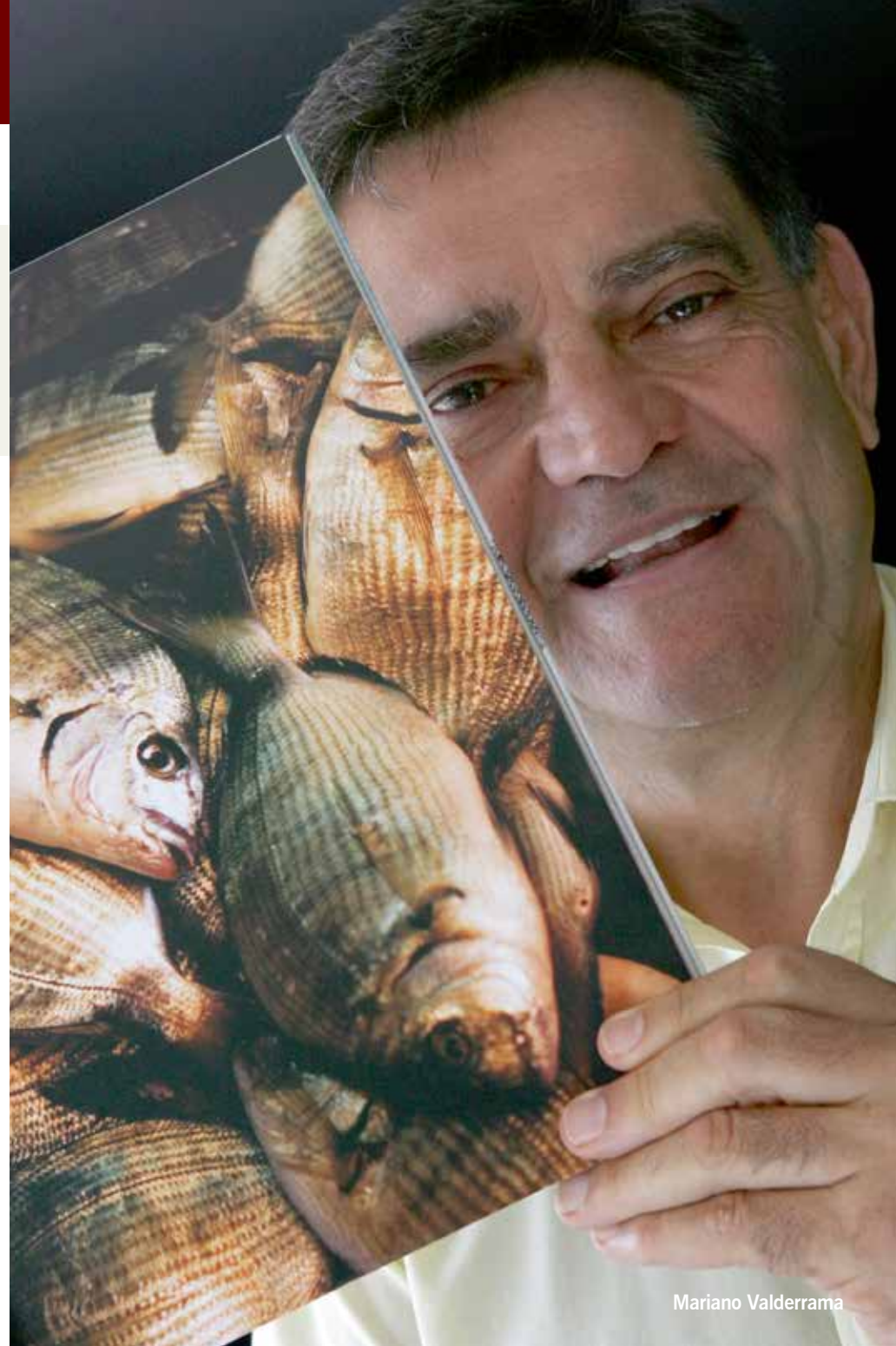
En 1993 publicó su libro *Gastromanía*, acerca de los más reconocidos huariques de la ciudad. Nadie mejor que él para descubrir esos rincones del sabor que se encuentran en Lima. Luego escribiría *El libro de oro de las comidas peruanas* (2006), *Pachamanca. El festín de los dioses* (2001) y *El reino del loche* (2013), entre otros.

He was a man with big dreams who relished a challenge. Out of his infinite love for Peruvian cuisine, he became one of the founders of the Mistura festival: in its day, the best showcase for Peruvian food, not only for Peruvians but for all the world to see. Mariano Valderrama achieved something few people do: unity.

Valderrama, who was also the founder of the Peruvian Culinary Society (Sociedad Peruana de Gastronomía), passed away on October 7, 2019, at the age of 75. At that time, he was working to have cebiche declared a part of the world's cultural heritage by UNESCO. A sociologist by profession, life led him to the kitchen, where he became a guide for diners and sybarites and a promoter of chefs.

Mariano Valderrama was not one to stay still for very long. Like the good researcher he was, he traveled frequently to learn about the origins of Peruvian cuisine, touring our country's different regions with stops in restaurant kitchens and tiny holes in the wall.

In 1993, he published his book *Gastromanía*, about the city's most renowned holes in the wall. He would later write *El libro de oro de las comidas peruanas* (2006), *Pachamanca*. *El festín*



Mariano Valderrama



El investigador expresó su preocupación sobre la falta de lectura por parte de los futuros chefs. "No hay interés por la lectura. Tú no puedes entender la cultura culinaria del Perú si no lees sobre la historia, si no vas a las regiones a enterarte sobre la tradición culinaria y si no tienes un buen conocimiento de los productos", dijo en una entrevista.

Hasta el final, Valderrama estuvo orgulloso del significado de Mistura en la escena gastronómica local, y en sus artículos o entrevistas finales dejó en claro que había muchas tareas urgentes en favor de nuestra exquisita comida. Valoraba la creatividad y la inspiración, pero se inquietaba por la innovación y la gestión empresarial. ¿Acaso estábamos preparados? En 2024, la pregunta todavía está vigente.

Valderrama tenía claro que para lograr el brillo mundial de nuestra cocina milenaria y diversa todavía faltaba mucho camino por andar. Pero de su mano, iniciamos este avance.

de los dioses (2001), and El reino del loche (2013), among others.

The researcher was concerned that future chefs were not reading enough. "No one is interested in reading. You can't understand Peru's culinary culture if you don't read about its history, if you don't travel to these regions to find out about culinary tradition, and if you don't have a thorough knowledge of the ingredients," he once said in an interview.

Until the very end, Valderrama was proud of Mistura's significance to the local culinary scene. In his final articles and interviews, he made it clear that there was still much urgent work to be done where our exquisite food is concerned. He valued creativity and inspiration, but he was preoccupied with innovation and business management. Were we truly prepared? In 2024, this question remains an important one.

Valderrama was clear-eyed about the fact that we still have a long way to go for our ancient and diverse cuisine to shine on the world stage. But it was he who guided us as we took our first steps down that path.



Con tu aporte puedes cambiar la vida de los más vulnerables de nuestra ciudad de Lima.

DESPRÉNDETE PARA TRASCENDER



Central de donaciones:
Teléfono: 999 121 708
donaciones@beneficienciadelima.org

Síguenos en:



Pía León

CREADORA Y AUTÉNTICA | CREATIVE AND AUTHENTIC

Cuando terminó el colegio dijo que quería ser chef. No tenía dudas. Desde muy chica preparaba postres y sentía la cocina como un espacio personal y creativo. La vida, que siempre te depara lo imaginable, la colocó en el Mejor Restaurante del Mundo, Central, donde aprendió lo que sabe y encontró el amor, al lado del gran Virgilio Martínez. En 2021 fue elegida la mejor chef del planeta en The World's 50 Best Restaurants.

Han pasado algunos años, y el nombre de Pía León ha trascendido fronteras. Se lo toma con humildad. Está segura de que el aprendizaje es constante y ella no descansa en esa búsqueda. Es la creadora del restaurante Kjolle, un lugar que ofrece una cocina que define como libre, con mucho color y diversidad. Están los platos a la carta y el menú degustación, obras maestras de una joven mujer que tiene un profundo respeto por su oficio.

Pía se entusiasma cuando habla de los cocineros peruanos y de nuestra gastronomía. Se siente orgullosa y está convencida de que hay un mundo por descubrir solo en el Perú. Por eso aprecia tanto el centro de investigación Mater Iniciativa, dirigido por Malena

By the time she finished high school, she knew she wanted to be a chef; there was no doubt in her mind. Ever since she was a little girl, she had made desserts; to her, the kitchen felt like a personal, creative space. Life, which always has unexpected surprises in store for us, led her to Central, the World's Best Restaurant at the time, where she learned everything she knows—and found love, too—alongside the great Virgilio Martínez. In 2021, she was named the best chef on the planet by The World's 50 Best Restaurants.

In the years since then, Pía León's name has crossed borders. She remains humble despite it all. She knows that learning is a lifelong process, and she is always looking for something new. She is the creator of the restaurant Kjolle, which serves a cuisine she describes as free, colorful, and diverse. There are a la carte dishes and a tasting menu, masterpieces by a young woman with a deep respect for her craft.

Pía grows enthusiastic when talking about Peruvian cooks and our cuisine. With great pride, she shares her conviction that there is a whole world waiting to be discovered in Peru alone. That is why she appreciates the





Martínez, hermana de Virgilio. Es en este espacio donde la exploración constante de nuestra biodiversidad y sus bondades le ha permitido proponer una mesa acogedora, donde productos olvidados o poco conocidos encuentran un potencial sublime.

La chef cree que un buen cocinero debe ser auténtico y honesto, capaz de encontrar un buen equipo y valorarlo. Admiradora de la culinaria peruana “rica y divertida”, la chef considera que la gastronomía peruana ha tenido la suerte de recibir las influencias de diferentes culturas migrantes, como la china o la japonesa, está convencida de que la comida une a los peruanos y reconoce que es inspiración de muchos jóvenes cocineros, resultado de mucho trabajo y dedicación.

“El lujo en Latinoamérica no es el caviar, es comerse una papa que acaban de sacar de la tierra”, comentó en una entrevista. Así de sencilla puede ser Pía. La cocina para ella es un reto. Un reto cotidiano.



Mater Iniciativa research center, run by Malena Martínez, Virgilio's sister. There, the unceasing exploration of our biodiversity and its gifts has allowed her to conceive a cozy dining table, where forgotten or little-known ingredients fulfill their sublime potential.

The chef believes that a good cook must be authentic and honest, able to assemble a good team and value its members. An admirer of Peru's “rich and playful” cuisine, she notes that it was the great fortune of Peruvian food to have absorbed influences from different immigrant cultures, such as those of China and Japan. She sees food as a uniting force for Peruvians and recognizes the inspiration it gives to many young cooks, thanks to others’ tireless work and dedication.

“Luxury in Latin America doesn’t mean caviar. It means eating a potato that has just been dug up from the ground,” she once said in an interview. That’s how down-to-earth Pía is. For her, cooking is a challenge, day in and day out.

Gastón Acurio

HECHO EN PERÚ | **MADE IN PERU**

Artífice del boom gastronómico del país, fundador del célebre Astrid & Gastón, dueño de numerosos restaurantes y premiado por la organización The World's 50 Best Restaurants con el Diners Club Lifetime Achievement Award.

The architect of the country's gastronomic boom, founder of the renowned Astrid & Gastón Restaurant, and owner of various restaurants Acurio received the Lifetime Diners Club Achievement Award from The World's 50 Best Restaurants.



Virgilio Martínez

TALENTO Y TALANTE |
TALENT AND CHARACTER

Obtuvo con su restaurante Central el primer lugar en The World's 50 Best Restaurants en 2023.

In 2023, his restaurant Central was awarded first place on the list of The World's 50 Best Restaurants.



Mitsuharu Tsumura

ODA A LA COCINA PERUANA |
ODE TO PERUVIAN CUISINE

Dirige y es propietario de Maido, que ocupó el sexto lugar en The World's 50 Best Restaurants en 2023 y el quinto lugar en 2024.

Owner and head of Maido, which ranked sixth on The World's 50 Best Restaurants list in 2023 and fifth in 2024.



CREDICORP

Yudy Cisneros

“EL SUEÑO DE MEJORAR VIDAS | “THE DREAM OF MAKING LIFE BETTER”

En el corazón de Sachabamba, en Ayacucho, Yudy Cisneros Arango — productora de quinua— ha cumplido muchos sueños, pero sigue adelante, enfrentando nuevos desafíos.

Nació en una familia de agricultores y ganaderos, donde el amor por el campo era tan natural como respirar. Pasó su infancia pastoreando ovejas, bebiendo leche recién ordeñada y saboreando alimentos frescos.

En lo alto de Sachabamba, a 3,400 metros, Yudy y su familia cultivan 15 hectáreas de quinua de alta calidad en tres variedades: roja, blanca y negra. Estos granos, de gran valor nutricional, son el resultado de un firme compromiso con una alimentación sostenible.

Con Aspagro tienen dos unidades de negocio: una orientada a la venta a granel, atendiendo a mayoristas, y otra centrada en el retail.

Como socia de Aspagro —empresa que reúne a 132 productores de quinua en Ayacucho— Yudy quiere ofrecer al mundo alimentos que contribuyan a mejorar vidas.

El año pasado, Aspagro lanzó Nutrithy, una marca de quinua sostenible premium que refleja los valores de la empresa y de sus socios. Yudy contribuye con su

In the heart of Sachabamba, in the department of Ayacucho, quinoa farmer Yudy Cisneros Arango has already achieved many of her dreams; even so, she continues on, ever in search of new challenges.

Yudy was born into a family of farmers and livestock breeders, where a love for the countryside was as natural as breathing. She spent her childhood shepherding sheep, drinking fresh milk, and savoring food straight from the fields.

In the heights of Sachabamba, which sits at 3,400 m (11,150 ft.), Yudy and her family farm 15 hectares of high-quality quinoa in three varieties: red, white, and black. These grains, packed with nutritional value, are the result of a firm commitment to a sustainable diet.

As a member of ASPAGRO—a company formed by 132 quinoa producers in Ayacucho—Yudy wants to offer the world food that helps make life better. ASPAGRO has two business units, one wholesale and the other retail.

Last year, ASPAGRO launched Nutrithy, a premium sustainable quinoa brand that reflects the values of the company and its members. Yudy also acts as the brand's image. Nutrithy



Yudy Cisneros

quinua de alta calidad y es también la imagen de la marca.

A sus 48 años, Yudy —madre de cuatro hijos— aspira a expandir su producto en el mercado nacional y más. La exportación, un reto que inició en España durante la pandemia, representa un paso crucial en su visión de futuro. Con el apoyo de Aspagro, liderado por el CEO Jonathan Contreras Gavino, ha logrado asegurar mejores precios y fidelizar clientes. Este proyecto no sería posible sin su esposo Fredy Bautista Cisneros y Liz Azpur Pillaca, pilares fundamentales de la empresa.

En su hogar, la quinua es un alimento esencial, presente en cada comida y una conexión con sus raíces. Los campos de Yudy son un legado que ha pasado de generación en generación. La chacra se llama 'Pepito', un homenaje a su hijo José, un niño con capacidades físicas y mentales diferentes.

Con esperanza y amor, esta mujer ha transformado estas tierras en una fuente de ingresos.

products can be found in organic and health food stores in Lima.

At the age of 48, Yudy—a mother of four—aspire to expand the reach of her products in the domestic market and beyond. She began exporting to Spain during the pandemic. With the support of ASPAGRO, led by CEO Jonathan Contreras Gavino, she has managed to ensure better prices and help build customer loyalty. This project would not have been possible without her husband, Fredy Bautista Cisneros, and Liz Azpur Pillaca, two of the company's driving forces.

At home, quinoa is not only an essential part of her diet that can be found in each meal; it is also a way to remain connected to her roots.

Yudy's fields are a legacy that have been passed down from one generation to the next. Her farm is named "Pepito," in honor of her son José, who has physical and mental disabilities.

With hope and love, this woman has transformed these lands into a source of income.

CREDICORP

A través de nuestras empresas, contribuimos a mejorar vidas desde hace más de 130 años, acelerando los cambios que nuestros países necesitan. Operamos en Perú, Colombia, Chile, Bolivia, Panamá y Estados Unidos enfocando nuestro trabajo en los frentes de Innovación, Talento y Sostenibilidad. De esta manera, buscamos generar un impacto positivo a través de nuestras líneas de negocio:

- **Banca universal:** BCP y BCP Bolivia.
- **Microfinanzas:** Mibanco y Mibanco Colombia.
- **Seguros y Pensiones:** Grupo Pacífico y Prima AFP.
- **Banca de Inversión y Gestión de Patrimonios:** Credicorp Capital.
- **Corporate Venture Capital:** Krealo.

Todas las empresas Credicorp trabajan día a día para impulsar el nivel de inclusión y educación financiera de Latinoamérica.

Nuestro impacto en la inclusión financiera desde el 2020:



4.6 millones de personas incluidas en el sistema financiero formal, gracias a un esfuerzo conjunto de todas las empresas Credicorp.

> **Meta al 2025:** 6 millones de personas incluidas en el sistema financiero.



+10 estudios de corte regional elaborados sobre el nivel de inclusión financiera de Latinoamérica.



+214 mil personas mejoraron su comportamiento financiero gracias a nuestros programas de Educación Financiera de BCP.

> **Impacto del 2023.**



50% de las personas incluidas financieramente por Yape y 56% de las bancarizadas por Mibanco fueron mujeres.



3.2 millones de pólizas vigentes de seguros inclusivos gracias a un trabajo coordinado entre Pacífico Seguros, BCP y Mibanco.

> **Impacto del 2023.**



Sal de Maras

SAL, QUE TE QUIERO TANTO | SALT: A LOVE STORY



Un impresionante mosaico de claros tonos de marrones, rosas y blancos deslumbra –a veces con intensidad, otras no tanto– según los antojos del potente sol andino o de la presencia de esas nubes tupidas y condensadas tan típicas en la sierra. Las salineras de Maras, a unos 50 kilómetros de la ciudad del Cusco y a 3,200 msnm son un espectáculo que no hay que perder de vista.

Dejando atrás la carretera principal y luego de transitar varios minutos por un camino de tierra, aparecen de pronto y distribuidas a manera de gradería en la ladera de una montaña, miles de pequeñas pozas de formas caprichosas, que son alimentadas por el agua que fluye de un manantial subterráneo y se canaliza a través de una red de pequeñas cequias.

Poco a poco, el agua de alrededor de 4,500 piscinillas poco profundas de unos 5 m² se evapora para dar paso a cristales de sal. Los comuneros de Maras y Pichingoto cosechan en la época seca, entre junio y noviembre, haciendo gala de técnicas y conocimientos ancestrales, que los salicultores van aprendiendo desde pequeños y que se transmiten de padres y abuelos, de una generación a otra. “Hay diferentes calidades de sal”, explica Nelly Ortiz, salicultora y pobladora

A striking mosaic of light browns, pinks, and whites dazzles visitors—at times with intensity, at others, not so much, depending on the whims of the powerful Andean sun or the thick, billowing clouds so typical of the highlands. The salt mines of Maras, located 50 km (31 m) from the city of Cusco and 3,200 m (about 10,500 ft.) above sea level, are a spectacle not to be missed.

Leaving the main highway, we travel for a few minutes along a dirt road before they suddenly appear, arranged like steps climbing up the mountainside: thousands of little ponds with whimsical shapes, fed by water flowing from an underground spring that is then channeled through a network of small irrigation ditches.

Little by little, the water contained in roughly 4,500 shallow pools with a surface area of about 5 m² evaporates, leaving behind salt crystals. The community members of Maras and Pichingoto harvest during the dry season, between June and November, making use of age-old techniques and knowledge that salt farmers learn from a young age, passed down by parents and grandparents from one generation to the next. “There are different qualities

de Pichingoto. “La sal de la primera capa es destinada al consumo humano, la de la segunda y tercera se usa para la chacra, los animales, etcétera”.

Jorge Fidel Acurio, presidente de la comunidad de Maras, señala que las salineras de Maras “fueron inscritas en la Lista Indicativa del Patrimonio Mundial de la Convención de la Unesco como bien cultural en 2019” y explica que ambas comunidades son socias de las salineras y que todos venden la sal a una empresa propia, Marasal, a través de la cual comercializan sus productos como la sal rosada y sus derivados como la sal negra, ahumada o con hierbas aromáticas, además de chocolates con sal de Maras, entre otros.

Las salineras, un ejemplo notable del aprovechamiento del entorno geográfico, constituyen un importante activo económico, turístico y cultural para los pobladores de la zona, valioso legado de técnicas preincas que se han preservado hasta nuestros días.

of salt,” explains Nelly Ortiz, a salt farmer from Pichingoto. “The salt from the top level is used for human consumption, while the second and third layers are used for crop fields, animals, etc.”

Jorge Fidel Acurio, president of the community of Maras, notes that the salt mines of Maras “were added to UNESCO’s World Heritage list in 2019.” He explains that the two communities are partners in the salt mines. The farmers sell the salt to their collectively owned company, Marasal, which then markets pink salt and its byproducts, like black salt, smoked salt, or salt with aromatic herbs, as well as chocolates with Maras salt and more.

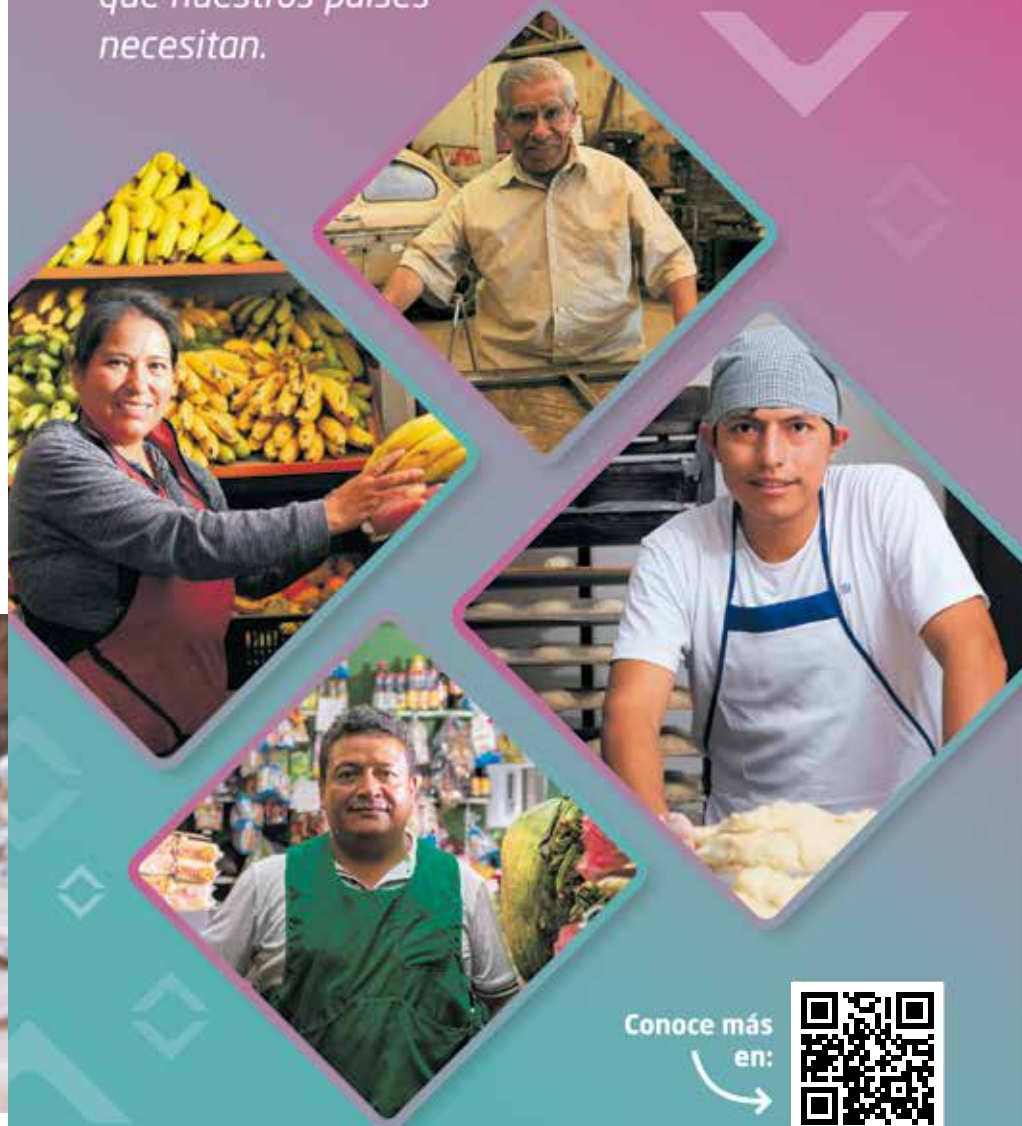
The salt mines are not only an excellent example of how to make use of natural geographic features; they are also an important economic, touristic, and cultural asset for local residents—the valuable legacy of pre-Incan techniques that have been preserved to this day.



Jorge Fidel Acurio

CREDICORP

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



Conoce más
en:



Johanna Paternina

PASIÓN POR EL BUEN CAFÉ | A PASSION FOR GOOD COFFEE

La pasión de Johanna Paternina por el café es infinita y desde su finca Arisumak –de 10 hectáreas a más de 1,800 metros de altura–, en el centro poblado de Tunkimayo, en Quillabamba, Cusco, el suyo es de tan alta calidad que la hace sentirse orgullosa.

“Tenemos 25 años como caficultores. Es un trabajo hermoso”, dice esta cusqueña que pronto cumplirá 41 años, y que al lado de su esposo Vicente y sus dos hijos apostaron por traer sus granos a un balneario como Punta Hermosa, un punto de Lima que no se caracteriza precisamente por sus preferencias cafeteras. Al menos, eso se piensa. Pero al instalar su cafetería de especialidad Arisumak, Johanna demostró que lo bueno se consume, esté uno donde esté, al margen incluso de si es invierno o verano. La cafetería es un homenaje a su tierra, a la que vuelve con frecuencia y desde la que ha trazado un plan para tener siempre granos frescos.

No conoce de domingos ni feriados. Arisumak abre todos los días, a las siete de la mañana y los clientes llegan nomás, sin pausa. Pero Johanna no solo sirve café. Ella quiere que la gente conozca la historia detrás de sus tazas

Johanna Paternina's passion for coffee is limitless. On her plantation, Arisumak—covering an area of 10 hectares at an altitude of over 1,800 m (5,900 ft.) in the village of Tunkimayo, in Quillabamba, Cusco—the coffee she grows is of such high quality that she can't help but feel proud of it.

“We've been growing coffee for 25 years. It's wonderful work,” says this Cusco native who will soon turn 41 years old. Johanna and her husband, Vicente, along with their two children, decided to bring their beans to the seaside town of Punta Hermosa, in the department of Lima, a place that is not exactly known for its taste in coffee. Or at least, that's what people think. But after opening her Arisumak specialty coffee shop, Johanna proved that if your coffee is good, people will drink it, wherever they happen to be, no matter whether it's winter or summer. The café is a tribute to her native land, to which she frequently returns as part of her plan to ensure that she always has the freshest beans.

There is no rest for Johanna, even on Sundays or holidays. Arisumak opens every day at 7 a.m., and the customers keep streaming in. But Johanna doesn't



humeantes y aromáticas, el esfuerzo que hay en la cadena productiva. Lo cuenta con emoción y la gente la escucha. La cafetería se llena gracias a su carta, que incluye sabrosos sándwiches con queso cusqueño o asado.

En el local, tuesta el café, que va seleccionando con cuidado para encontrar los granos más finos. También ofrece otras variedades, desde el catimora hasta el exótico geisha. Nos pone delante un potente espresso o un reconfortante cappuccino. Además, tiene una variedad de métodos como el sifón japonés o el V60, que permiten una fina extracción y una oportunidad para reencontrarnos con un café que no debe ser ni negro ni amargo, como todavía se acostumbra a consumir en el Perú.

Muchos caficultores se quedan en sus fincas. No es el caso de Johanna, quien cree que no hay nada mejor que un productor esté en contacto con el cliente final. Pronto abrirá una cafetería en Cusco. Ha cumplido su sueño y nada la detiene para seguir creciendo.

just serve coffee. She wants people to learn the story behind their steaming, aromatic brew, the effort that goes into each step of the production chain. She explains it all with enthusiasm, and people listen. The café fills up thanks to its menu, which includes delicious sandwiches made with cheese from Cusco or asado.

She roasts the coffee onsite, after carefully selecting the finest beans. She offers other varieties, as well, from catimora to the exotic geisha, placing a bold espresso or comforting cappuccino in front of us. She also has a variety of methods for preparing coffee, including a Japanese siphon and the V60. These systems achieve an exquisite extraction that allows us to revisit our relationship with coffee, which should never be black or bitter, like most people tend to drink it in Peru.

Many coffee farmers remain on their plantations, but not Johanna. She believes there is nothing better than a farmer who is in touch with her end customers. Soon, she will open a café in Cusco. She has achieved her dreams, and nothing can stop her from growing now.



Juan Laura
Productor de Cacao
Pichari, Cusco



Filomena Pinares
Productora de café
Echarati, Cusco



Relinda Chávez
Caficultora de café
orgánico, Huancavelica

En nuestro recorrido transportando la energía que transforma al país encontramos peruanos como Juan, Filomena y Relinda, que con su energía y creatividad están transformando su vida y sus comunidades. Ellos nos inspiran a continuar trabajando de la mano con diversos actores para generar valor compartido y contribuir con su desarrollo de manera sostenible.

Plácida Chávez

LA PROMESA DEL CACAO | THE PROMISE OF CACAO

El nombre de su finca dice mucho de lo que Plácida Chávez Salinas espera en esta vida. Se llama Porvenir y ella, a los 45 años, está convencida de que gracias al cacao el futuro será aún mejor. Está llena de proyectos y de sueños. Es una mujer incansable y se preocupa día a día por mejorar su producción.

Nació en el distrito de Vilcabamba, uno de los quince distritos de la provincia de La Convención, en el Cusco. Desde allí, siendo adolescente, sus padres se trasladaron a Echarate, donde encontraron la paz, pues el terrorismo obligó a la familia a buscar un lugar donde la presencia senderista era mínima.

La buena tierra de Echarate llevó a sus padres a sembrar cacao. Mucho tiempo después, en el mismo escenario, Plácida puede decir con satisfacción que su trabajo en la chacra le ha permitido sacar adelante a sus dos hijos: “Les hemos dado la educación, que es lo más importante. El mayor, de 20 años, estudia sistemas. El menor tiene 17 y pronto estudiará”.

Plácida y su esposo Oseas Cuchillo Paulo están al frente de Porvenir. La labor en la finca no tiene horario. Pueden empezar muy temprano y quedarse todo el día cuidando las plantaciones. Se

The name of Plácida Chávez Salinas’ coffee plantation—Porvenir, which means “Future” in Spanish—says a lot about what she wants out of life. At 45 years old, she is now convinced that her future is brighter than ever thanks to cacao. Full of projects and dreams, this tireless woman works hard each day to improve her production.

She was born in Vilcabamba, one of the fifteen districts comprising the province of La Convención, in Cusco. When she was a teenager, her parents moved to Echarate, where they found peace after terrorism forced the family to seek out a place where the Shining Path was less present.

The fertile soil of Echarate led her parents to sow cacao. Many years later, still living in the same area, Plácida can now say with satisfaction that her work in the fields has allowed her to provide her two sons with a better life. “We’ve given them an education, which is the most important thing. The oldest, who is 20, is studying systems. The youngest is 17 and will be starting his studies soon.”

Plácida and her husband, Oseas Cuchillo Paulo, run Porvenir together. Work on the plantation knows no schedule; they often start early in the morning and spend all day taking care of their crops. She is especially proud of the Chuncho varietal she grows on her three hectares of land. She feels content



Plácida Chávez



siente orgullosa de su variedad Chuncho que tiene en sus tres hectáreas y está muy contenta de lo aprendido en el Salón del Cacao y Chocolate que se realizó este 2024 en Lima. En el evento, Plácida descubrió un mundo de oportunidades que la ha llevado a pensar en ofrecer productos alternativos en base al cacao.

Actualmente entrega el cacao en baba –entre 20 y 25 quintales– a la Cooperativa Agraria Alto Urubamba, donde se procesa y se gestiona la venta. Plácida sueña con elaborar su propio chocolate y poder llegar a exportarlo. Confía plenamente en la calidad de su cacao y solo espera dar ese paso para concretar uno de los retos que tiene en mente junto a Oseas. Reconoce que el apoyo de la municipalidad distrital, de la cooperativa y de diversas organizaciones ha sido clave para aprender sobre el producto, que incluso hoy se usa en el mundo de la cosmética.

“No podemos quedarnos atrás. Tenemos que avanzar. Por eso me gusta mucho aprender”, dice esta cacaotera que le puso nombre a sus tierras en 2008. Fue en 2015 que Porvenir empezó a dar frutos. Desde entonces, no ha dejado de trazarse su destino en función al “cacao bendito”.

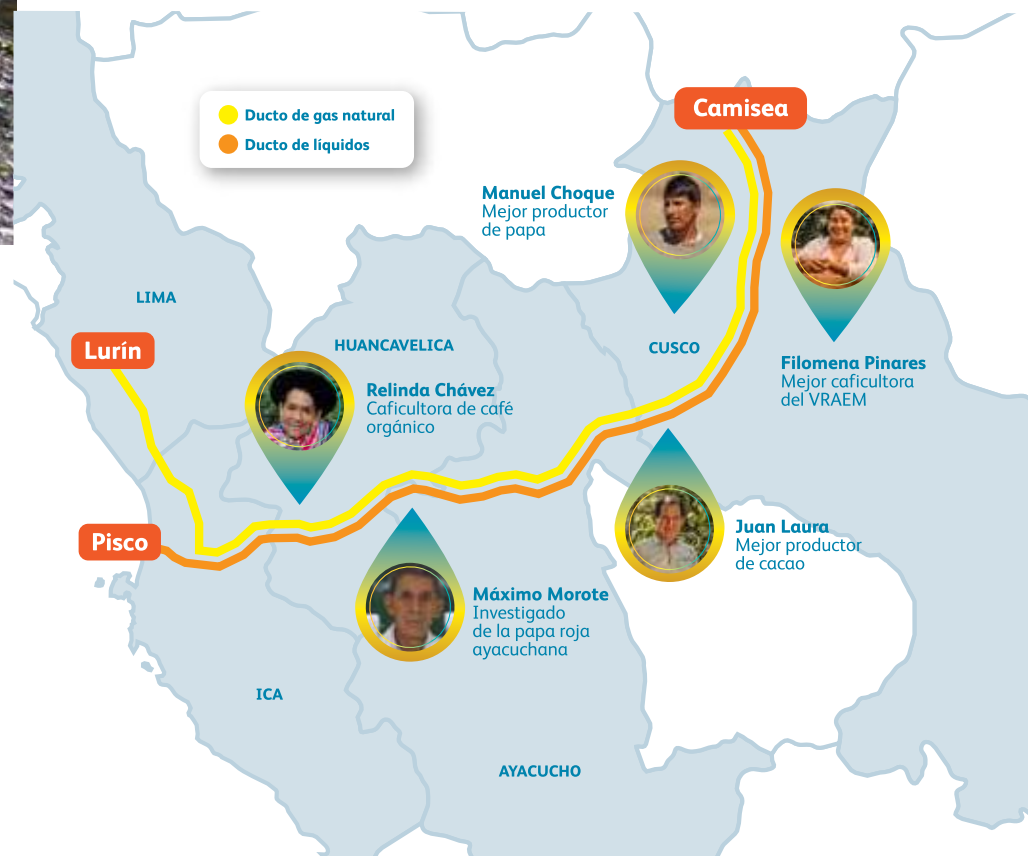
with the things she learned in 2024 at the Cacao and Chocolate Salon in Lima. At the event, Plácida discovered a world of opportunities that have led her to consider offering alternative cacao-based products.

Currently, she delivers her cacao with the fruit pulp intact, in quantities of 20 to 25 quintals, to the Alto Urubamba Farming Cooperative, which handles the processing and sale of the cacao. Plácida dreams of making her own chocolate for export. She is fully confident in the quality of her cacao, and hopes to take the next step toward reaching one of the goals she and Oseas have set for themselves. She acknowledges the crucial support she has received from the district municipality, the cooperative, and a number of other organizations that have helped her learn about her product, which is now used even in cosmetics.

“We can’t fall behind. We have to keep moving forward. That’s why I like to learn,” says the cacao farmer, who named her property in 2008. Porvenir only began to bear fruit, however, in 2015. Ever since then, she has planned her future fortunes around her “blessed cacao.”

Peruanos que transforman

En nuestros 730 km. de recorrido transportando la energía que impulsa al país, encontramos historias de peruanos únicos que, con esfuerzo y creatividad, rescatan y ponen en valor nuestra herencia natural, transformando su futuro y el de sus comunidades.



Ellos comparten nuestro compromiso de trabajar para transformar los recursos de nuestro país en oportunidades



Celina Canturín

PURO CORAZÓN | FULL OF HEART

La vida de Celina Canturín Ramírez, como la de muchos otros, dio un vuelco en la pandemia. De la noche a la mañana decenas de familias quedaron desguarnecidas y tuvieron que replantearse el futuro mientras iban probando fórmulas; una de ellas, fundamental, la olla común.

Conformada por un grupo de mamás, cada quien aportaba lo que podía, algo de dinero, mucho trabajo, insumos, todo era bien recibido. Al principio todo era precario, cocinaban con leña, el espacio era pequeño y los utensilios insuficientes. Pero nada las desanimó y en un momento llegaron a atender a más de 80 personas, entre niños, adultos, ancianos y "casos sociales", como llama Canturín a las personas que reciben almuerzo diario de manera gratuita e incluso a domicilio, si no pueden trasladarse. Ahora, cada menú cuesta 4 soles que se reinvierten rigurosamente en el programa.

El primer gran cambio, comenta Canturín, lideresa de la Olla Común Pedregal N.º 2, en Manchay, llegó cuando un grupo de UNACEM las contactó. Tanto esfuerzo, por fin, comenzaría a dar frutos. Empezaron con charlas y capacitaciones sobre gestión de finanzas y ahorro, emprendimientos, información de aseo y nutrición.

Gracias a su motivación y empuje, su sueño de tener un módulo de cemento

Like so many other people, Celina Canturín Ramírez found her life turned upside down by the pandemic. Practically overnight, dozens of families were left vulnerable, forced to reconsider their future and try out different survival strategies, being among the most important the olla común, or community-run food kitchen.

Canturín's organization is run by a group of mothers, each of whom contributed whatever she was able, a little money, a lot of elbow grease, or ingredients... Everything was welcome. At the start, everything was touch-and-go. They cooked over an open fire in small space, and there were never enough cooking utensils. At one point, they were serving over 80 people: from children and adults to senior citizens and "social cases," as Canturín calls the people who come for free lunch each day, or even have it delivered to their homes. Now, each set menu costs 4 soles, and the money is entirely reinvested into the program.

The first major change, according to Canturín—who leads Olla Común Pedregal No. 2 in Manchay—came when a group from the cement company UNACEM got in touch with them. All that hard work would finally start to bear fruit. They began with talks and training on financial management and saving money, business endeavors, and hygiene and nutritional information.



Celina Canturín



grande y bonito es ahora una realidad. Allí tienen una cocina mejorada, un horno, utensilios adecuados y un pequeño huerto, donde cultivan productos básicos y hierbas diversas. Además, reciben donaciones de productos con los que preparan sustanciosos menús, pero ahora que saben más también elaboran queques, panes y cachangas que venden en ferias y eventos promovidos a nivel municipal.

Las mejoras también significan mayor visibilidad para que la gente entre a almorzar y aumentar con esto los ingresos. Preparan alrededor de 60 raciones diarias, de lunes a domingo; los sábados incluyen desayunos.

Como presidenta de la olla común, Celina Canturín asiste a reuniones, se traslada de Manchay a Lima, gestiona donaciones, organiza turnos de trabajo, participa en asambleas y cocina. Confiesa que, desde joven, cuando vivía en Chanchamayo, su tierra natal, se preocupó siempre de ayudar a los demás, un don que ha sabido cultivar y transmitir a sus cinco hijos y a quienes la rodean.

Thanks to their motivation and drive, they now have an upgraded stove, an oven, cooking utensils, a little garden where they grow basic ingredients and a number of herbs, and donated products to prepare hearty set menus. They have also learned to make cakes, bread, and cachangas that they sell at fairs and events sponsored by the municipality.

The improvements to the kitchen have also included increased visibility, encouraging more people to eat lunch there, with the consequent additional revenue. They prepare around 60 meal rations daily, seven days a week. On Saturday, they also serve breakfast.

As president of the food kitchen, Celina Canturín attends meetings, travels from Manchay to Lima, handles donations, organizes work shifts, participates in municipal assemblies, and cooks. She confesses that ever since she was a young girl living in her native province of Chanchamayo, she wanted to help others, a gift that she has succeeded in cultivating and transmitting to her five children and all those around her.

PARA CONSTRUIR UNA NACIÓN, EL CEMENTO NO ES SUFICIENTE.

Que el esfuerzo de Kimberly García por llevar la bandera peruana a lo más alto del podio *sea de inspiración* para que cada vez más peruanos nos unamos desde nuestro lugar a la *co-construcción* de un *mejor país*.



Conoce la historia de Kimberly y de otros co-construtores en **UNACEM.PE**



Unidos crecemos para construir un mundo sostenible.



UNACEM

La Baguettería & Delictezze

INNOVACIÓN Y CALIDAD | INNOVATION AND QUALITY

Todo empezó en 2013 en un mediano local de la urbanización Santa Isabel. La Baguettería & Delictezze hoy tiene cinco tiendas físicas y una virtual en Piura. Este año esperan abrir otro espacio y consideran la expansión a Chiclayo y Trujillo.

Germán Baltazar, el entusiasta gerente general, considera que el secreto del éxito de la corporación es la “constante innovación, el nivel de servicio y el aseguramiento de calidad”.

El emprendimiento de Alkis Palinginis, Stephan Palinginis, José Luis Wong y Antonio Bologna —quienes viven en Piura hace toda una vida— ha dado sus frutos, al punto de que si viajas a esta ciudad siempre habrá alguien que te recomiende ir a esta panadería, donde encontrarás postres inigualables como la torta de chocolate o el cheesecake de fresa y una diversidad de propuestas saladas como las empanadas de lomo o de pizza. No falta, por supuesto, el tradicional frito piurano para el desayuno. Y por temporadas te sorprenden con panetones, donas o turrone.

Se producen 14 mil deliciosos panes al día como pueden ser croissants, árabes blancos o integrales, entre otros.

Baltazar recorre el corazón de la manufactura de la empresa y concluye que

It all started in 2013 in a medium-sized locale in the neighborhood of Santa Isabel. Now, La Baguettería & Delictezze has five brick-and-mortar locations and an online service in Piura. This year, they hope to open another location, and they are considering expanding to Chiclayo and Trujillo.

Germán Baltazar, the enthusiastic general manager, believes the company's secret to success lies in its “constant innovation, level of service, and quality assurance.”

The company founded by Alkis Palinginis, Stephan Palinginis, Jose Luis Wong, and Antonio Bologna—who have lived in Piura their whole lives—has now borne fruit. Visitors to the city will always find someone who is quick to recommend the bakery, where you can find such peerless desserts as their chocolate cake and strawberry cheesecake, along with a wide range of savory offerings like the sirloin or pizza empanadas. Of course, there is also the traditional frito piurano for breakfast, along with surprising seasonal offerings like panettone, donuts, and turrone.

The company bakes 14,000 mouthwatering bread items a day, including croissants, pita bread (white or wheat), and more.



las 106 personas que allí trabajan están comprometidas con ofrecer un producto de calidad y un servicio excepcional: “En una ciudad con tanto calor debemos tener estándares de calidad muy altos y lo conseguimos gracias a nuestros excelentes proveedores estratégicos. Cuidamos mucho el nivel de servicio y siempre estamos pensando en nuevos productos para sorprender al cliente”, explica Baltazar.

La Baguettería & Delicatzze se centra en la elaboración y comercialización de una gran cantidad y variedad de productos de panadería, pastelería, cafetería y gastronomía. Cuidan que la materia prima sea de primerísima calidad y capacitan constantemente a sus colaboradores. Así han conseguido liderar el mercado norteño.

Las redes sociales son un gran aliado para que su propuesta llegue incluso a viralizarse, y son los mismos clientes los que se encargan de promocionar a esta panadería. Lo hacen como verdaderos fans.

Baltazar is in daily contact with the company's inner workings, which means he knows just how committed its 106 employees are to offering quality products and exceptional service. “In a city this hot, we need to have very high quality standards. We achieve this thanks to our excellent strategic suppliers. We take great care with the level of service, and we are always thinking up new products to surprise our customers,” he explains.

La Baguettería & Delicatzze is focused on making and selling an immense quantity and variety of breads and pastries, as well as other café and culinary products. They make sure their ingredients are top-quality, and they provide their employees with continuous training, an approach that has made them the leaders in the northern market.

Social media is a great ally when it comes to helping their offerings go viral, while customers—who consider themselves true fans—are only too happy to promote the bakery.

insuma

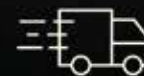
Acompañando a los
emprendedores
en su camino al éxito



+850 PRODUCTOS
PARA RESTAURANTES
Y PANADERÍAS



CAPACITACIONES
Y ASESORÍAS
GRATUITAS



DELIVERY GRATIS
POR COMPRAS
MAYORES A S/100*

*Válido para Lima Metropolitana

Dulces de Moquegua



Recetas bien guardadas, generaciones que heredaron quehaceres y tradiciones celosamente preservadas. Cosa de mujeres, en realidad. Las cocinas –o más bien reposterías– de Moquegua han sido siempre lugares de reunión, disfrute y trabajo.

Todo nació de una feliz oportunidad. Se trata mayormente de negocios familiares que se desarrollaron junto con la industria vinícola y un ingrediente común: el huevo. Los viticultores del fértil valle de Moquegua usaban las claras, allá por el siglo XVII, para clarificar el vino que producían, mientras que las yemas eran sabiamente destinadas a la confección de dulces.

Hoy día las afamadas dulcerías conservan valiosos recetarios, legado de antigua data y orgullo de muchas familias que preparan desde el célebre alfajor de penco, el incomparable manjar blanco moqueguano o los infaltables guargüeros, niditos de amor, voladores y mucho más.

Closely guarded recipes and generations who have inherited carefully maintained duties and traditions. Women's business, really. The kitchens of Moquegua have been places of gathering, enjoyment and hard work.

Everything started with a bit of luck and chance. These businesses are mostly family-run, having grown up alongside the wine industry, with which they share a common ingredient: eggs. In the seventeenth century, the winegrowers of the Moquegua Valley used egg whites to clarify the wine they produced, while the yolks were put to good use in creating pastries.

Today the invaluable recipe books preserved by Moquegua's famed confectioneries are an age-old legacy and the pride of many families, that prepare from the celebrated *alfajor de penco* to the incomparable *manjar blanco* or the mandatory *guargüeros*, *niditos de amor*, and more.

Reimaginamos la minería para mejorar la vida de las personas

Desde Moquegua, estamos transformando el mineral en desarrollo para nuestras comunidades. Así, generamos bienestar con sostenibilidad para construir juntos un país próspero.



Mitsuharu Tsumura

CURIOSIDAD, DISCIPLINA Y HUMILDAD | CURIOSITY, DISCIPLINE, AND HUMILITY

Cuando tenía 10 años veía programas de televisión de cocineros como Teresa Ocampo. Quizás entonces Mitsuharu Tsumura no imaginaba que se convertiría en uno de los chefs más importantes del Perú y del mundo. Ni siquiera podía calcular que un día escribiría: "Gracias a mi familia Maido por siempre dejarlo todo en la cancha. Son el mejor equipo (familia) del planeta...". No lo imaginaba.

Pero a los 15 años preparó la cena de Navidad. Ya antes había estado ayudando a mamá, curioseando en ese universo mágico que puede ser la cocina. Es posible que haya heredado el conocimiento de su abuela Angélica, de su madre claro está que aprendió mucho y de Maura, quien ayudaba en la casa y lo adentró en el mundo de los fogones.

Lo que empezó como un pasatiempo pronto se convirtió en el motor y motivo de cada uno de sus días. Su padre lo impulsó a dedicarse a lo que tanto amaba. Quizás 'Micha' no pensó que llegaría tan lejos. Mantiene la curiosidad de un niño, la disciplina de sus raíces orientales y la humildad de los verdaderos grandes.

Es chef e investigador inquieto. Se ha enfocado en nuestra Amazonía, un mundo que descubre día a día, y que lleva a las mesas de su prestigioso restaurante.

When he was ten years old, he used to watch TV shows featuring cooks like Teresa Ocampo. At the time, Mitsuharu Tsumura may not have imagined that he would eventually become one of the most important chefs in Peru—or indeed, in the world. He could never have guessed that he would one day write, "Thanks to my Maido family for always giving it their all. They're the best team (family) on the planet..." It simply never crossed his mind.

By the time he was 15, he was making Christmas dinner. Up to that point, he had helped his mom in the kitchen, poking his nose into the magical universe of cooking. He may have inherited the knowledge of his grandmother Angélica. Obviously he learned a lot from his mother, and then there was Maura, the help, who guided him as he made his first incursions into the world of the stove and the flame.

What started as a hobby soon became a driving force, a reason for getting up each day. His father encouraged him to do what he loved. Perhaps "Micha," as he is known, never thought he'd make it this far. He still maintains his childlike curiosity, the discipline of his Japanese roots, and the humility of the true greats.

He is a restless chef and researcher who has focused on the Amazon, a world that offers up new discoveries almost daily, which



Mitsuharu 'Micha' Tsumura



"Toda mi vida me había estado entrenando para ser cocinero", comenta, cuando hace un repaso por su trayectoria que empezó como practicante en el Hotel Sheraton, donde pronto ascendería.

Hoy cocina y es un difusor de productos que el común de peruanos ni siquiera conoce, pero a los que él llega con paciente y amorosa dedicación. Para 'Micha', el éxito de la gastronomía peruana no es tener restaurantes peruanos en cualquier parte del mundo; el verdadero logro es que los cocineros de otros países se enamoren de los productos peruanos.

También apunta al crecimiento de la cocina regional en Lima y a escala mundial. Cada viaje al interior de nuestro país le permite descubrir técnicas y productos; y de eso se trata este camino que el chef ha elegido y que plasma en su carta del restaurante Maido, el cual este 2024 ocupó el puesto 5 en The World's 50 Best Restaurants y el mejor de América del Sur, reconocimientos –entre tantos– que comparte con su equipo. Así es 'Micha', un hombre que sabe valorar todas las manos que hacen parte de sus logros.

he brings to the tables of his prestigious restaurant. "All my life, I was training to become a cook," he says as he looks back over his career, which started as an intern at the Sheraton Hotel, where he would soon begin to climb the career ladder.

Nowadays, he cooks and promotes products that the average Peruvian doesn't even know exist, but with patience and loving dedication, he reaches us all. For Micha, the success of Peruvian cuisine doesn't mean having Peruvian restaurants all over the world. The real achievement is that cooks from other countries have fallen in love with Peruvian ingredients.

He also notes the growth of regional cuisine in Lima and around the world.

On every trip to our country's interior, he discovers new techniques and products. This is the path the chef has chosen for himself, which he captures on the menu of his restaurant, Maido, ranked number 5 on the 2024 World's 50 Best Restaurants list and first in South America. He shares these accolades, among many others, with his team. That's Micha: a man who knows how to value each and every hand that plays a part in his achievements.



La receta del futuro

Añade un toque de IA
a tu receta de éxito



En Ipsos somos **pioneros en Inteligencia Artificial** aplicada a la Investigación Social y de Mercados. Contamos con varias soluciones de GenAI para responder las preguntas de negocio de nuestros clientes.

Elia García

LA COCINA ES FELICIDAD | COOKING IS HAPPINESS

Cada plato de La Patarashca –el emblemático restaurante de Tarapoto, que ha sido escuela de chefs limeños– es una celebración, una fiesta, una porción de felicidad. Elia García, la creadora de este espacio, sostiene que para cocinar hay que estar feliz, por eso ha encontrado la manera de apartar la tristeza de su entorno, una decisión de vida que hace de esta mujer un ejemplo de persistencia y modelo a seguir.

La chef, que alguna vez fue secretaria de una empresa estatal, encontró su camino cuando el terrorismo golpeaba con fuerza a nuestro país. Todo empezó con seis mesas en la Laguna Venecia, al lado de su esposo y de su suegra, a quien considera su maestra, la señora Luisa del Carmen. Chujandama Sinarahua, una nativa de Lamas, su bisabuela, le inyectó en la sangre este amor indescriptible por la preparación de platos de la región. Han pasado más de 30 años desde esta aventura y Elia mantiene la curiosidad intacta: le encanta aprender, investigar y compartir.

El nacimiento de La Patarashca en un lugar amplio, que pronto se haría cálido y familiar, marcó un hito en la difusión de la comida de nuestra selva. Elia quería demostrar que más allá de los juanes y la cecina había un mundo por explorar.

Each dish at La Patarashca—the iconic restaurant in Tarapoto that has served as a school for many of Lima's chefs—is a celebration, a fiesta, a serving of happiness. Elia García, the restaurant's creator, says that to cook, one must be happy. That's why she has found ways to keep sadness away, a life decision that makes this woman an example of persistence and a model to be followed.

The chef, who once worked as a secretary at a state-run company, found her path at a time when our country was being racked by terrorism. It all began with six tables on Laguna Venecia, alongside her husband and her mother-in-law, Luisa del Carmen, whom she considers her teacher. Her great grandmother, Chujandama Sinarahua, a native woman from Lamas, instilled in her this indescribable love for cooking the region's dishes. The adventure began over 30 years ago, and Elia has kept her curiosity intact: she loves to learn, research, and share.

The birth of La Patarashca in a spacious locale that would soon become warm and familiar marked a milestone in raising the visibility of our jungle's cuisine. Elia wanted to prove that there was a world to be explored beyond *juanes* and *cecina*. And she was fearless. She experimented,



Elia García



Y no tuvo miedo. Experimentó, creó propuestas culinarias y empezó a rescatar recetas de las matriarcas de la cocina sanmartinense para luego publicar el libro *Magia y sabor de San Martín. Cocina y biodiversidad sanmartinense*, un tributo a la comida amazónica que puede ser fresca, saludable y mágica.

Por sus 30 años, La Patarashca celebró con referentes de nuestra gastronomía como Flavio Solórzano, Mitsuharu Tsumura, Arlette Eulert, Pedro Schiaffino, Jorge Muñoz, Aldo Yaranga, Astrid Gutsche, Malena Martínez, entre muchos otros. Elia no pudo estar más feliz. Abrir su casa a importantes chefs de la escena local fue una manera de sentirse homenajeada como la maestra que es.

Ahora ve con satisfacción el éxito del Grupo La Patarashca: siete empresas y una asociación dedicadas a la hotelería, gastronomía y turismo. Su propuesta ha llegado a Lima con el nombre de La Patarashkita, una manera de transportarnos a la Amazonía. En 2023 logró el reconocimiento de los premios Summun 2023 como uno de los mejores restaurantes de la Amazonía. Y ha sido distinguida como hija predilecta de su región. Elia lo toma con modestia. Pero puede decir: misión cumplida.

created her own culinary proposals, and started to revive recipes from the matriarchs of San Martín-style cooking, which she later published in the book *Magia y sabor de San Martín. Cocina y biodiversidad sanmartinense* (The Magic and Flavor of San Martín: San Martín-Style Cooking and Biodiversity), a tribute to Amazonian food with its fresh, healthy, magical qualities.

To mark the restaurant's thirtieth anniversary, La Patarashca celebrated with icons of Peruvian cuisine such as Flavio Solórzano, Mitsuharu Tsumura, Arlette Eulert, Pedro Schiaffino, Jorge Muñoz, Aldo Yaranga, Astrid Gutsche, and Malena Martínez, among many others. Elia couldn't have been happier. Opening her doors to important chefs from the local scene made her feel honored like the master she is.

With satisfaction, she surveys the success of La Patarashca Group: seven companies and an association engaged in hospitality, cuisine, and tourism. Her offerings have reached Lima under the name La Patarashkita, where we are transported to the Amazon. In 2023, she won a Summun award for one of the best restaurants in the Amazon, and she has received honors as an ambassador for her region's culture. Elia remains humble, although she has certainly earned the right to proclaim, "Mission accomplished."



ELIGE VIAJAR MEJOR



CON MÁS OPCIONES,
A DONDE QUIERAS.

LIMA

CUANDO
LO DECIDAS



HUARAZ

Malena Martínez

TRAS LA PISTA DE NUESTRA DIVERSIDAD | ON THE TRAIL OF DIVERSITY

Estudió medicina y llegó incluso a trabajar en su profesión. Pero pronto descubrió que no era su vocación. Se involucró en temas de nutrición e industrias alimentarias, y fue su célebre hermano Virgilio quien impulsó a Malena Martínez a emprender una gran aventura: Mater Iniciativa, un proyecto de investigación que es la despensa de la biodiversidad peruana para restaurantes como el multipremiado Central, Kjolle y Mil Centro (en Moray, Cusco).

Confiesa que no es buena para la cocina y que durante muchos años nunca prestó atención a la gastronomía. Pero todo cambió gracias a Virgilio. Hoy está convencida de que la cocina tiene que ver con la creatividad y una buena dosis de arte, y cree con firmeza que la investigación es clave para seguir apuntalando nuestro boom gastronómico.

"Me parece que más que la comida en sí, nos definen nuestros productos, aquellos con los que nos sentimos identificados, que sentimos que nos pertenecen. Ahora, en nuestro trabajo tratamos de que no haya estos límites estrictos: 'esto es Perú y por tanto esto solo crece en Perú y tú que eres otro país no lo tienes'. Creo que

After studying medicine, she spent some time practicing her profession, but she soon discovered that it was not her true calling. She became involved in nutrition and the food industry, where her famous brother Virgilio encouraged Malena Martínez to undertake a great adventure: Mater Iniciativa, the research project that has become a pantry of Peruvian biodiversity for restaurants like the multi-award-winning Central, Kjolle, and Mil Centro (in Moray, Cusco).

She confesses that she is not a good cook. For years, she paid no attention to cuisine. But all of that changed thanks to Virgilio. She is now convinced that cooking is closely intertwined with creativity and art, and she firmly believes that research is the key to keeping our culinary boom going.

"I think more than the food itself, we are defined by our products, the ones we identify with, that we feel belong to us. In our work, we try not to put strict limits on things, like, 'This is Peru and therefore these things only grow in Peru and if you're from another country, you don't have them.' I don't think it's good to impose those divisions; we should be thinking of this as one big region."

esa idea de separar no es positiva, en la medida de que deberíamos hablar de una gran región”.

Consciente de que hay un mundo por conocer, cuenta que cada vez que viaja al Cusco –al menos una vez al mes– encuentra algo nuevo: un producto de alto valor nutricional como es, por ejemplo, el targa o las papas nativas –con una serie de antioxidantes–, los frutos amazónicos como el arazá, el camucamu, la taperibá, pandisho, el macambo. A ellos suma todas las variedades de yuca, ocas, mashua, achiras, tubérculos como la pituca; y la misma quinua –que tiene más de 120 variedades– que se ha convertido en un lujo en la mesa.

Asombrada con la familia del cacao o de las castañas de Madre de Dios, entre otras bendiciones que ofrece nuestra tierra, Malena es incansable. Desde Mater Iniciativa, con sedes en Cusco y en Lima, se relaciona con comunidades campesinas en un intercambio vital. Mater es un centro de innovación interdisciplinario que ella encabeza con disciplina, pasión



y devoción. Trabaja al lado de agrónomos y agricultores, y aunque no le gusta llamar la atención de sus reflectores, su labor comprometida de descubrir el Perú a fondo es notable.

Knowing that there is still a world to be explored, she says that every time she travels to Cusco—at least once a month—she finds something new: a product with high nutritional value like *targa* or *papa nativa* potatoes with their antioxidants; or Amazonian fruits like *arazá*, *camu camu*, *taperibá*, *pandisho*, and *macambo*. There are also the many varieties of manioc, *oca*, *mashua*, *achira*, and tubers such as *pituca*. And of course, there is quinoa, with over 120 varieties, which has become a luxury item on dining tables everywhere.

Obsessed with cacao and chestnuts from the Madre de Dios region, among the many other blessings offered by our earth, Malena is tireless. Through Mater Iniciativa, which has locations in Cusco and Lima, she works with peasant communities in a vital exchange. Mater is an interdisciplinary innovation center that she leads with discipline, passion, and devotion, working alongside agronomists and farmers. Although she doesn't like being in the spotlight, her committed work in discovering all there is to learn about Peru is truly remarkable.





Top 20



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.

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.



Mitsuharu 'Micha' Tsumura

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.

3^{er}



COSTANERA 700
RESTAURANTE



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 & Gastón is the flagship establishment of the celebrated couple who brought our cuisine 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.



Andrés Rodríguez y Ernesto Castillo

5^{to}RAFAEL
RES-
TAU-
RANT

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.



Rafael Osterling y Rodrigo Alzamora



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 "Agua de Amazonia".

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."

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 tacu tacu, una experiencia que celebra las raíces culinarias del Perú.

In a rustic atmosphere with homemade comfort food, Isolina captures the essence 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.

8^{vo}PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA-PERU

El Mercado, ubicado en Miraflores y fundado por el reconocido chef Rafael Osterling, abrió sus puertas en 2010, especializándose en cocina marina, con una propuesta imbatible 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 ambience, informal and vibrant, along with its attentive service, have made it a perfect destination for lovers of seafood and creativity without bounds.

9^{no}COSME
RESTAURANTE
& BAR

El talentoso chef James Berckemeyer abrió las puertas de este simpático espacio sanisidriño 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.

10^{mo}


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.



TOP 20

2024

Restaurantes

- | | |
|----|---------------------------------|
| 1 | Maido |
| 2 | Osaka Nikkei |
| 3 | Costanera 700 |
| 4 | Astrid & Gastón |
| 5 | Rafael |
| 6 | Central |
| 7 | Isolina, Taberna Peruana |
| 8 | El Mercado |
| 9 | Cosme |
| 10 | Mayta |
| 11 | Kjolle |
| 12 | Troppo |
| 13 | La Mar |
| 14 | Amoramar |
| 15 | Cantina di Epicviro |
| 16 | Mérito |
| 17 | El Charrúa Restaurante Parrilla |
| 18 | Carnal |
| 19 | Huaca Pucllana |
| 20 | Fiesta Restaurant - Lima |



LA GLORIA

N°1
2007, 2008 y 2009



RAFAEL

N°1
2010 y 2011



CENTRAL

N°1
2012, 2013, 2014,
2015 y 2016



MAIDO

N°1
2017, 2018, 2019,
2022, 2023 y 2024



Categorías Categories



NUEVOS RESTAURANTES NEW RESTAURANTS

1^{er}



En la visión personalísima de la comida italiana de Rafael Osterling aparece Rocco, una trattoria italiana con el indiscutible y sofisticado toque del chef que se distingue por sus pastas y pizzas artesanales, salsas y postres. En este espacio, la cocina italiana se manifiesta como lo que es, elegante dentro de su sencillez, y busca honrar la tradición familiar que siempre se le atribuye. "Tiene mucho de historia, contemporaneidad y de futuro. Las tres dimensiones", en palabras de Osterling.

Rafael Osterling's highly personal vision of Italian cuisine has given us Rocco, an Italian trattoria with the chef's unmistakable, sophisticated touch, which stands out for its artisanal pastas and pizzas, sauces, and desserts. Here, Italian cuisine manifests its true self, elegant in its simplicity, while honoring its much-celebrated family tradition. In Osterling's words, "There's a lot of history, contemporaneity, and future to it. All three dimensions."



Rafael Osterling y Rodrigo Alzamora



2^{do}

demo
LIMA

Aquí reina la pasión por los panes artesanales, el café peruano de calidad y las creaciones dulces más originales que han sabido cautivar a los amantes del brunch. Juan Luis Martínez, creador de Mérito, y Michelle Sikic se lanzan a la aventura de ofrecer desde opciones variadas de bollería, como el crocante pan relleno de jalea de guayaba y queso de cabra de Puno, hasta las conocidas arepas y otras delicias venezolanas, un homenaje a los orígenes del chef.

This space is ruled by a passion for artisanal bread, quality Peruvian coffee, and the most original pastries, all of which have managed to capture the hearts of brunch aficionados. Juan Luis Martínez, the creator of Mérito, and Michelle Sikic have set out on an adventure to offer a variety of pastry options, from crunchy pastries filled with guava jelly and goat cheese from Puno, to arepas and other Venezuelan delicacies, in homage to the Martínez's origins.

3^{er}

Clon

Este es el tercer elemento de la trinidad gastronómica del chef venezolano Juan Luis Martínez, quien ya se consagró con Mérito y cautivó con Demo, todos en el distrito bohemio de Barranco. Ahora vuelve a sorprender con Clon y su propuesta de platos de autor. Arepas, tiraditos, mariscos, arroz con pato, postres y más sorpresas. La carta, además de variada, sobresale por el uso de ingredientes peruanos.

This is the third part of Venezuelan chef Juan Luis Martínez's culinary trinity, opened after he had already secured his standing with Mérito and won over hearts with Demo, all in the Bohemian district of Barranco. Now he is back with another surprise: Clon, with its offering of auteur dishes: arepas, tiraditos, seafood, desserts, and more. The menu is not only varied; it also stands out for its use of Peruvian ingredients.

LA NIÑA

LOS PARIENTES

BAR
ITALIANO
• TRATTORIA •

K
/
M
O

FESTIVO

VISTA
Corona

PORCUS
• TABERNA CRIOLLA •

Focaccia
— ANIMA • CUORE



ME
LAN
GE
RESTAURANTE

Parisien

SRA. ZAPATA
flores & café



TOP 15

NUEVOS RESTAURANTES NEW RESTAURANTS

2024	Restaurantes
1	Rocco
2	Demo Lima
3	Clon Restaurante
4	La Niña Restaurante
5	Los Parientes
6	Bar Italiano Trattoria
7	Kimo
8	Festivo
9	Vista Corona - Lima
10	Porcus Taberna Criolla
11	Focaccia
12	Chifa Barrio Dragón
13	Melange Restaurante
14	Parisien
15	Sra. Zapata Flores & Café



Si es *Certified*, es lo mejor.™

LA MEJOR CARNE

ANGUS AMERICANA DEL MUNDO



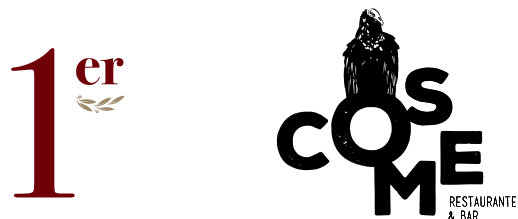
WWW.INPELSA.COM.PE



DISTRIBUIDOR
LICENCIADO



COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE



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 decided to bring an informal approach to his cuisine while working within the domain of homemade Peruvian food at Cosme, a contemporary restaurant in the heart of San Isidro with captivating and innovative offerings. With a focus on local ingredients and modern culinary techniques, he presents dishes such as the trout with citrus air, the seafood *cau cau*, and the griddled sweetbread. Cosme serves a diverse and divine menu that exalts exquisite flavor.



James Berckemeyer

2^{do}

RAFAEL
RESTAURANT

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.

Over twenty years of experience make Rafael a reference point in Lima with an offering that highlights contemporary Peruvian cuisine with European influences, earning it a well-deserved international reputation. Rafael Osterling oversees an elegant space in which the marine ingredients and pastas shine in sophisticated presentations, with special attention given to even the smallest of details. To top things off, it has a bar that has managed to establish an identity of its very own.

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.

When Gastón Acurio and Astrid Gutsche first saw the historic Moreyra country house, they knew it was the perfect setting for their work shining a light on Peruvian cuisine, bringing it to the international stage using modern, creative, daring, and highly accomplished culinary techniques. Bringing a contemporary vision to our cuisine without neglecting its history, the couple have earned themselves well-deserved international recognition.

MERITO

MAYTA
JAIME • PESQUE

CENTRAL

A
AMORAMAR

KJOLLE

La Gloria
*
MIRAFLORES

A LADO

HUACA
PUCLLANA
RESTAURANTE

//

TRAGALUZ

MATRIA

LIMANÀ

TOP 15

COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE

2024	Restaurantes
1	Cosme
2	Rafael
3	Astrid & Gastón
4	Mérito
5	Mayta
6	Central
7	Amoramar
8	Kjolle
9	La Gloria
10	Alado
11	Huaca Pucllana
12	Siete Restaurante
13	Tragaluz
14	Matria Restaurante
15	Limaná



Orgullosos de poner en vitrina nuestra gastronomía, que **muy pronto podrás seguir disfrutando** en el **Nuevo Aeropuerto Jorge Chávez**





COCINA CRIOLLA CRIOLLO CUISINE

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 most Bohemian part of Barranco, Isolina is a warm, vibrant space that feels like home. Chef José Del Castillo pays tribute to traditional, homemade cooking with generous portions and slow-cooked stews, along with delicious Creole sandwiches, both commonplace and unique at the same time thanks to the flavors that recall our fondest memories of meals shared with friends and loved ones.



José Del Castillo



NOMINADOS | NOMINEES

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 engreír a todo aquel que traspone el umbral.

Traditional Peruvian cuisine's most outstanding flavors are the star of the show in an atmosphere that is always festive and celebratory. The kitchen ushers in iconic dishes such as the *arroz con pato*, the *causa limeña*, and the delicious *mancha pecho*. Almost overnight, Panchita became a cherished spot where all-time classics are prepared with love, spoiling every guest who walks through the door.

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.

A neighborhood tavern of the kind that was once common: welcoming, boisterous, and cozy. That, in a nutshell, is El Bodegón, where people meet for good conversations and even better grub. Traditional Peruvian cuisine comes in the form of sandwiches, breaded cutlets, *causas*, soups, and snacks that leave our jaws agape and our hearts swelling, anxious for seconds. A tribute to tradition and the joy of sharing.



COSTANERA 700
RESTAURANTE



El Bolivariano
restaurant · bar



TOP 15
COCINA CRIOLLA
CRIOLLO CUISINE

2024	Restaurantes
1	Isolina, Taberna Peruana
2	Panchita
3	El Bodegón
4	Huaca Pucllana
5	Antigua Taberna Queirolo
6	La Picantería
7	Fiesta Restaurant - Lima
8	Restaurante José Antonio
9	Cumpa Taberna Criolla
10	Costanera 700
11	Don Fernando
12	El Rincón que no conoces
13	El Señorío de Sulco
14	Restaurante El Bolivariano
15	El Piloto



**Antamina y Áncash,
socios en el impulso
al turismo y la cultura.**





CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS CEVICHE, FISH, AND SEAFOOD

1^{er}

la
mar

cebichería
peruana

Gastón Acurio y José Carpena abrieron este espacio con la intención de engreír 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.

Gastón Acurio and José Carpena opened this space with the intention of spoiling their guests with the best ceviche in Lima and a menu of seafood dishes that changes depending on the catch of the day. La Mar doesn't have customers: it has fans, which means it's not unusual to find a packed house with a line out the door. The wait is worth it, though; your patience will be well rewarded.



Anthony Vásquez



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.

Humberto Sato earned a place in the history of Peruvian cuisine with his immense contributions, inherited by his son Yaquir, who has successfully fused his father's soul with Peruvian and Japanese flavors in what is now known as Nikkei cuisine. This Lima classic boasts a menu of 200 dishes, each one a minimalist yet sophisticated celebration.

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 has taken the treasures of the Pacific and put them on the table with the meticulous, perfectionist nature that is part of his personal style. The catch of the day lies at the heart of this restaurant, which presents refined dishes with references to various parts of the world. But El Mercado, as the chef puts it, is a tribute to Peruvian cuisine. Discipline and creativity make for a perfect marriage on its menu, offering summer vibes year round.

A
AMORAMAR



PESCADOS
CAPITALES
EST. 2001
LIMA - PERU



ROSANAUTICA

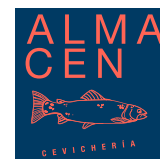
FRANCESCO
RESTAURANT

Punta y Sal
RESTAURANTE • CEBICHERIA

BARRA
CHALACA



ALFRESCO
MIRAFLORES



CA
LA
EST. 2004



TOP 15

CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS
CEVICHE, FISH, AND SEAFOOD

2024	Restaurantes
1	La Mar
2	Costanera 700
3	El Mercado
4	Amoramar
5	Barra Chalaca
6	Canta Rana
7	La Picantería
8	Pescados Capitales
9	Alfresco
10	La Rosa Náutica
11	Almacén Cevichería
12	Francesco
13	Segundo Muelle - Lima
14	Punta Sal
15	Cala Restaurante & Lounge



El Perú tiene uno de los cinco mares
más productivos del planeta, lo que nos ha
permitido convertirnos en un **referente**
gastronómico a nivel mundial.



Desde la **Sociedad Nacional de Pesquería** y sus
empresas asociadas reafirmamos nuestro compromiso
con la **sostenibilidad de los recursos**, a fin de garantizar
la **seguridad alimentaria del Perú y el mundo** y sobretodo
de nuestras **futuras generaciones.**

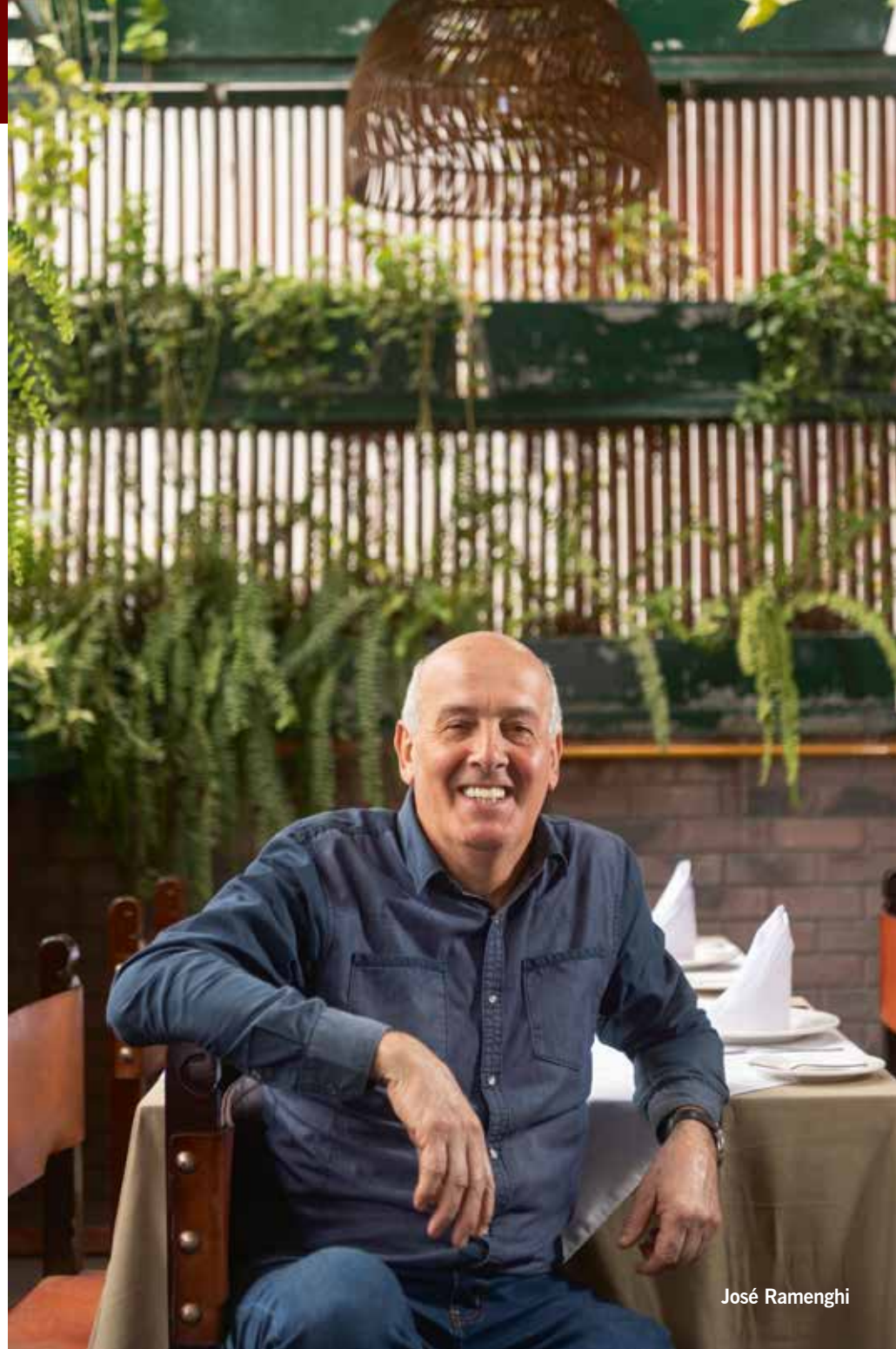


CARNES Y PARRILLAS GRILLS AND STEAKHOUSES



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.



José Ramenghi

2^{do}

CARNAL
PRIME . STEAKHOUSE

Célebre 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.

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.

El Hornero is a Lima classic, known for its specialization in barbecued meats, with a lively, bustling atmosphere. Armando Tafur decided to open his first restaurant in the traditional district of Chorrillos, making him a pioneer in offering the finest cuts of American beef. Eventually, he opened more locations around the city, all with an exquisite offer of meats, traditional side dishes, and a good wine selection.



SAPIENS





TOP 15

CARNES Y PARRILLAS GRILLS AND STEAKHOUSES

2024	Restaurantes
1	El Charrúa Restaurante Parrilla
2	Carnal
3	El Hornero
4	Osso Restaurante
5	La Cuadra de Salvador
6	Costumbres Argentinas
7	Baco y Vaca - Carnes y Vinos
8	Sapiens
9	El Parrillón de Pablo Profumo
10	La Carreta
11	La Cabrera - Casa de Carnes
12	Don Tito
13	D'Tinto & Bife
14	Fuego
15	Kilo



VIENES POR COMPRAS TE LLEVAS MUCHO MÁS



@Patricia

Ir a Wong es pasar una tarde divertida ❤️

2 h 57 Me gusta Responder



wong.pe



App Wong





CHIFA Y COCINA CHINA CHIFA AND CHINESE CUISINE

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.

With over sixty years of history between the time it appeared in Chinatown and its arrival on Avenida Javier Prado in San Isidro, the chifa Titi is synonymous with excellence, a space where Chinese-Peruvian cuisine meets in a merry union. The menu, wide-ranging and diverse, grabs our attention with its soups, rice and noodle dishes, and meats, all cooked to perfection.



Bruce Loo

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.

Hou Wha is a story of passion, dedication, and hard work made reality by the maestro Chan Sam and his wife Charito. For decades now, it has earned the public's favor, transmitting Eastern tradition in each one of its dishes and captivating guests with tempting traditional offerings. A true culinary adventure.

3^{er}



MADAM
TUSAN

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.

Steaming dishes parade, one after the other, through the spacious dining areas of Madam Tusan, where the renowned chef Gastón Acurio presents and celebrates the infinite charms of Chinese-Peruvian fusion cuisine, from all-time classics to more original, novel offerings. Variety is the spice of life, as they say, and there is no better proof of that than Gastón's divine creations.



CHIFA INTERNACIONAL

"CHIFA DE LAS ESPECIALIDADES"



MASTER
KONG

KAM MEN



CHUNG
TONG





TOP 15

CHIFA Y COCINA CHINA
CHIFA AND CHINESE CUISINE

2024	Restaurantes
1	Titi
2	Hou Wha
3	Madam Tusan
4	Kion Lima
5	Shi Nuá
6	Wa Lok
7	Chifa Internacional
8	O-Mei
9	Chung Yion (Unión)
10	Royal
11	Master Kong
12	Kam Men
13	Chifa Haita
14	Chung Tong
15	Kuo Wha





COCINA NIKKEI Y JAPONESA NIKKEI AND JAPANESE CUISINE

1^{er}



El galardonado restaurante del chef Mitsuharu 'Micha' Tsumura, Maida, 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.

Maida, the award-winning restaurant of Chef Mitsuharu "Micha" Tsumura, has become a touchstone of Nikkei cuisine in Peru and around the world, ranking fifth on the prestigious list of the World's 50 Best Restaurants. Fusion, movement, exchange, innovation: these are all key concepts for Micha and his cuisine, where a passion for detail in a minimalist universe can be observed in each element, carefully thought-out and prepared.



Mitsuharu 'Micha' Tsumura



2^{do}

Osaka
COCINA NIKKEI

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 acclaimed restaurant, with over twenty years of history behind it, fuses Peruvian and Japanese cuisine in the finest Nikkei style, giving free rein to creativity and daring in each one of its dishes, achieving surprising results. A sophisticated, modern, captivating culinary proposition that makes a visit to Osaka an exceptional dining experience.

3^{er}

SHIZEN
RESTAURANTE NIKKEI

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.

According to chefs Mayra Flores, Renato Kanashiro, and Coco Tomita, Shizen means Nikkei cuisine with identity, affection, and Peruvian flavor. The trio have succeeded in combining their passion into a Japanese-Peruvian fusion cuisine that displays careful attention and respect for the ingredients, especially those sourced from the sea. The dishes on offer surprise and envelop us: the Andean trout nigiri and the sashimi ceviche are just a small sample of the sublime menu here.



COSTANERA 700
RESTAURANTE



Māketto
ストリートマーケット

ache
SUSHI WOK NIKKEI

SHIMAYA
RAMEN

bao?



FUJI



TOP 15

COCINA NIKKEI Y JAPONESA NIKKEI AND JAPANESE CUISINE

2024	Restaurantes
1	Maido
2	Osaka Nikkei
3	Shizen Restaurante Nikkei
4	Costanera 700
5	Hanzo
6	Tomo Cocina Nikkei
7	Edo Sushi Bar
8	Matsuei Sushi Bar
9	Maketto
10	Ache Sushi Wok Nikkei
11	Shimaya Ramen
12	Bao?
13	Makoto Sushi Bar
14	Yume Sushi & Bar
15	Fuji



LEXUS RX 450h+

DESCUBRE LA TECNOLOGÍA HÍBRIDA ENCHUFABLE (PHEV)

Únete a la revolución eléctrica con la Lexus RX 450h+ y su sistema híbrido enchufable (PHEV), que brinda mayor potencia para un mejor rendimiento y menor consumo de combustible. Sorpréndete por el poder eléctrico y muévete a la vanguardia.

Sé parte de un futuro más sostenible y emocionante con Lexus.

Descubre nuestros nuevos vehículos en:
www.lexusperu.com.pe [f /lexusperu](https://www.facebook.com/lexusperu) [@/lexusperu](https://www.instagram.com/lexusperu)



LA CANASTERÍA

COCINA ITALIANA ITALIAN CUISINE

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.

With its cozy atmosphere and cute terrace, Troppo offers Italian cuisine made entirely with artisanal ingredients, giving a special touch to its pastas and pizzas cooked in an open oven, or its fresh seafood and juicy meats. This SMMUM best Italian restaurant in Lima is an excellent option for those looking to celebrate a special occasion.



Andrés Morón

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.

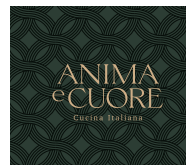
Created by Peruvian chefs Juan Manuel Umbert and Janice Buraschi, who believe the artisanal route is always the right choice, Pasta offers a wide variety of fresh homemade pastas with their own house sauces, as well as delicious woodfired pizzas. The fresh, high-quality ingredients used here are the key to creating a culinary experience that is—almost, almost—out of this world.

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.

Marco Antino is the creator and founder of Cantina di Epicviro, a shining example of perseverance and resilience, the fruit of a hard struggle against adversity during the pandemic. A bastion of true Italian cuisine, the quality of its ingredients, refined technique, enthusiasm, and creativity turn this enclave into a peerless place in the world of Italian cuisine.



SYMPOSIUM
RISTORANTE



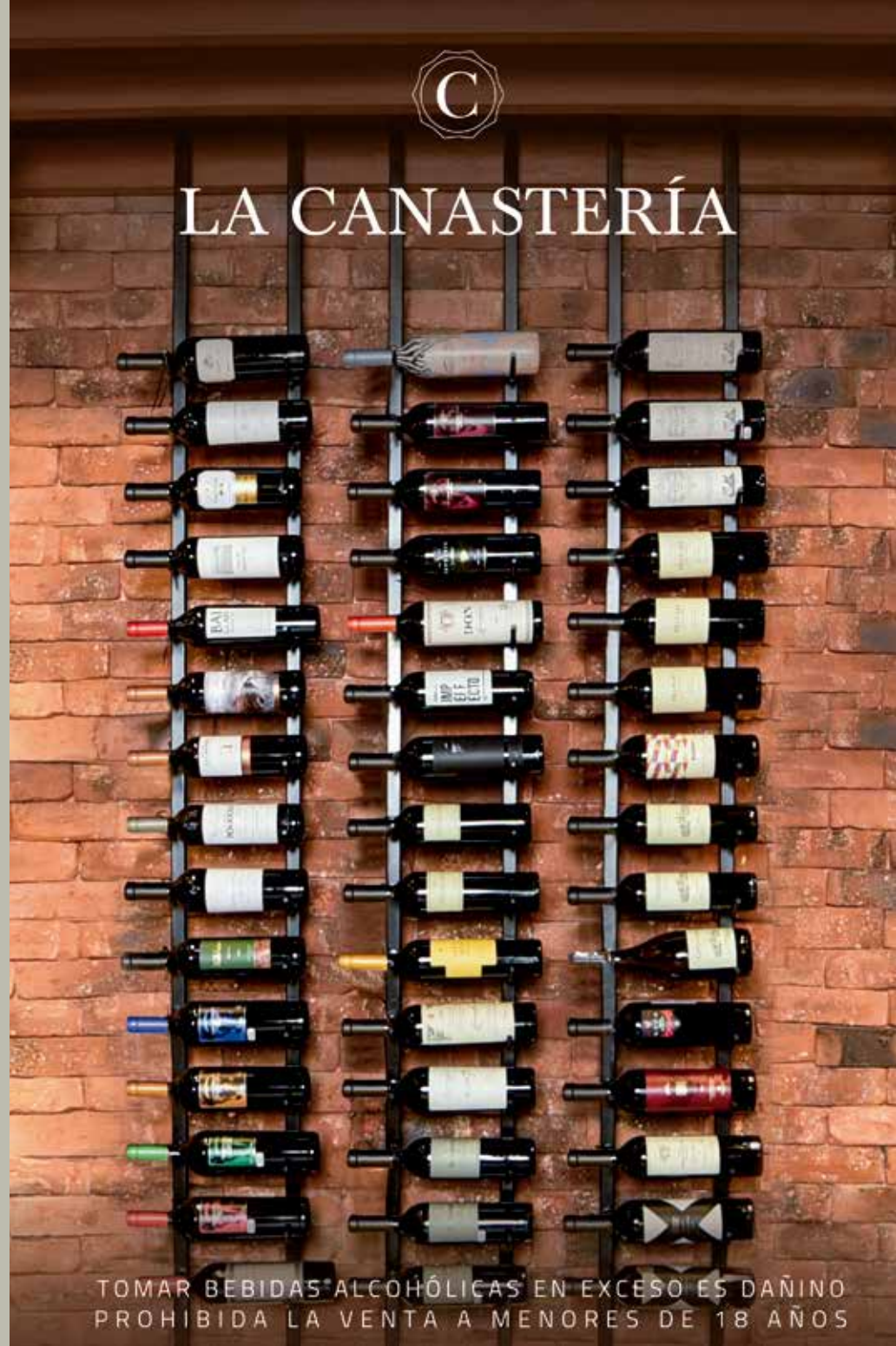


TOP 15

COCINA ITALIANA
ITALIAN CUISINE

2024	Restaurantes
1	Troppo
2	Pasta
3	Cantina di Epicviro
4	Anima e Cuore
5	Papagiani
6	Trattoria Mambrino
7	Osteria Convivium
8	La Bodega de la Trattoria
9	La Linterna
10	Mattoni
11	Trattoria Don Vito
12	500 Grados
13	El Italiano
14	Symposium
15	Pan Sal Aire


LA CANASTERÍA





COCINAS DEL MUNDO INTERNATIONAL CUISINES

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 taste for sophisticated French cuisine from his mother, Marisa Guiulfo. From the terrace or dining room of his restaurant in Miraflores, he takes us on a trip to Paris with a menu of classics such as the escargot or the not-to-be-missed coq au vin, with bold sauces that complement each dish. Presented as French-American cuisine, this establishment never ceases to surprise guests. In addition to the legendary sole meunière, other offerings include juicy hamburgers and more.



Alfonso Rojas y Coque Ossio

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 dieciséis 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.

The culinary journey of Chef Moma Adrianzén is a trip around the world. Thanks to his adventurous spirit and sixteen years spent traveling across multiple continents, not to mention his innate curiosity and enthusiasm for new flavors, Moma finally “found his place” in his hometown of Lima. The chef pays tribute to delicious, everyday street food and the act of sharing. The result is a vibrant opportunity that only a true “flavor tourist” could offer.

3^{er}

FVUNA
PRIME MEATS & GARDEN

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.

A rustic space in the middle of the concrete jungle, dominated by greenery in keeping with its name. The atmosphere is especially welcoming, with diverse offerings ranging from exquisite cuts of meat to sophisticated pastas paired with a selection of surprising desserts and auteur cocktails. Every corner and every dish here is “Instagrammable,” providing an experience to immortalize the moment.

BBQ

o'mei
restaurant oriental



KO
KITCHEN

Việt
A TASTE OF VIETNAM

27tapas

ROMANTICA
RESTAURANTE



BLUE MOON

COMO
AGUA PARA
CHOCOLATE



MANTRA
Indian Cuisine

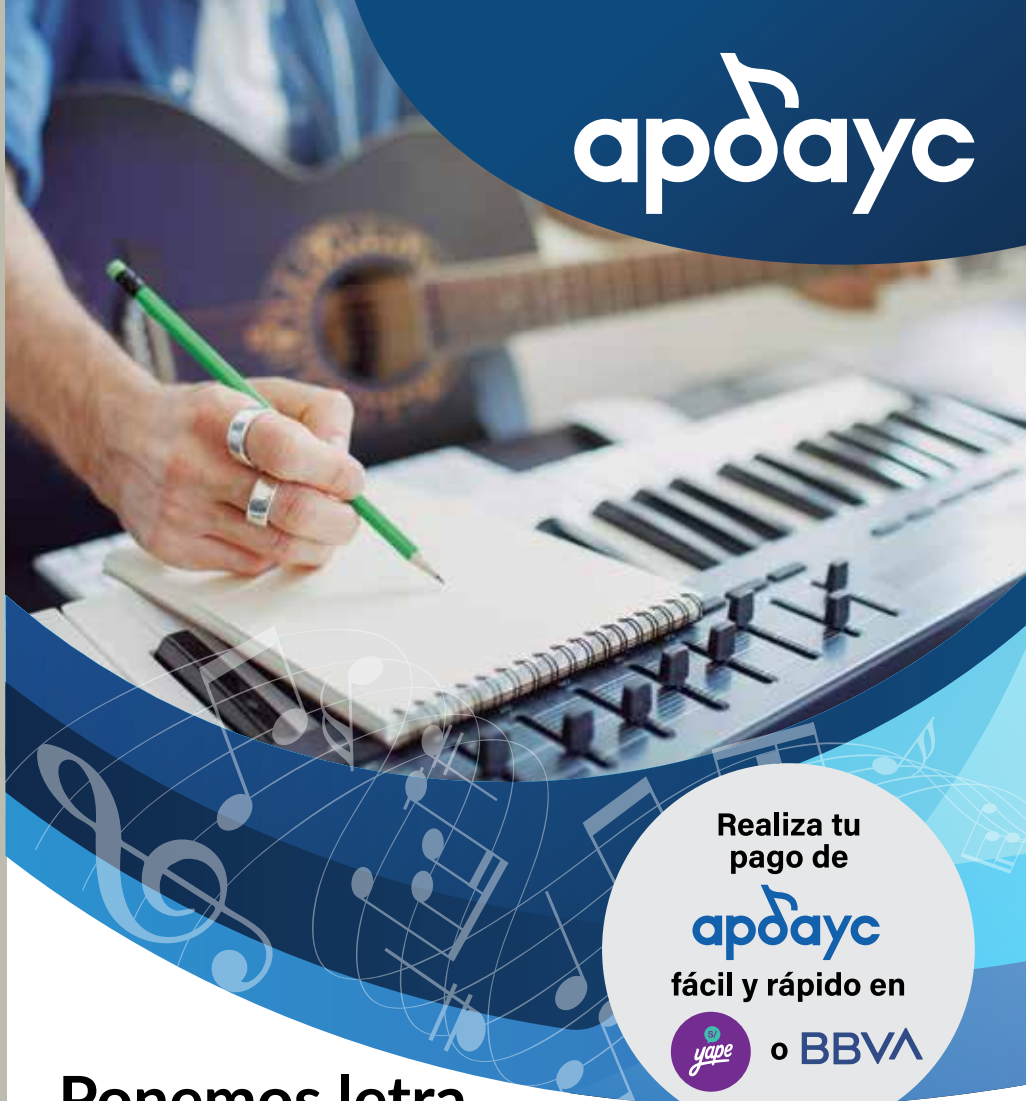


TOP 15

COCINAS DEL MUNDO INTERNATIONAL CUISINES

2024	Restaurantes
1	Le Coq
2	Jerónimo
3	Fauna
4	Baan
5	O-Mei
6	Donde Felipe
7	Ko Asian Kitchen
8	Viet, A Taste Of Vietnam
9	27 Tapas
10	La Romántica Restaurante
11	Restaurante ZSA ZSA
12	Blue Moon
13	Como Agua para Chocolate
14	Azahar
15	Mantra Indian Cuisine

APDAYC
Asociación Peruana de Derecho de Autor y Composición Musical



apdayc

Realiza tu
pago de

apdayc

fácil y rápido en



o BBVA

Ponemos letra y música a tus emociones

Otorgamos licencias globales
para el uso del repertorio
musical que administramos
del Perú y del extranjero.

    @apdaycperu

CONTACTO



apdayc@apdayc.org.pe
imagen@apdayc.org.pe



Av. Petit Thouars 5038, Miraflores
Central Telefónica (511) 5126130



Lunes a viernes de
9 a. m. a 5:30 p. m.



Cocinas de las Regiones del Perú Regional Peruvian Cuisines





COCHINAS DE LAS REGIONES DEL PERÚ REGIONAL PERUVIAN CUISINES

1^{er} FIESTA RESTAURANT

El chef Héctor Solís se planteó el objetivo de elevar las tradiciones culinarias del norte del país, específicamente de Lambayeque, a la categoría gourmet. La misión que empezó en los años 80 en Chiclayo se consolidó en nuestra capital, donde combina tradición y sofisticación, brindando una experiencia gastronómica única que resalta los sabores de auténticos platos norteños.

Chef Héctor Solís set out to elevate the culinary traditions of the country's north, specifically those of Lambayeque, to a gourmet level. The mission that began in the 1980s in Chiclayo led him to our capital, where he combines tradition and sophistication, providing a one-of-a-kind culinary experience that highlights the flavors of authentic northern dishes.



Héctor Solís



2^{do}



Las tradiciones culinarias familiares, esas que se heredan de las madres y las abuelas, nunca se han lucido mejor como en Don Fernando, un recinto acogedor y amigable, en el que los hermanos Vera-Horna han sabido preservar –y al mismo tiempo compartir con todos sus comensales– los sabores norteños que se van perfeccionando a través de las generaciones. Famoso por su variedad de cebiches y arroces, esta es la casa grande para disfrutar lo mejor del norte.

Family culinary traditions, the kind passed down by mothers and grandmothers, have never shone brighter than at Don Fernando, a cozy, friendly corner where the Vera-Horna brothers successfully preserve northern flavors that have been perfected over generations, sharing them with all their guests. Famous for its variety of cebiches and rice dishes, this is the spot for those looking to enjoy the best the north has to offer.

3^{er}



Una celebración a la gastronomía del norte del Perú desde 1996. Ubicado desde hace un tiempo en Miraflores, la gran cocinera Cecilia Ríos sabe bien lo que sus comensales –limeños, chiclayanos y amantes de la cocina del norte– esperan, así que se luce con una carta armada en base a recetas caseras que nos envuelven acogedoramente. Una verdadera apología a los sabores.

A celebration of northern Peruvian cuisine since 1996. Located for some time now in Miraflores, the fantastic cook Cecilia Ríos knows exactly what her guests are looking for, whether they're from Lima, Chiclayo, or simply lovers of northern cuisine. The menu here is filled of homemade recipes ready to wrap us in their warm embrace. A true glorification of flavor.



LOS PIURANOS





TOP 15

COCINAS DE LAS REGIONES DEL PERÚ REGIONAL PERUVIAN CUISINES

2024	Restaurantes
1	Fiesta Restaurant - Lima
2	Don Fernando
3	Pueblo Viejo
4	El Rocoto
5	Huancahuasi
6	El Aguajal
7	La Patarashkita
8	El Rincón que no conoces
9	El Merlín de Cabo Blanco
10	La Paisana
11	Rinconcito de Tiabaya
12	El Tarwi Restaurante
13	Los Piuranos
14	El Rinconcito Arequipeño
15	El Pichito



**Perteneces a un mundo
que te llena de orgullo,**

**NUESTRO PERÚ, UNA OBRA DE ARTE
EN CADA DETALLE.**

Un mundo donde eres ¡SIEMPRE BIENVENIDO!

**Diners Club
Juntos pertenecemos
#TogetherBelong**



Conoce más en www.dinersclub.pe



RESTAURANTES DE LA AMAZONÍA BEST RESTAURANTS IN THE AMAZON

1^{er}



La Patarashca
RESTAURANT

Es el referente gastronómico del oriente peruano con más de 30 años exaltando los sabores de la Amazonía. Liderado por la legendaria chef Elia García, embajadora de la cocina amazónica, La Patarashca es una ventana para los productores de la región y sus productos, donde se combinan recetas ancestrales con toques innovadores. Platos como la patarashca, el juane de gallina, el tacacho o el cebiche de paiche son algunas de las estrellas de este celebrado restaurante, que también tiene una parada en Lima.

La Patarashca is eastern Peru's culinary standard bearer, with over 30 years highlighting the flavors of the Amazon. Led by legendary chef Elia García, the ambassador of Amazonian cuisine, this restaurant is a showcase for the region's farmers and their products, where age-old recipes are given innovative touches. Dishes such as the *patarashca*, the *juane de gallina*, the *tacacho*, and the *paiche ceviche* are just a few of the stars at this celebrated restaurant, which also has a location in Lima.



Elia García



2^{do}

AL FRÍO Y AL
FUEGO

Un restaurante flotante en el río Amazonas en medio de la exuberancia impresionante de la selva tropical. Se trata de una aventura culinaria única en la Amazonía peruana en un restaurante especializado en cocina marina, parrilladas, cocteles y postres, que utiliza ingredientes locales de la zona y el río que lo rodea. Todo un espectáculo de sabores, aromas y colores en un lugar de ensueño.

A floating restaurant on the Amazon River in the middle of the striking exuberance of the tropical rainforest, this is a one-of-a-kind culinary adventure in the Peruvian Amazon. The restaurant specializes in fish, grilled meats, cocktails, and desserts, using local ingredients from the land and the river that surrounds it. A true extravaganza of flavors, aromas, and colors in a spectacular setting.

3^{er}



En pleno bulvar de Iquitos, con una maravillosa vista al río Itaya, el espacio es un oasis en medio de la ciudad, donde se ofrecen platos regionales, bebidas más cosmopolitas, el mejor espresso de la selva, cervezas artesanales y retazos de una historia en fotos que marcaría por siempre a esta casona. Fitzcarraldo Restaurante Café Bar es un tributo a la película del cineasta alemán Werner Herzog, quien llegó con el mítico Mick Jagger detrás de un sueño.

Right on the main boulevard in Iquitos with a wonderful view of the Itaya River, this space is an oasis in the middle of the city, offering regional dishes, more cosmopolitan drinks, the best espresso in the jungle, craft beers, and snapshots of a story in photos that would leave its mark on this building forever. Fitzcarraldo Restaurante Café Bar is a tribute to the film of the same name by German filmmaker Werner Herzog, who came to the jungle with Mick Jagger in tow to chase a dream.

IXÍITU
RESTAURANT

SUCHICHE
CAFÉ & BAR



Chef Paz
RESTAURANT

EL MESÓN

La Mishquina



TOP 10

RESTAURANTES DE LA AMAZONÍA **BEST RESTAURANTS IN THE AMAZON**

2024

Restaurantes

- | | |
|----|-----------------------------------|
| 1 | La Patarashca |
| 2 | Al Frío y Al Fuego |
| 3 | Fitzcarraldo Restaurante Café Bar |
| 4 | Ikiitu |
| 5 | Suchiche Café & Bar |
| 6 | Amazon Bistró |
| 7 | La Choza de la Anaconda |
| 8 | Chef Paz |
| 9 | El Mesón |
| 10 | La Mishquina |





RESTAURANTES DE AREQUIPA **BEST RESTAURANTS IN AREQUIPA**

1^{er} 13 MONJAS

CRAFT FOOD
& DRINKS

✦

Ubicado en una casona colonial restaurada en el centro histórico de Arequipa, este restaurante nos transporta a un ambiente de historia y tradición. Paredes de sillar, lamparines de fierro forjado, techos abovedados encierran un recinto en el que se ofrece una fusión de sabores peruanos e internacionales. Desde el carré de cordero, tapas, pan naan y brie con arándanos, hasta pizzas elaboradas en horno de leña, una amplia variedad de cervezas artesanales y vinos naturales y orgánicos.

Located in a restored colonial mansion in the historic center of Arequipa, this restaurant transports us into an atmosphere of history and tradition. Walls of sillar stone, wrought iron lanterns, and arched ceilings enclose a space offering a fusion of Peruvian and international flavors. From the lamb carré, tapas, naan bread, and brie with cranberries to woodfired pizzas, a wide variety of craft beers, and natural and organic wines.



Keiran Joseph Nicklin y Brenda Revilla

2^{do} CHICHA

En el corazón de Arequipa se encuentra la propuesta del chef Gastón Acurio, que rinde homenaje a la rica y vibrante tradición culinaria de la región. Más que un restaurante, Chicha es una experiencia que nos transporta a través de los sabores y aromas de la ciudad, utilizando insumos locales de la más alta calidad y técnicas culinarias ancestrales reinterpretadas con un toque moderno, como el tradicional rocoto relleno, el chupe de camarones o el adobo arequipeño.

Chef Gastón Acurio's establishment sits in the heart of Arequipa, where it pays tribute to the region's rich and vibrant culinary tradition. More than a restaurant, Chicha is an experience that takes us on a tour of the city's flavors and aromas, using local ingredients of the highest quality and age-old culinary techniques reinterpreted with a modern touch, such as the traditional *rocoto relleno* (stuffed rocoto chili pepper), the *chupe de camarones* (shrimp chowder), and the Arequipa-style *adobo*.

3^{er} La Nueva Palomino

Esta histórica y espaciosa picantería, toda una institución con más de tres generaciones de legado familiar, nos invita a sumergirnos en los sabores indiscutibles de la región. Recetas secretas y técnicas de antaño como el uso del insustituible batán realzan las joyas de la cocina arequipeña con platos generosos y bien servidos, como el caucho de queso, el revuelto de habas, el rocoto relleno, sin por ello olvidar la sarza de patitas o el cuy chactado.

This historic, spacious picantería, a veritable institution with over three generations of family heritage behind it, invites us to immerse ourselves in the region's undeniable flavors. Secret recipes and techniques from the olden days, such as the use of the irreplaceable *batán* (a millstone used to crush ingredients), highlight the jewels of Arequipa's cuisine with heaping plates of food, such as the *cauche de queso*, *revuelto de habas*, and *rocoto relleno*.

CLAUSTRO
TRATTORIA

CIRQA

Mumis
pastería arequipeña

Restaurant
Zig Zag

RESTAURANT TURISTICO
Típika
AQP

TRADICION
AREQUIPEÑA
PICANTERIA TURISTICA

Tío Darío



TOP 10

RESTAURANTES DE AREQUIPA BEST RESTAURANTS IN AREQUIPA

2024	Restaurantes
1	13 Monjas
2	Restaurante Chicha - Arequipa
3	La Nueva Palomino
4	Claustro Trattoria
5	Cirqa
6	Mumis
7	El ZigZag
8	Típika Restaurante Turístico
9	Tradición Arequipeña
10	Tío Darío



EN CADA RINCÓN DEL PERÚ,
LLEVANDO LA MEJOR CALIDAD
Y SABOR A TU MESA



LECHE GLORIA, EL SABOR
QUE PREFIERE EL PERÚ



RESTAURANTES DE CUSCO BEST RESTAURANTS IN CUSCO

1^{er} *Cicciolina* Restaurante

Ubicado en el corazón de Cusco, Cicciolina Restaurante se alza como una propuesta gastronómica única que combina la esencia de la cocina peruana con toques internacionales. Aquí encontraremos una carta que fusiona la tradición culinaria peruana con técnicas innovadoras y presentaciones vanguardistas como el pulpo al carbón, osobuco a la brasa o el risotto de quinua. Además, es un bar de tapas con una amplia gama de cocteles y deliciosos piqueos.

Located in the heart of Cusco, Cicciolina Restaurante stands out for its unique culinary approach, combining the essence of Peruvian cuisine with international touches. Here, diners will find a menu that fuses Peruvian tradition with innovative techniques and forward-thinking presentations such as the charcoal-grilled octopus, spit-roasted ossobuco, or the quinoa risotto. It is also a tapas bar with a wide variety of cocktails and delicious snacks meant to be shared.



Luis Alberto Sacilotto y Joao Escudero

2^{do} CHICHA

Un tributo a la vibrante y ancestral cocina cusqueña, la propuesta de Gastón Acurio no solo ofrece una experiencia gastronómica excepcional, sino que también rinde homenaje a la rica cultura y tradiciones de la región, aprovechando productos locales de temporada y obtenidos de pequeños agricultores. Destacan platillos emblemáticos como el cuy chactado, la pachamanca a la olla o el cebiche de trucha.

A tribute to Cusco's vibrant, age-old cuisine, this restaurant by Gastón Acurio not only offers an exceptional culinary experience; it also pays tribute to the region's rich culture and traditions using seasonal local ingredients sourced from small farmers. Iconic dishes include the *cuy chactado* or deep-fried guinea pig, the *pachamanca a la olla*, meat and potatoes cooked over hot stones in an earth oven, and the trout ceviche.

3^{er}



Fundada en la misma casa donde se criaron sus dueños recibiendo a amigos y a la familia siempre con puertas abiertas, La Bodega 138 remite al hogar y a las recetas de la abuela. Su oferta variada de pastas y ensaladas frescas, pizzas recién horneadas y esos postres de antaño con los que "crecimos", es un homenaje a la cocina italiana, con un distintivo toque peruano complementado con una variada lista de cocteles. Nos engríen y nos atienden, haciéndonos sentir como en casa.

Founded in the same house where its owners grew up welcoming friends and family with open doors, La Bodega 138 reminds guests of home and grandma's recipes. Its varied offering of pastas and fresh salads, pizzas straight from the oven, and the classic desserts we "grew up" with are a tribute to Italian cuisine, made with a distinctive Peruvian touch and complemented by a wide-ranging list of cocktails. Guests are pampered by the service here, making us feel right at home.





TOP 10

RESTAURANTES DE CUSCO
BEST RESTAURANTS IN CUSCO

2024	Restaurantes
1	Cicciolina Restaurante
2	Restaurante Chicha - Cusco
3	La Bodega 138
4	El Huacatay
5	Mil
6	Limo Peruano Nikkei
7	Incanto
8	Chuncho
9	Cusqueñísima Picantería
10	Pachapapa



SUMMUM



SUMMUM

Los Mejores Restaurantes del Perú
Peru's Best Restaurants



www.summum.pe



RESTAURANTES DE ICA BEST RESTAURANTS IN ICA

1^{er}



TAMBO DE TACAMA

En el valle de Ica se alza el primer centro enoturístico del Perú, un lugar mágico donde la pasión por el vino se fusiona con la riqueza cultural y natural de la región. En este espacio se han integrado los tres pilares fundamentales del turismo del vino: la viña, la bodega y el restaurante. Este último destaca por la variedad de platos regionales como la tradicional *carapulcra con sopa seca*, el adobo de cerdo José Antonio o el picante de pallares con lomo fino, todo perfectamente maridado con una basta selección de vinos propios.

The Ica Valley is home to Peru's first enotourism hub, a magical place where a passion for wine is blended with the region's cultural and natural riches. The space brings together the three crucial components of wine tourism: vineyard, winery, and restaurant. The latter stands out for a variety of regional dishes such as the traditional *carapulcra con sopa seca*, the José Antonio pork *adobo*, and the *picante de pallares* with beef tenderloin, all perfectly married with a vast selection of the house's own wines.



Gustavo Luna Bernales



2^{do}



EL INTIPALKA
RESTAURANTE

Ubicado en el corazón de los viñedos de Viñas Queirolo, El Intipalka ofrece una singular experiencia gastronómica en base a sabores tradicionales e ingredientes locales, todo enmarcado en un ambiente con impresionantes vistas a los cultivos. Destacan el cebiche clásico de corvina, la carapulcra con sopa seca tres carnes o la típica ensalada de pallares iqueños. Los postres también cobran especial relevancia como el pie de pecanas y la tradicional crema volteada.

Located in the heart of the Viñas Queirolo vineyards, El Intipalka offers a singular culinary experience rooted in traditional flavors and local ingredients, all in an atmosphere with striking views of the grape crops. Favorites here include the classic *corvina* ceviche; the carapulcra with three different meats, served with *sopa seca*; or the traditional Ica-style Lima bean salad. The desserts are notable in their own right, with pecan pie and the traditional *crema volteada* (Peruvian-style flan) topping the list.

3^{er}



Tal como su nombre lo insinúa, este restaurante, ubicado en la bahía de Paracas, tiene una estrecha relación con el mar y sus productos. Aquí se combina la frescura de peces y mariscos de temporada e insumos peruanos, sobre todo, aunque los hay de otras partes del mundo. La variedad de platos es amplia, las conchas de abanico son una apología del sabor, los langostinos y el pulpo merecen un sitio especial, y no podía faltar el sublime picante de pallares.

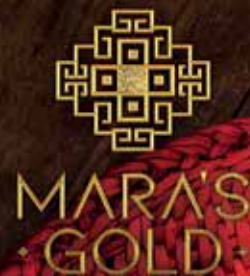
As its name suggests, this restaurant on Paracas Bay is closely intertwined with the sea and its offerings. Here, fresh seasonal seafood is combined with mainly Peruvian ingredients, although other inspirations from around the world can be found. There is a wide variety of dishes, with special mention going to the scallops and their exaltation of flavor, as well as the prawns and octopus. Of course, we would be remiss not to mention the sublime *picante de pallares*.



TOP 10

RESTAURANTES DE ICA BEST RESTAURANTS IN ICA

2024	Restaurantes
1	Tambo de Tacama
2	El Intipalka / Hotel Viñas Queirolo
3	IntiMar
4	El Batán
5	Chalana
6	Aranwa Paracas Resort & Spa
7	The Legend Paracas Resort - Hyatt
8	La Olla de Juanita
9	Achirana (Hotel Las Dunas)
10	Restaurante Ballestas



Somos una marca de auténticos productores de las Salineras de Maras, trabajamos a través del comercio justo en base al reconocimiento económico y cultural de nuestra comunidad.



Comercio Justo

Producto Natural





RESTAURANTES DE LA LIBERTAD BEST RESTAURANTS IN LA LIBERTAD

1^{er} **Big Ben** COCINA MARINA

Ubicado en el malecón de Huanchaco, a pocos metros del mar, este espacio es un referente de la gastronomía trujillana desde 1994. Su cocina marina, reconocida por su frescura y sabor tradicional, ha conquistado el paladar de locales y visitantes con productos que son capturados por pescadores artesanales de la zona y preparados con técnicas culinarias de larga data. Desde el clásico cebiche de corvina hasta el arroz con mariscos, cada platillo lleva la esencia de la cocina trujillana.

Located on the boardwalk in Huanchaco, just yards from the sea, this space has set the standard for Trujillo-style cuisine since 1994. Its seafood dishes, known for their freshness and traditional flavor, have conquered the palates of locals and visitors with fish caught by local artisanal fishermen and prepared using age-old culinary techniques. From the classic *corvina* ceviche to the *arroz con mariscos*, each dish carries within it the essence of Trujillo's cuisine.



Alfredo Rojas



2^{do}



Un espacio que rinde tributo a la gastronomía norteña, deliciosa y generosa. Su carta nos presenta una refrescante fusión de cocina marina peruana con toques foráneos, además de una amplia selección de cocteles, cervezas artesanales y vinos. Destacan el cebiche Squalo's, el tiradito tres ajíes, su gran variedad de causas y risottos, entre otros platos que son parte de la tradición.

A space that pays homage to northern-style cuisine, delicious and abundant. Its menu presents us with a refreshing fusion of Peruvian seafood dishes with foreign touches, along with an extensive selection of cocktails, craft beers, and wines. Recommended dishes include the Squalo's ceviche, the *tiradito tres ajíes*, and its wide variety of *causas* and risottos, among other traditional dishes.

3^{er}



El Mococho, establecido en Huanchaco, es un restaurante que ha sabido ganarse su lugar por su innovadora propuesta culinaria basada en la pesca del día. Marca su sello por la cocina marina no tradicional, donde la frescura de los ingredientes y la creatividad en las preparaciones son los pilares fundamentales. Su especialidad son la chita y el lenguado, pescados blancos de la zona que son preparados al vapor en diversas presentaciones.

El Mococho, established in Huanchaco, has made a name for itself with its innovative culinary offerings centered around the catch of the day. It is known for its non-traditional seafood dishes, where the freshness of the ingredients and the creativity of the preparations are key. It specializes in grunt and sole, local fish species that are steamed in an array of presentations.



TOP 10

RESTAURANTES DE LA LIBERTAD
BEST RESTAURANTS IN LA LIBERTAD

2024	Restaurantes
1	Big Ben Huanchaco
2	Squalo's
3	Restaurante Mococho
4	Romano Restaurant
5	El Mochica de Doña Fresia
6	Koi Maki - Bar
7	El Celler de Cler
8	El Rincón de Vallejo
9	Capriccio
10	Conchitas Negras



casa verde



Productos deliciosos y prácticos,
listos para servir



Danper



RESTAURANTES DE LAMBAYEQUE BEST RESTAURANTS IN LAMBAYEQUE

1^{er} FIESTA RESTAURANT

La riqueza y diversidad de sabores que ofrecen los ingredientes y tradiciones del norte del país fueron condensadas por el chef Héctor Solís, quien desde los años 80 reinterpreta recetas ancestrales con un toque gourmet. Este restaurante, que ya es un clásico, se luce por su arroz con pato, el seco de cabrito, el chinguirito y su tortilla de raya. Clientes cautivos se suman a diario a su ya nutrido público.

The wealth and diversity of flavors offered by the ingredients and traditions of the country's north have been encapsulated by Chef Héctor Solís, who has been reinterpreting old recipes with a gourmet touch since the 1980s. This restaurant, by now a classic, shines for its duck fried rice, goat *seco*, *chinguirito* (a type of cebiche made with dried guitarfish), and *tortilla de raya* (ray omelet). Its large following grows daily with newly captivated customers.



Angélica María del Pilar Solís

2^{do}



RESTAURANT
**El Rincón
del Pato**
TÍPICO CRIOLLO

Como su nombre lo dice, es célebre aquí el arroz con pato, uno de los platos emblemáticos de la región Lambayeque, aunque también destacan el pato arverjado, el tallarín con pato o el seco de pato con tacutacu. El lugar se convirtió en referente de la gastronomía local desde que Lizandro Castillo abrió sus puertas hace más de 20 años y hoy es parada obligada para los amantes de la cocina criolla chiclayana.

Just as its name suggests, this spot is known for its *arroz con pato*, one of the Lambayeque region's flagship dishes, although it is also notable for its *pato arverjado*, the *tallarín con pato*, and the duck seco with *tacu tacu*. Ever since Lizandro Castillo opened his doors more than 20 years ago, his restaurant has been a touchstone of local cuisine, and is now a must for lovers of Chiclayo-style creole food.

3^{er}



EL CANTARO
RESTAURANTE TURÍSTICO
Somos mochicas y seguimos vivos

Con el lema de "somos mochicas y seguimos vivos", este restaurante de Lambayeque mantiene viva la tradición sin dejar de experimentar en nuevas tendencias. Si bien están enfocados en la comida tradicional del norte, se dan licencias para ofrecer platos de otras partes del país en porciones generosas y exquisitas acompañadas de un buen pisco.

With the slogan "We're Mochicas and we're still alive" (in reference to the ancient culture that once inhabited the region), this Lambayeque restaurant keeps tradition alive while also experimenting with new trends. Although they are focused mainly on traditional northern Peruvian food, they also offer exquisite dishes from other parts of the country, served in generous portions and accompanied by a good pisco.



VICHAYO
RESTOBAR

CHIFA CHINA



EL PACÍFICO





TOP 10

RESTAURANTES DE LAMBAYEQUE BEST RESTAURANTS IN LAMBAYEQUE

2024	Restaurantes
1	Fiesta Restaurant - Chiclayo
2	El Rincón del Pato
3	El Cántaro Restaurant Turístico
4	Sabores Peruanos
5	Picantería del Mar
6	Vichayo Restobar
7	Chifa China
8	Paprika Restaurante
9	El Pacífico
10	El Caserío





Otras Categorías Other Categories





MEJOR POLLO A LA BRASA BEST WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN



El inicio de todo fue aquí, en la Granja Azul, en Santa Clara, allá por los años 50 del siglo pasado, cuando todavía nadie imaginaba un sabor tan contundente y tan peruano. El suizo Roger Schuler y su granja de pollos estuvieron al borde de la quiebra y la desaparición antes de dar un giro inesperado y caer rendidos a las brasas. Así empezó esta historia de amor, donde cada pieza de humeante pollo lleva la tradición por dentro y el agradecimiento eterno de los peruanos.

It all started here, at the Granja Azul in Santa Clara, back in the 1950s, at a time when no one could have foreseen such an overwhelmingly Peruvian flavor. The Swiss Roger Schuler and his chicken farm were on the verge of going bankrupt and disappearing forever before things took an unexpected turn, sparked by the heat of charcoal. And so began this love story, where each steaming piece of chicken carries within it tradition and the eternal gratitude of each and every Peruvian.



Bacilio Coronel, Benedicto Ordaya y Silvestre Ordaya

2^{do}



Lo que nació como un proyecto familiar entre primos queridos se consagró rápidamente como una de las mejores pollerías de Lima. Marilú, Arturo, Luis y Rafael Madueño quisieron preservar y compartir imborrables sabores de infancia. Piel crocante, dorada y seductora, ante la que caen rendidos los comensales de buen diente y mejor paladar.

What started as a family business run by cousins quickly became one of the best rotisserie chicken restaurants in Lima. Marilú, Arturo, Luis, and Rafael Madueño wanted to preserve and share the indelible flavors of their childhood: the seductive, crunchy, golden skin that has conquered foodies without fail.

3^{er}



Lo que toca el chef Mitsuharu 'Micha' Tsumura se convierte en arte, incluso si la propuesta es tan cotidiana y conocida como el pollo a la brasa. De la mano de César Choy, su socio y apasionado cómplice, la pollería pasó del delivery a la mesa, donde el tradicional sabor peruano recibió un toque oriental con ánimos de reinventar un plato que conocemos bien, pero que puede seguir sorprendiendo si se acompaña de arroz chaufa, incluyendo todas sus salsas y ajíes de autor.

Whatever Chef Mitsuharu "Micha" Tsumura touches turns to art, even when the focus is on something so common and well-known as pollo a la brasa. Together with César Choy, his business partner and passionate accomplice, the restaurant made the leap from delivery to dine-in, where traditional Peruvian flavor is given an Eastern touch in an effort to reinvent a dish we all know so well, but which nonetheless continues to surprise us when garnished with *arroz chaufa*, along with auteur sauces and spicy chili pepper concoctions.



Mediterráneo

Villa
Chicken



POLLOS
HILTON





TOP 15

MEJOR POLLO A LA BRASA BEST WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN

2024	Restaurantes
1	Granja Azul
2	Primos Chicken Bar
3	Tori
4	Don Tito
5	Pardos Chicken
6	Mediterráneo
7	Villa Chicken
8	Rasson Brasas Peruanas
9	La Leña
10	La Panka
11	Chalet Belga
12	Pollos Hilton
13	Dallas Parrilladas
14	Hacienda MonteRico
15	Las Canastas



Los peruanos
SOMOS
como nuestra comida,
GENEROSOS



www.redondos.com.pe



[redondos.pe](https://www.facebook.com/redondos.pe)



[redondos.pe](https://www.instagram.com/redondos.pe)



MEJOR SANGUCHERÍA / HAMBURGUESERÍA **BEST SANDWICHES/BURGERS**

1^{er}



**LA LUCHA
SANGUCHERÍA
CRIOLLA**

Más que una simple sanguchería, es una oda a los sabores peruanos. Desde la selección de ingredientes hasta la preparación final de cada sánduche, generoso y muy sabroso, cada paso se toma con cuidado y esmero. Las carnes, protagonistas indiscutibles, son horneadas a la leña durante la madrugada del mismo día, reflejando el amor por los sabores locales y la pasión por la cocina casera.

More than a simple sandwich shop, La Lucha is an ode to Peruvian flavors. From the selection of ingredients to the final preparation of each generous and tasty sandwich, every step is taken with care and diligence. The meats—the undeniable stars here—are roasted overnight over a wood fire, reflecting a love for local flavors and a passion for homemade cooking.



Jorge Santos



2^{do}



"La Catedral del Chicharrón" que don Félix abrió en una esquina del centro de Lima allá por los años 60, no tardó mucho en volverse un lugar de culto al sabor e iniciar una tradición que reunió a presidentes, ministros, médicos, estudiantes, policías y taxistas, todos en igualdad, cautivados por los generosos sándwiches del más tierno chicharrón. Con el tiempo, este recinto adoptó el cariñoso apodo que sus comensales le pusieron como nombre: 'El Chinito'. Su expansión por la ciudad es notable.

The "Cathedral of Chicharrón" that Don Félix opened on a street corner in downtown Lima in the 1960s quickly attracted a cult following among aficionados of flavor, starting a tradition that has brought presidents, senior government officials, doctors, students, police officers, and taxi drivers through the door. Here, everyone is equal, captivated by the abundant sandwiches made with the most tender of chicharrón. Eventually, the establishment officially adopted the endearing nickname used by its regulars: "El Chinito." Nowadays, it has expanded across the city.

3^{er}



En el mundo de las hamburguesas en Lima, un nombre resuena con fuerza: Burger Boy. Desde sus inicios, esta cadena de hamburgueserías se ha ganado el corazón de los limeños con su simple, pero imbatible propuesta: hamburguesas hechas con ingredientes frescos, de calidad y preparadas con la pasión de quienes saben lo que hacen. El secreto del éxito: carne de res, molida diariamente y formada a mano. Además, es referente en el servicio de delivery.

In Lima's world of burgers, one name rings out loudly: Burger Boy. From the very beginning, this burger chain has won the hearts of Lima's residents with its simple but unsurpassable approach: burgers made with fresh, high-quality ingredients prepared with the passion of people who know exactly what they're doing. The secret to success: beef ground daily and shaped by hand. The chain is also known for its first-class delivery service.



CAFÉ A BISTRO





TOP 15

MEJOR SANGUCHERÍA / HAMBURGUESERÍA
BEST SANDWICHES/BURGERS

2024	Sanguchería / Hamburguesería
1	La Lucha Sanguchería Criolla
2	El Chinito Sanguchería
3	Burger Boy
4	Zimmermann
5	Antigua Taberna Queirolo
6	Café A Bistró
7	Big Boy
8	La Preferida
9	Juicy Lucy Prime Burgers
10	Sandwinch Palermo Café
11	Osoo Restaurante
12	Papacho's Restaurantes
13	La Vaca Negra
14	Chicharrones Kio
15	Sanguchería El Peruanito



Juntos llegamos más lejos.

P PedidosYa

Tu mundo al instante



MEJOR CAFÉ-RESTAURANTE BEST CAFÉ-RESTAURANT

1^{er} el pan de la Chola

Nada como el aroma de pan recién horneado, crujiente y calentito. Esa necesidad fue la que dio vida a esta famosa panadería artesanal que ya tiene varios locales donde se preparan panes de masa madre con granos nacionales molidos en su propio molino de piedra, se sirve buen café y se atiende con cariño. Jonathan Day, el artífice de estas maravillas, ha añadido a su carta pizzas, vinos y sándwiches para hacernos sentir como en casa. ¡Qué mejor!

There's nothing like the aroma of freshly baked bread, all crunchy and warm. That necessary luxury is the driving force behind this famous artisanal bakery, which now has several locations where sourdough bread is prepared with Peruvian grains ground in their own stone mill. The coffee is good, and the service is endearing. Jonathan Day, the man behind these wonders, has added pizza, wine, and sandwiches to his menu to make us feel at home. Who could ask for more?



Jonathan Day



NOMINADOS | NOMINEES

2^{do}

CAFÉ
DE LIMA

Se presentan como "la Lima artística, poética, divertida y, por supuesto, ¡riquísima!" y no les falta razón. En sus dos locales de Miraflores ofrecen desde el mejor café de especialidad del Perú hasta atrevidas propuestas en base a nuestra bebida bandera, pero reinventadas con sello propio que nos dejan con la promesa de siempre regresar. Su carta de dulces y salados es creativa y un verdadero abrazo en cualquier temporada del año.

They call themselves "the artistic, poetic, fun, and of course delicious side of Lima," and it would be hard to find fault with that description. At their two locations in Miraflores, they offer everything from Peru's best specialty coffees to bold twists on our national drink, reinvented with their own touch that keeps us coming back for more. Their menu of sweet and savory options is creative, offering a warm embrace for all seasons.

3^{er}

San Antonio
DESDE 1959

Sinónimo de tradición, calidad y servicio. La Pastelería San Antonio es obra de don Pepe Vila y don Emilio Fernández, dos entrañables amigos españoles que hace más de 65 años apostaron por conquistar y endulzar la capital que los acogió. Esta feliz iniciativa fue recibida con brazos abiertos, ampliaron la carta, al dulce se sumó el salado, y no tardó en convertirse en punto de encuentro, mañana, tarde y noche, en sus ocho locales.

Synonymous with tradition, quality, and good service. Pastelería San Antonio is the brainchild of Pepe Vila and Emilio Fernández, two close friends from Spain who decided to win over the capital city that welcomed them over 65 years ago, sweetening it up a bit in the process. This felicitous project was received with open arms. They expanded their menu, adding savory to sweet, and soon became a popular gathering spot, morning, noon, and night, at their eight locations.



Caffè Gianfranco

LA CRISTINA



mó

dolce
capriccio

TAnta

La
Tiendecita
Blanca



Lila



MUSEO LARCO
café | restaurant

BOULANGERIE & PATISserie
LA P'TITE FRANCE



TOP 15

MEJOR CAFÉ-RESTAURANTE BEST CAFÉ-RESTAURANT

2024	Café-Restaurante
1	El Pan de la Chola
2	Café de Lima
3	Pastelería San Antonio
4	Gianfranco Caffé
5	La Cristina
6	La Bonbonniere
7	Mó Café
8	Dolce Capriccio
9	Tanta
10	La Tiendecita Blanca
11	Neira Café Lab
12	Lila
13	Bodega Dalmacia
14	Museo Larco Café - Restaurant
15	La p'tite France



PASIÓN DE EXPERTOS

Otto Kunz

EXPLORADORES,
ES MOMENTO DE DISFRUTAR

JAMÓN SERRANO AÑEJO

Exquisito jamón elaborado a base de pierna de cerdo de raza blanca con maduración de 12 meses, originario de Gerona y Pirineos.



EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



LA CALERA
- 1970 -

MEJOR PASTELERÍA BEST BAKERY

1^{er}

MARIA ALMENARA

No es solo una pastelería. Es una historia de pasión, dedicación y amor por los postres que nació en 2017. Lo que comenzó como el sueño de una jovencita vendiendo tortas en el colegio, se ha convertido en una cadena de pastelerías con 20 locales en 15 distritos y 460 personas trabajando. Maria Almenara busca crear momentos inolvidables para sus clientes con una abundante propuesta de tortas y dulces. En la variedad está el gusto.

This is not just a patisserie. It is a story of passion, dedication, and a love for desserts that began in 2017. What started out as the dream of a young girl selling cakes at school has become a patisserie chain with over 20 patisseries in 15 districts in Lima, and 460 workers. Maria Almenara seeks to create unforgettable moments for her customers with an abundant choice of cakes and other sweets. Variety is truly the spice of life!



Maria Almenara



2^{do}

A
l a
n y a

La talentosa maestra pastelera Zara Alanya Góngora supo desde siempre que la repostería era lo suyo. A su regreso de Barcelona no lo dudó y fundó su propia pastelería en la que exhibe y antoja con sus vitrinas. Para los amantes del croissant, este es el paraíso terrenal, con una variedad de más de 20 tipos, desde el clásico hasta opciones rellenas con sabores como maracuyá, cappuccino, cheesecake o almendras, que se complementan perfectamente con un humeante café.

The talented master pastry chef Zara Alanya Góngora always knew that confectionery was her calling. Soon after returning from Barcelona, she opened her own patisserie, where she displays her craving-inducing creations in the window. For croissant lovers, this is paradise on earth, with over 20 different types, from the classic version to options filled with flavors such as passionfruit, cappuccino, cheesecake, and almonds, perfectly complemented by a steaming cup of coffee.

3^{er}

dolce
capriccio

Aquí los postres son más que un simple antojo: son una forma de expresar amor, alegría y compartir momentos especiales con las personas que más queremos. Pía Castañeda abrió las puertas de su primer local en Miraflores hace más de 20 años y desde entonces Dolce Capriccio se ha convertido en un ejemplo inspirador de cómo la innovación y la tradición pueden unirse para crear un negocio exitoso y tener cautivos a cientos de clientes.

Here, desserts are more than a mere craving: they are a way of expressing love, joy, and sharing special moments with those we love most. Pía Castañeda opened the doors of her first location in Miraflores more than 20 years ago. Since then, Dolce Capriccio has become an inspiring example of how innovation and tradition can unite to create a successful business and captivate hundreds of customers.

SIENNA
BAKERY

San Antonio
DESDE 1969

MARIÂTE
pastelería fina

ANA AVELLANA
PASTELERÍA
LIMA

LA CRISTINA

TENTA
CIONES
"de Mily"

BOULANGERIE & PATISserie
LA P'TITE FRANCE

B
LA BONBONNIERE
Café RESTAURANT

PANADERÍA PASTELERÍA
EL BUENGUSTO

LA CROCANTE
delicatessen

EUROPEA
La Mora
PASTELERÍA P. PANADERÍA

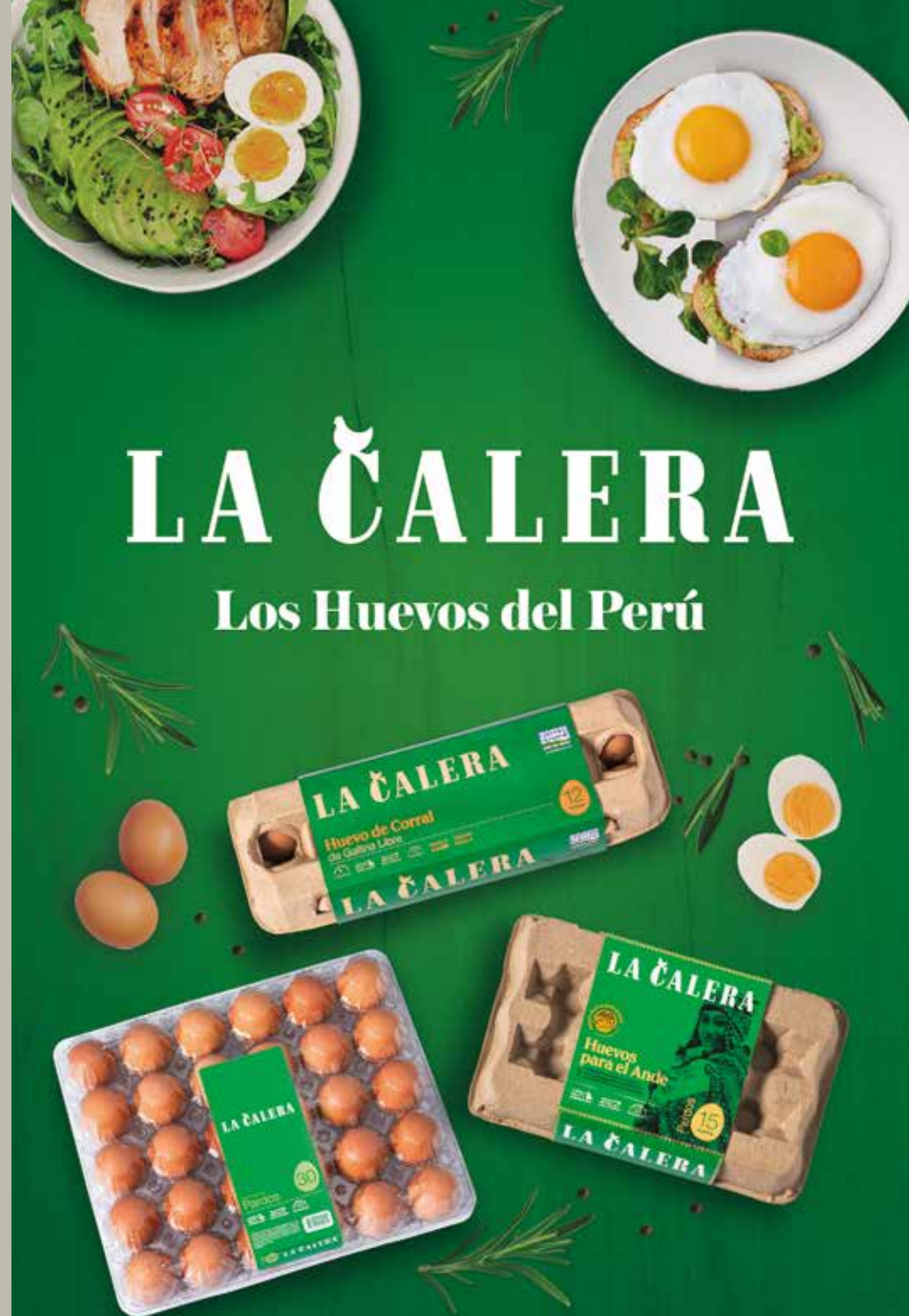
don
mamino
Panes Pastres & Café

TOP 15

MEJOR PASTELERÍA
BEST BAKERY

2024	Pastelería
1	Maria Almenara
2	Alanya
3	Dolce Capriccio
4	Sienna Bakery
5	Pastelería San Antonio
6	Mariate Pastelería Fina
7	Ana Avellana
8	La Cristina
9	Tentaciones Gourmet
10	La p'tite France
11	La Bonbonniere
12	El Buen Gusto
13	La Crocante
14	La Mora
15	Don Mamino

LA ČALERA
- 1970 -





MEJOR RESTOBAR-LOUNGE BEST RESTOBAR-LOUNGE

1^{er}

SASTRERÍA MARTÍNEZ
PUNTO OCULTO
EST. 2022

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.

Here, we travel back in time to the elegant era of men in suits and ties, straight out of a mafia or spy film. Or at least that's what it feels like walking into Sastrería Martínez, Diego Macedo's hidden bar in Miraflores, disguised as an old school tailor's shop. A secret passage whisks us to the bar, where auteur cocktails are complemented by a varied menu of light dishes and snack platters meant for sharing. The perfect place for a night of dress-up.



Diego Macedo



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

The first Peruvian bar to make the prestigious list of the World's 50 Best Bars. Carnaval has inarguably been a trendsetter when it comes to conceptual cocktails in Peru, under the attentive watch of Aaron Díaz, who has over 20 years of experience in the field. Featuring Latin flavors with modern touches and unexpected fusions, the cocktails here have soul. They are bright and vibrant, making the bar a true fiesta.

3^{er}



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.

With its original "all-day" concept inspired by New York-style Italian tradition, the menu stands out for its Mediterranean specialties, as well as a bar with a select variety of spirits and over 160 wine labels. With its elegant style and meticulous service, its delicious offerings have consistently earned it a spot at the top of the Best Restobar-Lounge and Best Bar categories in the Summum Awards. A gem in San Isidro.



HOTEL B
Barranco, Lima

27tapas



JUANITO
DE BARRANCO

CORDIAL



TOP 15

MEJOR RESTOBAR-LOUNGE BEST RESTOBAR-LOUNGE

2024	Restobar-Lounge
1	Bar Sastrería Martínez
2	Carnaval
3	Bottega Dasso
4	Lady Bee
5	El Comedor del B
6	27 Tapas
7	Bar Inglés - Country Club Lima Hotel
8	María Mezcal
9	Cala Restaurante & Lounge
10	Celeste Solar Bar
11	Ayahuasca Restobar
12	Olé Bar Restaurant
13	Juanito de Barranco
14	Cordial
15	Casa Rebara 1921



RON MILLONARIO

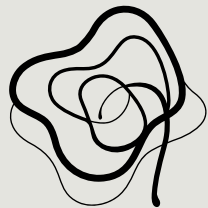


Ron Millonario, el icónico ron peruano, originario de Chiclayo que ha conquistado paladares en más de 35 países. Es el pionero en la exportación masiva de destilados peruanos, abriendo las puertas del mercado internacional a la excelencia y tradición de la destilación peruana, convirtiéndose en el embajador del sabor peruano a nivel mundial. Con más medallas y premios internacionales que cualquier otro ron peruano, Ron Millonario ha sido reconocido como el destilado peruano más destacado en la escena internacional.

Descubre por qué Ron Millonario es el ron que dio a conocer al Perú como el país ronero en el mundo. Sumérgete en la experiencia única de saborear la excelencia y lujo de un destilado peruano de renombre mundial. Ron Millonario, el ron que cautiva y conquista.



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



ROSANÁUTICA

Fue en 1983 que Carlín Semsch fundó La Rosa Náutica. Fernando Puga, uno de los propietarios, lo recuerda como un aventurero, pescador de alto riesgo y gran soñador. Semsch tuvo la idea de montar un restaurante sobre el mar, apoyado en un espigón de rocas. Así nació La Rosa Náutica, que pronto se convertiría en el destino de peruanos y extranjeros que buscaban una cocina especial, con vistas de ensueño.

Desde entonces y hasta hoy destacados chefs han pasado por estos predios, dejando su huella. La cocina ahora está en manos de Pedro Miguel Schiaffino, el prestigioso chef que desde hace año y medio está reinventando este clásico limeño sin perder la esencia de sus orígenes.

“La familia Puga me ha dado libertad para trabajar. Tengo un equipo extraordinario. Somos casi 130 personas: el 70% tiene entre 20, 30 años trabajando aquí, lo cual dice mucho de la empresa”. Es un restaurante que atiende 600 cubiertos diarios, que tiene una carta A.M. y otra P.M.

It was in 1983 that Carlín Semsch founded La Rosa Náutica. Fernando Puga, one of the restaurant's owners, remembers Carlín as an adventurer, a high-risk fisherman, and a dreamer. Semsch had the idea to build a restaurant on the sea, sitting atop a rock jetty. Thus was born La Rosa Náutica, which would soon become the favored destination of Peruvians and foreigners looking for a special kind of cuisine, with views to die for.

Ever since then, a number of outstanding chefs have passed through the establishment, leaving their own mark on it. The kitchen is now in the hands of the prestigious chef Pedro Miguel Schiaffino, who has spent the last year and a half reinventing this Lima classic without losing its original essence.

“The Puga family has given me the freedom I need to do my work. I have an extraordinary team of nearly 130 people: 70% of them have worked here for 20, 30 years, which says a lot about the company.” The restaurant serves 600 covers daily, with two different morning and afternoon menus.



Pedro Miguel Schiaffino y el equipo de La Rosa Náutica



MEJOR HUARIQUE BEST HOLE IN THE WALL



Pepe Giuffra

1^{er}



Don Pepe Giuffra empezó en 1997 con un pequeño espacio para vender café tostado. Pero su amor a la cocina y esas ganas de complacer a los amigos lo llevaron a dar un giro y así fue como Café Tostado —en la calle Nicolás de Piérola 232— se convirtió en un huarique del tradicional distrito de Barranco. Don Pepe, de 67 años, es zootecnista de profesión y cocinero por pasión. Atiende y cocina feliz de la vida. Nada mejor que ver a un cliente contento. Ofrece un plato distinto cada día. No hay carta. La estrella de la casa es el conejo. Los comensales llegan sin aviso, no tiene redes sociales y el boca a boca ha sido tan poderoso que los comensales nunca faltan.

Don Pepe Giuffra started out in 1997 with a small space where he sold roasted coffee. But a love for cooking and the desire to make his friends happy led him to shift gears, and Café Tostado, located at Calle Nicolás de Piérola 232, became a huarique in the traditional district of Barranco. Don Pepe, now 67 years old, is an expert in animal husbandry by profession and a cook out of passion. He offers a different dish every day; there's no menu. The star of the show here is rabbit. Guests show up without warning; the establishment has no social media presence, but word of mouth has spread so quickly that there's never a lack of people coming in search of food.

LA COMUNICACIÓN ES EL MEJOR INGREDIENTE DE UNA EMPRESA

En APOYO Comunicación tenemos
una receta poderosa para cada cliente.



Escanea el código
y descúbrela



TACAMA
LA PRIMERA VIÑA DE SUDAMÉRICA

MEJOR SOMMELIER
BEST SOMMELIER



1^{er}

Anthony Quispe

Empezó en una conocida cadena de supermercados, donde descubrió que el vino conjugaba con dos de sus pasiones: la geografía y la historia. A través del vino como “elemento vivo” encontró su destino. Anthony Quispe Philco ha pasado por diversos restaurantes como la Huaca Pucllana y Maido. Desde junio de 2021 es sommelier en el distinguido restaurante Troppo, donde trabaja con vinos italianos exclusivos. A los 36 años, define su profesión como la de un comunicador responsable y apasionado, que ofrece las mejores opciones para los comensales.

He started out at a well-known supermarket chain, where he discovered that wine paired perfectly with two of his passions: geography and history. Through wine as a “living organism,” he found his destiny. Anthony Quispe Philco has worked at various restaurants, including Huaca Pucllana and Maido. Since June 2021, he has been the sommelier at the distinguished restaurant Troppo, where he works with exclusive Italian wines. At 36 years old, he defines his profession as that of a responsible, passionate communicator who offers guests the best possible options.



TACAMA

La primera Viña
de Sudamérica
con 100%
experiencia.



ENCUÉTRANOS EN:

www.tacama.com | [tacama_oficial](https://www.instagram.com/tacama_oficial)

HUAMANI

MEJOR BARTENDER
BEST BARTENDER



1^{er}

Alonso Palomino

Fue en el bar donde encontró a los 17 años su vocación y misión en la vida. Hoy está al frente de Lady Bee, espacio que con solo tres años en la escena local ocupó el puesto 52 en la lista extendida de The World's 50 Best Bars y el Campari One to Watch, que simboliza el bar con mayor potencial para este año. Su propuesta es comunicar el producto peruano, al productor, y generar conciencia en los clientes sobre la composición de la cadena. "Siento y debemos mostrar un firme y constante compromiso con nuestro entorno", dice el bartender de 32 años, uno de los fundadores de Lady Bee.

It was at the bar where he found his life's calling at the age of 17. Today, he runs Lady Bee. After just three years on the local scene, the space has already earned the 52nd spot on the extended list of The World's 50 Best Bars and the Campari One to Watch Award, given to the bar with the greatest potential for this year. His approach is to highlight Peruvian products and their producers, creating an awareness of the supply chain among customers. "In my opinion, we need a constant, firm commitment to our environment," says the 32-year-old bartender, one of Lady Bee's founders.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



www.PISCOHUAMANI.COM



MEJOR SERVICIO BEST SERVICE

1^{er} Osaka

COCINA NIKKEI

El personal de Osaka celebra la cocina nikkei en cada plato y los visitantes no pueden ser mejor recompensados al recibir una atención personalizada, donde la espera –razonable– está justificada cuando la mesa se va adornando con elegantes y exquisitos platos. En este espacio la obsesión está en cada detalle y en un servicio eficiente y cálido.

The staff at Osaka celebrates Nikkei cuisine in each dish, and there could be no better reward for visitors than the personalized service, where the (reasonable) wait is worth it as the table fills up with elegant, exquisite dishes. Here, obsession can be found in the attention given to every last detail, as well as the friendly, efficient service.



Equipo de Osaka

2^{do}



Ser uno de los mejores restaurantes del mundo –el quinto de la codiciada lista The World's 50 Best Restaurants– no se debe únicamente a la sofisticación de sabores con los que se luce Maido, sino a la calidad en su atención a los visitantes. El personal, altamente capacitado y pendiente del mínimo capricho, nos guía a través del menú degustación, enriqueciendo cada plato y el maridaje perfecto con nutridas y certeras referencias culinarias.

Maido's place among the best restaurants in the world—ranking fifth on the coveted list of The World's 50 Best Restaurants—was not earned solely due to the sophisticated flavors on display, but also to the quality of the restaurant's service. The highly trained staff, attentive to guests' every last whim, guide us through the tasting menu, enriching each dish and perfect drink pairing with a wealth of culinary information.

3^{er}



Cualquier inquietud será resuelta por su equipo atento y acogedor. En este espacio se conserva la influencia japonesa, el legado de una tradición impuesta por don Humberto Sato –y perpetuada por su hijo Yaquir– fundador de la catedral de la fusión de las gastronomías japonesa y peruana con una carta sorprendente, donde uno prueba y aprende gracias a la oportuna intervención del personal, quien comparte la historia detrás de cada plato.

The attentive staff answer any question guests might have. This house preserves its Japanese influence, the legacy of a tradition initiated by Don Humberto Sato (and carried on by his son, Yaquir), the founder of this "cathedral of fusion" of Japanese and Peruvian cuisines, with its surprising menu. Guests taste the dishes and learn something in the process thanks to the staff's knack for being wherever they are needed, sharing the history behind each dish.

Astrid & Gastón



CENTRAL

RAFAEL RESTAURANT

CARNAL
PRIME . STEAKHOUSE

la mar | cebichería peruana

ISOLINA
TABERNA PERUANA

EL CHARRÚA
RESTAURANTE • PARRILLA

A
AMORAMAR

TROPPO

COSME
RESTAURANTE & BAR

Amore

TOP 15
MEJOR SERVICIO
BEST SERVICE

2024	Restaurantes
1	Osaka Nikkei
2	Maido
3	Costanera 700
4	Astrid & Gastón
5	Cantina di Epicviro
6	Central
7	Rafael
8	Carnal
9	La Mar
10	Isolina, Taberna Peruana
11	El Charrúa Restaurante Parrilla
12	Amoramar
13	Troppo
14	Cosme
15	Amore



Ipsos, líder global en investigación de mercados y de la opinión pública



Presencia en
90
países



Más de
20 000
colaboradores



Más de
5 000
clientes

Nuestro propósito es **brindar una verdadera comprensión** de **sociedades, mercados y personas** para ayudar a nuestros clientes a tomar las mejores decisiones y acciones.



www.ipsos.pe

Encuétranos en redes sociales como Ipsos Perú
Y en LinkedIn como Ipsos in Latin América



Perú21

MEJOR AMBIENTE
BEST AMBIANCE

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.





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.

Osaka features a modern, cosmopolitan atmosphere and minimalist décor combined with elements evocative of Japanese culture. The dim lighting, modern background music, and attentive service create a charming space, perfect for special evenings to be remembered for years to come. Its excellent culinary offerings and over 20 years in business make it a standard setter for Nikkei cuisine.

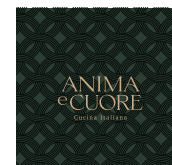
3^{er} PESCA FRESCA EL MERCADO

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.

Rafael Osterling has made this restaurant into one of the most daring ceviche spots in Lima, ably capturing the essence of seafood while imbuing everything with his own personal seal, a touch that goes beyond the dishes served here. The terrace boasts a peaceful, relaxed atmosphere, illuminated by natural light. The experience is complemented by the personalized service, highlighting the sea's freshest products. Here, the chef's recommendation is always the best choice.

RAFAEL
RESTAURANT



TROPPO



TOP 15
MEJOR AMBIENTE
BEST AMBIANCE

2024	Restaurantes
1	Astrid & Gastón
2	Osaka Nikkei
3	El Mercado
4	Rafael
5	Maido
6	Anima e Cuore
7	Amoramar
8	Huaca Pucllana
9	La Mar
10	Troppo
11	Carnal
12	Amore
13	Rocco
14	Cantina di Epicviro
15	Isolina, Taberna Peruana

Perú21

Perú21
ePaper

UNA NUEVA EXPERIENCIA



Nuestra posición clara, en
un **periódico digital** enriquecido.



Recíbelo a primera
hora 00:15



Todas las ediciones
disponibles



Desde cualquier
dispositivo



Boletín top 5
noticias (L-V 6pm)



Fotos, videos y
audios exclusivos

SUSCRÍBETE AQUÍ



Q epaper.peru21.pe

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

Servidioma / 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 Sastretería Martínez, Archivo Luccuma Producciones y Ediciones SAC.

Investigación / Research

Karerina Bayona

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
sandragavidiat@
gmail.com

Aliado Estratégico /
Allied Partner:



Hecho el depósito
legal en la Biblioteca
Nacional del Perú Nro.
2024-08720

ISBN:
978-612-47488-6-8

Sexta edición
Agosto 2024

Tiraje:
4,000 ejemplares