

LA COCINA COMO ACTO DE CREACIÓN
ES UNA MÁS DE LAS BELLAS ARTES.
EMOCIONAR, MÁS QUE ALIMENTAR,
ES MI OBJETIVO.

SANTI SANTAMARIA, "LA COCINA AL DESNUDO" 2008

*COOKING, AS AN ACT OF CREATION, HAS
EARNED ITS PLACE AMONG THE FINE
ARTS. EVOKING EMOTIONS, MORE THAN
PROVIDING NOURISHMENT, IS MY GOAL.*



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





SUMMUM

COCINA PERUANA - PERUVIAN CUISINE

Ranking de los Restaurantes del Perú

Ranking of Peru's Restaurants

2019 - 2020



	AGRADECIMIENTOS / <i>ACKNOWLEDGMENTS</i>	2
	ÍNDICE / <i>TABLE OF CONTENTS</i>	4
	PRESENTACIÓN / <i>PRESENTATION</i>	6
	LA SELECCIÓN / <i>THE VERY BEST</i>	8
	ACERCA DE SUMMUM / <i>ABOUT SUMMUM</i>	10
	RECONOCIMIENTOS SUMMUM / <i>SUMMUM AWARDS</i>	16
	MEJOR PRODUCTOR AGRÍCOLA / <i>BEST AGRICULTURAL PRODUCER</i>	30
	MEJORES PRODUCTORES EMBLEMÁTICOS / <i>BEST EMBLEMATIC PRODUCERS</i>	38
	PREMIOS ESTELARES / <i>STANDOUT AWARDS</i>	52
	MEJOR COCINA DE AUTOR / <i>BEST CUISINE D'AUTEUR</i>	54
	MEJOR CHEF MUJER / <i>BEST FEMALE CHEF</i>	58
	LOS TOP 20 / <i>TOP 20</i>	62
	NUEVO RESTAURANTE / <i>NEW RESTAURANT</i>	78
	COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA / <i>CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE</i>	86
	COCINA CRIOLLA / <i>CRIOLLO CUISINE</i>	94
	CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS / <i>CEBICHES, FISH, AND SEAFOOD</i>	102
	CARNES Y PARRILLAS / <i>MEAT AND STEAKHOUSES</i>	110
	CHIFA Y COCINA CHINA / <i>CHIFA AND CHINESE CUISINE</i>	118
	COCINA NIKKEI Y JAPONESA / <i>NIKKEI AND JAPANESE CUISINE</i>	126
	COCINA ITALIANA / <i>ITALIAN CUISINE</i>	134
	COCINAS DEL MUNDO / <i>INTERNATIONAL CUISINES</i>	142

	COCINAS DE LAS REGIONES DEL PERÚ / REGIONAL PERUVIAN CUISINES	150
	RESTAURANTE DE AREQUIPA / BEST RESTAURANT IN AREQUIPA	158
	RESTAURANTE DE CUSCO / BEST RESTAURANT IN CUSCO	166
	RESTAURANTE DE ICA / BEST RESTAURANT IN ICA	174
	RESTAURANTE DE LA LIBERTAD / BEST RESTAURANT IN LA LIBERTAD	182
	RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE / BEST RESTAURANT IN LAMBAYEQUE	190
	RESTAURANTE DE LORETO / BEST RESTAURANT IN LORETO	198
	RESTAURANTE CAMPESTRE / COUNTRYSIDE RESTAURANT	206
	MEJOR POLLO A LA BRASA / WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN	214
	MEJOR CAFÉ-RESTAURANTE / BEST CAFE-RESTAURANT	222
	MEJOR RESTOBAR-LOUNGE / RESTOBAR-LOUNGE	230
	MEJOR BAR DE LIMA / BEST BAR IN LIMA	238
	MEJOR RESTAURANTE CLÁSICO / BEST CLASSIC RESTAURANT	246
	MEJOR HUARIQUE / BEST HOLE IN THE WALL	250
	MEJOR SOMMELIER / BEST SOMMELIER	256
	MEJOR BARTENDER / BEST BARTENDER	260
	MEJOR MAÎTRE / BEST MAÎTRE D'	264
	MEJOR SERVICIO / BEST SERVICE	268
	MEJOR AMBIENTE / BEST AMBIANCE	276
	ÍNDICE ALFABÉTICO / TABLE OF CONTENTS, ALPHABETICAL ORDER	284
	CRÉDITOS / CREDITS	312





PRESENTACIÓN

PRESENTATION

La gastronomía peruana se distingue por sus mesas coloridas y abundantes. Los frutos que la adornan son un derroche de aromas, texturas y sabores dotados de garbo y temperamento. Resulta indiscutible que detrás de un gran cocinero, de un chef SUMMUM, habrá siempre un productor asombroso, comprometido y amante de la exuberancia que, desde tiempos originarios, se cosecha en el Perú.

Por eso, con esfuerzo pero colmado de orgullo, SUMMUM ha logrado sumar este año al premio al Mejor Productor y al Reconocimiento a la Investigación – erigidos el año pasado– distinciones para los mejores productores de café y cacao

en el VRAEM: un concepto territorial que reúne los campos de los valles formados por los ríos Apurímac, Ene y Mantaro. Un territorio comanche que, aunque constituye el corazón energético del Perú, está tristemente influenciado por terroristas y narcotraficantes.

Los agricultores legales del VRAEM protagonizan una doble hazaña, desafían la adversidad y la violencia prefiriendo sus esforzados y austeros sembríos al dinero fácil que a la mayoría de sus vecinos les rinde la hoja de coca ilícita, y logran que sus granos de café y cacao sean reconocidos en el mundo entero.

Entonces, este 2019, además de premiar la acidez del limón sutil peruano –única en el universo, de lo que puede dar fe nuestro emblemático cebiche– y de reconocer la investigación agrícola que ha permitido un maíz morado mejorado con potentes propiedades antioxidantes, reconoceremos el inigualable sabor del café de Caupimayo, que con su cuerpo intenso está conquistando paladares propios y extranjeros; y a un desenfadado chocolatero, que ha rescatado variedades nativas de cacao de calidad incontrastable.

El sabor del Perú es bendito por el alma de nuestra cocina, la generosidad de nuestras cocineras, el arte de nuestros chefs, nuestro suelo, nuestra gama de verdes, la plétora de nuestra diversidad y la infinita pasión de nuestros productores.



Peruvian cuisine stands out for its colorful tables filled to overflowing with food. The ambrosia that adorns them is a profusion of aromas, textures, and flavors infused with elegance and character. And behind every great cook, each SUMMUM chef, there is always a committed farmer working their wonders, with a love for the abundance that has been harvested in Peru since time immemorial.

In acknowledgment of this fact, SUMMUM is now proud to present the fruits of a mighty undertaking, complementing its new Best Farmer Award and Research Award, introduced last year, with recognitions for the best coffee and cacao producers in the area known in Peru as the “VRAEM,” the fertile farmlands found in the valleys formed by the Apurímac, Ene, and Mantaro Rivers. Although this frontier territory is the country’s energy hub, it is also sadly home to terrorists and drug traffickers.

Those farmers who produce legal crops in the VRAEM have achieved a double feat, defying adversity and violence in favor of hard-won, sparing harvests rather than the easy money earned by their neighbors who grow illegal coca leaf crops, and producing coffee and cacao beans that are recognized around the world for their quality.

In 2019, we are not only recognizing the exquisite acidity of the Peruvian

Key lime—the only one of its kind in the universe, as so deliciously attested to by our iconic cebiche—and highlighting agricultural research endeavors, which have achieved an improved varietal of purple maize with powerful antioxidant properties; we are also calling attention to the peerless flavor of the coffee of Caupimayo, whose intense body is conquering taste buds in Peru and abroad, as well as the easygoing chocolatier, who has recovered native varieties of cacao that boast an unmatched quality.

Peru’s flavors are an auspicious outcome attained thanks to the soul of our cuisine, the generosity of our cooks, the art of our chefs, our soil, our array of greens, our surfeit of diversity, and the infinite passion of our farmers.

Cecilia Valenzuela

*Directora de Summum /
Director of Summum*



LA SELECCIÓN

THE VERY BEST



Sazón de Mujer

En todas las culturas, las mujeres han asumido tradicionalmente el rol de la cocina familiar. Paradójicamente, la industria de la gastronomía fue desde un inicio un espacio controlado por hombres. Si bien hubo chefs mujeres que obtuvieron estrellas Michelin desde los años 30 del siglo pasado, hubo también escuelas como el Culinary Institute of America que no aceptaban mujeres hasta 1970.

En el Perú también se ha sentido el dominio masculino en la gastronomía. Hemos tenido leyendas como Teresa Ocampo, que estudió en Le Cordon Bleu de París y tuvo un programa de cocina en la televisión peruana durante tres décadas el siglo pasado, o Teresa Izquierdo, que fundó El Rincón que no Conoces en 1978 y tuvo una gran influencia en el boom posterior; sin embargo, algunas de las mejores chefs que se han hecho famosas en las últimas décadas, lo han sido más por la repostería que por la cocina. Es el caso de Astrid Gutsche y Sandra Pleviani.

A Woman's Essence

Women have traditionally assumed the role of family cook in countless cultures. It is paradoxical, then, that the culinary industry has been a male-dominated space from the very beginning. While female chefs have earned Michelin stars as far back as the 1930s, there were also schools such as the Culinary Institute of America who did not admit women until 1970.

The culinary scene in Peru has also been characterized by this male dominance. We have had legends such as Teresa Ocampo, who studied at Le Cordon Bleu in Paris and had her own cooking show on Peruvian television for three decades; or Teresa Izquierdo, who founded El Rincón que No Conoces in 1978 and exerted a major influence on the Peruvian culinary boom that came after. Even so, many of the best female chefs who have made a name for themselves

Por eso, Summum decidió lanzar en 2017 el premio a la Mejor Chef Mujer. Dada la escasa visibilidad que tenían entonces las grandes cocineras peruanas, se le encargó esta decisión a un jurado compuesto por la crítica gastronómica. De esa manera podrían ser premiadas algunas chefs por sus méritos y no solo por la popularidad de sus restaurantes. Con el mismo criterio se creó en 2018 el premio Cocina de Autor, de manera que la crítica gastronómica pudiese reconocer algún gran chef, independientemente de si los comensales que participan en la encuesta de Ipsos para Summum frecuentan o no su restaurante.

Pues bien, la sorpresa este año es que iambos premios han sido obtenidos por chefs mujeres! El reconocimiento Cocina de Autor ha sido otorgado a la sorprendente Mónica Huerta, que ha renovado la culinaria arequipeña desde su picantería La Nueva Palomino, y el premio Mejor Chef Mujer a la joven chef Pía León, que se hizo conocida como jefa de cocina del célebre Central y que abrió hace un año su innovador restaurante Kjolle. Felicitaciones a las nuevas referentes de la cocina peruana.

in the last few decades have stood out more for their fine patisserie than their main courses. Such is the case with Astrid Gutsche and Sandra Plevisani.

This being the case, Summum took the step in 2017 of creating an award for Best Female Chef. Given the reduced visibility of Peru's towering female cooks at the time, this decision was entrusted to a jury of food critics. That way, these chefs would be recognized on their merits and not merely for the popularity of their restaurants. This same criterion was used in 2018 in the creation of the award for Auteur Cuisine, so that critics could recognize an important chef regardless of whether or not their restaurants were frequented by the gourmands who take the Ipsos survey for Summum.

This year brings an especially happy surprise, with both awards going to female chefs. The recognition for Auteur Cuisine goes to the always electrifying Mónica Huerta, who has revitalized Arequipa's cuisine at her picantería

restaurant La Nueva Palomino; while the award for Best Female Chef goes to the young star Pía León, who made her name as the head chef at the celebrated Central before opening the doors of her innovative restaurant Kjolle a year ago now. Without a doubt, congratulations are in order for Peruvian cuisine's new standard bearers.



Alfredo Torres G.

*Presidente Ejecutivo /
Executive Chairman
Ipsos Perú*

ACERCA DE / ABOUT



SUMMUM

Que el Perú haya sido elegido siete veces consecutivas Mejor Destino Culinario del mundo en los World Travel Awards no es gratuito. Variedad, riqueza, calidad, identidad, son solo algunas de las palabras con las que podríamos describir, no a la cocina, sino a las innumerables cocinas de las que disfrutamos en el país.

Tenemos la inmensa fortuna de vivir en un territorio con una maravillosa despensa natural, con variedad de ecosistemas que nos proveen ingredientes únicos y exquisitos.

Aquí encontramos también deliciosas cocinas regionales; otras, fruto del mestizaje con las costumbres y recetas que trajeron los migrantes; aquellas que rescatan y conservan nuestras tradiciones; así como las que innovan, dando lugar a creaciones nunca vistas.

Todas estas cocinas son las que celebra y premia Summum, no solo reconociendo a los mejores restaurantes del Perú, sino también a los productores y a todas aquellas personas que con su pasión y entrega hacen de nuestra gastronomía lo que es hoy.

It is no coincidence that Peru has been chosen seven consecutive times by the World Travel Awards as the Best Culinary Destination. Variety, depth, quality, and a unique identity are just some of the words we might use to describe not just the cuisine, but the countless cuisines to be found in our country.

We are immensely fortunate to live in a territory that is so naturally blessed when it comes to food, with a wide variety of ecosystems that provide us with unique and exquisite ingredients.

Peru also boasts delectable regional cuisines, yet another result of the intermingling of customs and recipes brought here by immigrants, the cooks who work to preserve our traditions, and those who innovate with never-beforeseen creations.

All of these cuisines are celebrated and honored by Summum, recognizing not just Peru's best restaurants, but the farmers and everyone else whose passion and dedication have made Peruvian cuisine what it is today.



UNA SABROSA ELECCIÓN / *THE MOST APPETIZING RANKING*

Como cada año, un amplio grupo de comensales frecuentes de restaurantes, entendidos y gourmands fue invitado a responder a la encuesta online diseñada y procesada por Ipsos Perú para elegir a los ganadores en la mayoría de categorías Summum.

Para la elección 2019, respondieron la encuesta un total de 489 personas durante los meses de mayo y junio.

Además de los votantes, para la elección de premios especiales y reconocimientos, Summum cuenta con el constante apoyo de su Comité Consultivo y el invaluable aporte de jurados invitados.

El primer Jurado Especial –para el que se convocó a un selecto grupo de críticos gastronómicos y entendidos– tuvo la

Just like every year, a broad cross-section of assiduous diners, connoisseurs, and gourmands was invited to take the online survey designed and processed by Ipsos Perú to choose the winners in most Summum categories.

In 2019, a total of 489 people took the survey in the months of May and June.

In addition to these voters, Summum's special awards and acknowledgments are decided by its Advisory Committee, with the invaluable help of guest jury members.

The first Special Jury—consisting of a select group of culinary critics and connoisseurs—was given with the important mission of choosing



importante misión de elegir los premios estelares a la Mejor Cocina de Autor y la Mejor Chef Mujer. Conforman este jurado María Elena Cornejo, Paola Miglio, Nora Sugobono, Jimena Agois, Esther Vargas, Hirka Roca Rey, Soledad Marroquín, Ignacio Medina y Michel Seiner.

Por otro lado, siendo el Perú una extraordinaria despensa plena de biodiversidad, en esta edición Summum, además de premiar al Mejor Productor Agrícola, otorgará reconocimientos al Mejor Productor de Café y al Mejor Productor de Cacao del VRAEM. Para elegir al ganador del premio al Mejor Productor Agrícola, consultamos a los mejores chefs del país. Para otorgar los reconocimientos al Mejor Productor de Café y al Mejor Productor de Cacao del VRAEM, el Comité Consultivo consultó con baristas y chocolateros reputados.

En la elección de los ganadores en las categorías Mejor Restaurante Clásico, Mejor Bartender y Mejor Maître, participó el Comité Consultivo de Summum, del cual

forman parte María Rosa Arrarte, María Rosa Álvarez Calderón, Ana María Vidal, Cecilia Valenzuela, Tony Custer, Petrus Fernandini, Sandro Fuentes, Andrés Jochamowitz, Nicolás Kecskemethy, Javier Lozada, Gabriel Ortíz de Zevallos, Pedro José De Zavala y Alfredo Torres.

Tampoco podemos dejar de mencionar la fina y especializada colaboración de Petrus Fernandini y el Club del Vino, determinante en la elección del premio a Mejor Sommelier de este año.

Finalmente, para la sabrosa elección del Mejor Huarique, un Jurado Especial de entusiastas “huariqueros” –Raúl “Tito” Castro Pérez, Mauricio Fernandini y Jorge Luján– fue el encargado de recorrer posibles candidatos y elegir al ganador.

El éxito de esta edición de Summum es posible gracias al compromiso y valiosos aportes de todas estas personas, por lo que no tenemos para ellas más que palabras de reconocimiento y gratitud.

the Star of the Year Awards for Best Cuisine D'Auteur and Best Female Chef. The jury consisted of María Elena Cornejo, Paola Miglio, Nora Sugobono, Jimena Agois, Esther Vargas, Hirka Roca Rey, Soledad Marroquín, Ignacio Medina and Michel Seiner.

In view of Peru's ample biodiversity and the attendant wealth of ingredients, this year's Summum rankings include an award for Best Producer, as well as Best Coffee Producer, and Best Cacao Producer in the VRAEM area. The winners were chosen with the help of a Special Jury made up of some of the country's most outstanding chefs.

The awards for Best Classic Restaurant, Best Bartender, and Best Maître D' were decided with the help of the Summum Advisory Committee, consisting of María Rosa Arrarte, María Rosa Álvarez Calderón, Ana María Vidal, Cecilia Valenzuela, Tony Custer, Petrus Fernandini, Sandro Fuentes, Andrés Jochamowitz, Nicolás Kecskemethy, Javier Lozada, Gabriel Ortiz de Zavallos, Pedro José De Zavala and Alfredo Torres.

We would be remiss not to mention the expert input of Petrus Fernandini and the Club del Vino, who played a decisive role in selecting this year's Best Sommelier.

Finally, the delicious decision on the Best Hole in the Wall was made by a Special Jury of "huarique enthusiasts"—Raúl "Tito" Castro

Pérez, Mauricio Fernandini, and Jorge Luján—who were responsible for seeking out possible candidates and choosing the winner from among them.

The success of this year's Summum was made possible thanks to the commitment and invaluable contributions of all of these individuals, to whom we are eternally indebted.



LOS NOMINADOS / THE NOMINEES

Todos los nominados a Summum en las diferentes categorías son de por sí ganadores. Estar presentes en los rankings de las diferentes categorías quiere decir que han recibido un significativo número de votos de quienes respondieron la encuesta.

Por ello, en varias categorías, además de los ganadores del primer, segundo y tercer puesto, hay un ranking elaborado por Ipsos con los 10 primeros puestos con mayor votación.

Por otro lado, en nuestra web www.summum.pe encontrará toda la información sobre los ganadores y nominados con solo unos cuantos clics.



All nominees for the different Summum categories are already winners just for making it this far. Achieving a place in the rankings means they have received a significant number of votes from those who took the survey.

For this reason, several categories feature not only first, second, and third place winners, but a ranking prepared by Ipsos with the top 10 vote recipients.

All the information on this year's winners and nominees is just a few clicks away at www.summum.pe.



CÓMO UBICAR LOS RESTAURANTES / *HOW TO FIND THE RESTAURANTS*

Para emprender una estupenda travesía gastronómica recorriendo los restaurantes ganadores y nominados 2019, el punto de partida es el índice alfabético de la página 284.

Allí encontrará la dirección y teléfono, página web y redes sociales, puesto en las categorías Summum y página en la que aparecen. Los restaurantes con más de tres locales o parte de una cadena, aparecen solo con su página web y central telefónica.

Summum reúne información proporcionada por los propios establecimientos al cierre de edición y estos son los responsables de los cambios que pudiese haber en la misma.



If you're looking to set off on an unforgettable culinary adventure touring 2019's winning restaurants and nominees, the best starting point is the alphabetical index found on page 284.

There you will find each restaurant's address and phone number, website and/or social media accounts, ranking in the different Summum categories, and the page on which they appear. For chain restaurants or those with more than three locations, only the website or the main phone number are given.

Summum compiles information provided by the establishments themselves as of the close of this edition. As such, the restaurants are responsible for any changes in this information.



àlicorp

RECONOCIMIENTOS SUMMUM 2019

2019 SUMMUM AWARDS



PATRONATO
Plata del Perú







MARISA GUIULFO

EL MUNDO DEL CATERING Y LOS RESTAURANTES EN NUESTRO PAÍS NO SERÍAN LOS MISMOS SIN LA MARAVILLOSA INFLUENCIA DE MARISA GUIULFO Y SU REFINADO GUSTO, CREATIVO ESTILO, DEDICACIÓN A LA COCINA Y GRAN AMOR POR EL PERÚ.

THE WORLD OF CATERING AND RESTAURANTS IN OUR COUNTRY WOULD NOT BE THE SAME WITHOUT THE EXCEPTIONAL INFLUENCE OF MARISA GUIULFO AND HER REFINED TASTE, CREATIVE STYLE, DEDICATION TO COOKING, AND HER IMMENSE LOVE FOR PERU.

Una artista del estilo, la mejor banquetera del Perú, una mujer que ha hecho de combinar la más fina cocina con la mejor atención todo un arte. Estas frases quedan cortas para describir a Marisa Guiulfo y su impecable trayectoria.

Viviendo en Estados Unidos, aprendió a cocinar con las recetas peruanas que le enviaba su madre y luego fue descubriendo las cocinas del mundo. De vuelta al Perú, empezó a atender cumpleaños, fiestas, cenas y el resto es historia. Fue la artífice del renacimiento de La Bonbonniere, un clásico al que le dio personalidad y nuevos aires pero, sin duda, su nombre es célebre por ser sinónimo de espectaculares eventos en los que

An artist whose raw material is style, the best banquet organizer in Peru, a woman who has made a true art out of combining fine food and flawless service; even such superlative descriptions fall short when it comes to Marisa Guiulfo and her exemplary career.

While living in the United States, she learned to cook using the Peruvian recipes sent to her by her mother, before going on to discover the cuisines of the world. After returning to Peru, she started serving food at birthdays, celebrations, and dinners. And the rest, as they say, is history.

She was the driving force behind the rebirth of La Bonbonniere, a





hasta el mínimo detalle es elegido de manera exquisita.

Marisa celebra siempre la vida con una energía y empuje que hacen de ella un ejemplo de mujer emprendedora, valiente, aguerrida y exitosa, que creó un estilo propio e impuso un altísimo estándar en la banquetería nacional.

Fuente de inspiración para quienes deseen incursionar con éxito en el mundo culinario, Marisa sabe lo que es engréir, rodearse de cariño y multiplicar con creces lo que siembra: amor, trabajo duro y osadía.



classic that she infused with her own style and a fresh attitude. More than anything, however, her name is a celebrated synonym for spectacular feasts and banquets in which every last detail is guaranteed to be exquisite.

Marisa always celebrates life with an energy and drive that make her the perfect example of an enterprising woman—brave, courageous, and successful—who has succeeded in creating her own style and setting exacting standards for Peruvian catering.

An inspiration for those who want to follow her footsteps into the culinary world, Marisa knows what it means to pamper others, to surround yourself with affection, and to get back many times over what you sow: love, hard work, and audacity.





PATRONATO
Plata del Perú



LLEVANDO *la*
Plata DEL PERÚ
AL *mundo*



RECONOCIMIENTO PÓSTUMO / MEMORIAL AWARD



HUMBERTO SATO

UN VERDADERO MAESTRO QUE NOS DEJÓ EL 2018, HUMBERTO SATO ES PARTE DE LA HISTORIA DE NUESTRA GASTRONOMÍA. NIKKEI, PERUANA, JAPONESA, MARINA Y CRIOLLA, LA COCINA DE SATO ES TAN ETERNA COMO SU RECUERDO.

A TRUE MASTER WHO LEFT US IN 2018, HUMBERTO SATO EARNED A WELLDESERVED PLACE IN THE HISTORY OF PERUVIAN FOOD. NIKKEI, PERUVIAN, JAPANESE, SEAFOOD DISHES, AND CRIOLLO COOKING, SATO'S CUISINE IS AS ETERNAL AS HIS MEMORY.

Así como los escritores al partir dejan como legado sus obras, los grandes cocineros dejan recetas, secretos, anécdotas y enseñanzas. Y esta valiosa herencia sigue viva e inspira a otros a seguir su senda.

Humberto Sato fue uno de esos maestros que nos dejó no solo uno de los más destacados restaurantes del país, el Costanera 700, sino también un ejemplo de vida dedicada a la cocina y platos únicos como su exquisita chita a la sal.

Cuentan que antes de la mayoría de edad preparó su primer lomo saltado y ese fue el inicio de la leyenda. Luego vinieron los platos marinos preparados con los más frescos insumos, las

Just as writers leave behind the legacy of their works when they leave this Earth, so do great cooks leave their recipes, secrets, anecdotes, and teachings. And that invaluable inheritance is kept alive in others who follow in their footsteps.

Humberto Sato was one of those masters, who left us not only one of the country's best restaurants, Costanera 700, but the example of a life dedicated to cooking and unique dishes such as his exquisite chita a la sal.

They say he prepared his first lomo saltado before he was even an adult, and that marked the start of a legend. Later came the seafood dishes using the freshest ingredients, the enticing Nikkei specialties, tasty salteados



riquísimas especialidades nikkei, sabrosos salteados a su estilo y un cebiche cuyo secreto era una pizca de azúcar. Todo ello es parte de la herencia de Sato que seguirá viva por siempre.

Con su humor tan particular y esa maravillosa combinación de las tradiciones de su familia japonesa con el toque criollo de una niñez en Barrios Altos, a lo largo de su vida don Humberto conquistó con su cocina a miles de comensales, viajeros y dignatarios, pero manteniendo siempre una sabia y oriental modestia: “Qué chef, nada, yo soy cocinero”, dijo una vez con la humildad de los más grandes. Así lo recordaremos.

in his own unmistakable style, and a cebiche whose secret was a pinch of sugar. All of this is part of Sato’s legacy that will remain alive forever.

With his distinctive sense of humor and that wonderful combination of tradition passed down through his Japanese family and the criollo touch picked up during his childhood in the traditional Barrios Altos neighborhood, Don Humberto spent his life conquering the hearts of thousands of diners, travelers, and dignitaries with his cuisine, all while maintaining that sage sense of modesty so typical of the Japanese. “Chef? What do you mean chef? I’m just a cook,” he was once heard to say with the humility that marks the greatest personalities. And that is just how we will remember him.



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE MAÍZ MORADO EN CAJAMARCA



PURPLE MAIZE RESEARCH PROJECT IN CAJAMARCA

NUESTRO MAÍZ MORADO ES UN TESORO NATURAL. GRACIAS A LA INVESTIGACIÓN LIDERADA POR LA INGENIERA ALICIA MEDINA HOYOS Y LAS COMUNIDADES DE ICHOCÁN, CAJAMARCA, SE HA LOGRADO UNA VARIEDAD ÚNICA Y EXTRAORDINARIA.

OUR PURPLE MAIZE IS A NATURAL TREASURE. THANKS TO THE RESEARCH PROJECT LED BY ENGINEER ALICIA MEDINA HOYOS AND THE COMMUNITIES OF ICHOCÁN IN CAJAMARCA, A UNIQUE AND EXTRAORDINARY VARIETAL HAS BEEN ACHIEVED.

En tiempos prehispánicos, los antiguos peruanos cultivaron el maíz morado, cuyo intenso color va a la par de sus notables propiedades. Y los peruanos de hoy siguen obteniendo lo mejor de esta planta, con gran empeño y asombrosos resultados.

In pre-Hispanic times, ancient Peruvians cultivated purple maize, whose intense colors are matched by its extraordinary properties. To this day, Peruvians continue to enjoy the best this plant has to offer, with notable determination and astonishing results.

Cajamarquina de corazón, la ingeniera Alicia Medina Hoyos trabaja en el Programa Nacional del Maíz del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) y lidera desde 2016 un proyecto de investigación, fruto del cual se

A Cajamarca woman at heart, engineer Alicia Medina Hoyos works in the National Institute of Agricultural Innovation's National Maize Program, where she has spearheaded a research project since 2016. This project has







obtuvo una variedad mejorada de maíz morado llamada INIA 601, de grandes propiedades antioxidantes y anticancerígenas.

Junto a los productores de siete caseríos del distrito de Ichocán, en la provincia cajamarquina de San Marcos, Medina empezó a investigar cruces con seis variedades de maíz, producto de los cuales nació la INIA 601, de granos y pancas totalmente morados. En ello, el aporte de conocimientos de los productores locales sobre el terreno y el propio maíz fue fundamental.

achieved an improved varietal of purple maize known as INIA 601, exceptionally rich in antioxidants and cancer-fighting properties.

Together with farmers from seven villages in the district of Ichocán, province of San Marcos in Cajamarca, Medina began to experiment with crossbreeding among six varieties of maize, thus giving birth to INIA 601. The local farmers' knowledge of the soil and the maize plant were fundamental in this process.





La nueva variedad tiene alto contenido del antioxidante antocianina, 6.34 % en la mazorca y 3.03 % en la panca, frente a solo 1 % de otros maíces morados. Hoy se cultiva en las provincias de Cajabamba y San Marcos, pero el reto es difundirla para que haya mayores sembríos, consumo y desarrollo para Cajamarca, así como un extraordinario maíz morado para todo el Perú.

This new varietal is rich in the antioxidant known as anthocyanin: 6.34% in the cob and 3.03% in the leaves, compared to just 1% in other types of purple maize. Today this varietal is farmed in the provinces of Cajabamba and San Marcos, but the true challenge is to spread its use to help achieve larger harvests, expanding its consumption and development for Cajamarca while offering an extraordinary purple maize for all of Peru.

AlaCena®

El rico sabor de casa

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

*El sabor que todos prefieren,
en el tamaño ideal para tus comidas.*



àlicorp
Gran Cocina



MEJOR PRODUCTOR AGRÍCOLA

BEST AGRICULTURAL PRODUCER

MANOS QUE TRABAJAN Y CORAZONES QUE AMAN LA TIERRA SON INGREDIENTES INVISIBLES, PERO SIEMPRE PRESENTES EN LA MESA. LOS PRODUCTORES SON PARTE FUNDAMENTAL DE LA COCINA.

HANDS THAT WORK AND HEARTS THAT LOVE THE EARTH ARE INVISIBLE INGREDIENTS, YET THEY ARE ALWAYS PRESENT AT THE TABLE. FARMERS ARE A KEY PART OF ANY CUISINE.





ELVERT CASTILLO ÁVILA

SIN LA REFRESCANTE ACIDEZ DEL LIMÓN QUIZÁ NUESTRA COCINA NO SERÍA LO QUE ES. DETRÁS DE ESTE PEQUEÑO GRAN FRUTO HAY PRODUCTORES NOBLES Y COMPROMETIDOS COMO ELVERT CASTILLO.

WITHOUT THE REFRESHING ACIDITY OF LIME, PERUVIAN CUISINE WOULD NOT BE WHAT IT IS. BEHIND THIS IMMENSE LITTLE FRUIT, THERE ARE DISTINGUISHED AND COMMITTED FARMERS LIKE ELVERT CASTILLO.

Que para muchos paladares del mundo el Perú tenga sabor a gloriosos cebiches y pisco sours es posible gracias al limón sutil, con su jugosa frescura y notable acidez. Y a este producto del campo, tan ligado a las recetas bandera de nuestra gastronomía, ha dedicado años de trabajo y esfuerzo el productor Elvert Castillo Ávila.

Nacido en Tumbes, provincia de Zarumilla, distrito de Matapalo y poblado de La Tatora, Elvert Castillo tuvo una vida familiar ligada desde siempre a las labores del campo. Aunque el destino lo llevó en algunos momentos por otros rumbos y ocupaciones, luego volvía a aquello que más amaba y conocía: la siembra y la cosecha, la magia de ver crecer los frutos y obtener así lo mejor de la tierra.

The glorious flavor of cebiches and pisco sours—identified with Peruvian food itself by many around the world—would not be possible without the Key lime, renowned for its juicy freshness and marked acidity. It is to this fruit, so closely tied to our cuisine's most famous recipes, that Elvert Castillo Ávila has dedicated years of hard work and unceasing effort.

Born in the town of La Tatora, in the department of Tumbes, in northern Peru, Elvert Castillo's family life has always been closely linked to his work in the fields. While fate had a few brief detours in store for him, along other paths and in other occupations, he has always come back to what he knows and loves most: sowing and harvesting, the magic of watching fruit grow and





BEST AGRICULTURAL PRODUCER



De su familia aprendió los primeros secretos de las faenas agrícolas. Fue testigo y partícipe de los quehaceres en la producción de plátanos, tabaco, maíz, frejol y yuca. Hasta que en la búsqueda de cultivos que requiriesen menos agua para dar buenos frutos, empezando la década del 80, los productores de la zona sembraron cítricos.

Fue entonces que, junto con las naranjas y las toronjas, llegó a Matapalo el limón sutil. Elvert quedó maravillado con esta planta. Los limoneros se adaptaban bien a las condiciones de riego y se obtenían cosechas rentables con frutos de gran calidad.



coaxing from the earth the best it has to offer.

From his family, he learned the fundamental secrets of farm work. He watched and participated in the day-to-day labor that goes into growing plantains, tobacco, maize, beans, and manioc. Until one day, in the early '80s, local farmers began to grow citrus fruits in their search for crops that required less water to obtain the desired results. It was then that the Key lime came to the district of Matapalo, alongside oranges and grapefruits. Elvert was left in awe of this plant. The lime trees adapted well to the irrigation conditions, and profitable harvests were reaped with high-quality fruit.

Delighted, he planted three hectares with excellent results. But the El Niño disaster of 1983 swept away his fields, forcing him to start over from scratch with his lime crops. Years later, the flooding brought on by the El Niño of 1998 destroyed his crops once again. It was a devastating development.

But Elvert's love for farming remained unshaken. He worked other jobs to save up the money he needed to start over, this time in an area known as Las Peñitas, with a location that affords natural protection from disasters.

Entusiasmado, sembró tres hectáreas con muy buenos resultados. Pero el fenómeno de El Niño de 1983 arrasó con sus parcelas, lo que lo llevó a empezar de cero otra vez en el cultivo de limón. Años después, las inundaciones de otro fenómeno natural –El Niño de 1998– echaron a perder sus cultivos nuevamente. Esto fue devastador.

Pero su amor por el campo era inquebrantable. Trabajando en otras cosas, ahorró el dinero necesario y volvió a empezar, esta vez en el sector llamado Las Peñitas, que por su ubicación está naturalmente protegido de desastres.

Allí, para el año 2000, la historia había cambiado. Con empeño y dedicación, se fue capacitando en diferentes cursos y talleres, que junto a su propia experiencia lo convirtieron en un experto en la siembra y cuidado del limón sutil, el análisis de suelos, el riego por bombeo y hasta el estudio del sol y el viento para beneficio de las plantas.

Su esfuerzo tuvo una recompensa y en sus parcelas –regadas con agua de las cuencas de los cerros de Amotape– Elvert pasó de producir 15 toneladas de limón por hectárea a obtener nada menos



There, starting in the year 2000, his fortunes began to change. With hard work and dedication, he participated in different courses and workshops to supplement his own experience, making him an expert on the planting and care of the Key lime, soil analysis, pump irrigation, and even the study of the sun and the wind to the benefit of his plants.

His efforts were rewarded. Elvert's fields, irrigated with water from the basins of the Amotape Hills, went from producing fifteen tons of lime per hectare to twenty-five. The fruits, with their soft peels, perfect level of acidity, and an average size of 5 cm, are





que 25. Los frutos, de cáscara suave, perfecto punto de acidez y 5 centímetros de tamaño en promedio, se cultivan de manera semiorgánica con un uso mínimo de químicos y una cuidadosa poda.

El mes de junio del 2019, Castillo Ávila recibió la Medalla Ministerio de Agricultura y Riego como premio al destacado desempeño en la actividad agrícola regional en su natal Tumbes. Un importante reconocimiento al que se suma ahora el de Mejor Productor Agrícola de Summum.

Pero obtener galardones no es lo que motiva cada día a este gran productor a dar lo mejor de sí. Su sueño es que la extraordinaria calidad del limón sutil de Tumbes llegue a más mesas y consumidores, que sea conocido, valorado y preferido en todo el mundo, como lo es cada vez más en Lima y algunas regiones, así como en el Ecuador.

cultivated semi-organically with careful pruning and minimal use of chemicals.

In June 2019, Castillo Ávila received the Ministry of Agriculture and Irrigation Medal in recognition for his outstanding performance in regional farming activities in his native Tumbes. To this important acknowledgment, he now adds the title of Summum's Best Agricultural Producer.

But winning awards is not what drives this farmer to give it his all, day after day. His dream is to help the extraordinary quality of Tumbes' Key lime reach more tables and more consumers, to make it known, prized, and preferred the world over, as is increasingly the case in Lima and other regions of the country, as well as in Ecuador.

CAMPOSOL
CARES
FROM FARM
TO FAMILY



Nuestro equipo, en campos, plantas y oficinas comerciales ubicadas en tres continentes, trabaja para lograr nuestra meta de ofrecer las frutas más frescas y de la más alta calidad a consumidores en más de 40 países, basados en un modelo social y ambientalmente sostenible. Nuestro compromiso con la innovación, la consistencia, la trazabilidad y la integridad garantizan que nuestras frutas satisfagan las necesidades más exigentes de las familias alrededor del mundo.



camposol.com.pe

CamposolCares en:



Camposol en:





MEJORES PRODUCTORES EMBLEMÁTICOS

EMBLEMATIC PRODUCERS

LA VERDADERA ESENCIA DEL CAFÉ Y EL CACAO NO ESTÁ SOLO EN SUS FRUTOS Y SEMILLAS. LA ENCONTRAMOS TAMBIÉN EN LA VOCACIÓN Y EL EXTRAORDINARIO E INCANSABLE TRABAJO DE QUIENES LOS CULTIVAN CON EXCELENCIA.

THE TRUE ESSENCE OF COFFEE AND CACAO IS FOUND NOT ONLY IN THEIR FRUITS AND SEEDS; WE FIND IT, TOO, IN THE VOCATION AND THE EXTRAORDINARY AND TIRELESS WORK OF THOSE WHO GROW THE MOST OUTSTANDING EXAMPLES OF THESE CROPS.







FILOMENA PINARES

DETRÁS DE UNA TAZA DE CAFÉ HAY UNA HISTORIA DE AMOR. EN ECHARATE, UNA MUJER FUERTE Y DECIDIDA TRABAJA SIN DESCANSO PARA LLEVAR EL BENDITO GRANO A MERCADOS DEL PERÚ Y EL MUNDO.

BEHIND EVERY CUP OF COFFEE, THERE IS A LOVE STORY. IN ECHARATE, A STRONG AND DETERMINED WOMAN WORKS INDEFATIGABLY TO BRING THE BLESSED BEAN TO MARKETS THROUGHOUT PERU AND THE WORLD.

Filomena Pinares tiene un sueño que no es imposible: superar los 86,25 puntos en taza de su café, el cual crece ordenadamente en las alturas de Echarate, uno de los catorce distritos de la provincia de La Convención, en el Cusco, una zona compleja que es parte del VRAEM y deslumbra con sus diversos tonos de verde, su próspera agricultura, microclimas, paisajes y emprendimientos.

Filomena, de 47 años, dio la espalda al cultivo ilegal de hoja de coca y apostó por el café, herencia de sus padres y amor de sus hijos. Dos de los tres trabajan hoy por ese fruto, el mayor en la finca de seis hectáreas, a poco más de 1,200 msnm, y la menor en un pequeño laboratorio de café que el

Filomena Pinares has a dream, a dream that is within her grasp: to score over 86.25 points for a cup of her coffee, which grows in orderly fashion in the highlands of Echarate, one of fourteen districts in the province of La Convención, in Cusco. This complex area, which is located in the Apurímac, Ene, and Mantaro River Valley, stands out for its countless shades of green, its prosperous farming activity, and its microclimates, landscapes, and enterprise.

Forty-seven-year-old Filomena turned her back on growing illegal coca leaf crops and committed herself to coffee, which is part of her parents' legacy and the object of her children's love. Two out of three of those children now work

 BEST COFFEE PRODUCER
IN THE VRAEM AREA



municipio apenas está implementando. La agricultora recoge los cerezos del café y los muestra. Comenta que están bonitos, que darán buena taza. Es una práctica diaria, que inicia cuando el sol aún no asoma. La noche le indica que es hora de terminar la jornada. Lo que para algunos podría ser rutina, para Filomena es una pasión.

“Me encanta que mis hijos entiendan el amor a la tierra y que vean el campo como una oportunidad. Yo me he dedicado al café porque es inspirador y nunca le he perdido la fe”, dice Filomena, una mujer que es minuciosa en el cuidado de su café arábica de variedades caturra, bourbon, typica, pache, entre otros.

Con la determinación y agudeza de una investigadora, Filomena ha clasificado sus cafés y les hace meticuloso seguimiento con la finalidad de superar su propia marca. “Tenemos la oportunidad de llegar a más mercados, no solo en el Perú. El mundo también debe conocer”, comenta, mientras emplea una cafetera gota a gota, a la que le dicen de ‘la abuela’. Quienes no le tienen mucha fe a este aparato de latón se equivocan: el buen café y las manos de esta caficultora nos permiten disfrutar de una taza de sabor inigualable, con notas frutales, acidez media y cuerpo poderoso. Este año, Filomena espera tener su propia marca. El nombre ya lo tiene anotado en un



with this fruit: the oldest grows it on a six-hectare estate that sits just over 1,200 meters above sea level, while the youngest works in a small coffee laboratory that the municipality recently opened.

Filomena, the coffee farmer, collects the coffee cherries and holds them up for examination. They look good, she notes; they'll make an excellent cup of coffee. This is her daily routine, which starts as soon as the sun comes up and continues until nightfall tells her it's time to call it a day. What some may see as a chore fills Filomena with passion.

"I feel so happy that my children have inherited a love for the earth, that they see the countryside as an opportunity. I have dedicated my life to coffee because

it inspires me, and I've never lost my faith in it," says Filomena, who takes meticulous care of her coffee arabica beans, which she grows in varieties such as caturra, bourbon, typica, and pache, among others.

With the determination and savvy of a researcher, Filomena has classified her coffees and carefully monitors them so she can continue to improve. "We have the chance to reach more markets, not just Peru. The world needs to see this," she says as she uses a Neapolitan-style drip coffee maker, or "grandma's coffee maker," as they call it here. Anyone skeptical of this aluminum device is missing out: the excellent beans and Filomena's practiced hands offer us a peerless cup of coffee, with notes of fruit, medium acidity, and a powerful body.



MEJOR PRODUCTOR DE CAFÉ DEL VRAEM



pequeño papel: Los Tucanes. El sector donde cosecha se llama Tucantinas y, además, “es un homenaje a los tucanes que han dejado de visitarnos”.

“Mi mamá es incansable y digna de imitar”, dice Natalia, de 22 años, quien se forma como catadora de café. Es la menor de los hijos de Filomena y una joven llena de entusiasmo que observa los esfuerzos de su madre con fascinación.

Natalia ha crecido en el campo y hoy confía en ver el sueño de su madre hacerse realidad. En el laboratorio de la municipalidad de Echarate, el café de doña Filomena es muy bien valorado y funcionarios como expertos en cafés especiales comentan que es un gran café, pero sobre todo el resultado de una dedicación infinita. “Yo no dejo de averiguar e investigar. Ya sea en el proceso después de la cosecha o en el cuidado desde la semilla. Todo se puede mejorar”, comenta.

En un país donde el café es el principal producto agrícola de exportación, mujeres como Filomena ponen las manos y todo el corazón. En un país donde el consumo de café peruano todavía es bajo (entre 650 y 700 gramos al año por persona), Filomena tiene la oportunidad de enseñarnos que el café peruano es un lujo que no estamos disfrutando.

This year, Filomena hopes to launch her own brand. She has already written down the name on a small piece of paper: Los Tucanes, or “The Toucans.” The area where she harvests her crops is known as Tucantinas, but the name “is also a tribute to the toucans who have stopped visiting us.” “My mom is tireless, a true role model,” says Natalia, age 22, who is currently training to be a coffee taster. She is the youngest of Filomena’s children, a young woman full of enthusiasm who observes her mother’s hard work with fascination.

Natalia has grown up in the fields. Today she is convinced that her mother’s dream will become a reality. In the laboratory opened by the municipality of Echarate, Doña Filomena’s coffee is highly prized, with both local officials and experts on special coffees commenting that it is a terrific coffee, one that is the result, above all, of this farmer’s limitless dedication. “I never stop investigating and researching. Whether it’s about the post-harvest process or taking care of the crop from the time it’s a seed. There’s always room for improvement,” she says.

In a country where coffee is the main agricultural export, women like Filomena are getting their hands dirty and putting all of their heart into their work. With consumption of domestically grown coffee still low (between 650 and 700 grams per year per person), Filomena has the chance to teach us that Peruvian coffee is a luxury that we should all be enjoying.



En nuestra ruta se cultiva el mejor café del Perú.



A lo largo de nuestros 730 km descubrimos
peruanos únicos, que con su energía nos inspiran a seguir
contribuyendo al desarrollo de nuestro país.

En TGP transportamos la energía que transforma el Perú.



TRANSFORMANDO
CON ENERGÍA





JUAN LAURA

HUYÓ DEL TERRORISMO CON SU FAMILIA Y SE INSTALÓ EN PICHARI (CUSCO), EN EL CORAZÓN DEL VRAEM. EL CACAO LE HA PERMITIDO EDUCAR A SUS HIJOS Y EMPEZAR A CONQUISTAR EL MUNDO.

HE AND HIS FAMILY FLED FROM TERRORISTS AND SETTLED IN PICHARI, CUSCO, IN THE HEART OF THE APURÍMAC, ENE, AND MANTARO RIVER VALLEY REGION. CACAO HAS ALLOWED HIM TO EDUCATE HIS CHILDREN AND SET OUT TO CONQUER THE WORLD.

Juan Laura sintió miedo, pero para no morir tenía que transformarse en un gigante. Sendero Luminoso irrumpió en Natividad —el pueblo ayacuchano donde vivía al lado de su familia— con una orden atroz: debía sumarse a una columna terrorista. Juan les prometió que se iría con ellos, pero les pidió unas horas, una noche más, tiempo para juntar unas cositas, imploró. Los senderistas aceptaron y se fueron, y en ese instante Juan empezó a luchar contra el reloj. Huyó con sus pequeños y su inseparable Carmen. Pichari Alto (en Cusco) fue su esperanza y la tierra le entregó más de lo que podía imaginar.

Ese escape lo recuerda nítidamente, en algún momento pensó que sería difícil mantenerse unidos. El pueblo de Natividad fue incendiado, y de

Juan Laura was afraid, but he had to pluck up his courage if he wanted to keep from dying. After the Shining Path stormed into Natividad, the town in Ayacucho where he used to live with his family, they gave him an unspeakable order: he would have to join the terrorist group. Juan promised he would go with them, but he asked for a little time; just one more night so he could get his things together, he implored them. The Shining Path members agreed and left. At that instant, Juan began his race against the clock. He fled with his little ones and his inseparable companion, Carmen.

He put his hope in Pichari Alto, located in the department of Cusco, and the soil gave him more than he could have ever imagined. He remembers the escape clearly.



BEST CACAO PRODUCER IN THE VRAEM AREA



sus tierras no quedó nada. La furia del terrorismo le quitó lo que apenas tenía. Quizás en ese tiempo comenzó a tener claro que era mejor una vida del lado de la ley antes que una existencia con sobresaltos.

Mientras muchos optaban por sembrar hoja de coca para el narcoterrorismo, Juan Laura daba sus primeras sorpresas con el cacao. “Yo siempre me dije, y lo repito hasta hoy: mejor una vida modesta que una vida con lujos mal habidos”, comenta, en la tranquilidad de su finca Nueva Esperanza, un espacio donde se respeta la biodiversidad, y que es visitado a menudo por pasantes e investigadores de diversas partes del mundo que quieren conocer el cacao peruano.

“El cacao me ha dado la mayor riqueza”, afirma Juan. Esa riqueza fue educar a sus hijos en la universidad. La historia de Juan la cuenta Rosaura, ingeniera agrónoma, investigadora y catadora de chocolate. Es Rosaura quien nos muestra los chocolates que ha preparado su mamá Carmen Vila, una mujer que se impuso al machismo y hoy es una de las chocolateras más destacadas de este país.

Los Laura —juntos y en un mismo norte— han logrado que su cacao llegue a Bruselas y Ámsterdam, y enamore los paladares más exigentes del mundo.

At one point, he started to think it would be impossible to stick together. The town of Natividad was set ablaze, and nothing remained of his lands. The fury of terrorism stole from him the little he had. Perhaps it was then that he realized it was better to live on the right side of the law than to risk an existence filled with unforeseen setbacks.

At a time when many chose to grow coca leaf for the “narcoterrorists,” Juan Laura was achieving his first surprising successes with cacao. “I always said to myself, and I still repeat it today, ‘It’s better to live a modest life than a life with ill-gotten luxuries,’” he comments amidst the peace and quiet of his Nueva Esperanza estate. This space—where respect for biodiversity reigns—is often visited by study tours and researchers from different parts of the world looking to learn about Peruvian cacao.

“Cacao has given me the greatest treasure of all,” says Juan: the chance to send his children to university. Juan’s story is told by Rosaura, an agronomist, researcher, and chocolate taster. It is she who shows us the chocolates





The Chocolate Farmer es el nombre de la empresa que han creado, y que tiene en el mercado los chocolates Juan Laura, un homenaje de la familia al hombre que sacrificó todo para dar a los que más quería una vida digna. Liliana, su hija de 32 años, es chef y tiene un restaurante en la finca. Yelka, de 21, estudia Economía y Gestión Ambiental, y se encarga de la administración y logística. Rosaura es la gerenta de la empresa, una profesional brillante y orgullosa de la historia de esfuerzo de su familia.

“Cuando te das cuenta de lo que han hecho tus padres, y tienes un profundo amor a la tierra, no puedes irte sino sumar. Y yo me he preparado para que nuestro chocolate conquiste el mundo”, dice Rosaura. Su padre, un hombre de voz serena pero firme, tiene un reto

prepared by her mother, Carmen Vila, a woman who defied machismo to become one of the country's most noted chocolatiers.

The Lauras—all together, united by the same goal—have sent their cacao to Brussels and Amsterdam and charmed the world's most demanding taste buds.

The Chocolate Farmer is the name of the company they founded to launch Juan Laura's chocolates on the market, an homage to the family of a man who sacrificed everything so that those he loved most could have a dignified life. Liliana, his 32-year-old daughter, is a chef who has her own restaurant on the farm. Yelka, 21, is studying economics and environmental



MEJOR PRODUCTOR DE CACAO DEL VRAEM

más: mostrar a las familias del VRAEM que se puede salir adelante trabajando del lado de la ley. “Más que palabras yo quiero ser ejemplo”, sostiene.

Los Laura trabajan en el rescate de variedades nativas del cacao, y tienen variedades como el Vrae 99, Chuncho, Vrae 15, JL-2, y una amplia diversidad. El cacao de altísima calidad que producen está en los ojos del mundo. Y es doña Carmen la encargada de transformar el fruto en el anhelado chocolate, una experiencia sensorial que esconde vivencias de carencia, esfuerzo y logros. A los Laura no los detiene nadie.



management, and is in charge of administrative and logistical tasks. Rosaura is the company's manager, a brilliant professional who is proud of her family's history and hard work.

“When you realize what your parents have accomplished, and you feel a deep love for the earth, you can't help but join in. And I've studied to make sure our chocolate conquers the world,” says Rosaura. Her father, with his calm yet firm voice, has one more challenge ahead of him: showing the families of the Apurímac, Ene, and Mantaro River Valley Region that you can get ahead while working on the

right side of the law. “More than my words, I want my actions to serve as an example,” he says.

The Lauras work to rescue native varieties of cacao, farming a wide range of varieties including Vrae 99, Chuncho, Vrae 15, and JL-2.

The cacao of peerless quality that they produce has now attracted the world's attention. And Doña Carmen is the one in charge of transforming the fruit into the widely revered chocolate, a sensory experience that is the result of hard times, hard work, and great achievements. No one can stop the Lauras now.



En nuestra ruta se cultiva el mejor cacao del Perú.



A lo largo de nuestros 730 km descubrimos peruanos únicos, que con su energía nos inspiran a seguir contribuyendo al desarrollo de nuestro país.

En TGP transportamos la energía que transforma el Perú.



TRANSFORMANDO
CON ENERGÍA



PREMIOS ESTELARES

STANDOUT AWARDS



EN UNA GRAN COCINA BRILLAN LA INSPIRACIÓN Y LA CREATIVIDAD DE QUIEN LE PONE FIRMA A UN PLATO. CONOZCA A LAS ESTRELLAS 2019 COMO MEJOR CHEF MUJER Y MEJOR COCINA DE AUTOR.

A GREAT KITCHEN STANDS OUT FOR THE INSPIRATION AND CREATIVITY OF THE CHEF WHOSE SIGNATURE IS FOUND IN EACH DISH. MEET THE STARS OF 2019, INCLUDING BEST FEMALE CHEF AND BEST CUISINE D' AUTEUR.

BanBif



MÓNICA HUERTA

HACER COCINA DE AUTOR ES MIRAR A LAS RAÍCES; ES RESCATAR SABORES, TÉCNICAS Y RECETAS DESENTAÑANDO SUS SECRETOS; ES INVESTIGAR Y CREAR. MÓNICA HUERTA LO HA LOGRADO, IMPRIMIENDO ASÍ UN NUEVO AIRE A LA COCINA AREQUIPEÑA MÁS TRADICIONAL.

CREATING AUTEUR CUISINE MEANS LOOKING AT ONE'S ROOTS, INVESTIGATING AND CREATING, BRINGING BACK NEARLY FORGOTTEN FLAVORS, TECHNIQUES, AND RECIPES AND UNRAVELING THEIR SECRETS. MÓNICA HUERTA HAS ACHIEVED ALL THIS AND MORE, INTRODUCING A NEW ATTITUDE INTO THE MOST TRADITIONAL OF AREQUIPA'S CUISINE.

Reencontrarse con las raíces, rescatar sabores y saberes dándoles una impronta propia, investigar ingredientes y recetas perdidas para traerlos a la actualidad creando un estilo, todo ello forma parte de la cocina de autor. Con su infatigable curiosidad, Mónica Huerta ha conseguido llevar la sabrosa tradición picantera al siglo XXI.

Revisiting one's roots. Taking a fresh look at traditional flavors and knowhow and giving them your own touch. Investigating forgotten ingredients and recipes and infusing them with new life in the present, creating a unique style. All of these elements are an important part of an auteur cuisine. With her tireless curiosity, Mónica Huerta has managed to bring the delicious tradition of Arequipa's picantería restaurants into the twenty-first century.







En La Nueva Palomino, Mónica es la artífice de una genial y elegante puesta al día de la cocina tradicional arequipeña, recreando también preparaciones que habían caído en el olvido y devolviéndoles su brillo y protagonismo, con un toque propio.

A su manera y con inmensa dedicación, ella ha puesto en valor ancestrales técnicas como la preparación de la genuina chicha de guiñapo, del mocontullo – huesos de res salados y asoleados por semanas, que se blanquean para usarlos como sazónador natural– y el ají panca o colorado que se seca al sol y se ahúma lentamente en horno de leña para realzar su aroma y luego molerlo en batán.

Si la magnífica cocina arequipeña tradicional está por empezar una nueva, brillante y revolucionaria etapa, sin duda es Mónica Huerta –embajadora de la Marca Perú, extraordinaria cocinera e incansable investigadora– quien lo ha hecho posible.

At La Nueva Palomino, Mónica is the creator behind an ingenious and elegant update on Arequipa's traditional cuisine, recreating offerings that had nearly been consigned to oblivion and returning them to the spotlight, all with her own touch.

In her own style, marked by incredible dedication, she has revitalized timeworn techniques such as the preparation of genuine chicha de guiñapo, a beverage made from sprouted black maize; mocontullo, or salted beef bone left to dry in the sun for weeks and blanched for use as a natural seasoning; or ají panca or ají colorado chili peppers dried in the sun and slowly smoked in a wood-fired oven to bring out their aroma before grinding them up in a stone batán.

If Arequipa's magnificent traditional cuisine is on the verge of a brilliant and revolutionary new stage in its long history, then it is Mónica Huerta—a Marca Perú ambassador, extraordinary cook, and indefatigable investigator—who has made it all possible.





PÍA LEÓN

COCINAR ES SU PASIÓN Y LA BIODIVERSIDAD SU INSPIRACIÓN, EN KJOLLE, LA PROPUESTA PERSONAL CON LA QUE HA MARCADO UN CAMINO PROPIO. EL TALENTO Y PARTICULAR MANERA DE ENTENDER LA COCINA DE PÍA BRILLAN AÚN MÁS ESTE 2019.

COOKING IS HER PASSION AND BIODIVERSITY HER INSPIRATION. AT KJOLLE, SHE HAS FORGED HER OWN PATH WITH A HIGHLY PERSONAL APPROACH. PÍA'S TALENT AND HER OWN SINGULAR VIEW OF COOKING HAVE SHONE EVER BRIGHTER IN 2019.

Creatividad. Técnica. Curiosidad. Aprendizaje. Descubrimiento. En la cocina de Pía León identificamos estos elementos fundamentales y podríamos, además, agregar uno más: la pasión.

La cocina la hechizó desde siempre y se convirtió en su carrera. Fue también allí, cocinando, que encontró el amor y formó una fantástica dupla profesional con el chef Virgilio Martínez. Presente y pieza clave en el laureado Central y también en Mil, Pía ha encontrado un rumbo propio en Kjolle, su restaurante, donde ofrece una propuesta interesante y muy personal.

Creativity. Technique. Curiosity. Education. Discovery. Pía León's cooking consists of these key elements, to which we might add one more: passion.

Cooking has enchanted her ever since she can remember, and it soon became her career. It was cooking, too, that led her to find true love, making a formidable professional couple together with Chef Virgilio Martínez. A major presence and pivotal player at the prize-winning restaurant Central, as well as at Mil, Pía has followed her own path at Kjolle, the restaurant where she offers an interesting and highly personal take on cuisine.



De la mano de Mater Iniciativa, ella explora ingredientes y diferentes regiones, que luego combina creativamente en los platos con total libertad. Así, el cacao y la mashua negra se encuentran con la frescura de las almejas, o la cecina de la selva se hermana con los ollucos de los Andes.

A sus 31 años, Pía León brilla en el firmamento gastronómico del Perú y de la región. Una chef que se maravilla con los insumos de la megadiversa despensa nacional y le transmite esa magia al comensal, sorprendiéndolo con originales sabores y texturas. Con su talento, saca a relucir lo mejor de nuestra biodiversidad a través de la cocina.

Working hand in hand with Mater Iniciativa, she explores ingredients and scours different regions so that she can creatively combine them in dishes with absolute artistic liberty. Cacao and black mashua are fused with fresh clams, while the cured meat known as cecina, traditionally found in the jungle, is united with olluco tubers from the Andes.

At age 31, Pía León shines bright in the culinary firmament of Peru and South America. As a chef, she leaves diners in awe with ingredients sourced from her country's megadiverse range of products while transmitting that magic to all those who taste her creations, surprising them with original flavors and textures. With her talent, she brings the best out of our biodiversity through her cuisine.

HOLA

cocina de primera

...

Disfruta de los mejores
restaurantes con tus
Tarjetas de Crédito BanBif.



BanBif

TE CUESTA
TCEA

TCEA máxima
124.30%

COMPROMISO
Hablemos
más simple

Tasa referencial, que considera los siguientes parámetros: TEA máxima 50%, que corresponde a Tarjetas de Crédito Signature, 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\$ 120 (no se cobra por envío electrónico de estado de cuenta); y gasto por seguro de desgravamen de US\$ 2.00 [*] 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\$17.00 o S/\$51.00 + 7.00% del pago mínimo. [*] Tarifa en soles, expresada en dólares. Tipo de cambio referencial de S/\$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. No150-2007-EF.

Los Top 20 - 2019

Top 20 - 2019



Diners Club
INTERNATIONAL®



El afán por la perfección, el cuidado en el detalle y la creatividad para explorar sabores son reflejo de la evolución de la cocina del chef Mitsuharu Tsumura. Con un estilo personal que ha llevado a su restaurante a los primeros puestos en listas como 50 Best Restaurants en el mundo y Latinoamérica, Micha sigue sorprendiendo y afinando su propuesta, sin perder nunca su cable a tierra. Un incansable chef, orgulloso de su herencia nikkei, que se formó en Estados Unidos y Japón, para luego volver al Perú a hacer lo que más ama: cocinar. Maido vuelve a colocarse en el primer puesto del Top 10, lo que lo consolida como un verdadero Summum.



A passion for perfection, the painstaking care that goes into each detail, and a creative exploration of flavors are all hallmarks of Chef Mitsuharu Tsumura's cuisine and its evolution. With his own personal style that has earned Maido a place on lists of the 50 Best Restaurants in the world and Latin America, Chef Micha, as he is affectionately known, continues to surprise guests and outdo his own self, all while remaining down to earth. A tireless chef, proud of his Nikkei heritage, who learned his trade in the United States and Japan before returning to Peru to do what he loves most: cook. Maido once again earns its place at the head of the Top 10, solidifying its status as a true Summum.

1^{er}



2^{do}





RAFAEL RESTAURANT



A su creatividad y talento Rafael Osterling le agrega siempre un exquisito ingrediente: la novedad. Por ello el restaurante que lleva su nombre —y que fue el primero que abrió— ha evolucionado, sorprendiendo siempre, pero manteniendo su esencia y estilo únicos. Su carta nos lleva en un viaje de sabores y texturas inspirados en diferentes rincones del mundo, donde pueden convivir en armonía el boeuf bourguignon con recetas de influencia gallega o vasca, el carpaccio con el tiradito, o las pastas al mejor estilo italiano con la fideuá y su versión del arroz con mariscos. Una experiencia con el inconfundible sello de Rafael.

Rafael Osterling's creativity and talent can always be found in combination with one other key ingredient: freshness. This sense of novelty has helped the restaurant that bears his name—the very first one he ever opened—to evolve, always offering surprises while maintaining its unique essence and style. The menu takes us on a trip through flavors and textures inspired by different corners of the world, where boeuf bourguignon lives in harmony with Galician- or Basque-inspired recipes, carpaccio with tiradito, or fine Italian pastas with fideuá and the chef's own take on an arroz con mariscos. An experience bearing Rafael's unmistakable signature.



CENTRAL



La cocina de Central no deja nunca indiferente al comensal, lo invita a experimentar explorando nuevos ingredientes y sabores, o lo sorprende con inusuales técnicas y texturas en presentaciones inéditas. Virgilio Martínez estudia la biodiversidad del Perú y redescubre las maravillas de las papas nativas, las hierbas aromáticas, las algas y los frutos, interpretando su esencia para crear menús degustación de los que dejan huella. El cambio de geografía —de su original local miraflorentino a su nueva sede en Barranco— y la constante indagación del chef en el origen de los insumos de la costa, la sierra y la selva, marcan para Central una aún más innovadora etapa.

The food at Central never leaves guests unmoved, inviting them to experiment while exploring new flavors and ingredients, or surprising them with unusual techniques and textures in completely new presentations. Virgilio Martínez studies Peru's biodiversity, rediscovering the wonders of papa nativa potatoes, aromatic herbs, algae and fruits and then interpreting their essence to create tasting menus that are sure to make an impression. The change in location—from the original site in Miraflores to the new locale in Barranco—and the chef's constant investigation into the origins of the ingredients he sources from the coast, the highlands, and the jungle represent yet another innovative stage in Central's history.

3^{er}





Osaka

COCINA NIKKEI

Al pensar en cocina nikkei, lo primero que suele venir a la mente son el sushi o los makis. Estas especialidades destacan en la fina carta de Osaka, pero no son las únicas estrellas, pues comparten protagonismo con una interesante variedad de platos calientes, entre los que además de frutos del mar no faltan las carnes, el pato y el cerdo. Mención aparte para su selección de originales postres de la casa y, por supuesto, la carta del bar cuya variedad de cocteles, piscos y sake hace posible elegir la bebida perfecta para cada ocasión.

When one thinks of Nikkei cuisine, the first thing that usually springs to mind is probably sushi or maki. These specialties stand out on Osaka's excellent menu, but they aren't the only stars here, sharing the spotlight with an interesting variety of hot dishes, featuring not only seafood but beef, duck, and pork. Special note should be made of Osaka's selection of original desserts, and of course, the drink menu with its wide range of cocktails, piscos, and sakes, offering diners the perfect choice for each occasion.





COSTANERA 700

RESTAURANT

Los secretos para hacer un cebiche o un tiradito de impresionante frescura. El punto exacto de cocción para un fantástico saltado al wok. El celoso cuidado en la elección de los insumos y la maestría para preparar el mejor aderezo. Todo ello es parte de la leyenda y la trayectoria de este restaurante donde lo japonés, lo peruano, lo marino y lo criollo se funden. El talentoso Yaquir Sato es el creador de este nuevo capítulo de Costanera 700, manteniendo siempre el espíritu y la excelente cocina de su padre Humberto como referente.

The secrets behind a cebiche or tiradito of unparalleled freshness. The precise amount of time for which a fantastic stir fry must remain in the wok. The meticulous care that goes into choosing the ingredients and the mastery required to prepare the best seasoning. All of this is part of the legend and history of this restaurant, where Japan meets Peru and seafood meets criollo cooking. The talented Yaquir Sato is the author of this new chapter in the life of Costanera 700, keeping alive the spirit and the peerless cooking of his father Humberto.



Diners Club
INTERNATIONAL

6^{to}

Astrid & Gastón

Hace 25 años, Gastón Acurio y Astrid Gutsche inauguraron un restaurante con la idea de hacer cocina francesa en el Perú, sin saber que tiempo después llevarían la gastronomía peruana al mundo para darla a conocer y ubicarla por todo lo alto. Poco a poco, las recetas y la riqueza en insumos peruanos fueron ganando terreno, conquistaron su cocina y Astrid & Gastón se convirtió en un referente obligado. En la Casa Moreyra, su propuesta creativa y contemporánea pone en valor nuestras tradiciones culinarias en cada carta de temporada y menú degustación.

Twenty-five years ago, Gastón Acurio and Astrid Gutsche opened a restaurant with the idea of serving French cuisine in Peru, without realizing that they would soon be bringing Peruvian cuisine to the world, calling attention to it and eventually cementing its lofty status. Little by little, Peruvian recipes and the country's wealth of ingredients gained ground at the restaurant, conquering its kitchen and turning Astrid & Gastón into a true guiding light. At the Casa Moreyra mansion, their creative approach highlights our culinary traditions in every seasonal offerings and each tasting menu.

7^{mo}

ISOLINA

TABERNA PERUANA

No es de extrañar que desde que abrió sus puertas, Isolina Taberna Peruana haya sido considerada un Summum. Un prestigio bien ganado por sus exquisitos guisos de larga cocción como los de antes, sabrosos sándwiches, chupes y sopas memorables, salsitas, ajíes y buenos cocteles pisqueros. La generosidad de sus platos, la extraordinaria sazón y buena mano de José Del Castillo y el ambiente acogedor hacen de esta una taberna peruana que llegó al corazón de los comensales para quedarse.

It comes as no surprise that Isolina Taberna Peruana has been a Summum ever since it opened its doors. This well-deserved prestige stems from its exquisite stews, slow-cooked like those of yesteryear, along with delicious sandwiches, memorable chowders and soups, sauces, chili peppers, and excellent pisco-based cocktails. The generosity of its dishes, with their extraordinary seasoning prepared by the sure hand of José Del Castillo, as well as the cozy atmosphere here have earned this Peruvian tavern a permanent place in the hearts of all who experience it.

8^{vo} 

PESCA FRESCA
EL MERCADO
 LIMA-PERU

El Mercado es el homenaje a la cocina peruana de Rafael Osterling, tal como lo declara en la tapa del libro que publicó con las recetas del restaurante. Con el estilo que lo caracteriza, el chef revisita los clásicos de la cocina marina peruana y les suma influencias del mundo, además del absoluto cuidado en temperaturas y cocciones, así como en la calidad intachable de los ingredientes. El toque final lo ponen la decoración, la selección de vinos para un perfecto maridaje y algunas opciones no marinas.

9^{no} 

AMORAMAR

El cebiche, la quinua, los platos de nuestra tradición marina y el feliz mestizaje de lo peruano con las más variadas influencias del mundo. Todo ello se conjuga y se amalgama en la tentadora carta de Amorammar. Con un estilo propio, su propuesta nos propone una travesía por un universo de sabores, sin dejarnos olvidar nunca que el punto de partida es el Perú. Un perfecto equilibrio entre la cocina de siempre y el refinamiento de lo contemporáneo en un ambiente casual y seductor.

El Mercado is Rafael Osterling's tribute to Peruvian cuisine, as the chef himself says on the cover of the book he published featuring the restaurant's recipes. With the style for which he is known, the chef revisits classic Peruvian seafood dishes, adding influences from around the world. Great care also goes into ensuring the perfect temperatures and cooking times, as well as the irreproachable quality of the ingredients used. The finishing touch comes in the form of the garnishes, the wine selection for the perfect pairing, and non-seafood dishes for those looking for something different.

Cebiche, quinoa, traditional seafood dishes, and a merry fusion of Peruvian cuisine with wide-ranging influences from around the world. All of this is blended and combined in the enticing menu at Amorammar. With the restaurant's own unique style, the offerings here propose a journey through a universe of flavors without ever letting us forget that the starting point is located firmly in Peru. A perfect balance between traditional cuisine and contemporary refinement, in a casual yet seductive atmosphere.

10^{mo}

CARNAL

PRIME . STEAKHOUSE

No hay duda de que la carne es una de las tentaciones más irresistibles. Así lo ha entendido a la perfección Carnal, por ello su presencia constante entre los 10 primeros del Top 20 de Summum. Siguiendo una ruta algo distinta a los tradicionales restaurantes del rubro, ofrece al comensal una exclusiva experiencia en la que el atento servicio, exquisitos productos premium y una selección de vinos especialmente pensada para acompañar la carta, son los ingredientes esenciales.

Without a doubt, meat of all kinds is one of the most irresistible temptations to be found. This truth has been grasped with great insight by Carnal, ensuring it a perennial position on the first ten of Summum's Top 20 list. Taking a somewhat different path from more traditional meat-centric restaurants, Carnal offers guests an exclusive experience in which attentive service, exquisite high-quality products, and a wine selection specially designed to complement the menu are all essential ingredients.

Top 20

2019	Restaurante
1	Maido
2	Rafael
3	Central
4	Osaka
5	Costanera 700
6	Astrid & Gastón
7	Isolina, Taberna Peruana
8	El Mercado
9	Amoramar
10	Carnal
11	Fiesta Chiclayo Gourmet - Lima
12	Kjolle
13	La Gloria
14	Cosme
15	ámaZ
16	La Mar
17	Siete
18	Cala
19	Cicciolina
20	Symposium



LOS NÚMERO 1 DE SUMMUM

SUMMUM'S TOP ONE



LA GLORIA

Nº1 2007, 2008 y 2009

RA
FAEL
RES
TAU
RANT



RAFAEL

Nº1 2010 y 2011





CENTRAL



CENTRAL

N°1 2012, 2013, 2014, 2015 y 2016



MAIDO

N°1 2017 y 2018





NUEVO RESTAURANTE

NEW RESTAURANT



ABRIERON, COCINARON Y CONQUISTARON. CON ENTUSIASMO Y ENERGÍA, PERO PRINCIPALMENTE CON EXCELENTE COCINA, ESTOS SON LOS NUEVOS SUMMUM DE 2019.

*THEY CAME, THEY COOKED, THEY CONQUERED.
WITH ENTHUSIASM AND PASSION, BUT ABOVE ALL
EXCELLENT FOOD, THESE ARE THE THE NEW SUMMUM
RESTAURANTS OF 2019*





1^{er}

7

siete
restaurante

Impecable, sabrosa y con estilo propio. Así es la cocina de Siete, el restaurante de Ricardo Martins en Barranco. Respetando los clásicos, el chef pone un toque personal y creativo a cada plato, con ingredientes de todo el mundo e interesantes combinaciones de sabor y textura. Los deliciosos cocteles y el original ambiente resultan ideales para compartir una experiencia especial en buena compañía. Todo un Summum.

Impeccable and appetizing with a style all its own: this description perfectly captures the food at Siete, the Barranco restaurant owned by Ricardo Martins. With a clear reverence for the classics, the chef adds his own personal, creative touch to each dish using ingredients from around the world and intriguing combinations of flavor and texture. The delicious cocktails and unique atmosphere are perfect for sharing a special experience in good company. A true Summum.



2^{do}

KJOLLE

La chef Pía León —compañera de vida y de vocación de Virgilio Martínez— sorprende con Kjolle, una creativa propuesta cuyas especialidades celebran la biodiversidad de la despensa peruana. Con talento, gran técnica y sensibilidad, ha creado una carta que realza el origen de los ingredientes regionales.

Chef Pía León—Virgilio Martínez's partner in both life and vocation—offers up a surprise with Kjolle, a creative endeavor whose specialties celebrate the biodiversity of Peru and its ingredients. With talent, enviable technique, and her own special sensibility, she has created a menu that highlights the origins of regional Peruvian components.

3^{er}

500°

JAIME • PESAQUE

Un restaurante refinadamente casual con exquisitas pizzas en horno de barro, sabrosas especialidades a las brasas, variedad de cocteles y deliciosas opciones de desayunos. Original propuesta de cocina-taller, creada por el chef Jaime Pesaque, que le sube la temperatura al panorama gastronómico limeño.

This restaurant offers a refined yet casual experience, with exquisite pizzas cooked in a clay oven, flavorful charcoal-grilled specialties, a wide variety of cocktails, and delicious breakfast options. An original kitchen and workshop combination created by Chef Jaime Pesaque, 500 Grados is turning up the heat in Lima's culinary scene.

NOMINADOS / NOMINEES



STATERA



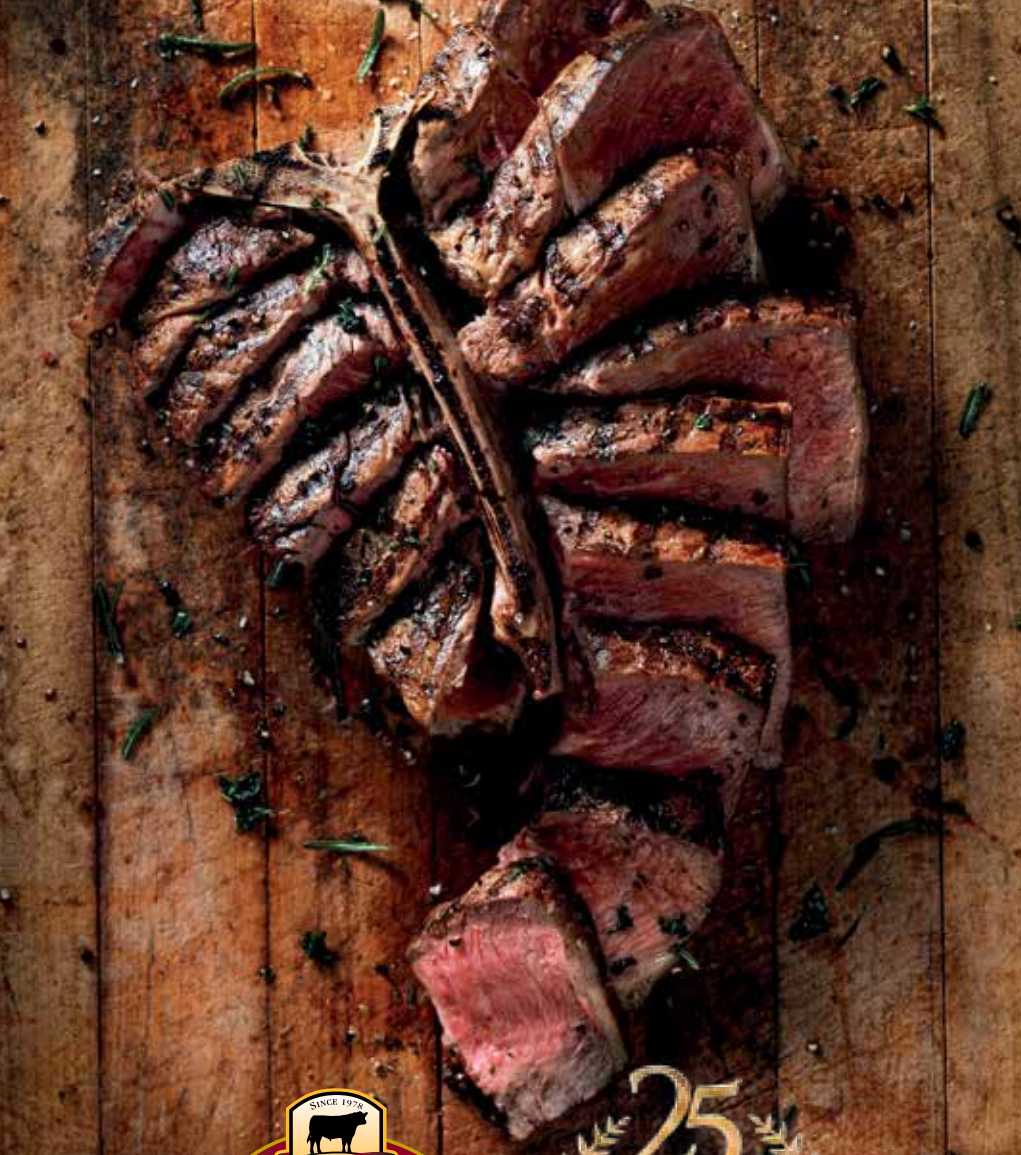


Top 10

NUEVO RESTAURANTE /
NEW RESTAURANT

2019	Restaurante
1	Siete
2	Kjolle
3	500 Grados
4	Frida, Cocina de México
5	Isidro Bistró Limeño
6	Franklin
7	Mérito
8	Mó Bistró
9	Statera
10	Azotea Doce





LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

WWW.INPELSA.COM.PE



COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA

CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE



IMPECABLES PROPUESTAS QUE SE INSPIRAN EN EL
DELICIOSO PASADO DE NUESTRA COCINA Y MIRAN
SIEMPRE AL FUTURO PERO, SOBRE TODO, DELEITAN AL
COMENSAL CON EL MÁS EXQUISITO PRESENTE.

*IMPECCABLE OFFERINGS INSPIRED BY PERUVIAN
CUISINE'S DELICIOUS PAST, WITH AN EYE ON THE
FUTURE. ABOVE ALL, HOWEVER, THESE RESTAURANTS
ARE A DELIGHT FOR GOURMANDS IN THIS MOST
EXQUISITE PRESENT.*

HUAWEI



1^{er}

RAFAEL RESTAURANT

En sus inicios, Rafael fue un restaurante de marcada impronta mediterránea y pinceladas de las más variadas y exóticas cocinas. Con el tiempo fue incorporando en su propuesta elementos peruanos —ingredientes, recetas, reminiscencias y sabores— y el resultado lo ha consagrado como un Summum. Siempre con el estilo contemporáneo y creativo de Rafael Osterling.

Early on, Rafael was known for its distinctly Mediterranean focus with hints of the most varied and exotic cuisines. Over time, it started to incorporate Peruvian elements into its style—ingredients, recipes, recollections, and flavors—and the result has earned it a place as a Summum. Through it all, the contemporary, creative approach of Rafael Osterling has remained a constant.





2^{do}

CENTRAL

Virgilio Martínez recorre las regiones del Perú y en cada una encuentra y cataloga los más variados ingredientes. Con respeto y absoluto compromiso, hace una cocina creativa e innovadora. Una propuesta que es como un viaje de sabores y texturas hacia el verdadero origen de la gastronomía.

Virgilio Martínez travels the regions of Peru, finding and cataloging the most diverse ingredients from each one of them. With reverence and unrivaled commitment, he has forged a creative and innovative cuisine, an offering that is like a journey of flavors and textures leading us toward the very origins of culinary science.

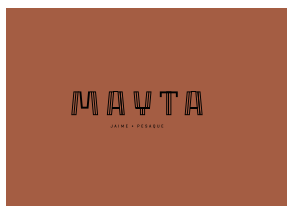
3^{er}

Astrid & Gastón

La diversidad de la despensa peruana y las tradiciones gastronómicas inspiran la cocina de Astrid & Gastón. Una propuesta contemporánea que rememora los sabores de las recetas de ayer, hoy y siempre, rescatando ingredientes nativos y contando nuevas y exquisitas historias a partir de ellos.

The diversity of Peru's ingredients and culinary traditions serve as inspiration for the food at Astrid & Gastón. A contemporary approach that commemorates the flavors found in the recipes of yesterday, today, and always, reevaluating local ingredients and telling new and exquisite stories through each one of them.

NOMINADOS / NOMINEES



AMORAMAR



MALABAR
RESTAURANTE





Top 10

COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA /
CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE

2019	Restaurante
1	Rafael
2	Central
3	Astrid & Gastón (Casa Moreyra)
4	Cosme
5	La Gloria
6	Mayta
7	Amoramar
8	Matria
9	Malabar
10	Huaca Pucllana



HUAWEI WATCH GT

PREPÁRATE PARA LA AVENTURA



2 Semanas de duración
de batería*



Monitoreo de ritmo cardíaco
TruSeen™ 3.0



GPS



5ATM, resistente
al agua



MediaPad M5 lite

Cuatro Altavoces Stereo · Tuned by **harman/kardon**



4 altavoces estéreo calibrados
por harman/kardon



Pantalla 10.1" 1920 x 1200px



Batería de 7500 mAh



Cámara frontal de 8MP y
posterior de 8MP

El color, forma, interfaz y funciones del producto son únicamente referencias. El producto final puede tener variaciones.

VENTAS CORPORATIVAS:

Michael Wang

+51 987463480 | michael.long@sany-ltda.com



El color, la interfaz y las funciones del producto son solo de referencia. El producto real puede variar.



COCINA CRIOLLA

CRIOLLO CUISINE



SABORES DE AYER, HOY Y SIEMPRE. SABIOS ADEREZOS,
ETERNOS GUISOS Y DIVINOS MANJARES. SI DE
RENDIR CULTO A LA COCINA CRIOLLA SE TRATA, ESTOS
RESTAURANTES SON LOS MEJORES TEMPLOS.

*THE FLAVORS OF YESTERDAY, TODAY, AND ALWAYS.
ENLIGHTENED SEASONINGS, ENDURING STEWS, AND
DIVINE DELICACIES; WHEN IT COMES TO THE ADORATION
OF CRIOLLO CUISINE, THERE IS NO BETTER HOUSE OF
WORSHIP THAN THESE RESTAURANTS.*

àlicorp



1^{er}

ISOLINA

TABERNA PERUANA



El concepto de taberna se relaciona con buena conversación, grato ambiente y, por supuesto, muchos brindis. Isolina ofrece todo eso con creces. El chef José del Castillo ha hecho de su local un espacio donde los piqueos para compartir, los buenos cocteles y las recetas criollas —varias de las cuales ha rescatado del olvido— convierten cada momento en una celebración de peruanidad.

The tavern concept evokes good conversation, a pleasant atmosphere, and of course, many a joyous toast. Isolina offers all that and more. Chef José del Castillo has turned his locale into a space where shared platters of food, good cocktails, and criollo recipes from the Peruvian coast—several of which he has rescued from nearly being forgotten—make each moment a celebration of Peru and its wonders.



2^{do}◆
PANCHITA
◆

SAZÓN CRIOLLA

Producto de la creatividad de Gastón Acurio y de la pasión y sazón prodigiosa de Martha Palacios, Panchita no deja de sorprender. Cocina criolla con estilo único, donde los anticuchos, sancochados o secos en versiones exquisitas y generosas resultan un verdadero homenaje a la tradición criolla.

The result of Gastón Acurio's creativity and Martha Palacios's prodigious passion and sense of flavor, Panchita continues to surprise and delight. Criollo cooking with a unique style, where exquisite anticuchos, sancochados, or secos served in generous portions pay homage to the criollo tradition.

3^{er}EL
BODEGÓN

La cocina casera llevada a su más alta expresión: arroz tapado montado con huevo, loco, menestrón peruano, butifarra. “No hay mayor placer que comer en casa”, dicen algunos, y El Bodegón demuestra que el sabor del hogar puede trasladarse a un acogedor restaurante con resultados espectaculares.

Home cooking in its finest form: arroz tapado with egg, loco, Peruvian minestrone, butifarra. “There is no better place to eat than at home,” according to some, and El Bodegón proves that homemade flavor can be replicated in a cozy restaurant with spectacular results.

NOMINADOS / NOMINEES

FIESTA

CHICLAYO GOURMET

José Antonio

“El Restaurante Criollo de Lima”





Top 10

COCINA CRIOLLA /
CRIOLO CUISINE

2019	Restaurante
1	Isolina, Taberna Peruana
2	Panchita - Sazón Criolla
3	El Bodegón
4	Fiesta Chiclayo Gourmet - Lima
5	José Antonio
6	Huaca Pucllana
7	El Rincón que no Conoces
8	La Picantería
9	Brujas de Cachiche
10	Antigua Taberna Queirolo



Cocinero

100% vegetal

*Todo queda más rico,
cuando las frituras salen perfectas.*



àlicorp
Gran Cocina



CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS

CEBICHES, FISH, AND SEAFOOD



LA AVENTURA DE CONOCERLOS ARRIBA SIEMPRE A BUEN PUERTO. ÉSTOS RESTAURANTES NOS GUÍAN POR UN SORPRENDENTE MAPA HECHO DE CEBICHES, TIRADITOS, PARIHUELAS Y MÁS.

ANY JOURNEY AMONG THESE LOCALES WILL ALWAYS BRING YOU SAFELY TO PORT. THESE RESTAURANTS GUIDE US WITH AN AWE-INSPIRING NAUTICAL CHART FEATURING CEBICHES, TIRADITOS, PARIHUELAS, AND MORE.



**Sociedad Nacional
de Pesquería**



1^{er}

la mar

cebichería
peruana

Todo lo imaginable si de comer pescados y mariscos se trata: variados cebiches y tiraditos, sabrosos piqueos fríos y calientes, planchas, sopas, arroces, pastas y clásicos revisitados. La Mar es la estupenda propuesta de Gastón Acurio donde la cocina marina, la tradición y la pícara creatividad se combinan en un homenaje contemporáneo y universal a la típica cebichería.

Everything you could wish for when it comes to fish and other seafood: an array of cebiches and tiraditos, tasty platters hot and cold, griddled, soups, rice dishes, pastas, and classics revisited. La Mar is Gastón Acurio's fabulous brainchild, a place where seafood, tradition, and a sly creativity are combined into a contemporary, cosmopolitan homage to the old-school cebiche restaurant.







2^{do}



COSTANERA 700
RESTAURANT

Los fresquísimos cebiches y tiraditos, la mítica chita a la sal y versiones marineras de platos como el seco o el cau cau han hecho de este restaurante un referente. Yaquir Sato, al mando de la cocina, sigue escribiendo la historia de Costanera y mantiene vivo el legado de su padre don Humberto.

The astonishingly fresh cebiches and tiraditos, the mythical chita a la sal, and oceangoing versions of dishes such as the seco or the cau cau have made this restaurant a standard bearer. Yaquir Sato, in command of the kitchen, continues to rewrite history, keeping the legacy of his father, Don Humberto, as alive as ever.

3^{er}

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA—PERU

Un restaurante marino que ha impuesto su propio estilo: Siempre contemporáneo, siempre fresco, del mundo y a la vez muy peruano. La carta invita a disfrutarla con un estupendo vino —por botella y por copa— cuidadosamente elegido y una variedad de cocteles, en una atmósfera divertida y relajada.

A seafood restaurant that has forged its own style: always contemporary, always fresh, worldly and yet ever so Peruvian. The menu invites guests to savor their time here with a carefully selected wine—whether by the bottle or by the glass—or one of the many cocktails on offer, all in a playful, relaxed atmosphere.



NOMINADOS / NOMINEES

AMORAMAR



**BARRA
CHALACA**



La red
Restaurante - Cebichería





Top 10

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

2019	Restaurante
1	La Mar
2	Costanera 700
3	El Mercado
4	Amoramar
5	Francesco
6	Cala
7	Barra Chalaca
8	Pescados Capitales
9	La Red
10	El Kapallaq



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



Desde la Sociedad Nacional de Pesquería
y sus empresas asociadas reafirmamos el
compromiso de *continuar alimentando al
Perú y al mundo, cuidando el mar y
asegurando su sostenibilidad.*



Sociedad Nacional
de Pesquería



CARNES Y PARRILLAS

MEAT AND STEAKHOUSES



AL CALOR DEL HORNO O DE LAS BRASAS, EN EL PUNTO DE COCCIÓN PERFECTO, ELEGIDAS CON CUIDADO Y SERVIDAS CON EXCELENCIA, LAS MEJORES CARNES Y PARRILLAS CONQUISTAN NUESTRO CORAZÓN.

IN THE HEAT OF THE OVEN OR OVER THE COALS, COOKED TO PERFECTION, CHOSEN WITH THE UTMOST CARE AND SERVED IN IMPECCABLE STYLE, THE BEST MEAT AND STEAKHOUSES ARE SURE TO CONQUER HEARTS.



Donde ser amable es un placer



1^{er}

CARNAL

PRIME . STEAKHOUSE

Un restaurante que se ha consolidado como favorito gracias a que ofrece siempre una experiencia de primera y a punto, como los cortes premium americanos que son su especialidad. Sus finas carnes se sirven acompañadas de exquisitas guarniciones y el raw bar con langostas, cangrejos y otras delicias del mar complementan la comida perfecta. Para cerrar el círculo, uno de los seleccionados vinos de la cava.

A restaurant that has solidified its preferred status by consistently offering a first-rate experience, with premium American cuts of beef prepared to perfection every time. The finest meats are served with exquisite garnishes, while the raw bar features lobster, crab, and other seafood delicacies to complement the perfect meal. To top things off, the wine selection is one of the best around.



2^{do}



El lugar ideal para desentrañar los secretos de la picaña, el pallar de lomo o el baby beef, en El Charrúa los finos cortes comparten protagonismo con pastas, entradas y postres. Y como no solo de carne vive el hombre, ofrece también platos especiales a base de langostinos y salmón, entre muchos otros.

The ideal place to ponder the secrets of the sirloin cap (picaña), the beef paillard (pallar de lomo), or the baby beef, at El Charrúa the finest cuts share the starring role with pastas, starters, and desserts. And because one cannot live on meat alone, the restaurant also offers special dishes featuring shrimp, salmon, and much more.

3^{er}



El talento de Renzo Garibaldi dio origen a Osso, restaurante con un celebrado estilo propio que comenzó siendo una carnicería. Sus exquisitos cortes, madurados con conocimiento y arte, y un mítico postre con tocino hacen de cada visita algo singular. La mejor prueba de que en cuestión de carnes no todo está dicho.

Renzo Garibaldi's talent is the secret ingredient at Osso, a restaurant with its own celebrated style that started out as a butcher shop. With its exquisite meats—a perfect combination of both art and science—and a legendary bacon-based dessert, each visit is truly something special. Osso offers undeniable proof that, when it comes to meat, things are far from said and done.

NOMINADOS / NOMINEES



EL HORNERO
Parrilladas



LA CUADRA DE SALVADOR
STEAKHOUSE



**BACO
Y VACA**
CARNES Y VINOS



PARRILLA JAPONESA



**Costumbres
Argentinas**

RESTAURANTE - PARRILLA



Top 10

CARNES Y PARRILLAS /
MEAT AND STEAKHOUSES

2019	Restaurante
1	Carnal
2	El Charrúa Restaurante Parrilla
3	Osso Restaurante
4	El Hornero
5	La Cuadra de Salvador Steakhouse
6	La Carreta
7	La Cabrera
8	Baco y Vaca
9	DonDoh Parrilla Japonesa
10	Costumbres Argentinas





En **Wong** somos expertos en carnes,
por eso estamos orgullosos de auspiciar el
premio a mejor restaurante en parrillas.



Nuestros cortes de carnes son supervisados
para que cumplan con los estándares de sabor y suavidad
de un exigente paladar.

Conoce más sobre
nuestros productos en

Wong.pe



Donde ser amable es un placer



CHIFA Y COCINA CHINA

CHIFA AND CHINESE CUISINE



LO DULCE Y LO SALADO. EL EXOTISMO DE ORIENTE Y LA DESPENSA DE AMÉRICA. CHINA Y PERÚ. TODO ESO Y MÁS LO ENCONTRAMOS EN LAS EXQUISITAS ESPECIALIDADES DE ESTOS SUMMUM.

THE SWEET AND THE SALTY. THE EXOTICISM OF THE FAR EAST AND THE INGREDIENTS OF THE AMERICAS. CHINA AND PERU. ALL THAT AND MORE IS FOUND IN THE EXQUISITE SPECIALTIES OF THESE SUMMUM.



1^{er}



¿Qué podemos resaltar de Titi que no se haya dicho aún? ¿Que es un clásico, que en su carta brillan exquisiteces como los langostinos kintú, el pato asado, el tallarín saltado frito y un chaufa incomparable? Todo ello y más. Como, por ejemplo, que Titi tiene un especial talento para crear espacio para lo nuevo, como sus deliciosos y originales postres. Un extraordinario chifa que se ha mantenido vigente por tres generaciones.

What can we say about Titi that hasn't already been said? That it's a classic whose menu includes standout delicacies such as the kintú shrimp, roast duck, stir fry noodles, and a peerless chaufa? All that and more. For instance, Titi has a unique ability to make room for the new and novel, including its deliciously original desserts. An extraordinary chifa that has remained a must for three generations now.



2^{do}



MADAM
TUSAN

Madam Tusan es el lugar donde los clásicos orientales se encuentran con los mejores ingredientes y sazones de nuestra costa, sierra y selva, logrando un resultado majestuoso. Este chifa del siglo XXI reinventa creativamente conocidos platos, reescribiendo la tradición chifera de antaño de una manera original, moderna y deliciosa.

Madam Tusan is the place where classics from the Far East meet the finest ingredients and flavors from Peru's coast, highlands, and jungle, with masterful results. This is a chifa for the twenty-first century, creatively reinventing old favorites and rewriting the chifa traditions of yesteryear with an original touch that is both modern and enticing.

3^{er}



Hace 24 años empezó a forjarse esta tradición culinaria, el día en que el maestro Chan Sam y su esposa abrieron las puertas del Hou Wha. Miles de comensales han pasado desde entonces por sus mesas y disfrutado las delicias de su pato laqueado, las conchitas saltadas, la sopa samsi y sabrosos bocaditos orientales.

This culinary tradition started 24 years ago, on the day Chan Sam and his wife opened the doors of Hou Wha. Thousands of diners have sat at its tables since then, and each one of them has delighted in the Peking duck, conchitas saltadas, samsí soup, and other flavorful Far Eastern indulgences.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

CHIFA Y COCINA CHINA /
CHIFA AND CHINESE CUISINE

2019	Restaurante
1	Titi
2	Madam Tusan
3	Hou Wha
4	Wa Lok
5	O-Mei
6	Chifa Internacional
7	Royal
8	Kuo Wha
9	Pun Kay
10	Lung Fung







COCINA NIKKEI Y JAPONESA

NIKKEI AND JAPANESE CUISINE



CUANDO DOS GRANDES GASTRONOMÍAS SE ENCUENTRAN
EL RESULTADO SOLO PUEDE SER FANTÁSTICO. LOS SABORES
VENIDOS DEL JAPÓN Y EL EXQUISITO MESTIZAJE DE LO
NIKKEI SON LA MEJOR PRUEBA.

*WHEN TWO GREAT CUISINES MEET, THE RESULT CAN
ONLY BE FANTASTIC. FLAVORS IMPORTED FROM JAPAN
AND THE EXQUISITE MELDING OF ALL THAT IS NIKKEI
ARE UNDENIABLE PROOF OF THIS.*



ILARIA
PERÚ



1^{er}



Cada plato de Maido es una original creación en la que se conjugan las influencias japonesa y peruana de Mitsu haru “Micha” Tsumura. Con precisión y creatividad, el chef combina ingredientes, texturas, colores y sabores en una cuidada presentación, como si de una obra de arte se tratara. Una experiencia completa que cautiva a los gourmands del Perú y el extranjero.

Every dish at Maida is an original creation blending the Japanese and Peruvian influences of Mitsu haru “Micha” Tsumura. With precision and creativity, Chef Micha combines ingredients, textures, colors, and flavors, all with a presentation so meticulous the food become a work of art. A complete experience that has captivated gourmands from both Peru and around the world.



2^{do}

Osaka
COCINA NIKKEI

Una propuesta contemporánea que se consagra entre las favoritas por la fusión de la elegante simplicidad de la cocina nipona con las tradiciones culinarias peruanas como el cebiche. Su original coctelería e impecable atención son otros ingredientes fundamentales del “estilo Osk”.

A contemporary offering that has earned its place among the best with a fusion of Japanese cuisine's elegant simplicity and Peruvian culinary traditions such as cebiche. The restaurant's inventive cocktail menu and impeccable service are just a few of the other key ingredients that go into the fabled “Osk style.”

3^{er}

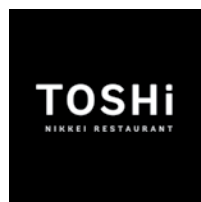


COSTANERA 700
RESTAURANT

Cuando el término “cocina nikkei” no se había ni siquiera creado, Humberto Sato, en Costanera 700, ya combinaba lo japonés y lo peruano, fusionando ambos mundos en una deliciosa mixtura. Un clásico que mantiene su estilo y calidad, sorprendiendo con novedades y siempre con el toque de la casa.

Well before the phrase “Nikkei cuisine” had even been invented, Humberto Sato was already combining Japanese and Peruvian influences at Costanera 700, fusing the best of both worlds into a delicious mixture. A classic that has maintained its style and quality over the years, surprising guests with new inventions that unfailingly feature the special touch that has come to identify this restaurant.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

COCINA NIKKEI Y JAPONESA /
NIKKEI AND JAPANESE CUISINE

2019	Restaurante
1	Maido
2	Osaka
3	Costanera 700
4	Hanzo
5	Matsuei
6	Edo Sushi Bar
7	Ache
8	Tzuru
9	Toshi Nikkei Restaurant
10	Shizen Barra Nikkei





ILARIA
PERÚ



ILARIA DECOR

Compra online en: www.ilaria.pe

ZONA DE DELIVERY: LIMA METROPOLITANA





COCINA ITALIANA

ITALIAN CUISINE



LA COCINA DE ITALIA ES VERSÁTIL. REFINADA Y CONTEMPORÁNEA O AMABLE Y HOGAREÑA, CADA BOCADO SIEMPRE NOS TRANSPORTA AL GENEROSO PAÍS DONDE “LA VITA È BELLA E DELIZIOSA”.

ITALIAN CUISINE IS VERSATILE. REFINED AND CONTEMPORARY OR COMFORTING AND HOMEY, EVERY BITE TRANSPORTS US TO THAT ABUNDANT COUNTRY WHERE “LA VITA È BELLA E DELIZIOSA.”





1^{er}



En Symposium todo es fiel a un estilo. Desde sus exquisitos platos de cocina italiana hasta los exclusivos ingredientes importados con que se elaboran, pasando por un refinado ambiente y ese sello que su propietario, Marco Antino, pone a cada detalle. La variedad de la cava y su reserva de vinos italianos aseguran el maridaje perfecto para las finas especialidades de la carta.

At Symposium, everything boasts an unmistakable style—from the exquisite Italian dishes to the exclusive imported ingredients used to make them, not to mention the refined ambience and the personal stamp of the restaurant's owner, Marco Antino, that can be found in every last detail. The variety on offer in the wine cellar, with its reserve of fine Italian wines, guarantees a perfect pairing with any of the house's refined specialties.



2^{do}

LA TRATTORIA
DI MAMBRINO

Desde su recordado local en la calle Bonilla de Miraflores, La Trattoria di Mambrino siempre se destacó por su deliciosa cocina italiana y acogedor ambiente. Hoy, más vigente que nunca en sus tres sedes, sigue conquistando paladares con sus pastas de notable factura, buenos vinos y tentadores postres.

Ever since it opened its doors at its famous locale on Calle Bonilla in Miraflores, La Trattoria di Mambrino has always stood out for its delicious Italian cuisine and welcoming atmosphere. Today, more celebrated than ever at its three locations, it continues to conquer taste buds with its remarkable pastas, fine wines, and mouthwatering desserts.

3^{er}

OSTERIA
CONVIVIUM

Lo mejor de la cocina regional italiana en un formato que logra un giro moderno e invita a disfrutar sin complicaciones. Como no podía ser de otra manera, la barra de cocteles y los vinos —donde se incluye una interesante y amplia selección por copa— son parte importante de la experiencia.

The best of regional Italian cuisine with a modern twist, inviting guests to relax and enjoy this delightful experience. As is only fitting, the cocktails and wines—including a wide-ranging and interesting selection by the glass—are an important part of the experience here.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

COCINA ITALIANA /
ITALIAN CUISINE

2019	Restaurante
1	Symposium
2	La Trattoria di Mambrino
3	Osteria Convivium
4	San Ceferino Trattoria Gourmet
5	La Bodega de la Trattoria
6	Dánica
7	Don Vito
8	Los Bachiche
9	La Linterna
10	Pan Sal Aire



il PASTIFICIO

CLASSICO

BODEGA GOURMET ITALIANA

LAS PASTAS MÁS RICAS.
VINOS Y PRODUCTOS ITALIANOS
DE LA MEJOR CALIDAD.



TIENDA ONLINE: ilpastificio.com

 942 416 051

  @ilpastificioclassico

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



COCINAS DEL MUNDO

INTERNATIONAL CUISINES



LAS TRADICIONES DE LA BUENA MESA VIAJAN ENTRE
PAÍSES Y NO CONOCEN DE FRONTERAS. POR FORTUNA,
PARA RECORRER UN MARAVILLOSO MUNDO DE SABORES
NO NECESITAMOS VISA NI PASAPORTE.

*THE TRADITIONS OF GOOD FOOD KNOW NO BOUNDS,
TRAVELING FROM ONE COUNTRY TO ANOTHER. LUCKILY,
NEITHER VISA NOR PASSPORT ARE REQUIRED TO TAKE A
TRIP THROUGH THE WONDERFUL WORLD OF FLAVORS.*



1^{er}

JERONIMO

COCINA DE ESQUINA

Tomando como inspiración la llamada “street food”, el chef Moma Adrianzén decidió explorar recetarios de distintos continentes. El resultado fue una propuesta creativa que ha ido madurando con el tiempo sin perder ese factor de originalidad y frescura que no deja de sorprender. Una tradicional paella o un postre clásico son reinventados al estilo Jerónimo, brindándonos la experiencia definitiva.

Inspired by the world of street food, Chef Moma Adrianzén set out to explore recipes from other continents. The result is a creative approach that has gradually come into its own without losing the originality and freshness that make this restaurant continue to surprise. A traditional paella or a classic dessert are reinvented Jerónimo-style, offering us a definitive experience.



2^{do}



¿Cuál es el mejor lugar para disfrutar unos huevos benedictinos, una focaccia de queso y trufa, un steak tartare o un salmón teriyaki? Indudablemente, La Bonbonniere. Su fina carta nos lleva en un recorrido por los sabores y recetas del mundo donde el destino final es siempre la felicidad. No faltan, además, especialidades peruanas muy bien escogidas.

What is the best place to enjoy eggs benedict, a cheese and truffle focaccia, or a salmon teriyaki? La Bonbonniere, without a doubt. The refined menu takes us on a tour through the flavors and recipes of the world, where the final destination is always pure bliss. Also on offer is a choice selection of Peruvian specialties.

3^{er}

laCucharita

Si bien se hizo conocido como un bar de tapas y buenos vinos, su propuesta es mucho más ambiciosa. La Cucharita se ha consagrado como un restaurante en cuyo salón y terraza se puede disfrutar lo mejor de la gastronomía española y donde se viven agradables almuerzos y divertidas noches con un estilo diferente.

Although this restaurant made its name as a tapas bar with a great wine selection, its sights are set on something much more ambitious. La Cucharita has become known for its hall and terrace where diners can savor the best of Spanish cuisine, making for a delightfully unique night out.

NOMINADOS / NOMINEES



RESTAURANTE  CLUB SUIZO

by





Top 10

*COCINAS DEL MUNDO /
INTERNATIONAL CUISINES*

2019	Restaurante
1	Jerónimo
2	La Bonbonniere
3	La Cucharita
4	Perroquet
5	Ají 555
6	Bodega Dalmacia
7	O-Mei
8	Arlotia
9	Mantra Indian Cuisine
10	Restaurante Zsa Zsa (Club Suizo)







COCINAS DE LAS REGIONES DEL PERÚ

REGIONAL PERUVIAN CUISINES



VIAJAR POR EL PERÚ SIN MOVERSE DE LA MESA ES UN
SUEÑO POSIBLE. DEL NORTE AL SUR Y DEL MAR A LA
SELVA HAY TANTAS COCINAS COMO DESTINOS, CADA
UNA DISTINTA, CADA UNA EXQUISITA.

*TRAVELING AROUND PERU WITHOUT GETTING UP
FROM THE TABLE IS AN ACHIEVABLE DREAM. FROM
NORTH TO SOUTH, FROM SEA TO JUNGLE, THERE ARE
AS MANY CUISINES AS THERE ARE DESTINATIONS, EACH
ONE DIFFERENT, EACH ONE EXQUISITE.*



1^{er}



La selva se corona como protagonista del año en esta categoría Summum. La guía que nos conduce por esta ruta, que nos hace descubrir exquisitos e inéditos sabores y los más exóticos ingredientes, son Pedro Miguel Schiaffino y su staff, donde destaca Mauricio Barbon Gran enamorado y defensor de la despensa amazónica, este chef ha hecho de la carta de ámaZ una hoja de ruta para recorrer esta región saboreándola, disfrutándola y sorprendiéndonos.

The Peruvian jungle is the star of the year in this Summum category. Our guide on this tour is Pedro Miguel Schiaffino, who reveals to us the region's exquisite and unprecedented flavors and exotic ingredients. A great aficionado and defender of the Amazon and its native foods and flavors, Pedro Miguel has turned the menu at ámaZ into a roadmap of this region, allowing us to savor it, enjoy it, and revel in its surprises.





2^{do}

FIESTA

CHICLAYO GOURMET

Si se busca una embajada de la gastronomía chiclayana en Lima, todos los caminos conducen al Fiesta. El chef Héctor Solís ha continuado con la tradición familiar de la buena mesa y le ha añadido mucha creatividad, respetando siempre la calidad y origen de los ingredientes. El resultado es simplemente delicioso.

For anyone looking for the embassy of Chiclayo's criollo flavor in Lima, all roads lead to Fiesta. Chef Héctor Solís has continued his family's tradition of fantastic food while adding his own generous touch of creativity, all with an ever-present respect for the quality and sourcing of his ingredients. The result is always a delight.

3^{er}



El Norte tiene lo suyo y los hermanos Fernando Antonio y Fernando Arturo Vera-Horna, también. Con mucha dedicación y la inigualable sazón heredada de su madre y abuelas, han logrado que la preparación de un arroz con pato, espesado, tamalitos, pepián y diversos platos marinos se traduzca en arte puro.

Northern Peru has its own special secrets, and so do brothers Fernando Antonio and Fernando Arturo Vera-Horna. With exceptional dedication and an unmatched flavor inherited from their mother and grandmothers, they have turned the preparation of arroz con pato, espesado, tamales, pepián, and wide range of seafood dishes into pure art.

NOMINADOS / NOMINEES

RESTAURANTE





Top 10

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

2019	Restaurante
1	ámaZ
2	Fiesta Chiclayo Gourmet - Lima
3	Don Fernando
4	El Rincón que no Conoces
5	El Rocoto
6	Huancahuasi
7	El Tarwi
8	El Rinconcito Arequipeño
9	Ventarrón Restaurante Chiclayano & Barra
10	El Characato de Oro



GUÍA GASTRONÓMICA DEL PERÚ

Selección anual de los mejores restaurantes y cafés en 35 ciudades



Guía Gastronómica del Perú



EL MANUAL DEL

BuenGourmet

2019-2020

¡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: LIMA Y PROVINCIAS JUNTAS**

C. 981419945 / 981299956 ventas@creandoidea.com



Buen Gourmet - Guía Gastronómica del Perú



@guiabuengourmetperu



MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA

BEST RESTAURANT IN AREQUIPA



LA TIERRA DE LAS PICANTERÍAS, LA COMARCA DEL
CAMARÓN Y EL REINO DE LOS MEJORES ROCOTOS TIENEN
UNA INDISCUTIBLE SOBERANA: LA COCINA AREQUIPEÑA.
ANTE SU MAJESTAD, SOLO QUEDA RENDIRSE.

*THE LAND OF PICANTERÍAS, THE SHIRE OF SHRIMP, AND
THE KINGDOM OF THE BEST ROCOTO PEPPERS HAS AN
UNDISPUTED SOVEREIGN: AREQUIPA CUISINE. BEFORE
ITS MAJESTY, WE CAN ONLY BOW IN REVERENCE.*





1^{er}



Quien no haya visitado este templo del buen comer no conoce verdaderamente la cocina arequipeña. La máxima expresión de la tradición picantera; sus inigualables platos típicos son preparados con devoción y los mejores ingredientes regionales. La Nueva Palomino recibe al visitante y lo convierte al credo de la ocopa en batán, el adobo y los camarones.

If you haven't visited this shrine to heavenly flavor, then you have not truly experienced Arequipa's cuisine. As the maximum exponent of the picantería culture, this restaurant's peerless traditional dishes are prepared with devotion and the best regional ingredients. With its ocopa prepared with a flat stone called batán, adobo, and river shrimp, La Nueva Palomino is sure to convert its guests into true believers.





LA
NUEVA
PALOMIN



MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA

2^{do}

CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

La creatividad, las tradiciones del fogón characato y los ingredientes propios de Arequipa tienen un glorioso encuentro en Chicha, restaurante con la firma de Gastón Acurio. Sus bellos ambientes en la casona de Santa Catalina realzan aún más su propuesta de fina cocina con sabor regional.

Creativity, the tradition of Characato's open cooking fires, and typical local ingredients from Arequipa come together in a glorious confluence at Chicha, a restaurant bearing the name and inimitable style of Gastón Acurio. The exceptional ambience of the colonial mansion of Santa Catalina is the perfect accent to this establishment's exquisite cuisine with a regional flavor.

3^{er}

LA TRATTORIA DEL MONASTERIO

Deliciosa cocina italiana que se fusiona con sabores arequipeños y con ingredientes de las diversas regiones del Perú logrando especialidades que rinden el mejor homenaje a la bella Italia. Con un ambiente donde se integra la arquitectura de sillar de Santa Catalina, La Trattoria del Monasterio es una imprescindible parada gourmet en la ciudad de Arequipa.

Delicious Italian cuisine is melded together with the flavors of Arequipa and ingredients from many of Peru's different regions, creating house specialties that pay tribute to the best of bella Italia. With a décor that highlights the convent's sillar stone architecture, La Trattoria del Monasterio is a must for gourmands looking for the best that Arequipa has to offer.

GLORIA



NOMINADOS / NOMINEES



RESTAURANT TURÍSTICO





Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA / *BEST RESTAURANT IN AREQUIPA*

2019	Restaurante
1	La Nueva Palomino
2	Chicha por Gastón Acurio - Arequipa
3	La Trattoria del Monasterio
4	Zig Zag
5	Sol de Mayo
6	Salamanto Restaurante
7	La Lucila, Picantería Arequipeña
8	La Benita de los Claustros
9	Típika Sazón Arequipeña
10	Tradición Arequipeña



**ORGULLOSOS
DE SER PERUANOS**





MEJOR RESTAURANTE DE CUSCO

BEST RESTAURANT IN CUSCO



SE DICE QUE EN EL CUSCO, A CADA PASO Y EN CADA RINCÓN O PARAJE, NOS TOPAMOS CON UNA PARTE DE NUESTRA HISTORIA. OTRO DE LOS TESOROS DE LA CAPITAL IMPERIAL ES LA GASTRONOMÍA

THEY SAY THAT IN CUSCO, THERE IS A PIECE OF HISTORY TO BE FOUND IN EVERY STEP, IN EACH NOOK AND EACH CRANNY. ANOTHER TREASURE OF THE IMPERIAL CITY IS ITS CUISINE.





1^{er}

Cicciolina

Cusco recibe a viajeros del mundo entero y el Cicciolina a todo aquel que desee pasar un buen momento compartiendo un vino y unas tapas, disfrutando del almuerzo, la cena o de un delicioso desayuno con toques gourmet. Un clásico que hace del famoso “ombligo del mundo” el epicentro de las mejores y más gratas experiencias gastronómicas en la ciudad.

Cusco receives travelers from all over the world, and Cicciolina welcomes all those looking to spend a pleasant moment over a glass of wine and delicious tapas, savoring an exceptional lunch or dinner, or perhaps an enticing breakfast with a gourmet touch. A classic that makes the Incas’ famed “bellybutton of the world,” as Cusco’s historic core was known, into the epicenter of the city’s most distinguished and delightful culinary experiences.



Cristolina
Baco
Food & Wine
CHEF
LUIGI ALBERTO
SACCIOTTO

2^{do}

CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

Una creativa manera de aventurarnos en los sabrosos secretos de la cocina cusqueña y los insumos nativos, al estilo del chef Gastón Acurio. En Chicha se conjugan las recetas tradicionales y las técnicas de ayer y hoy para llevar al comensal en un exquisito viaje de sabores, colores y texturas.

A creative adventure into the tastiest secrets of Cusco's cuisine and its local ingredients, all in the style of Chef Gastón Acurio. At Chicha, traditional recipes and the culinary techniques of both yesterday and today combine to take guests on an exquisite journey full of flavors, colors, and textures.

3^{er}

MAP
CAFÉ



Dicen que la cocina es un arte y un restaurante ubicado dentro de un museo debe hacer honor a esta premisa. MAP Café revalora papas, choclos, truchas y hierbas andinas reinterpretando recetas típicas en creaciones innovadoras. Una deliciosa razón para visitar el Museo de Arte Precolombino.

They say cooking is an art, so what better place for a restaurant than inside a museum? MAP Café brings a reinvigorating approach to potatoes, maize, trout, and Andean herbs, reinterpreting traditional recipes with its innovative creations. A delicious reason to visit the Museum of Pre-Columbian Art.

NOMINADOS / NOMINEES



La Bodega 138



PACHAPAPA





Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE CUSCO /
BEST RESTAURANT IN CUSCO

2019	Restaurante
1	Cicciolina
2	Chicha por Gastón Acurio - Cusco
3	MAP Café
4	El Huacatay
5	El Tupay, Belmond Hotel Monasterio
6	Incanto
7	La Bodega 138
8	Inkaterra Hacienda Urubamba
9	Limo Peruano Nikkei
10	Pachapapa



◇ EL ORGULLO ◇
DE CUSCO
ES SU **SABOR A**
Maestría



CERVEZA PREMIUM PERUANA

CUSQUEÑA

HECHOS DE MAESTRÍA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



MEJOR RESTAURANTE DE ICA

BEST RESTAURANT IN ICA



BAJO EL SOL DE ICA NACIÓ EL PISCO. DE SUS CAMPIÑAS
Y MAR SALIERON LOS MEJORES INGREDIENTES. Y DE
LAS MANOS E INSPIRACIÓN DE SUS COCINEROS, LOS
SECRETO DE SU SABROSA COCINA.

*UNDER THE SUN OF ICA, PISCO WAS BORN. FROM THE
REGION'S FERTILE FIELDS AND ABUNDANT SEA CAME
THE FINEST INGREDIENTS. AND FROM THE HANDS
AND INSPIRATION OF ITS COOKS, THE SECRETS OF ITS
DELICIOUS CUISINE.*



1^{er}

TAMBO DE TACAMA



Con su estilo tipo casa hacienda y ambiente tan acogedor como el clima de Ica, Tambo de Tacama ofrece exquisitas especialidades peruanas y criollas, además de platos internacionales al estilo de la casa y lo mejor de la despensa iqueña, como pallares y pecanas. El broche de oro lo ponen los vinos y piscos del lugar, y la celebración viene de la mano de su famoso pisco sour.

With its hacienda house style and an ambience as welcoming as Ica's weather, El Tambo de Tacama offers exquisite Peruvian and criollo specialties, as well as international dishes with a local flair, featuring traditional ingredients such as lima beans and pecans. The finishing touch is added by Ica's renowned wines and piscos. At El Tambo de Tacama, celebration goes hand in hand with the house's famous pisco sour.



TAMBO DE T
Gustavo
CH

2^{do}



Por su amable atención, sabrosos y variados platos, postres y cocteles, El Batán se ha ganado un lugar en el corazón y las preferencias de su fiel clientela. Ubicado en Chincha Alta, su local es el oasis perfecto para hacer una parada en pleno viaje y comprobar la fama de su buena sazón.

With its friendly service and a wide array of delicious dishes, desserts, and cocktails, El Batán has won a place in the hearts of its faithful clientele. Located in Chincha Alta, this locale is the perfect oasis for travelers looking to take a break from their journey and experience El Batán's dazzling flavors for themselves.

3^{er}



Uno de sus mayores atractivos es la espectacular vista a los viñedos; el otro, su carta gourmet de cocina regional, internacional y fusión, donde no faltan la tradicional carapulcra con sopa seca y novedosas creaciones. La fina atención que ofrece el Hotel Viñas Queirolo complementa la experiencia a la perfección.

One of the main attractions here is the spectacular view of the vineyards. Another is the gourmet menu full of regional, international, and fusion dishes, with highlights including the traditional carapulcra con sopa seca and other novel creations. The excellent service at Hotel Viñas Queirolo complements the experience to perfection.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE ICA /
BEST RESTAURANT IN ICA

2019	Restaurante
1	Tambo de Tacama
2	El Batán
3	Hotel Viñas Queirolo
4	Ballestas (Hotel Paracas, a Luxury Collection Resort)
5	El Piloto
6	La Olla de Juanita
7	El Coral (Hotel La Hacienda Bahía Paracas)
8	El Pardo al Mar (Doubletree Resort by Hilton Paracas)
9	Chalana
10	Achirana (Hotel Las Dunas)







MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD

BEST RESTAURANT IN LA LIBERTAD



LA PAILA SE MUEVE AL RITMO DE LA MARINERA. ALLÍ
NO HAY LUNES SIN SHÁMBAR NI CABRITO SIN FREJOLES.
TRUJILLO Y LA LIBERTAD SON BASTIONES DEL BUEN COMER.

*THE FRYING PAN MOVES TO THE RHYTHM OF THE TRADITIONAL
MARINERA DANCE. HERE, THERE IS NO MONDAY WITHOUT
SHÁMBAR, NO CABRITO WITHOUT BEANS. TRUJILLO AND LA
LIBERTAD ARE TRUE BASTIONS OF GOOD FOOD.*



Danper



1^{er}



Los paladares norteños son exigentes, pero este Summum ha sabido conquistarlos. Su excelente sazón, porciones generosas y agradable ambiente explican una parte de su éxito; la otra se debe a su amplia carta donde siempre se encuentra algo exquisito para ordenar. Ninguna visita a Trujillo está completa sin un almuerzo en el Romano Rincón Criollo.

Locals' palates in northern Peru are demanding, but this Summum has won them over with ease. Its incredible seasonings, heaping portions, and pleasant atmosphere account for part of its success, while the other part is due to its huge menu, where guests can always find something exquisite to order. No visit to Trujillo is complete without lunch at Romano Rincón Criollo.







2^{do}

Big Ben

COCINA MARINA

Todo un océano de sabrosas especialidades para ser explorado con gusto. Big Ben Huanchaco es el mejor puerto del famoso balneario trujillano, donde el viajero llega para disfrutar los más frescos cebiches y tiraditos, variados piqueos, pescados y mariscos, así como platos típicos y no marinos.

A whole ocean of delicious specialties to be explored with gusto. Big Ben Huanchaco is the perfect port of call in Trujillo's famous seaside resort town, where travelers come to enjoy the freshest cebiches and tiraditos, a range of platters and seafood, traditional dishes, and even something for non-seafood fans.

3^{er}



EL MOCHICA

Restaurant Turístico

de,

doña Fresia

Para los trujillanos y para los visitantes, El Mochica es sinónimo de excelente sazón y auténticos sabores. Los secretos de sus buenos aderezos, el arte que brinda al cabrito o al pato el punto de cocción perfecto y la elección esmerada de cada ingrediente son parte de su tradición.

For locals and visitors alike, El Mochica is synonymous with authentic flavor and superb seasoning. The secrets of its incredible dressings and spices, the art that goes into cooking its goat or duck to perfection, and the painstaking selection of every ingredient are all part of its tradition.



Danper

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD /
BEST RESTAURANT IN LA LIBERTAD

2019	Restaurante
1	Romano Rincón Criollo
2	Big Ben Huanchaco
3	El Mochica de Doña Fresia
4	El Mochica de Coqui Ñique (MCHK)
5	Squalo 'S
6	Huanchaco Beach
7	El Rincón de Vallejo
8	Parrilla Coco Torete
9	"El Caribe" de Huanchaco
10	El Mococho



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

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



Casa Verde Gourmet



Danper

Danper





MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE

BEST RESTAURANT IN LAMBAYEQUE



LAMBAYEQUE ES LA NOBLE TIERRA DEL ARROZ CON PATO, EL ESPESADO, LA TORTILLA DE RAYA Y EL CHINGUIRITO. SU DELICIOSA COCINA, ADEMÁS, SIEMPRE ESTÁ SAZONADA DE AMABLE HOSPITALIDAD.

LAMBAYEQUE IS THE NOBLE LAND OF ARROZ CON PATO, ESPESADO, TORTILLA DE RAYA, AND CHINGUIRITO. WHAT'S MORE, ITS DELICIOUS CUISINE IS ALWAYS SEASONED WITH A HEALTHY DOSE OF HOSPITALITY.



1^{er}

FIESTA

CHICLAYO GOURMET

Estamos ante un Summum prácticamente imbatible, y a nadie extraña que lo sea. Cuando Fiesta abrió sus puertas en Chiclayo, en los años 80, los términos “cocina regional” y “gourmet” no solían aparecer en la misma frase. Don Alberto Solís logró tal prodigio con exquisitos platos que honraban las sabrosas tradiciones y la herencia moche, engalanándolos con un buen ambiente y fino servicio.

Here we have an almost unbeatable Summum, which should come as a surprise to no one. When Fiesta opened its doors in Chiclayo in the 1980s, the terms “regional cuisine” and “gourmet” were almost never uttered in the same breath. Don Alberto Solís achieved this feat with exquisite dishes that honor Chiclayo’s tasty traditions and its heritage passed down from the Moche people, all amidst a captivating atmosphere with excellent service.





MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE

2^{do}



RESTAURANT

**El Rincón
del Pato**

TÍPICO CRIOLLO

Un paraíso para disfrutar del pato en mil y una versiones: seco, suprema, al ají, chicharrón, arroz con pato o con un tacu tacu. Si ya probó todas las variedades o si quiere otra especialidad, la carta cuenta también con fresquísimos platos marinos y norteños con la buena sazón que distingue al local.

A paradise for those looking to savor duck prepared in a thousand and one different ways: seco, suprema, al ají, chicharrón, arroz con pato, or with tacu tacu. If you've already had it all or you're looking for something else, the menu also features fresh seafood dishes and northern Peruvian specialties with the exceptional flavor that makes this restaurant stand out.

3^{er}



Más de 40 años de puro sabor es el sello que distingue a El Cántaro en Lambayeque. La fundadora, Juanita Zunini, y su familia son protagonistas de esta historia de platos inolvidables como el cebiche chinguirito, el frito, el seco norteño, el chirimpico o un cabrito que se deshace de tan tierno.

Over 40 years of pure flavor: this is the seal of excellence that sets El Cántaro de Lambayeque apart from the crowd. The restaurant's founder, Juanita Zunini and her family, are the stars of this story filled with unforgettable dishes such as the cebiche chiringuito, the frito, the seco norteño, the chirimpico, and a goat so tender it practically melts in your mouth.

NOMINADOS / NOMINEES



EL PACÍFICO



VICHAYO
RESTOBAR



Luna Llena



Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE /
BEST RESTAURANT IN LAMBAYEQUE

2019	Restaurante
1	Fiesta Chiclayo Gourmet
2	El Rincón del Pato
3	El Cántaro
4	Sabores Peruanos
5	Picantería del Mar
6	El Pacífico
7	Picantería Rosita Inga
8	Vichayo Restobar
9	La Proa
10	Luna Llena







MEJOR RESTAURANTE DE LORETO

BEST RESTAURANT IN LORETO



NO HAY QUE BUSCAR PRETEXTOS PARA LANZARSE A
EXPLORAR LOS SECRETOS DE LA COCINA AMAZÓNICA.
SUS INGREDIENTES Y COMBINACIONES PRODUCEN
INÉDITOS SABORES Y GRAN ORIGINALIDAD.

*NO PRETEXT IS NEEDED TO DIVE INTO THE SECRETS
OF AMAZONIAN CUISINE. ITS EXQUISITE INGREDIENTS
AND INSPIRED COMBINATIONS PRODUCE UNHEARD OF
FLAVORS AND UNPARALLELED ORIGINALITY.*



1^{er}



La Selva tiene siempre algo de enigmático. Sin embargo, en lo que no existe misterio alguno es en la razón por la cual Al Frío y al Fuego se corona, una vez más, como el mejor restaurante de Loreto. Su fantástico local flotante —con una terraza con vista al río y a una piscina—, el creativo uso de los ingredientes regionales y la excelente presentación de cada plato son, por lo demás, argumentos más que válidos.

While the jungle has always had something enigmatic about it, there is no mystery as to why Al Frío y al Fuego has taken the crown once again as Loreto's best restaurant. Should any more reasons be needed, its fantastic floating locale—including a terrace with a view of the river and a pool—and its creative use of regional ingredients are more than convincing.



2^{do}



En la cálida y hospitalaria ciudad de Iquitos cualquier momento es bueno para darse una vuelta por Fitzcarraldo. Restaurante, café y bar —todo en uno y céntricamente ubicado en el bulevar— este local sorprende con sus sabrosas especialidades elaboradas con ingredientes regionales, por su rico café, sus cocteles y grato ambiente.

In the warm and hospitable city of Iquitos, anytime is a good time to stop by Fitzcarraldo. A restaurant, café, and bar, all in one centrally situated location, it captivates visitors with its delicious specialties featuring regional ingredients, its excellent coffee, its cocktails, and its pleasant atmosphere.

3^{er}



Si se desea tomar desayuno en una mesita al aire libre, gozar de un tranquilo almuerzo o pasarla bien cuando cae el sol, Amazon Bistró es el lugar ideal. Su carta es una acertadísima combinación de recetas francesas, ingredientes locales, originales sándwiches y sabores peruanos; además, ofrece bebidas variadas y postres muy ricos.

Whether you're looking to enjoy breakfast outdoors, treat yourself to a peaceful lunch, or relax as the sun sets over the jungle, Amazon Bistró is the perfect place. The menu here is an inspired combination of French recipes, local ingredients, inventive sandwiches, and Peruvian flavors. We would be remiss not to mention the wide array of drinks and delightful desserts.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE LORETO /
BEST RESTAURANT IN LORETO

2019	Restaurante
1	Al Frío y al Fuego
2	Fitzcarraldo Café Bar
3	Amazon Bistró
4	Ikiitu
5	El Mijano
6	El Sombrero de Paja
7	Antica Pizzeria
8	Gran Maloca
9	El Mesón
10	Bucanero







MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE

COUNTRYSIDE RESTAURANT



BAJO EL INFLUJO DEL CAMPO Y EL BUEN CLIMA,
ENCONTRAMOS TRANQUILIDAD Y DESCANSO. Y EN LAS
CARTAS DE ESTOS ACOGEDORES RESTAURANTES, LAS MÁS
EXQUISITAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS.

*UNDER THE INFLUENCE OF THE COUNTRYSIDE AND
ITS PLEASANT WEATHER, WE FIND TRANQUILITY
AND RESTFULNESS. AND ON THE MENUS OF THESE
WELCOMING RESTAURANTS, WE FIND THE MOST
EXQUISITE CULINARY EXPERIENCES.*



1^{er}



Su original propuesta de eco-restaurant se corona este año como el Summum de su categoría. Ingredientes orgánicos cuidadosamente seleccionados, muchos de ellos provenientes de su propio biohuerto, son la base de sus especialidades preparadas en horno de barro, parrilla al carbón y cocinas a leña. Sabrosísimos piqueos, fondos y postres, sazonados con onda sostenible y creatividad.

Peru's original eco-restaurant earns this year's Summum crown in its category. Carefully selected organic ingredients, many of them taken from its own vegetable garden, are the star of the house specialties, prepared in a clay oven or cooked over charcoal or firewood. Exceptional platters, main courses and desserts, seasoned with sustainability and creativity.





2^{do}



Conservando el toque gourmet que le puso Óscar Velarde cuando abrió sus puertas, La Gloria del Campo es uno de los favoritos si de comer rodeados de naturaleza se trata. Variadas carnes y vegetales al grill, guisos criollos y otras delicias únicas son suficiente motivo para enrumbar hacia Pachacámac.

Conserving the gourmet touch imparted by Óscar Velarde when this restaurant opened its doors, La Gloria del Campo is a local favorite when it comes to dining in the middle of nature. A wide variety of grilled meats and vegetables, criollo stews, and other unique delights are reason enough alone to take a trip to Pachacamac.

3^{er}



Bajo el sol de Santa Clara, la Granja Azul es sinónimo de jardines con juegos para los niños, singulares cocteles de la casa para los mayores y pollos a la brasa sin límite acompañados de sabrosas especialidades para toda la familia. Un clásico que se mantiene vigente y demuestra que el buen sabor y la buena atención nunca pasan de moda.

Under the Santa Clara sun, Granja Azul is synonymous with open expanses featuring children's games, original house cocktails for adults, and endless pollos a la brasa accompanied by delicious specialties for the whole family. A classic that continues to shine, proving that great flavor and good service never go out of style.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE /
BEST COUNTRYSIDE RESTAURANT

2019	Restaurante
1	Chaxras, Eco Restaurante
2	La Gloria del Campo
3	Granja Azul
4	Mesa de Piedra
5	Balcón del Cielo
6	El Huerto de Don Torcuato
7	Kusina Pachacamac
8	La Huerta de Pachacamac
9	Chalet Belga
10	Refugio de Santiago







MEJOR POLLO A LA BRASA

WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN



EL DORADO POLLO A LA BRASA SE ESTÁ CONVIRTIENDO EN EL REY DE PALADARES Y CORAZONES. UN SABROSÍSIMO PLATO QUE NO TIENE COMPETENCIA Y NOS HABLA DE PERUANIDAD EN CADA BOCADO.

THIS GOLDEN BROWN ROTISSERIE CHICKEN COOKED OVER CHARCOAL HAS CONQUERED TASTE BUDS AND HEARTS ALIKE. A TRULY DELICIOUS DISH THAT HAS NO COMPETITION, TEACHING US WITH EACH BITE ABOUT WHAT IT MEANS TO BE PERUVIAN.





1^{er}



En torno a un delicioso pollo a la brasa se reúnen la familia, los amigos, los colegas de trabajo; en resumen, todos quienes tienen algo que celebrar y eligen hacerlo comiendo rico. Esa es la idea detrás de Primos Chicken Bar. No se trata de una simple pollería, sino de un templo donde se le rinde culto al pollo de piel dorada. Los acompañamientos son variados, así como sus ensaladas o hamburguesas. La experiencia puede empezar con una cerveza helada y terminar con un delicioso postre.

The delicious pollo a la brasa (wood-fired rotisserie chicken) on offer here brings together families, friends, coworkers, or anyone else with something to celebrate who prefers to do it with exceptional food. That is the idea behind Primos Chicken Bar. This is not any old pollo a la brasa restaurant; it is a temple where diners come to worship the chicken of the golden skin. The sides are many and varied, and we would be remiss not to mention the salads and hamburgers. Start your meal with an ice cold beer and top it off with a delicious dessert.



2^{do}



Más de 60 años conquistando comensales con sus pollos a la brasa y doradas papas fritas merecen un justo reconocimiento. Considerada la cuna de este popular plato y del horno rotatorio para prepararlo, la Granja Azul conserva la sabrosa tradición de sus orígenes y el secreto de su inigualable mayonesa.

With over 60 years conquering palates with its pollos a la brasa and perfect golden fries, this restaurant has easily earned its renown. Considered the birthplace of this popular dish and the rotating rotisserie oven used to prepare it, the Granja Azul has preserved the flavorful tradition that brought it fame, along with the secret of its glorious homemade mayonnaise.

3^{er}



▪ POLLOS A LA BRASA ▪

Al calor de las brasas y del ambiente familiar de su local, Don Tito ha sabido ganarse el cariño imbatible de una fiel clientela. Un pollo dorado con el toque del aderezo especial de la casa, papas crocantes y una fresca ensalada de lechuga, tomate y pepino... no se necesita más.

With the heat of its embers and the warmth of its family atmosphere, Don Tito has earned the undying devotion of its faithful clientele. A golden brown chicken with a touch of the house's special seasoning, crunchy fries, and a salad made with the freshest lettuce, tomato, and cucumber... What more could you ask for?

NOMINADOS / NOMINEES

Pardos
Chicken

mediterráneo

Villa
Chicken

RA\$ON
BRASAS GOURMET

Gran Parrillada
Timbo'

**LA
PANKA**
— BRASAS —
PERUANAS

**DON
BELISARIO**
POLLOS A LA BRASA



Top 10

MEJOR POLLO A LA BRASA / WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN

2019	Restaurante
1	Primos Chicken Bar
2	Granja Azul
3	Don Tito
4	Pardos Chicken
5	Mediterráneo Chicken
6	Villa Chicken
7	Rasson Brasas Gourmet
8	Gran Parrillada Timbó
9	La Panka
10	Don Belisario





**CELEBREMOS
TODO LO QUE
NOS HACE ÚNICOS.**





MEJOR CAFÉ - RESTAURANTE

BEST CAFÉ - RESTAURANT



PARA DISFRUTAR UN TENTEMPÍE NADA MEJOR QUE
UN BUEN CAFÉ-RESTAURANTE. ACOGEDOR Y CASUAL,
CONVIERTE CUALQUIER OCASIÓN EN ALGO ESPECIAL.

*WHEN YOU'RE LOOKING TO ENJOY A SNACK, THERE'S
NOTHING BETTER THAN A GOOD CAFÉ-RESTAURANT.
COZY AND CASUAL, IT MAKES ANY OCCASION SPECIAL.*





1^{er}



DESDE 1953

El exquisito gusto de Marisa Guiulfo y la creatividad de su hijo, el chef Coque Ossio, son la receta del éxito de La Bonbonniere. Su ambiente encantador y atención siempre amable son el marco perfecto para disfrutar de una carta con opciones para cualquier momento del día: desayuno, almuerzo, la hora del té o la noche. La única y deliciosa complicación es decidir qué pedir.

The exquisite taste of Marisa Guiulfo and the creativity of her son, Chef Coque Ossio, are the recipe for success at La Bonbonniere. The charming atmosphere and perennially friendly service here provide the perfect backdrop to enjoy a menu that offers options for any time of day: breakfast, lunch, teatime, or nighttime. The only problem, and a delicious one at that, is deciding what to order.





2^{do}

el pan de la Chola
pan & café

Los panes artesanales son sus productos estrella y en torno a ellos el panadero Jonathan Day ha creado un universo de opciones donde no faltan las alternativas dulces y las combinaciones originales. Sabores auténticos e ingredientes frescos resaltan en esta propuesta que cuenta con una fiel legión de fans.

Artisanal bread is the star here, and baker Jonathan Day has created a universe of options to accompany it, bursting with sweet selections and novel combinations. Authentic flavors and fresh ingredients are the true standouts, earning El Pan de la Chola a faithful legion of fans.

3^{er}


*La
Tiendecita
Blanca*
Restaurant - Cafe Suisse - Bar

Un lugar ya legendario cuyo buen ambiente hace que el simple acto de beber un café se convierta en una experiencia memorable. El encanto de su salón y de su terraza con vista al corazón de Miraflores es el complemento ideal para disfrutar de deliciosos desayunos, platos europeos y peruanos al estilo de la casa, buenos cocteles y fina pastelería.

A legendary locale whose first-rate ambience makes even the simple act of drinking a cup of coffee a truly memorable experience. The charm of the dining room and the terrace, with its view of the heart of Miraflores, provide a perfect accompaniment for enjoying delectable breakfasts, European and Peruvian dishes with a unique twist, exemplary cocktails, and the finest desserts.



NOMINADOS / NOMINEES



CAFÉ A BISTRO

**CAFÉ
DE LIMA**



Caffè Gianfranco

Tanta



ANA AVELLANA

PASTELERÍA

LIMA





Top 10

MEJOR CAFÉ - RESTAURANTE /
BEST CAFÉ - RESTAURANT

2019	Restaurante
1	La Bonbonniere
2	El Pan de la Chola
3	La Tiendecita Blanca
4	San Antonio
5	Café A Bistró
6	Café de Lima
7	Gianfranco Caffè
8	Tanta
9	Mária Almenara
10	Ana Avellana



Entrecôte de Cerdo



LA EXQUISITA TRADICIÓN SUIZA 





MEJOR RESTOBAR - LOUNGE

BEST RESTOBAR - LOUNGE

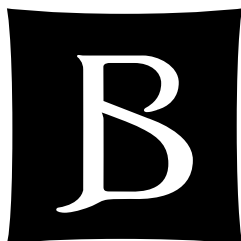


DICEN QUE CUANDO LA NOCHE ES PROPICIA, TODO PUEDE SUCEDER. CON UN BUEN AMBIENTE, ESTILO PROPIO Y PROPUESTA ORIGINAL, UN RESTOBAR INSPIRA CUANDO CAE EL SOL.

THEY SAY THAT WHEN THE NIGHT IS RIGHT, ANYTHING CAN HAPPEN. WITH A GOOD ATMOSPHERE, A UNIQUE STYLE, AND ORIGINAL OFFERINGS, A RESTOBAR IS THE PERFECT POST-SUNSET INSPIRATION.



1^{er}



HOTEL B

Barranco, Lima

Beber una copa en buena compañía es siempre una experiencia grata y mucho más si lo hacemos en un hermoso ambiente donde se respira arte, sofisticación y bohemia. Desde que abrió sus puertas, Hotel B captó la atención por su particular estilo y la bella casona barranquina donde se encuentra. Su interesante selección de cocteles y vinos logró el resto.

Grabbing a great drink in good company is always an agreeable experience, made even better by a lovely ambiance infused with art, sophistication, and a bohemian spirit. Ever since it opened its doors, Hotel B has garnered attention for its own special style and the gorgeous Barranco mansion in which it is located. Its interesting selection of cocktails and wines do the rest of the work.



2^{do}



Coctelería de primera, vinos y champagnes por copa, así como deliciosas tapas y originales especialidades, son parte del atractivo de este local, parada obligatoria si se quiere experimentar lo mejor de la noche limeña. La excelente música pone el ambiente y crea el ánimo perfecto para cada ocasión, siempre al estilo de Bottega Dasso.

First-rate cocktails, wines and champagnes by the glass, and delicious tapas and original specialties are all part of the attraction at this locale, a mandatory stop for those seeking the best of Lima's nightlife. The excellent music sets the mood, creating the perfect atmosphere for any occasion, always with the unique style that defines Bottega Dasso.

3^{er}



El bar-lounge de Cala lo tiene todo para ser un Summum: espectacular vista al mar y cocteles exquisitos que hacen el match ideal con la carta de especialidades. Definitivamente, frente al mar la vida es más sabrosa; y las noches, mucho más animadas y divertidas.

Cala's bar and lounge has all the ingredients of a Summum: the spectacular ocean view and exquisite cocktails here are an ideal match for the incredible menu of house specialties. Life is undoubtedly better by the sea, the nights livelier and more convivial.

NOMINADOS / NOMINEES



27tapas

LIMA 27

AYAHUASCA

laCucharita



B · A · R · R · A
55



Top
10

MEJOR RESTOBAR - LOUNGE

2019	Restaurante
1	Hotel B
2	Bottega Dasso
3	Cala
4	Carnaval Bar
5	27 Tapas
6	Lima 27
7	Ayahuasca
8	La Cucharita
9	El Salar, Bar de Maras
10	Barra 55



Convertimos nuestra **pasión**
en una profesión

Cien · pies
PRODUCCIONES

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



PRODUCCIÓN INTEGRAL

Conceptualización y Diseño

Gestión de Convocatoria

Dirección de Protocolo

Destination Management

Partimos de un Gesto y creamos una Sonrisa



MEJOR BAR DE LIMA

BEST BAR IN LIMA



CELEBRAR LA NOCHE, BRINDAR POR LA VIDA O
LAMENTAR LAS DESVENTURAS PUEDEN TENER LA
MISMA BARRA COMO DESTINO Y UNAS COPAS COMO
BÁLSAMO. POR ESO SUMMUM PREMIA A LA MEJOR.

*WHETHER YOU'RE CELEBRATING THE NIGHT, MAKING
A TOAST TO LIFE, OR LAMENTING YOUR MISFORTUNES,
A GOOD BAR IS THE IDEAL DESTINATION FOR ALL
THESE OCCASIONS AND A FEW GLASSES ARE THE
PERFECT SALVE. AND THAT IS EXACTLY WHY SUMMUM
RECOGNIZES THE BEST OF THEM.*

RON
CARTAVIO[®]
XO



1^{er}



Con un nombre que evoca color, celebración y diversidad, su propuesta supera todo lo que podamos imaginar. Carnaval es coctelería conceptual con estilo propio y originalísimas presentaciones, fruto del talento de Aarón Díaz, barman reconocido en las listas: Top 10 Best New Cocktail Bars de América, “Bars to Watch” de The World’s 50 Best Bars y, ahora, Summum.

With a name that evokes color, celebration, and diversity, this endeavor exceeds anything we could have imagined. Carnaval offers conceptual cocktails with its own style and exceptionally original presentations, thanks to the talented Aarón Díaz, a barman who has earned this locale a place among the Top 10 Best New Cocktail Bars in the Americas, the list of The World’s 50 Best Bars “Bars to Watch,” and now in Summum.



2^{do}



“La clase y el estilo son eternos” es la frase que mejor describe la experiencia de tomarse una copa en el Bar Inglés del Country Club Lima Hotel. Su mítico pisco sour y todos los otros cocteles de su barra han deleitado, a lo largo de la historia, a personajes célebres, dignatarios de todo el mundo y afortunados huéspedes por igual.

“Class and style are eternal” is perhaps the phrase that best describes the experience of enjoying a drink in the Bar Inglés at Country Club Lima Hotel. For many years now, its mythical pisco sour and other cocktails have delighted celebrities, foreign dignitaries from all over the world, and lucky guests alike.

3^{er}



Así como en un buen coctel cada ingrediente destaca con armonía sin opacar a los otros, en Bottega Dasso varios elementos se fusionan para dar como resultado un Summum. Excelentes cocteles y un ambiente moderno pero con un toque de encanto clásico son la fórmula de su éxito.

Just as every ingredient in a good cocktail shines in harmony without overpowering the rest, so at Bottega Dasso many elements merge into one to achieve a Summum. Excellent cocktails and a modern ambience with a touch of classic charm are the formula for success here.

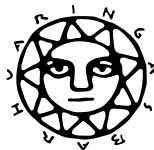
NOMINADOS / NOMINEES



HOTEL B
Barranco, Lima



BAR DE MAYAS
THE WESTIN
LIMA
HOTEL & CONVENTION CENTER



HVARINGAS
BAR



BRUJAS DE CACHICHE®
RESTAURANTE



Top 10

MEJOR BAR DE LIMA / *BEST BAR - LIMA*

2019	Restaurante
1	Carnaval Bar
2	Bar Inglés del Country Club Lima Hotel
3	Bottega Dasso
4	La Gloria
5	Osaka
6	Hotel B
7	El Salar, Bar de Maras
8	Bar Olé
9	Rafael
10	Huaringas Bar



*Eleva tus sentidos
a otro nivel*



RON
CARTAVIO
XO

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO

Joe's Anthony
RESTAURANT



MEJOR RESTAURANTE CLÁSICO

BEST CLASSIC RESTAURANT



¿CUÁL ES LA RECETA PARA SER UN CLÁSICO? CONSERVAR LAS TRADICIONES, EVOLUCIONAR CON GRACIA, CULTIVAR UNA FIEL CLIENTELA PERO, ESPECIALMENTE, NO PERDER NUNCA ESENCIA NI ESTILO.

WHAT IS THE RECIPE FOR BECOMING A CLASSIC? PRESERVING TRADITION, EVOLVING WITH GRACE, CULTIVATING A FAITHFUL CLIENTELE, AND MOST IMPORTANTLY, NEVER LOSING YOUR ESSENCE OR STYLE.



MEJOR RESTAURANTE CLÁSICO /
BEST CLASSIC RESTAURANT



"El Restaurante Criollo de Lima"

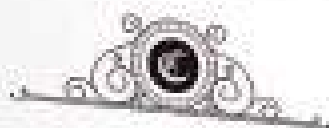
Que un restaurante peruano abriera sus puertas por primera vez un 27 de julio resultaba un buen augurio y así lo confirma la exitosa historia del José Antonio. Fundado por la familia Graña hace 47 años, ha venido deleitando a varias generaciones con sus anticuchos, choclitos de la casa y su célebre lomo saltado, entre otras deliciosas especialidades con auténtica sazón nacional.

José Antonio es "el restaurante criollo de Lima" y el primero que engalanó a nuestra generosa cocina, vistiendo sus mesas con mantel largo, ofreciendo un fino servicio y un ambiente de casa hacienda. Un clásico al que siempre da gusto volver y, definitivamente, un verdadero y merecido Summum.

What better omen could there be for a Peruvian restaurant than to first open its doors on the day before Independence Day? And that is a promise that has been borne out over the course of José Antonio's storied history. Opened by the Graña family 47 years ago, this restaurant has delighted several generations now with its anticuchos, home-style corn on the cob, and its renowned lomo saltado,

among other delicious specialties drenched in authentic Peruvian flavor.

José Antonio is "Lima's criollo restaurant," and was the first to take our generous cuisine to the next level with its elegant tablecloths, impeccable service, and the hacienda house ambience. A classic to which it is always a pleasure to return, José Antonio is truly a well-deserved Summum.



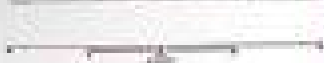
**El menú
informativo
de todos
los días**



El Comercio



¿Perú quiere ser campeón?
El equipo de fútbol peruano se prepara para el Mundial de Rusia 2018.
El presidente Pedro Pablo Kuczynski anunció que el Perú será el primer país latinoamericano en recibir la Copa Libertadores de América.



El Comercio 180 años

elcomercio.pe



MEJOR HUARIQUE

BEST HOLE IN THE WALL



ORGULLOSO DE SU ORIGEN, EL HUARIQUE LUCE SUS
PENDONES: EXTRAORDINARIA SAZÓN, FIEL CLIENTELA,
SENCILLEZ EN EL SERVICIO Y CÁLIDA ATENCIÓN. NO LE
HACE FALTA MÁS PARA SER UN SUMMUM.

*PROUD OF ITS ORIGINS, THE HUARIQUE (HOLE IN
THE WALL) MAKES NO SECRET OF ITS CHARACTER:
EXTRAORDINARY FLAVOR, A FAITHFUL CLIENTELE,
AND UNSHOWY SERVICE FULL OF WARMTH AND
FRIENDLINESS. WHAT MORE COULD BE ASKED OF A
SUMMUM.*



APOYO
COMUNICACION



Extraordinario cocinero que aprendió los secretos del sabor en una vida de trabajo, Jacinto Sánchez comanda un acogedor huarique en el centro histórico. Don Jacinto se llama el local que conduce junto a su esposa Rosa Mayhua, en la casona de la Galería San Agustín, en pleno jirón Ica.

Allí, de lunes a sábado ofrecen sabrosos menús en los que se siente “la mano del chef” en la papa rellena de suave masa, los aderezos equilibrados y las siempre correctas frituras. Tiene también un

An extraordinary cook who has learned the secrets of flavor through a lifetime's work, Jacinto Sánchez captains a cozy huarique in Lima's historic center. Don Jacinto is the name of the restaurant he runs together with his wife, Rosa Mayhua, in the Galería San Agustín building right on Jirón Ica.

There, from Monday through Saturday, they offer delicious prix fixe menus where the chef's special touch can be found in the





trío marino –chaufa de mariscos, cebiche y chicharrón– y tres platos a la carta: tallarín saltado, cebiche y un delicioso lomo saltado con el toque de Jacinto.

Sánchez ha cocinado en hoteles como El Condado y Diplomat en Miraflores, el Monasterio del Cusco y llegó a ser chef ejecutivo del Perroquet, en el Country Club Lima. Hoy jubilado y lejos de los elegantes restaurantes donde hizo carrera, este gran cocinero autodidacta sigue haciendo felices a los comensales, con la dedicación y esmero que han marcado su vida.

papa rellena with its soft crust, the well-balanced seasoning, and the fried dishes done to perfection every time. They also offer a seafood trio—chaufa de mariscos, cebiche, and chicharrón—and three dishes à la carte: tallarín saltado, cebiche, and a mouthwatering lomo saltado prepared in Jacinto's inimitable style.

Sánchez has cooked at hotels such as El Condado and the Diplomat in Miraflores, the Monasterio del Cusco, and as the executive chef at Perroquet in the Lima Country Club. Now retired and far from the elegant restaurants where he spent his career, this exceptional self-taught cook continues to delight diners with the dedication and attention to detail that have characterized his entire life.



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**



MEJOR SOMMELIER

BEST SOMMELIER

EL MARIDAJE PERFECTO DE UNA MARAVILLOSA COMIDA
O UNA EXCELENTE CONVERSACIÓN SERÁ SIEMPRE UNA
COPA DE BUEN VINO. UN EXPERTO SOMMELIER ES EL
CUPIDO DE ESTA FELIZ UNIÓN.

*THE PERFECT PAIRING FOR A WONDERFUL MEAL OR
A LIVELY CONVERSATION IS ALWAYS A GOOD GLASS
OF WINE, AND A SKILLED SOMMELIER ACTS AS THE
MATCHMAKER FOR THIS HAPPY UNION.*



TACAMA

LA PRIMERA VIÑA DEL PERÚ



1^{er}



GIOVANNI BISSO

Cuando en 2008 Summum instauró la categoría Mejor Sommelier, Giovanni Bisso obtuvo el primer lugar, galardón que ha recibido en cinco oportunidades. Todo un maestro en el arte de elegir, catar y maridar vinos —además de piscos, cognacs y otras bebidas—, es consultor, docente y columnista. Un profesional con el blend perfecto de experiencia y talento que, como los mejores vinos del mundo, se afina y redondea con los años alcanzando su máxima expresión.

When the Best Sommelier category debuted in the 2008 Summum Awards, Giovanni Bisso took first place, a recognition that he has now received on five separate occasions. A true master of the art of choosing, tasting, and pairing wines—not to mention piscos, cognacs, and other drinks—he is a consultant, professor, and columnist. As a professional with the perfect pairing of experience and talent, Giovanni—like the world’s most exquisite wines—has only become more refined and well-rounded with the years, gradually ensuring the fulfilment of his immense potential.

LE GA DO



TACAMA

— LA PRIMERA VIÑA DEL PERÚ —

Estas uvas, desde hace mucho tiempo, llevan nuestro nombre, el de nuestro Perú.

El fruto que nos da esta tierra, el legado de tantos años, merece toda nuestra lealtad.



TACAMA.COM



vina.tacama



vivetacama

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO



MEJOR BARTENDER

BEST BARTENDER



LA COCTELERÍA ES EL DELICADO ARTE DE COMBINAR EN UNA COPA SABORES, AROMAS Y COLORES QUE GENEREN SENSACIONES. EL BARTENDER ES EL ARTÍFICE DE ESA GRAN OBRA QUE SE BEBE Y DISFRUTA CON PLACER.

MAKING COCKTAILS IS A DELICATE ART IN WHICH FLAVORS, AROMAS, AND COLORS ARE COMBINED IN A SINGLE GLASS WITH THE GOAL OF INSPIRING SENSATIONS. THE BARTENDER IS THE CREATOR BEHIND THIS STUNNING WORK, MADE TO BE ENJOYED WITH GUSTO.

HUAMANÍ



1^{er}



ANDREA SALOMÓN

El secreto de Andrea Salomón es ponerle un toque personal a cada coctel, crear jugando con sabores y aromas, así como darles un twist a los clásicos. Una joven bartender de larga trayectoria, actualmente al mando de la barra de Osteria Convivium y que pasó antes por Toshi y Hotel B. Por su creatividad y talento, obtuvo el primer lugar del Negroni Week 2018, preparando cuatro variaciones del clásico coctel. Toda una estrella con estilo propio.

Andrea Salomón's secret is to add a personal touch to each cocktail, playing with flavors and aromas to give even the classics a twist. A young bartender who has been hard at work for some time now, she currently heads up the bar at Osteria Convivium after spending time at Toshi and Hotel B. Her creativity and talent won her first place at Negroni Week 2018, where she prepared four variations of that classic cocktail. A true star with a style all her own.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



WWW.PISCOHUAMANI.COM



MEJOR MAÎTRE

BEST MAÎTRE D'

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

DIRIGIR EL SERVICIO DEL SALÓN NO ES SOLO UN TRABAJO, ES UNA VOCACIÓN. DETRÁS DE TODO RESTAURANTE NOTABLE POR SU SERVICIO, HAY UN EXCELENTE Y POPULAR MAÎTRE.

OVERSEEING THE SERVICE IN THE DINING ROOM IS NOT JUST A JOB, BUT A VOCATION. BEHIND EVERY RESTAURANT NOTED FOR ITS METICULOUS ATTENTION, THERE IS A PEERLESS AND POPULAR MAÎTRE D'.



1^{er}



MARCO ANTONIO TANTACHUCO

Su carrera como maître es parte de la historia del restaurante La Gloria, que ha sido por años como un segundo hogar. Marco destaca por su impecable trayectoria, don de gentes y gran vocación. Para él, cada detalle cuenta, así como mantener el ritmo de la atención del salón. Nadie lo supera en explicar un plato o dar la recomendación perfecta a los clientes, muchos de los cuales son habitués que se han convertido casi en amigos y confidentes.

His career as maître d' is part of the history of the restaurant La Gloria, which has been like a second home to him for years now. Marco stands out for his impeccable trajectory, his savoir-faire, and his dedication. For him, every detail counts, and he has a keen ability to keep his finger on the pulse of the service in the dining area. He is unequaled in his ability to explain a dish or offer the perfect recommendation to customers, many of whom are habitués that have practically become friends and confidants.



SUMMUM

COCINA PERUANA - PERUVIAN CUISINE

WWW.SUMMUM.PE



MEJOR SERVICIO

BEST SERVICE

LOGRAR QUE EL CLIENTE SE SIENTA CÓMODO Y
VIVA UNA GRATA EXPERIENCIA EN CADA DETALLE Y
MOMENTO ES DIFÍCIL, PERO NO IMPOSIBLE. ESTOS
SUMMUM HAN ALCANZADO LA MAESTRÍA.

*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}



Ser uno de los restaurantes top del Perú, Latinoamérica y el mundo hace que Maido mantenga siempre la valla alta y se supere constantemente. La misma exigencia y calidad que distinguen la espectacular propuesta del chef Mitsuharu Tsumura se extienden a la atención y al servicio que se descubre al traspasar el umbral, haciendo que cada comensal viva una experiencia inmejorable.

Being one of the top restaurants in Peru, Latin America, and the world means that standards are always high at Maido, and this restaurant just keeps getting better. The same exigency and quality that make Chef Mitsuharu Tsumura's spectacular culinary creations stand out can be found in the attention and service lavished upon visitors as soon as they walk in the door, offering an unmatched experience for every single guest.



2^{do}

Osaka
COCINA NIKKEI

Osaka impuso un estilo propio en fusión gastronómica oriental-peruana, además del perfecto equilibrio entre lo sofisticado y lo casual. A tono con ese mood, el excelente servicio de su equipo le ha valido mercedamente ubicarse en varias ocasiones entre los mejores de esta categoría Summum.

Osaka has forged its own style with its Asian-Peruvian culinary fusion while striking the perfect balance between the sophisticated and the casual. In keeping with that mood, the excellent service offered by the team here has earned the restaurant a well-deserved place on several occasions among the best in this Summum category.

3^{er}

CENTRAL

El menú degustación es un arte y su perfecta atención un reto constante. Cada paso tiene su momento y espacio precisos, que se engranan con las bebidas y el ritmo propio del comensal. Por ello, no es de extrañar que la propuesta de vanguardia de Central destaque también por su impecable servicio.

The tasting menu here is a work of art, and serving it perfectly poses a true challenge. Each step has its exact moment and place, linked closely with the drinks and the diner's own pace. As such, it is no surprise that Central's cutting-edge offerings also come with impeccable service.

NOMINADOS / NOMINEES

Astrid & Gastón

KJOLLE

CARNAL
PRIME . STEAKHOUSE

la
mar
debicheña
peruana

FIESTA
CHICLAYO GOURMET


HUACA
PUCALLANA
RESTAURANTE



COSTANERA 700
RESTAURANTE



Top 10

MEJOR SERVICIO /
BEST SERVICE

2019	Restaurante
1	Maido
2	Osaka
3	Central
4	Astrid & Gastón (Casa Moreyra)
5	Kjolle
6	Carnal
7	La Mar
8	Fiesta Chiclayo Gourmet - Lima
9	Huaca Pucllana
10	Costanera 700



ACTÚAS MEJOR CUANDO ESTÁS SEGURO



En Ipsos entendemos que el conocimiento es el principio para tomar buenas decisiones.





MEJOR AMBIENTE

BEST AMBIANCE

A decorative horizontal band featuring a stylized, symmetrical leaf pattern in a light gray color, spanning the width of the page.

¿EXISTE UN “FACTOR X”, ALGO ESPECIAL QUE HACE QUE EL AMBIENTE DE UN RESTAURANTE SE DISTINGA ENTRE TODOS LOS DEMÁS? SIN DUDA ESTOS GANADORES HAN DESCUBIERTO EL SECRETO DEL ÉXITO.

IS THERE SUCH A THING AS AN “X FACTOR,” THAT SPECIAL SOMETHING THAT MAKES A RESTAURANT’S AMBIENCE STAND OUT FROM ALL THE REST? WHATEVER IT IS, THESE WINNERS HAVE DISCOVERED THE SECRET TO SUCCESS.



1^{er}

Osaka
COCINA NIKKEI

El ambiente de un restaurante es ese seductor ingrediente adicional —a veces esquivo y otras inalcanzable— que, cuando se logra, marca la diferencia, cautiva a los comensales y garantiza una experiencia excepcional. Osaka parece haber encontrado el secreto, ya que este año se corona por tercera vez consecutiva como el favorito de los votantes de Summum en esta categoría.

A restaurant's ambience is that seductive extra ingredient, sometimes elusive and other times unattainable. When it is captured, however, it truly makes a difference, beguiling guests and ensuring an exceptional experience. Osaka seems to have discovered the secret, earning its spot as Summum voters' favorite in this category for the third year in a row.



2^{do}

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA—PERU

Un estilo informal pero siempre chic. Un lugar donde los colores y texturas invitan a relajarse y a sentirse cómodo, mientras la buena música marca el ritmo y desaparece la noción del tiempo. Por su ambiente siempre en boga, El Mercado es el restaurante de pescados y mariscos más original de Lima.

An informal, yet always chic style. A place with colors and textures that inspire relaxation and comfort, while the excellent music sets the pulse and all sense of time disappears. With an ambience that is always in vogue, El Mercado is Lima's most original seafood restaurant.

3^{er}



Su excelente ubicación, en la Costa Verde de Barranco, le da una vibra especial y una atmósfera muy particular. Cala es ideal para disfrutar de un fantástico almuerzo, una cena para dos o una velada con los amigos. Un mismo lugar con distintos espacios y un sinfín de ocasiones para pasarla bien.

Its unbeatable location on the coast of Barranco gives this restaurant a special vibe and an unmistakable atmosphere. Cala is the perfect place to enjoy a fantastic lunch, a dinner for two, or an evening out with friends. A single locale with different spaces and endless reasons to celebrate life.

NOMINADOS / NOMINEES



RAFAEL
RESTAURANT

CARNAL
PRIME . STEAKHOUSE

Astrid & Gastón

AMORAMAR





Top 10

MEJOR AMBIENTE /
BEST AMBIANCE

2019	Restaurante
1	Osaka
2	El Mercado
3	Cala
4	Maido
5	Rafael
6	Carnal
7	Astrid & Gastón
8	Amoramar
9	La Gloria
10	Huaca Pucllana





ÍNDICE ALFABÉTICO

TABLE OF CONTENTS, ALPHABETICAL ORDER



RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
ACHE Av. La Paz 1055, Miraflores T. 221-9315 www.ache.sushi.wok.nikkei f. Ache Sushi Wok Nikkei	7º NIKKEI Y JAPONESA	132
AJÍ 555 Av. San Luis 2879, San Borja T. 677-1571 www.aji555.com f. Ají 555 Real Thai Cuisine	5º COCINA DEL MUNDO	148
ÁMAZ Av. La Paz 1079, Miraflores T. 221-9393 www.amaz.com.pe f. ámaZ Restaurante Av. Circunvalación del Club Golf Los Incas 134 Local 106, Santiago de Surco T. 501-3122 f. ámaZ Patio Panorama	1º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ 15º TOP 20	152 75
AMORAMAR Jr. García y García 175, Barranco (espalda cdra. 7 Av. Bolognesi) T. 619-9595 www.amoramar.com f. Amoramar	7º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 4º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS 8º MEJOR AMBIENTE 9º TOP 20	92 108 282 73
ANA AVELLANA General Mendiburu 1096, Miraflores C. 960 622 884 www.anavellana.com f. Ana Avellana	10º CAFÉ RESTAURANTE	228
ANTIGUA TABERNA QUEIROLO San Martín 1090, Pueblo Libre C. 965 751 282 www.antiguatabernaqueirolo.com f. Antigua Taberna Queirolo	10º COCINA CRIOLLA	100
ARLOTIA Avenida Grau 340 Barranco T. 256-2269 f. Restaurante Arlotia	8º COCINAS DEL MUNDO	148
ASTRID & GASTÓN Av. Paz Soldán 290, San Isidro T. 442-2777 www.astridygaston.com f. Astrid&Gaston	3º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 7º MEJOR AMBIENTE 4º MEJOR SERVICIO 6º TOP 20	90 282 274 72

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
AYAHUASCA Av. Prolongación San Martín 130, Barranco T. 247-6751 https://ayahuascaarestobar.com/ f. Ayahuasca Restobar	7º MEJOR RESTOBAR - LOUNGE	236
AZOTEA DOCE Jr. Flora Tristán 310, Magdalena / (Bloom Tower, Piso 22) T. 510-2222 www.azoteadoce.com	10º NUEVO RESTAURANTE	84
BACO & VACA Av. Dos de Mayo 798, Miraflores T. 221-5586 / 222-2622 www.bacoyvaca.pe f. BACO Y VACA Restaurante	8º CARNES Y PARRILLAS	116
BALCÓN DEL CIELO Av. Buenos Aires s/n, anexo Azpitia, Santa Cruz de Flores, Cañete T. 721-5938 www.balcondelcielo.com.pe f. Balcón del Cielo	5º RESTAURANTE CAMPESTRE	212
BAR INGLÉS DEL COUNTRY CLUB LIMA HOTEL Los Eucaliptos 590, San Isidro T. 611-9000 https://www.countryclublimahotel.com/dinning/english-bar	2º MEJOR BAR DE LIMA	242
BAR OLÉ Pancho Fierro 109, San Isidro T. 422-6362 f. Olé Bar Restaurante	8º MEJOR BAR DE LIMA	244
BARRA CHALACA Av. Camino Real 1239, San Isidro T. 422-1465 https://www.barrachalaca.pe/ f. Barra Chalaca	7º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS	108
BARRA 55 Av. 28 de Julio 206 D, Barranco T. 248-7443 f. Barra 55	10º MEJOR RESTOBAR	236
BODEGA DALMACIA San Fernando 401, Miraflores T. 241-2501	6º COCINAS DEL MUNDO	148

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
BOTTEGA DASSO Miguel Dasso 155, San Isidro T. 222-3418 www.bottegadasso.com f. BOTTEGA DASSO	2º MEJOR RESTOBAR 3º MEJOR BAR DE LIMA	234 242
BRUJAS DE CACHICHE Bolognesi 472, Miraflores T. 447-1883 www.brujasdecachiche.com.pe f. Brujas de Cachiche	9º COCINA CRIOLLA	100
CAFÉ A BISTRO Av. Augusto Pérez Aranibar, 2193, San Isidro T. 264-5856 f. Cafe A Bistro	5º CAFÉ RESTAURANTE	128
CAFÉ DE LIMA Av. Angamos Oeste 1003, Miraflores T. 619-9580 www.cafedelima.pe f. CafedeLima	6º CAFÉ RESTAURANTE	228
CALA Playa Barranquito, Espigón B-2, Circuito Vial Costa Verde, Barranco T. 477-2020 www.calarestaurante.com f. CALA Restaurante & Lounge	6º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS 3º MEJOR RESTOBAR - LOUNGE 3º MEJOR AMBIENTE 18º TOP 20	108 234 280 75
CARNAL Elías Aguirre 698, Miraflores T. 243-3088 / 243-3089 www.carnalprime.com f. Carnal Prime Steakhouse	1º CARNES Y PARRILLAS 6º MEJOR AMBIENTE 6º MEJOR SERVICIO 10º TOP 20	112 282 274 74
CARNAVAL BAR AV. Pardo y Aliaga 662, San Isidro T. 642-9048 http://carnavalbar.com/ f. Carnaval	4º MEJOR RESTOBAR - LOUNGE 1º MEJOR BAR DE LIMA	236 240
CENTRAL Pedro De Osma 301, Barranco T. 242-8515 https://centralrestaurante.com.pe/ f. Central Restaurante	2º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 3º MEJOR SERVICIO 3º TOP 20	90 272 68
CHALET BELGA Av. Los Cedros 1517, Chaclacayo, Carretera Central Km. 40.5 T. 497-2026 / 977 158 869 f. "Chalet Belga" pollo de leche a la brasa	9º RESTAURANTE CAMPESTRE	212

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
CHAXRAS ECO RESTAURANTE Calle 8 Mz. “K” - Lote 66 “B” Urb. Casablanca, Pachacámac T. 367-4166 / 946 073 690 www.chaxras.com f. Chaxras Eco Restaurante	1º RESTAURANTE CAMPESTRE	208
CHIFA INTERNACIONAL Av. República de Panamá 5915, San Antonio, Miraflores T. 445-3997 / 444-8757 / 241-9843 www.chifainternacional.com f. Chifa Internacional	6º COCINA CHINA Y CHIFA	124
COSME Av. Tudela y Varela 160, San Isidro T. 421-5228 www.cosme.com.pe f. Cosme - Página Oficial	4º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 14º TOP 20	92 75
COSTANERA 700 Manuel Tovar 179 / Av. Del Ejército 421, Miraflores T. 421-4635 / 421-7508 http://www.costanera700.pe/ f. Costanera 700	3º COCINA NIKKEI Y JAPONESA 2º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS 10º MEJOR SERVICIO 5º TOP 20	130 106 274 71
COSTUMBRES ARGENTINAS Av. República de Panamá 6562, Barranco T. 444-1581 www.costumbresargentinas.com.pe f. Costumbres Argentinas	10º CARNES Y PARRILLAS	116
CLUB SUIZO - RESTAURANTE ZSA ZSA Genaro Castro Iglesias 550 La Aurora, Miraflores T. 445-9180 www.clubsuizoperu.com f. Club Suizo de Lima	10º COCINAS DEL MUNDO	148
DÁNICA Lima T. 445-8743 / 421-1891 www.danica.pe f. Dánica	6º COCINA ITALIANA	140
DON BELISARIO Lima T. 611-3333 www.donbelisario.com.pe f. Don Belisario	10º MEJOR POLLO A LA BRASA	220
DON JACINTO Jr. Ica 281, Galería San Agustín, Cercado	MEJOR HUARIQUE	252

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
DON TITO Av. Aviación 3096, San Borja T. 475-6390 / 224-6968 Av. Benavides 4592, Surco T. 751-6432 Av. Flora Tristán 434, Santa Patricia, La Molina T. 348-4169 / 349-3553 www.dontito.pe f. DON TITO POLLOS A LA BRASA Y PARRILLADAS	3º MEJOR POLLO A LA BRASA	218
DON FERNANDO Av. General Garzón 1788, Jesús María T. 261-0361 www.donfernando.com.pe f. Restaurante Don Fernando	3º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	154
DON VITO Martín Dulanto 111, San Antonio, Miraflores T. 445-8156 www.trattoriadonvito.com f. Trattoria Don Vito	7º COCINA ITALIANA	140
DONDOH ROBATA GRILL Av. Conquistadores 999, San Isidro T. 421-2929 www.dondoh.com f. DonDoh	9º CARNES Y PARRILLAS	116
EDO SUSHI BAR Lima T. 434-4545 www.edosushibar.com f. EDO SUSHI BAR	6º COCINA NIKKEI Y JAPONESA	132
EL BODEGÓN Tarapacá 197, Miraflores T. 444-4704 https://www.elbodegon.com.pe/ f. El Bodegón	3º COCINA CRIOLLA	98
EL CHARACATO DE ORO Av. Aviación 3101, San Borja T. 475-6346 / 475-7204 f. El Characato de Oro Restaurante Peruano	10º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	156
EL CHARRÚA RESTAURANTE PARRILLA Av. Javier Prado Este 5898, La Molina T. 434-5503 www.elcharrua.com f. El Charrúa	2º CARNES Y PARRILLAS	114

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
EL HORNERO Lima T. 251-8109 / 436-8319 / 247-4646 www.elhornero.com.pe	4º CARNES Y PARRILLAS	116
EL HUERTO DE DON TORCUATO Urb. Casa Blanca, Mza, K Lote 67, Pachacámac T. 231-1205 / 997 932 747 http://www.dontorcuato.pe/Restaurante.html f. Restaurante El Huerto DonTorcuato	6º MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	212
EL KAPALLAQ Av. Dos de Mayo 748, San Isidro T. 517-9932 www.elkapallaq.pe f. El Kapallaq Restaurant	10º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS	108
EL MERCADO Hipólito Unanue 203, Miraflores T. 221-1322 www.rafaelosterling.pe f. El Mercado de Rafael Osterling	3º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS 106 2º MEJOR AMBIENTE 280 8º TOP 20 73	
EL PAN DE LA CHOLA Av. La Mar 918, Miraflores T. 221-2138 f. El Pan de la Chola	2º CAFÉ RESTAURANTE	226
EL RINCÓN QUE NO CONOCES Bernardo Alcedo 363, Lince T. 471-2171 / 923 520 174 www.elrinconquenoconoces.pe f. El Rincón que no conoces	7º COCINA CRIOLLA 100 4º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ 146	
EL RINCONCITO AREQUIPEÑO Jr. Bernardo Alcedo 514, Lince T. 471-6484 www.elrinconcitoarequipeno.pe f. El Rincón Arequipeño	8º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	156
EL ROCOTO Av. Aviación 4907, Higuiereta, Surco T. 448-3040 Federico Villareal 360, Santa Cruz, Miraflores T. 222-3175 www.elrocoto.com.pe f. El Rocoto	5º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	156
EL SALAR, BAR DE MARAS THE WESTIN LIBERTADOR LIMA HOTEL Amador Merino Reyna 589, San Isidro T. 201-5023 f. El Salar	9º MEJOR RESTOBAR - LOUNGE 236 7º MEJOR BAR DE LIMA 244	

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
EL TARWI Pasaje Ayulo 131, Jesús María T. 423-2389 Av. San Eugenio 961, Santa Catalina, La Victoria T. 472-0389 www.eltarwi.com	7º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	156
FIESTA CHICLAYO GOURMET - LIMA Av. Reducto 1278, Miraflores T. 242-9009 www.restaurantfiestagourmet.com f. Fiesta Restaurante Gourmet	4º COCINA CRIOLLA 2º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ 8º MEJOR SERVICIO 11º TOP 20	100 154 274 75
FRANCESCO Malecón de la Marina 526, Miraflores T. 442-8255 / 221-2697 f. Restaurante Francesco Miraflores Caminos del Inca 758, Surco T. 271-1028 Dean Valdivia 243, San Isidro T. 772-9377 www.francesco.com.pe	5º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS	108
FRANKLIN Av. Álvarez Calderón 198, San Isidro T. 751-4243 http://www.franklinperu.com/ f. Franklin Restaurante	6º NUEVO RESTAURANTE	84
FRIDA, COCINA DE MÉXICO General Mendiburu 793, Miraflores T. 778-8618 f. Frida Cocina de México	4º NUEVO RESTAURANTE	84
GIANFRANCO CAFFÉ Av. Angamos Oeste 598, Miraflores T. 446-9518 / 242-4973 Calle Sta Elena Nte 1859, Santiago de Surco T. 329-9524 www.gianfrancocaffe.com f. Gianfranco Caffé	7º CAFÉ RESTAURANTE	228
GRAN PARRILLADA TIMBÓ Av. Simón Bolívar 944, Pueblo Libre T. 461-0014	8º MEJOR POLLO A LA BRASA	220
GRANJA AZUL Carretera Central Km. 11.5, Santa Clara, Ate T. 356-0082 https://granja-azul.com.pe/ f. Granja Azul	3º RESTAURANTE CAMPESTRE 2º MEJOR POLLO A LA BRASA	210 218

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
HANZO PERUVIAN JAPANESE CUISINE Av. Primavera 1494, Surco T. 344-4801 Av. Conquistadores 598, San Isidro T. 422-6367 www.hanzo.com.pe f. HANZO	4º COCINA NIKKEI Y JAPONESA	132
HOTEL B Sáenz Peña 204, Barranco T. 206-0800 www.hotelb.pe f. Hotel B - Restaurante & Bar	1º MEJOR RESTOBAR 6º MEJOR BAR DE LIMA	232 244
HOU WHA Carlos Tenaud 490, Miraflores T. 440-0442 www.chifahouwha.com.pe f. Chifa Hou Wha	3º COCINA CHINA Y CHIFA	122
HUACA PUCLLANA General Borgoño Cdra 8, Huaca Pucllana, Miraflores T. 445-4042 www.resthuacapucllana.com f. RESTAURANT HUACA PUCLLANA	6º COCINA CRIOLLA 10º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 10º MEJOR AMBIENTE 9º MEJOR SERVICIO	100 92 282 270
HUANCAHUASI Av. Flora Tristán 585, Urb. Santa Patricia, La Molina Av. Javier Prado Este 1405, Urb. Santa Catalina, La Victoria Antigua Panamericana Sur Km. 34 Mza. X, Lote 2, Huertos de Lurín, Pachacámac T. 500-3901 www.huancahuasi.com f. Huancahuasi	6º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	156
HUARINGAS BAR Bolognesi 460, Miraflores T. 243-8151 / 934 710 910 f. Huaringas Bar Lima	10º MEJOR BAR DE LIMA	244
ISIDRO BISTRÓ LIMEÑO Los Pinos 515, San Isidro T. 611-1246 www.isidrobistro.pe f. Isidro Bistró Limeño	5º NUEVO RESTAURANTE	84

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
ISOLINA, TABERNA PERUANA Prolongación San Martín 101, Barranco T. 247-5075 www.isolina.pe f. Isolina Taberna Peruana	1º COCINA CRIOLLA 7º TOP 20	96 72
JERÓNIMO Av. La Mar 1209, Miraflores T. 494-7336 f. Jerónimo Restaurante	1º COCINAS DEL MUNDO	144
JOSÉ ANTONIO Jr. Bernardo Monteagudo 200, Magdalena del Mar, San Isidro T. 264-0188 / 264-3284 Av. La Floresta 124 esquina con Av. Primavera Chacarilla del Estanque, San Borja T. 372-6868 / 372-7288 www.joseantonio.com.pe f. Restaurante José Antonio	5º COCINA CRIOLLA	100
KJOLLE Av. Pedro de Osma 301, Barranco T. 242-8575 https://kjolle.com f. Kjolle	2º NUEVO RESTAURANTE 5º MEJOR SERVICIO 12º TOP 20	82 274 75
KUO WHA Paseo de la República 5046, Miraflores T. 445-9482 / 445-8539 / 993 530 643 www.kuowha.com f. Restaurant Oriental Kuo Wha	8º COCINA CHINA Y CHIFA	124
KUSINA PACHACÁMAC Parcela E-9, Lote 1, Ex Predio La Cásica, Pachacámac T. 231-1781 / 684-2066 www.kusinapachacamac.com.pe f. Restaurant Kusina Pachacamac	7º RESTAURANTE CAMPESTRE	212
LA BODEGA DE LA TRATTORIA Lima T. 241-6899 / 372-7572 / 446-5672 www.labodegadelatrattoria.com f. La Bodega de la Trattoria	5º COCINA ITALIANA	140
LA BONBONNIERE Lima T. 447-2267 / 444-4097 / 437-2210 www.labonbonniere.pe f. RESTAURANTE LA BONBONNIERE	1º CAFÉ RESTAURANTE 2º COCINAS DEL MUNDO	224 146

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
LA CABRERA Enrique Palacios 140, Miraflores T. 447-3799 El Polo 284, Santiago de Surco T. 686-0788 Av. Almirante Grau 1502, Barranco T. 252-8125 www.lacabreraperu.com f. La Cabrera Perú	7º CARNES Y PARRILLAS	116
LA CARRETA Av. Ricardo Rivera Navarrete 740, San Isidro T. 442-2690 / 221-1600 www.restaurantelacarreta.com f. Restaurante La Carreta	6º CARNES Y PARRILLAS	116
LA CUADRA DE SALVADOR STEAKHOUSE Centenario 105, Barranco T. 247-8670 / 989 817 299 Santa Luisa 265, San Isidro www.lacuadradesalvador.com f. La Cuadra de Salvador Steakhouse	5º CARNES Y PARRILLAS	116
LA CUCHARITA Av. La Mar 1200, Miraflores T. 497-8722 / 717-8868 www.lacucharita.pe f. La Cucharita Tapas Bar	8º MEJOR RESTOBAR - LOUNGE 3º COCINA DEL MUNDO	236 146
LA GLORIA Atahualpa 201, Miraflores T. 445-5705 / 446-6504 www.lagloriarestaurant.com f. La Gloria	5º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 4º MEJOR BAR DE LIMA 9º MEJOR AMBIENTE 13º TOP 20	92 244 282 75
LA GLORIA DEL CAMPO Fundo Casa Blanca, Calle 7, Mz. K, Lote 92, Pachacámac T. 231-2250 / 947 281 142 f. La Gloria del Campo	2º MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE	110
LA HUERTA DE PACHACÁMAC Las Magnolias con Av. Manuel Valle, Fundo el Horno, Sub Lote C, Pachacámac C. 946 064 094 www.huertadepachacamac.com f. La huerta de Pachacamac	8º RESTAURANTE CAMPESTRE	212

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
LA LINTERNA Los Libertadores 311, San Isidro T. 440-3636 Av. Caminos del Inca 459, Surco T. 372-5914 Av. Miguel Grau 689, Barranco T. 247-0193 www.pizzerialalinterna.com f. La Linterna	9º COCINA ITALIANA	140
LA MAR Av. La Mar 770, Miraflores T. 421-3365 www.lamarcebicheria.com f. La Mar Cebichería Peruana Lima	1º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS 7º MEJOR SERVICIO 16º TOP 20	104 274 75
LA PANKA Av. Villarán 753, Surquillo T. 358-6089 www.lapanka.com f. La Panka	9º MEJOR POLLO A LA BRASA	220
LA PICANTERÍA, PA'QUE PIQUES Y TE RÍAS Francisco Moreno 388, Surquillo T. 241-6676 www.picanteriasdelperu.com	8º COCINA CRIOLLA	100
LA RED Av. Mariscal La Mar 391, Miraflores T. 441-1026 Av. la Marina 2355, San Miguel T. 480-6170 www.lared.com.pe f. Restaurante Cebichería La Red	9º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS	108
LA TIENDECITA BLANCA Av. Larco 111, Miraflores T. 445-1412 www.latiendecitablanca.com.pe f. La Tiendecita Blanca	3º CAFÉ RESTAURANTE	226
LA TRATTORIA DI MAMBRINO C.E. Larcomar, Malecón de la Reserva 610, Miraflores T. 447-5941 CC. Jockey Plaza, Av. Javier Prado Este 4200, Surco T. 434-1050 Av. Pardo y Aliaga 656, San Isidro T. 421-8904 www.latrattoriadimambrino.com f. La Trattoria di Mambrino	2º COCINA ITALIANA	138

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
LIMA 27 Santa Luisa 295, San Isidro T. 422-8915 www.lima27.com f. Lima 27	6º MEJOR RESTOBAR - LOUNGE	236
LOS BACHICHE Av. La Paz 1025, Miraflores T. 221-9283 www.losbachiche.pe f. Los Bachiche	8º COCINA ITALIANA	140
LUNG FUNG Av. República de Panamá 3165, San Isidro T. 441-8817 anexo 144 www.lungfung.com.pe f. Restaurante Oriental Lung Fung	10º COCINA CHINA Y CHIFA	124
MADAM TUSÁN Lima www.madamtusan.pe f. Madam Tusan	2º COCINA CHINA Y CHIFA	122
MAIDO San Martín 399, Miraflores T. 313-5100 www.maido.pe f. Maido Cocina Nikkei	1º NIKKEI Y JAPONESA 4º MEJOR AMBIENTE 1º MEJOR SERVICIO 1º TOP 20	128 282 270 64
MALABAR Av. Camino Real 101, San Isidro T. 440-5200 / 440-5300 www.malabar.com.pe f. MALABAR restaurante & bar	9º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA	98
MANTRA INDIAN CUISINE Av. Benavides 1761, Miraflores T. 445-0127 / 995 555 457 www.mantraperu.com f. Restaurante Hindu Mantra	9º COCINAS DEL MUNDO	148
MÁRIA ALMENARA La Mar 698, Miraflores C. 950 664 655 https://mariaalmenara.pe/ f. Maria Almenara	9º CAFÉ RESTAURANTE	228
MATRIA Manuel Mendiburu 823, Miraflores T. 422-2784 http://www.matriarestaurante.com/ f. MATRIA	8º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA	92

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
MATSUEI Atahualpa 195, Miraflores C. 981 310 180 Jirón Los Caobos 380, La Molina C. 997 837 735 www.matsueiperu.com.pe f. Matsuei	5º COCINA NIKKEI Y JAPONESA	132
MAYTA La Mar 1285, Miraflores T. 422-6708 www.maytalima.com f. Mayta Restaurante	6º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA	92
MEDITERRÁNEO CHICKEN Lima T. 715-5555 / 952 062 109 www.mediterraneo.com.pe f. Mediterráneo	5º MEJOR POLLO A LA BRASA	220
MESA DE PIEDRA Av. Nueva Toledo Km. 27.5, Cieneguilla T. 479-8680 http://www.mesa-de-piedra.com f. Mesa de Piedra - Mayu Patapi	4º RESTAURANTE CAMPESTRE	212
MÉRITO Av. 28 de Julio 206, Barranco T. 227-1628 http://meritorestaurante.com/ f. Mérito Restaurante	7º NUEVO RESTAURANTE	84
MÓ.BISTRÓ Av. Angamos Oeste 1146, Miraflores C. 986 006 575 https://mobistro-restaurant.negocio.site/ f. Mó bistró	8º NUEVO RESTAURANTE	84
O-MEI Av. Javier Prado Este 5902, La Fontana, La Molina T. 437-0188 / 437-5974 www.omeilima.com f. Restaurante Oriental OMEI	5º COCINA CHINA Y CHIFA 7º COCINAS DEL MUNDO	124 148
OSAKA Av. Pardo y Aliaga 660, San Isidro T. 222-0405 Av. El Polo 660, Surco T. 437-7320 www.osaka.com.pe f. Osaka	2º COCINA NIKKEI Y JAPONESA 5º MEJOR BAR DE LIMA 1º MEJOR MEJOR AMBIENTE 2º MEJOR SERVICIO 4º TOP 20	130 244 278 272 70

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
OSSO RESTAURANTE Tahití 175, Puerta de la Planicie, La Molina Av Santo Toribio 173, San Isidro T. 352-9915 / 469-7438 www.osso.pe f. OSSO - Restaurante & Carnicería	3º CARNES Y PARRILLAS	114
OSTERÍA CONVIVIAM Santa Luisa 110, San Isidro T. 221-8511 www.conviviam.pe f. Ostería CONVIVIAM	3º COCINA ITALIANA	138
PAN SAL AIRE Av. Almirante Grau 320, Barranco C. 992 777 600 f. Pan Sal Aire	10º COCINA ITALIANA	140
PANCHITA - SAZÓN CRIOLLA Dos de Mayo 298, Miraflores T. 242-5957 Av. Primavera 557, San Borja T. 242-5957 www.panchita.pe f. Panchita	2º COCINA CRIOLLA	98
PARDOS CHICKEN Lima T. 219-8000 www.pardoschicken.pe f. Pardos Chicken	4º MEJOR POLLO A LA BRASA	220
PERROQUET COUNTRY CLUB LIMA HOTEL Los Eucaliptos 590, San Isidro T. 611-9000 www.countryclublimahotel.com/	4º COCINAS DEL MUNDO	148
PESCADOS CAPITALES La Mar 1337, Miraflores T. 719-9320 Doménico Morelli 288, La Rambla, San Borja T. 500-0655 Av. Primavera 1067, San Borja T. 717-9470 www.pescadoscapitales.com	8º CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS	108
PRIMOS CHICKEN BAR Conquistadores 201, San Isidro T. 441-5522 Av. Armendariz 546, Miraflores T. 445-9090 www.primoschickenbar.pe	1º MEJOR POLLO A LA BRASA	216

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
PUN KAY Av. Alfredo Benavides 1955, Miraflores T. 448-7298	9º COCINA CHINA Y CHIFA	124
RAFAEL San Martín 300, Miraflores T. 242-4149 www.rafaelosterling.pe	1º COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA 9º MEJOR BAR DE LIMA 5º MEJOR AMBIENTE 2º TOP 20	88 244 282 66
RASSON BRASAS GOURMET Mendiburu 1007, Miraflores T. 441-1279 www.rasson.com.pe f. Rasson	7º MEJOR POLLO A LA BRASA	220
REFUGIO DE SANTIAGO Calle Real 33, Lunahuaná C. 991 991 259 https://www.refugiodesantiago.com/ f. Refugio de Santiago Ecologe	10º RESTAURANTE CAMPESTRE	212
ROYAL Av. Guillermo Prescott 231-237, San Isidro T. 421-0874 / 421-0814 www.restauranteroyal.com f. Restaurante Royal	7º COCINA CHINA Y CHIFA	124
SAN ANTONIO Lima T. 626-1313 www.pasteleriasanantonio.com f. Pastelería San Antonio	4º CAFÉ RESTAURANTE	228
SAN CEFERINO TRATTORIA GOURMET Av. Dos de Mayo 793, San Isidro T. 422-8242 / 422-1959 www.restaurantsanecerino.com f. San Ceferino	4º COCINA ITALIANA	140
SHIZEN BARRA NIKKEI General Borgoño 286, Miraflores C. 993 731 239 f. Shizen Barra Nikkei	10º COCINA NIKKEI Y JAPONESA	132
SIETE Jr. Domeyer 260, Barranco C. 966 320 855 f. Siete	1º NUEVO RESTAURANTE 17º TOP 20	80 75

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
STATERA La Mar 463, Miraflores T. 306-0628 https://staterarestaurante.pe/ f. Statera Restaurante	9º NUEVO RESTAURANTE	84
SYMPOSIUM Santa Luisa 122, San Isidro T. 221-3397 f. Symposium	1º COCINA ITALIANA 20º TOP 20	136 75
TANTA Lima T. 444-5231/ 446-9357 / 372-3528 www.tantaperu.com f. Tanta Perú	8º MEJOR CAFÉ RESTAURANTE	228
TITI Av. Javier Prado Este 1212, Córpac, San Isidro T. 224-8302 / 224-8199 www.chifatiti.com f. Chifa TITI	1º COCINA CHINA Y CHIFA	120
TOSHI RESTAURANTE NIKKEI Av. Armendáriz 480, Miraflores T. 444-2634 Lizardo Alzamora Este 260, San Isidro T. 421-4498 anexo 1208 www.toshinikkei.com f. Toshi Restaurante	9º COCINA NIKKEI Y JAPONESA	132
TZURU Calle 21 Nro. 707, Córpac, San Isidro T. 225-2195 www.tzुरुrestaurant.com f. Tzuru Restaurante Nikkei	8º COCINA NIKKEI Y JAPONESA	132
VENTARRÓN RESTAURANTE CHICLAYANO & BARRA Av. Almirante Grau 276, Barranco T. 555-7374 f. Ventarrón Restaurante Chiclayano & Barra	9º COCINA DE LAS REGIONES DEL PERÚ	156
VILLA CHICKEN Lima T. 500-8800 www.villachicken.com.pe f. Villa Chicken	6º MEJOR POLLO A LA BRASA	220



ÍNDICE ALFABÉTICO - LIMA

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
WA LOK Jr. Paruro 878, Lima T. 427-2750 Av. Angamos Oeste 700, Miraflores T. 447-1329 www.walok.com.pe f. Wa Lok	4º COCINA CHINA Y CHIFA	124
27 TAPAS Santa Luisa 295, San Isidro T. 422-8915 - 994 204 416 f. 27 Tapas	5º MEJOR RESTOBAR - LOUNGE	236
500 GRADOS Av. Camino Real 1281, San Isidro C. 954 604-536 http://500grados.com f. 500 Grados	3º NUEVO RESTAURANTE	82

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
ACHIRANA HOTEL LAS DUNAS Av. La Angostura 400, Ica T. 056-256224 / 256225 www.lasdunashotel.com f. hotel.las dunas	10º MEJOR RESTAURANTE DE ICA	180
AL FRÍO Y AL FUEGO Av. La Marina 134 B, Punchana, Maynas, Iquitos C. 965 607 474 / 943 870 684 f. Alfrioyalfuegorestaurante	1º MEJOR RESTAURANTE DE LORETO	198
AMAZON BISTRÓ Malecón Tarapacá 268, Iquitos T. 065-242918 www.amazonbistro.com f. Amazon Bistro	3º MEJOR RESTAURANTE DE LORETO	200
ANTICA PIZZERÍA Jr. Napo 159, Iquitos T. 065-241988 www.anticapizzeria.com.pe f. Antica Pizzeria Iquitos	7º MEJOR RESTAURANTE DE LORETO	202
BALLESTAS (HOTEL PARACAS A LUXURY COLLECTION RESORT) Av. Paracas s/n, Paracas T. 056-581333 https://www.libertador.com.pe/hotel/hotel-paracas/	4º MEJOR RESTAURANTE DE ICA	180
BIG BEN HUANCHACO Av. Larco 1184, Urb. El Boquerón (frente al mar), Huanchaco, Trujillo T. 044-461378 www.bigbenhuanchaco.com f. BigBenHuanchaco	2º MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD	186
BUCANERO Av. La Marina 124, Maynas, Iquitos T. 065-223320 f. Bucanero Restaurant Turístico	10º MEJOR RESTAURANTE DE LORETO	202
CHALANA (HOTEL PARACAS) Av. Paracas 173, Paracas T. 065-581333 www.hotelparacasresort.com	9º MEJOR RESTAURANTE DE ICA	180
CHICHA POR GASTÓN ACURIO - AREQUIPA Santa Catalina 210, Int. 105, Arequipa T. 054-287360 www.chicha.com.pe f. chichaarequipa	2º MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA	162

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
CHICHA POR GASTÓN ACURIO - CUSCO Plaza Regocijo 261, 2º nivel, Cusco T. 084-240520 www.chicha.com.pe f. chichacuscooficial	2º MEJOR RESTAURANTE DEL CUSCO	170
CICCIOLINA Triunfo 393, 2º piso, Cusco T. 084-239510 www.cicciolinacuzco.com	1º MEJOR RESTAURANTE DEL CUSCO 19º TOP 20	168 75
EL BATÁN Panamericana Sur 791, Km. 197.50, Chinchá, Ica T. 056-268050 www.elbatanchincha.com f. el batan chincha alta / el batan restaurant gourmet	2º MEJOR RESTAURANTE DE ICA	178
EL CÁNTARO Dos de Mayo 180, Lambayeque T. 074-285552 f. elcantarorestauranteturistico	3º MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE	194
"EL CARIBE" DE HUANCHACHO Jr. Atahualpa 150, Huanchaco C.. 968 352 908 f. Restaurant El Caribe	9º MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD	188
EL CORAL (HOTEL LA HACIENDA BAHÍA PARACAS) Urb. Sto. Domingo Lote 25, Paracas T. 01-2131010 https://hoteleslahacienda.com	7º MEJOR RESTAURANTE DE ICA	180
EL HUACATAY Jr. Arica 620, Urubamba, Valle de Urubamba, Cusco T. 084-201790 / C. 974 886 155 www.elhuacatay.com f. El Huacatay	4º MEJOR RESTAURANTE DEL CUSCO	172
EL MESÓN Malecón Maldonado N 153, Iquitos T. 065-231857 www.restaurantelmeson.com.pe	9º MEJOR RESTAURANTE DE LORETO	202
EL MIJANO Amazonas 829, Punchana, Iquitos T. 065-250346 www.restaurantelmijano.com f. Restaurant El Mijano	5º MEJOR RESTAURANTE DE LORETO	202

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
EL MOCHICA DE DOÑA FRESIA Calle Santa Mariana 146 Urb. La Merced, Trujillo T. 044-291929 Av. La Marina s/n, “Las Lomas II”, Huanchaco, Trujillo T. 044-754692 www.elmochica.com.pe f. El Mochica Restaurante	3º MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD	186
EL MOCHICA DE COQUI ÑIQUE (MCHK) Av. Juan Pablo II 463-467, Trujillo T. 044-295181 f. Restaurante El Mochica	4º MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD	188
EL MOCOCHO Jr. Bolognesi 633, Huanchaco, Trujillo C. 961 343 392 f. RestauranteMococho	10º MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD	188
EL PACÍFICO Av. Huamachuco 970, Lambayeque T. 074-283135 f. pacificorestaurantturisticooficial	6º MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE	196
EL PARDO AL MAR (DOUBLETREE RESORT BY HILTON PARACAS) Lote 30-34 Urb. Santo Domingo Ica, Paracas T. 056-581919 https://doubletree3.hilton.com/en/hotels/peru/doubletree-resort-by-hilton-hotel-paracas-peru-PIOPEDT/dining/index.html	8º MEJOR RESTAURANTE DE ICA	180
EL PILOTO Carretera Pisco-Paracas, Km. 18.5, Lt. 2B1, Paracas C. 940 142 291	5º MEJOR RESTAURANTE DE ICA	180
EL RINCÓN DE VALLEJO Asociación de Criadores de Caballos de Paso de La Libertad (Vía de Evitamiento km 569), Trujillo C. 968 115 370 / 968 115 719 www.rincondevallejo.pe f. RestauranteElRinconDeVallejo	7º MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD	188
EL RINCÓN DEL PATO Av. Augusto B. Leguía 270, Lambayeque T. 074-282751 / 283637	2º MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE	194
EL SOMBRERO DE PAJA Av. Abelardo Quiñones km 4, Iquitos T. 065-261020 f. El Sombrero de Paja	6º MEJOR RESTAURANTE DE LORETO	202

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
EL TUPAY, BELMOND HOTEL MONASTERIO CUSCO Calle Plazoleta Nazarenas 337, Cusco T. 01-6108300 https://www.belmond.com/es/hotels/south-america/peru/cusco/belmond-hotel-monasterio/dining	5º MEJOR RESTAURANTE DEL CUSCO	172
FIESTA CHICLAYO GOURMET Av. Salaverry 1820, Chiclayo T. 074-201970 www.restaurantfiestagourmet.com f. Restaurant Fiesta	1º MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE	192
FITZCARRALDO CAFÉ BAR Napo 102, Iquitos T. 065-507545 www.restaurantefitzcarraldo.com f. Restaurante Fitzcarraldo	2º MEJOR RESTAURANTE DE LORETO	200
GRAN MALOCA Sargento Lores 170, Iquitos T. 065-233126 f. RestaurantTuristicoGranMaloca	8º MEJOR RESTAURANTE DE LORETO	202
HOTEL VIÑAS QUEIROLO Carretera San José de los Molinos. Km. 11, Ica T. 056-254119 C. 965 397 086 / 980 644 023 www.hotelvinasqueirolo.com f. HotelVinasQueirolo	3º MEJOR RESTAURANTE DE ICA	178
HUANCHACO BEACH Av. Víctor Larco 800, Huanchaco, Trujillo T. 044-461484 f. restauranthuanchacobeach	6º MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD	188
IKIITU Jr. Fitzcarrald 456, Iquitos C. 997 278 411 / 065-223243 https://ikiitu.com/ f. ikiitu	4º MEJOR RESTAURANTE DE LORETO	202
INCANTO Santa Catalina Angosta 135, Cusco T. 084-254753 www.cuscorestaurants.com f. incantocusco	6º MEJOR RESTAURANTE DEL CUSCO	172
INKATERRA HACIENDA URUBAMBA Km 62 de la vía Cusco-Pisac-Calca-Urubamba T. 084-600700 https://www.inkaterra.com f. InkaterraHotels	8º MEJOR RESTAURANTE DEL CUSCO	172

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
LA BENITA DE LOS CLAUSTROS General Morán 118, Int. 13, Claustros de la Compañía, Cercado de Arequipa C. 991 145 305 www.labenitadelosclaustros.com f. Labenitadelosclaustros	8º MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA	164
LA BODEGA 138 Herrajes 138, Cusco T. 084-260272 www.labodega138.com f. labodega138	7º MEJOR RESTAURANTE DEL CUSCO	172
LA LUCILA, Picantería Arequipeña Grau 147, Sachaca, Arequipa T. 054-205348 www.picanterialalucila.com f. La Lucila Picantería	7º MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA	164
LA NUEVA PALOMINO Pasaje Leoncio Prado 122, Yanahuara, Arequipa T. 054-252393 / 255718 f. La Nueva Palomino Picantería Arequipeña	1º MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA	160
LA OLLA DE JUANITA Fundo Tres Esquinas 121, Altura Km. 295.5 Panamericana Sur, Ica T. 056-403317 f. restolladejuanita	6º MEJOR RESTAURANTE DE ICA	180
LA PROA La Estación 116, Pimentel T. 074-484778 f. La Proa Pimentel	9 MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE	196
LA TRATTORÍA DEL MONASTERIO Santa Catalina 309, Arequipa T. 054-204062 www.latrattoriadelmonasterio.com f. la trattoria del monasterio	3º MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA	162
LIMO PERUANO NIKKEI Portal de Carnes 236, 2do. Piso, Cusco T. 084-237946 www.cuscorestaurants.com f. limocusco	9º MEJOR RESTAURANTE DEL CUSCO	172
LUNA LLENA Av. Miguel Grau 1086, Chiclayo T. 074-233988 f. Chifa Luna Llena	10º MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE	196

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
MAP CAFÉ Museo de Arte Precolombino, Plaza Nazarenas 231, Cusco T. 084-237949 www.cuscorestaurants.com f. MAPcafe	3º MEJOR RESTAURANTE DE CUSCO	170
PACHAPAPA Plazoleta San Blas 120, Cusco T. 084-237946 www.cuscorestaurants.com f. PachapapaRestaurante	10º MEJOR RESTAURANTE DEL CUSCO	172
PARRILLA COCO TORETE Av. Larco Mz. M3 lote 15 Urb. San Andrés 5ta. Etapa, Trujillo T. 044-593815 Martínez de Compañón 648 Urb. San Andrés, Trujillo T. 044-266088 C.C. Real Plaza, Trujillo T. 044-266088 www.cocotorete.com f. cocotoreterestaurantparrillada	8º MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD	188
PICANTERÍA DEL MAR Rivera del Mar 164, Pimentel T. 074-453142 f. Picanteria del Mar	5º MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE	196
PICANTERÍA ROSITA INGA Pedro Vera Cansiano 625, Ferreñafe C. 997 275 546 / 923 730 819 f. PICANTERIA ROSITA INGA	7º MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE	196
ROMANO RINCÓN CRIOLLO Av. Estados Unidos 162, Urb. El Recreo, Trujillo T. 044-244207 www.restaurantromano.com f. Romano Rincon Criollo	1º MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD	184
SABORES PERUANOS Av. Los Incas 136, La Victoria, Chiclayo C. 979 779 741 f. Saboresperuanoschiclayo	4º MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE	196
SALAMANTO RESTAURANTE San Francisco 221, Arequipa T. 054-577066 http://www.salamanto.com/ f. Salamanto Restaurante	6º MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA	164

RESTAURANTE	PUESTO Y CATEGORÍA	PÁGINA
SOL DE MAYO Jerusalén 207, Yanahuara, Arequipa T. 054-254148 / 957 600 133 f. Sol de Mayo	5º MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA	164
SQUALO'S Cienfuegos 256, Urb. La Merced, Trujillo T. 044-295134 www.squalosseafoodrestaurant.com f. Squalos	5º MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD	188
TAMBO DE TACAMA Camino Real 390, La Tinguiña, Ica T. 01-2183030 www.tacama.com f. Tambo de Tacama	1º MEJOR RESTAURANTE DE ICA	176
TÍPIKA SAZÓN AREQUIPEÑA Luna Pizarro 407, Vallecito, Arequipa T. 054-223964 www.tipika.com.pe f. Tipika Restaurante Arequipa	9º MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA	164
TRADICIÓN AREQUIPEÑA Av. Dolores 111, José Luis Bustamante y Rivero, Arequipa T. 054-426467 / 430352 www.tradicionarequipena.com f. Tradicion Arequipa	10º MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA	164
VICHAYO RESTOBAR Los Álamos 230, Chiclayo T. 074-227664 f. Vichayo Restobar	8º MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE	196
ZIG ZAG Zela 210 - 212, Cercado, Arequipa T. 054-206020 www.zigzagrestaurant.com f. Zigzag Restaurant	4º MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA	164



NOTAS / *NOTES*



NOTAS / *NOTES*

SUMMUM

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

Todos los derechos reservados / All rights reserved
administracion@summumyluccuma.com
www.summum.pe

Está prohibida la reproducción parcial o total de cualquier información, imagen o foto de esta publicación en ninguna forma y por ningún medio, sea mecánico, electrónico, virtual, fotocopia o cualquier otro.

Escanear una foto o utilizar un texto sin permiso escrito de los autores de la publicación es robo de propiedad intelectual y como tal está sancionado por la ley.

The reproduction of any information, image or photograph in this publication, as a photocopy or by any mechanical, electronic, virtual or any other means is forbidden.

Scanning photographs or using text without the written permission of the authors constitutes theft of intellectual property and as such is penalised by law.

Directora / Director

Cecilia Valenzuela

Editora Fotográfica / Photography Editor

Sandra Elías

Jefa División Editorial / Publications Manager

Flavia López de Romaña

Textos y Edición / Texts and Editor

SUMMUM

Corrección de Estilo / Copy Editor

Eliana Huaco

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

Servidioma / Flavia López de Romaña, Melanie Gallagher

Diseño y Diagramación / Design and Layout

Genaro Calderón

Fotografía / Photography

Sandra Elías, Flavia Corzo, Edwin Zapata, Kevyn M. Rodríguez, Rodolfo Micho Guerra, Víctor Manuel Sánchez, archivo Marisa Guíulfo, Archivo Osaka, 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

Pre-Prensa e Impresión / Layout and Printing

Gráfica Biblos S.A., Jr. Morococha No. 152, Surquillo - Teléfono : 445-5566
Fecha de impresión: Ago 2019

Con el patrocinio de / Sponsored by:



Diners Club
INTERNATIONAL

Aliado Estratégico / Allied Partner:



Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú Nro. 2019-11293

ISBN: 978-612-47488-2-0

Tercera Edición

ago-19