

HEMOS CONFIRMADO LO QUE YA SABÍAMOS:
QUE LA COMIDA PERUANA ES,
SIN LUGAR A DUDAS, EXTRAORDINARIA.

ANTHONY BOURDAIN, "PARTS UNKNOWN", 2014

*WE'VE CONFIRMED WHAT WE
ALREADY KNEW: THAT PERU'S FOOD IS
UNEQUIVOCALLY AWESOME.*



SUMMUM AGRADECE A LA COMUNIDAD DE MARCAS QUE EN
EL PERÚ HACEN POSIBLE CELEBRAR NUESTRA GASTRONOMÍA



COCINA PERUANA – PERUVIAN CUISINE



SUMMUM

Ranking de los Restaurantes del Perú

Ranking of Peru's Restaurants

2018



✦ AGRADECIMIENTOS	2
✦ ÍNDICE / INDEX	4
✦ PRESENTACIÓN / PRESENTATION	6
✦ LA FÓRMULA DE LOS TOP 20 / THE TOP 20 FORMULA	8
✦ ACERCA DE SUMMUM – ABOUT SUMMUM	10
✦ RECONOCIMIENTOS SUMMUM 2018 / 2018 SUMMUM AWARDS	17
✦ MEJOR PRODUCTOR / BEST PRODUCER	29
✦ PREMIOS ESTELARES / STANDOUT AWARDS	39
✦ MEJOR COCINA DE AUTOR / BEST CUISINE D'AUTEUR	40
✦ MEJOR CHEF MUJER / BEST FEMALE CHEF	45
✦ LOS TOP 20 DE 2018 / TOP 20 IN 2018	49
✦ NUEVO RESTAURANTE / NEW RESTAURANT	65
✦ COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA / CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE	73
✦ COCINA CRIOLLA / CRIOLLO CUISINE	81
✦ CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS / CEBICHES, FISH, AND SEAFOOD	89
✦ CARNES Y PARRILLAS / MEAT AND STEAKHOUSES	97
✦ CHIFA Y COCINA CHINA / CHIFA AND CHINESE CUISINE	105
✦ COCINA NIKKEI Y JAPONESA / NIKKEI AND JAPANESE CUISINE	113
✦ COCINA ITALIANA / ITALIAN CUISINE	121
✦ COCINAS DEL MUNDO / INTERNATIONAL CUISINES	129
✦ COCINAS DE LAS REGIONES DEL PERÚ / REGIONAL PERUVIAN CUISINES	137
✦ RESTAURANTE EN AREQUIPA / BEST RESTAURANT IN AREQUIPA	145

	RESTAURANTE EN CUSCO / <i>BEST RESTAURANT IN CUSCO</i>	153
	RESTAURANTE EN ICA / <i>BEST RESTAURANT IN ICA</i>	161
	RESTAURANTE EN LA LIBERTAD / <i>BEST RESTAURANT IN LA LIBERTAD</i>	169
	RESTAURANTE EN LAMBAYEQUE / <i>BEST RESTAURANT IN LAMBAYEQUE</i>	177
	RESTAURANTE EN LORETO / <i>BEST RESTAURANT IN LORETO</i>	185
	RESTAURANTE CAMPESTRE / <i>COUNTRYSIDE RESTAURANT</i>	193
	MEJOR POLLO A LA BRASA / <i>WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN</i>	201
	CAFÉ-RESTAURANTE / <i>CAFE-RESTAURANT</i>	209
	RESTOBAR-LOUNGE / <i>RESTOBAR-LOUNGE</i>	217
	MEJOR COCTELERÍA CON PISCO / <i>PISCO-BASED COCKTAILS</i>	225
	MEJOR RESTAURANTE CLÁSICO / <i>BEST CLASSIC RESTAURANT</i>	233
	MEJOR HUARIQUE / <i>BEST HUARIQUE</i>	237
	MEJORES EN SU PROFESIÓN / <i>BEST OF THEIR PROFESSION:</i>	
	MEJOR SOMMELIER / <i>BEST SOMMELIER</i>	241
	MEJOR BARTENDER / <i>BEST BARTENDER</i>	245
	MEJOR MAÎTRE / <i>BEST MAÎTRE D'</i>	249
	MEJOR SERVICIO / <i>BEST SERVICE</i>	253
	MEJOR AMBIENTE / <i>BEST AMBIANCE</i>	261
	ÍNDICE ALFABÉTICO / <i>ALPHABETIC INDEX</i>	268
	CRÉDITOS / <i>CREDITS</i>	300





El Perú es un país que saborea sus paisajes. En cada lugar, por más recóndito que sea, hay un fruto, una especie, una hierba distinta. Un color, un aroma, una razón para quedarse, para sentir detenidamente.

La cocina peruana es arte, sus cocineros han creado a través de los siglos. Por eso, este año, SUMMUM ha instituido un espacio para reconocer esa creatividad: Es el premio a la Cocina de Autor. Un galardón que reconoce el talento, la constancia que innova y explora, que resume y recrea cada pedazo de esta maravillosa tierra, en un plato, en un manjar, en una propuesta de belleza y sabor.

Este reconocimiento se suma al premio a la Mejor Chef Mujer, instaurado el año anterior. La necesidad de visualizar a las mujeres en las cocinas

PRESENTACIÓN

PRESENTATION

Peru is a country that savors its sights. Every locale, no matter how out of the way, seems to offer some kind of unique fruit, species, or herb. A color, an aroma, a reason to linger there and take in the sensations without hurrying.

Peruvian cuisine is an art form, forged over the centuries by its cooks. In recognition of this, SUMMUM has conceived a new category to highlight that creativity: the award for Cuisine d'Auteur, an accolade that acknowledges talent, the constant drive to innovate and explore, summarizing and recreating each part of this marvelous land in a dish, a delicacy, an offering of beauty and flavor intertwined.

This new honor joins the award for Best Female Chef, which we debuted last year. Peru is not the only place where there is a need to raise women's visibility in the kitchens of our finest restaurants, however. The phrase "Give my compliments to the chef" is commonly heard around the world, but often implicitly refers to the man responsible for the deliciously unique dining experience that the guest has just enjoyed. Indeed, this same guest may imagine, without

no se impone, únicamente, en el Perú. La frase “feliciteme al chef”, es internacional y refiere a un hombre a cargo de un delicioso y único plato que se acaba de degustar. En la misma mesa, el mismo comensal, seguramente imagina a una mujer encargándose de su postre.

Destacar la creatividad de quienes con su cocina ponen el nombre del Perú en el menú del mundo, aportar visibilidad a las mujeres que marcan la pauta de la gastronomía en el Perú; es un compromiso de quienes organizamos los premios SUMMUM. Pero tan importante definición solo se la podíamos encargar a la crítica gastronómica, la que ha puesto su pasión y su rigor, para desempeñarse como jurado.

Pero la razón por la que este año, además, hemos erigido el premio al Mejor Productor, es todavía más ambiciosa. Nuestro objetivo es ayudar a rescatar nuestra tradición en el campo y nuestros cultivos nativos. A destacar la capacidad de organización entre quienes trabajan y preservan nuestra biodiversidad. Para la determinación de este premio hemos convocado a nuestros chefs más destacados. Gracias a ellos por su generosa colaboración.

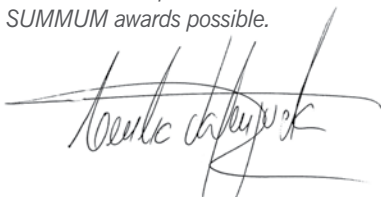
Gracias a los patrocinadores y auspiciadores que hacen posible los premios SUMMUM.

thinking too hard about it, that it was a woman in charge of making his dessert.

Highlighting the creativity of those whose cooking has placed Peru's name on the world's menu. Helping to raise the visibility of women who are blazing new paths for Peruvian cuisine. These are important commitments for those of us who organize the SUMMUM awards, and we could only entrust decisions as important as these to expert food critics, who have brought their passion and intensity to their duty as jury members.

Far from being content with these achievements, however, we have set our sights even higher. We are proud to unveil the award for the Best Producer. The goal behind this acknowledgment is to shine a light on our farming traditions and native crops, to focus on the organizational skills among those who work the fields and preserve our biodiversity. To choose the winner of this award, we have called on a group of our most outstanding chefs, to whom we owe a very special thanks for their generous collaboration.

We would also like to take this opportunity to thank the sponsors who make the SUMMUM awards possible.



Cecilia Valenzuela

*Directora de Summum /
Director Summum*



LA FÓRMULA DE LOS TOP 20

THE TOP 20 FORMULA



La fórmula para la elaboración del Ranking de los Top 20 de Summum ha sido hasta ahora secreta. Este año revelamos el procedimiento: A los integrantes del panel de comensales de Ipsos se les pide primero que indiquen qué categorías de restaurantes han visitado el último año. Luego, que voten por los tres mejores en cada una de esas categorías. Finalmente, se les presenta la lista de restaurantes que seleccionaron como los mejores y se les pide que escojan entre ellos los que tienen la mejor comida, el mejor servicio y el mejor ambiente.

De manera similar a un buen coctel, el Top 20 se elabora combinando estos ingredientes en las siguientes proporciones: 60% para la respuesta a la mejor comida, 20% para el mejor servicio y 20% para el mejor ambiente. Naturalmente, estos resultados no provienen de la evaluación de críticos gastronómicos sino de las preferencias de los comensales. Los peruanos tienen un paladar muy desarrollado, pero, a fin de cuentas, el ranking es el resultado de las predilecciones de cada uno en cuanto a tipo de comida y la satisfacción con la experiencia completa.

En el Ranking Top 20 del 2018 figuran seis restaurantes de cocina contemporánea y cinco de comida criolla, las dos categorías más competitivas; pero también tres de comida Nikkei, tres de cebiches, pescados y mariscos, dos de carnes y parrillas y uno de comida italiana. Cabe destacar que los tres restaurantes Nikkei se ubican entre los cinco primeros puestos, lo que sugiere una reveladora tendencia en las preferencias de los peruanos.

No siempre ha sido así. Cuando nació Summum, en el 2007, ningún restaurante Nikkei figuraba entre los 10 primeros lugares. De aquel ranking inicial solo cuatro restaurantes —Astrid & Gastón, La Gloria, La Mar y Rafael— figuran en el actual Top 20. Los acompañan otros 14 restaurantes que ingresaron al ranking a lo largo de los últimos 10 años y dos que ingresan por primera vez. Un claro indicador del dinamismo de la gastronomía peruana es que la mitad de los Top 20 no existía hace una década.

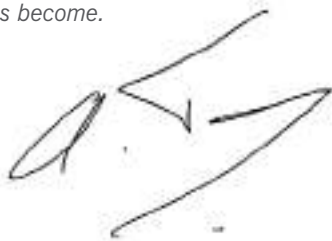
The formula used to determine the Summum Top 20 Ranking has been a closely guarded secret. Until now. This year, we finally revealed the process. The members of the Ipsos diners' panel are first asked to indicate which categories of restaurant they have visited during the past year. Then, they must vote for their top three establishments in each of those categories. Finally, they are presented with the list of restaurants that were chosen as the best, and they are asked to select from among them those that offered the best food, the best service, and the best atmosphere.

Almost like mixing a good cocktail, the Top 20 is based on the perfect combination of ingredients in just the right proportion: 60% for best food, 20% for best service, and 20% for best atmosphere. Of course, these results are not the result of food critics' opinions, but diners' preferences. Peruvians have a highly developed palate, but, ultimately, the ranking reflects the predilections of our survey respondents with regard to types of food and their satisfaction with the experience as a whole.

The 2018 Top 20 Ranking includes six contemporary cuisine restaurants and five criollo restaurants, the two most competitive categories. However, it also includes three Nikkei food

restaurants; three cebiche, fish, and seafood restaurants; two steakhouses and barbecue restaurants; and one Italian restaurant. It is worth noting that all three Nikkei restaurants rank among the top five, suggesting a telling trend in Peruvians' preferences.

This was not always the case, though. When Summum first started, back in 2007, there was no Nikkei restaurant in the top 10. Of those who earned a spot in that initial ranking, only four restaurants—Astrid & Gastón, La Gloria, La Mar, and Rafael—are still in this year's Top 20, accompanied by fourteen restaurants that have entered the ranking over the past ten years, and two that are appearing there for the first time. Indeed, the fact that half of this year's Top 20 restaurants were not even around a decade ago is a clear indicator of just how dynamic the Peruvian food scene has become.



Alfredo Torres G.

*Presidente Ejecutivo /
Executive Chairman
Ipsos Perú*

ACERCA DE / ABOUT



SUMMUM

Que la gastronomía peruana es un tesoro y disfrutarla un privilegio, no hay duda. De esta deliciosa verdad dan fe quienes han explorado las muchas rutas del sabor que se extienden a lo largo y ancho de nuestro territorio. Reflejar esas gratas experiencias —que van desde sorprenderse con innovadoras creaciones de alta cocina hasta el invaluable placer de encontrar un huarique soñado— es el objetivo de Summum.

Desde la primera edición, en el año 2007, hemos rendido homenaje a los cocineros, restaurantes y personajes cuyo compromiso con esta causa los ha hecho destacarse y brillar con luz propia. Y a ellos se han ido sumando otras distinciones: a productos y productores, loables iniciativas y aportes a que la cocina en el Perú crezca y siga conquistando el mundo.

There is no doubt about it: Peruvian cuisine is a gem, and a true privilege to savor. This tasty truth has been attested to by those who have traversed the many routes of flavor that crisscross our country. Summum seeks to reflect these delightful experiences, which range from surprising and innovative haute cuisine creations to the incomparable pleasure of finding a new favorite hole-in-the-wall.

Ever since the guide's first edition in 2007, we have paid tribute to the cooks, restaurants, and other figures

whose commitment to this cause has been truly noteworthy, each of whom shines with special light. Gradually, we have added other acknowledgments: for products and producers, praiseworthy initiatives and contributions help Peru's cuisine to continue growing and conquering the world.

We are a country of many marvelous cuisines, both homegrown and those from elsewhere that we have welcomed with open arms; along with natural riches and breathtaking biodiversity, cutting-edge creativity and traditional talents.



Somos un país de muchas y maravillosas cocinas —las propias y las que acogimos con deleite—, de riquezas naturales y biodiversidad, de vanguardia y tradición, de creatividad y talento.

Todos estos matices se reflejan no solo en la variedad de los nominados y ganadores, sino incluso en el trofeo Summum que reúne todo ello en una imagen: una amable cuchara–tenedor moldeada en plata peruana. Lo cotidiano y lo extraordinario, juntos y entrelazados, como lo están en nuestra gastronomía.

All of these nuances are reflected in the variety of nominees and winners, but most of all, in the Summum trophy, which unites all of these aspects in a single image: a lovely spork, cast from Peruvian silver. The everyday and the extraordinary, together, intertwined, just as they are in our cuisine.

UNA SABROSA ELECCIÓN / A FLAVORFUL SELECTION

Con su voto en una encuesta online, diseñada y procesada por Ipsos Perú, un extenso grupo de gourmands y comensales frecuentes de restaurantes revelan sus preferencias para la elección de los ganadores en la mayoría de las categorías Summum. Este año respondieron a la encuesta de Ipsos 594 personas a lo largo del mes de junio.

Esta votación se complementa con la participación de tres Jurados Especiales, así como con la colaboración de organizaciones afines a la gastronomía como el distinguido Club del Vino.

El primer Jurado Especial estuvo conformado por integrantes de la más reputada crítica gastronómica. Ellos tuvieron el difícil encargo de definir los ganadores de los Premios Estelares a Mejor Cocina de Autor y Mejor Chef Mujer.

A varied group of gourmands and frequent diners-out cast their votes in an online survey designed and tallied by Ipsos Perú, sharing their picks for the winners in most of our Summum categories. This year, 594 respondents took the Ipsos survey during the month of June.

This vote was supplemented by the deliberations of three Special Juries, as well as the collaboration of gastronomically inclined organizations such as the prestigious Club del Vino.

The first Special Jury was made up of Peru's most widely renowned food critics, who were assigned the difficult task of choosing the winners of the Standout Awards for Best Cuisine d'Auteur and Best Female Chef.

El segundo Jurado Especial estuvo integrado por una selección de los chefs más reconocidos del país a quienes se les pidió votar para definir el premio al Mejor Productor del año.

Finalmente, el tercer Jurado Especial lo constituyó el propio Comité Consultivo, que tuvo a su cargo la selección del Mejor Restaurante Clásico, el Mejor Huarique, el Mejor Bartender y el Mejor Maître.

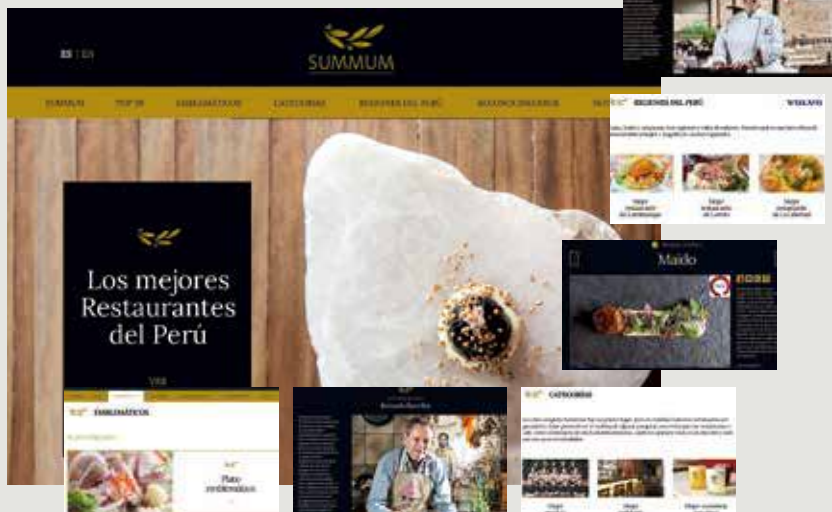
En la tarea de reconocer y premiar a los mejores de este año en Summum, no podemos dejar de mencionar el aporte especializado del Club del Vino —gracias a la generosa iniciativa de Petrus Fernandini— para la elección del Mejor Sommelier, así como el rigor y el entusiasmo de Jorge Luján para explorar y proponer candidatos a Mejor Huarique. A todos ellos, nuestro infinito agradecimiento.

The second Special Jury consisted of a selection of the country's most respected chefs, who were asked to vote on the year's Best Producer.

Finally, the third Special Jury was made up of the Summum Advisory Committee itself, whose members were responsible for selecting the Best Classic Restaurant, the Best Huarique (or hole-in-the-wall), the Best Bartender, and the Best Maître D'.

In our task of honoring the year's best with our acknowledgments and awards, we at Summum would be remiss not to mention the expert assistance of the Club del Vino—thanks to the generous initiative of Petrus Fernandini—in selecting the Best Sommelier, as well as the rigor and enthusiasm of Jorge Luján, whose ceaseless explorations resulted in his suggestions for the Best Huarique. To all of them, we owe our infinite gratitude.

ESTAMOS EN RED / SUMMUM ONLINE





COMITÉ CONSULTIVO SUMMUM / SUMMUM ADVISORY COMMITTEE

El Comité Consultivo de Summum está conformado por / *The members of the Summum Advisory Committee are:* **María Rosa Álvarez Calderón, María Rosa Arrarte, Tony Custer, Pedro José de Zavala, Petrus Fernandini, Sandro Fuentes, Andrés Jochamowitz, Nicolás Kecskemethy, Javier Lozada, Gabriel Ortiz de Zevallos, Ana María Vidal, Cecilia Valenzuela y Alfredo Torres.**

El Jurado de la Crítica Gastronómica estuvo conformado por / *The members of the Food Critics' Jury were:* **Jimena Agois, María Elena Cornejo, Soledad Marroquín, Javier Masías, Ignacio Medina, Paola Miglio, Hirka Roca Rey, Michel Seiner, Nora Sugobono y Esther Vargas.**



En nuestra web **www.summum.pe** está disponible toda la información sobre los ganadores y nominados de cada año, así como interesantes novedades, fotografías y reseñas.

Desde su computadora, smartphone o cualquier dispositivo y a solo un clic de distancia, está disponible toda la información sobre los premios.

En estos tiempos en los que el mundo digital elimina las fronteras y nos conecta en una gran comunidad, queremos estar en contacto con quienes aman la gastronomía y que Summum sea un espacio de encuentro, diálogo y buenas experiencias.

Our website, **www.summum.pe**, offers detailed information on the winners and nominees for each year, as well as noteworthy news, photographs, and reviews.

All the information you could want about the awards is just a click away on your computer, smartphone, or some other device.

Today's digital world has erased borders and brought us together in one big community. Our goal is to keep in contact with food lovers the world over, making Summum a meeting spot and a space for dialogue and unforgettable experiences.



LOS NOMINADOS / THE *NOMINEES*

Para Summum, cada nominado es ya un ganador. Eso significa que han logrado destacarse nítidamente para que los comensales y entendidos les otorguen su preferencia. Por ello en las distintas categorías que provienen de la encuesta de Ipsos se presentan rankings con los 10 nominados con mayor votación, lo que nos brinda un mejor y más amplio panorama del actual mapa gastronómico del Perú.



In the eyes of Summum, each nominee is already a winner. Being nominated means they have truly succeeded in standing out and gaining the favor of food lovers and culinary aficionados. Thus, in each of the different categories that were voted on as part of the Ipsos survey, we have offered a ranking of the ten nominees who received the most votes, giving us a broader and more in-depth panorama of the current culinary map of Peru.



CÓMO UBICAR LOS RESTAURANTES / HOW TO FIND THE RESTAURANTS

Para poner a los ganadores y nominados de Summum en nuestra ruta gastronómica basta consultar el índice alfabético de la página 268. Allí encontrarán las direcciones, teléfonos y datos de contacto de los restaurantes de esta edición.

To add Summum's winners and nominees to your culinary route, all you have to do is consult the alphabetical index on page 268. You will find the addresses, phone numbers, and contact information for all of the restaurants featured in this edition.

ÍNDICE ALFABÉTICO

ALPHABETIC INDEX

LIMA ALPHABETIC INDEX		
RESTAURANTE	PUERTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
ACHE Av. La Paz 1055, Miraflores T. 221-9935 f. Ache Sushi Wok Nikkei	N. 8° Cocina Nikkei y Japonesa	118
ALASADOR Av. Primavera 679, San Borja T. 572-9590 www.alasador.com f. restaurantalasador	10° Carnes y Herbillas	102
AMAZ Av. La Paz 1079, Miraflores T. 221-9993 www.amaz.com.pe f. amaz-restaurant	2° Cocina de las Regiones del Perú	140

ÍNDICE ALFABÉTICO PROVINCIAS

RESTAURANTE	PUERTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
SABORES PERUANOS Av. Los Inca 136, La Victoria, Chiclayo C. 96020-6478 f. Saboresperuanosoficial	N. 4° Mejor Restaurante Lambayeque	182
SOL DE MAYO avenida 207, Iquitos, Arequipa T. 054 - 254148 / 270391 www.restaurantesolde mayo.com f. Sol de Mayo	N. 5° Mejor Restaurante Arequipa	150
SQUALLO'S Cienfuegos 256, Urb. La Merced, Trujillo T. 044 - 299134 www.squallossofoodrestaurant.com f. Squallor	N. 6° Mejor Restaurante La Libertad	174



àlicorp

RECONOCIMIENTOS SUMMUM 2018

2018 SUMMUM AWARDS



PATRONATO
Plata del Perú

TURISMO Y HOTELERÍA





JOHAN LEURIDAN HUYS

COMO DECANO DE LA FACULTAD DE COMUNICACIONES, TURISMO Y PSICOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES, JOHAN LEURIDAN HUYS HA DADO UN IMPULSO NOTABLE A LAS PUBLICACIONES GASTRONÓMICAS. UNA VIDA CONSAGRADA A LA DOCENCIA, LA PASIÓN POR EL SABER Y TAMBIÉN LA BUENA COCINA.

AS CHAIR OF THE DEPARTMENT OF COMMUNICATIONS, TOURISM, AND PSYCHOLOGY AT THE UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES, JOHAN LEURIDAN HUYS HAS BEEN A TIRELESS PROMOTER OF CULINARY PUBLICATIONS. HIS HAS BEEN A LIFE DEDICATED TO TEACHING, THE PURSUIT OF KNOWLEDGE, AND FINE CUISINE.

Más de 100 publicaciones sobre gastronomía —treinta y una de ellas galardonadas en los premios Gourmand— y numerosas investigaciones que las respaldan, son prueba del dinamismo que le imprime el doctor Johan Leuridan Huys a los proyectos editoriales y educativos.

Como catedrático y decano en la Universidad de San Martín de Porres, ha recibido numerosas distinciones, entre ellas la de Mejor Editor de Libros de Gastronomía del Mundo en la ceremonia Best of the Best por el 20 aniversario de los Gourmand World Cookbook Awards (1995-2015).

Nacido en Bélgica, en 1968 llegó al Perú e ingresó a dictar clases en la USMP. Allí desarrolló una brillante carrera e impulsó más de 360 publicaciones,

Over 100 food-related publications—thirty-one of which have received Gourmand Awards—and countless research papers to back them up: this is proof of the tireless spirit that Johan Leuridan Huys brings to each one of his publishing and educational endeavors.

As a professor and department chair at the Universidad de San Martín de Porres, he has received numerous accolades, including Best Culinary Book Editor in the World at the Best of the Best Ceremony held to mark the twentieth anniversary of the Gourmand World Cookbook Awards (1995-2015).

Born in Belgium, Johan came to Peru in 1968 and began teaching classes at the USMP. There, he forged a brilliant career as the driving force behind





un centenar de ellas sobre historia y cultura gastronómicas, ingredientes peruanos, cocinas regionales, entre otros. Y es que pocos saben que la buena cocina es también una de sus pasiones.

En una entrevista publicada el año 2006, él recordó los viajes con su familia en los que descubrió exquisiteces como el “cordero de las praderas saladas” de Bretaña o el *abbacchio* con vino y romero de Roma, así como su encuentro con el arroz con pato a la chichlayana, el *chupe de camarones*, el *lomo saltado* y la *papa rellena* que están entre sus favoritos.

Sabrosos recuerdos que, unidos a su vocación por el saber y los libros —en los que nos invita a volver la mirada hacia el Perú— han hecho de su labor como editor y promotor de la gastronomía una noble e indolegable vocación.

more than 360 publications, a hundred of which have dealt with culinary history and culture, Peruvian ingredients, regional cuisines, and more. Even so, not many people are aware of the fact that good food is also one of his many passions.

*In an interview published in 2006, he recalled the family trips of his youth, during which he discovered delicacies such as *agneau de pré-salé* in Bretton or *abbacchio al vino* with rosemary in Rome, as well as his first time trying Peruvian dishes such as *Chichlayo-style arroz con pato*, *chupe de camarones*, *lomo saltado*, and *papa rellena*, all of which rank among his favorites.*

It is these flavorful memories, together with his dedication to knowledge and books—in which he has invited us to look at Peru in new ways—that have made his work as an editor and promotor of cuisine into a distinguished and indefatigable calling.



PATRONATO
Plata del Perú

LLEVANDO *la*
Plata DEL PERÚ
AL *mundo*





MATER INICIATIVA

NUESTRO PAÍS ES MEGADIVERSO Y RIQUEZIMO EN INSUMOS. EN EL CUSCO, EL EQUIPO MULTIDISCIPLINARIO DE MATER INICIATIVA SE HA PROPUESTO REVALORARLOS A TRAVÉS DEL CONOCIMIENTO Y LA INVESTIGACIÓN. LAS SEMILLAS DE LA COCINA Y LA GASTRONOMÍA HAN DADO LUGAR A ALGO AÚN MÁS GRANDE Y HERMOSO.

PERU IS A MEGADIVERSE COUNTRY WITH A WEALTH OF INGREDIENTS. IN CUSCO, THE MULTIDISCIPLINARY TEAM BEHIND MATER INICIATIVA HAS TAKEN IT UPON THEMSELVES TO REEVALUATE THESE PRODUCTS THROUGH SPECIALIZED KNOWLEDGE AND RESEARCH. THE SEEDS SOWN BY CUISINE HAVE GROWN AND BLOSSOMED INTO SOMETHING EVEN BIGGER AND MORE BEAUTIFUL.

En el verde escenario de Moray, donde la naturaleza se entremezcla con monumentos arqueológicos, comunidades andinas y tradiciones, tiene su sede Mater Iniciativa, asociación sin fines de lucro que ha emprendido una tarea extraordinaria: redescubrir las maravillas de nuestros ingredientes nativos a través del conocimiento y la investigación.

Against the green backdrop of Moray, where archaeological monuments and traditional Andean communities sit amidst stunning natural sights, we find Mater Iniciativa, a non-profit organization that has undertaken an extraordinary task: that of rediscovering the wonders of our native ingredients with the help of specialized knowledge and research.

Gracias a la iniciativa de Virgilio Martínez, un equipo multidisciplinario de cocineros, ingenieros forestales, médicos, antropólogos, entre otros,

Thanks to the initiative of Virgilio Martínez, a multidisciplinary team of cooks, foresters, doctors, anthropologists, and others explores





explora ese extraordinario espacio donde se encuentran la cocina y la cultura.

Buscando ingredientes —semillas, granos, frutos, tubérculos, raíces, hierbas aromáticas y flores— cada mes recorren diferentes lugares del país en pos de nuevos hallazgos, guiados por las temporadas y la estacionalidad. En su sede central, trabajan de la mano con las comunidades cusqueñas y recuperan las tradiciones en torno a sus cultivos y costumbres.

the extraordinary meeting point between culture and cuisine.

In search of ingredients—seeds, cereals, fruits, tubers, roots, aromatic herbs, and flowers—they visit different parts of the country every month looking for new discoveries, with only the seasons as their guide. At their main locale, they work together with the communities of Cusco to recover local customs and traditional farming techniques.





RECONOCIMIENTO A LA INVESTIGACIÓN



Una de las conclusiones a las que ha llegado Mater Iniciativa es que “un plato de comida jamás será más importante que la tradición de un ingrediente”. Nosotros bien podríamos complementar esa contundente frase con otra: “Tan importante como un país de maravillosos recursos naturales y tradiciones culturales es contar con un equipo humano que las valore y haga su mejor esfuerzo para que el mundo las conozca”. Por ello, este año, el Reconocimiento a la Investigación es suyo.

One of the conclusions reached by Mater Iniciativa is that “a plate of food is never more important than the tradition that underlies each ingredient.” We might complement that conviction with another: “A country with such incredible natural resources and cultural traditions requires a group of humans to value them, making every effort to ensure that they are available to the world.” It is for such reason that this year’s Award for Excellence in Research goes to Mater Iniciativa.

Celebra la tradición peruana
con

PICARONES NEGRITA

el postre que amas

ilisto para freír!

.....





MEJOR PRODUCTOR

BEST PRODUCER

DETRÁS DE CADA MAGNÍFICO INSUMO HAY UN NOTABLE Y DEDICADO PRODUCTOR. SUMMUM QUIERE RECONOCER LA LABOR DE ESTOS GUARDIANES Y HÉROES DE NUESTRA MARAVILLOSA BIODIVERSIDAD.

BEHIND EACH WONDERFUL PRODUCT IS AN EXTRAORDINARY AND HARD-WORKING PRODUCER. SUMMUM SEEKS TO RECOGNIZE THE WORK OF THESE GUARDIANS, WHO ARE THE TRUE HEROES OF OUR MAGNIFICENT BIODIVERSITY.





MANUEL CHOQQE BRAVO

CRECIÓ EN HUATATA, UN SINGULAR PARAJE DE CHINCHERO, CUSCO, DOMINADO POR LA VISTA DE LOS NEVADOS. A MANUEL CHOQQE BRAVO EL AMOR POR LA TIERRA LE VIENE DE FAMILIA.

THE SUMMUM PRODUCER OF THE YEAR GREW UP IN HUATATA, A TRULY UNIQUE AREA IN CHINCHERO, CUSCO, SURROUNDED BY A VIEW OF SNOW-CAPPED MOUNTAINS. FOR MANUEL CHOQQE BRAVO, A LOVE FOR THE EARTH RUNS IN HIS FAMILY.

Manuel Choqqe Bravo es heredero de una tradición y gracias a su esfuerzo esta será un legado para los peruanos del futuro. Cuando era niño, cuenta, le encantaba dibujar y quería ser artista. Su padre, don Augusto, se dedicaba desde siempre a los cultivos andinos y era reconocido por sus conocimientos, buenos productos e inventiva.

Manuel Choqqe Bravo is the heir to a tradition, one that will be passed on to future generations of Peruvians thanks to his efforts. When he was a child, he says, he loved to draw and wanted to be an artist. His father, Don Augusto, had always worked hard at farming his Andean crops; he was known for his knowledge, his high-quality products, and his resourcefulness.







Probablemente, el ver a la familia involucrada con el campo, así como la riqueza en cuanto a variedades de la zona, hicieron que se decidiera a estudiar Agronomía en la Universidad Nacional de San Antonio de Abad.

Cuando todavía estudiaba empezó un proyecto que poco a poco fue tomando fuerza: reunir y conservar variedades de papas nativas, no solo de Huatata —reconocida por producir papas de calidad— sino también de otras zonas y lejanas comunidades. En un principio reunió entre 20 y 30 variedades.

It was probably his experience watching his family's involvement with the farm and the wealth of biodiversity in his surroundings that led Manuel to study agronomy at the Universidad Nacional de San Antonio de Abad.

While he was still studying, he started a project that gradually gained momentum: collecting and preserving different varieties of papa nativa potatoes, not only in Huatata—which is renowned for the high quality of the potatoes grown there—but also from other zones and remote





Experimentando en chacras de diferentes tipos de suelo, altura y horas de sol y frío, junto a su hermano Elmer trabajó incansablemente no solo para que estas variedades de papas se adapten, sino también para mejorarlas genéticamente. El resultado es un asombroso repositorio con más de 370 variedades nativas, así como otras especies modificadas que ha obtenido haciendo cruces.

Con la misma fascinación con la que dibujaba colores y formas en su infancia, Choque se dedica hoy a la producción e investigación de las extraordinarias papas nativas orgánicas de coloridas cáscaras y pulpas que guardan en su interior grandes propiedades nutritivas y antioxidantes.

communities. In the beginning, Manuel had 20 to 30 varieties.

He experimented with fields that used different kinds of soil, different altitudes and hours of sunlight and cold, working tirelessly with his brother Elmer not only to help the potatoes to adapt, but to genetically improve them. The result is a remarkable repository of over 370 native varieties, along with other, modified species created through crossbreeding.

The same fascination he felt toward colors and shapes as a child drives him today in his quest to produce and research his extraordinary organic papas nativas, colorful inside and out, and rich in nutrients and antioxidants.



Allí encontramos papas de todos los colores y tamaños, así como originales nombres. Por ejemplo, entre las favoritas de Manuel están diferentes ecotipos de papas de pulpas rojas, una de pulpa amarilla llamada Azúcar Cantina y la de pulpa morada conocida como Leona Negra.

Asimismo, entre las papas de formas más caprichosas, destaca la Kachunwakachi, que deben pelar las jovencitas para que su futura suegra autorice la boda; y la Waqa Asta o “cacho de toro” de la que hay diferentes colores como rojo o negro.

On his farm, we find potatoes of all colors and sizes, many with highly original names. Among Manuel's favorites, for instance, we have different potato ecotypes with red flesh, one with yellow flesh called Azúcar Cantina (Canteen Sugar), and another one with purple flesh known as Leona Negra (Black Lioness).

Among the most whimsical potato shapes, on the other hand, we have the Kachunwakachi, which young girls must peel for their future mother-in-law before she will approve the wedding; and



Pero no solo eso. Cultiva también variados tipos de ocas, con las que incluso ha elaborado un singular licor natural. Convencido de las bondades, sabor y beneficios de los tubérculos andinos, promueve su consumo y junto a su familia los vende en la ciudad del Cusco y a reconocidos restaurantes.

Y es que para Manuel, nuestras papas nativas son un producto gourmet por excelencia y hará lo que esté en sus manos para que alcancen el sitio que merecen. “Para mí, no hay nada mejor que una buena papa al horno con un poco de sal de Maras. Sientes el sabor de lo natural y no hay nada que lo iguale”, dice.

Es un verdadero honor para Summum, y para todos quienes aman la cocina peruana, el que Manuel haya sido elegido como Productor del Año. El justo homenaje al talento, la pasión y la dedicación que ha puesto estos años en la conservación y estudio de las papas nativas y otros cultivos andinos.

the Waqa Asta, or “bull’s horn,” which comes in different colors like red or black.

But that’s not all. Manuel also grows different kinds of oca, which he has even used to make a unique natural liquor. Convinced as he is of the quality, flavor, and benefits of Andean tubers, he ardently promotes their consumption. He and his family even sell them to renowned restaurants in the city of Cusco.

According to Manuel, Peru’s papa nativa potatoes are a gourmet product par excellence and he is willing to do everything he can to help position them in the place of honor they deserve. “For me, there is nothing better than a good baked potato with a little Maras salt. You can just taste the natural flavor; there is nothing else like it,” he says.

It is a true privilege for Summum and for all lovers of Peruvian cuisine to see Manuel chosen as



El niño que alguna vez quiso ser artista, es hoy un generoso adulto que aplica su creatividad, curiosidad y conocimientos para salvaguardar y difundir nuestra biodiversidad en la forma de maravillosas papas y ocas de mil colores, mirando siempre al futuro con ojos innovadores y sintiéndose orgulloso de las ancestrales tradiciones familiares de su natal Chinchero.

Producer of the Year. This is a well-deserved tribute to the talent, passion, and dedication with which he has worked all these years to preserve and study papas nativas and other Andean crops.

The child who once dreamt of being an artist is today a generous adult, one who uses his creativity, curiosity, and knowledge to protect and promote our biodiversity in the form of wonderful potatoes and colorful ocas, always looking to the future with a sparkle in his eyes and a feeling of pride for the ancestral family traditions of his homeland, Chinchero.

EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO / VARIETY IS THE SPICE OF LIFE

Entre las sabrosas variedades de papas nativas de singulares formas y curiosos nombres que cultiva Manuel están / *These are just some of the tasty varieties of papa nativa potatoes grown by Manuel, with their unique shapes and curious names:*

Kachunwakachi - Hacer llorar a la nuera / *To make the daughter-in-law cry*

Waqá Asta - Cacho del toro / *Bull's horn*

Pumaq Maquin - Mano del puma / *Cougar paw*

Qello y PuKa Camotillo - Camotillo amarillo y rojo / *Yellow and red sweet potato*

Kuchi Aka - Kaka de chancho / *Pig poop*

Pacocha Senqa - Nariz de alpaca / *Alpaca snout*

Qoye Suyun - Tripas de cuy / *Guinea pig guts*

Yura Leqe - Ave blanca / *White bird*

Una ruta que nos llena de orgullo



Desde la selva hasta la costa, en TGP transportamos el gas natural que da energía a todo el Perú. A lo largo de nuestro recorrido por Cusco, Ayacucho, Huancavelica, Ica y Lima contribuimos al desarrollo y bienestar de 191 localidades.



TRANSFORMANDO
CON ENERGÍA



PREMIOS ESTELARES

STANDOUT AWARDS



ÚNICOS EN SUS CATEGORÍAS, SON MERECEDORES DE UNA DISTINCIÓN ESPECIAL. ÉSTOS SON LOS GANADORES DE LOS PREMIOS A MEJOR COCINA DE AUTOR Y MEJOR CHEF MUJER EN SUMMUM 2018.

ONE-OF-A-KIND IN THEIR CATEGORIES, THESE CHEFS ARE DESERVING OF SPECIAL RECOGNITION. THE FOLLOWING ARE THE WINNERS OF THE SUMMUM 2018 AWARDS FOR BEST CUISINE D'AUTEUR AND BEST FEMALE CHEF.



BanBif



VIRGILIO MARTÍNEZ

COMO UN EXPLORADOR, VIRGILIO MARTÍNEZ EMPRENDIÓ UN RECORRIDO PARA DESCUBRIR EL ORIGEN Y LA ESENCIA DE LOS INSUMOS PERUANOS. EN ESE VIAJE, ENCONTRÓ SU PROPIA VISIÓN DEL PERÚ, QUE ES LA INSPIRACIÓN DE SU IMPECABLE COCINA DE AUTOR.

LIKE THE EXPLORERS OF YESTERYEAR, VIRGILIO MARTÍNEZ SET OFF ON A JOURNEY TO DISCOVER THE ORIGIN AND ESSENCE OF PERU'S NATIVE INGREDIENTS. ALONG THE WAY, HE DEVELOPED HIS OWN VISION OF PERU, A CONCEPT THAT SERVES AS THE INSPIRATION FOR HIS PEERLESS CUISINE D'AUTEUR.

Un cocinero minucioso y vanguardista que ha alcanzado las más altas distinciones a nivel nacional e internacional. Un explorador que investiga regiones, altitudes, montañas, selvas y costas buscando la esencia de cada insumo al que con máximo respeto redescubre, realza y pone en valor.

A meticulous and forward-thinking cook who has reached the highest echelons of the culinary world, both in Peru and abroad. An explorer who investigates mountains, jungles, and coastlines, from sea level to the clouds, in search of the essence underlying his ingredients, treating them with solemn respect in his quest to rediscover their lost secrets and share them with the world.







Virgilio Martínez es capaz de crear un exquisito menú de 20 pasos, cada uno representando una altitud y un ecosistema a través de sabores y aromas. Todo ello, fruto de la investigación profunda y el ejercicio de innovar sorprendiendo siempre con texturas inesperadas, combinaciones armoniosas y acertados contrastes.

Perfecto ejemplo de quien hace cocina de autor. Según él mismo ha contado, al volver al país tras varios años fuera, sentía que su propuesta solo tenía pinceladas del Perú. Fue entonces que emprendió un revelador viaje por andenes andinos, bosques amazónicos, salineras y planicies. Allí encontró la ruta de la creación y esa fascinante despensa que inspira hoy la gran cocina peruana de vanguardia que lleva su firma.

Virgilio Martínez is capable of creating an exquisite 20-course meal, with the flavors and aromas of each course representing a different altitudinal zone and ecosystem. All of this is the result of his in-depth research and his drive to innovate, consistently leaving diners awestruck by unexpected textures, perfectly balanced ingredients, and bold contrasts.

According to Martínez himself, he realized upon his return to Peru after spending several years abroad that his approach to cooking offered only hints of his home country. It was then that he undertook an eye-opening journey through Andean farming terraces, the Amazon rainforest, salt flats, and plains. There, he discovered the path to innovation, armed with the fascinating ingredients that have served as the inspiration for the inventive new Peruvian cuisine that now bears his seal.





ARLETTE EULERT

AMABLE, ACOGEDORA, AUTÉNTICA, ENAMORADA DE LA VIDA. ASÍ ES ARLETTE EULERT Y ASÍ ES TAMBIÉN SU COCINA. EN SU RESTAURANTE MATRIA, HA CONSOLIDADO LA PROPUESTA —TAN SABROSA COMO COMPROMETIDA CON LA SOSTENIBILIDAD— QUE LA DISTINGUE.

PLEASANT, WELCOMING, AUTHENTIC, ENAMORED OF LIFE. THIS DESCRIPTION OF ARLETTE EULERT APPLIES JUST AS APTLY TO HER COOKING. AT HER RESTAURANT MATRIA, SHE HAS FORGED A STYLE—BOTH TASTY AND COMMITTED TO SUSTAINABILITY—THAT IS A TRUE STANDOUT.

A la tierra, la pachamama, la Patria... a todo eso nos suena Matria, el nombre del restaurante de Arlette Eulert, elegida este año como Mejor Chef Mujer por el Jurado Especial de Summum. Sensible, intensa, cordial y apasionada son palabras con las que podríamos describirla y son también las cualidades de su cocina.

Arlette renueva su carta por temporadas para trabajar con ingredientes frescos y en su mejor momento. Antes de ser cocinera, estudió pintura y con ese espíritu

Arlette Eulert, chosen as this year's Best Female Chef by Summum's Special Jury, is the creator of Matria—a restaurant with a name that evokes the earth, the pachamama, a beloved homeland. Both Arlette and her cuisine could be aptly described as finely attuned, intense yet approachable, impassioned.

The menu at Matria changes with each new season, using only the freshest ingredients during the time of year when they are at their very best. Before becoming a cook, Arlette studied painting,



creativo combina ingredientes y sabores, buscando siempre la armonía en originales platos y deliciosos postres que nos hablan del Perú y el mundo de la manera más sabrosa.

Confiada en que todos podemos hacer de este un mundo mejor, ella ha decidido hacerlo desde esa trinchera creativa, dinámica y solidaria que puede ser la cocina, por ello ha representado al Perú en Chefs' Manifesto, un movimiento global de cocineros a favor de la alimentación y la sostenibilidad. Un verdadero ejemplo de mujer, chef y ciudadana del mundo.

and that creative spirit can be observed in the way she combines ingredients and flavors, always in search of harmony in her inventive dishes and delicious desserts that showcase the flavors of Peru and the world.

Guided by the conviction that together we can make a better world, Arlette has opted to do her part from the kitchen, bringing a spirit of creativity, dynamism, and solidarity to all of her undertakings. As part of this effort, she represents Peru in the Chefs' Manifesto, a global movement of cooks who seek to promote nourishment and sustainability. In each of her endeavors, she sets an incredible example as a woman, a chef, and a citizen of the world.

HOLA

experiencia
gastronómica
inolvidable

...



BanBif



TCEA máxima
111.96%

Tasa referencial, que considera los siguientes parámetros: TEA máxima 29.99%, que corresponde a tarjetas de crédito Infinite, plan revolvente, moneda de la línea, consumo de US\$300 realizado 30 días antes de la fecha de facturación, cancelado en un plazo de 12 meses, considerando pagos mínimos con saldo capital aplicado por un factor revolvente de 24, intereses, comisiones por membresía anual en el mes 12 de US\$ 150.00 (no se cobra por envío electrónico de estado de cuenta); y gasto por seguro de desgravamen de US\$ 1.63(*) mensual. Umbral mínimo de amortización de capital del pago mínimo: US\$10. No considera deuda anterior. En caso de incumplimiento de pago se cobra penalidad por incumplimiento de pago de US\$15.00 o \$/45.00 + 5.00% del pago mínimo, al día siguiente del no pago. (**) Tarifa en soles, expresada en dólares. Tipo de cambio referencial de \$/3.00. TCEA (Tasa de Costo Efectivo Anual) y TEA (Tasa de intereses efectiva anual) calculadas a 360 días. ITF de 0.005%, según D.S. N°150-2007-EF. Información sobre los costos de nuestro producto Tarjeta de Crédito disponible en las oficinas de atención al público a través del tarifario y en nuestra página web: www.banbif-com.pe, a través de información de Interés, link "Tarifario General". MKT. 01.08.2018.

Los Top 20 - 2018

Top 20 - 2018





Si los restaurantes tienen una edad, podríamos decir que Maido ha alcanzado una plena y feliz madurez. La propuesta gastronómica de Mitsuharu Tsumura ha tenido una deliciosa evolución, cuya fama hoy trasciende fronteras. Con su carisma y gran persistencia, “Micha” ha construido un estilo donde se conjugan la máxima calidad del producto, la excelencia en la preparación y esa gran creatividad que es uno de los ingredientes que le ha dado solidez. A tono con su extraordinaria cocina, este Summum ha enriquecido la experiencia de sus comensales con una atractiva decoración, buen servicio de sommelier e interesante carta de vinos que están a la altura.



If restaurants could be said to age, then Maido has undoubtedly reached full maturity. Mitsuharu Tsumura's culinary proposition has undergone a delicious evolution, earning it a reputation that now reaches far beyond our borders. His charisma and perseverance have allowed “Micha” to forge a style based on high-quality ingredients, outstanding technique, and—one of his greatest strengths of all—undeniable creativity. Together with the extraordinary cuisine, this Summum award winner offers an unequalled experience thanks to its enticing décor, sublime sommelier service, and adventurous wine list.

1^{er}



2^{do}





COSTANERA 700 *RESTAURANT*



Yaquir Sato tomó las riendas de la cocina del Costanera 700 —mítico restaurante que fundó su padre hace cuatro décadas— para darle un giro personal, manteniéndose fiel a sus raíces y a la leyenda que acuñó don Humberto. Templo de cebiches, tiraditos, chitas y recetas nikkei, puede sorprender también con algunos platos criollos de excelente factura, como el sabroso ají de gallina o un cochinito asado de piel crocante. Único por varias razones, reivindica uno de los principios de la tradición culinaria japonesa: la inigualable frescura de sus pescados y mariscos que selecciona con la misma minuciosidad que elabora sus especialidades más célebres.

When Yaquir Sato took over the kitchen at Costanera 700, the mythical restaurant founded by his father four decades ago, he gave it his own personal twist while staying true to its roots and honoring the legend left behind by Don Humberto. A temple of cebiches, tiraditos, grunt fish, and Nikkei dishes, this restaurant will also surprise you with other exquisitely cooked Peruvian dishes, such as the tasty ají de gallina or the crispy roast suckling pig. Unique in many ways, it also upholds one of the principles of traditional Japanese cuisine: the unmatched freshness of its fish and seafood, which Yaquir selects with the same meticulous approach that he uses when preparing his most celebrated dishes.



Esa sofisticación natural y la soltura con la que es capaz de reunir en un plato sabores, especias e ingredientes del mundo entero, hacen de la cocina de Rafael Osterling algo único. Un chef con estilo propio cuya propuesta ha experimentado una deliciosa evolución: desde sus inicios marcadamente mediterráneos, pasando por un blend con cocinas de exóticas latitudes y, en los últimos años, el reencuentro con el Perú manteniendo la singularidad. En el restaurante que lleva su nombre, Osterling imprime esa personalidad cool en cada detalle: la decoración, el setting, la música y, por supuesto, la divertida barra que es parte de la experiencia.



The natural sophistication and ease with which he is able to combine flavors, spices, and ingredients from around the world in a single dish make Rafael Osterling's cooking something truly exceptional. A chef with a style all his own, his food has undergone a captivating evolution: from distinctly Mediterranean dishes to a blend of cuisines from exotic locales, and more recently, a renewed focus on Peru while maintaining his individuality. At the restaurant that bears his name, Osterling infuses every detail with this hip, sophisticated personality: the décor and the setting, the music, and of course, the lively bar, which is an integral part of the experience.

3^{er}



4^{to}



Osaka

COCINA NIKKEI

Con la misma maestría con la que sus itamaes cortan el sushi o se preparan sobre el fogón sus exquisitos platos calientes, Osaka ha logrado una propuesta singular que lo ubica entre los favoritos. Su carta encanta a comensales de todas las edades y depara gratas sorpresas tanto a gourmands y entendidos como a quienes exploran por primera vez las cocinas oriental y nikkei. Otro plus es su ambiente, siempre vivo, que invita a celebrar en cualquier ocasión: reuniones familiares, almuerzos ejecutivos, divertidas salidas en grupo o una cita para dos.

The mastery with which the itamaes slice the sushi; the skill exhibited by the cooks as they prepare hot dishes on the burner... All of this and more has helped Osaka forge a unique approach that has made it a favorite among foodies. The menu is quick to charm diners of all ages, offering pleasant surprises for gourmands and connoisseurs as well as those exploring Japanese and Nikkei food for the first time. The restaurant's atmosphere is another plus, always lively and perfect for any occasion: family reunions, business lunches, spirited group outings, or dinner dates.



CENTRAL

“Algodón de bosque”, “Suelo de mar”, “Cordillera alta” o “Blanco amazónico” son los sugerentes nombres que el chef Virgilio Martínez puede dar a los pasos de sus inéditos menús inspirados en ecosistemas de nuestro país. Alta cocina —ahora con nuevo local en Barranco— que sorprende con sabores y texturas inéditos. Más que un restaurante, Central es una manera de pensar el Perú a través de sus insumos, traduciéndolos en una propuesta galardonada en importantes listas internacionales como World’s 50 Best Restaurants y Latin America’s 50 Best Restaurants.

“Forest Cotton,” “Sea Floor,” “High Mountains,” or “Amazon White”: these are just some of the intriguing names given by Chef Virgilio Martínez to the individual courses of his unrivaled tasting menus, inspired by Peru’s wide range of ecosystems. Haute cuisine—now with a new location in Barranco—that is sure to surprise you with its innovative tastes and textures. More than a restaurant, Central is a way of looking at Peru through its products, translating them into a proposition that has earned a place on renowned international lists, such as the World’s 50 Best Restaurants and Latin America’s 50 Best Restaurants.

5^{to}



6^{to}

Astrid & Gastón

La Casa Moreyra de San Isidro se convirtió en la majestuosa sede del restaurante primigenio que Gastón Acurio y Astrid Gutsche abrieron hace casi 25 años en Miraflores. Una moderna propuesta que homenajea nuestras raíces con una carta rotundamente peruana que varía de acuerdo a las estaciones; y originales menús degustación inspirados en las historias de nuestra gastronomía, regiones, lugares e ingredientes, en una mixtura que abraza creativamente los aportes de otras culturas y migraciones.

The Casa Moreyra mansion in San Isidro is the majestic new setting of the restaurant that was originally opened by Gastón Acurio and Astrid Gutsche almost 25 years ago in Miraflores. A modern cuisine that celebrates our roots, with a thoroughly Peruvian menu that changes with the seasons, along with original tasting menus inspired by the history of our cuisine, our regions, our locales and ingredients, in a blend that creatively embraces contributions from other cultures and diasporas.

7^{mo}

ISOLINA

TABERNA PERUANA

La felicidad puede tomar muchas formas. En Isolina, por ejemplo, podemos verla convertida en un fresco cebichito, un succulento escabeche, arroz tapado montado, el generoso menestrón o en ese pan con salchicha huachana que no sabíamos cuánto extrañábamos hasta que le dimos el primer bocado. José del Castillo ha hecho de su local un templo donde se rinde culto a la cocina y las recetas de antes, en un ambiente relajado y acogedor, a tono con su propuesta de comfort food con gusto peruano.

Happiness comes in many forms. At Isolina, for example, it might be a fresh cebiche, a mouth-watering escabeche, a plate of arroz tapado, the big bowl of minestrone, or the Huachana sausage sandwich, which reminded us with the very first bite of just how much we had missed it. José del Castillo has turned this place into a temple where diners can gather to pay tribute to old-fashioned food and recipes in a relaxed, cozy atmosphere, the perfect setting to enjoy some comfort food with a Peruvian twist.

8^{vo}

Consistencia, variedad y calidad son virtudes que lo distinguen desde el inicio. El sitio ideal y cool para saborear una hamburguesa Angus, un singular plato con pesca del día, una ensalada gourmet, una carrillera cocida 36 horas o un creativo postre. La carta del bar no se queda atrás: bebidas frías con especias y frutas, cocteles variados y piscos en shots, sours o chilcanos. Otro punto que aprecian los habitués es la presencia del chef James Berckemeyer que ha consolidado a Cosme como un Summum.

9^{no}

Así como el yin y el yang son la dualidad que le da sentido al universo, Amoram combina en perfecto equilibrio la tradicional cocina marina con un espíritu contemporáneo e innovador: frutos del mar matizados con ingredientes como frutos amazónicos, quinua o especias, además de platos en base a carnes y aves en la carta como opción. El mismo armonioso contraste existe entre la bella casona y la amplia terraza de moderno diseño. Una interesante cocina, plena de sabores, para disfrutarla de día o de noche.

Consistency, variety, and quality have distinguished Cosme from the very start. This is a hip place to enjoy an Angus burger, a seafood dish featuring the catch of the day, a gourmet salad, beef carrillera cooked to perfection for 36 hours, or an inspired and original dessert. The bar also features an attractive menu: chilled beverages with spices and fruits, and all kinds of cocktails and piscos, whether in shots, sours, or chilcanos. The restaurant's habitués also point out the presence of Chef James Berckemeyer, who has made Cosme a true Summum award winner.

Just as the duality of yin and yang gives meaning to the universe, Amoram strikes the perfect balance between traditional ocean-based cuisine and a contemporary, innovative spirit: there are fish and seafood dishes that feature ingredients such as Amazonian fruits, quinoa, or spices, with other menu options including beef and poultry dishes. The same harmonious contrast can be found in the beautiful mansion and the spacious, modern terrace. Intriguing food, packed full of flavor, perfect for any outing, day or night.

10^{mo}

CARNAL

PRIME . STEAKHOUSE

Una propuesta diferente dentro del universo de los restaurantes de carnes y parrillas. Y no solo por su impecable servicio y el ambiente chic, moderno y acogedor que invita a disfrutar deliciosos almuerzos y las más gratas cenas. Carnal se distingue por la exquisita textura y sabor que obtienen los cortes seleccionados preparados en un broiler infrarrojo de alta temperatura que permite cocciones perfectas. Esta propuesta única le ha valido alcanzar el Top 10 de los mejores restaurantes del Perú.

A unique offering in the world of steakhouses and barbecue restaurants, its impeccable service and its chic and modern, yet welcoming atmosphere make this spot an appealing one to enjoy delicious lunches and amiable dinners. What makes Carnal a true standout, however, is the exquisite texture and flavor of the carefully selected beef cuts, prepared in a high-temperature infrared broiler and cooked to perfection. This singular approach has helped to position it among the Top 10 best restaurants in Peru.

Top 20

2018	Restaurante
1	Maido
2	Costanera 700
3	Rafael
4	Osaka
5	Central
6	Astrid y Gastón
7	Isolina, Taberna peruana
8	Cosme
9	Amoramar
10	Carnal
11	La Gloria
12	El Mercado
13	Symposium
14	Fiesta Chiclayo Gourmet - Lima
15	La Mar
16	Panchita - Sazón Criolla
17	El Bodegón
18	El Charrúa
19	Huaca Pucllana
20	Félix Brasserie

Información: página 268 / Information: page 268



LOS NÚMERO 1 DE SUMMUM

SUMMUM'S TOP ONE



LA GLORIA

Nº1 2007, 2008 y 2009



RAFAEL

Nº1 2010 y 2011





CENTRAL



CENTRAL

Nº1 2012, 2013, 2014 y 2015-2016



MAIDO

Nº1 2017





NUEVO RESTAURANTE

NEW RESTAURANT



LA NOVEDAD ES SIEMPRE MOTIVO DE CELEBRACIÓN
CUANDO BRILLA A LA PAR DEL SABOR, LA CALIDAD Y
EL TALENTO. ÉSE ES EL SECRETO PARA CONQUISTAR
COMENSALES EN POCO TIEMPO.

*A NEW RISING STAR IS ALWAYS CAUSE FOR
CELEBRATION, ESPECIALLY WHEN IT COMES WITH
FLAVOR, QUALITY, AND TALENT. THEREIN LIES THE
SECRET TO CONQUERING TASTE BUDS IN SHORT ORDER.*





1^{er}

EL BODEGÓN

Un homenaje a la cocina de casa, esa que alegra el día más gris. Este concepto creado por Gastón Acurio se ha ganado el corazón —y el estómago— de una entusiasta fanaticada que disfruta succulentos tallarines, entradas, sopas, guisos y pastas con sabor a hogar. Un espacio para comer rico en familia, pecar con un goloso postre o compartir con los amigos “picando” con un chilcano y una cervecita.

This restaurant is a heartfelt homage to home cooking, the kind that can brighten even the grayest of days. This concept, created by Gastón Acurio, has won over the hearts and conquered the stomachs of enthusiastic fans in search of tasty pastas, appetizers, soups, and stews. The perfect place for a hearty family meal, a dazzling dessert, or a snack to share with friends over a refreshing chilcano or a cold beer.





2^{do}



En su carta prima la creatividad. Barra Lima toma como referentes los clásicos marinos y los reinventa con singulares toques e ingredientes inesperados, como ajíes de la selva o tubérculos andinos. Muy buenos arroces, impecables frituras y original presentación, además de un ambiente relax y trendy.

Creativity is the order of the day here. Barra Lima takes classic Peruvian seafood dishes and reinvents them with unique touches and unexpected ingredients such as ají chili peppers from the jungle or Andean tubers. Excellent rice dishes, impeccable fried foods, and original presentations in a relaxed, yet trendy atmosphere.

3^{er}



El chef Jerónimo de Aliaga sorprende con una propuesta diferente, con el saber y encanto de lo hecho en casa. Delicioso gravlax, pizzas de estupenda masa y el mejor sándwich de roast beef de la ciudad. Para cerrar, usted elija: ¿una memorable torta de chocolate 70% o uno de sus buenos vinos por copa?

Chef Jerónimo de Aliaga electrifies diners with a fresh approach rooted in comforting traditions of home cooking. Delicious gravlax, pizzas with unparalleled crust, and the best roast beef sandwich in the city. To top it all off, take your pick: perhaps you're in the mood for an unforgettable slice of cake, made using 70% pure chocolate? Or maybe one of the excellent wines, available by the glass?



NOMINADOS / NOMINEES



Restaurante

GIOCONDA





Top 10

NUEVO RESTAURANTE /
NEW RESTAURANT

2018	Restaurante
1	El Bodegón
2	Barra Lima
3	Pan Sal Aire
4	Chinga tu taco
5	Nagoya
6	KG Restaurante
7	Gioconda
8	Ikedo
9	La Terraza del Pardo
10	Veda



Información: página 268 / *Information: page 268*





LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

WWW.INPELSA.COM.PE



COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA

CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE



HAN CONVERTIDO EN ARTE EL TRAER LAS TRADICIONES CULINARIAS E INGREDIENTES MILENARIOS DEL PERÚ AL SIGLO XXI. ESTÁN SIEMPRE A LA VANGUARDIA SIN PERDER SU ESENCIA NI HERENCIA.

THESE RESTAURANTS HAVE MADE AN ART OUT OF UPDATING PERU'S AGE-OLD CULINARY TRADITIONS AND INGREDIENTS FOR THE TWENTY-FIRST CENTURY. SOMEHOW, THEY ALWAYS MANAGE TO STAY ON THE CUTTING EDGE WITHOUT SACRIFICING THEIR ESSENCE OR THEIR HERITAGE.

Backus

Unidos por un Perú mejor



1^{er}



Rafael Osterling nació en el Perú, pero su paladar y creatividad le pertenecen al mundo. Con esa feliz combinación hizo de su restaurante un destino destacado en la ruta gourmet de Lima. Una parada obligada para los fans de su cocina cosmopolita en la que el tiradito puede alcanzar alturas insospechadas y el lomo saltado enaltecerse con aromas de pisco y chicha de jora.

Rafael Osterling was born in Peru, but his palate and his creativity are as worldly as they come. It is this compelling combination that has made his restaurant one of the highlights of any gourmand's tour of Lima. A mandatory stop for fans of cosmopolitan cuisine, where the tiradito is taken to unheard-of heights and the lomo saltado is embellished with aromas of pisco and chicha de jora.





2^{do}

CENTRAL

Sin necesidad de mapa, Virgilio Martínez lleva a los comensales de Central a un viaje de sabor por maravillosos ingredientes como mashua, cushuro, cacao, sachatomate, palta o camarones. Un homenaje a la riqueza del Perú en la forma de exquisitos y sofisticados platos de vanguardia.

Virgilio Martínez has no need of a map to take diners at Central on a journey of flavors, featuring striking ingredients such as mashua, cushuro, cacao, tamarillo, avocado, or shrimp. A tribute to Peru's culinary riches in the form of exquisite and sophisticated cutting-edge dishes.

3^{er}

Astrid & Gastón

El restaurante en el que Gastón Acurio inició esa aventura culinaria que lo ha llevado a ser el más importante embajador de nuestra cocina. Astrid & Gastón es el espacio en el que las recetas y los ingredientes del Perú se reencontraron con el orgullo y la excelencia, para así mostrarse al mundo.

This is the restaurant where Gastón Acurio began the culinary adventure that has turned him into Peruvian cuisine's most famous ambassador. At Astrid & Gastón, Peru's incredible recipes and ingredients were rejuvenated and infused with a sense of pride and a standard of excellence that soon attracted the attention of the rest of the world.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA /
CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE

2018	Restaurante
1	Rafael
2	Central
3	Astrid & Gastón
4	Cosme
5	Amoramar
6	La Gloria
7	Félix Brasserie
8	Malabar
9	Huaca Pucllana
10	Maras



Información: página 268 / *Information: page 268*

CERVEZA PREMIUM PERUANA



HECHOS DE MAESTRÍA



◊ **DISFRUTA EL SABOR QUE ACOMPAÑA TU** ◊
Maestría

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



COCINA CRIOLLA

CRIOLLO CUISINE



LA GRAN MÚSICA CRIOLLA TIENE UNA SANTA TRINIDAD:
ARMONÍA, GUITARRA Y CAJÓN. Y ESTOS RESTAURANTES
TIENEN LA SUYA: AMOR POR LA COCINA, RECETAS
ENTRAÑABLES Y BUENA SAZÓN.

*THE BEST CRIOLLO MUSIC CONSISTS OF A HOLY TRINITY:
VOCAL HARMONIES, GUITAR, AND CAJÓN PERCUSSION.
THESE RESTAURANTS FEATURE THEIR OWN TRIFECTA: A
LOVE FOR COOKING, WINNING RECIPES, AND A KNACK
FOR JUST THE RIGHT SEASONING.*

àlicorp



1^{er}

ISOLINA

TABERNA PERUANA



Una taberna como las de antaño donde se puede desayunar, almorzar con gusto o pasar una entretenida velada, comiendo y bebiendo como Dios manda. Isolina es el “point” perfecto para reencontrarse con el noble sancochado, las sabrosas humitas o un jugoso seco como los de antes, así como para reunirse a conversar y picotear entre amigos con unos buenos chilcanos.

A tavern like those of yesteryear, perfect for breakfast, a relaxing lunch, or a lively evening eating and drinking to your heart's content. There is no better spot than Isolina to dig into an old-fashioned sancochado, a delicious humita, or a classic, juicy seco. Meet up with friends to relax and chat as you share some snacks and enjoy a round of refreshing chilcanos.



2^{do}

FIESTA

CHICLAYO GOURMET

La cocina de Fiesta sabe a Perú como su lomo saltado y por ello está entre las favoritas de Summum. No es de extrañar entonces que el restaurante cuyo primer local fundó don Alberto Solís, allá por 1983 en su natal Chiclayo, sea considerado entre los abanderados de la buena sazón criolla.

The food at Fiesta, a perennial Summum favorite, is bursting with the flavors of Peru. For proof, look no further than the lomo saltado. It should be no surprise, then, that this restaurant—whose first location was opened by Don Alberto Solís back in 1983 in his hometown of Chiclayo—is considered one of the standard-bearers of true criollo taste.

3^{er}

◆
PANCHITA
◆

SAZÓN CRIOLLA

Panchita es cocina criolla de ayer, hoy y siempre. Gracias a la generosa sazón de Martha Palacios frente a la cocina y los fogones, ofrece exquisitos piqueos, soberbios guisos, excelentes saltados y un celestial pastel de choclo, amén de postres tradicionales, cocteles pisqueros y más.

Panchita is the place to be if you're looking for criollo cooking, whether classic, current, or forward-thinking. Thanks to Martha Palacios' inimitable touch in the kitchen, this restaurant offers exquisite starters, superb stews, outstanding saltados, and a heavenly pastel de choclo, not to mention traditional desserts, pisco cocktails, and more.

NOMINADOS / NOMINEES

José Antonio

“El Restaurante Criollo de Lima”



BRUJAS DE CACHICHE
RESTAURANTE



HUACA
PUCLLANA
RESTAURANTE



¡SU MEJOR ELECCIÓN!



El Señorío de Sulco
COCINA PERUANA



Top 10

COCINA CRIOLLA /
CRIOLO CUISINE

2018	Restaurante
1	Isolina, Taberna Peruana
2	Fiesta Chiclayo Gourmet - Lima
3	Panchita - Sazón Criolla
4	José Antonio
5	Brujas de Cachiche
6	Huaca Pucllana
7	El Rincón que no Conoces
8	El Piloto
9	La Picantería, pa' que piques y te rías
10	El Señorío de Sulco



Información: página 268 / *Information: page 268*

NUEVA



**PARA
ESOS PLATOS
QUE PEDÍAN
TÁRTARA
EN TU MESA**



- El rico sabor de casa -



CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS

CEBICHES, FISH, AND SEAFOOD



SI EL LITORAL PERUANO ESTÁ ENTRE LOS MÁS RICOS
DEL MUNDO, NUESTRA COCINA MARINERA NO SE
QUEDA ATRÁS. GLORIOSOS CEBICHES Y POTAJES
MIL HACEN DE ELLA UN MAR DE SENSACIONES.

*PERU'S COASTLINE IS AMONG THE MOST STRIKING
IN THE WORLD, AND IT HAS THE SEAFOOD TO
MATCH. GLORIOUS CEBICHES AND COUNTLESS
OTHER CONCOCTIONS MAKE FOR A TRUE SEA
OF SENSATIONS*



**Sociedad Nacional
de Pesquería**



1^{er}



COSTANERA 700

RESTAURANT

Yaquir Sato le ha infundido su propio estilo al restaurante que hace más de cuatro décadas fundó su padre, don Humberto. Cuna de la extraordinaria chita a la sal, el Costanera es célebre también por sus cebiches y especialidades con frutos del mar como el chaufa o el tempura. Imperdible.

Yaquir Sato has added his own style to the restaurant founded over four decades ago by his father, Don Humberto. The home of the extraordinary chita a la sal, Costanera is also famous for its cebiches and other seafood specialties, such as the chaufa or the tempura. Not to be missed.







2^{do}

la mar

cebichería
peruana

La variada carta de esta cebichería al estilo de Gastón Acurio es una sabrosa travesía entre cebiches, piqueos para compartir, tiraditos, makis, sopas, arroces marineros —en cazuela y al wok—, pescados enteros, pastas y deliciosos clásicos. Por algo dicen que en La Mar la vida es más sabrosa.

The varied menu at Gastón Acurio's cebichería offers a tasty array of cebiches, starters fit for sharing, tiraditos, makis, soups, rice dishes with seafood—whether prepared in a clay pot or wok—whole fish, pastas, and countless other classics. There's a good reason they say that life has more flavor at La Mar.

3^{er}



Una hamburguesa de atún fresco al carbón con toques orientales, un cebiche caliente de robalo, langostinos y conchas, o quizá un pulpo a la parrilla con sabores ahumados. El Mercado guarda en su carta muchas sorpresas para los foodies que son fans de lo marino y también para los que no lo son.

A fresh charcoal-grilled tuna burger with a touch of Far Eastern flavor, a hot cebiche made with snook, shrimp, and scallops, or perhaps some grilled octopus with just a touch of smokiness: the menu at El Mercado is full of surprises for foodies of all kinds, whether you're a seafood fan or not.



NOMINADOS / NOMINEES



PE)CADOS CAPITALES
LIMA - PERÚ



**BARRA
CHALACA**





Top 10

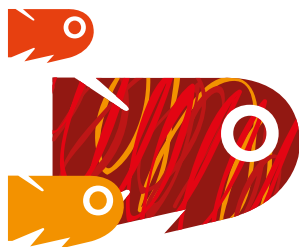
CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS / *CEBICHES, FISH, AND SEAFOOD*

2018	Restaurante
1	Costanera 700
2	La Mar
3	El Mercado
4	Amoramar
5	Francesco
6	Pescados Capitales
7	Chez Wong
8	Canta Rana
9	El Kapallaq
10	Barra Chalaca



Información: página 268 / *Information: page 268*





Sociedad Nacional de Pesquería

www.snp.org.pe



Somos el gremio privado que desde 1952 trabaja en consolidar a la industria pesquera peruana como líder mundial en la producción de ingredientes marinos y alimentos de primera calidad.

Alimentamos al Perú y al mundo, cuidando el mar





CARNES Y PARRILLAS

MEAT AND STEAKHOUSES



LA TENTACIÓN DE LA CARNE EN SU MÁS NOBLE Y PLACENTERA VERSIÓN: LA DE LAS DELICIOSAS PARRILLAS, LOS MÁS SABROSOS ASADOS Y LOS FINOS CORTES COCIDOS CON ARTE Y MAESTRÍA.

THE TEMPTATION OF THE FRESH IN ITS MOST GENEROUS AND PLEASING FORM: DELICIOUS GRILLED MEATS, MOUTHWATERING ROASTS, AND THE FINEST CUTS, COOKED TO PERFECTION.



Donde ser amable es un placer



1^{er}

CARNAL

PRIME . STEAKHOUSE

El primer paso es elegir excelentes cortes Aberdeen Angus y Dry-aged Prime Angus Beef; y el segundo, añadirles finas guarniciones, langostas y king crabs. El tercer elemento lo componen su surtida barra de licores y una cava con etiquetas seleccionadas del Nuevo y el Viejo Mundo. Al final —pero no por ello menos importante—, un impecable servicio. ¿El resultado? Un Summum.

Step one is to select the finest cuts of Aberdeen Angus and dry-aged prime Angus beef; the second is to add appetizing side dishes: perhaps lobster or king crab? The third ingredient here is the well-stocked bar, with its array of fine liquors, and a wine cellar with select labels from the New World and Old World alike. Last, but certainly not least, is the impeccable service. The result? A true Summum award winner.



2^{do}



En El Charrúa se han ganado con justicia el título de especialistas en parrilla. No solo preparan a su estilo finos cortes de carnes americanas y argentinas, también hacen que el pollo, el cerdo, los embutidos y hasta el cuy nos ofrezcan lo mejor de sí, cocidos con maestría sobre las brasas.

El Charrúa has rightfully earned its reputation as the home of the finest grilled meats. Not only do they offer prime cuts of American and Argentine beef infused with their inimitable flavor; they also know how to bring out the best in their chicken, pork, sausages, and even guinea pig, masterfully cooked over the coals.

3^{er}



Trabajando en un conocido restaurante de carnes y parrillas, Armando Tafur forjó un sueño: abrir un restaurante propio. Y esa ilusión se hizo realidad en El Hornero, un nombre que nos habla de variadas y generosas carnes en el punto preciso de cocción, sabrosas guarniciones, piqueos y vinos.

While working at a well-known steakhouse, Armando Tafur dreamed of opening his own restaurant. That aspiration became a reality at El Hornero, a name that brings to mind generous servings of all different kinds of meat, cooked to perfection and offered with the finest side dishes, starters, and wines.

NOMINADOS / NOMINEES



LA CABRERA
Uno de los mejores secretos guardados en palermo





Top 10

CARNES Y PARRILLAS /
MEAT AND STEAKHOUSES

2018	Restaurante
1	Carnal
2	El Charrúa
3	El Hornero
4	Oso Carnicería & Salumería
5	La Carreta
6	La Cuadra de Salvador Steakhouse
7	La Cabrera
8	Baco y Vaca
9	Dondoh Robata Grill
10	Al Asador



Información: página 268 / Information: page 268

“HOY ME AYUDARON A ENCONTRAR A MI PERRO”

LAS BUENAS ACCIONES MEJORAN
LA BOLSA DE **VALORES**
DE LOS PERUANOS

LAOTRABOLSADEVALORES.PE



*Donde ser amable
es un placer*



CHIFA Y COCINA CHINA

CHIFA AND CHINESE CUISINE



NUESTRO CHIFA ES HIJO DEL AMPLIO RECETARIO
VENIDO DE CHINA EN PÍCARO MESTIZAJE CON LA
COCINA Y DESPENSA PERUANAS. LA BUENA MESA NO
SABE DE NACIONALIDADES NI FRONTERAS.

*PERUVIAN-CHINESE CHIFA CUISINE IS THE
DESCENDANT OF A WIDE RANGE OF RECIPES
THAT CROSSED THE SEAS FROM CHINA, ARTFULLY
REINVENTED THROUGH PERU'S CULINARY TRADITION
AND INGREDIENTS. LIKE A TRUE CITIZEN OF THE
WORLD, GOOD FOOD KNOWS NO BOUNDARIES.*





1^{er}



Imbatible y exquisito. Si existe un referente de la mejor cocina china en nuestro país, sin duda, es Titi. Un clásico en cuya carta encontramos apetitosas recetas tradicionales preparadas a la perfección a las que suma innovadores toques con finos postres y cocteles. Su nombre es ya una leyenda y se ha consagrado como el primero de los primeros en su categoría.

Unequaled and exquisite. If there is a benchmark for the best Chinese cuisine in our country, it would have to be Titi. The menu at this classic restaurant offers appetizing traditional recipes prepared to perfection and finished off with innovative touches, not to mention delightful desserts and tasty cocktails. Its name is now legendary, making Titi the cream of the crop in its category.





2^{do}



MADAM
TUSAN

El chifa reinventado y una carta donde conviven clásicos del chifa de siempre con creaciones al estilo de la casa que nos sorprenden con pícaras influencias de las regiones y los sabores del Perú. Una propuesta moderna, nacida de la gran pasión de Gastón Acurio por los sabores más entrañables.

Chifa with a fresh twist, Madam Tusan offers a menu where the classics of yesteryear sit alongside innovative creations that are sure to please your palate with the special spark added by regional Peruvian flavors. A modern approach borne of Gastón Acurio's intense passion for inspiring flavors.

3^{er}



El arte de preparar deliciosos frutos del mar, gallinas y patos, tallarines, arroces, sopas, bocaditos y finas especialidades es el sello de Hou Wha. Detrás de la verde fachada de su local en Miraflores aguarda un mundo de sabores y recetas tradicionales de la China y de la fusión chino-peruana.

The art of preparing delicious seafood, chicken and duck, noodles, rice dishes, soups, snacks, and wonderful house specialties: this is Hou Wha's trademark. Behind the green façade of its Miraflores location, there awaits a world of flavors, whether you're looking for traditional Chinese dishes or Chinese-Peruvian fusion.

NOMINADOS / NOMINEES



RESTAURANT ORIENTAL

o'mei

CHIFA  INTERNACIONAL

"CHIFA DE LAS ESPECIALIDADES"


ROYAL
RESTAURANTE
富臨門大酒樓

RESTAURANT

Lung Fung
ORIENTAL

山海樓

**CHIFA
SAN JOY LEO**
DONDE USTED ES PARTE DE LA FAMILIA!

chifa **GHOYTAC**



Top 10

CHIFA Y COCINA CHINA /
CHIFA AND CHINESE CUISINE

2018	Restaurante
1	Titi
2	Madam Tusán
3	Hou Wha
4	Wa Lok
5	O-Mei
6	Internacional
7	Royal
8	Lung Fung
9	San Joy Lao
10	Choy Tac



Información: página 268 / *Information: page 268*





LIDER DE LAS **AUTÉNTICAS** SALSAS ORIENTALES

128 AÑOS DE
herencia e innovación

Salsas fáciles de usar para
preparar platos con el
auténtico sabor oriental



SB TRADING S.R.L.
香港公司

Distribuidor autorizado:
pedidos@sbtrading.com.pe
Telf: 427-1403 / 426-9056

WWW.LKK.COM



Jr. Paruro 758, Lima | C.C. Minka - Av. Argentina 3093 Tda.184-Gal.2-Pab.7 (debajo de los chinos),
Callao | Av. De Las Artes Norte 370, San Borja | Jr. Santiago de Compostella 150 Int. 107 Urb. La
Estancia, La Molina | Ca. Junín 750 Cercado, Trujillo - La Libertad | Av. Municipalidad 260, Ica - Ica
website: www.sbtrading.com.pe correo: informes@sbtrading.com.pe



COCINA NIKKEI Y JAPONESA

NIKKEI AND JAPANESE CUISINE



ENTRE EL PERÚ Y JAPÓN HAY UN DELICIOSO PUENTE FORMADO POR COSTUMBRES, RECETAS Y EXQUISITAS SENSACIONES, Y ESTOS RESTAURANTES SON EL PUNTO DE PARTIDA PARA RECORRERLO.

THERE IS A BRIDGE OF FLAVOR THAT CONNECTS PERU AND JAPAN, BUILT ON A FOUNDATION OF CAREFULLY PRESERVED CUSTOMS, EXQUISITE RECIPES, AND INCREDIBLE SENSATIONS. THESE RESTAURANTS ARE THE PERFECT PLACE TO START YOUR JOURNEY.



1^{er}



Summum en su categoría, Maido es en este 2018 el máximo exponente de la cocina nikkei en el Perú. Una propuesta que el talento y creatividad de su chef y propietario, Mitsuharu Tsumura, ha llevado al siguiente nivel y que cautiva con su perfecta combinación de las tradiciones y depuradas técnicas del Japón con influencias y toques peruanos en una magnífica fusión.

The Summum award winner in its category, Maido stands out this year for offering the very best nikkei cuisine in Peru. The talent and creativity on display here have been taken to the next level by chef and owner Mitsuharu Tsumura, captivating diners with a perfect blend of Japan's traditions and refined techniques, with a dash of Peruvian influence added to this exquisite fusion.



2^{do}

Osaka
COCINA NIKKEI

En el vocabulario Osaka se combinan términos como wasabi, miso, yuzu, kyuri o togarashi con rocoto, quinua, pisco y chalaquita. Por eso, antes que intentar descubrir si su esencia es más japonesa o más peruana, es preferible disfrutar su exquisita cocina nikkei que reúne lo mejor de dos mundos.

In Osaka's novel vocabulary, words like wasabi, miso, yuzu, kyuri, or togarashi are joined together with rocoto, quinoa, Pisco, and chalaquita. Rather than trying to pinpoint whether this restaurant's essence is more Japanese or more Peruvian, we recommend sitting back and enjoying its exquisite nikkei cuisine that brings together the very best of both worlds.

3^{er}

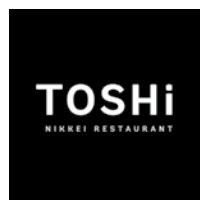


COSTANERA 700
RESTAURANT

El patriarca Humberto Sato conquistó a generaciones con la equilibrada sazón de sus especialidades en las que se saboreaban a la par las tradiciones del Japón y el Perú. Heredero de este legado, Yaquir Sato va un paso más allá y sorprende con la perfección de sus tempuras y otras delicias nikkei.

Humberto Sato, Costanera 700's founder, seduced generations of patrons with the balanced flavors of his specialties, which brought together the best of the Japanese and Peruvian culinary traditions. Yaquir Sato, the heir to this legacy, goes one step further, delighting us with his perfect tempuras and other nikkei delicacies.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

COCINA NIKKEI Y JAPONESA /
NIKKEI AND JAPANESE CUISINE

2018	Restaurante
1	Maido
2	Osaka
3	Costanera 700
4	Hanzo Peruvian Japanese Cuisine
5	Edo Sushi Bar
6	Matsuei
7	Toshi Restaurante Nikkei
8	Ache
9	Makoto Sushi Bar
10	Tzuru



Información: página 268 / *Information: page 268*





COCINA ITALIANA

ITALIAN CUISINE



EN CUESTIÓN DE BUEN COMER Y BEBER, ITALIA NOS INVITA A DISFRUTAR EXCELENTE PASTAS, DIVINAS SALSAS Y EXTRAORDINARIOS VINOS. SI LA VIDA ES BELLA, LA “BUONA CUCINA” LO ES MÁS.

WHEN IT COMES TO THE BEST IN FOOD AND DRINKS, ITALY OFFERS US PEERLESS PASTAS, DIVINE SAUCES, AND EXTRAORDINARY WINES. IF LIFE IS BEAUTIFUL, THEN LA “BUONA CUCINA” IS SURELY PART OF THE REASON WHY.



1^{er}



La sofisticación, elegancia y sabiduría culinaria de Italia en una propuesta única que ha marcado pauta en el ambiente gastronómico limeño. Marco Antino es a la vez anfitrión, chef y cicerone para los comensales que desean explorar los sabores de su refinada carta. Como no podía ser de otra manera, la cava y el bar están a tono con el estilo chic de este Summum.

The culinary sophistication, elegance, and wisdom of Italy rolled into a unique proposition that has set the standard for Lima's food scene. Marco Antino plays host, chef, and cicerone, all in one, for diners looking to explore the flavors of his refined menu. As one would expect, the wine cellar and the bar are a perfect match for the chic style of this Summum award winner.



2^{do}

LA TRATTORIA
DI MAMBRINO

La Trattoria di Mambrino es la feliz conjunción del gusto por la cocina de Ugo Plevisani y los maravillosos postres de su esposa Sandra. Un restaurante que es ya un clásico moderno y donde cualquier almuerzo o velada se animan con una botella de buen vino o un Aperol Spritz. ¡Buon appetito!

La Trattoria di Mambrino is a blissful union of Ugo Plevisani's love for cooking and his wife Sandra's superb desserts. This restaurant is practically a modern classic, where any lunch or special evening is livened up with a bottle of good wine or an Aperol Spritz. Buon appetito!

3^{er}

OSTERIA
CONVIVIVUM

Si de disfrutar la vida se trata, Italia dicta cátedra a nivel mundial. Convivium recoge ese espíritu y lo transforma en exquisitas especialidades para picar y compartir, singular coctelería y deliciosos vinos por copa. Una propuesta moderna que reinterpreta a su modo la tradición.

When it comes to truly enjoying life, the world looks to Italy to show us how it's done. Convivium takes that spirit and transforms it into exquisite culinary specialties that are perfect for sharing, along with unique cocktails and incredible wines by the glass. A modern affair that offers its own twist on tradition.

NOMINADOS / NOMINEES



LOS

BACHICHE



Top 10

COCINA ITALIANA /
ITALIAN CUISINE

2018	Restaurante
1	Symposium
2	La Trattoria di Mambrino
3	Ostería Convivium
4	San Ceferino Ristorante
5	La Bodega de la Trattoria
6	Dánica
7	Don Vito
8	La Linterna
9	Antica Pizzeria
10	Los Bachiche



Información: página 268 / *Information: page 268*

GUÍA GASTRONÓMICA DEL PERÚ

Selección anual de los Mejores Restaurantes y Cafés
en 35 ciudades del Perú



2018-2019

¡La Guía rojita para todos los que
aman el buen comer!



**DE VENTA EN PRINCIPALES LIBRERÍAS Y TIENDAS GOURMET,
AHORA EN UNA SOLA EDICIÓN MÁS COMPLETA**

C. 981419945 / 981299956 | ventas@creandoidea.com

 [guiabuengourmetperu](https://www.instagram.com/guiabuengourmetperu) |  [buengourmetperu](https://www.facebook.com/buengourmetperu)



COCINAS DEL MUNDO

INTERNATIONAL CUISINES



DICEN QUE EL PERÚ ES TIERRA DE HERMANDAD Y GRATA HOSPITALIDAD. ÉSTO APLICA TAMBIÉN PARA LAS COCINAS DE OTROS LUGARES QUE LLEGARON PARA QUEDARSE Y SER PARTE DE NOSOTROS.

THEY SAY THAT PERU IS A LAND OF FRATERNITY AND HOSPITALITY. WE HAVE ALWAYS EXTENDED A SIMILARLY WARM WELCOME TO CUISINES FROM ALL OVER THE WORLD, MAKING THEM PART OF WHO WE ARE.



1^{er}

JERONIMO

COCINA DE ESQUINA

“Cocina de esquina” es como Jerónimo describe su singular propuesta. Y no es gratuito. Cocina fresca, contemporánea y creativa que combina el espíritu curioso que nos lleva a explorar una nueva ciudad con la emoción de volver a nuestro entrañable barrio. Influencias, recetas e ingredientes de Europa, América y Asia al estilo de la casa y con un aire trendy y desenfadado.

“Neighborhood cooking” is how Jerónimo describes his unique offerings, and not for nothing: it is a fresh, contemporary, and creative cuisine that fuses together the curious spirit with which we explore a new city, and the excitement of returning to our beloved old neighborhood. Influences, recipes, and ingredients from Europe, the Americas, and Asia, rendered in the restaurant’s unmistakable style, with a casual yet trendy vibe.



2^{do}



Delifrance es sinónimo de exquisitos panes y boulangerie, finos patés y terrinas elaborados con ingredientes premium, charcutería y quesos europeos y delicias de su granja propia en Oxapampa. A ese exquisito mix le sumó recetas francesas clásicas y regionales con un resultado inigualable.

Delifrance is synonymous with exquisite breads and boulangerie, fine pâtés and terrines made with premium ingredients, charcuterie and European cheeses, and delicacies from the restaurant's own farm in Oxapampa. This enviable mix is complemented by classic and regional French recipes, making for unmatched results.

3^{er}



En la carta de La Bonbonniere conviven para placer del comensal el sabroso ossobuco estilo Piamonte, el pescado à la meunière y el cremoso risotto al ají con lomo, además de otras delicias. Italia, Francia, Perú y el mundo en un viaje de sabores para el que no se necesita pasaporte.

The menu at La Bonbonniere features a delicious Piedmont-style ossobuco, fish à la meunière, and a creamy risotto al ají with beef tenderloin, along with other delicacies. Italy, France, Peru, and the rest of the world come together in a journey of flavors, where you don't need your passport.

NOMINADOS / NOMINEES



RESTAURANT ORIENTAL



Blue Moon

LA FONDUE

swissôtel **LIMA**



Top 10

*COCINAS DEL MUNDO /
INTERNATIONAL CUISINES*

2018	Restaurante
1	Jerónimo
2	Café Delifrance
3	La Bonbonniere
4	Perroquet
5	La Cucharita
6	O-Mei
7	Siam Thai Cuisine
8	Bodega D (La Dalmacia)
9	Blue Moon
10	La Fondue



Información: página 268 / Information: page 268

CONVERTIMOS NUESTRA PASIÓN
EN UNA PROFESIÓN

Cien · pies
PRODUCCIONES

Somos productores de experiencias,
expertos en la organización y ejecución de
eventos corporativos e institucionales

CONCEPTUALIZACIÓN Y DISEÑO | GESTIÓN DE PROVEEDORES CLAVES
DIRECCIÓN DE PROTOCOLO | DESTINATION MANAGEMENT

Partimos de un Gesto y creamos una Sonrisa

(01) 446 7470 | contacto@cienpies.com.pe | [@ cien.pies.producciones](https://www.instagram.com/cien.pies.producciones) | [f CienPiesPeru](https://www.facebook.com/CienPiesPeru)

www.cienpies.com.pe



COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ

REGIONAL PERUVIAN CUISINES



LA SELVA, GUISA Y BAILA; LA COSTA, SAZONA Y PESCA;
LA SIERRA, CULTIVA Y ENCANTA. EN ESTA FIESTA DE
SABORES, A LOS COMENSALES SOLO NOS QUEDA UNA
COSA: SENTIRNOS AFORTUNADOS.

*THE JUNGLE, WITH ITS UNMISTAKABLE RHYTHMS,
CAPTIVATES US WITH ITS STEWS. THE COAST'S
SEASONING AND SEAFOOD MAKE THIS REGION SHINE.
AND THE HIGHLANDS, WITH THEIR SPECIAL CHARM,
ARE THE SOURCE OF MANY OF OUR FINEST FOOD
PRODUCTS. IN THIS FESTIVAL OF FLAVORS, WE AS FOOD
LOVERS CANNOT HELP BUT FEEL TRULY FORTUNATE.*



1^{er}

FIESTA

CHICLAYO GOURMET

Orgullosa embajadora del Norte y estandarte de la cocina chiclayana en la capital, Fiesta Chiclayo Gourmet conquista y encanta con sus finos cortes de mero al estilo de la casa, su cabrito que no tiene par y grandes recetas del chef Héctor Solís, como el exquisito cebiche caliente a las brasas con limón, ají, culantro, cebolla china y un toque de chicha de jora.

A proud ambassador for northern Peru and the standard-bearer of Chiclayan cuisine in Peru's capital, Fiesta Chiclayo Gourmet triumphs and enthralls with fine cuts of grouper and an unparalleled cabrito prepared according to the secret recipes of Chef Héctor Solís. Don't miss the exquisite charcoal-fired hot cebiche with lime, ají chili peppers, cilantro, scallions, and a touch of chicha de jora.





2^{do}

ámaZ
RESTAURANTE

Hace seis años abrió ámaZ, fruto de la creatividad y pasión por la selva de Pedro Miguel Schiaffino. Su sorprendente carta conjuga los sabores de la yuca, el maduro, la mishkina, los ajíes dulce y charapita, el paiche, la cecina, el cacao y los más exóticos frutos, todo al estilo del chef.

Six years ago, ámaZ opened its doors, the result of Pedro Miguel Schiaffino's creativity and passion for the jungle. The surprising menu here combines the flavors of yuca, ripe plantains, mishkina, ají dulce and charapita chili peppers, paiche fish, cecina, cacao, and exotic Amazonian fruits, all prepared with the chef's own unique flair.

3^{er}

el Rocoto
COCINA AREQUIPEÑA

Los placeres de la cocina de Arequipa se disfrutan también en Lima, gracias a la incansable Blanca Chávez. El Rocoto es escenario de los más sabrosos almuerzos, cenas y buffets, además de memorables desayunos dominicales en los que no faltan el rico adobo, los chicharrones y el tamal.

The pleasures of Arequipa's cuisine can be enjoyed in Lima, too, thanks to the tireless Blanca Chávez. El Rocoto is the setting of some of the capital's tastiest lunches, dinners, and buffets, as well as unforgettable Sunday breakfasts and brunches featuring heaping servings of adobo, chicharrones, and tamales.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ / *REGIONAL PERUVIAN CUISINES*

2018	Restaurante
1	Fiesta Chiclayo Gourmet - Lima
2	Ámaz
3	El Rocoto
4	Don Fernando
5	Huancahuasi
6	El Rincón que no Conoces
7	La Paisana
8	El Rinconcito Arequipeño
9	El Aguajal
10	El Tarwi



Información: página 268 / *Information: page 268*





MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA

BEST RESTAURANT IN AREQUIPA



EN LA TIERRA DEL MISTI SE VIVE Y SE COCINA
APASIONADAMENTE. UNA DELICIOSA TRADICIÓN,
CELOSA DE SUS RECETAS, ABRIGADA AL CALOR DEL
FOGÓN Y LA INMORTAL FLAMA DEL ROCOTO.

*IN THE SHADOW OF THE VOLCANO EL MISTI, THE PEOPLE
OF AREQUIPA PUT UNMATCHED PASSION INTO LIFE
AND COOKING ALIKE. THEIRS IS A DELICIOUS TRADITION
OF CLOSELY GUARDED RECIPES, COOKED OVER THE
COMFORTING HEAT OF THE FIREPLACE AND INFUSED
WITH THE ETERNAL FLAME OF THE ROCOTO CHILI.*





1^{er}

CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

El solterito, la ocopa, el cuy chactado y el adobo alcanzan nuevas alturas con el estilo contemporáneo y a la vez respetuoso de las tradiciones que les pone Gastón Acurio. Clásicos reinterpretados creativamente, divertidas fusiones y finos postres. Alta cocina que pone en valor los exquisitos ingredientes regionales que son parte de la cultura gastronómica de Arequipa.

Classic dishes such solterito, ocopa, cuy chactado, and adobo are all taken to new heights thanks to Gastón Acurio's touch, contemporary yet respectful of tradition. Creatively reinterpreted classics, delightful fusions, and fine desserts, this restaurant offers haute cuisine with a focus on the exquisite regional ingredients that form part of Arequipa's culinary culture.





2^{do}



La maravillosa cocina arequipeña está en el ADN de Mónica Huerta y ella comparte esa herencia con sus afortunados comensales. Las salsas, las pacientes cocciones, la selección de los más nobles ingredientes, todo ello es parte de una tradición que alimenta tanto al cuerpo como al corazón.

Arequipa's incredible cuisine is part of Mónica Huerta's DNA, and she is only too happy to share that heritage with her lucky guests. The sauces and seasoning, the patient cooking techniques, and the careful selection of the finest ingredients are all part of a tradition that nourishes body and soul alike.

3^{er}

LA TRATTORIA
DEL MONASTERIO

Italia y el Perú tienen en común el amor por el buen comer. En el monasterio de Santa Catalina, La Trattoria refleja esta feliz coincidencia con su refinada propuesta en la que carpaccios, risottos y pastas conviven con el celestial chupe de camarones y un original cauche al gorgonzola.

Italy and Peru both share a love for good food. Located at the Convent of Santa Catalina, La Trattoria reflects this common heritage with its refined approach to cuisine, where carpaccios, risottos, and pastas sit side-by-side with a heavenly chupe de camarones and a highly original cauche al gorgonzola.

NOMINADOS / NOMINEES



RESTAURANT TURÍSTICO





Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA /
BEST RESTAURANT IN AREQUIPA

2018	Restaurante
1	Chicha por Gastón Acurio
2	La Nueva Palomino
3	La Trattoria del Monasterio
4	ZigZag
5	Sol de Mayo
6	Tradición Arequipeña
7	La Lucila, Picantería Arequipeña
8	Típika
9	Alma (Casa Andina Premium Arequipa)
10	La Benita de Characato



Información: página 268 / *Information: page 268*



Orgullosos de ser peruanos

La calidad que usted conoce



MEJOR RESTAURANTE DE CUSCO

BEST RESTAURANT IN CUSCO



SU HISTORIA, CALLES EMPEDRADAS Y PAISAJES SON EXTRAORDINARIOS MOTIVOS PARA VISITAR EL CUSCO, PERO NO LOS ÚNICOS. UNA CIUDAD CON MUCHO PARA VER, SABOREAR Y CONOCER.

CUSCO'S HISTORY, ITS COBBLESTONE STREETS, AND ITS BREATHTAKING LANDSCAPES ARE ALL EXCELLENT REASONS TO VISIT, BUT THEY ARE NOT THE ONLY ONES. THIS IS A CITY WITH MANY THINGS TO DO, MUCH FOOD TO SAVOR, AND COUNTLESS EXPERIENCES TO LIVE.





1^{er}

Cicciolina

Bodega-Bar de Tapas-Restaurante

Hacer un recorrido por el mapa gourmet cusqueño implica una ineludible y placentera parada en Cicciolina. Con un estilo propio que le ha valido ganarse una fiel legión de habitués, está siempre entre los preferidos de los foodies que visitan la capital arqueológica de América. Restaurante, bar de tapas y animado punto de reunión, es, sin lugar a dudas, un Summum.

When touring the gourmet highlights of Cusco, Cicciolina is a mandatory stop. With a style all its own that has attracted a loyal legion of habitués, this restaurant always tops the list for foodies visiting the archaeological capital of the Americas. Restaurant, tapas bar, and lively meeting place, there is no doubt about it: this is a Summum award winner.



2^{do}

CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

Gastón Acurio rinde homenaje en Chicha a sus raíces familiares paternas y a la extraordinaria despensa del Cusco. La quinua, el maíz blanco, las papas nativas, las carnes, hierbas y hortalizas son el punto de partida para una cocina original, contemporánea, exquisita e innegablemente peruana.

Gastón Acurio pays tribute to his family roots on his father's side at Chicha, as well as to Cusco's extraordinary culinary riches. Quinoa, white corn, papa nativa potatoes, meats, herbs, and vegetables are the point of departure in creating an original, contemporary, charming, and undeniably Peruvian cuisine.

3^{er}



Un exclusivo y moderno restaurante enclavado en el patio colonial del Museo de Arte Precolombino. Y su fascinante cocina está a la altura del escenario y el setting. La carta del MAP Café es un delicioso acercamiento a las recetas e insumos andinos. Punto extra es su impecable servicio.

This exclusive, modern restaurant is nestled in a beautiful colonial patio at the Pre-Columbian Art Museum. Its exquisite cuisine lives up to the unique setting, with a menu that offers a delicious introduction to Andean recipes and ingredients. Its impeccable service is especially noteworthy.

NOMINADOS / NOMINEES



La Bodega 138



Le Soleil
cuisine française





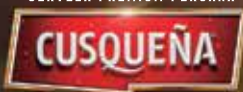
Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE CUSCO /
BEST RESTAURANT IN CUSCO

2018	Restaurante
1	Cicciolina Bodega - Bar de Tapas
2	Chicha por Gastón Acurio
3	Map Café
4	Incanto
5	El Huacatay
6	Limo
7	La Bodega 138
8	Pachapapa
9	Le Soleil
10	Kion



Información: página 268 / *Information: page 268*



HECHOS DE MAESTRÍA

CELEBREMOS CON ORGULLO QUE
CUSCO TIENE UN SABOR LLENO DE
Maestría



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



MEJOR RESTAURANTE DE ICA

BEST RESTAURANT IN ICA



CAUTIVANTE COMO LAS ENIGMÁTICAS LÍNEAS DE NASCA ES LA GENEROSA COCINA QUE NOS REGALA ICA. UVAS, PISCO, FRUTOS DEL MAR Y FRESCAS HORTALIZAS, ¿SE PUEDE PEDIR MÁS?

THE ABUNDANT CULINARY DELIGHTS THAT ICA HAS TO OFFER ARE JUST AS ENIGMATIC AS THE FAMOUS NASCA LINES. GRAPES, PISCO, SEAFOOD, AND FRESH VEGETABLES... WHO COULD ASK FOR MORE?

1^{er}



¡Vamos pa' Chincha, familia!, es una frase que despierta aún más entusiasmo si pensamos en la sabrosa carta de El Batán. Ubicado en la Panamericana Sur, este acogedor restaurante es conocido por sus desayunos y sabrosos platos peruanos y regionales con toques gourmet. En temporada de camarones, bien vale el viaje para probar su rico ají o tomarse un buen chupe.

"Let's head to Chincha, everyone!" This exclamation cannot help but inspire enthusiasm when we think of the delicious dishes on offer at El Batán. Located on the Panamericana Sur highway, this welcoming restaurant is rightly renowned for its breakfasts and its delicious Peruvian and regional dishes featuring gourmet touches. During shrimp season, it is well worth the trip for a taste of its unrivaled ají or its mouth-watering chupe.



2^{do} TAMBO DE TACAMA



Buen clima, tradición, excelente comida, piscos y vinos de una histórica bodega. El Tambo de Tacama brinda esa perfecta combinación que hace de cualquier viaje o paseo una experiencia gastronómica que se complementa con marinera, caballos de paso y el omnipresente sol iqueño.

Fantastic weather, inspiring traditions, great food, and piscos and wines from a historic vineyard: Tambo de Tacama boasts a perfect combination, making any outing a true culinary experience, topped off by marinera dancing, Peruvian Paso horses, and Ica's eternal sunshine.

3^{er} EL PILOTO



Restaurant
¡SU MEJOR ELECCIÓN!

El contundente tacu tacu en varias versiones, el cebiche, el lomo saltado criollo y el apanado no tienen secretos para los cocineros de El Piloto. Platos honestos y generosos, amable servicio y buena sazón han hecho de este local un agradable refugio para viajeros y residentes de Paracas.

For the cooks at El Piloto, there is no hidden secret behind the abundant tacu tacu, available in various versions, or the cebiche, the criollo-style lomo saltado, or apanado. Straightforward dishes served in generous portions with expert seasoning and friendly service have made this Paracas restaurant into a culinary port of call for visitors and locals alike.

NOMINADOS / NOMINEES

El Coral



THE
LUXURY
COLLECTION





Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE ICA /
BEST RESTAURANT IN ICA

2018	Restaurante
1	El Batán
2	Tambo de Tacama
3	El Piloto
4	El Coral (Hotel La Hacienda Bahía Paracas)
5	El Pardo al Mar (Doubletree Resort by Hilton Paracas)
6	Hotel Viñas Queirolo
7	Ballestas (Hotel Paracas, a Luxury Collection Resort)
8	La Olla de Juanita
9	El Pallar
10	Achirana (Hotel Las Dunas Sun Resort)



Información: página 268 / *Information: page 268*





MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD

BEST RESTAURANT IN LA LIBERTAD



LA LIBERTAD NO INVENTÓ LA COCINA NI LA HERMOSA MARINERA, PERO LAS HA CONVERTIDO EN SUS MEJORES BANDERAS. DELICIOSAS TRADICIONES Y UN CÉLEBRE FESTIVAL ASÍ LO CONFIRMAN.

LA LIBERTAD MAY NOT HAVE INVENTED THE ART OF COOKING, OR THE TRADITIONAL MARINERA DANCE, BUT IT HAS TURNED THEM INTO ITS TRADEMARKS. FOR ALL THE PROOF WE NEED, WE CAN LOOK TO THE REGION'S DELICIOUS TRADITIONAL DISHES AND ITS FAMOUS DANCE FESTIVAL.





1^{er}



de:
*doña
Fresia*

Parte de la historia de la cocina de Trujillo, sin duda, se escribió en El Mochica. Un tradicional restaurante que mantiene siempre vivas sus tradiciones y donde se comprueba que el secreto para preparar un buen cabrito con frejoles, un arroz con pato o un cebiche al estilo trujillano tiene mucho de arte y de ciencia. Imperdible probar su sazón in situ.

A significant chapter in Trujillo's culinary history has been written at El Mochica. A traditional restaurant that keeps the region's customs alive, El Mochica proves that the secret to preparing a delicious cabrito con frejoles, arroz con pato, or Trujillo-style cebiche is both an art and science. Experiencing these flavors in person is an opportunity not to be missed.







MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD

2^{do}



La simpática terraza con vista al mar del Big Ben Huanchaco es el perfecto pretexto para olvidarse del reloj y disfrutar lo mejor de la cocina marina y regional. Excelente presentación, amable servicio y la intachable frescura de los pescados y mariscos norteños son parte de su encanto.

The lovely oceanfront terrace at Big Ben Huanchaco is the perfect pretext for letting time slip away unnoticed as you sit back and enjoy some of the best regional seafood dishes around. The excellent presentation, friendly service, and undeniable freshness of northern Peruvian fish and seafood are all part of the charm here.

3^{er}



Los amantes del buen comer, tienen en la ciudad de la eterna primavera una parada ineludible: Romano Rincón Criollo. Una fiel y devota clientela da fe de las bondades y generosidad de su cocina en la que están presentes clásicos trujillanos, recetas criollas y sabrosos platos marinos.

The “city of eternal spring” features a mandatory stop for lovers of fine food: Romano Rincón Criollo. The restaurant’s faithful regulars can attest to the virtues of the dishes here, which include Trujillan classics, criollo recipes, and delightful seafood options.



NOMINADOS / NOMINEES

Chelsea

RESTAURANTE
Macho



Huanchaco Beach
PESCADOS & MARISCOS





Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD /
BEST RESTAURANT IN LA LIBERTAD

2018	Restaurante
1	El Mochica
2	Big Ben Huanchaco
3	Romano Rincón Criollo
4	Chelsea
5	El Mococho
6	Squalo's
7	El Rincón de Vallejo
8	El Chalán Criollo
9	Huanchaco Beach
10	Coco Torete



Información: página 268 / *Information: page 268*

Línea de productos
**GOURMET
HORECA**

SIN PRESERVANTES
& VEGETARIANOS



casa verde
GOURMET

*Río
Santa*
más vida



**Línea de
Tamales**

Alcachofa
Quinua
Maíz
Verde

**Línea de
Alcachofas**

En lata de 2,5 Kg
y vidrio de 950 g



**Línea de
Espárragos**

En vidrio
190 g / 330 g

Contacto: Beatriz Tubino
Marketing & Mercado Local
948069998
btubino@danper.com

ELABORADO POR: *Danper*

www.danper.com
www.casaverdegourmet.com.pe



Danper



Casa Verde Gourmet



MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE

BEST RESTAURANT IN LAMBAYEQUE



COMER AL ESTILO DE LAMBAYEQUE ES ADENTRARSE EN UN TERRITORIO DE SABROSOS INGREDIENTES, SABIOS ADEREZOS Y GENEROSOS PLATOS. PERDERSE EN ÉL ES ENCONTRAR LA GLORIA.

TO DINE OUT LAMBAYEQUE-STYLE IS TO IMMERSE YOURSELF IN A LAND OF FLAVORFUL INGREDIENTS, SEASONING IN JUST THE RIGHT MEASURE, AND HEAPING PLATES OF FOOD. LOSING ONESELF HERE IS A GLORIOUS EXPERIENCE INDEED.



1^{er}

FIESTA

CHICLAYO GOURMET

¿Qué podría decirse de Fiesta Chiclayo Gourmet que no se haya dicho ya? Un restaurante que apostó por darle a la maravillosa sazón y productos lambayecanos el marco gourmet que se merecían. Hogar de soberbios meros, sabrosos cebiches y arroces con pato de antología, no hay visita a Chiclayo que esté completa sin una parada en el restaurante de la familia Solís.

What can be said about Fiesta Chiclayo Gourmet that hasn't been said already? This is the restaurant that added a well-deserved gourmet touch to Lambayeque's wonderful ingredients and flavors. The home of superb grouper, delicious cebiche, and a renowned arroz con pato, no visit to Chiclayo would be complete without a stop at the Solís family's restaurant.





MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE

2^{do}



RESTAURANT

**El Rincón
del Pato**

TÍPICO CRIOLLO

Pato estofado, en cebiche, a la naranja, al vino, en seco acompañado de frejoles y, como no podía faltar, en el tradicional arroz con pato a la chiclayana que le ha dado fama. En El Rincón del Pato se come bien y a gusto, en un ambiente familiar. Recetas típicas y hospitalidad de antaño.

Duck served estofado, in cebiche, a l'orange, in a red wine sauce, in a seco with a side of beans, and of course, in the traditional Chiclayo-style arroz con pato that has made this restaurant famous. El Rincón del Pato offers a family atmosphere where visitors can indulge their cravings with recipes and hospitality that recall the good old days.

3^{er}



EL CÁNTARO

RESTAURANTE TURÍSTICO

Hace más de 40 años El Cántaro abrió sus puertas y, en este tiempo, muchas cosas han cambiado, pero su generosa sazón se mantiene siempre viva. Todo el sabor lambayecano en un solo lugar: desde el pepián de pavita hasta el pato alverjado, pasando por los cebiches, el chinguirito y más.

Over forty years ago, El Cántaro opened its doors. Many things have changed since then, but the incredible flavors on offer here are not among them. All the tastes of Lambayeque in a single place: from pepián de pavita to pato alverjado, not to mention cebiches, chinguirito, and more.

NOMINADOS / NOMINEES



EL PACÍFICO



BALTA 512



CANNATA



Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE / *BEST RESTAURANT IN LAMBAYEQUE*

2018	Restaurante
1	Fiesta Chiclayo Gourmet
2	El Rincón del Pato
3	El Cántaro
4	Sabores Peruanos
5	El Pacífico
6	Picantería del Mar
7	La Plaza (Casa Andina Select Chiclayo)
8	Balta 512
9	Tostao
10	Cannata



Información: página 268 / *Information: page 268*





MEJOR RESTAURANTE DE LORETO

BEST RESTAURANT IN LORETO



TAL VEZ NUNCA SEPAMOS SI LA MÍTICA CIUDAD DE EL DORADO ESTÁ EN LA AMAZONÍA PERUANA, PERO, SIN DUDA, LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA QUE ESPERA ALLÍ AL COMENSAL SÍ VALE ORO.

WE MAY NEVER KNOW WHETHER THE MYTHICAL CITY OF EL DORADO IS ACTUALLY SOMEWHERE IN THE PERUVIAN AMAZON, BUT IT IS AN UNDENIABLE FACT THAT THE CULINARY DELIGHTS THAT AWAIT FOOD LOVERS IN THIS REGION ARE WORTH THEIR WEIGHT IN GOLD.



1^{er}



Al Frío y al Fuego ofrece una grata experiencia gastronómica, literalmente, en medio del paisaje amazónico. Llegar a este restaurante flotante es el inicio de una aventura de sabores para descubrir la exquisitez de los peces de río, el palmito y los frutos nativos en una creativa carta de platos fusión, regionales y peruanos, acompañados de un refrescante coctel.

Al Frío y al Fuego offers an enchanting culinary experience, literally situated in the middle of the Amazonian landscape. Reaching this floating restaurant is just the start of a delicious adventure that includes exceptional freshwater fish, palm heart, and local fruits, all part of a creative menu offering fusion dishes as well as regional and Peruvian classics, accompanied by a variety of refreshing cocktails.



2^{do}



Con vista al malecón y un nombre que remite a la historia de un mítico cauchero, Fitzcarraldo es un clásico moderno entre los restaurantes de Iquitos. Perfecto para desayunar, almorzar o cenar, las especialidades de su carta revelan las bondades de la fresca y surtida despensa amazónica.

With a view of the pier and a name that evokes a mythical rubber baron, Fitzcarraldo is a contemporary classic among the restaurants of Iquitos. A perfect place to eat breakfast, lunch, or dinner, the specialties here are a wonderful showcase for the wide array of fresh ingredients to be found in the Amazon jungle.

3^{er}



Su local tiene el clásico y nostálgico encanto de las casonas del boom del caucho. Gran Maloca es una buena opción para probar recetas regionales, peruanas y creaciones de la casa. Sus platos estrella son el chaufa con cecina y el lagarto, que preparan en diferentes formas. Interesante.

This restaurant is housed in a building that offers all the classic, nostalgic charm of the mansions erected during the days of the Amazonian rubber boom. Gran Maloca is always an excellent choice, whether you're looking for regional or Peruvian dishes or the chef's own novel creations. The star dishes here are the chaufa with cecina and the lizard, which can be prepared in a variety of ways. Very interesting!

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE LORETO / *BEST RESTAURANT IN LORETO*

2018	Restaurante
1	Al Frío y al Fuego
2	Fitzcarraldo Vía Gourmet
3	Gran Maloca
4	Antica Pizzería
5	Amazon Bistró
6	El Mijano
7	Al Carbón Grill & Steak
8	Blanquita
9	Dawn of the Amazon Café
10	Huasaí



Información: página 268 / *Information: page 268*





MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE

COUNTRYSIDE RESTAURANT



SALIR DE LA CIUDAD Y ENCONTRAR LA FELICIDAD NO
REQUIERE DE MAPAS. BASTA ENRUMBAR A ESTOS
VERDES ESPACIOS DONDE REINAN LA LEÑA, LA BUENA
COCINA Y LA MAGIA DE LA HUERTA.

*YOU DON'T NEED A MAP TO ESCAPE THE CITY AND
FIND HAPPINESS. ALL YOU HAVE TO DO IS HEAD FOR
ONE OF THESE GREEN OASES, WITH THEIR OPEN FIRES,
FANTASTIC COOKING, AND THE MAGICAL GARDENS
WHERE THEY GROW THEIR OWN INGREDIENTS.*



1^{er}



Una experiencia gastronómica para la que no se requiere vestir de etiqueta, el lujo lo pone la sabrosa carta: succulentos platos como el seco o los frejoles, carnes y verduras del huerto grilladas, picarones como los de antes. Para celebrar la buena vida en medio del verdor, un delicioso pisco sour con frutas y macerados de la casa. La gloria está en Pachacámac.

For an exquisite culinary experience in a relaxed atmosphere, there is no need to dress up when dining at La Gloria del Campo. Here, the luxury is provided by the mouthwatering menu: succulent dishes such as the seco, or the beans, meat, and grilled vegetables fresh from the garden, not to mention the old school picarones. To celebrate the good life in the midst of the verdant countryside, try a delicious pisco sour with homemade macerated fruit. The road to glory leads to Pachacámac.



Nuestros Membrillos
Acompañados
al Pisco



2^{do}



Como si sus deliciosos pollos a la brasa no fueran razón suficiente para enrumbar por carretera a Santa Clara, Granja Azul ofrece un encantador ambiente donde los niños pueden jugar bajo el sol y los mayores disfrutar los exóticos cocteles de la casa. Con familia o amigos, no tiene pierde.

As if its delicious pollo a la brasa wasn't reason enough to take a drive to Santa Clara, Granja Azul offers a charming atmosphere where the kids can play in the sun and the grownups can imbibe the restaurant's exotic cocktails. Whether among family or friends, Granja Azul is always a winning bet.

3^{er}



Visitar Chaxras es como recorrer gozosamente esa invisible ruta que, dicen algunos, une el corazón con el estómago. Un eco-restaurant que realza los sabores rescatando la magia de cocer a la leña y los aromas del horno de barro. El lugar perfecto para alimentar el cuerpo y los sentidos.

A visit to Chaxras is like an alluring trip along that invisible path that some say joins the heart and the stomach. An eco-restaurant that highlights its outstanding flavors using the magic of wood-fired cooking and the aromas of the earth oven. The perfect place to nourish your body and inspire your senses.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE / *COUNTRYSIDE RESTAURANT*

2018	Restaurante
1	La Gloria del Campo
2	Granja Azul
3	Chaxras, Eco Restaurante
4	La Casa de Don Cucho
5	Kusina Pachacámac
6	Chalet Belga
7	Balcón del Cielo
8	La Huerta de Pachacámac
9	Casabierta - Hacienda Mamacona
10	Las Leñas



Información: página 268 / *Information: page 268*





MEJOR POLLO A LA BRASA

WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN



UNA NUEVA CATEGORÍA EN SUMMUM QUE LOS PERUANOS AMAN DE CORAZÓN Y RINDE HOMENAJE A ESOS POLLITOS DORADOS, CON SABROSAS PAPAS FRITAS Y “TODAS SUS CREMAS”.

WITH THIS NEW SUMMUM CATEGORY, WE PAY TRIBUTE TO THE GOLDEN-BROWN ROTISSERIE CHICKEN THAT PERUVIANS LOVE SO DEARLY, SERVED WITH MOUTHWATERING FRENCH FRIES AND “ALL THE SAUCES.”

The iconic Coca-Cola logo, featuring the brand name in its signature red script font with a registered trademark symbol (®) at the end.



1^{er}



Si queremos buscar el origen del pollo a la brasa, la historia —y el paladar— nos llevará hasta Granja Azul. Allí no solo se creó lo que para muchos es el más sabroso ícono de la peruanidad en la mesa, sino que también se perfeccionó la técnica para preparar dorados pollos que rozan la perfección y se selló su deliciosa complicidad con las papas fritas y las ensaladas.

For those seeking the origins of pollo a la brasa, history—and their palates—will point them to Granja Azul. Considered by many to be an edible definition of what it means to be Peruvian, it is here that this dish was created. As if that weren't enough, Granja Azul has perfected the technique for preparing golden-brown chicken verging on perfection, accompanied by mouthwatering French fries and fresh salad.



2^{do}



Una pollería que ha impuesto su estilo y conquistado a una fiel fanaticada. ¿Su receta? Un sabroso pollo aderezado con fórmula propia, papas fritas de ondulado corte y, por supuesto, las obligatorias salsas y cremas. Suficiente para hacer del almuerzo o la cena casual una celebración.

A pollo a la brasa spot that has established its own style and attracted a faithful fan base. Its secret recipe? Delicious chicken with its own special seasoning, crinkle-cut fries, and of course, the mandatory sauces and creams. Enough to make any casual lunch or dinner into a celebration.

3^{er}



Pardos tomó en Lima la bandera del pollo a la brasa y la ha llevado con orgullo a diferentes ciudades del país y el extranjero. Y no solo eso, fueron pioneros en incorporar a la carta de los restaurantes familiares delicias como los anticuchos, las mollejitas o las crocantes yuquitas fritas.

Pardos seized the banner of pollo a la brasa in Lima and carried it to other cities around the country and abroad. And that's not all; they were the first to put delicacies such as anticuchos, sweetbread, or crunchy fried yuca sticks on the menu in a family restaurant.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

MEJOR POLLO A LA BRASA / WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN

2018	Restaurante
1	Granja Azul
2	Primos Chicken Lovers Bar
3	Pardos Chicken & Grill
4	Don Tito
5	La Panka
6	Villa Chicken
7	Mediterráneo
8	Rasson Brasas Gourmet
9	Don Belisario
10	Las Canastas



Información: página 268 / *Information: page 268*

Vivamos compartiendo

Vivamos como comemos



EL SABOR QUE
NOS HACE ÚNICOS



CAFÉ - RESTAURANTE

CAFÉ - RESTAURANT



NOS RECIBE PARA ALMOZAR EN FAMILIA,
CONVERSAR DE NEGOCIOS, CELEBRAR ENTRE AMIGOS
O EL MEREcido BREAK. EL CAFÉ-RESTAURANTE ES MÁS
QUE UN LOCAL, ES CASI UN ESTILO DE VIDA.

*THE PLACE TO GO FOR A FAMILY LUNCH, A BUSINESS
MEETING, A CELEBRATION AMONG FRIENDS, OR A
WELL-EARNED BREAK: THE CAFÉ RESTAURANT IS MORE
THAN JUST A PLACE; IT'S PRACTICALLY A WAY OF LIFE.*





1^{er}

el pan de la Chola pan & café

“Y el origen de todo fue el pan”. Esta frase podría resumir la historia de este local de estilo propio y sabores auténticos. Apasionado de la panadería artesanal y los ingredientes de estación, Jonathan Day ha ido enriqueciendo su carta con pasteles, quiches, ensaladas, piqueos, dulces y bebidas. Una propuesta naturalmente original para disfrutarla sin complicaciones.

“And in the beginning, there was bread.” This proclamation succinctly sums up the history of this locale, which boasts its own unique style and authentic flavors. Fueled by his passion for artisanal bread making and armed with seasonal ingredients, Jonathan Day has expanded his menu to include pies, quiches, salads, snacks, sweets, and beverages. A straightforward, natural approach that is easy to enjoy.





2^{do}



DESDE 1953

Cuando tenemos antojo de un rico chocolate caliente, un elegante postre, una ensalada gourmet, un lomo saltado o al funghi, La Bonbonniere es el destino indicado. El café-restaurant que dirigen Marisa Guiulfo y su hijo Coque Ossio es la combinación perfecta de tradición, modernidad y buen gusto.

If you're craving a delicious hot chocolate, an elegant dessert, a gourmet salad, a lomo saltado or a pasta al funghi, La Bonbonniere is the place to be. This café restaurant, run by Marisa Guiulfo and her son Coque Ossio, is the perfect combination of tradition, modernity, and good taste.

3^{er}



En su terraza frente al Óvalo de Miraflores o el acogedor ambiente de su salón, La Tiendecita Blanca es el lugar ideal donde tomar un buen café, disfrutar un sándwich o darse un gusto para el almuerzo o la cena. Un refugio de fina cocina con cierto toque bohemio y mucho espíritu cosmopolita.

No matter whether you sit on the terrace overlooking the Miraflores traffic circle or opt for the cozy atmosphere of the salon inside, La Tiendecita Blanca is the ideal spot to grab a good coffee, enjoy a sandwich, or treat yourself to lunch or dinner. A refuge for fine cuisine, with a certain bohemian touch and a big dash of cosmopolitan spirit.



NOMINADOS / NOMINEES



L CAFÉ
DE LIMA



Caffè Gianfranco

Tanta

CAFÉ A BISTRO



La Mora
PASTELERÍA CAFETERÍA EUROPEA





Top 10

CAFÉ - RESTAURANTE /
CAFÉ RESTAURANT

2018	Restaurante
1	El Pan de la Chola
2	La Bonbonniere
3	La Tiendecita Blanca
4	San Antonio
5	Café de Lima
6	Gianfranco Caffé
7	Tanta
8	Café A Bistró
9	Dolce Capriccio
10	La Mora



Información: página 268 / *Information: page 268*

Prosciutto di Parma



LA EXQUISITA TRADICIÓN SUIZA 



RESTOBAR - LOUNGE

RESTOBAR - LOUNGE



ESTOS SUMMUM HAN SABIDO COMBINAR BUENA MÚSICA, CHISPEANTE AMBIENTE Y ESA SINGULAR ESENCIA QUE HACEN DEL RESTOBAR O EL LOUNGE UN PERFECTO PUNTO DE ENCUENTRO.

THESE SUMMUM AWARD WINNERS SUCCESSFULLY COMBINE GOOD MUSIC, A SCINTILLATING ATMOSPHERE, AND THAT SINGULAR ESSENCE THAT MAKES THE RESTOBAR OR LOUNGE A PERFECT MEETUP SPOT.

RON
CARTAVIO[®]
XO



1^{er}

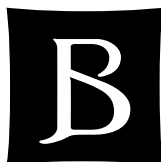


Su espectacular barra con más de 500 ejemplares entre licores del mundo y etiquetas de vinos hacen de Bottega Dasso un Summum. Disfrutar una copa y desentrañar los misterios del vodka, el gin o los más creativos cocteles son parte de esta experiencia a la que la cocina le da siempre un giro interesante y fashion con piqueos, pastas, hamburguesas y hasta “fish & chips”.

What really makes Bottega Dasso a Summum award winner is its spectacular bar, which boasts over 500 liquors and fine wines from around the world. It is an experience, in every sense of the word, to sit back and enjoy a glass while unravelling the mysteries of vodka, gin, or a stunningly creative cocktail. The food, too, always adds a nice, fashionable twist, with appetizers, pastas, hamburgers, and even fish & chips.



2^{do}



HOTEL B
Barranco, Lima

¿Se puede ser clásico y trendy a la vez? Pues Hotel B lo ha conseguido. Un establecimiento boutique en el Barranco bohemio que atrae por su hermosa arquitectura, chispeante ambiente y contemporánea coctelería. Arte, cultura, cocina y bebida que nos regalan una experiencia diferente.

Can a locale be both classic and trendy at the same time? Apparently so, because this description fits Hotel B perfectly. A boutique establishment in the bohemian neighborhood of Barranco, Hotel B lures diners in with its beautiful architecture, its scintillating atmosphere, and its contemporary cocktails. Art, culture, food, and drinks combine to offer us a truly unique experience.

3^{er}



Lima tiene un espacio privilegiado para “tapear”. La Cucharita conquista con sus recetas españolas y mediterráneas entre las que no faltan tapas, pintxos y paellas. Agradable para almorzar, es de noche cuando cobra más vida y su simpática terraza nos invita a brindar, disfrutar y compartir.

Lima is an excellent place to go “tapas-hopping.” La Cucharita wins over admirers with its Spanish and Mediterranean recipes, featuring the obligatory tapas, pintxos, and paellas. This is a pleasant lunch spot that comes alive at night, with a lovely terrace that is perfect for a toast or two in the company of good friends.

NOMINADOS / NOMINEES



LIMA27



el Salar

- BAR DE MARAS -

THE WESTIN
LIMA
HOTEL & CONVENTION CENTER



Top 10

RESTOBAR - LOUNGE

2018	Restaurante
1	Bottega Dasso
2	Hotel B
3	La Cucharita
4	Cala
5	Lima 27
6	Bravo Restobar
7	Ayahuasca
8	La73
9	Bar Olé
10	El Salar (The Westin Libertador Lima Hotel)



Información: página 268 / *Information: page 268*

*Eleva tus sentidos
a otro nivel*



RON
CARTAVIO
XO

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO



MEJOR COCTELERÍA CON PISCO

BEST PISCO-BASED COCKTAILS



ENTRE LAS ESTRELLAS DEL FIRMAMENTO COCTELERO,
EL PISCO SE DESTACA CON BRILLANTE NITIDEZ.
NUESTRA BEBIDA BANDERA ES ORGULLO E
INSPIRACIÓN PARA LAS MEJORES BARRAS.

*AMONG THE STARS OF THE COCKTAIL UNIVERSE, PISCO
SHINES WITH ITS OWN SPECIAL BRIGHTNESS. OUR
FLAGSHIP BEVERAGE IS A PROUD INSPIRATION TO
THE BEST OF PERU'S BARS.*



1^{er}



Dignatarios del mundo, ricos, famosos y estrellas de cine son parte de la larga historia del Country Club Lima Hotel. Por fortuna, no es necesario ser una celebridad para disfrutar de los refrescantes chilcanos y míticos pisco sours de su restaurante Perroquet y su Bar Inglés, donde preparar cocteles con pisco es a la vez arte y ciencia. Todo un Summum.

International dignitaries, the rich and famous, and many a movie star are all part of the history of the Country Club Lima Hotel. Luckily, you don't have to be a celebrity to enjoy the refreshing chilcanos and mythical pisco sours at its restaurant, Perroquet, or the Bar Inglés, where preparing cocktails with pisco is both an art and a science. A true Summum award winner.



2^{do}



BRUJAS DE CACHICHE
RESTAURANTE



HUARINGAS
RESTAURANTE

Brujas de Cachiche y Huaringas son nombres que nos remiten a la magia y los misterios que comparten el Perú y la noche, y no es de extrañar que se luzcan por todo lo alto si de coctelería con pisco se trata. Cuna del extraordinario sour de maracuyá y otros memorables cocteles.

Brujas de Cachiche and Huaringas evoke the magic and mystery that lurk in the Peruvian night, and it should be no surprise that they are true standouts when it comes to pisco-based cocktails. The birthplace of the extraordinary passion fruit sour and other unforgettable drinks.

3^{er}



La barra de La Gloria es tan animada y chic como su ambiente y las especialidades de su cocina. Un restaurante siempre vigente y al margen de las modas, con mucho estilo propio. Esas mismas cualidades exhibe su carta de cocteles, entre los que el pisco sour ocupa un lugar privilegiado.

The bar at La Gloria is lively and chic, just like the restaurant's atmosphere and its house specialties. A restaurant that is impervious to the latest trends, always remaining relevant with its own special style. Those same qualities can be found on the drinks list, where the pisco sour reigns supreme.

NOMINADOS / NOMINEES

Astrid & Gastón

MAYTA
JAIME PESQUE


Rafael

Osaka
COCINA NIKKEI

MALABAR
RESTAURANTE

ANTIGUA
TABERNA
QUEIROLO


B

HOTEL B
Barranco, Lima



Top 10

MEJOR COCTELERÍA CON PISCO / *BEST PISCO-BASED COCKTAILS*

2018	Restaurante
1	Bar Inglés / Perroquet
2	Huaringas / Brujas de Cachiche
3	La Gloria
4	Astrid & Gastón
5	Mayta
6	Rafael
7	Osaka
8	Malabar
9	Antigua Taberna Queirolo
10	Hotel B



Información: página 268 / *Information: page 268*





MEJOR RESTAURANTE CLÁSICO

BEST CLASSIC RESTAURANT



EN LA HISTORIA DE ALGUNOS RESTAURANTES, HAY UN PUNTO EN EL QUE SE CONVIERTEN EN LEYENDA. SER UN GRANDE ENTRE LOS CLÁSICOS ES UNA DISTINCIÓN QUE HAN SABOREADO POCOS.

THERE IS A CERTAIN POINT IN THEIR HISTORY AT WHICH SOME RESTAURANTS BECOME LEGENDS. TO STAND OUT AMONG OTHER CLASSICS IS A DISTINCTION THAT IS DESTINED TO BE SAVORED BY ONLY A CHOSEN FEW.

El Comercio

MEJOR RESTAURANTE CLÁSICO /
BEST CLASSIC RESTAURANT



Lima no sería la misma sin el distrito de Miraflores y Miraflores no sería el mismo sin La Tiendecita Blanca. Un maravilloso restaurante donde se conjugan el encanto europeo, los gustos peruanos y ese refinamiento natural de las cosas buenas de la vida.

Fundado por Alberto Bachmann padre en 1936, es célebre por sus exquisitos cafés y viandas, finas especialidades a la carta y dulces como el clásico milhojas o los huevos de Pascua. Pero lo mejor de todo, sin duda, son su elegante ambiente e impecable atención, tan preciados como su cocina.

Lima wouldn't be the same without the district of Miraflores, and Miraflores wouldn't be the same without La Tiendecita Blanca. A wonderful restaurant that fuses European charm, Peruvian taste, and the natural refinement that we expect from the best things in life.

Opened by Alberto Bachmann, Sr. in 1936, this restaurant is renowned for its fine coffees and viands, outstanding specialties a la carte, and sweets such as its classic milhojas or huevos de Pascua. The best part of all, though, are the elegant atmosphere and impeccable service, which are as deeply revered here as the food.



**El menú informativo
de todos los días**



elcomercio.pe



MEJOR HUARIQUE

BEST HUARIQUE



CORDIAL, SUCULENTO, AMABLE, GENEROSO, CASERO.
PODEMOS DESCRIBIR UN HUARIQUE DE MUCHAS
MANERAS, PERO SIEMPRE SERÁN MÁS LAS GLORIAS
DEL BUEN COMER QUE NOS DEPARA.

*WARM, WELCOMING, AND BURSTING WITH
HOMEMADE FLAVOR: WHILE THE DEFINITIONS AS
TO WHAT CONSTITUTES A HUARIQUE MAY BE MANY,
REST ASSURED THAT THE DELIGHTFUL EXPERIENCES
TO BE FOUND THERE ARE EVEN MORE NUMEROUS.*



**APOYO
COMUNICACION**



Restaurante

Los años 80 fueron una década entrañable y singular, dura y dulce a la vez, para el Perú. Y fue entonces que abrió sus puertas este local, en esos tiempos un pequeño huarique con todas las de la ley y el encanto de la buena cocina.

Don Alberto Zoppi —Beto para los amigos— fue el fundador de esta leyenda y artífice de variados platos peruanos, italianos, marinos y siempre sabrosos. Hoy, décadas después y con renovados aires pero con la misma notable sazón, en su simpático local del jirón Chamaya, Zoppi nos sigue cautivando.

The 1980s in Peru were a different time, by turns dear and difficult. It was then that this locale opened its doors. Back then, of course, it was just a little huarique, in every sense of the word, offering up the simple charm of good cooking.

Don Alberto Zoppi—or Beto, as he is known to friends—was the founder of this local legend. It was he himself who cooked up the Peruvian, Italian, and seafood dishes on the menu, each one of them delicious. Now, decades later, the décor may have been updated but the flavor is as delightful as always. At its amiable location on Jirón Chamaya, Zoppi continues to captivate us.



UNA BUENA
comunicación
ES EL
60%
DE LA
receta secreta
DE CADA
Negocio

60% de los problemas en una empresa
son por mala comunicación.

- Peter Drucker -



**APOYO
COMUNICACION**

SUMMUM 2014 | 239



MEJOR SOMMELIER

BEST SOMMELIER



CUANDO LA CAVA Y LA BODEGA SON UN REINO, EL
SOMMELIER ES QUIEN GUARDA LAS LLAVES Y CONOCE
EL SECRETO DE ELEGIR SIEMPRE EL VINO PERFECTO.
ALCEMOS NUESTRA COPA POR ELLO.

*IF THE WINE CELLAR AND THE WINERY ARE A
KINGDOM, THEN THE SOMMELIER IS THE KEEPER
OF THE KEYS, THE ONE WHO KNOWS THE SECRET
TO ALWAYS CHOOSING THE PERFECT WINE.
LET US RAISE OUR GLASSES IN A TOAST.*



1^{er}



JOSEPH RUIZ ACOSTA

Cada quien tiene un destino y el de Joseph Ruiz era, sin duda, el vino. Estudió Administración Hotelera, se especializó en el IDVIP, viajó a Estados Unidos y regresó para hacer lo que más le apasiona: ser sommelier. Entusiasta y dedicado, obtuvo notable puntaje en el Court of Master Sommeliers. Tras varios años en Central, hoy emprende nuevos desafíos en la aromática ruta de cepas, bodegas y vinos por la que lo ha llevado su vocación.

Every person has his own destiny, and Joseph Ruiz's is undoubtedly intertwined with wine. After studying hospitality management and graduating from IDVIP in Peru, he moved to USA for a while before coming back to do what he is truly passionate about: being a sommelier. An enthusiastic and dedicated man, Ruiz obtained an outstanding score on the Court of Master Sommeliers exam. After working for Central for several years, he is now ready to take on new challenges on the aromatic path of vintages, vines, and wineries that he has chosen to travel.





MEJOR BARTENDER

BEST BARTENDER



BARTENDER, MIXÓLOGO, BARMAN... SON VARIOS
LOS NOMBRES PARA DESIGNAR A ESE CORDIAL
PERSONAJE, SIEMPRE DISPUESTO A OFRECER LA
ESPIRITUOSA ALQUIMIA DE UN BUEN COCTEL.

*BARTENDER, MIXOLOGIST, BARMAN... THERE ARE
MANY NAMES WE USE FOR THIS FRIENDLY FIGURE,
ALWAYS READY TO OFFER US THE SPIRIT-INFUSED
ALCHEMY OF A GOOD COCKTAIL.*

HUAMANÍ



1^{er}



AXEL ROMERO

Algunos dicen que muchas de las mejores historias se escuchan en una barra. Axel Romero está seguro de eso y precisamente ese es su concepto de la coctelería. Para el experimentado bartender, cada copa es la oportunidad de escribir una exquisita y estimulante historia en la que licores, zumos y especias son los personajes. Apasionado de su profesión —antes en Astrid & Gastón y ahora en Hotel B— apuesta por hacer del pisco un protagonista.

Some say that you hear the best stories while sitting at the bar. Axel Romero knows the truth in that saying, and that is precisely the inspiration behind his cocktails. For this experienced bartender, each drink is a chance to write a stimulating story in which spirits, juices, and spices are cast in the leading roles. He is passionate about his career: after previously working at Astrid & Gastón for several years, he is now at Hotel B, where he has chosen pisco as the star.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



WWW.PISCOHUAMANI.COM



MEJOR MAÎTRE

BEST MAÎTRE D'

A decorative horizontal band featuring a stylized, symmetrical leaf pattern in a light gray color, centered across the page.

CON LA PRESTANCIA DEL EMBAJADOR Y LA
CORDIALIDAD DEL AMIGO DE SIEMPRE, ÉL COMANDA
EL SERVICIO DE SALÓN. SER MAÎTRE ES UN ARTE QUE
REQUIERE TALENTO, SIMPATÍA Y VOCACIÓN.

*WITH THE POISE OF AN AMBASSADOR AND THE
CORDIALITY OF AN OLD FRIEND, HE OVERSEES THE
WAIT SERVICE WITH A KEEN EYE. BEING A MAÎTRE
D' IS AN ART THAT REQUIRES TALENT, CHARM,
AND VOCATION.*



1^{er}



JUAN ANTONIO JANAMPA

Que Maido esté en el top entre los restaurantes del Perú y el mundo es mérito de su chef y de su equipo entero, como ha dicho el propio “Micha”. Parte fundamental de ese comprometido team es Juan Antonio Janampa, quien jefatura el servicio con soltura, profesionalismo y dedicación. Su mística de trabajo es hacer que sus colegas participen y se entusiasmen como él para brindarle al comensal una experiencia siempre grata y memorable.

Being recognized as one of the best restaurants in Peru, and indeed, the world, is an achievement made possible by not only the chef, but his entire team, as Maido's owner/chef Micha is quick to point out. And one of the key figures on this committed team is the maître d', Juan Antonio Janampa, who moves through the restaurant with ease, professionalism, and dedication. His mission at work is to set the tone for his colleagues with his enthusiasm, ensuring that every guest has a memorable experience.

COCINA PERUANA – PERUVIAN CUISINE



SUMMUM

WWW.SUMMUM.PE



MEJOR SERVICIO

BEST SERVICE

UNA VISITA AL RESTAURANTE ES SIEMPRE
MEMORABLE SI TIENE ESOS INGREDIENTES QUE
NOS INSPIRAN A REGRESAR: GRAN CORDIALIDAD,
IMPECABLE SERVICIO Y ATENCIÓN A CADA DETALLE.

*A VISIT TO A RESTAURANT IS ALWAYS MEMORABLE
IF IT HAS THOSE SPECIAL INGREDIENTS THAT INSPIRE
US TO RETURN: EFFUSIVE WARMTH, IMPECCABLE
SERVICE, AND ATTENTION TO EVERY DETAIL.*





1^{er}



El primer lugar del Top 20 Summum y número uno en la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants no podía menos que tener un servicio igual de brillante. La atención en Maido tiene un objetivo: que la experiencia total esté a la par con su refinada cocina. Y dada la entusiasta respuesta de los gourmands que lo eligieron ganador en esta categoría, lo ha logrado.

Taking first place in Summum's Top 20 and coming in at number one on the list of Latin America's 50 Best Restaurants, Maido's service is easily a match for its impeccable cuisine. The servers here have one purpose in mind: to make sure your experience is as exquisite as the food. Based on the enthusiastic response from the gourmands who chose it as the winner in this category, Maido has succeeded in doing exactly that.





El cuidado por los detalles propio de Oriente y la acogedora hospitalidad peruana no pueden más que hacer sinergia y el buen servicio de Osaka lo confirma. Un restaurante donde el comensal se siente siempre a gusto y donde la amable y presta atención son parte fundamental de la experiencia.

Osaka combines a Far Eastern attention to detail with the warmth and friendliness that abound in Peru, guaranteeing that diners will always feel at ease thanks to the quick and friendly service here. The true hallmark of a top-tier experience.



Todo restaurante de carnes de categoría sabe que los tiempos son la clave para alcanzar el punto perfecto de cocción. Esa misma precisión es la que le ha impreso Carnal a su atento servicio, gracias al cual cada almuerzo de negocios, romántica velada o celebración fluyen gratamente.

Every topnotch steakhouse knows that timing is the key to a perfectly done steak. This same precision is also found in Carnal's attentive service, making every lunch, business meeting, romantic dinner, or celebration into a wonderful experience.

NOMINADOS / NOMINEES

Astrid & Gastón



COSTANERA 700
RESTAURANT

CENTRAL





Top 10

MEJOR SERVICIO /
BEST SERVICE

2018	Restaurante
1	Maido
2	Osaka
3	Carnal
4	Astrid & Gastón
5	Costanera 700
6	Central
7	La Mar
8	El Charrúa
9	La Gloria
10	Rafael



Información: página 268 / *Information: page 268*

Conocemos tanto a los peruanos

que sabemos hasta
lo que les gusta comer.



GAME CHANGERS





MEJOR AMBIENTE

BEST AMBIANCE

A decorative pattern of stylized leaves and vines in a light gray color, positioned horizontally across the middle of the page.

¿ES EL LOCAL, LA DECORACIÓN O LA SINGULAR ENERGÍA QUE SE SIENTE? NO HAY UNA RECETA ÚNICA PARA CREAR UN BUEN AMBIENTE, PERO CUANDO LO LOGRAS, YA ERES UN SUMMUM.

IS IT THE LOCALE, THE DÉCOR, OR THE UNIQUE ENERGY IT EMITS? THERE IS NO SINGLE FORMULA FOR CREATING THE PERFECT ATMOSPHERE, BUT ONCE YOU ACHIEVE IT, YOU HAVE TRULY BECOME A SUMMUM.



1^{er}

Osaka

COCINA NIKKEI

Pareciera que ese perfecto equilibrio que se percibe en la armoniosa complicidad de los sabores del sushi o entre la frescura y la personalidad de un buen cebiche es la que caracteriza el ambiente de Osaka. Moderno sin estridencias, sofisticado y acogedor, sobrio pero animado, crea la atmósfera perfecta para disfrutar a gusto de su exquisita cocina oriental-peruana.

The atmosphere at Osaka almost seems like a reflection of the perfect balance that defines the harmonious combination of flavors in the sushi here, or the mix of freshness and personality found in a well-prepared ceviche. Modern yet classy, stylish and cozy, elegant but vibrant, the restaurant offers the ideal atmosphere for enjoying its exquisite Japanese-Peruvian cuisine.



2^{do}

CARNAL

PRIME . STEAKHOUSE

La calidez de la madera, el cuero y el ladrillo. La estratégica iluminación y las obras de arte contemporáneo en sus paredes son el escenario de la experiencia Carnal. A esto se suma su buen ambiente, ideal para una reunión entre colegas, la charla con los amigos o la perfecta cena para dos.

Oh, the warmth of wood, leather, and brick! The cozy glow of the lighting highlights the works of contemporary art hanging on the walls, creating a charming setting for a meeting with colleagues, a relaxed chat with friends, or a romantic dinner for two.

3^{er}



¿Un restaurante de pescados puede ser fashion? Por supuesto que sí y El Mercado es el mejor ejemplo. Animadamente relax, algo bohemio y siempre chic, el restaurante marino de Rafael Osterling tiene esa atmósfera vivaz y contemporánea en la que se respira estilo cosmopolita tan propio de él.

Who says seafood restaurants can't be fashionable? Of course they can! El Mercado is the perfect example. A relaxed yet lively spot, with an atmosphere that is somehow both bohemian and chic at the same time, Rafael Osterling's seafood restaurant perfectly captures the owner's cosmopolitan flair.

NOMINADOS / NOMINEES



Astrid & Gastón



Top 10

MEJOR AMBIENTE /
BEST AMBIANCE

2018	Restaurante
1	Osaka
2	Carnal
3	El Mercado
4	Amoramar
5	Bottega Dasso
6	Cala
7	Jerónimo
8	La Gloria
9	Maido
10	Astrid & Gastón



Información: página 268 / *Information: page 268*



ÍNDICE ALFABÉTICO

ALPHABETIC INDEX





La experiencia Summum no estaría completa sin los datos para emprender la sabrosa aventura de visitar los restaurantes nominados y ganadores. Por ello, en esta sección reunimos la información clave para emprender el recorrido.

- Dirección y teléfono del establecimiento.
- Página web y/o redes sociales.
- Puestos y categorías en 2018 y número de la página en la que aparece.
- Ícono sobre Descorche de vino, ya sea Libre o Con costo.

For an ideal Summum experience, you'll need all the requisite information before you start out on your delightful adventure visiting the nominated and winning restaurants. This section contains everything necessary for an enjoyable experience.

- *Restaurant address and phone number*
- *Website and/or social media page*
- *2018 ranking and categories, with the relevant page number*
- *Corkage icon, indicating whether there is a fee or not*

S/.
**Descorche
con costo**

Corkage cost



**Descorche
libre**

Corkage free

En el caso de restaurantes con más de 3 locales o que sean parte de una cadena, se indica solo la página web y/o central telefónica para que los lectores encuentren allí la información en detalle.

Summum recoge la información que los propios establecimientos proporcionan al cierre de esta edición y son estos los responsables de los datos consignados y posibles cambios en los mismos.

For restaurant chains or those with more than three locations, the information provided here includes only the website and/or main phone number where you can find out everything you need.

Summum obtains this information directly from the restaurants included here. All information is current as of the print date of this guide. The restaurants are responsible for the information provided and any possible changes thereto.

RESTAURANTE		PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
ACHE Av. La Paz 1055, Miraflores T. 221-9315 f. Ache Sushi Wok Nikkei		8° COCINA NIKKEI Y JAPONESA	118
AL ASADOR Av. Primavera 679, San Borja T. 372-2590 www.alasador.com f. restaurantealasador		10° CARNES Y PARRILLAS	102
ÁMAZ Av. La Paz 1079, Miraflores T. 221-9393 www.amaz.com.pe f. ámaZ Restaurante  @amazperu		2° COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	140
Patio Panorama, Av. Circunvalación del Golf Los Incas 134, Local 106, Edificio Panorama T. 501-3122 www.amaz.com.pe f. ámaZ Patio Panorama  @amazperu			
AMORAMAR Jr. García y García 175 (espalda cdra. 7 Av. Bolognesi), Barranco T. 619-9595 www.amoramar.com f. amoramar  @amoramar		4° CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS 4° MEJOR AMBIENTE 5° COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 9° TOP 20	94 266 78 59
ANTICA PIZZERÍA Av. Dos de Mayo 732, San Isidro T. 422-7939 / 222-8437 www.anticapizzeria.com.pe f. Antica Pizzeria 1		9° COCINA ITALIANA	126
Av. Primavera 275, Chacarilla, San Borja T. 372-1336 / 372-2698 www.anticapizzeria.com.pe f. Antica Pizzeria 1			
Av. Prolongación San Martín 201, Barranco T. 247-3443 / 422-7939 www.anticapizzeria.com.pe f. Antica Pizzeria 1			
ANTIGUA TABERNA QUEIROLO San Martín 1090, Pueblo Libre T. 460-0441 www.antiguatabernaqueirolo.com f. antiguatabernaqueirolo		9° MEJOR COCTELERÍA CON PISCO	230

RESTAURANTE		PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
ASTRID & GASTÓN Av. Paz Soldán 290, San Isidro T. 442-2777 www.astridygaston.com f. Astrid&Gaston @gaston_acurio		3° COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 4° MEJOR COCTELERÍA CON PISCO 4° MEJOR SERVICIO 6° TOP 20 10° MEJOR AMBIENTE	76 230 258 58 266
AYAHUASCA Av. Prolongación San Martín 130, Barranco C. 98104-4745 f. Ayahuasca Restobar		7° RESTOBAR-LOUNGE	222
BACO Y VACA Av. Dos de Mayo 798, San Isidro T. 221-5586 / 222-2622 www.bacoyvaca.pe f. bacoyvaca		8° CARNES Y PARRILLAS	102
BALCÓN DEL CIELO Av. Buenos Aires s/n, anexo Azpitia, Santa Cruz de Flores, Cañete T. 721-5938 www.balcondelcielo.com.pe f. balcondelcielooficial		7° MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	198
BAR OLÉ Pancho Fierro 109, San Isidro T. 422-6362 f. bar.ole.3		9° RESTOBAR-LOUNGE	222
BARRA CHALACA Av. Camino Real 1239, San Isidro T. 422-1465 f. BarraChalacaPeru		10° CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS	94
BARRA LIMA Av. Conquistadores 904, San Isidro T. 657-5230 www.barralima.pe barralimaperu		2° NUEVO RESTAURANTE	68
BLUE MOON Pumacahua 2520, Lince T. 470-1631 www.restaurantebluemoon.com f. restauranteinternacionalbluemoon		9° COCINAS DEL MUNDO	134
BODEGA D San Fernando 401, Miraflores T. 241-2501 www.bodegad.com f. Bodega D		8° COCINAS DEL MUNDO	134

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
BOTTEGA DASSO Miguel Dasso 155, San Isidro T. 222-3418 www.bottegadasso.com f. bottegadasso @bottega_dasso	1° RESTOBAR-LOUNGE 5° MEJOR AMBIENTE	218 266
BRAVO RESTOBAR Av. Conquistadores 1005, San Isidro T. 221-5700 www.bravorestobar.com f. GoBravoRestobar	 6° RESTOBAR-LOUNGE	222
BRUJAS DE CACHICHE - BAR HUARINGAS Bolognesi 472, Miraflores T. 447-1883 www.brujasdecachiche.com.pe f. Brujas de Cachiche	 2° COCTELERÍA CON PISCO 5° COCINA CRIOLLA	228 86
CAFÉ A BISTRÓ Av. del Ejército 2193, Miraflores T. 264-5856 f. Cafeabistro	8° CAFÉ-RESTAURANTE	214
CAFÉ DE LIMA Av. Angamos Oeste 1003, Miraflores T. 619-9580 www.cafedelima.pe f. cafedelimaperu	5° CAFÉ-RESTAURANTE	214
CAFÉ DELIFRANCE (Cerrado por remodelación) Av. Santa Cruz 982, Miraflores T. 221-7196 www.delifrancelim.com f. delifrancelim	 2° COCINAS DEL MUNDO	132
CALA Av. Circuito Vial Costa Verde, Espigón B-2, Playa Barranquito, Barranco T. 477-2020 www.calarestaurante.com f. calarestaurante	 4° RESTOBAR-LOUNGE 6° MEJOR AMBIENTE	222 266
CANTA RANA Génova 101, Barranco 247-7274 f. CANTARANAOFICIAL	8° CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS	94
CARNAL Elías Aguirre 698, Miraflores T. 243-3088 / 243-3089 www.carnalprime.com f. Carnal Prime Steakhouse	1° CARNES Y PARRILLAS 2° MEJOR AMBIENTE 3° MEJOR SERVICIO 10° TOP 20	98 264 256 60

RESTAURANTE		PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
CASABIERTA - HACIENDA MAMAONA Hacienda Mamacona s/n, Lote A-3, Lurín T. 295-7461 www.haciendamamacona.com.pe f. HaciendaMamacona		9° MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	198
CENTRAL Jr. Dos de Mayo 253, Barranco T. 2416721 / 2428575 / 2428515 www.centralrestaurante.com.pe f. centralrestaurante @centralrest		2° COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 5° TOP 20 6° MEJOR SERVICIO	76 57 258
CHALET BELGA Carretera Central Km. 40.5, Ricardo Palma, Chosica C.99700-3483 /C. 97715-8871 f. Chalet Belga pollo de leche a la brasa Av. Los Cedros 1517 T. 497-2026 / C. 97715-8869 f. Chalet Belga pollo de leche a la brasa		6° MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	198
CHAXRAS Calle 8 Mz. K, Lote 66B, Urb. Casa Blanca, Pachacámac T. 367-4166 / C. 94607-3690 www.chaxras.com f. Chaxras Restaurante		3° MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	196
CHEZ WONG Enrique León García 114, Santa Catalina, La Victoria T. 470-6217		7° CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS	94
CHINGA TU TACO Berlín 135, Miraflores f. chingatutaco Av. Mariscal La Mar 1300, Miraflores f. chingatutaco		4° NUEVO RESTAURANTE	70
CHOY TAC Av. Benavides 3801, Surco T. 271-2000 / 271-6847 www.restaurantechoytac.com Av. Primavera 2030, Surco T. 360-9159 www.restaurantechoytac.com		10° COCINA CHINA Y CHIFA	110

RESTAURANTE		PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
COSME Av. Tudela y Varela 160, San Isidro T. 421-5228 www.cosme.com.pe f. Cosme - Página Oficial		4° COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 8° TOP 20	78 59
COSTANERA 700 Av. Del Ejército 421 - Manuel Tovar 179, Miraflores T. 421-4635 / 421-7508 t. @Costanera 700		1° CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS 2° TOP 20 3° COCINA NIKKEI Y JAPONESA 5° MEJOR SERVICIO	90 53 116 258
DÁNICA Lima T. 421-1891 / 445-8743 / 418-6920 / 435-5751 www.danica.pe f. Danica Fusione Italo-Peruana		6° COCINA ITALIANA	126
DON BELISARIO Lima T. 611-3333 www.donbelisario.com.pe f. donbelisario		9° MEJOR POLLO A LA BRASA	206
DON TITO Av. Aviación 3096 esq. con San Borja Sur, San Borja T. 475-6390 / 224-6968 www.dontito.pe f. dontitopollos Av. Benavides 4592, Surco T. 751-6432 Av. Flora Tristán 434, Santa Patricia, La Molina T. 348-4169 / 349-3553		4° MEJOR POLLO A LA BRASA	206
DOLCE CAPRICCIO 2 de Mayo 701, Miraflores T. 416-6400 www.dc.com.pe Andrés Reyes 405, San Isidro T. 416-6400 www.dc.com.pe		9° CAFÉ-RESTAURANTE	214
DON FERNANDO Av. General Garzón 1788, Jesús María T. 261-0361 www.donfernando.com.pe f. Restaurante Don Fernando		4° COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	142

ÍNDICE ALFABÉTICO - LIMA

RESTAURANTE		PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
DON VITO Martín Dulantó 111, San Antonio, Miraflores T. 445-8156 www.trattoriadonvito.com f. trattoria don vito		7º COCINA ITALIANA	126
DONDOH ROBATA GRILL Av. Conquistadores 999, San Isidro T. 421-2929 www.dondoh.com f. DonDoh @dondohoficial		9º CARNES Y PARRILLAS	102
EDO SUSHI BAR Lima T. 434-4545 www.edosushibar.com f. EdoSushiBarPeru		5º COCINA NIKKEI Y JAPONESA	118
EL AGUAJAL Lima T. 431-9758 / 226-2444 / 485-1624 / 521-2874 / 485-0586 f. AguajalOficial		9º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	142
EL BODEGÓN Tarapacá 197, Miraflores T. 444-4704 f. ElBodegonLima		1º NUEVO RESTAURANTE 17º TOP 20	66 61
EL CHARRÚA Av. Javier Prado Este 5898, La Molina T. 434-5503 www.elcharrua.com f. elcharrualima		2º CARNES Y PARRILLAS 8º MEJOR SERVICIO 18º TOP 20	100 258 61
EL HORNERO Lima T. 251-8109 / 436-8319 / 247-4646 / 291-6848 / 457-8523 www.elhornero.com.pe		3º CARNES Y PARRILLAS	100
EL KAPALLAQ Av. 2 de Mayo 748, San Isidro T. 517-9932 www.elkapallaq.pe f. El Kapallaq Restaurant		9º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS	94
EL MERCADO Hipólito Unanue 203, Miraflores T. 221-1322 www.rafaelosterling.pe		3º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS 3º MEJOR AMBIENTE 12º TOP 20	92 264 61

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
EL PAN DE LA CHOLA Av. La Mar 918, Miraflores T. 221-2138 f. El Pan de la Chola Miguel Dasso 113, San Isidro f. El Pan de la Chola	1° CAFÉ-RESTAURANTE	210
EL PILOTO Carretera Panamericana Sur Km. 138, San Luis - Cañete T. 284-4114 f. El Piloto Carretera Panamericana Sur Km. 97.5, Boulevard Asia, Mza. N, Lote 7, Cañete T. 378-6599 f. El Piloto	8° COCINA CRIOLLA	86
EL RINCÓN QUE NO CONOCES Bernardo Alcedo 363, Lince C. 92352-0174 www.elrinconquenoconoces.pe f. elrinconquenoconoces.pe	S/.  6° COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ 7° COCINA CRIOLLA	142 86
EL RINCONCITO AREQUIPEÑO Jr. Bernardo Alcedo 526, Lince T. 471-6484 www.elrinconcitoarequipeno.pe f. El Rinconcito Arequipeño	S/.  8° COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	142
EL ROCOTO Av. Aviación 4907, Higuera - Surco T. 448-3040 www.elrocoto.com.pe f. RestauranteElRocoto Federico Villareal 360, Santa Cruz, Miraflores T. 222-3175 www.elrocoto.com.pe f. RestauranteElRocoto	S/.  S/.  3° COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	140
EL SALAR THE WESTIN LIBERTADOR LIMA HOTEL , Amador Merino Reyna 339, San Isidro T. 201-5023 f. barelsalar	10° RESTOBAR-LOUNGE	222

278 | SUMMUM 2018

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
Av. Primavera 1899, Surco T. 329-9524 www.gianfrancocaffe.com f. Gianfranco Caffè		
GIOCONDA Av. Dos de Mayo 570, San Isidro T. 222-9975 www.gioconda.pe f. gioconda.pe	7° NUEVO RESTAURANTE	70
GRANJA AZUL Carretera Central Km. 11.5, Santa Clara, Ate T. 356-0082 www.granja-azul.com f. Granjaazul	S/.  1° MEJOR POLLO A LA BRASA 2° MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	202 196
HANZO PERUVIAN JAPANESE CUISINE Prolongación Primavera 1494, Surco T. 344-4801 www.hanzo.com.pe f. Hanzo Restaurante	S/.  4º COCINA NIKKEI Y JAPONESA	118
Av. Conquistadores 598, San Isidro T. 422-6367 www.hanzo.com.pe f. HanzoSanIsidro	S/. 	
HOTEL B Sáenz Peña 204 T. 206-0800 www.hotelb.pe f. hotelblima  @hotelblima	2° RESTOBAR-LOUNGE 10° MEJOR COCTELERÍA CON PISCO	220 230
HOU WHA Carlos Tenaud 490, esquina con Paseo de la República Cdra. 42, Miraflores T. 440-0442 www.chifahouwha.com.pe f. Chifa Hou Wha	3º COCINA CHINA Y CHIFA	108
HUACA PUCLLANA Gral. Borgoño Cdra. 8 s/n, Miraflores T. 445-4042 www.resthuacapucllana.com f. restaurant huaca pucllana	S/.  6º COCINA CRIOLLA 9º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 19° TOP 20	86 78 61
HUANCAHUASI Av. Flora Tristán 585, La Molina T. 349-8411 www.huancahuasi.com f. Huancahuasi	5º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	142

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
Av Javier Prado Este 1405- Urb. Santa Catalina, La Victoria T. 225-3654 www.huancahuasi.com f. Huancahuasi		
Antigua Panamericana Sur Km. 34 Mza. X, Lote 2, Huertos de Lurín, Pachacámac T. 225-3654 www.huancahuasi.com f. Huancahuasi		
IKEDO Av. Conquistadores 450, San Isidro T. 221-7243 f. ikedosushibar	8° NUEVO RESTAURANTE	70
INTERNACIONAL Av. República de Panamá 5915, San Antonio, Miraflores T. 445-3997 www.chifainternacional.com f. chifainternacionalperu	 6° COCINA CHINA Y CHIFA	110
ISOLINA, TABERNA PERUANA Prolongación San Martín 101, Esquina con Domeyer, Barranco T. 247-5075 www.isolina.pe f. isolinaperu @isolinataberna	1° COCINA CRIOLLA 7° TOP 20	82 58
JERÓNIMO Av. La Mar 1209, Miraflores T. 494-7336 f. Jeronimo	 S/L 1° COCINAS DEL MUNDO 7° MEJOR AMBIENTE	130 266
JOSÉ ANTONIO Jr. Bernardo Monteagudo 200, Magdalena T. 264-0188 www.joseantonio.com.pe f. Restaurante José Antonio	 4° COCINA CRIOLLA	86
Av. Angamos Este 505, Chacarilla del Estanque, San Borja T. 372-6868 www.joseantonio.com.pe f. Restaurante José Antonio		
KG RESTAURANTE Av. Bolognesi 351, Miraflores T. 242-9172 www.kgrestaurante.pe f. kgrestaurante	6° NUEVO RESTAURANTE	70

RESTAURANTE		PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
KUSINA PACHACÁMAC Parcela E-9, Lote 1, Ex Predio La Cásica, Pachacámac T. 231-1781 / 684-2066 www.kusinapachacamac.com.pe f. Kusina Pachacamac @KusinaPacha		5° MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	198
LA73 Av. El Sol Oeste 175, Barranco T. 247-0780 www.restauranteLA73.com f. La 73 de Barranco		8° RESTOBAR-LOUNGE	222
LA BODEGA DE LA TRATTORIA Lima T. 241-6899 / 372-7572 / 446-5672 / 437-1156 / 421-3638 / 566-2785 / 714-9828 www.labodegadelatrattoria.com f. LaBodegadelatrattoria		5° COCINA ITALIANA	126
LA BONBONNIERE Lima T. 447-2267 / 98113-3575 / 444-4097 / 437-2210 / 421-2447 www.labonbonniereperu.com f. RESTAURANTE LA BONBONNIERE		2° CAFÉ-RESTAURANTE 3° COCINAS DEL MUNDO	212 132
LA CABRERA Enrique Palacios 140, Miraflores T. 447-3799 www.lacabrera-peru.com f. LaCabreraPeru Av. Miguel Grau 1502, Barranco T. 252-8125 www.lacabrera-peru.com f. LaCabreraPeru		7° CARNES Y PARRILLAS	102
LA CARRETA Av. Ricardo Rivera Navarrete 740, San Isidro T. 442-2690 www.restaurantelacarreta.com Restaurante La Carreta		5° CARNES Y PARRILLAS	102
LA CASA DE DON CUCHO Calle 8, Lote 14A, Mza. R, Casablanca, Pachacámac T. 231-1415 / 99935-3752 www.cuchosazonperuana.com f. Cucho La Rosa		4° MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	198

RESTAURANTE		PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
LA CUADRA DE SALVADOR Centenario 105, Barranco T. 247-8670 / 98981-7299 www.lacuadradesalvador.com f. lacuadradeSalvador		6º CARNES Y PARRILLAS	102
LA CUCHARITA Av. La Mar 1200, Miraflores T. 497-8722 / 717-8868 www.lacucharita.pe f. lacucharita tapas bar		3º RESTOBAR - LOUNGE 5º COCINAS DEL MUNDO	220 134
LA FONDUE SWISSOTEL, Av. Santo Toribio 173, Vía Central 150, Centro Empresarial Real, San Isidro T. 421-4400 anexo 2130 www.swissotellima.com.pe		10º COCINAS DEL MUNDO	134
LA GLORIA Atahualpa 201, Miraflores T. 446-6504 / 445-5705 / 242-8822 www.lagloriarestaurant.com		3º MEJOR COCTELERÍA CON PISCO 6º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 8º MEJOR AMBIENTE 9º MEJOR SERVICIO 11º TOP 20	228 78 266 258 61
LA GLORIA DEL CAMPO Fundo Casa Blanca, calle 7, Mz. K, Lote 92, Pachacámac T. 231-2250 / 231-2252 / 981 127 997 www.lagloriadelcampo.com.pe f. La Gloria del Campo		1º MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	194
LA HUERTA DE PACHACÁMAC Las Magnolias con la Av. Manuel Valle (avenida principal de acceso al pueblo), Fundo el Horno, Sub Lote C (costado del coliseo de gallos el VALENTINO), Pachacámac C. 946 064 094 www.huertadepachacamac.com f. La huerta de Pachacamac		8º MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	198
LA LINTERNA Los Libertadores 311, San Isidro T. 440-3636 / 221-2177 www.pizzerialalinterna.com f. Pizzeria La Linterna		8º COCINA ITALIANA	126
Av. Caminos del Inca 459, Surco T. 372-5914 / 372-1376 www.pizzerialalinterna.com f. Pizzeria La Linterna			

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
Av. Miguel Grau 689, Barranco T. 247-0193 www.pizzerialalinterna.com f. Pizzeria La Linterna	S/. 	
LA MAR Av. La Mar 770, Miraflores T. 421-3365 www.lamarcebicheria.com f. LaMarCebicheriaPeruanaLima	2º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS 7º MEJOR SERVICIO 15º TOP 20	92 258 61
LA MORA Av. Grau 400, Miraflores T. 436-2713 www.lamorapasteleria.com f. LaMoraPasteleria Av. Encalada 715, Surco T. 436-2713 www.lamorapasteleria.com f. LaMoraPasteleria Av. Emilio Cavenecia 114, San Isidro T. 436-2713 www.lamorapasteleria.com f. LaMoraPasteleria	10º CAFÉ-RESTAURANTE	214
LA PAISANA Jr. Libertad 1412, Magdalena C. 99870-9714 / 99904-4788 www.lapaisana.com.pe f. Picantería La Paisana t @Paisana1 / @Paisana2 Jr. 28 de Julio 402, Magdalena C. 99552-8431 / 99275-8851 www.lapaisana.com.pe f. Picantería La Paisana t @Paisana1 / @Paisana3	S/.  S/. 	7º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ 142
LA PANKA Lima T. 631-2700 / 510-1300 / 653-6767 / 487-9406 / 94234-3892 / 561-3980 / 498-1809 / 647-5403 / 375-6962 / 480-0208 / 477-1442 / 273-3158 www.lapanka.com f. LaPankaBrasasPeruanas	5º MEJOR POLLO A LA BRASA	206

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
LA PICANTERÍA, PA'QUE PIQUES Y TE RÍAS Santa Rosa 388 esquina con Gonzáles Prada, Surquillo T. 241-6676 www.picanteriasdelperu.com f. La Picanteria (pa que piques y te rías)	S/.  9º COCINA CRIOLLA	86
LA TERRAZA DEL PARDO EL PARDO DOUBLETREE BY HILTON, 2 de Mayo 403, Miraflores T. 617-1000 anexo 247 f. LaTerrazadelPardo	9º NUEVO RESTAURANTE	70
LA TIENDECITA BLANCA Av. Larco 111, Miraflores T. 445-9797 / 241-1124 / 445-1412 www.latiendecitablanca.com.pe f. La Tiendecita Blanca página oficial	S/.  1º MEJOR RESTAURANTE CLÁSICO 3º CAFÉ-RESTAURANTE	234 212
LA TRATTORÍA DI MAMBRINO C.E. Larcomar, Local 102-103, Malecón de la Reserva 610, Miraflores T. 447-5941 www.latrattoriadimambrino.com f. La Trattoria di Mambrino	S/.  2º COCINA ITALIANA	124
CC. Jockey Plaza, Av. Javier Prado Este 4200, Surco, 434-1050 www.latrattoriadimambrino.com f. La Trattoria di Mambrino		
Av. Pardo y Aliaga 656, San Isidro 421-8904 www.latrattoriadimambrino.com f. La Trattoria di Mambrino		
LAS CANASTAS Lima T. 518-3000 www.lascanastas.com f. LasCanastasOficial	10º MEJOR POLLO A LA BRASA	206
LAS LEÑAS Av. Santa Anita Mz. S1 Lote 25, San Fernando, Pachacámac T. 231-2215 www.laslenaspachacamac.com f. laslenaspacha	10º MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	198

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
LIMA 27 Santa Luisa 295, San Isidro T. 422-8915 www.lima27.com f. lima27restaurante	S/.  5° RESTOBAR-LOUNGE	222
LOS BACHICHE Av. La Paz 1025, Miraflores T. 221-9283 www.losbachiche.pe f. losbachiche	10° COCINA ITALIANA	126
LUNG FUNG Av. República de Panamá 3165, San Isidro T. 441-8817 anexo 144 www.lungfung.com.pe f. RestauranteLungFung	8° COCINA CHINA Y CHIFA	110
MADAM TUSÁN Av. Santa Cruz 859, Miraflores T. 505-5090 www.madamtusan.pe f. MadamTusan	2° COCINA CHINA Y CHIFA	108
Strip Mall, Av. 28 de Julio 1045, Miraflores T. 505-5092 www.madamtusan.pe f. MadamTusan	S/. 	
C.C. Real Plaza Salaverry, Jesús María T. 505-5093 www.madamtusan.pe f. MadamTusan	S/. 	
MAIDO San Martín 399, Miraflores T. 447-9333 www.maido.pe f. maidolima	S/.  1° TOP 20 1° COCINA NIKKEI Y JAPONESA 1° MEJOR SERVICIO 9° MEJOR AMBIENTE	50 114 254 266
MAKOTO SUSHI BAR Av. Dos de Mayo 585, San Isidro T. 363-6353 www.makotosushibar.com f. Makotosushibarlimaperu	9° COCINA NIKKEI Y JAPONESA	118
C.C. Jockey Plaza - Local 6E, Av. Javier Prado Este 4200, Surco T. 436-8472 / 436-8473 www.makotosushibar.com f. Makotosushibarlimaperu		

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
Dos de Mayo 413, Miraflores T. 446-3625 / 4442551 www.makotosushibar.com f. Makotosushibarlimaperu		
MALABAR Av. Camino Real 101, San Isidro T. 440-9094 www.malabar.com.pe f. Malabar	8° COCTELERÍA CON PISCO 8° COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA	230 78
MARAS THE WESTIN LIBERTADOR LIMA HOTEL, esquina Las Begonias y Amador Merino Reyna, San Isidro T. 201-5023 www.marasrestaurante.com.pe f. marasrestaurante	 10° COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA	78
MATSUEI Atahualpa 195, Miraflores T. 239-9343 / C. 98131-0180 www.matsueiperu.com.pe f. Matsuei Sushi Bar	 6° COCINA NIKKEI Y JAPONESA	118
MAYTA Av. La Mar 1285, Miraflores T. 243-0121 www.maytalima.com f. mayta restaurante	 5° COCTELERÍA CON PISCO	230
MEDITERRÁNEO Lima T. 715-5555 www.mediterraneo.com.pe f. MediterraneoPaginaOficial	7° POLLO A LA BRASA	206
NAGOYA Av. Cincunvalación del Club Golf Los Incas 154, Edificio Capital Golf, Surco T. 514-9800 www.nagoyaperu.com f. nagoyaperupe	5° NUEVO RESTAURANTE	70
O-MEI Av. Javier Prado Este 5902, La Fontana, La Molina T. 437-0188 / 437-5974 www.omeiperu.com	 5° COCINA CHINA Y CHIFA 6° COCINAS DEL MUNDO	110 134

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
OSAKA Av. Pardo y Aliaga 660, San Isidro T. 222-0405 / 421-7819 www.osaka.com.pe f. Osaka t @osakaoficial	S/.  1° MEJOR AMBIENTE 262 2° MEJOR SERVICIO 256 2° COCINA NIKKEI Y JAPONESA 116 4° TOP 20 56 7° MEJOR COCTELERÍA CON PISCO 230	
C.C. El Polo Plaza, Av. El Polo 660, Surco T. 437-7320 www.osaka.com.pe f. Osaka	S/. 	
OSSO CARNICERÍA & SALUMERÍA Tahití 175, Puerta de la Planicie, La Molina T. 352-9915 www.osso.pe f. OSSO - Restaurante & Carnicería	S/.  4° CARNES PARRILLAS	102
Av Santo Toribio 173 y Av. Central 172, Torre Real 6, San Isidro T. 469-7438 www.osso.pe f. OSSO - Restaurante & Carnicería		
OSTERÍA CONVIVIVUM Santa Luisa 110, San Isidro T. 221-8511 www.convivium.pe f. Osteriaconvivium t @Osteriaconvivium	S/.  3° COCINA ITALIANA	124
PAN SAL AIRE Av. Almirante Grau 320, Barranco T. 565-8154 f. Pan Sal Aire	3° NUEVO RESTAURANTE	68
PANCHITA - SAZÓN CRIOLLA Dos de Mayo 298, Miraflores T. 242-5957 www.panchita.pe f. RestaurantePanchitaLima t @PanchitaLima	 3° COCINA CRIOLLA 84 16° TOP 20 61	
Av. Primavera 557, San Borja T. 242-5957 www.panchita.pe f. RestaurantePanchitaLima		
PARDOS CHICKEN Lima T. 219-8000 www.pardoschicken.pe f. pardoschicken	3° MEJOR POLLO A LA BRASA	204

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
PERROQUET / BAR INGLÉS COUNTRY CLUB LIMA HOTEL, Los Eucaliptos 590, San Isidro T. 611-9000 www.hotelcountry.com f. country club lima hotel	1º MEJOR COCTELERÍA CON PISCO 4º COCINAS DEL MUNDO	226 134
PESCADOS CAPITALES Av. Mariscal La Mar 1337, Miraflores T. 719-9320 www.pescadoscapitales.com f. pescadoscapitales	 6º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS	94
Av. Primavera 1067, San Borja T. 717-9470 www.pescadoscapitales.com f. pescadoscapitales		
PRIMOS CHICKEN LOVERS BAR Av. Conquistadores 201, San Isidro T. 441-5522 www.primoschickenbar.pe f. Primos Chicken Bar	2º MEJOR POLLO A LA BRASA	204
Av. Armendariz 546, Miraflores T. 445-9090 www.primoschickenbar.pe f. Primos Chicken Bar		
RAFAEL San Martín 300, Miraflores T. 242-4149 www.rafaelosterling.pe	1º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 3º TOP 20 6º MEJOR COCTELERÍA CON PISCO 10º MEJOR SERVICIO	74 54 230 258
RASSON BRASAS GOURMET Mendiburu 1007, Miraflores T. 441-1279 www.rasson.com.pe f. RestauranteRasson	8º POLLO A LA BRASA	206
ROYAL Av. Guillermo Prescott 231 - 237, San Isidro T. 421-0874 / 421-0814 www.restauranteroyal.com f. Restaurante Royal	 7º COCINA CHINA Y CHIFA	110
SAN ANTONIO Lima T. 626-1313 www.pasteleriasanantonio.com	4º CAFÉ-RESTAURANTE	214

RESTAURANTE

PUESTO Y CATEGORÍA

PÁGINA

SAN CEFERINO RISTORANTE

Av. Dos de Mayo 793, San Isidro
T. 422-8242 / 422-1959
www.restaurantsanceferino.com
f. San Ceferino



4º COCINA ITALIANA

126

SAN JOY LAO

Jr. Ucayali 779, Barrio Chino, Lima
T. 426-7799
www.chifasanjoylao.com
f. chifasanjoylao

9º COCINA CHINA Y CHIFA

110

Av. Caminos de Inca 1893, Surco
T. 279-0888 / 279-0546 / 279-5032 / 99836-8881
www.chifasanjoylao.com
f. chifasanjoylao

SIAM THAI CUISINE

Av. Caminos del Inca 467, Surco
T. 372-0680
www.siamthaicuisine.com.pe
f. siamthaiperu



7º COCINAS DEL MUNDO

134

SYMPOSIUM

Santa Luisa 122-12, San Isidro
T. 221-3397
f. Symposium

1º COCINA ITALIANA
13º TOP 20122
61**TANTA**

Lima
T. 444-5231 / 446-9357 / 372-3528 / 428-3115 / 421-9708 / 437-7623 / 566-3397 / 517-1578 / 461-6732
www.tantaperu.com
f. TantaPeru

7º CAFÉ- RESTAURANTE

214

TITI

Av. Javier Prado Este 1212, Córpac, San Isidro
T. 224-8304 / 224-8189
www.chifatiti.com
f. chifatiti



1º COCINA CHINA Y CHIFA

106

TOSHI RESTAURANTE NIKKEI

Av. Armendáriz 480, Miraflores
T. 444-2634
www.toshinikkei.com
f. Toshi Restaurante Nikkei



7º COCINA NIKKEI Y JAPONESA

118

Patio Panorama, Av. Circunvalación Golf Los Incas 134, Surco
T. 370-0827
www.toshinikkei.com
f. Toshi Restaurante Nikkei

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
Lizardo Alzamora Este 260, San Isidro T. 421-4498 www.toshinikkei.com f. Toshi Restaurante Nikkei		
TZURU Calle 21 Nro. 707, Córpac, San Isidro T. 225-2195 www.tzururestaurant.com f. Tzuru Restaurante Nikkei	S/.  10° COCINA NIKKEI Y JAPONESA	118
VEDA Schell 630, Miraflores T. 719-4174 f. Veda Restaurante	10° NUEVO RESTAURANTE	70
VILLA CHICKEN Lima T. 500-8800 www.villachicken.com.pe f. villachicken	6° MEJOR POLLO A LA BRASA	206
WA LOK Jr. Paruro 878, Lima T. 427-2750 www.walok.com.pe f. Wa Lok	S/.  4° COCINA CHINA Y CHIFA	110
Av. Angamos Oeste 700, Miraflores T. 447-1329 www.walok.com.pe f. Wa Lok	S/. 	
ZOPPI Jr. Chamaya 926, Breña T. 433-2350 f. Zoppi	1° MEJOR HUARIQUE	238

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
ACHIRANA HOTEL LAS DUNAS SUN RESORT, Av. La Angostura 400, Ica T. 056 - 256224 / 256225 www.lasdunashotel.com f. hotel las dunas	10° MEJOR RESTAURANTE ICA	166
AL CARBÓN GRILL & STEAK La Condamine 157, Iquitos T. 065-223292 f. Al Carbon Grill & Steak	7° MEJOR RESTAURANTE LORETO	190
AL FRÍO Y AL FUEGO Av. La Marina 138, Iquitos T. 96560-7474 / C. 94387-0684 www.alfrioyalfuego.com f. Alfrioyalfuego restaurante	 1º MEJOR RESTAURANTE LORETO	186
ALMA (CASA ANDINA PREMIUM AREQUIPA) Ugarte 403, Arequipa T. 054 - 226907 www.casa-andina.com	 9° MEJOR RESTAURANTE AREQUIPA	150
AMAZON BISTRÓ Malecón Tarapacá 268, Iquitos T. 065 - 242918 www.amazonbistro.com f. Amazon Bistro	 5º MEJOR RESTAURANTE LORETO	190
ANTICA PIZZERÍA Jr. Napo 159, Iquitos T. 065 - 241988 www.anticapizzeria.com.pe f. Antica Pizzeria Iquitos	 4º MEJOR RESTAURANTE LORETO	190
BALLESTAS (HOTEL PARACAS, A LUXURY COLLECTION RESORT) Av. Paracas 173, Paracas T. 056 - 581333 www.libertador.com.pe f. HotelParacas	 7° MEJOR RESTAURANTE ICA	166
BALTA 512 Av. Balta 512, Chiclayo T. 074-223598 f. restaurantebalta512	8° MEJOR RESTAURANTE LAMBAYEQUE	182
BIG BEN HUANCHACO Av. Larco 1184, Urb. El Boquerón (frente al mar) Huanchaco, Trujillo T. 044 - 461378 www.bigbenhuanchaco.com f. BigBenHuanchaco  @bigbenhuanchaco	 2º MEJOR RESTAURANTE LA LIBERTAD	172

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
BLANQUITA Jr. Bolognesi 1181, Iquitos T. 065 - 266015	8° MEJOR RESTAURANTE LORETO	190
CANNATA Alfredo Lapoint 1117, Chiclayo T. 074-233524 f. cannata.peru	10° MEJOR RESTAURANTE LAMBAYEQUE	182
CHELSEA Jr. Estete 675, Centro, Trujillo T. 044 - 257032 f. Chelsea Pub Restaurant	S/.  4° MEJOR RESTAURANTE LA LIBERTAD	174
CHICHA POR GASTÓN ACURIO Santa Catalina 210, Int. 105, Arequipa T. 054 - 287360 www.chicha.com.pe f. chichaarequipa	S/.  1° MEJOR RESTAURANTE AREQUIPA	146
CHICHA POR GASTÓN ACURIO Plaza Regocijo 261, 2° nivel, Cusco T. 084-240520 www.chicha.com.pe f. chichaporgastonacuriocuscooficial	S/.  2° MEJOR RESTAURANTE CUSCO	156
CICCIOLINA BODEGA - BAR DE TAPAS Triunfo 393, 2° piso, Cusco T. 084 - 239510 www.cicciolinacuzco.com	S/.  1° MEJOR RESTAURANTE CUSCO	154
COCO TORETE Av. Larco Mz. M3 lote 15 Urb. San Andrés 5ta. Etapa, Trujillo T. 044-383404 www.cocotorete.com f. cocotoreterestaurant Martinez de Compañón 648 Urb. San Andrés, Trujillo T. 044-383405 www.cocotorete.com f. cocotoreterestaurant Boulevard C.C. Real Plaza, Trujillo T. 044-383406 www.cocotorete.com f. cocotoreterestaurant	10° MEJOR RESTAURANTE LA LIBERTAD	174

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
DAWN ON THE AMAZON CAFÉ Malecón Maldonado 185, Iquitos T. 065 - 234921 www.dawnontheamazoncafe.com f. Dawn on the Amazon Cafe	9° MEJOR RESTAURANTE LORETO	190
EL BATÁN Panamericana Sur 791, Km. 197.50, Chíncha-Ica T. 056 - 268050 www.elbatanchincha.com f. elbatanchinchaalta	1° MEJOR RESTAURANTE ICA	162
EL CÁNTARO Dos de Mayo 180, Lambayeque T. 074 - 282196 / 284723 f. elcantarorestauranteturistico	 3° MEJOR RESTAURANTE LAMBAYEQUE	180
EL CHALÁN CRIOLLO Esquina Estados Unidos con Ecuador, Urb. El Recreo, Trujillo T. 044 - 615472 f. el chalan criollo	 8° MEJOR RESTAURANTE LA LIBERTAD	174
EL CORAL (HOTEL LA HACIENDA BAHÍA PARACAS) Urb. Santo Domingo Lote 25, Paracas, Ica T. 056- 581370 www.hoteleslahacienda.com	4° MEJOR RESTAURANTE ICA	166
EL HUACATAY Jr. Arica 620, Urubamba, Valle de Urubamba - Cusco T. 084 - 201790 / C. 97488-6155 / C. 98467-6876 www.elhuacatay.com f. El Huacatay	 5° MEJOR RESTAURANTE CUSCO	158
EL MIJANO Amazonas 829, Punchana, Iquitos T. 065-250346 f. Restaurant EL Mijano	 6° MEJOR RESTAURANTE LORETO	190
EL MOCHICA Calle Santa Mariana 146 Urb. La Merced, Trujillo T. 044-659214 www.elmochica.com.pe f. El Mochica Av. La Marina #200 "Las Lomas II", Huanchaco - Trujillo T. 044-659214 www.elmochica.com.pe f. El Mochica	1° MEJOR RESTAURANTE LA LIBERTAD	170

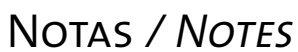
RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
EL MOCOCHO Jr. Bolognesi 535, Huanchaco - Trujillo C. 961343392 f. RestauranteMococho	5° MEJOR RESTAURANTE LA LIBERTAD	174
EL PACÍFICO Av. Huamachuco 970, Lambayeque T. 074-283135 f. pacificorestaurantturisticooficial	5° MEJOR RESTAURANTE LAMBAYEQUE	182
EL PALLAR Panamericana Sur Km. 297 - Subtanjalla, Ica T. 056-256363 / 286811 www.elpallarhotel.com.pe f. El Pallar Hotel & Restaurant	9° MEJOR RESTAURANTE ICA	166
EL PARDO AL MAR (DOUBLETREE RESORT BY HILTON HOTEL PARACAS) Urb. Santo Domingo Lote 30-34, Paracas T. 056 - 581919	 5° MEJOR RESTAURANTE ICA	166
EL PILOTO Carretera Pisco - Paracas, Km. 18.5 Lt. 2B1 C. 94014-2291 f. El Piloto	 3° MEJOR RESTAURANTE ICA	164
EL RINCÓN DE VALLEJO Asociación de Criadores de Caballos de Paso de La Libertad (Vía de Evitamiento km 569), Trujillo C. 968 115 370 / C. 96811-5719 www.rincondevallejo.pe f. RestauranteElRinconDeVallejo	7° MEJOR RESTAURANTE LA LIBERTAD	174
EL RINCÓN DEL PATO Av. Augusto B. Leguía 270, Lambayeque T. 074 - 282751 / 283637 / RPM *207132	 2° MEJOR RESTAURANTE LAMBAYEQUE	180
FIESTA CHICLAYO GOURMET Av. Salaverry 1820, Chiclayo T. 074 - 201970 www.restaurantfiestagourmet.com f. Restaurant Fiesta	 1° MEJOR RESTAURANTE LAMBAYEQUE	178
FITZCARRALDO RESTAURANTE CAFÉ Napo 100, Iquitos T. 065-507545 www.restaurantefitzcarraldo.com f. Fitzcarraldo Restaurante Café	 2° MEJOR RESTAURANTE LORETO	188
GRAN MALOCA Sargento Lores 178, Iquitos T. 065 - 233126 f. RestaurantTuristicoGranMaloca	 3° MEJOR RESTAURANTE LORETO	188

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
HOTEL VIÑAS QUEIROLO Carretera San José de los Molinos Km. 11, Ica T. 056 - 254119 www.hotelvinasqueirolo.com f. HotelVinasQueirolo	6° MEJOR RESTAURANTE ICA	166
HUANCHACO BEACH Av. Víctor Larco 800, Huanchaco - Trujillo T. 044 - 461484 f. restauranthuanchacobeach	S/.  9° MEJOR RESTAURANTE LA LIBERTAD	174
HUASÁI RESTAURANT Fitzcarrald 131, Iquitos T. 065-242222 www.huasairestaurant.com f. huasairestaurant	S/.  10° MEJOR RESTAURANTE LORETO	190
INCANTO Santa Catalina Angosta 135, Cusco T. 084 - 254753 www.cuscorestaurants.com f. incantocusco	S/.  4º MEJOR RESTAURANTE CUSCO	158
KION Triunfo 370, Cusco T. 084 - 431862 www.cuscorestaurants.com f. kionperuvianchinese	S/.  10° MEJOR RESTAURANTE CUSCO	158
LA BENITA DE CHARACATO Plaza Principal 114, Characato, Arequipa T. 054 - 479 159 / C. 972 348 929 f. labenitapicanteria	10° MEJOR RESTAURANTE AREQUIPA	150
LA BODEGA 138 Herrajes 138, Cusco T. 084 - 260272 www.labodega138.com f. labodega138	7° MEJOR RESTAURANTE CUSCO	158
LA LUCILA, Picantería Arequipeña Grau 147, Sachaca, Arequipa T. 054 - 205348 www.picanterialalucila.com f. La Lucila Picantería	7° MEJOR RESTAURANTE AREQUIPA	150
LA NUEVA PALOMINO Pasaje Leoncio Prado 122, Yanahuara, Arequipa T. 054 - 252393 / 255718 /C. 94400-8265 f. lanuevapalomino @lanuevapalomino	2º MEJOR RESTAURANTE AREQUIPA	148

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
LA OLLA DE JUANITA Fundo Tres Esquinas 121, Altura Km. 295.5 Panamericana Sur, Ica T. 056 - 403317 f. restolladejuanita	8° MEJOR RESTAURANTE ICA	166
LA PLAZA CASA ANDINA SELECT CHICLAYO Av. Federico Villareal 115, Chiclayo T. 074 - 234911 www.casa-andina.com	7° MEJOR RESTAURANTE LAMBAYEQUE	182
LA TRATTORÍA DEL MONASTERIO Santa Catalina 309, Arequipa T. 054 - 204062 www.latrattoriadelmonasterio.com f. la trattoria del monasterio	 3° MEJOR RESTAURANTE AREQUIPA	148
LE SOLEIL San Agustín 275, Cusco T. 084 - 240543 www.restaurantesoleilcusco.com f. Le Soleil Restaurant Gourmet Frances Cusco	9° MEJOR RESTAURANTE CUSCO	158
LIMO, PERUANO NIKKEI Portal de Carnes 236, 2do. Piso, Cusco T. 084 - 240668 www.cuscorestaurants.com f. limocusco	 6° MEJOR RESTAURANTE CUSCO	158
MAP CAFÉ Museo de Arte Precolombino, Plaza Nazarenas 231, Cusco T. 084 - 242476 www.cuscorestaurants.com f. MAPcafe	 3° MEJOR RESTAURANTE CUSCO	156
PACHAPAPA Plazoleta San Blas 120, Cusco T. 084 - 241318 www.cuscorestaurants.com f. PachapapaRestaurante	 8° MEJOR RESTAURANTE CUSCO	158
PICANTERÍA DEL MAR Rivera del Mar 164, Pimentel, Lambayeque T. 074- 453142 f. Picanteria del Mar	 6° MEJOR RESTAURANTE LAMBAYEQUE	182
ROMANO RINCÓN CRIOLLO Av. Estados Unidos 162, Urb. El Recreo, Trujillo T. 044 - 244207 www.restaurantromano.com f. Romano Rincon Criollo	 3° MEJOR RESTAURANTE LA LIBERTAD	172

ÍNDICE ALFABÉTICO PROVINCIAS

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
SABORES PERUANOS Av. Los Incas 136, La Victoria, Chiclayo C. 96026-6478 f. Saboresperuanosoficial	S/.  4° MEJOR RESTAURANTE LAMBAYEQUE	182
SOL DE MAYO Jerusalén 207, Yanahuara, Arequipa T. 054 - 254148 / 270391 www.restaurantsoldemayo.com f. Sol de Mayo	S/.  5° MEJOR RESTAURANTE AREQUIPA	150
SQUALO'S Cienfuegos 256, Urb. La Merced, Trujillo T. 044 - 295134 www.squalosseafoodrestaurant.com f. Squalos	S/.  6° MEJOR RESTAURANTE LA LIBERTAD	174
TAMBO DE TACAMA Av. Camino Real 390- La Tinguiña, Ica T. 01 - 2183030 www.tacama.com f. Tambo de Tacama	2° MEJOR RESTAURANTE ICA	164
TÍPIKA Luna Pizarro 407, Vallecito, Arequipa T. 054 - 223964 www.tipika.com.pe f. RestaurantTuristicoTipika	8° MEJOR RESTAURANTE AREQUIPA	150
TOSTAO CAFÉ Las Jacarandas 250 Santa Victoria, Chiclayo T. 074-233868 f. tostaochiclayo	9° MEJOR RESTAURANTE LAMBAYEQUE	182
TRADICIÓN AREQUIPEÑA Av. Dolores 111, José Luis Bustamante y Rivero, Arequipa T. 054-426467 / 430352 www.tradicionarequipena.com f. Tradicion Arequipeña	S/.  6° MEJOR RESTAURANTE AREQUIPA	150
ZIGZAG Zela 210 - 212, Cercado, Arequipa T. 054 - 206020 www.zigzagrestaurant.com f. zigzag Restaurant	S/.  4° MEJOR RESTAURANTE AREQUIPA	150

[illegible]



NOTAS / *NOTES*

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.

Directora / Director
Cecilia Valenzuela

Editora Fotográfica / Photography Editor
Sandra Elías

Jefa División Editorial / Publications Manager
Patrizia Cabianca

Textos y Cuidado de Edición / Texts and Managing Editor
Begoña Velasco

Corrección de Estilo / Copy Editor
Eliana Huaco

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

Diseño y Diagramación / Design and Layout
Genaro Calderón

Fotografía, video / Photography and Video

Sandra Elías, Flavia Corzo, Edwin Zapata, Kevyn M. Rodríguez, Rodolfo Micho Guerra, Al Frío y al Fuego, Osaka, Alfonso Casabonne / Studio Casabonne, Shutterstock y Archivo Luccuma Producciones y Ediciones SAC

Producida y editada por / Produced and Edited by :



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

En coordinación con / In coordination with:



Creando Ideas SAC
Los Laureles 250, 302B, San Isidro
ventas@creandoidea.com

Pre-Prensa e Impresión / Layout and Printing

Gráfica Biblos S.A., Jr. Morococha No. 152, Surquillo - Teléfono : 445-5566

Con el patrocinio de / Sponsored by:



Diners Club
INTERNATIONAL

Backus
Unidos por un Perú mejor

Aliado Estratégico / Allied Partner:



Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú Nro. 2018-10639

ISBN: 978-612-47488-1-3

Segunda Edición

ago-18