

“LA COCINA NOVOANDINA FUE UNA PROPUESTA IDEOLÓGICA CONCEPTUAL CREADA EN LOS AÑOS 80 POR BERNARDO ROCA REY Y LUEGO EN LOS 90 POR DON CUCHO...FUERON ELLOS LOS QUE ENCENDIERON EL FUEGO. LOS QUE SE ADELANTARON A SU ÉPOCA, MIRANDO HACIA ADENTRO EN UNA BÚSQUEDA VALIENTE POR REDESCUBRIR NUESTROS PRODUCTOS MILENARIOS PARA LLEVARLOS A LA GRAN COCINA”.

GASTÓN ACURIO

“COCINA NOVOANDINA, OR NEW ANDEAN CUISINE, WAS A CONCEPTUAL, IDEOLOGICAL PROPOSAL CREATED IN THE ‘80s BY BERNARDO ROCA REY, AND LATER DEVELOPED IN THE ‘90s BY CUCHO... THEY WERE THE ONES WHO LIT THE FIRE. THE ONES WHO WERE AHEAD OF THEIR TIME, LOOKING INWARDS TO PERU IN A VALIANT QUEST TO REDISCOVER OUR AGE-OLD PRODUCTS AND MAKE THEM PART OF THE GRAND ART OF COOKING.”



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



CREDICORP



alcorp



LA CALERA



CAMUSSO
Platería & Joyería Fina



El Comercio



HUAMANÍ



ilPastificio
CLASSICO

Raymi



APDAYC
ASOCIACIÓN PERUANA DE ASESORES Y CONSULTORES



SUMMUM

COCINA PERUANA - PERUVIAN CUISINE

Ranking de los Restaurantes del Perú

Ranking of Peru's Restaurants

2022 - 2023





	Pág.
AGRADECIMIENTOS / ACKNOWLEDGEMENTS	2
ÍNDICE / TABLE OF CONTENTS	4
PRESENTACIÓN / INTRODUCTION	6
LA VOTACIÓN / THE VOTING PROCESS	8
ACERCA DE SUMMUM / ABOUT SUMMUM	10
RECONOCIMIENTO A LA TRAYECTORIA / LIFETIME ACHIEVEMENT AWARD	14
RECONOCIMIENTO ETERNO / COMMEMORATIVE AWARD	20
RECONOCIMIENTO A LA INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA / AGRICULTURAL RESEARCH AWARD	26
MEJOR PRODUCTOR AGRÍCOLA / BEST AGRICULTURAL PRODUCER	32
PRODUCTO EMBLEMÁTICO / ICONIC PRODUCT	38
MEJOR PRODUCTORA DE CAFÉ / BEST COFFEE PRODUCER	44
MEJOR LÍDER DE COMEDOR POPULAR / BEST FOOD KITCHEN LEADER	50
MEJOR COCINA DE AUTOR / BEST CUISINE D'AUTEUR	56
MEJOR CHEF MUJER / BEST FEMALE CHEF	62
PREMIO A LA RESILIENCIA / RESILIENCE AWARD	68
TOP 20 / TOP 20	74
NUEVO RESTAURANTE / NEW RESTAURANT	91
COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA / CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE	99
COCINA CRIOLLA / CRIOLLO CUISINE	106
CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS / CEBICHE, FISH, AND SEAFOOD	114
CARNES Y PARRILLAS / GRILLS AND STEAKHOUSES	122

	Pág.
CHIFA Y COCINA CHINA / CHIFA AND CHINESE CUISINE	130
COCINA NIKKEI Y JAPONESA / NIKKEI AND JAPANESE CUISINE	138
COCINA ITALIANA / ITALIAN CUISINE	146
COCINAS DEL MUNDO / INTERNATIONAL CUISINE	154
COCINAS DE LAS REGIONES DEL PERÚ / REGIONAL PERUVIAN CUISINES	162
RESTAURANTE DE LA AMAZONÍA / BEST RESTAURANT IN THE AMAZON	170
RESTAURANTE DE AREQUIPA / BEST RESTAURANT IN AREQUIPA	178
RESTAURANTE DE CUSCO / BEST RESTAURANT IN CUSCO	186
RESTAURANTE DE ICA / BEST RESTAURANT IN ICA	194
RESTAURANTE DE LA LIBERTAD / BEST RESTAURANT IN LA LIBERTAD	202
RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE / BEST RESTAURANT IN LAMBAYEQUE	210
MEJOR POLLO A LA BRASA / WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN	218
CAFÉ-RESTAURANTE / CAFE-RESTAURANT	226
MEJOR PASTELERÍA / BEST BAKERY	234
RESTOBAR-LOUNGE / RESTOBAR-LOUNGE	242
MEJOR BAR DE LIMA / BEST BAR IN LIMA	250
MEJOR RESTAURANTE CLÁSICO / BEST CLASSIC RESTAURANT	258
MEJOR HUARIQUE / BEST HOLE IN THE WALL	262
MEJOR SOMMELIER / BEST SOMMELIER	268
MEJOR BARTENDER / BEST BARTENDER	272
MEJOR SERVICIO / BEST SERVICE	276
MEJOR AMBIENTE / BEST AMBIANCE	284
CRÉDITOS / CREDITS	292



PRESENTACIÓN

INTRODUCTION

Después de tres largos, dolorosos e inciertos años, nos reencontramos nuevamente en los Premios SUMMUM. La difícil experiencia que le tocó, y aún le toca, sobrellevar al turismo y a la gastronomía en nuestro país nos convoca para ser parte de la reinención que este extraordinario y pujante sector necesita para recuperarse. Por eso, este año, además de organizar un evento amplio e integrador para premiar y agradecer a todos los actores involucrados en el proceso, que inicia en el campo y culmina en la mesa de un extraordinario restaurante en el Perú, denominamos a nuestra ceremonia SUMMUM RESILIENCIA.

Para la celebración elegimos la Huaca Pucllana; se trata, precisamente, de un maravilloso y emblemático espacio que nos devuelve a nuestros orígenes, nos remite al intercambio de nuestros productos nativos y nos inspira a reinventarnos en un imaginario ancestral donde toda la industria, desde los productores hasta los chefs, puede soñar.

Pero este año, además de premiar a los mejores productores, investigadores,

líderes y chefs de nuestro país, distinguimos también a uno de los empresarios gastronómicos que logró salir adelante en medio de la pandemia, enfrentó la adversidad y venció de manera destacada.

El premio a la resiliencia ha sido el más difícil de otorgar. Los críticos gastronómicos más afamados en el Perú y los integrantes del Consejo Consultivo de los Premios SUMMUM hicieron un esfuerzo especial para concederlo. Todos y cada uno de los cocineros mencionados y destacados en este libro SUMMUM 2022 enfrentaron problemas y dificultades para los que nadie estaba preparado, durante casi dos años de confinamiento lucharon por su personal y lo hicieron con gran calidad humana y creatividad. Son muchas las historias magníficas y entrañables, dignas de reconocimiento y aplauso.

En el camino de la resiliencia hemos visto y saboreado nuevas técnicas para el delivery, escuelas de emprendedores, dark kitchens, líneas de comida para casa, salsas, tiendas y tanto más. Pensando en todos ellos, encontramos la fuerza para volver a celebrarlos.



After three long, painful, uncertain years, we find ourselves once again at the SUMMUM Awards. Given the obstacles that the tourism and culinary industries in our country have had to overcome, and those they still must face, we have a duty to aid in the acts of reinvention that this extraordinary, burgeoning sector needs to fully recover. In recognition of this fact, we are not only organizing a broad and inclusive event this year to honor and acknowledge all of the people involved in the process, which begins in the countryside and culminates at the tables of Peru's most extraordinary restaurants, but we have decided to name our ceremony SUMMUM RESILIENCIA.

For the site of our celebration, we chose the Huaca Pucllana, a wonderfully emblematic space that brings us back to our origins, evoking the trade and exchange of our native products and inspiring us to reinvent ourselves within an ancient imaginary where the entire industry, from farmers to chefs, can give free rein to their dreams.

This year, we are not only giving out awards to the best farmers, researchers, industry leaders, and chefs in our country; we are also giving special acknowledgment to one of the culinary entrepreneurs who managed to flourish during the pandemic, setting an outstanding example by facing adversity and prevailing.

The award for resilience was the toughest one to give out. Peru's most famed culinary critics and the members of the Advisory Board for the SUMMUM Awards made a special effort to reach their decision. Each and every one of the cooks mentioned and highlighted in the 2022 SUMMUM guide faced problems and difficulties for which no one was prepared. Over the course of nearly two years of lockdowns, they fought for their staff, displaying incredible human qualities and creativity in the process. There are many magnificent, heartwarming stories worthy of recognition and applause.

As we walked the path of resilience, we have seen and savored innovations in delivery, entrepreneurs' schools, dark kitchens, lines of home meal kits and sauces, stores, and much more. With all of them in our thoughts, we found the strength we needed to celebrate them once again.

Cecilia Valenzuela
Directora de Summum /
Director of Summum



LA VOTACIÓN

THE VOTING PROCESS

Han pasado ya 15 años desde la primera encuesta y premiación de SUMMUM en 2007. Desde entonces, la gastronomía peruana ha seguido evolucionando y expandiéndose por el mundo, pero también ha tenido que capear momentos difíciles, como los durísimos confinamientos que generó el covid-19.

Una evidencia palpable del dinamismo del negocio de la restauración en el Perú es que del Top 10 de 2017 solo quedan tres grandes restaurantes en el top 20 de 2022: Astrid & Gastón, Rafael y La Mar. Algunos memorables establecimientos desaparecieron, otros cambiaron de manos o de generación, pero también surgieron muchas nuevas propuestas, incluso durante los difíciles años de la pandemia. Prueba de ello es que cuatro nuevos restaurantes figuran en el Top 20 de 2022.

It has been fifteen years since the first SUMMUM survey and awards ceremony in 2007. Since then, the Peruvian culinary industry has continued to evolve and spread around the world, although not without some setbacks, such as the strict lockdowns imposed in response to the COVID-19 pandemic.

The fact that only three of the major restaurants that were included in the Top 10 in 2017 are found in this year's Top 20—Astrid & Gastón, Rafael, and La Mar—is proof of just how dynamic the Peruvian restaurant business is. Some notable establishments have

disappeared while others have changed hands or generations, but many new offerings have also emerged, even during the difficult years of the pandemic. Indeed, four new restaurants have broken into the 2022 Top 20.

Over the course of these fifteen years, the survey has also evolved to better capture the fluid reality of our country's culinary world. This year sees the introduction of the Bakeries category, a niche that has grown a great deal in recent years. Meanwhile, the award that was previously given out for the Loreto region has been

A lo largo de estos 15 años, la encuesta también ha ido evolucionando para recoger mejor la cambiante realidad del mundo gastronómico en nuestro país. Este año se ha introducido la categoría Pastelerías, que ha crecido mucho en los últimos tiempos, y se ha ampliado el premio que se otorgaba en la región Loreto a la Amazonía en su conjunto, para incluir emprendimientos de Pucallpa y Tarapoto junto con los de Iquitos. La encuesta de este año tuvo algunos tropiezos iniciales por el cierre de algunos restaurantes y la apertura tardía de otros, pero finalmente se vio compensada con una participación récord en la votación de 696 comensales.

Como siempre, los convocados a votar fueron un conjunto de comensales habituales y entendidos con la condición de que solo podían votar en categorías donde habían acudido a comer durante los últimos 12 meses. A su vez, la pregunta por los nuevos restaurantes consideró solo aquellos creados con más de seis meses de antelación a la aplicación de la encuesta, de manera de dar oportunidad a un número suficiente de comensales de poder probar las nuevas propuestas culinarias. Por último, como en años anteriores, la fórmula para definir el ranking de los Top 20 contempló la respuesta a tres preguntas ponderadas de la siguiente manera: 60 % para la mejor comida, 20 % para el mejor servicio y 20 % para el mejor ambiente. En consecuencia, el ranking general es el resultado de la satisfacción con la experiencia completa.

expanded to include the entirety of the Amazon region, covering establishments in Pucallpa and Tarapoto along with those of Iquitos. The survey experienced some initial difficulties this year due to the closure of some restaurants and the late reopening of others, but these challenges were ultimately offset by a record participation of 696 diners in the voting process.

As always, those who were asked to vote consisted of a group of knowledgeable habitués of the culinary scene, on the condition that they could only vote in those categories pertaining to restaurants in which they had eaten in the last twelve months. The question about new restaurants included only those that had opened at least six months before the survey was taken, to give enough diners a chance to try these new culinary offerings. Finally, as in previous years, the formula for determining the Top 20 ranking was based on responses to three questions, weighted as follows: 60% for the best food, 20% for the best service, and 20% for the best ambience. Thus, the overall ranking is a reflection of voters' satisfaction with the entire experience.

Alfredo Torres G.

**Presidente Ejecutivo /
Executive Chairman
Ipsos Perú**

ACERCA DE / ABOUT



SUMMUM

El reconocimiento internacional del Perú como el mejor destino culinario del mundo no sería posible sin la confluencia de una tierra generosa —que ofrece una variedad succulenta y voluptuosa de ingredientes— con la creatividad y el talento de sus chefs, herederos de múltiples tradiciones y un creciente mestizaje junto con los equipos que los acompañan en sus cada vez más afamados restaurantes.

Por eso, los organizadores de SUMMUM mantenemos un compromiso férreo de celebrar las mejores cocinas de la Amazonía, Arequipa, Cusco, Ica, La Libertad, Lambayeque y Lima, en sus distintas especialidades. Y de distinguir a la Mejor Chef Mujer, la Mejor Cocina de Autor y, otorgar este año, después de habernos sobrepuesto a las inclemencias de una pandemia, el Premio a la Resiliencia.

De igual forma, nos complace ovacionar cada año la trayectoria de uno de los grandes cocineros que han hecho historia en nuestra gastronomía y nos conmueve

Peru's international recognition as the top culinary destination in the world would not have been possible without its combination of generous soil, which offers a succulent and luscious variety of ingredients, and the creativity and talent of its chefs, heirs to multiple and increasingly intermingled traditions, along with the teams that accompany them in their restaurants that have continued to garner fame.

The organizers of SUMMUM are firmly committed to celebrating the best food in the Amazon, Arequipa, Cusco, Ica, La Libertad, Lambayeque, and Lima, all with their own distinct specialties. We also pay tribute to the Best Woman Chef and the Best Cuisine d'Auteur. And now, after making it through a calamitous pandemic, we are giving out an Award for Resilience.

We also take pleasure each year in applauding the lifetime achievements of one of the great cooks who have made their mark on our cuisine, while offering an



Martha Palacios



Mitsuharu Tsumura



Virgilio Martínez

reconocer póstumamente a quienes han sido gestores de nuestra gran cocina. Este año, en particular, reconocemos a un promotor inigualable al que nunca olvidaremos.

Pero también nos enorgullece, sobre manera, premiar al Mejor Productor Agrícola, al Mejor Productor de Café, a la Mejor Investigación Agrícola —que implica años de esfuerzo y tenacidad— y estimular el trabajo de quienes luchan por rescatar y destacar el origen de nuestros productos emblemáticos.

Asimismo, nos llena de contento distinguir al Mejor Huarique y de manera muy especial, aplaudir a la Mejor Líder de Comedor Popular, una cocinera que conoce, nada menos, que de logística y organización para mitigar, con total dignidad, el hambre.

Como todos los años, la encuesta de IPSOS define los premios para los restaurantes preferidos por los exigentes

emotional posthumous homage to those who have been stewards of our beloved culinary traditions. This year in particular, we are honoring a peerless proponent who will forever remain in our hearts.

We are extremely proud to shine a spotlight on the best farmer of the year, the best coffee producer, the best agricultural research (something that takes years of hard work and tenacity), and to promote the work of those who have fought to recover and highlight the origin of our most iconic products.

Additionally, we are pleased to honor the Best Huarique, and especially, to applaud the Best Food Kitchen Leader, a cook who must also have great logistical and organizational skills in waging a dignified fight against hunger.

Just like every year, the IPSOS survey determines the awards for those restaurants that have earned their spot as favorites among demanding Peruvian



Julio Hanco Mamani

comensales peruanos, pero para los demás reconocimientos SUMMUM convoca a diversos especialistas.

El jurado para elegir al Mejor Productor y definir el Producto Emblemático que se premia este año lo integraron los prestigiosos chefs Gastón Acurio, Moma Adrianzén, José del Castillo, Arlette Eulert, Virgilio Martínez y Jaime Pesaque.

Para decidir los reconocimientos a la Mejor Investigación Agrícola y a la Mejor Productora de Café se reunió el equipo de investigación y redacción de Luccuma integrado por Amet Aguirre, Flavia López de Romaña, Cecilia Valenzuela y Esther Vargas.

Para los reconocimientos estelares a la Mejor Chef Mujer, la Cocina de Autor y el Premio a la Resiliencia, participaron las más destacadas críticas gastronómicas del país: María Rosa Arrarte, María Elena Cornejo, Soledad Marroquín, Paola Miglio y Nora Sugobono.

La definición del Premio a la Trayectoria, el Homenaje Póstumo, el reconocimiento al Restaurante Clásico y los premios al Mejor Bartender y Mejor Sommelier

estuvo a cargo del Consejo Consultivo de los Premios SUMMUM: María Rosa Arrarte, Tony Custer, Mauricio Fernandini, Sandro Fuentes, Andrés Jochamowitz, Nicolás Kecskemethy, Javier Lozada, Gabriel Ortiz de Zevallos, Julia Soldevilla, Alfredo Torres y Cecilia Valenzuela. El Consejo Consultivo participó también en la definición del Premio a la Resiliencia.

El jurado para elegir el Huarique de 2022 fue organizado por Jorge Luján e integrado por los reconocidos y muy reputados huariqueros: Eduardo Abusada, Raúl "Tito" Castro, Gabriel "El Cholo" Mena y Elías Valdez.

El jurado para elegir a la Mejor Líder de Comedor Popular fue presidido por el chef Palmiro Ocampo y contó con la participación de Rocío Magariño y Karen Seijas.

A todos y cada uno de ellos nuestro más profundo agradecimiento. Celebrar a los productos y los productores, los cocineros y la gastronomía de nuestro país es un deber y una muestra de gratitud unánime de los peruanos.



Téc. María Reyda Mendoza León, Téc. José Miguel Rúa Cunto, Ing. José Velásquez Mantari, Ing. Máximo Morote Quispe

diners, while the winners of the other SUMMUM awards are chosen by a range of experts.

This year's jury for Best Farmer and Iconic Product includes the prestigious chefs Gastón Acurio, Moma Adrianzén, José Del Castillo, Arlette Eulert, Virgilio Martínez, and Jaime Pesaque.

The acknowledgments for Best Agricultural Research and Best Coffee Producer were decided by the research team, writers, and editors of LUCUMA: Amet Aguirre, Flavia López de Romaña, Cecilia Valenzuela, and Esther Vargas.

For the standout awards for Best Woman Chef, Cuisine d'Auteur, and the Award for Resilience, Peru's most noted food critics weighed in: María Rosa Arrarte, María Elena Cornejo, Soledad Marroquín, Paola Miglio, and Nora Sugobono.

The decisions for the Lifetime Achievement Award, Posthumous Tribute, Best Classic Restaurant, Best Bartender, and Best Sommelier were made by the Advisory Board of the SUMMUM Awards: María Rosa Arrarte, Tony Custer, Mauricio Fernandini, Sandro Fuentes, Andrés Jochamowitz, Nicolás Kecskemethy, Javier Lozada, Gabriel Ortiz de Zevallos, Julia Soldevilla, Alfredo Torres, and Cecilia Valenzuela. The Advisory Board also helped decide the Award for Resilience.

This year's jury for the Best Huarique was organized by Jorge Luján, and consisted of the most respected and reputable of aficionados: Eduardo Abusada, Raúl "Tito" Castro, Gabriel "El Cholo" Mena, and Elías Valdez.

The jury for Best Food Kitchen Leader was presided over by Chef Palmiro Ocampo, with the help of Rocío Magariño and Karen Seijas.

We would like to express our profound gratitude to each and every one of the people involved. The celebration of our country's products and producers, cooks and cuisine is a duty and a sign of the unanimous respect of all Peruvians.



Manuel Alberto Fernández



Relinda Chávez de Bendejú

RECONOCIMIENTO
A LA TRAYECTORIA

LIFETIME ACHIEVEMENT AWARD





Cucho La Rosa

DON CUCHO LA ROSA



VANGUARDIA Y TRADICIÓN /
VANGUARD AND TRADITION

LLEVA DÉCADAS EN LA COCINA Y NO SE AGOTA, QUIZÁS SE ENAMORA CADA DÍA MÁS. AMA LO QUE HACE, Y NO SOLO EN LOS FOGONES, TAMBIÉN EN LA DOCENCIA. EL GRAN CUCHO LA ROSA ES UN MAESTRO DE GENERACIONES, UN GRAN MAESTRO.

HE HAS SPENT DECADES IN THE KITCHEN AND HE'S STILL GOING STRONG. INDEED, HE SEEMS TO BECOME MORE ENAMORED OF IT BY THE DAY. HE LOVES WHAT HE DOES, NOT ONLY OVER THE FLAMES BUT AS A TEACHER, TOO. THE GREAT CUCHO LA ROSA IS A TRULY MAGNIFICENT TEACHER, ONE WHO HAS NOW EDUCATED MULTIPLE GENERATIONS.

Hay dos conceptos claros en la historia culinaria de don Cucho La Rosa: vanguardia y tradición, palabras que repite con orgullo y que explica con detenimiento. Se le hace imposible no mencionar a su gran amigo Bernardo Roca Rey, con quien trabajó hombro a hombro en la cocina novoandina. Al mismo tiempo, destaca el desarrollo de la cocina criolla, regional y marina. Todo lo que sabe lo ha llevado a la docencia como buen maestro.

El chico que empezó sirviendo cojinovitas fritas en el restaurante de su padre en el jirón Ocoña dice hoy que aprendió a

There are two clear themes in the culinary history of Don Cucho La Rosa: vanguard and tradition, words that he proudly repeats and patiently explains. He finds it impossible not to mention his great friend Bernardo Roca Rey, with whom he worked shoulder to shoulder on the concept of cocina novoandina, or New Andean cuisine. He also highlights the strides made by Criollo and regional cuisines, as well as seafood dishes. With this incredible expertise, he has grown into a formidable teacher.

The little boy who started out serving fried cojinova fish at his father's restaurant on



que más hemos maltratado “en nombre del somos libres poniéndole lo que cada ego del cocinero quiera agregar”. Cuestiona la creatividad exagerada y el ego desmesurado.

“El cocinero peruano debe ser estudioso de la cocina, curioso, debe leer y recordar que la creatividad es buena, pero que la tradición debe ser respetada”, sostiene el autor de diversos libros de cocina.

¿Qué le diría a los jóvenes que sueñan con ser chef? “Que admiren a sus padres y a sus abuelos porque allí está la historia de su gastronomía, no en los cocineros de vitrina o de marketing”.



cocinar de jovenzuelo, haciendo desastres quizás, hasta que llegó el chef que lo habitaba e hizo maravillas en la cocina. Pero primero fueron esos tiempos de mirar, aprender y captar la esencia.

Si hay un reto pendiente, ese es el “descubrimiento de la cocina tradicional, que incluye la regional”, dice don Cucho, con la voz fuerte y energética. Y agrega: “Tenemos el mundo paralelo que corre con la tradición que es la cocina novoandina, la cocina de autor, la cocina creativa”.

Su gran legado es su pasión por la experimentación y la enseñanza: “Hay tanto por aprender de la cocina peruana, tanto de la tradición, como que el lomo saltado no es chino”.

¿Y el cebiche? El cebiche, comenta el maestro, nos abre la puerta a la internacionalización, pero es el plato

Jirón Ocoña says he learned to cook from the time he was a youngster, perhaps disastrously at first, but he gradually became a chef with the ability to work wonders in the kitchen. First, however, came the stage of watching, learning, and grasping the essence of cooking.

If there is one challenge we still need to tackle, it is the “discovery of traditional cuisine, which includes regional variants,” says Don Cucho in his firm, energetic voice, adding, “We have a parallel world that runs alongside tradition, which is New Andean cuisine, cuisine d’auteur, creative cuisine.”

His great legacy is his passion for experimentation and teaching. “There is always so much to learn about Peruvian cuisine, about its traditions. For example, did you know that lomo saltado is not Chinese?”



What about cebiche? Cebiche, says the maestro, has opened the door for us to step onto the international stage, but it is also the dish that we have most thoroughly mistreated “in the name of our individual whims. Each cook adds whatever his ego decides to throw in there.” He questions any exaggerated sense of creativity or egos run wild.

“Peruvian cooks must be students of cuisine. They have to be curious. They have to read and remember that creativity is good, but tradition should always be respected,” argues Don Cucho, himself the author of a number of books on food.

What is his advice to young people who dream of becoming a chef? “They should admire their parents and their grandparents, because that’s where the history of their cuisine is, not in the cooks who are interested in showing off or marketing themselves.”

RECONOCIMIENTO ETERNO

COMMEMORATIVE AWARD





BERNARDO ROCA REY

EL 15 DE MARZO DE 2022 MURIÓ BERNARDO ROCA REY, UN GRANDE DE LA GASTRONOMÍA PERUANA, UN HACEDOR Y UN VISIONARIO, UN CREATIVO Y UN APASIONADO, UN HOMBRE QUE NOS DEJA UN INMENSO LEGADO Y UNA VALLA ALTÍSIMA.

ON MARCH 15, 2022, BERNARDO ROCA REY PASSED AWAY, A GIANT OF PERUVIAN CUISINE, A MAKER AND A VISIONARY, A CREATIVE, IMPASSIONED MAN WHO SET THE BAR INCREDIBLY HIGH AND LEAVES BEHIND AN IMMENSE LEGACY.

“El recuerdo del paladar es más potente que el del oído”, solía decir ese soñador incansable y creativo que fue el gran Bernardo Roca Rey, quien falleció a los 77 años dejando un amplio legado en todos los terrenos que exploró con su inagotable curiosidad.

Bernardo era un hombre amable, inquieto, generoso, enamorado del Perú y de su exquisita gastronomía, la cual investigó, resaltó e hizo brillar.

Licenciado en la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad de Sevilla, estudió periodismo con su abuelo Luis Miró Quesada desde los 13 o 14 años. Fundador de la revista Somos, de Canal N, de los diarios Trome y Perú21, empezó a construir en la década de 1980 los cimientos de lo que sería la revolución gastronómica peruana. Entonces, nadie sabía lo que estaba por venir. Fue un adelantado a su época.

“The palate’s memory is more powerful than the ear’s.” That’s what the great Bernardo Roca Rey used to say, the tireless dreamer and creative who passed away at the age of 77, leaving behind a wide-ranging legacy encompassing every field he explored with his inexhaustible curiosity.

Bernardo was an amiable, restless, generous man, enamored of Peru and its exquisite cuisine, which he researched and championed in an effort to help it shine.

He obtained his bachelor’s degree from the School of Biological Sciences at the University of Seville and studied journalism with his grandfather, Luis Miró Quesada, from the age of 13 or 14. The founder of Somos magazine, the television station Canal N, and the daily papers Trome and Perú21, he started to lay the foundations back in the 1980s of what would later become the Peruvian culinary revolution. At that time, no one could have guessed what the future held. He was far ahead of his time.



Bernardo Roca Rey



Bernardo was driven by a desire to reexamine native ingredients and apply modern techniques to their preparation, always paying careful attention to the aesthetic aspects of cooking. And that was how cocina novoandina, or New Andean cuisine, was born, created, according to Bernardo, to convince Peruvians that contemporary cuisine had something to say in our traditional Criollo dishes. In this task, he worked side by side with the great Cucho La Rosa.

This giant figure made the Mistura festival into the image of a country of many flavors. He published notable books such as 500 Years of Fusion, which won Best Cookbook at the Gourmand World Cookbook Awards, and he worked fervently on behalf of culinary culture in Peru to help it reach the international stage.

Lo impulsaba la necesidad de revalorar los insumos autóctonos y aplicar en su preparación técnicas modernas, siempre cuidando la estética en la elaboración. Nació así la llamada cocina novoandina, creada –según anotó– para motivar a los peruanos a creer que la cocina contemporánea tenía algo que decir en nuestros platos criollos. Lo hizo de la mano del gran Cucho La Rosa.

Este grande hizo de Mistura la imagen de un país de múltiples sabores; perpetró libros memorables como “500 años de fusión” –reconocido como el Mejor Libro de Cocina del Mundo en los Gourmand World Cookbook Awards– y trabajó arduamente por la cultura culinaria en el país con proyección internacional.

En 2010 fue designado como el primer viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales. Fue en esa época que presentó un expediente para postular la cocina peruana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Bernardo luchó hasta el final por sus sueños, los sueños de un Perú mejor.

Hasta siempre, Bernardo.

In 2010, he was appointed the first Vice Minister of Cultural Heritage and Cultural Industries. At that time, he submitted a petition to the UNESCO proposing that Peruvian cuisine be named Intangible Cultural Heritage of Humanity. Bernardo fought to the end for his dreams, the dreams of a better Peru.

We will miss you, Bernardo.



Visita Miraflores

¡Primer destino cultural y turístico!



Safe travels



Parque Bicentenario de Miraflores



 **Miraflores**
es único

RECONOCIMIENTO A
LA INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

AGRICULTURAL RESEARCH AWARD



TRANSFORMANDO
CON ENERGÍA



PAPA ROJA DE AYACUCHO / AYACUCHO RED POTATO

LA PAPA ES UNO DE LOS CULTIVOS DE MAYOR IMPORTANCIA EN EL PERÚ, PERO NO ESTÁ LIBRE DE ENFERMEDADES. TRAS DOCE AÑOS DE INVESTIGACIÓN, LA PAPA ROJA AYACUCHANA SURGE PARA MOSTRAR SU RESISTENCIA GENÉTICA A LA RANCHA, ALTA PRODUCTIVIDAD Y BUENA CALIDAD CULINARIA.

THE POTATO IS ONE OF PERU'S MOST IMPORTANT CROPS, BUT IT IS PRONE TO MANY DISEASES. AFTER TWELVE YEARS OF RESEARCH, THE PAPA ROJA AYACUCHANA (AYACUCHO RED POTATO) HAS DEMONSTRATED A GENETIC RESISTANCE TO LATE BLIGHT WHILE OFFERING A HIGH YIELD AND EXCELLENT CULINARY QUALITIES.

La rancha es una de las enfermedades más graves para la papa a nivel mundial. Puede acabar con cultivos completos, por lo que el ingeniero agrónomo Máximo Morote pensó en este problema que golpea a los productores cuando empezó a investigar el tema desde el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) de la Estación Experimental Agraria Canaan - Ayacucho.

“Me motivó la necesidad de resolver un problema álgido para el campo”, explica Morote, responsable de la nueva variedad de papa INIA 316 - Roja Ayacuchana, resultado de doce largos, pacientes y tenaces años de investigación.

Se siente orgulloso, pero conserva la humildad que tuvo cuando de estudiante universitario ingresó a trabajar como vigilante en el Ministerio de Agricultura.

La papa roja ayacuchana se evaluó en diferentes zonas de la región Ayacucho, desde los 2100 metros de altitud hasta los 3900, cuyo potencial no solo radica en su

Late blight is one of the most serious diseases for potatoes around the world, with the ability to wipe out entire crops. Agronomist Máximo Morote began thinking over this problem, the scourge of so many farmers, when he started to research the topic at the Canaan Experimental Agriculture Station in Ayacucho, run by the Peruvian National Institute of Agricultural Innovation (INIA).

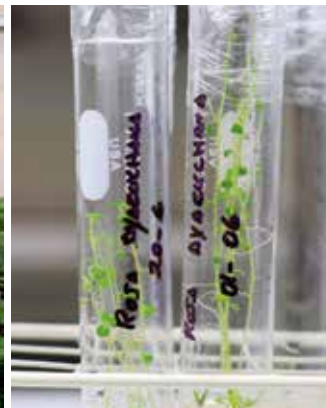
“I was determined to solve this problem, because it's such a serious one for rural farmers,” says Morote, who is responsible for the new potato varietal INIA 316-Roja Ayacuchana, the result of twelve long, patient, and tireless years of research.

He is proud of this accomplishment, but he remains just as humble as when he was a university student working at the Ministry of Agriculture as a security guard.

The Ayacucho red potato was evaluated in different parts of the Ayacucho region, at altitudes ranging from 2,100 to 3,900



Téc. María Reyda Mendoza León, Téc. José Miguel Rúa Cunto,
Ing. José Velasquez Mantari, Ing. Máximo Morote Quispe



fortaleza frente a la rancho y otros virus, sino que tiene también un alto rendimiento, lo que la hace muy productiva, señala el ingeniero de 65 años nacido en Ayacucho. A ello se suma la tolerancia a las heladas y sequías, la pulpa amarilla (puede consumirse frita muy bien) y la capacidad de conservación (hasta cuatro meses, mientras que otras duran dos).

Resultado de la investigación y del aporte de agricultores cooperantes y del Centro Internacional de la Papa (CIP), esta variedad se adapta a las condiciones agroecológicas de la sierra sur, centro y norte del Perú, por lo que recientemente se ha enviado semillas al norte y a Arequipa.

Y si bien se viene consumiendo desde 2010, no son muchos los que conocen sus bondades, advierte Máximo, que no deja de investigar, mientras mantiene viva su pasión por el charango, la guitarra y el acordeón. Su gran sueño: aliviar los problemas que golpean a los campesinos.



meters (about 6,900 to 12,800 ft.) above sea level. This potato's potential lies not only in its resistance to late blight and other viruses, but also its high yield, making it a very productive crop, says the 65-year-old scientist, who was born in Ayacucho. It also tolerates frost and drought. Its yellow flesh is great for culinary use (it tastes delicious when fried) and it can be stored for long periods (up to four months, while other varieties typically last two).

This variety—the result of research and contributions made by participating farmers and the International Center for the Potato (CIP)—is adaptable to the agroecological conditions of the southern, central, and northern highlands of Peru. In fact, seeds were recently sent to both the north and to Arequipa.

While people have been eating the Ayacucho red potato since 2010, not many are familiar with all its virtues, says Máximo, who is still doing research. When he isn't working, he is pursuing his other passion: playing charango, guitar, and accordion. His greatest dream is to help alleviate those problems that most affect rural farmers.

Manuel Choque
Mejor productor de
papa del año – 2018



Filomena Pinares
Mejor productora de
café – 2019



Juan Laura
Mejor productor de
cacao - 2019



En nuestro recorrido llevando el gas natural que impulsa al país, descubrimos a peruanos únicos, que con su energía están transformando su vida y la de sus comunidades.

Peruanos como: Manuel, Filomena y Juan.

Por ello, este 2022 volvemos junto a Summum Resiliencia para seguir reconociendo a quienes, con su trabajo, contribuyen con la gastronomía que llena de orgullo a todos los peruanos.



TRANSFORMANDO
CON ENERGÍA

Peruanos que
transforman

MEJOR PRODUCTOR AGRÍCOLA

BEST AGRICULTURAL PRODUCER



CREDIC◊RP



EL GUARDIÁN DE LAS PAPAS NATIVAS / THE GUARDIAN OF PAPAS NATIVAS

JULIO HANCCO MAMANI CONSERVA 450 VARIEDADES DE PAPA A 4800 MSNM, Y CONSIDERA A ESTE TUBÉRCULO COMO UN HIJO MÁS, AL QUE CUIDA CON DELICADEZA Y RIGOR. CON USTEDES, EL GUARDIÁN DE LAS PAPAS NATIVAS PERUANAS.

JULIO HANCCO MAMANI PRESERVES 450 DIFFERENT VARIETIES OF POTATO AT AN ALTITUDE OF 4,800 METERS (ABOUT 15,750 FT.) ABOVE SEA LEVEL. FOR HIM, THIS TUBER IS ALMOST LIKE ANOTHER CHILD, AND HE CARES FOR IT WITH TENDERNESS AND DEDICATION. LADIES AND GENTLEMEN, INTRODUCING THE GUARDIAN OF PERU'S PAPAS NATIVAS.

Solo estudió hasta segundo año de primaria, pero la sabiduría la encontraría en el campo, desde muy niño. Julio Hancco Mamani heredó 180 variedades de papa y hoy contabiliza 450, además de los cultivos de mashua, oca y olluco. Se siente orgulloso de mantener intacto el legado de su padre y de su abuelo, y de haber transmitido a sus siete hijos el amor por la papa peruana. Es un riguroso y amable guardián.

Tiene 68 años y vive en la comunidad campesina Pampacorral, en el distrito de Lares, Cusco, a 4800 msnm. Julio Hancco es reconocido por su trabajo comprometido con este tubérculo que considera “un hijo más” y que lo define como sinónimo de alimentación.

Todavía recuerda cuando era pequeño e intercambiaba papa por pan. Así era la vida en esos tiempos, en los que no podía ir a la escuela por la distancia y la pobreza. “Yo me arrepiento de no

He only went to school until third grade, but he would find his wisdom in the fields from a very young age. Julio Hancco Mamani inherited 180 varieties of potato and has since increased this number to 450, not to mention other tubers such as mashua, oca, and olluco. A strict but friendly guardian, he is proud to keep his father's and his grandfather's legacy intact, passing on to his seven children a love for the Peruvian potato.

Julio Hancco is 68 years old and lives in the peasant community of Pampacorral, in the district of Lares, Cusco, at 4,800 meters (15,750 ft.) above sea level. There, he has earned recognition for his commitment to this tuber, which he sees as being “like another child” and the very definition of food.

He can still remember trading potatoes for bread when he was little. That was how life was back then, when he couldn't go to school because it was far away and he was poor. “I regret not going to school. If I had, my Spanish would be better now. The



Julio Hancco Mamani



Julio junto a su familia

haber estudiado. Ahora manejaría mejor el español. La tierra sí es una fuente de aprendizaje, eso es innegable”, comenta en quechua, al lado de Rosa Melo Quispe, su compañera de vida, quien también cultiva variedades de papa nativa.

“¿Sabe cuál es mi sueño? Trabajar, conservar y multiplicar las variedades de papa que me dejó mi abuelo, hacerlas conocer al país y que me vengan a visitar. Yo supe desde chico que sería conservacionista de la papa y ahora quiero que el mundo sepa lo que tenemos”, dice Julio, miembro de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos (ANPE). La experimentación y el intercambio de conocimiento con otros productores ha sido la mejor manera que ha encontrado para seguir descubriendo nuevas variedades de papa.

“Es un orgullo para mí transmitir lo que sé de la papa”, afirma este hombre a quien llaman “productor estrella de la papa” o “rey de la papa”. Para Julio, la mejor manera de presentarse, es como su guardián.

earth is also a source of knowledge, though. You can't deny that,” he says in Quechua, sitting next to his lifelong partner, Rosa Melo Quispe, who also grows varieties of papa nativa (Spanish for “native potato”).

“You know what my dream is? To work, preserve, and multiply the varieties of potato that my grandfather left me. To let the rest of the country know about them so they will come visit me. I knew from the time I was a boy that I would be a conservationist of the potato, and now I want the world to know what we have,” says Julio, who is a member of the National Association of Ecological Farmers (ANPE). He has found that the best ways of continuing to discover new potato varieties consist of experimentation and the exchange of knowledge with other farmers.

“I feel proud to pass on all that I know about potatoes,” says the man known as the “star potato farmer” or “king of the potato.” According to Julio, however, the best way to describe him is as the tuber's guardian.



Estamos comprometidos con una inclusión financiera que impulse el desarrollo y bienestar de más empresas y personas.

En 2021, incluimos financieramente a 1.2 millones de personas y seguiremos trabajando para impactar de forma positiva en cada vez más peruanos.

PRODUCTO EMBLEMÁTICO

ICONIC PRODUCT



CREDIC◊RP



AJÍ MOCHERO

EN BUSCA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN, ESTE PRODUCTO ANCESTRAL DE LA CULTURA MOCHE AGUARDA UN JUSTO RECONOCIMIENTO Y CRUZAR LAS FRONTERAS DEL PERÚ.

ON A QUEST FOR A PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (KNOWN AS A DENOMINACIÓN DE ORIGEN IN SPANISH), THIS ANCIENT VEGETABLE ONCE USED BY THE MOCHE CULTURE IS NOW WAITING FOR ITS PROPER DUE, WITH HOPES OF SOON TRAVELING ACROSS PERU'S BORDERS.

Un pequeño grupo de productores va tras un sueño inmenso: el reconocimiento absoluto del ancestral ají mochoero.

A small group of farmers is chasing a huge dream: official recognition of the ancient ají mochoero chili pepper.

“Es único. Se caracteriza por parámetros que no tienen otros productos de su especie como el aroma y el sabor que expele. Tiene un picor bien marcado, pero su aroma es su distinción”, dice Manuel Fernández, agricultor e ingeniero químico que forma parte de este equipo de campesinos que no descansa en su tarea de darle valor a este cautivador ají: “Estaba en extinción. Gracias a la perseverancia de los agricultores ahora lo tenemos en las mesas de los más importantes gastrónomos del país”.

“It's the only one like it. Its characteristics are unlike any other similar product; for instance, the aroma and flavor it gives off. It's very spicy, but its aroma is what really makes it stand out,” says Manuel Fernández, a farmer and chemical engineer who is part of the team of smallholders who have been working tirelessly in their quest to share the value of this captivating chili pepper. “It was almost extinct. Thanks to these farmers' perseverance, it is now on the tables of the most noted gourmards in the country.”

El ají mochoero se ha posicionado no solo en el área local. Está en todo el norte hasta Catacaos en Piura, y a nivel nacional ya tiene un lugar especial entre los conocedores. Cuenta con el apoyo de agrupaciones, universidades y chefs como Gastón Acurio, Héctor Solís, Fernando Vera, Luis Romero Bellido, Roberto Grau, entre otros.

But the ají mochoero is not only earning a name in the immediate vicinity. It can be found throughout northern Peru, as far away as Catacaos in Piura. Nationwide, it has gained special recognition among connoisseurs, attracting support from a number of specialized groups, universities, and chefs such as Gastón Acurio, Héctor Solís, Fernando Vera, Luis Romero Bellido, Roberto Grau, and more.

Manuel Alberto Fernández





Luis Romero Bellido

"Por sus características, es ideal para nuestro plato bandera que es el cebiche", dice entusiasta Manuel, quien fundó la Asociación Renacimiento Campiñero para recuperar y posicionar los cultivos ancestrales como el ají mochero. Siete hombres y cuatro mujeres forman parte de este grupo incansable que trabaja día a día por su puesta en valor.

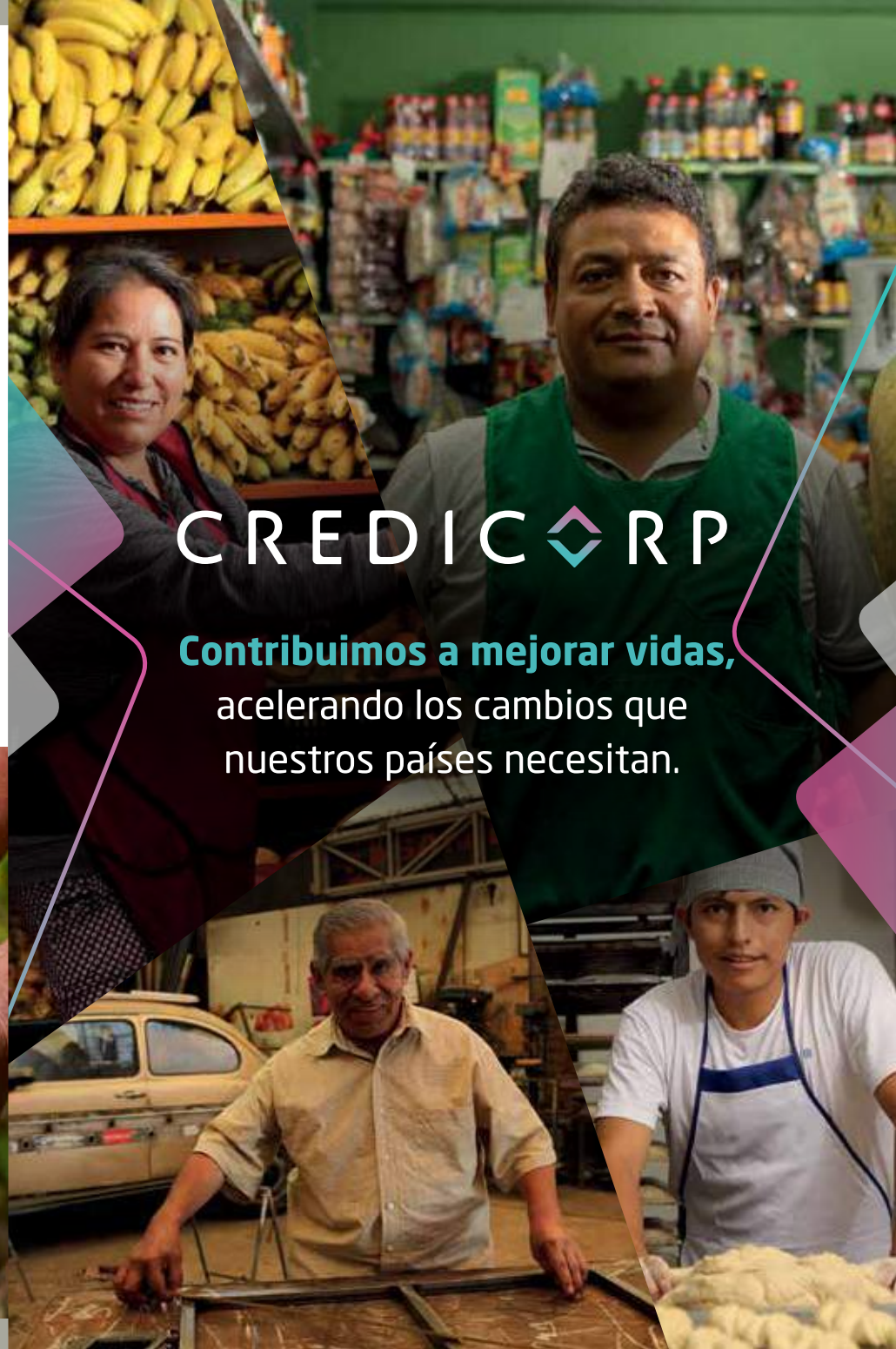
"Tenemos un producto de calidad única", resalta el ingeniero, tras contar que se ha mandado ají mochero a Barcelona, España: "Estamos dando los primeros pasos y quizás ya sean nuestros hijos quienes lo vean en otra dimensión".

La Casa del Ají Mochero es una iniciativa para dar a conocer su valor agregado. Lo encontramos deshidratado en polvo, en salsas, encurtidos y licor. Además, emplean la pasta con la que maceran el ají mochero en el relleno de chocotejas, y se sigue trabajando en presentaciones creativas que demuestran sus alcances y versatilidad.

"Its characteristics make it perfect for cebiche, our flagship dish," says an enthusiastic Manuel, who founded the Renacimiento Campiñero association to revive ancestral crops like the ají mochero and position them in the marketplace. Seven men and four women form part of this steadfast group, working day after day to foster appreciation for these crops.

"We have a product of truly unique quality," stresses the agronomist, noting that he has sent the ají mochero to Barcelona, Spain. "Right now, we are taking the very first steps. It may not be until our children's generation that people fully grasp things."

The Casa del Ají Mochero is an initiative aimed at sharing this crop's added value. Here we find it dehydrated in powders, in sauces, cured meats, and liqueurs. The members also use the paste made from macerated ají mochero as a filling for sweets. And they are still working on creative new presentations to demonstrate this chili pepper's versatility and wide variety of uses.



CREDICORP

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

MEJOR PRODUCTORA DE CAFÉ

BEST COFFEE PRODUCER



TRANSFORMANDO
CON ENERGÍA



Relinda Chávez de Bendejú

EL BENDITO CAFÉ DE RELINDA



RELINDA'S DIVINE COFFEE

HUYÓ DE LA SELVA POR EL TERRORISMO. TEMEROSA Y PREOCUPADA POR LAS TIERRAS QUE DEJÓ, LLEGÓ A SU HUANCAMELICA QUERIDA. ALLÍ, BAJO EL FRÍO CRUENTO DE LA SIERRA, EMPEZÓ DE CERO. EL CAFÉ VOLVIÓ A DARLE UNA OPORTUNIDAD Y HOY SU PRODUCTO ES RECONOCIDO.

SHE FLED THE JUNGLE, DRIVEN OUT BY THE SCOURGE OF TERRORISM. FEARFUL AND PREOCCUPIED ABOUT THE LAND SHE LEFT BEHIND, SHE RETURNED TO HER DEAR HUANCAMELICA. THERE, IN THE PIERCING COLD OF THE PERUVIAN HIGHLANDS, SHE STARTED OVER FROM SCRATCH. COFFEE GAVE HER A NEW CHANCE, AND TODAY HER CROPS ARE COWETED.

Fue en 1990 cuando el terrorismo la hizo huir de Pichanaquí, ese lugar en la selva donde había cosechado 15 cuerdas de café. Relinda Chávez de Bendejú regresó a Huancamelica, su tierra natal. Al lado de su esposo Lorenzo y de su hijo que cargaba en la espalda, ella se preguntó de qué vivirían ahora. El café era su esperanza, pero temía que las frías temperaturas le impidieran tener un buen producto.

Instalada en el distrito de Tintay Puncu, uno de los dieciséis que conforman la provincia de Tayacaja, ubicada en el departamento de Huancamelica, Relinda logró comprar un terreno tres veces más pequeño que el anterior. La chacra, recuerda, empezó a “dar y dar café”.

El nombre que le pondrían al fundo estaba claro: “Paraíso”. Y la vida tendría nuevamente sentido para esta madre que hoy, a los 54 años, es una de las caficultoras más conocidas de esta parte del país gracias a que su café

It was in 1990 that terrorist activity caused her to flee Pichanaquí, the jungle area where she worked harvesting coffee on 37 acres of land. Relinda Chávez de Bendejú returned to Huancamelica, the region where she was born. Traveling alongside her husband Lorenzo, carrying their little boy on her back, she couldn't help but wonder how they would make a living now. She had placed her hopes on coffee, but she was afraid the cold temperatures would make it hard to harvest good crops.

After settling in the district of Tintay Puncu, one of sixteen that form the province of Tayacaja, in the department of Huancamelica, Relinda was able to buy a plot of land three times smaller than the one she had left behind. As she recalls it, the soil soon began “to produce coffee, coffee, and more coffee.”

The name for the estate was a no-brainer: “Paraíso” (Spanish for “Paradise”). Life once again had meaning for this mother. Now, at the age of 54, she is one of the most renowned



—cultivado a 2150 metros sobre el nivel del mar— fue el único de su departamento en pasar las primeras clasificaciones de la Taza de Excelencia 2021.

Óscar Martínez Habich —dueño de Saba Café, la marca que trajo a Lima este origen—, describe el café de Relinda con notas sensoriales a caramelo, bitter, acidez brillante y cuerpo alto con textura cremosa final a frutas cítricas.

“El café significa mucho para nosotros. Gracias a él he podido construir lo más importante: la educación de mis tres hijos”, dice Relinda, mientras toma una taza de su café, de la variedad Caturra Rojo. Al lado se cultiva palta y otras frutas.

“Huancavelica no es reconocida por su café, pero ya estamos demostrando lo contrario”, comenta.

Su esposo, sus tres hijos y tres nietos forman la familia de Relinda. Su sueño es lograr un café de más alta calidad para dar a conocer el nombre de su pueblo, donde azota la pobreza. “El café es esperanza”, afirma, con una voz que transmite fortaleza.

coffee producers in this part of the country, after her coffee, grown at an altitude of 2,150 meters (about 7,050 ft.) above sea level, was the only one from her department to make into the final round of the 2021 Taza de Excelencia competition.

Óscar Martínez Habich, the owner of Saba Café, the company that brought this bean to Lima, describes Relinda's coffee as having notes of caramel, dark chocolate, bright acidity, and a full body, with a creamy mouthfeel and a citrusy aftertaste.

“Coffee means a lot to us. Thanks to coffee, I have been able to do what is most important to me: give my three children a good education,” says Relinda as she drinks a cup of her own Caturra Rojo varietal. In addition to her coffee crops, she grows avocados and other fruits.

“Huancavelica doesn't get any recognition for its coffee, but we're starting to prove everyone wrong,” she says.

Relinda's family includes her husband, their three children, and three grandchildren. Her dream is to achieve a coffee of the highest possible quality so she can make a name for her town, which suffers from great poverty. “Coffee is hope,” she says, and the conviction in her voice is palpable.



Filomena Pinares
Mejor productora
de café – 2019



El café es sin duda uno de nuestros productos bandera por su calidad, aroma y sabor. Por ello, desde TGP y Summum queremos reconocer a las mujeres caficultoras quienes, como Filomena, escriben su propia historia. Luchando contra la desigualdad para sacar adelante un producto de primera calidad a los principales mercados del Perú y mundo; lo cual les ha permitido ganar reconocimiento y mejores condiciones de vida para sus familias.

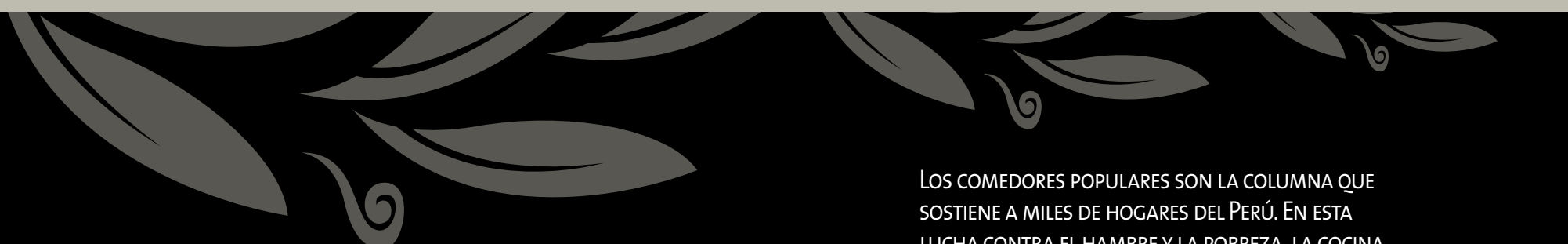


Peruanos que
transforman



MEJOR LÍDER DE COMEDOR POPULAR

BEST FOOD KITCHEN LEADER

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

LOS COMEDORES POPULARES SON LA COLUMNA QUE
SOSTIENE A MILES DE HOGARES DEL PERÚ. EN ESTA
LUCHA CONTRA EL HAMBRE Y LA POBREZA, LA COCINA
NO SE DESCUIDA Y ES UN EJEMPLO DE CÓMO PUEDES
HACER ALGO DELICIOSO CON MÍNIMOS RECURSOS.

*FOOD KITCHENS ARE A LIFELINE FOR THOUSANDS OF
HOUSEHOLDS IN PERU. IN THE STRUGGLE AGAINST
HUNGER AND POVERTY, GOOD COOKING PLAYS
AN IMPORTANT ROLE. INDEED, IT IS AN EXAMPLE
OF HOW YOU CAN MAKE SOMETHING DELICIOUS
WITH LIMITED RESOURCES.*

àlicorp



COMEDOR POPULAR LA AMISTAD



LOLA LESCANO

EL COMEDOR POPULAR LA AMISTAD EN LURÍN ES UN ESPACIO QUE BENEFICIA A CERCA DE CINCUENTA FAMILIAS DE EXTREMA POBREZA. EL MENÚ ES VARIADO, CREATIVO Y SOBRE TODO NUTRITIVO. QUIENES CREEN QUE POR SER ECONÓMICO EL SABOR NO ES BUENO, SE EQUIVOCAN. LAS MANOS DE LOLA Y DE SUS COMPAÑERAS HACEN MARAVILLAS.

LA AMISTAD FOOD KITCHEN IN LURÍN FEEDS AROUND FIFTY FAMILIES LIVING IN EXTREME POVERTY. THE MENU IS VARIED, CREATIVE, AND ABOVE ALL, NUTRITIOUS, GIVING THE LIE TO THE IDEA THAT AFFORDABLE FOOD CAN'T BE GOOD. THE HANDS OF LOLA AND HER COMPANIONS WORK WONDERS.

Lola Lescano tuvo miedo de asumir la responsabilidad de ser presidenta del comedor popular La Amistad, en el distrito sureño de Lurín. Pero se atrevió y ocho años después dice que ha sido una de las grandes experiencias de su vida porque aprendió a ser más humana, más humilde y más solidaria.

Los comedores populares en el Perú son una resistencia contra la pobreza extrema. Y eso es La Amistad, un espacio que beneficia a cerca de cincuenta familias vulnerables de esta parte de la ciudad.

Para encabezar un comedor popular hay que tener mucha creatividad y disciplina, cualidades que Lola, de 58 años, posee desde muy joven.

"A pesar de todo, el menú siempre es variado. No falta su cau cau, su

Lola Lescano was afraid to take on the responsibility of being the president of La Amistad food kitchen in the southern district of Lurín. But she took the leap and now, eight years later, she says it has been one of the best experiences in her life because it has taught her humility, humanity, and solidarity.

Food kitchens in Peru are an act of resistance against extreme poverty. And this perfectly describes La Amistad, an establishment that feeds around fifty vulnerable families in this part of town.

Taking charge of a food kitchen requires a great deal of creativity and discipline, qualities that Lola, now 58, has possessed since a very young age.

"In spite of it all, the menu is always varied. You can't go without cau cau, or mondonguito a la italiana, tallarín con chanfainita or carapulcra," says this mother of two, grandmother of four,



Equipo comedor popular "La Amistad"



Lola Lescano



mondonguito a la italiana, el tallarín con chanfainita o la carapulcra”, comenta esta mujer que tiene dos hijos, cuatro nietos y un bisnieto. El menú para las socias cuesta 3.50 soles, casi un dólar. Es una cantidad modesta que las ayuda a seguir adelante.

Como parte de su trabajo destaca haber conocido al chef Palmiro Ocampo, quien desde la ONG Ccori Cocina Óptima les enseñó a preparar platos más creativos. “Nunca se deja de aprender. Eso es lo bonito. Palmiro nos ayudó mucho con sus ideas y le estoy muy agradecida”, afirma.

En tiempos de pandemia, el comedor no ha abierto sus puertas. Y han optado por el delivery para protegerse del covid-19. Nada detuvo la tarea de alimentar a las familias, y Lola siente que así debe ser. Estar a la cabeza de un comedor popular le ha enseñado a entender a todo tipo de personas y a enfrentar duras batallas: “Cuando uno lo hace con amor, la mejor recompensa es las gracias, solo eso.”

and now, great grandmother of one. The menu costs members 3.50 soles, or about a dollar. This modest sum helps them continue with their work.

She says one of the best things about her job has been meeting Chef Palmiro Ocampo. Through his work with the NGO “Ccori Cocina Óptima,” Chef Ocampo taught them how to make more creative dishes. “You never stop learning. That’s the great thing. Palmiro helped us a lot with his ideas, and I’m very grateful for that,” she says.

Since the pandemic started, the food kitchen’s doors have remained closed. They decided to offer delivery in an effort to protect against the spread of COVID-19. Nothing could put a stop to the task of feeding families, and Lola believes that’s just the way it should be. Being in charge of a food kitchen has taught her to understand all sorts of people and to wage hard battles. “When you do things with love, the best reward is a ‘thank you.’ That’s all you need.”

insuma

“Los mejores insumos para tu negocio”

Insuma es un **nuevo modelo de servicio digital** para atender a los clientes de panaderías y restaurantes con soluciones para que sus negocios sigan creciendo.



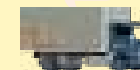
¿Qué beneficios tenemos para ti?



Portafolio de productos de Alicorp y otros socios comerciales



24/7: Realiza tu pedido en cualquier momento del día



Delivery gratis



Entrega en 24 horas



Promociones exclusivas



Capacitaciones virtuales y asesoría técnica



Servicios para potenciar y digitalizar tu negocio

visítanos en:



MEJOR COCINA DE AUTOR

BEST CUISINE D'AUTEUR





Pía León



PÍA LEÓN

EXPLORA LOS PRODUCTOS DE TODAS LAS REGIONES, LOS ESTUDIA, LOS ANALIZA CON DEDICACIÓN EXTREMA Y PASIÓN INIGUALABLE. Y CREA. CADA PLATO ES UNA EXPERIENCIA EXQUISITA QUE TIENE SU SELLO. LA COCINA DE PÍA LEÓN ES COCINA DE AUTOR.

SHE EXPLORES PRODUCTS FROM EVERY REGION, STUDYING AND ANALYZING THEM WITH EXTREME DEDICATION AND UNMATCHED PASSION. AND SHE CREATES. EACH DISH IS AN EXQUISITE EXPERIENCE THAT BEARS HER THUMBPRINT. PÍA LEÓN'S COOKING IS PURE CUISINE D'AUTEUR.

"Ser chef o cocinera es ser líder, guía, referente para un equipo de personas. Siempre quise ser cocinera", dice Pía León, la mejor chef femenina del mundo en 2021 según la lista The World's 50 Best Restaurants. Para la creadora del restaurante Kjolle, cocinar no es un trabajo: "Es parte de mi día a día. Te conecta no solo con los alimentos sino con la naturaleza, la geografía, la gente, la cultura. Es muy grande (ser cocinera)".

Desde los 7 años jugaba en la cocina ayudando a su mamá. Ha contado que su primera aventura fue un pie de limón.

Estudió en Le Cordon Bleu, en Lima. Practicó en Astrid & Gastón. Estuvo en Estados Unidos, donde trabajó en el hotel Ritz. Y de vuelta a Lima llegó a Central, donde el gran Virgilio Martínez la entrevistó pero no le dio el puesto. Ella insistió lo suficiente hasta que fue convocada y pasó a ser asistente del área de fríos. Pronto acabó de encargada y luego se alzó como jefa de cocina. No

"Being a chef or a cook means being a leader, a guide, a role model for a team of people. I always wanted to be a cook," says Pía León, the best female chef in the world in 2021, according to The World's 50 Best Restaurants. For the creator of the restaurant Kjolle, cooking is not a job. "It's part of my day-to-day life. It connects you to not only food, but to nature, geography, people, culture. It's a big job (being a cook)."

At the age of seven, she was already playing in the kitchen, helping her mom. She says her first adventure was a lime pie.

She studied at Le Cordon Bleu in Lima. She did her internship at Astrid & Gastón. She spent time in the United States, where she worked at the Hotel Ritz. After returning to Lima, she applied to work at Central, where the great Virgilio Martínez interviewed her but didn't hire her. She kept at it until she was given a job and made an assistant in the cold prep area. She soon ended up in charge of the area before moving up to head cook. It's no secret that this kitchen was also



es un secreto que en esa cocina nacería también el amor entre Virgilio y Pía, y una serie de proyectos profesionales que los han encumbrado en el mundo de la cocina a nivel mundial.

La cocina de autor que ofrece en Kjolle la define en pocas palabras: “Es una expresión propia de cómo vemos la naturaleza”. La experiencia de su restaurante –que lleva el nombre de un árbol andino pequeño y de flores doradas– se basa en conocer productos de nuestra geografía, con elegancia y pasión, virtudes que Pía sabe ensamblar muy bien. La cocina se abastece de los productos de Mater Iniciativa, otra gran idea de la pareja.

Pía fomenta una cocina alegre, donde la gente va a cocinar de manera positiva: “No es muy seria, lo que no significa que no sea estricta. En la cocina de Kjolle se puede percibir ese buen espíritu, esas ganas de seguir creciendo, de siempre estar motivados, de ser profesional y de siempre querer ir más allá”.

Y tiene un sueño: Lograr “un buen equilibrio” entre su trabajo y su familia.

the birthplace of Virgilio and Pía's romance, as well as a series of professional projects that have put them at the top of the international culinary world.

She needs few words to define the cuisine d'auteur she offers at Kjolle: “It's an expression of the way we see nature.” The experience at her restaurant, which is named after a small Andean tree with golden flowers, is based on learning about products from Peru's different geographic regions with elegance and passion, virtues which Pía expertly combines. The restaurant's kitchen gets its supplies from Mater Iniciativa, another one of the couple's great ideas.

Pía promotes a joyous kitchen, where people come to cook with positivity. “It's not a very serious place, but that doesn't mean I'm not strict. Kjolle's kitchen is filled with a merry spirit, as well as a drive to continue growing, always motivated, always professional, always trying to go above and beyond.”

And Pía's dream? To strike “a good balance” between her job and her family.



ACTÚAS MEJOR CUANDO ESTÁS SEGURO



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

MEJOR CHEF MUJER

BEST FEMALE CHEF





MARTHA PALACIOS

COCINAR ES EL LUGAR DONDE SE ENCUENTRA CONSIGO MISMA Y DESDE ALLÍ LOGRA HACER FELICES A MUCHAS PERSONAS. ESA ES LA MEJOR RECOMPENSA DE UNA COCINERA. ASÍ LO DICE MARTHA PALACIOS, CHEF DE PANCHITA HASTA FINES DE 2021, QUIEN HOY LIDERA PARA ACURIO RESTAURANTES UN NUEVO CONCEPTO EN MIAMI.

SHE CONNECTS WITH HERSELF THROUGH HER COOKING, AND THIS IS WHAT ALLOWS HER TO MAKE SO MANY OTHER PEOPLE HAPPY. AND THAT'S THE BEST REWARD A COOK COULD ASK FOR, ACCORDING TO MARTHA PALACIOS, THE CHEF AT PANCHITA UNTIL LATE 2021 WHO IS NOW SPEARHEADING A NEW CONCEPT FOR ACURIO RESTAURANTES IN MIAMI.

Martha Palacios es una mujer que transforma los sueños en metas y cuando llega a la meta, dice: “esto no termina aquí, ¿qué hay más allá?”. Con esta curiosidad, perseverancia y sobre todo buen humor, Martha ha hecho de la cocina criolla una fiesta.

La chef de Panchita (desde 2008 hasta fines de 2021) asegura que la cocina es el lugar perfecto para llevar alegría y de eso se trata la vida. “Hacer feliz a muchas personas en un solo acto es maravilloso”, comenta desde Miami, donde es parte de un proyecto ambicioso de Acurio Restaurantes.

Martha Palacios, que nació en Casapalca, dice que no tiene secretos en la cocina, pero si hay algo que la acompaña siempre es la sonrisa y ese afán de rescatar lo mejor de cada experiencia. “Estar

Martha Palacios is a woman who transforms dreams into goals. When she reaches those goals, she says, “This doesn’t end here. How can I go above and beyond?” With her curiosity, perseverance, and, especially, her cheery disposition, Martha has made a true fiesta of Criollo cuisine.

The chef at Panchita (from 2008 until late 2021) says that cooking is the perfect place to bring joy to others, and that’s what life is all about. “Making so many people happy in a single act is wonderful,” she says from Miami, where she is now involved in an ambitious project for Acurio Restaurantes.

Born in the town of Casapalca, Martha Palacios says she has no secrets in the kitchen. If there is anything she always makes sure to have on hand, it’s her smile and the enthusiasm with which she brings



Martha Palacios



contenta con una misma es el secreto de todo”, acota esta mujer que se define como de buen diente y enamorada de la comida criolla, sí, de los guisos, escabeches, sopas, cremas, tamales, chicharrones y más.

Desde Panchita, Martha nos hechizó con platos clásicos de la cocina criolla como el arroz con pato, la sopa criolla, la patita con maní y otras maravillas. Profesionalmente está en su mejor momento. Como parte de su línea de carrera en Acurio Restaurantes hoy lidera un nuevo concepto en Miami. Llevar la comida peruana fuera de nuestras fronteras es algo que la ilusiona y la llena de energía. Así que Martha está aprendiendo y enseñando, como lo hacía en Lima cuando desde Panchita aconsejaba a su personal sobre las mejores técnicas para sacar platos sublimes, difíciles de olvidar, por los que el comensal regresaría siempre.

Martha hizo de Panchita la casa de la comida criolla y fue tal su identificación con el restaurante que muchos no la llamaban Martha sino Panchita. El sueño máximo de esta chef de sonrisa sincera y amplia es que su hijo sea libre y sonría siempre, como ella.

the best out of any situation. “Being happy with yourself is the secret to everything,” says Martha, who defines herself as a good eater enamored of Criollo cuisine: its stews, escabeches, soups, tamales, chicharrones, and more.

At Panchita, Martha enchanted us with classic Criollo dishes like arroz con pato, sopa criolla, patita con maní, and other marvels. Professionally, she is at the top of her game. As part of her career path at Acurio Restaurantes, she is now spearheading a new concept in Miami. She is excited to bring Peruvian food to those outside our borders, and ready to tackle the task with relish. Martha continues to learn and teach, just as she did at Panchita in Lima, where she advised her staff on the best techniques to achieve truly sublime, unforgettable dishes that had diners returning time and time again.

Martha made Panchita into the home of Criollo food. Indeed, she was so closely identified with the restaurant that many called her Panchita, not Martha. This chef with the broad, easy smile says her greatest dream is for her son to be free-spirited and always smiling, just like her.



ANTAMINA TRABAJANDO CON LAS COMUNIDADES

En Áncash, impulsamos diversos proyectos junto a las autoridades y comunidades de nuestra área de influencia operativa para seguir construyendo progreso y bienestar para todos.

Desde las alturas de San Marcos hasta las costas de Huarney, seguimos conectando sueños y esperanza con oportunidades y el bienestar de nuestros hijos con un futuro mejor.

Éstos son nuestros 4 ejes de acción:



Desarrollo
Productivo



Infraestructura



Salud



Educación

www.antamina.com

www.facebook.com/MineraAntamina

www.twitter.com/Antamina_Peru

www.youtube.com/CanalAntamina

www.linkedin.com/company/antamina/

www.instagram.com/antamina_peru/



PREMIO A LA RESILIENCIA

RESILIENCE AWARD



LA ČALERA

- 1970 -



JAIME PESAQUE

LOS RESTAURANTES FUERON DURAMENTE GOLPEADOS POR LA PANDEMIA DEL COVID-19. SOBREPONERSE, EN MEDIO DE LA ADVERSIDAD, CRECER E INCLUSO SEGUIR CREANDO FUE UN ACTO DE RESILIENCIA QUE PERMITIÓ MANTENER EL NEGOCIO, LA EXPERIENCIA DEL COMENSAL Y AL EQUIPO DE TRABAJO UNIDO.

RESTAURANTS WERE HIT HARD BY THE COVID-19 PANDEMIC. GETTING BY IN THE MIDST OF THIS ADVERSITY, GROWING, AND EVEN CONTINUING TO CREATE WERE ACTS OF RESILIENCE THAT HELPED KEEP THE BUSINESS, THE DINING EXPERIENCE, AND THE STAFF UNITED.

No se rindió. Lo que hizo fue reinventarse y crear. Jaime Pesaque es de esas personas que defiende el esfuerzo y la disciplina como columnas vertebrales de su éxito. Así lo hizo en plena pandemia.

Jaime Pesaque, el creador de los restaurantes Mayta y 500 Grados, enfrentó la pandemia del covid-19 con esfuerzo y disciplina. Fue una prueba dura. “Financiera y emocionalmente difícil”, dice hoy que retornó la normalidad para los espacios gastronómicos. Con la firme convicción de no recurrir a la pérdida de su personal, apostó por un exitoso sistema de delivery y al mismo tiempo creó Mad Burger, la primera marca pandémica que salió en Lima. Resultó tan buena esta experiencia que abrieron un local y ahora van por el tercero. Y a fines de 2021 nació Sapiens, una nueva y sofisticada experiencia gastronómica en el corazón de San Isidro.

He never gave up. He simply reinvented himself and kept on creating. Jaime Pesaque is one of those people who are convinced that hard work and discipline are the backbones of their success. And succeed is exactly what he did in the middle of the pandemic.

Jaime Pesaque, creator of the restaurants Mayta and 500 Grados, confronted the COVID-19 pandemic with hard work and discipline. It was a harsh test. “Financially and emotionally difficult,” he says today, after the culinary world has returned to normal. Determined not to lose his staff, he pivoted to a successful delivery system while at the same time creating Mad Burger, the first pandemic-born brand to appear in Lima. This experience turned out to be so positive they opened a physical location. Now, they are close to opening their third. Sapiens was born in late 2021, offering a sophisticated new culinary experience in the heart of San Isidro.



"Avanzamos a pesar de que fue complicado. Siempre pensamos en los trabajadores, de ellos sacamos la fuerza", recuerda, convencido de que la labor en equipo es clave, y el equipo tenía que estar unido, fuerte, como una columna. Así resistió y brilló.

Para Pesaque, la cocina "es una forma de vida" y está entregado plenamente a ella: "Es lo que sé hacer, me emociona, me motiva, me mantiene en pie. Es una manera de expresarme. Además de mi carrera es una linda terapia para mí".

Su sueño en términos profesionales es "hacer patria, sacar talentos locales adelante, y ser un coaching del producto peruano". Tremendos retos.



"We kept moving forward even though things got complicated. We remained focused on our employees; they're the ones who gave us strength," he recalls, with his conviction that teamwork is key, and the team must be united and strong, like a backbone. And that is how they not only weathered the storm but shined while doing it.

For Pesaque, cooking is "a way of life" and he is fully dedicated to it. "It's what I know how to do. It excites me, motivates me, keeps me on my feet. It's a way of expressing myself. My career is also great therapy."

His dream as a professional is to "contribute to our country, help out talented locals, and provide coaching for Peruvian products," all formidable challenges.

LA CALERA

- 1970 -



Variedad de presentaciones con
la calidad garantizada



TOP 20 - 2022

TOP 20 - 2022





Mitsuharu “Micha” Tsumura es el protagonista de la fusión de sabores japoneses y peruanos en lo que se conoce como cocina nikkei. La mejor experiencia en cuanto a tradiciones culinarias lejanas en espacio, pero unidas en tiempo y tradición, alrededor del fogón de la interculturalidad. Con pasión, curiosidad y trabajo constante, Micha crea una sinfonía de sabores sorprendentes.

Mitsuharu “Micha” Tsumura is the leading figure when it comes to the fusion of Japanese and Peruvian flavors in what is known as Nikkei cuisine. Maidu offers an unbeatable experience when it comes to culinary traditions that may be distant in geographic terms, but which have become united in time and tradition around the bonfire of intercultural exchange. With passion, curiosity, and tireless work, Micha creates a symphony of surprising flavors.



Mitsuharu Tsumura

2^{do}



Jorge Beteta, Marco Quispe y Cindy Higa



SEGUNDO PUESTO / SECOND PLACE

Osaka

COCINA NIKKEI

Cocina nikkei convertida en arte. Cada plato es una obra que es el resultado de más de un siglo de convivencia entre Perú y Japón. Una amalgama de sabores tradicionales de oriente y occidente que han creado el lazo perfecto en una de las manifestaciones culturales más integradoras que ha desarrollado la humanidad: la cocina. En Osaka lo saben y cuidan todo hasta el mínimo detalle, con una experiencia que ha trascendido nuestras fronteras, llegando a ocho ciudades en el mundo, siempre con la premisa de compartir en torno a la buena mesa.

Nikkei cuisine made art. Each dish is a creative work, the result of over a century of harmonious coexistence between Peru and Japan. An amalgam of traditional flavors from East and West that have created the perfect bond in one of the most unifying cultural expressions ever developed by humankind: cooking. At Osaka, they are well aware of this, and they pay careful attention to every last detail, offering an experience that has now transcended our borders to eight cities around the world, united by a focus on sharing around a well-stocked table.





CENTRAL

Conocer el Perú a través de sus insumos y sabores es la experiencia gastronómica que propone Central, de Virgilio Martínez, con una propuesta excepcional que aviva todos los sentidos. Una aventura completa a partir de catorce ecosistemas y diferentes altitudes, con productos de estos suelos, fue la exitosa idea que Virgilio y su equipo desarrollaron para resaltar la megadiversidad de nuestro país, y así consagrarse como uno de los restaurantes más importantes del globo.

Owned by Virgilio Martínez, Central proposes a culinary experience in which diners learn about Peru through its ingredients and flavors, with exceptional offerings that awaken each one of the senses. Virgilio and his team have succeeded in bringing to life their concept of an immersive adventure through our country's fourteen ecosystems and range of altitudes, highlighting Peru's megadiversity while in the process making Central one of the most important restaurants on the globe.





Rafael Osterling y Rodrigo Alzamora



RAFAEL RESTAURANT

Los sabores de toda la vida reinterpretados de manera magistral a través de la mirada cosmopolita y curiosa de Rafael Osterling, buscando la perfección en cada detalle, con la intención de lograr la completa satisfacción del comensal. Una atmósfera moderna y vibrante en la que los clásicos insumos peruanos se sofistican en propuestas novedosas y complejas, con técnicas precisas y buenas dosis de creatividad.

Familiar flavors masterfully reinterpreted through the curiosity and cosmopolitan perspective of Rafael Osterling, seeking perfection in every detail with the goal of leaving diners completely satisfied. A vibrant, modern atmosphere in which classic Peruvian ingredients take on a newfound sophistication in novel and complex offerings, with precise techniques and a heavy dose of creativity.



Astrid & Gastón

La comida peruana tiene un lugar de celebración en Astrid & Gastón. La Casa Moreyra, tradicional hacienda sanisidrina, se ha convertido en el escenario donde tienen papel protagonista los insumos tradicionales, las clásicas técnicas culinarias y los sabores que unen a los peruanos, todo bajo la atenta supervisión de Gastón Acurio, quien complementa su carta con el mundo dulce de Astrid Gutsche, su compañera inseparable. Tradiciones peruanas de todos los tiempos y rincones se reencuentran en la cocina con una propuesta que expresa amor por lo nuestro.

Peruvian cuisine is the belle of the ball at Astrid & Gastón. The traditional Casa Moreyra estate in San Isidro has been turned into a setting where the leading role is given to traditional ingredients, classic culinary techniques, and the flavors that bring Peruvians together, all under the watchful eye of Gastón Acurio, who supplements his menu with the sweet creations of his inseparable companion, Astrid Gutsche. Peruvian traditions new and old, taken from every corner of the country, are reunited in the cuisine here, with an offering that captures these creators' love for everything Peruvian.



Andrés Rodríguez, Ernesto Castillo



6^{to}

ISOLINA

TABERNA PERUANA

El chef José del Castillo rinde homenaje a su madre Isolina, a las tradiciones culinarias de casa, a los sabores con los que crecimos, a viejos libros de cocina con recetas de antaño. En el corazón del Barranco bohemio, la taberna peruana de Isolina se convierte en un punto de encuentro para compartir las tradiciones criollas de una Lima que se resiste a desaparecer. Una celebración a la cocina del viejo puente, el río y la alameda.

Chef José del Castillo pays tribute to his mother Isolina, traditional home cooking, the flavors of our childhood, and old cookbooks with the recipes of days gone by. Right in the heart of the bohemian neighborhood of Barranco, Isolina's Peruvian tavern is a meeting spot where guests can share the Criollo traditions of a Lima that refuses to fade away. A celebration of the cuisine that reminds us of the "old bridge, the river, and the tree-line boulevard," to quote a famous Peruvian song.

7^{mo}

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA-PERU

Entre el mediodía y el atardecer, el Mercado de Rafael Osterling logra la atmósfera de terraza en la que se degustan las bondades del mar cercano. Es una cebichería abierta a las referencias de otras cocinas del mundo, con un gran protagonismo de la coctelería. El Mercado es ese lugar donde confluyen gente, sonidos, olores y sabores que hacen de la variedad su principal atractivo en un ambiente donde la playa y el sol parecen brillar siempre.

Between midday and sunset, Rafael Osterling's El Mercado offers a relaxed atmosphere on its terrace for those looking to savor the gifts of the nearby ocean. This cebichería is known for its openness to incorporating aspects of other cuisines from around the world, as well as its first-rate cocktail bar. El Mercado is the place where people, sounds, smells, and flavors converge, making variety the main attraction in an atmosphere where the beach and the sun seem to shine forever.



8^{vo}



COSTANERA 700
RESTAURANT

Era imposible que las raíces japonesas no aparecieran en la sazón de Humberto Sato, quien siempre engalanó sus platos criollos con ese toque oriental que llevó su cocina a otro nivel. Así nació Costanera 700, un lugar donde las tradiciones de ambos países se unen en una armoniosa y delicada amalgama de sabores, producto de la experiencia y el conocimiento profundo de su fundador, que mantiene su legado a través de su hijo Yaqir Sato. Los frutos del mar nunca han sido tan bien tratados para el placer de los paladares.

There was never any doubt that Humberto Sato's seasoning would include hints of his Japanese roots, embellishing his Criollo dishes with that Eastern touch that took his cuisine to the next level. Thus was born Costanera 700, a place where both countries' traditions unite in a harmonious and delicate amalgam of flavors, the result of its founder's experience and deep knowledge. Humberto's legacy is now carried on by his son, Yaqir Sato. The fruits of the sea have never been so exquisitely prepared for the pleasure of diners' palates.

9^{no}

FIESTA
RESTAURANT

De la mano de las tradiciones norteñas, del cabrito y del loche, llega Fiesta, que encarna la cocina de Chiclayo puesta por todo lo alto y donde todo espreciado y apreciado; desde los insumos de primerísima calidad y recetas de ayer y de hoy, hasta la vajilla exclusiva y cuidada. Todo se ve, huele y sabe a norte. Con el éxito obtenido en Lambayeque, el chef Héctor Solís ha conquistado Lima con la sazón que lleva en sus venas.

Fiesta highlights northern Peruvian traditions such as cabrito or loche squash, embodying Chiclayano cuisine and claiming its rightful place among the best Peru has to offer. Here, everything is cherished and appreciated. From the top-quality ingredients and recipes new and old, to the carefully-chosen fine dinnerware, everything looks, smells, and tastes like the north. After achieving success in Lambayeque, Chef Héctor Solís has conquered Lima with the flavors he carries in his veins.



10^{mo}

AMORAMAR

El más poderoso de los sentimientos transformado en cocina. En un cálido ambiente de terraza republicana, el tiempo con los amigos se detiene, afloran sensaciones de lo más variadas y los mariscos y pescados servidos desaparecen en alegres y entusiastas bocados. Priman la sazón y la atención, siempre fieles al viejo dicho de que no hay amor más sincero que el amor por la comida. ¡A pedir de boca!

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



Top
20

2022	Restaurante
1	Maido
2	Osaka Cocina Nikkei
3	Central
4	Rafael
5	Astrid & Gastón
6	Isolina, Taberna Peruana
7	El Mercado
8	Costanera 700
9	Fiesta Restaurant Gourmet
10	Amoramar
11	Baan
12	Kjolle Restaurante
13	Huaca Pucllana
14	Sapiens
15	Fauna
16	Carnal
17	Siete
18	La Mar Cebichería
19	Tropo
20	Cosme, restaurante y bar



LOS NÚMERO 1 DE SUMMUM

SUMMUM'S TOP ONE



LA GLORIA

Nº1 2007, 2008 y 2009



RAFAEL
RESTAURANT

RAFAEL

Nº1 2010 y 2011



CENTRAL

CENTRAL

Nº1 2012, 2013, 2014, 2015 y 2016



Virgilio Martinez



MAIDO

Nº1 2017, 2018, 2019 - 2020



Mitsuharu Tsumura



NUEVO RESTAURANTE

NEW RESTAURANT



NACIERON EN LOS MOMENTOS MÁS DIFÍCILES,
REINVENTARON CONCEPTOS, ARRIESGARON Y SE
LANZARON PARA MEDIRSE CON LOS GRANDES.
LOS NUEVOS RESTAURANTES LLEGARON PARA
QUEDARSE Y LUCIRSE POR TODO LO ALTO.

*THEY OPENED THEIR DOORS AT THE MOST DIFFICULT
OF TIMES, REINVENTING CONCEPTS, TAKING RISKS,
AND DARING TO TEST THEIR METTLE AGAINST THE
BIG NAMES. THESE NEW RESTAURANTS ARE HERE TO
STAY AND THERE'S NO DOUBT ABOUT IT: THEY HAVE
A BRIGHT FUTURE AHEAD OF THEM.*



1^{er}

SAPIENS

COCINA
DE FUEGOS

La más reciente creación del versátil y dinámico chef Jaime Pesaque nos presenta la cocina de fuego como protagonista, con distintas propuestas de parrilla según el tipo de producto (carnes, mar, vegetales y arroces) y diferentes tipos de quemados (leña, carbón, corontas y hierbas). En la charcutería presenta productos locales como la alpaca, el pato o el paiche y métodos de preservación ancestrales. Casi como un viaje a los orígenes en pleno siglo XXI.

The most recent creation of the versatile and dynamic chef Jaime Pesaque focuses on open-fire cooking, with a range of grill-based offerings classified according to different ingredients (meat, seafood, vegetables, and rice dishes) and types of fuels used to stoke the fires (firewood, charcoal, deseeded corncobs, and herbs). The charcuterie features local products such as alpaca, duck, or paiche (an Amazonian fish), as well as traditional curing methods. It's almost like a journey back to the origins of humankind in the middle of the twenty-first century.



Jaime Pesaque



2^{do} Baan

Cocina de autor inspirada en sabores asiáticos con insumos peruanos. Esta es la propuesta que Francesca Ferreyros plasma en Baan, donde sorprende su balance entre oriente y occidente en platos como el arroz salteado al wok con panceta braseada al estilo taiwanés, huevo pochado y salsa de soya o sus min pao –pancitos al vapor– rellenos de curry massaman de asado de tira. Lleno de sorpresas: otra historia son las conchas brasa miso con salsa de miso cítrica y chalaquita. Combinaciones imperdibles.

Auteur cuisine inspired by Asian flavors with Peruvian ingredients; this is the concept captured by Francesca Ferreyros at Baan, where she achieves a surprising balance between East and West in dishes such as wok-fried rice with Taiwanese-style braised pancetta, poached egg, and soy sauce, or her min pao—steamed buns filled with short ribs in massaman curry. And the surprises don't stop there. There are also the grilled scallops with citrus miso and chalaquita sauce. All combinations not to be missed.

3^{er} TROPPO

Tropo ha dispuesto una casona emblemática de los años 40 en el corazón de San Isidro para recibir a sus visitantes. Allí, Andrés Morón, chef con varios años de experiencia en el mundo culinario, disfruta sus días recreando recetas con insumos italianos y elaborando pastas artesanales que se maridan básicamente con vinos llegados desde Italia. De lo bueno poco, dicen algunos, pero todo aquí es demasiado bueno.

Tropo welcomes its guests to the iconic 1940s mansion in the heart of San Isidro it calls home. Here, chef Andrés Morón with years of experience in the culinary world, spends his days recreating recipes with Italian ingredients and making artisanal pastas that are paired with wines imported from Italy. All good things in moderation, they say, but everything here is too delicious to heed that advice.

NOMINADOS / NOMINEES



AMORE



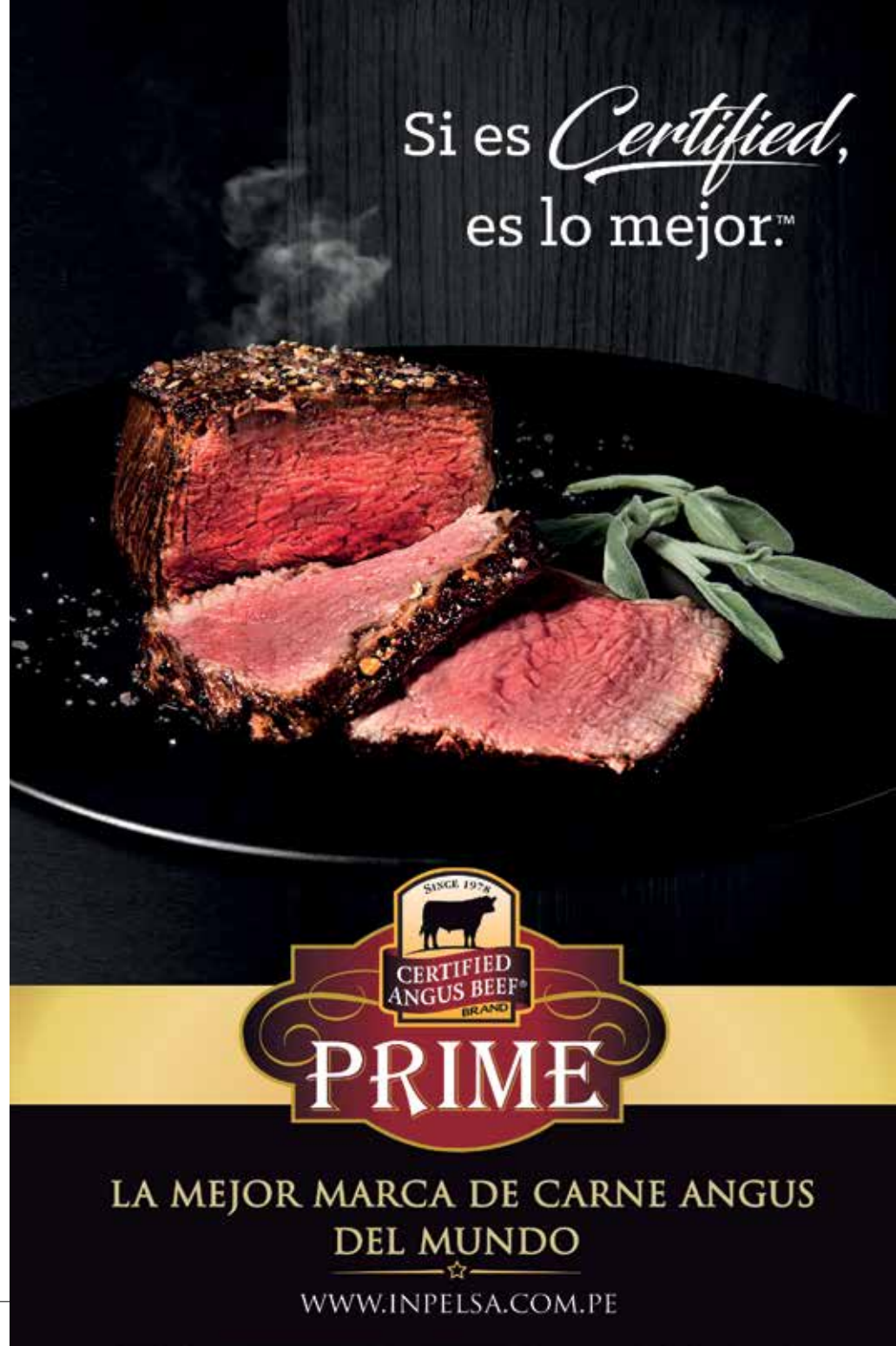
Top 10

NUEVO RESTAURANTE /
NEW RESTAURANT

2022	Restaurante
1	Sapiens
2	Baan
3	Tropo
4	Fauna
5	Shi-Nuá
6	Fuego
7	Pasta
8	Awicha
9	Mattoni
10	Amore



Si es *Certified*,
es lo mejor.™



LA MEJOR MARCA DE CARNE ANGUS
DEL MUNDO

WWW.INPELSA.COM.PE



COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA

CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE



INSPIRADOS EN EL PASADO, RECONOCIENDO EL PRESENTE Y REINVENTANDO EL FUTURO. ASÍ ES LA COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA, LLENA DE RETOS Y CURIOSIDAD, ELEGANCIA Y SABOR. PROPUESTAS QUE AMAN LA PERFECCIÓN QUE COMIENZA POR LA BÚSQUEDA DE INSUMOS.

INSPIRED BY THE PAST WHILE NODDING TO THE PRESENT AND REINVENTING THE FUTURE: THIS SENTIMENT PERFECTLY DESCRIBES CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE, BURSTING WITH CHALLENGES AND CURIOSITY, ELEGANCE AND FLAVOR. NEW IDEAS THAT STRIVE FOR PERFECTION, STARTING WITH THE QUEST FOR THE BEST INGREDIENTS.

CAMUSSO
Platería & Joyería Fina

1^{er}

RAFAEL RESTAURANT

La elegancia y cuidado al detalle empiezan en la cocina, se trasladan a los platos y hechizan. En un ambiente rodeado de una interesante colección de arte contemporáneo, Rafael cruza fronteras y conjuga sabores asiáticos, mediterráneos y propios, reinventados a través de propuestas intrépidas y originales. El comensal es el rey en este espacio donde todo se ha cuidado, todo. Porque Rafael ama la perfección.

The elegance and attention to detail found here start in the kitchen, where these qualities are transfused into the restaurant's spellbinding dishes. Amidst a striking collection of contemporary art, Rafael transcends borders to combine the flavors of Asia, the Mediterranean, and Peru, reinvented in intrepid and original offerings. The guests are royalty in this space where painstaking care has been taken with everything, absolutely everything. Because Rafael adores perfection.



2^{do} Astrid & Gastón

"Tradiciones culinarias del Perú de todos los tiempos y rincones se reencuentran en nuestra cocina bajo una nueva mirada". Creativa, atrevida y juguetona, así es la propuesta gastronómica de Astrid & Gastón, que abrió su primer local allá en 1994, en la calle Cantuarias. Todos sus platos llegan a la mesa con un pedacito del Perú, de este país del que Astrid y Gastón están enamorados hasta el tuétano.

"Culinary traditions from all different eras and every corner of Peru are reunited in our kitchen with a new perspective." Creative, bold, playful: thus is the culinary style of Astrid & Gastón, which opened its first location in 1994 on Calle Cantuarias. Every dish is served with a little piece of Peru, the country with which the restaurant's owners and namesakes, Astrid and Gastón, have long been utterly enamored.

3^{er} CENTRAL

Algo poderoso que los inspira es la curiosidad por el Perú. El equipo de Central, con el centro de investigación Mater Iniciativa, ha desplegado una propuesta culinaria que busca conocer y reconocer nuestro país con sus insumos únicos, su cultura y su tradición. Cada plato es una historia, un viaje, una propuesta a caminar por este Perú y descubrirlo. Central, premiado como uno de los mejores restaurantes del mundo, reafirma día a día su presencia imponente. Central ocupa el puesto número 2 en la exclusiva lista The World's 50 Best Restaurants.

At Central, powerful inspiration is found in a curiosity for all things Peruvian. Thanks to the Mater Iniciativa research center, the team at Central has developed a culinary approach that seeks to learn about and draw attention to our country, with its unique ingredients, culture, and tradition. Every dish is a story, a journey, an invitation to wander through Peru and discover it. Each and every day, Central—one of the best restaurants in the world—shows exactly why it deserves its imposing reputation. Today Central ranks second on the exclusive list of The World's 50 Best Restaurants

NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA /
CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE

2022	Restaurante
1	Rafael
2	Astrid & Gastón
3	Central
4	Mayta
5	Cosme, restaurante y bar
6	Kjolle Restaurante
7	Amoramar
8	Huaca Pucllana
9	Siete
10	La Gloria





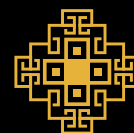
COCINA CRIOLLA

CRIOLLO CUISINE



LA COCINA CRIOLLA Y SUS SABORES DE SIEMPRE NOS PERMITEN VIAJAR EN EL TIEMPO Y REENCONTRARNOS CON LAS RECETAS DE LA ABUELA, LOS AROMAS DE LA CASA GRANDE Y LA SAZÓN DE MAMÁ. ASÍ ES NUESTRA COMIDA CRIOLLA, PURO CORAZÓN.

CRIOLLO CUISINE AND ITS FAMILIAR FLAVORS TAKE US ON A TRIP THROUGH TIME, WHERE WE RECONNECT WITH RECIPES FROM OUR GRANDMOTHERS' DAYS, THE AROMAS THAT ONCE FILLED OUR FAMILY HOMES, AND THE SEASONING OF OUR MOTHERS' HANDS. THAT'S OUR CRIOLLO CUISINE: PURE HEART.



MARA'S
• GOLD •

1^{er}

ISOLINA

TABERNA PERUANA

José Del Castillo es el creador de Isolina – Taberna Peruana, que abrió sus puertas en 2015 evocando las tabernas de antaño y esa comida de casa llena de recuerdos gratos. El nombre rinde homenaje a su madre, quien le enseñó mucho y con la que trabajó largos y fructíferos años. Una casona construida en 1906 alberga este restaurante donde se come bien, se comparte y se ríe mucho. Recetas de la abuela, guisos abundantes y sabores que son una fiesta, así es la comida criolla.

José Del Castillo is the creator of Isolina, Taberna Peruana, which opened its doors in 2015. Its atmosphere evokes the taverns of yesteryear and the homemade food that brings us such sweet memories. The name is a tribute to his mother, who taught him so much as he worked alongside her for many fruitful years. A mansion built in 1906 is home to this restaurant, where guests eat heartily, sharing food and laughter. Grandmother's recipes, bounteous stews, and a festival of flavors in the best tradition of Criollo cuisine.



José Del Castillo

2^{do}EL
BODEGÓN

Aquí se tejen historias, se dejan recuerdos, se comparte la vida. Las paredes llenas de fotos de antaño y de hoy guardan secretos y sirven de marco para el homenaje diario a la comida criolla, donde nada queda al azar. Los estelares de cada día, el manchapecho de sopa seca con carapulcra o el dúo caricia de cau cau y patita con maní, son nombres sugerentes que despiertan la mente y abren el apetito, todas opciones imperdibles que congregan alrededor de la mesa a la familia y a los amigos con propuestas novedosas y picantes.

At El Bodegón, stories are woven, memories are made, life is shared. The walls, filled with photos old and new, are the keepers of secrets, providing the setting for a daily tribute to Criollo cuisine where nothing is left to chance. The everyday star dishes—the manchapecho de sopa seca with carapulcra or the dúo caricia with cau cau and patita con maní—are suggestive names that awaken our minds and whet our appetites. Each dish on the menu is not to be missed, bringing family and friends to the table with new and zestful offerings.

3^{er}

PANCHITA

SAZÓN CRIOLLA

El personal es sin duda el corazón de Panchita y, como bien dicen ellos, llevan el criollismo en las venas y la jarana en el alma. Y vaya que el cariño se siente desde la entrada. Lo que sigue es un viaje gastronómico por lo nuestro, donde cada plato es un reencuentro con recuerdos de antaño, de reuniones alrededor de la mesa. Con dos locales en Lima y otro en Santiago de Chile, Panchita se ha hecho un lugar entre peruanos y extranjeros que llegan una y otra vez, siempre pensando en la mesa bien servida.

The staff are undoubtedly the heart of Panchita. They even say so themselves: they carry the Criollo spirit in their veins and a tradition of celebration in their souls, which translates to a warmth that is felt as soon as one sets foot inside the door. What comes next is a culinary journey through everything Peruvian, where each dish is a reunion with old memories of happy gatherings around the table. With two locations in Lima and a third in Santiago, Chile, Panchita has earned a place for itself among Peruvians and foreigners alike.

NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

COCINA CRIOLLA /
CRIOLLO CUISINE

2022	Restaurante
1	Isolina – Taberna Peruana
2	El Bodegón
3	Panchita
4	Fiesta Restaurant Gourmet
5	Huaca Pucllana
6	La Picantería
7	José Antonio
8	Antigua Taberna Queirolo
9	Tanta
10	Don Fernando

MARA'S
GOLD

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



Comercio Justo

Producto Natural



CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS

CEBICHES, FISH, AND SEAFOOD



EL MAR PERUANO, DESPENSA INAGOTABLE DE
RIQUEZA Y DIVERSIDAD, LLEGA A MANOS CREATIVAS
Y CORAZONES APASIONADOS PARA ENTREGARNOS
LO MEJOR DEL PACÍFICO.

*THE PERUVIAN SEA, KNOWN AS AN INEXHAUSTIBLE
STORE OF WEALTH AND DIVERSITY, IS SHAPED BY
CREATIVE HANDS AND PASSIONATE HEARTS TO GIVE
US THE BEST THE PACIFIC HAS TO OFFER.*



**Sociedad Nacional
de Pesquería**





1^{er}

la mar

cebichería
peruana

Lugar de encuentro por excelencia para compartir, explorar y degustar. La Mar es la cebichería donde Gastón Acurio luce por todo lo alto sus dotes culinarias, ya sea con sus versiones más clásicas o cuando reinventa platos con guiños y picardía. Cebiches, pescados enteros a la parrilla y sopas contundentes; la carta es generosa como el mar y a la pesca del día se suman erizos, conchas negras, almejititas, ostras y ostiones.

The meeting point par excellence for those looking to share, explore, and taste. At his cebichería La Mar, Chef Gastón Acurio puts his culinary talent on full display, whether in his versions of the classics or in reinvented dishes with subtle nods to his influences and a healthy dash of mischief. With cebiches, whole fish cooked on the grill, and satisfying soups, the menu is as generous as the sea, where the catch of the day is complemented by sea urchins, conchas negras (black clams), and various types of oysters.



2^{do}

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA-PERU

El Mercado “busca ser una sublimación de la cebichería peruana con puentes tendidos hacia los cuatro puntos cardinales y referencias de otras cocinas del mundo como gyozas, tacos y curris”. Así describe el chef Rafael Osterling su emblemático restaurante, que es al mismo tiempo un homenaje a todas esas personas que hacen posible llevar a la mesa sus creaciones más divinas, empezando por los agricultores y los pescadores.

Describing his iconic restaurant, Chef Rafael Osterling says that El Mercado “strives to become a sublimation of the Peruvian cebichería, with bridges stretched out toward the four corners of the earth and references to other cuisines from around the world, such as gyozas, tacos, and curries.” At the same time, the establishment is a tribute to everyone who helps him serve up his most divine creations, starting with the farmers and fishermen.

3^{er}


COSTANERA 700
RESTAURANT

Yaquir Sato, dueño y chef de Costanera 700, resguarda el legado de su padre, don Humberto, abanderado indiscutible de la cocina nikkei. Resultado de la combinación de culturas, tradiciones e ingredientes, las recetas se plasman en platos fríos o fuentes humeantes producto de años de inspiración y experiencia. Yaquir domina la técnica y mantiene todo en su punto, repartiendo y balanceando en perfecta armonía sabores del lejano oriente y del Perú de manera impecable.

Yaquir Sato, owner and chef of Costanera 700, continues the legacy of his father Humberto, an undisputed champion of Nikkei cuisine. Forged from a combination of cultures, traditions, and ingredients, the recipes are brought to life in cold dishes or steaming platters perfected through years of inspiration and experience. Yaquir has achieved a technical mastery that enables him to keep everything just right, suffusing and balancing flavors from the Far East and Peru with impeccable form, in perfect harmony.



NOMINADOS / NOMINEES

AMORAMAR



**BARRA
CHALACA**





Top 10

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

2022	Restaurante
1	La Mar Cebichería
2	El Mercado
3	Costanera 700
4	Amoramar
5	La Picantería
6	Pescados Capitales
7	Francesco
8	Barra Chalaca
9	Canta Rana
10	Cala Restaurante & Lounge



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



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



CARNES Y PARRILLAS

GRILLS AND STEAKHOUSES



HORNOS, BRASAS Y FOGONES. LA COCCIÓN PERFECTA LLEGA A LA MESA PARA ENAMORAR PALADARES. NOS RENDIMOS A LOS SABORES DE LAS CARNES Y PARRILLAS QUE CONQUISTAN CON SU AROMA Y CORONAN AL PRIMER CORTE.

OVENS, COALS, AND OPEN FLAMES. MEATS COOKED TO PERFECTION ARE BROUGHT TO THE TABLE WHERE THEY WILL WORK THEIR CHARM ON GUESTS' TASTEBUDS. WE FIND IT IMPOSSIBLE TO RESIST THE FLAVORS OF GRILLED MEATS WITH THEIR ENTICING AROMAS, SURE TO EXCEED EXPECTATIONS FROM THE VERY FIRST CUT.



Donde ser amable es un placer



1^{er}

CARNAL

PRIME . STEAKHOUSE

Reconocimiento ganado a pulso. Es el primer restaurante en Lima especializado en carnes americanas Aberdeen Angus. Cortes con especial textura y sabor que se distinguen gracias a su cocción precisa, con un broiler infrarrojo de alta temperatura. Tiene un seleccionado raw bar con pulpo a la parrilla y platones de mariscos, carnes añejadas en casa y una coctelería de autor con insumos de primera calidad.

As the first restaurant in Lima to specialize in American Aberdeen Angus, Carnal has won its recognition through hard work. Cuts with a unique texture and flavor stand out thanks to the precision with which they are cooked using a high-temperature infrared broiler. There is also a carefully curated raw bar with grilled octopus and heaping plates of seafood, house-aged meats, and auteur cocktails made with top-quality ingredients.





“Somos tradición” es el lema de este restaurante especializado en carnes a la parrilla al estilo charrúa (uruguayo). Se pueden pedir los cortes más selectos, como tomahawk, entraña y su especial pajar de lomo, en acogedores ambientes o disfrutar en su terraza. Trabajan con carnes sterling silver, angus pride, certified angus beef, wagyu y otras, que llegan acompañadas de guarniciones y vinos para el maridaje ideal.

“We’re tradition” is the slogan at El Charrúa, which specializes in Uruguayan-style grilled meats. Guests can order the most select of cuts, including tomahawk, outside skirt, and the house special tenderloin paillard, whether in the cozy indoor dining area or on the lovely patio. Here, they use Sterling Silver, Angus Pride, Certified Angus Beef, Wagyu, and other meats, accompanied by side dishes and wines for a perfect pairing.



“Un cliente bien atendido habla siempre bien del restaurante”, dicen los creadores de este tradicional espacio de carnes que empezó en la zona histórica de Chorrillos para luego expandirse en distintos puntos de Lima. El Hornero debe su fama a sus jugosos cortes de carne, una amplia carta de vinos, locales espaciosos y una clientela satisfecha en todo sentido. Sin duda, un lugar de encuentro.

“A well-served customer will always speak highly of the restaurant,” say the creators of this traditional steakhouse which got its start in the historic zone of Chorrillos before expanding to other parts of Lima. El Hornero owes its fame to its juicy cuts of beef, long wine list, spacious settings, and a clientele who leave satisfied in every sense of the word. Without a doubt, a perfect gathering spot.

NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

CARNES Y PARRILLAS /
GRILLS AND STEAKHOUSES

2022	Restaurante
1	Carnal
2	El Charrúa Restaurante Parrilla
3	El Hornero
4	Oso Restaurante
5	Fuego
6	Sapiens
7	La Cuadra de Salvador
8	Costumbres Argentinas
9	Baco y Vaca
10	La Carreta

Somos los expertos en carnes

Encuentra la mejor variedad
de carnes y los cortes más
sabrosos en **Wong**, **Wong PC**
y la app **Wong**





CHIFA Y COCINA CHINA

CHIFA AND CHINESE CUISINE



CHIFA ES UN TÉRMINO PARA REFERIRNOS A LA COCINA TRAÍDA POR LOS INMIGRANTES CHINOS HACIA MEDIADOS DEL SIGLO XIX. DESDE ENTONCES, ESTA COCINA HA IDO DESTACANDO POR SU CREATIVIDAD Y UNA PRESENCIA CONTUNDENTE E IRRESISTIBLE.

CHIFA IS A TERM USED TO REFER TO THE CUISINE BROUGHT OVER BY CHINESE IMMIGRANTS IN THE MID-NINETEENTH CENTURY. EVER SINCE THEN, THIS CULINARY TRADITION HAS STOOD OUT FOR ITS CREATIVITY AND ITS WIDESPREAD, IRRESISTIBLE PRESENCE.



1^{er}

TITI

A fines de los 50, William Chan Lau y su esposa Juana Chin apostaron por un negocio de comida cuando todos pensaban que era la peor decisión. Se ubicaron entonces en un muy pequeño restaurante en el barrio chino. Tres generaciones después el escenario es otro, un local amplio y cotizado donde uno confirma que Titi conserva su esencia, la mística y las tradiciones transmitidas de padres a hijos, al igual que su espectacular sazón, con platos que se envuelven de sutileza y elegancia.

In the late 1950s, William Chan Lau and his wife Juana Chin decided to go into the food business at a time when everyone thought it was the worst possible decision. They set up shop in a tiny restaurant in Lima's Chinatown. Three generations later, the setting has changed to a spacious location packed with guests where Titi has ably maintained its essence, the mystique and traditions passed down from parents to children, not to mention its spectacular flavors and dishes steeped in subtlety and elegance.



2^{do}



En Shi-Nuá, o “Chinois” como se diría en francés, se atreven a darle un nuevo giro a los ya conocidos clásicos de la cocina china, con toques e ingredientes europeos y americanos, así como de otras regiones del lejano oriente. La ambiciosa propuesta es una experiencia sensorial que sorprende por su creatividad y audacia al momento de combinar sabores. Su siu mai de wagyu & foie gras es solo un ejemplo.

At Shi-Nuá, or “Chinois” as the French would say, the well-known classics of Chinese cuisine are given a bold new twist thanks to ingredients and techniques with hints of Europe and the Americas, as well as other parts of the Far East. The ambitious undertaking is a sensory experience that astonishes guests with its creativity and audacity in combining flavors. The wagyu & foie gras shumai is just one example among many.

3^{er}



Hou Wha significa casa acogedora y vaya que este restaurante hace honor a su nombre. Pasión y compromiso son palabras clave para la propuesta de Chan Sam y su familia, que vienen cautivando paladares gracias a la frescura de sus ingredientes y al equilibrio perfecto de sabores. Las uñas de cangrejo, el pato laqueado o el enrollado de langostinos con salsa de ostión, tausi o mensi figuran entre los emblemáticos de la casa.

Hou Wha means “welcoming home,” and this restaurant certainly does justice to its name. Passion and commitment play a key role in the dishes made by Chan Sam and his family, who have captivated palates with the freshness of their ingredients and the perfect balance of flavors. House specials include the crab claws, Peking duck, and the shrimp roll with oyster sauce, douchi or mianchi.

NOMINADOS / NOMINEES



Haita



Top 10

CHIFA Y COCINA CHINA /
CHIFA AND CHINESE CUISINE

2022	Restaurante
1	Titi
2	Shi-Nuá
3	Hou Wha
4	Madam Tusan
5	Wa Lok
6	O-Mei
7	Royal
8	Chifa Internacional
9	Haíta
10	Kam Men

**CELEBRAR LO
MEJOR DE NUESTRA
GASTRONOMÍA CON
UNA INCA KOLA
¡Sí que da gusto!**



sin azúcar





COCINA NIKKEI Y JAPONESA

NIKKEI AND JAPANESE CUISINE



EL MATRIMONIO ENTRE LA COMIDA PERUANA Y LA COMIDA JAPONESA NOS REGALA LA DINÁMICA Y CREATIVA COCINA NIKKEI, QUE CAUTIVA LOS PALADARES MÁS REFINADOS CON POSIBILIDADES INFINITAS.

THE MARRIAGE OF PERUVIAN AND JAPANESE CULINARY TRADITIONS HAS GIVEN US OUR DYNAMIC AND CREATIVE NIKKEI CUISINE, WHICH CONTINUES TO CAPTIVATE THE MOST REFINED OF PALATES WITH ITS INFINITE POSSIBILITIES.

1^{er}



“En el fogón se promueve el diálogo, se confrontan los elementos, se atraen los opuestos”, dice Mitsuharu Tsumura, Micha para los amigos, chef y dueño de Maida y embajador por excelencia de la cocina nikkei. Apasionado, curioso, observador, Micha combina técnicas e ingredientes japoneses con elementos peruanos, creando sinfonías de sabores que uno no imagina que existían. Una experiencia para repetir ad infinitum. Maida figura en la exclusiva lista The World’s 50 Best Restaurants.

“Over the open flame, a dialogue occurs, elements duel with one another, opposites attract,” says Mitsuharu Tsumura—or “Micha,” as he’s known to friends—the chef and owner of Maida and ambassador par excellence of Nikkei cuisine. Passionate, curious, and observant, Micha combines Japanese techniques and ingredients with elements of Peruvian cuisine to create symphonies of flavors that one never imagined existed. An experience to be repeated ad infinitum. Maida has earned a spot on the exclusive list of The World’s 50 Best Restaurants.



Mitsuharu Tsumura

2^{do} Osaka COCINA NIKKEI

Fusión, mestizaje, energía. Osaka transmite las sensaciones más sublimes. Todos los sentidos se despiertan y vibran cuando llegan platos que parecen obras de arte y que son producto de más de un siglo de convivencia. El intercambio entre ambas naciones, que viene de larga data, ha creado fuertes lazos entre Perú y Japón, generando infinitas posibilidades en muchos campos, y Osaka es uno de los bastiones en el arte culinario. Basta sentarse a la mesa y dejarse llevar hasta los confines más recónditos de oriente y occidente.

Fusion, commingling, energy. Osaka delivers the most sublime flavors. All the senses are awakened and start to quiver with anticipation upon the arrival of dishes that look more like works of art, the result of over a century of synthesis. The long-running cultural exchange between Peru and Japan has created strong bonds between the two nations, allowing for infinite possibilities in many fields, and Osaka is one of the bastions of the culinary art. No sooner have guests taken a seat at the table than they are swept away to the best-hidden corners of both Orient and Occident.

3^{er} HANZO PERUVIAN JAPANESE CUISINE

La creatividad, el dominio y años de experiencia han llevado a Hanzo a otro nivel, convirtiendo la fusión de la cocina japonesa y peruana en un concepto artístico donde se descubren sabores sutiles unos, explosivos otros, divinos siempre. En la carta brillan variedad de ingredientes, pesca recién llegada del mar, insumos frescos y exóticos. Algas, kion, negi y yuzu, salsa de ostión y quinua crocante, cangrejos, salmones y atunes. Un despliegue de estímulos para los paladares más exigentes.

Creativity, mastery, and years of experience have taken Hanzo to the next level, making the fusion of Japanese and Peruvian cuisine into an artistic concept in which diners discover its flavors—some subtle, others explosive, always divine. The menu boasts a variety of ingredients, including freshly caught fish and elements both fresh and exotic, such as algae, ginger, Japanese onions and yuzu, oyster sauce and crispy quinoa, crab, salmon, and tuna. A true source of stimulation for the most demanding of palates.

NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

COCINA NIKKEI Y JAPONESA /
NIKKEI AND JAPANESE CUISINE

2022	Restaurante
1	Maido
2	Osaka Cocina Nikkei
3	Hanzo
4	Matsuei Sushi Bar
5	Edo Sushi Bar
6	Shizen Restaurante Nikkei
7	Tomo Cocina Nikkei
8	Ache Sushi Wok Nikkei
9	Maketto
10	Fuji





COCINA ITALIANA

ITALIAN CUISINE



UN RECORRIDO POR ITALIA GRACIAS A RESTAURANTES QUE RESCATAN LA TRADICIÓN DE ESTE PAÍS HERMANO Y AMIGO, CON GUIÑOS Y SABORES DE OTROS RINCONES DEL MUNDO. EL RESULTADO: UNA AVENTURA FELIZ.

A JOURNEY THROUGH ITALY THANKS TO RESTAURANTS THAT ARE WORKING TO REVIVE THE TRADITIONS OF OUR SISTER COUNTRY, WITH NODS TO OTHER PARTS OF THE WORLD AND THEIR FLAVORS. THE RESULT: A THRILLING ADVENTURE.

ilPastificio
CLASSICO

1^{er}

TROPPO

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

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



2^{do} TRATTORIA MAMBRINO

Un arroz marisquero con langostinos y conchas, gnocchi al pesto (buoni, genuini, vegetariani, como dicen) o tiramisú reinventado. La Trattoria di Mambrino ofrece la posibilidad de recorrer la bella Italia contemplando el Pacífico a través de sabores que exaltan y provocan, con recetas novedosas y secretos de siempre, en una experiencia gastronómica donde la tradición y la innovación van de la mano.

Arroz marisquero with prawns and scallops, gnocchi al pesto (buoni, genuini, vegetariani, as they say), and an original take on tiramisú. La Trattoria Di Mambrino takes guests on a journey through la bella Italia with a view of the Pacific thanks to the exciting, mouthwatering flavors found in novel recipes and old secrets, all in a culinary experience where tradition and innovation go hand-in-hand.

3^{er} OSTERIA CONVIVIUM

Osteria Convivium hipnotiza a quienes se reúnen alrededor de su mesa. En un ambiente sobrio y refinado discurre lo mejor de la generosa cocina italiana: carpaccios, pizzas, pastas, carnes y pescados alla griglia se suceden en alegre algarabía y se complementan con una amplia y selecta carta de vinos y singulares cocteles. Sin duda, un deleite para el paladar y un masaje para el alma.

Osteria Convivium casts a spell on those who gather round its tables. Amidst a subdued and refined ambiance, we find the best that Italy's ever-generous cuisine has to offer: carpaccio, pizza, pasta, meat and fish alla griglia follow one after the other with joyous fanfare, accompanied by a long but select list of wines and unique cocktails. Undoubtedly a delight for the palate and a balm for the soul.

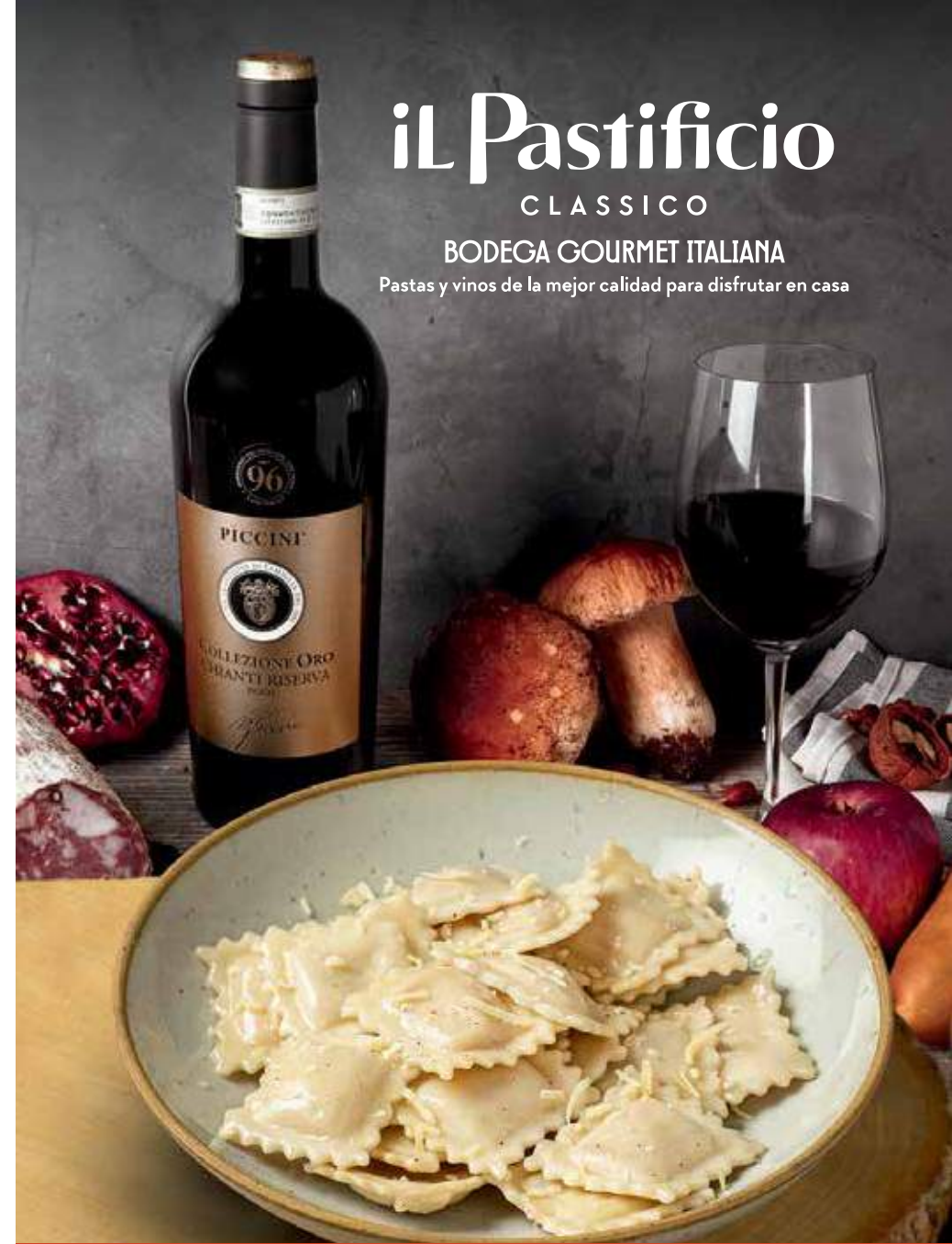
NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

COCINA ITALIANA /
ITALIAN CUISINE

2022	Restaurante
1	Troppo
2	Trattoria di Mambrino
3	Osteria Convivium
4	Pasta
5	La Bodega de La Trattoria
6	San Ceferino
7	500 Grados
8	La Linterna
9	La Cantina di Epicviro
10	Don Vito



ilPastificio

CLASSICO

BODEGA GOURMET ITALIANA

Pastas y vinos de la mejor calidad para disfrutar en casa

www.ilpastificio.com

942 416 051

[ilpastificioclassico](https://www.instagram.com/ilpastificioclassico)

Tiendas: Barranco, Miraflores, La Molina, Surco y San Borja

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



COCINAS DEL MUNDO

INTERNATIONAL CUISINES



LOS SABORES DEL MUNDO SE CONCENTRAN EN ESTOS RESTAURANTES, DONDE LAS FRONTERAS NO EXISTEN. EL VIAJE GASTRONÓMICO MÁS AMBICIOSO Y PROLONGADO COMIENZA EN UNA CÁLIDA MESA QUE NOS LLEVA A CUALQUIER CONTINENTE.

THE FLAVORS OF THE WORLD ABOUND AT THESE RESTAURANTS, WHERE BORDERS SIMPLY DO NOT EXIST. A LONG, AMBITIOUS CULINARY JOURNEY STARTS AT A COZY TABLE THAT TRANSPORTS US TO THE CONTINENT OF OUR CHOOSING.



1^{er}

BAAN

Francesca Ferreyros hizo realidad su sueño de acercar al comensal local a la gastronomía que tanto había disfrutado en sus viajes por el sudeste asiático. Baan, que significa “casa” en tailandés, nació como una marca de delivery en agosto de 2020, una cocina de autor inspirada en sabores asiáticos e insumos peruanos; en diciembre de ese mismo año, Ferreyros abrió su restaurante para compartir su pasión por las artes culinarias y hechizar a sus comensales.

Francesca Ferreyros made her dreams come true by giving local diners a closer experience with the cuisine she had enjoyed so much on her travels through Southeast Asia. Baan, which means “home” in Thai, got its start as a delivery brand in August of 2020, offering an auteur cuisine inspired by Asian flavors and Peruvian ingredients. In December of that year, Ferreyros opened her restaurant so she could share her passion for the culinary arts and charm her guests.



Francesca Ferreyros

2^{do}

JERONIMO

COCINA DE ESQUINA

Inspirados en los sabores de América, Asia, el Mediterráneo y más allá, la cocina “de esquina” de Jerónimo transforma lo sencillo en sofisticado y lo bueno en exquisito. Entre conversaciones sabrosas y un ambiente distendido, Jerónimo reinventa la cocina y logra con excelencia más de lo que cualquiera puede esperar. Es lo que pasa con las ostras con leche de tigre de ají amarillo ahumado. O con los conitos de atún y guacamole.

Inspired by the flavors of the Americas, Asia, the Mediterranean, and beyond, the “streetcorner” cuisine at Jerónimo transforms simple into sophisticated and good into great. Amidst delicious conversations and a laidback atmosphere, Jerónimo reinvents cuisine and achieves a level of excellence beyond all expectations. To name just two examples, there are the oysters in leche de tigre with smoked ají amarillo chilis, or the tuna and guacamole cones.

3^{er}



Un clásico. En 1953 una pareja de franceses fundó La Bonbonniere que funciona hasta el día de hoy en el local original de la calle Burgos. En la década de los 90, Marisa Guiulfo adquirió la marca y, junto a su hijo Coque Ossio, le dio un giro definitivo a la carta, llevando a la mesa secretos y experiencia pero manteniendo el espíritu de la cocina y pastelería francesas, como bien muestran su sopa de cebolla, el menestrón limeño o su imbatible crème brûlée. Sabores de allá y de aquí.

A classic. In 1953, a French couple founded La Bonbonniere, which is still going strong today at its original location on Calle Burgos. After Marisa Guiulfo bought the brand in the 1990s, she and her son Coque Ossio gave the menu a new twist, infusing it with their own special secrets and experience while maintaining the spirit of French cuisine and patisserie that is so clearly on display in their onion soup, Lima-style minestrone, or their peerless crème brûlée. Flavors from near and far.

NOMINADOS / NOMINEES



RESTAURANTE CLUB SUIZO





Top 10

*COCINAS DEL MUNDO /
INTERNATIONAL CUISINES*

2022	Restaurante
1	Baan
2	Jerónimo
3	La Bonbonniere
4	Fauna
5	O-Mei
6	Donde Felipe
7	Restaurante Zsa Zsa (Club Suizo)
8	Viet, A Taste Of Vietnam
9	Mantra Indian Cuisine
10	La Romántica





COCINAS DE LAS REGIONES DEL PERÚ

REGIONAL PERUVIAN CUISINES



LA GASTRONOMÍA PERUANA SE SOSTIENE CON FUERZA EN SUS COMIDAS REGIONALES, RICAS EN TRADICIÓN, SABORES Y COMBINACIONES QUE REFLEJAN LA IDENTIDAD DE LOS PUEBLOS QUE REPRESENTAN.

PERUVIAN CUISINE OWES ITS STRENGTH TO ITS REGIONAL DISHES, RICH IN TRADITION, FLAVORS, AND COMBINATIONS THAT REFLECT THE IDENTITY OF THE PEOPLES THEY REPRESENT.

APDAYC
ASOCIACIÓN PERUANA DE AUTORES Y COMPOSITORES



1^{er}

FIESTA
RESTAURANT

La cocina chiclayana tiene en Fiesta un gran representante, donde el respeto y la tradición, el sabor y la experiencia saltan a la vista y al paladar en cada plato que llega a la mesa. La causa norteña, el chinguirito de pez guitarra o el imponente cabrito en salsa de seco, puro loche y culantro son opciones imperdibles en pleno corazón de Miraflores.

Chiclayano cuisine has found a worthy representative in Fiesta, where respect and tradition, flavor and experience are plain to the eye and palate in each dish that is laid on the table. The causa norteña, the chinguirito with guitarfish, or the abundant cabrito en salsa de seco, puro loche, and cilantro are all options not to be missed, available right in the heart of the district of Miraflores.



2^{do}

Embajadora indiscutible de la comida arequipeña, Blanca Chávez dirige El Rocoto desde hace casi cuatro décadas, reuniendo en feliz encuentro recetas de antaño, formas de hacer propias y gran tenacidad. Sin adivinar que se convertiría en un referente de la picantería mistiana, Chávez apostó por su emblemático restaurante que brilla por su sazón, los camarones, la ocopa, los rocotos y los chupes de cada día.

Blanca Chávez, the undisputed ambassador of Arequipeño cuisine, has run El Rocoto for nearly four decades, achieving a happy marriage between old recipes, her own personal flair, and an unyielding tenacity. Although she never suspected El Rocoto would become a touchstone for Arequipa-style picanterías, Chávez put everything she had into her iconic restaurant, which stands out for her special seasoning, the shrimp dishes, the ocopa, the rocoto chili peppers, and the daily special chupes.

NOMINADOS / NOMINEES

3^{er}

En Huancahuasi la estrella es la comida huancaína, pero no faltan la gastronomía arequipeña y cusqueña. Este encuentro de regiones que ha logrado con éxito Paola Palacios se refleja en una carta amplia y bien pensada, donde nada queda al azar. Con dos locales en Lima y uno en Pachacámac, Huancahuasi recibe a sus comensales, los fieles y los nuevos, con guisos sabrosos y la cocción en su punto.

At Huancahuasi, regional dishes from Huancayo play the leading role, although there are also options from Arequipa and Cusco, too. The integration among different regions that Paola Palacios has so successfully achieved is reflected in an extensive, well-thought-out menu where nothing has been left to chance. With two locations in Lima and one in Pachacámac, Huancahuasi welcomes guests, whether they are loyal followers or first-timers, with delicious stews and ingredients prepared to perfection.



Top 10

COCINAS DE LAS REGIONES DEL PERÚ /
REGIONAL PERUVIAN CUISINES

2022	Restaurante
1	Fiesta Restaurant Gourmet
2	El Rocoto
3	Huancahuasi
4	Don Fernando
5	El Huanchaco
6	La Paisana
7	El Rinconcito Arequipeño
8	El Rincón que no conoces
9	Rinconcito de Tiabaya
10	El Tarwi

**La banda
sonora
del Perú**

Ponemos letra y música a tus emociones

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

CONTACTO

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

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

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

   @apdaycperu



MEJOR RESTAURANTE DE LA AMAZONÍA

BEST RESTAURANT IN THE AMAZON



EXÓTICA Y ESPECIAL. NUESTRA AMAZONÍA, VASTA Y PRÓDIGA, NOS REGALA SUS FRUTOS Y SECRETOS QUE SE PLASMAN EN UN BANQUETE DE SABORES Y TEXTURAS.

EXOTIC AND SPECIAL. OUR AMAZON, VAST AND PRODIGIOUS, OFFERS UP ITS FRUITS AND CLOSELY-GUARDED SECRETS TO BE TRANSFORMED INTO A BANQUET OF FLAVORS AND TEXTURES.





1^{er}



De los clásicos de Iquitos, de esos lugares irresistibles con vista al río Itaya - Amazonas, con una carta que va de lo tradicional a lo contemporáneo para toda la familia, desde el desayuno hasta la cena. Fitzcarraldo no es solo un hermoso lugar. En la calle Napo 102 ofrece desde pescado fresco a la parrilla con tacacho hasta creaciones más lúdicas como el gazpacho amazónico acompañado de vodka tonic radical con ají charapita y sachá culantro.

An Iquitos classic. An irresistible place with a view of the Itaya-Amazon River and a menu ranging from traditional to contemporary with something for the whole family, from breakfast through dinner. But Fitzcarraldo is not only a beautiful place. Located at Calle Napo 102, it offers everything from fresh grilled fish with tacacho to more playful creations like Amazonian gazpacho accompanied by a radical vodka tonic with tabasco pepper and sachá culantro, or "jungle cilantro."



Juan Carlos Pezo Ortega



2^{do}



Una maravilla flotante en el río Amazonas. Es el primer y único restaurante de su tipo en esta parte de la selva y se especializa en comida regional, marina y parrilla, utilizando ingredientes locales y frescos de la selva amazónica y del río. Sus coloridos cocteles y bebidas son épicos, así como los gratos momentos que uno pasa en sus cálidas instalaciones.

A floating marvel on the Amazon River, this is the first and only restaurant of its kind in this part of the jungle, specializing in regional dishes, fish, and grilled meats with fresh, local ingredients from the Amazon jungle and river. Its colorful cocktails and beverages are truly epic, as are the pleasant moments one spends at this cozy location.

3^{er}



Centrados en comida saludable, destacan sus jugos, sorbetes, batidos y extractos especiales (más de cuarenta y cinco combinaciones), así como los platos sin saborizantes y vegetarianos. Emplean agua tratada para el hielo, café, té, sopas y más y elaboran sus propias leches vegetales, congelan sus frutas y son pioneros en el uso de muchos ingredientes nativos.

With a focus on healthy eating, this restaurant is known for its juices, sorbets, shakes, and special extracts (with over forty-five combinations), as well as vegetarian options and dishes with no artificial flavoring. They use filtered water for their ice, coffee, tea, soups, and more, and they make their own plant-based milks, freeze their fruit, and have pioneered the use of many native ingredients.

NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE LA AMAZONÍA /
BEST RESTAURANT IN THE AMAZON

2022	Restaurante
1	Fitzcarraldo (Iquitos)
2	Al Frío y al Fuego (Iquitos)
3	Dawn on the Amazon Café (Iquitos)
4	La Choza de la Anaconda (Pucallpa)
5	La Patarashca (Tarpoto)
6	Patarashca, sabor a selva (Iquitos)
7	La Casa de Fierro (Iquitos)
8	D'Oxa Prime (Pucallpa)
9	Chalet Venezia (Tarpoto)
10	Al Palo y a la Parrilla (Pucallpa)



En CAMPOSOL,
trabajamos el campo
para mejorar vidas

CAMPOSOL
CARES
FROM FARM
TO FAMILY



Todo nuestro equipo, en nuestros campos, plantas de empaque y oficinas, trabajan por nuestro objetivo compartido de ofrecer frutas de las más alta calidad y fresca con el más delicioso sabor a nuestros socios y consumidores de todo el mundo. Nuestro compromiso con la innovación, consistencia, trazabilidad e integridad garantiza que nuestras frutas satisfagan sus necesidades.



camposol.com

CamposolCares en:



Camposol en:





MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA

BEST RESTAURANT IN AREQUIPA



LA COMIDA AREQUIPEÑA ES COMO SU CIUDAD:
VIBRANTE, GENEROSA, POTENTE. LA TRADICIÓN,
SIEMPRE POR DELANTE, EXTIENDE LA MANO A
LA CREATIVIDAD, MOSTRANDO EL CARÁCTER
CHARACATO EN CADA UNO DE SUS PLATOS.

*AREQUIPEÑO CUISINE IS LIKE THE CITY ITSELF:
VIBRANT, BOUNTIFUL, POTENT. TRADITION
ALWAYS LEADS THE WAY, EMBRACING CREATIVITY
WITH OPEN ARMS AND CAPTURING THE SPIRIT
OF THE LAND IN EACH ONE OF ITS DISHES.*



1^{er}

CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

Comida regional con productos de temporada, recetas tradicionales y un infaltable toque de aventura convierten las propuestas de la carta de Chicha en un festín de sabores. Una hermosa casona del siglo XVIII es escenario del despliegue de trabajo, entusiasmo y compromiso de todas las personas involucradas en cada plato, donde se lucen la alpaca, la trucha, el cuy y, cuándo no, el rocoto y los camarones.

Regional food made with seasonal ingredients, traditional recipes, and an indispensable touch of adventure make the offerings on Chicha's menu a feast of flavors. A gorgeous eighteenth-century mansion provides the backdrop for the hard work, enthusiasm, and commitment of each person involved in every dish, with highlights including the alpaca, trout, guinea pig, and of course, the rocoto chili peppers and shrimp.



2^{do}

La Nueva Palomino

Mónica Huerta es una leyenda, es la picantera que llevaba ocopa de lonchera al colegio, la que carga con un batán a todos lados, la que rescata técnicas antiguas y la que ha hecho de La Nueva Palomino un templo de la mejor comida arequipeña, donde mantiene la tradición de su abuela, su madre y sus tías. Enclavada en una tradicional y pintoresca calle de Yanahuara, La Nueva Palomino rinde honores a la chicha, esa bebida fermentada y poderosa, un ingrediente invaluable en su sazón.

Mónica Huerta is a legend. She is the picantera or cook who brought ocopa to school in her lunchbox, the one who carries a traditional batan mortar and pestle everywhere she goes, the one who works to revive old techniques, and the one who has made La Nueva Palomino into a shrine to the best Arequipeño food, where she continues in the tradition of her grandmother, her mother, and her aunts. Located on a traditional, picturesque street in the district of Yanahuara, La Nueva Palomino pays tribute to the potent fermented corn beverage known as chicha, which is an essential ingredient in many of the dishes here.

3^{er}

**LA TRATTORIA
DEL MONASTERIO**

Bajo un concepto fusión de la tradicional cocina italiana con toques de la cocina arequipeña, La Trattoria del Monasterio, integrada al hermoso complejo arquitectónico del Monasterio de Santa Catalina, sorprende con sus risottos, pasta fresca, camarones y rocotos, todo servido en ambientes acogedores, donde lo que llega a la mesa es alegría para el paladar.

Based on a fusion concept that combines traditional Italian cuisine with touches of Arequipeño food, La Trattoria del Monasterio, located inside the gorgeous architectural complex of the Santa Catalina Monastery, delights guests with its risottos, fresh pastas, shrimp, and rocoto chili peppers, all served in a cozy setting where everything on the table is a true joy for the palate.

NOMINADOS / NOMINEES



RESTAURANT TURÍSTICO



Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE AREQUIPA /
BEST RESTAURANT IN AREQUIPA

2022	Restaurante
1	Chicha por Gastón Acurio - Arequipa
2	La Nueva Palomino
3	La Trattoria del Monasterio
4	Zig Zag
5	13 Monjas
6	La Benita de los Claustros
7	La Tradición Arequipeña
8	Mumis
9	Restaurant Turístico Típika
10	Capriccio



■ EN EL PERÚ ■
LO BUENO
SABE A GLORIA





MEJOR RESTAURANTE DE CUSCO

BEST RESTAURANT IN CUSCO



CUSCO ES EL ENCLAVE TURÍSTICO POR EXCELENCIA DEL PERÚ, NO SOLO POR LA RIQUEZA DE SU HISTORIA Y SU MAGNÍFICA ARQUITECTURA, SINO POR UNA OFERTA GASTRONÓMICA EN CONSTANTE EBULLICIÓN.

CUSCO IS PERU'S TOURIST HAVEN PAR EXCELLENCE, NOT ONLY FOR ITS WEALTH OF HISTORY AND ITS MAGNIFICENT ARCHITECTURE, BUT ALSO THANKS TO ITS CULINARY OFFERINGS IN A CONSTANT STATE OF FERMENT.

CERVEZA
Raymi

1^{er}

Cicciolina

Bar de Tapas - Restaurante

En el segundo piso de una casa colonial del Cusco está Cicciolina, lugar ideal para un piqueo con una copa de vino o para disfrutar de una cena formal en el salón. Las impresiones empiezan al cruzar la entrada: el local bulle lleno de vida, aromas y colores engalanan con canastas de choclos que adornan paredes, atados gigantes de ají que cuelgan del techo, pasta fresca recién hecha. Un espacio para compartir y gozar.

On the second floor of a colonial home in Cusco sits Cicciolina, the perfect place for a snack and a glass of wine or a formal dinner in the main room. The restaurant makes an impression from the moment you walk in the door, bustling with life, aromas, and colors. Baskets of dried corn cobs adorn the walls, giant bunches of ají chilis hang from the ceiling, and freshly made pasta abounds. A place to share a moment with others and enjoy yourself.



2^{do} CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

Acurio sabe que la mejor manera de agasajar a los visitantes es rindiendo homenaje a los productos de valles, ríos y lagos de la región. Ubicado en la Plaza Regocijo, a un par de minutos de la Plaza de Armas, Chicha refleja tradición, cultura y técnicas milenarias que se combinan con propuestas novedosas y tributos que celebran lo nuestro. Envolvente, cautivadora, creativa. Así es el alma de Chicha.

Acurio knows that the best way to pamper diners is by paying homage to the products of the region's valleys, rivers, and lakes. Located on the square known as Plaza Regocijo, just minutes from the Plaza de Armas, Chicha honors tradition, culture, and age-old techniques while combining them with novel offerings and tributes that celebrate the Peruvian spirit. All-enveloping, captivating, creative: that is the soul of Chicha.

3^{er} el Huacata

El Huacatay es un pequeño restaurante enclavado en el Valle Sagrado, en Urubamba, en un ambiente acogedor y rodeado de verde, perfecto para disfrutar un almuerzo sin prisas en compañía de amigos. Pío Vásquez de Velasco, creador de este espacio que invita al solaz, basa su carta en productos frescos de la zona, añadiendo aquí y allá toques mediterráneos y asiáticos. El lomo de alpaca en salsa de oporto al tomillo es imperdible.

El Huacatay is a small restaurant nestled in the town of Urubamba in the Sacred Valley, occupying a cozy space surrounded by greenery, making it the perfect place to enjoy an unhurried lunch in the company of friends. Pío Vásquez de Velasco, the creator of this restful oasis, bases his menu on fresh local ingredients with the occasional Mediterranean or Asian touch. The alpaca tenderloin in thyme and port wine sauce is not to be missed.

NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE CUSCO /
BEST RESTAURANT IN CUSCO

2022	Restaurante
1	Cicciolina Bar de Tapas & Restaurante
2	Chicha por Gastón Acurio - Cusco
3	El Huacatay
4	Cusqueñísima Picantería
5	Mil Centro
6	Illary / Hotel Monasterio
7	Kion peruvian chinese
8	Abra Bistro de Altura
9	Chuncho
10	Incanto

CERVEZA
Raymi
Lager



Hecha con agua de manantial, filtrada naturalmente en los andes del Cusco.



Sabor único gracias a las maltas seleccionadas tipo Pilsen y Caramelo.



Maridaje y armonía perfecta con carnes, pastas, comida criolla, marina y oriental, entre muchas más.



6.1% de alcohol.



Un lúpulo especial con doble propósito que nos permite lograr un sabor y aroma únicos, con notas herbales acompañado con un toque cítrico.



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO



MEJOR RESTAURANTE DE ICA

BEST RESTAURANT IN ICA



TIERRA DEL PISCO Y DE LA BUENA GASTRONOMÍA,
LOS MEJORES RESTAURANTES DE ESTA PARTE DEL PAÍS
RESALTAN POR SU ABANICO DE SABORES GRACIAS
A INGREDIENTES EXCEPCIONALES QUE SE CULTIVAN,
MUCHAS VECES, EN PRÓSPERAS TIERRAS DE LA ZONA.

*ICA IS THE LAND OF PISCO AND GOOD FOOD, AND THE
BEST RESTAURANTS IN THIS PART OF THE COUNTRY
STAND OUT FOR THEIR ARRAY OF FLAVORS ROOTED IN
THE EXCEPTIONAL INGREDIENTS THAT ARE GROWN IN
THE REGION'S PROSPEROUS SOIL.*

1^{er}



TAMBO DE TACAMA

Vinos y piscos acompañan la comida criolla y regional en medio de un paisaje rodeado de campo. Así es El Tambo de Tacama, donde las especialidades de la carta sorprenden al comensal en un atractivo espacio conformado por tres ejes del turismo enológico: la viña, la bodega y el propio restaurante. Es imposible abandonar este lugar sin haber aprendido algo más sobre la cultura vinícola peruana.

Wine and pisco accompany Criollo and regional dishes in a countryside setting. At El Tambo de Tacama, the house specialties hold guests in awe in an attractive location that combines all three components of wine tourism: the vineyard, the winery, and the restaurant itself. You won't leave without learning at least a bit about Peru's winemaking culture.



Gustavo Luna Bernal

2^{do}



Localizado estratégicamente en la Panamericana Sur, El Batán ofrece una carta tan generosa como sus cómodas y amplias instalaciones. En su variada cocina, peruana e internacional, destacan sabrosos platos de la tierra donde se ubica (Chincha) como la carapulcra con sopa seca y chanco, entre otras apuestas contundentes que enamoran al comensal desde el primer bocado.

Strategically located on the Panamericana Sur highway, El Batán offers a menu as lavish as the restaurant's comfortable, spacious facilities. Its varied Peruvian and international offerings include delicious local dishes from Chincha, like carapulcra with sopa seca and pork, among other filling options that will charm guests from the first mouthful.

3^{er}



Ubicado frente a espléndidos viñedos, el restaurante El Intipalka brinda una experiencia gastronómica que despierta todos los sentidos. A las especialidades de la casa, entre las que destacan la ensalada de pallares -típicos de la zona-, la carapulcra con sopa seca y el asado de tira y osobuco cocido a fuego lento durante horas, se suman atardeceres sublimes, los vinos y el pisco que calienta y arroba.

Located amidst splendid, thriving vineyards, El Intipalka restaurant offers a culinary experience for all the senses. House specials such as the Lima bean salad (starring a traditional local ingredient), the carapulcra with sopa seca, and the slow-cooked short ribs and osobuco pair perfectly with sublime sunsets and enthralling wines and piscos to warm us up.

NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE ICA /
BEST RESTAURANT IN ICA

2022	Restaurante
1	El Tambo de Tacama
2	El Batán Restaurant Gourmet
3	El Intipalka / Hotel Viñas Queirolo
4	Ballestas / Hotel Paracas
5	Inti-Mar
6	Achirana / Hotel Las Dunas
7	Hotel Hacienda
8	El Pardo al Mar / Double Tree Resort By Hilton Paracas
9	La Olla de Juanita
10	La Picante





MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD

BEST RESTAURANT IN LA LIBERTAD



LA COCINA TRUJILLANA ES GENEROSA Y CAUTIVADORA, DONDE LOS PRODUCTOS DEL MAR, DE LOS VALLES CERCANOS Y DE LA SIERRA LIBERTEÑA SE CONJUGAN Y CONJURAN EN IMPRESIONANTE ALGARABÍA DE SABORES.

TRUJILLANO CUISINE IS GENEROUS AND ENCHANTING, WITH THE FRUITS OF THE SEA, THE NEARBY VALLEYS, AND THE HIGHLANDS OF LA LIBERTAD COMBINING TO CONJURE UP AN ASTONISHING FANFARE OF FLAVORS.





1^{er}



Su propuesta es resultado de varios siglos de convivencia entre la cocina tradicional regional y la española, en el corazón de Trujillo. Desde su fundación, el 4 de marzo de 1995, Romano Rincón Criollo pasó de un sueño modesto a conquistar el paladar de quienes visitan el lugar. Su carta, con más de 400 opciones, propone platos tradicionales a base de pato o cabrito, el imperdible shámbar y, cómo no, productos marinos.

The dishes on offer here are the result of several centuries of coexistence between traditional regional and Spanish cuisines, right in the heart of Trujillo. Founded on March 4, 1995, Romano Rincón Criollo soon went from being a modest dream to conquering its visitors' palates. The menu, with over four hundred options, offers traditional dishes with duck or kid, the not-to-be-missed shámbar, and of course, plenty of seafood.



Verónica García Fernández



Dicen que si uno llega a Huanchaco y no visita el Big Ben no ha sacado provecho máximo de la zona. Con una vista magnífica del océano Pacífico se suceden representantes de lo mejor de la cocina criolla y marina, desde los cebiches y causas consagradas hasta la rotunda parihuela. El cangrejo reventado es ya otro cantar.

They say that if you visit Huanchaco without going to Big Ben, then you really haven't made the most of your time there. With a magnificent view of the Pacific Ocean, the restaurant offers the best of Criollo cuisine and seafood dishes, from classic cebiches and causas to the heaping parihuela. The cangrejo reventado, or "exploded crab," warrants a special mention of its own.

3^{er}



En la calle de Cien Fuegos se cocina con pasión desde 2006, aprovechando los productos de mar, carnes tiernas y sazón peruana. Squalo's maneja un abanico impresionante de propuestas tan generosas como las porciones que llegan a la mesa. La atención es dedicada y la amabilidad un sello de la casa. En la variedad está el gusto.

On Calle de Cien Fuegos, this restaurant has been cooking with passion since 2006, using the best seafood, tender meats, and Peruvian seasoning. Squalo's has an impressive array of offerings as bountiful as their portions. The service is excellent and the restaurant is renowned for its staff's friendliness. Variety is truly the spice of life.

NOMINADOS / NOMINEES



Moche





Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE LA LIBERTAD /
BEST RESTAURANT IN LA LIBERTAD

2022	Restaurante
1	Romano Rincón Criollo
2	Big Ben Huanchaco
3	Squalo's
4	Restaurante Mococho
5	El Mochica de Doña Fresia
6	Koi Maki Bar
7	Moche
8	L' Toscana Trattoria
9	Sunkella
10	El Rincón de Vallejo



NUEVAS MENESTRAS *¡Listas para comer!*



SIN
CONSERVANTES*



SIN
SABORIZANTES



CONTIENE
PROTEÍNA



LIBRE DE
GLUTEN**



*Sin sustancias conservadoras. **Es un producto que por su naturaleza no tiene gluten. Imágenes referenciales.



MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE

BEST RESTAURANT IN LAMBAYEQUE



LA COMIDA CHICLAYANA TIENE SU PROPIA ESTRELLA Y SU LEGIÓN DE DEVOTOS, Y NO ES PARA MENOS. ES ESPLÉNDIDA, ABUNDANTE Y SABROSA, CON UNA SAZÓN DONDE LAS RECETAS DE ANTAÑO Y DE HOY SE MEZCLAN CON LOS SECRETOS Y LAS GANAS DE SIEMPRE.

CHICLAYO'S CUISINE HAS ITS OWN IDIOSYNCRASIES AND ITS OWN LEGION OF DEVOTED FANS, AND THERE'S A GOOD REASON FOR THIS. IT IS SPLENDID, ABUNDANT, AND FLAVORFUL, WITH A SEASONING THAT MIXES THE RECIPES OF YESTERDAY AND TODAY WITH THE SAME SECRETS AND ENTHUSIASM AS ALWAYS.



1^{er}

FIESTA

CHICLAYO GOURMET

En Chiclayo nació Fiesta hace casi cuatro décadas, concentrando lo mejor de la comida norteña. Insumos ricos y diversos, la mano de cocineros expertos y platos succulentos han hecho de este espacio gastronómico un clásico de la buena comida de esta parte del país. A la carta de siempre se suman propuestas novedosas en una algarabía de sabores y productos que salen directo del mar o llegan frescos y radiantes de la tierra.

Fiesta was born in Chiclayo nearly four decades ago, bringing together the best of northern Peruvian food. Delicious and diverse ingredients, the sure hand of expert cooks, and succulent dishes have made this culinary space a classic when it comes to eating well in this part of the country. The menu of old standbys is complemented with novel offerings in a jubilant outburst of flavors and ingredients fresh from the sea or whisked from the earth.



2^{do}

Una cocina fresca y atrevida en constante reinención que ofrece variedad de cebiches y platos de fondo en base a la pesca artesanal sostenible, cangrejos, langostinos, pulpos y mariscos varios. Se puede ordenar pescado al peso y elegir una preparación para comerlo entero. Enclavado en el bucólico balneario de Pimentel, es el lugar ideal para soñar frente al mar, saboreando la vida con lo mejor de la cocina de la zona. Es una creación de Héctor Solís, quien hace años triunfa en Lima.

A fresh and bold cuisine in a constant state of reinvention that offers a wide variety of cebiches and main dishes rooted in sustainable artisanal fishing, crab, prawn, octopus, and an array of shellfish and other seafood. Here, you can order whole fish by weight and choose just how you want it prepared. Sitting in the bucolic seaside resort of Pimentel, this is the perfect place to daydream by the sea, savoring life while enjoying the best cooking around. It's a creation of Héctor Solís, who has conquered Lima long time ago.

3^{er}

Dinamismo, trabajo duro y más de cuatro décadas de tradición definen a este restaurante, que empezó ofreciendo comida típica casera como el lomo saltado, el pescado frito o el popular cau cau. Con los años, se sumaron a los visitantes asiduos nuevos comensales, se multiplicaron los fogones y se reinventó la carta para ofrecer arroz del Cántaro, cebiche de mero de la casa, pato y cabrito, siempre lo mejor de la gastronomía local.

Energy, hard work, and over four decades of tradition define this restaurant, which started out offering homemade Peruvian dishes like lomo saltado, fried fish, and the popular cau cau. Over the years, assiduous regulars were joined by new guests, the open fires multiplied, and the menu was reinvented to include arroz del Cántaro, the house special cebiche with grouper, duck, and cabrito: all the best things the local cuisine has to offer.

NOMINADOS / NOMINEES



**El Muelle
De Pimentel**
Estación Gourmet

VICHAYO
RESTOBAR

EL PACÍFICO

Las alforjas
de Monsefú



Paprika



Top 10

MEJOR RESTAURANTE DE LAMBAYEQUE /
BEST RESTAURANT IN LAMBAYEQUE

2022	Restaurante
1	Fiesta Chiclayo Gourmet
2	Picantería del Mar
3	El Cántaro Restaurant Turístico
4	El Rincón del Pato
5	El Muelle de Pimentel - Estación Gourmet
6	Vichayo Restobar
7	El Pacífico
8	Las Alforjas de Monsefú
9	Sabores Peruanos
10	Paprika





MEJOR POLLO A LA BRASA

WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN



EL POLLO A LA BRASA DEFINE AL PERUANO Y ES COMPAÑÍA PARA CUALQUIER OCASIÓN. LLEGA SIEMPRE CALIENTITO, CRUJIENTE Y DORADO, RODEADO DE PAPAS FRITAS Y EL INFALTABLE AJÍ. MEJOR, IMPOSIBLE.

PERUVIAN POLLO A LA BRASA, OR WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN, IS BELOVED BY ALL PERUVIANS AND OFFERS THE PERFECT ACCOMPANIMENT FOR ALL OCCASIONS. IT IS UNFAILINGLY SERVED CRISPY, GOLDEN, AND HOT, SURROUNDED BY AN ARRAY OF FRENCH FRIES AND THE MANDATORY AJÍ CHILI SAUCE. IT DOESN'T GET ANY BETTER THAN THIS.





1^{er}



Allá por el año 1950, la Granja Azul –un restaurante campestre en Santa Clara que funciona hasta hoy– inventó el pollo a la brasa combinando tradición, mística y una sazón que ha dado la vuelta al mundo. Pensando en el ajetreo de la vida moderna, La Granja Azul llegó a la ciudad y abrió un nuevo y moderno local en 2020, adecuándose a los modos y la vida del siglo XXI, pero sin perder ni una pizca de su esencia.

In 1950, pollo a la brasa was invented using a blend of tradition, mystique, and a seasoning that has traveled round the world. The site of this innovation was a countryside restaurant in Santa Clara known as La Granja Azul, which continues to operate even today. With the hustle and bustle of the modern world, La Granja Azul decided to venture into the city and open a new, modern location in 2020, adapting to the ways of twenty-first century life without losing any of its essence.



2^{do}



Sonando con el pollo que comían los domingos de chicos, los hermanos y primos Madueño dieron con una receta secreta y abrieron su primer local en 2016, decididos a convertir su pollo a la brasa en toda una estrella. Con papitas y ensalada, con camotes rejilla o con onion rings, los pollos de Primos Chicken Bar figuran en la lista de los mejores y más cotizados. En Primos Chicken Bar todo queda en familia, sí, la gran familia peruana.

Driven by dreams of the chicken they used to eat every Sunday when they were kids, the Madueño siblings and their cousins came up with a secret recipe and opened their first location in 2016, determined to shine a spotlight on their pollo a la brasa. Whether served with French fries and a salad, sweet potato waffle fries, or onion rings, their chicken is among the best around, inspiring devotion among its fans. At Primos Chicken Bar, everything stays within the family: the big Peruvian family.

3^{er}



Esta novedosa propuesta del chef Mitsuharu Tsumura es una reinención del tradicional y peruánísimo pollo a la brasa, que nació como dark kitchen y que ahora tiene un concurrido local en Miraflores. Al tori —o pollo en japonés— no solo se suman papas fritas 100 % peruanas, ensalada y ají, sino arroz chaufa, especias y otros insumos peruanos. “Hay mil maneras de armar un plato de pollo a la brasa”, dice Micha, “y queremos que cada persona lo prepare como más le guste o como le provoque ese día”.

This new offering from Chef Mitsuharu Tsumura reinvents the traditional, 100% Peruvian pollo a la brasa. After starting out as a dark kitchen, it now has a popular Miraflores location. The tori—Japanese for “chicken”—can be ordered with fries made from Peruvian potatoes, together with the traditional salad and ají chili sauce, or accompanied by an arroz chaufa, spices, and other Peruvian ingredients. “There are thousands of ways to make a plate of pollo a la brasa,” says Micha, “and we want people to have their chicken just the way they like it.”

NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

MEJOR POLLO A LA BRASA /
WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN

2022	Restaurante
1	Granja Azul
2	Primos Chicken Bar
3	Tori Pollería
4	Pardos Chicken
5	Don Tito
6	Mediterráneo
7	Rasson Brasas Peruanas
8	La Leña
9	El Pillo
10	Villa Chicken



SIN AZÚCAR
**#SIN
PALABRAS**





MEJOR CAFÉ - RESTAURANTE

BEST CAFÉ - RESTAURANT



NADA MEJOR QUE UN CAFECITO PARA EMPEZAR LA MAÑANA, PARA “DESPERTARSE” AL MEDIODÍA O PARA DAR POR TERMINADA LA JORNADA LABORAL. EN ESTOS LUGARES SE VENERA EL CAFÉ, SIN DUDA EL ACOMPAÑANTE IDEAL PARA MUCHAS OCASIONES.

NOTHING BEATS A COFFEE, WHETHER IT'S TO START THE DAY RIGHT, GIVE US A NOONTIME “PICK ME UP,” OR CAP OFF THE WORKDAY. AS AN IDEAL COMPANION FOR MANY AN OCCASION, COFFEE IS PRACTICALLY WORSHIPPED AT THESE ESTABLISHMENTS.

PASIÓN DE EXPERTOS

**Otto
Kunz**

1^{er}

el pan de la Chola

El pan artesanal es el eje central de este espacio que tiene al café como parte esencial de la propuesta, donde brilla La Chola Blend, mezcla de variedades de zonas cafetaleras de Cajamarca, Amazonas y San Martín. La historia parte de la curiosidad y las ganas de comer buen pan, del trabajo duro, de investigaciones y pruebas continuas, de valorar las cosas sencillas de esta vida. En 2011 lanzaron al público su primera propuesta: “un obrador muy básico y una barra, sirviendo pan y café”, para luego multiplicar sus locales y su oferta.

While the artisanal bread is the foundation of this café and bakery, the coffee here is just as important. The standout is their La Chola Blend, a combination of varietals from coffee-producing areas in the departments of Cajamarca, Amazonas, and San Martín. El Pan de la Chola got its start thanks to a keen sense of curiosity and a craving for truly well-made bread, obtained through hard work, research, and constant experimentation, as well as the ability to appreciate the simple things in life. In 2011, they opened their first establishment to the public, a “very basic bakery and a counter serving bread and coffee,” before expanding their locations and their menu.



2^{do}



Ideal para cualquier momento. Si se trata de una tarde de café, qué mejor lugar que La Bonbonniere, donde ofrecen espresso o cortado, un clásico americano, un mocca, un capuccino o un sofisticado Irish coffee acompañado de los mejores postres y salados en un ambiente acogedor. Se puede decir que es un pedacito de Francia en Lima, no solo por el estilo del lugar, sino por su influencia francesa de larga data en su propuesta gastronómica.

Ideal for anytime. If you're looking to spend an afternoon over a coffee, there's no place better than La Bonbonniere, where you can order an espresso or cortado, a classic americano, a mocha, a cappuccino, or a sophisticated Irish coffee accompanied by amazing desserts and savory treats in a cozy atmosphere. The café is almost like a little piece of France in Lima, due to its style as well as the long-running French influence found in its culinary offerings.

3^{er}



Aunque muchas cosas han cambiado desde que la pastelería San Antonio abrió sus puertas allá por 1959, aquí se mantienen intactas la dedicación, la calidad y el servicio. Su lema “la tradición de ayer, la tecnología de hoy y la calidad de siempre” es la carta de presentación de este legendario restaurante - café que en plena pandemia se reinventó como un pequeño autoservicio, para luego retomar su camino habitual y demostrar que el liderazgo es clave.

While many things have changed since San Antonio opened its doors in 1959, its dedication, quality, and excellent service remain intact. Its slogan—“the tradition of yesterday, the technology of today, and the same quality as ever”—serves as a letter of introduction for this legendary restaurant/café, which reinvented itself as a small self-service establishment during the pandemic before eventually reopening completely, proving that leadership is key.



NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

MEJOR CAFÉ - RESTAURANTE /
BEST CAFÉ - RESTAURANT

2022	Restaurante
1	El Pan de la Chola
2	La Bonbonniere
3	San Antonio
4	Café de Lima
5	Bodega Dalmacia
6	mó.café
7	La Tiendecita Blanca
8	Dolce Capriccio
9	Lila
10	Lucio Caffé



PASIÓN DE EXPERTOS

**Otto
Kunz**

Explora lo
extraordinario

JAMÓN CALIFORNIA

Delicioso jamón de pierna de cerdo con exquisito ahumado intenso, realmente especial que deleitará a tu paladar desde el primer bocado.



EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



PASIÓN DE EXPERTOS

**Otto
Kunz**



MEJOR PASTERERÍA

BEST BAKERY



EL ARTE DE ENDULZAR TIENE MIL CARAS, DESDE LA SIMPLICIDAD DE UNAS FRESAS CON AZÚCAR, HASTA DULCES PREPARADOS CON ANTIGUAS Y ELABORADAS RECETAS O SOFISTICADAS CREACIONES QUE NOS DEJAN SIN ALIENTO AL PRIMER BOCADO.

THE ART OF SWEETNESS HAS A THOUSAND FACES, FROM THE SIMPLICITY OF A FEW STRAWBERRIES WITH SUGAR TO DESSERTS PREPARED USING ELABORATE OLD RECIPES OR SOPHISTICATED CREATIONS THAT LEAVE US BREATHLESS FROM THE FIRST BITE.

1^{er}

MARIA I ALMENARA

En Maria Almenara provoca todo y hay para todos los gustos. En su local principal, que abrió sus puertas al público en 2017, conviven la pastelería y un taller de producción con grandes ventanales que permiten ver las delicias que se cuecen dentro: la favorita es la torta de chocolate, húmeda y con abundante fudge, pero también llenan los escaparates los minimarías, los merengados, las bruselinas o los cheesecakes, todos decorados como para un día de fiesta.

At Maria Almenara, everything looks appetizing and there's something for all tastes. Its main location opened its doors to the public in 2017. The bakery is adjacent to its production area, with big picture windows providing a view of the delights being created inside. The favorite here is the chocolate cake, perfectly moist with abundant fudge, but the window displays also minimarías, bruselina cake, meringue cakes, and cheesecakes, all with decorations fit for a party.



Maria Alejandra Almenara

2^{do} DOLCE CAPRICCIO

La misión de Dolce Capriccio es alegrar a sus clientes en las celebraciones y momentos más especiales con familiares y amigos, volviéndolos únicos e inolvidables. Y vaya que lo logran con creces. Sus postres parten de recetas que conservan guiños caseros. Tortas, pies, rollos, cheesecakes, helados, cafés y más desfilan por las mesas y desaparecen en exquisitos bocados. Sin duda un dulce capricho.

Ideal for anytime. If you're looking to spend an afternoon over a coffee, there's no place better than La Bonbonniere, where you can order an espresso or cortado, a classic americano, a mocha, a cappuccino, or a sophisticated Irish coffee accompanied by amazing desserts and savory treats in a cozy atmosphere. The café is almost like a little piece of France in Lima, due to its style as well as the long-running French influence found in its culinary offerings.



Una tradición afincada en Lima desde hace más de seis décadas, la pastelería San Antonio es un imán para grandes y niños, ideal para festejos, lugar de encuentro o para reponerse con un reconfortante café y un buen postre: millojas de fresas, magdalenas, alfajores, helados, todo es rico. San Antonio es de esos lugares amables y clásicos que ha logrado la fidelidad de sus clientes. Una leyenda.

While many things have changed since San Antonio opened its doors in 1959, its dedication, quality, and excellent service remain intact. Its slogan—"the tradition of yesterday, the technology of today, and the same quality as ever"—serves as a letter of introduction for this legendary restaurant/café, which reinvented itself as a small self-service establishment during the pandemic before eventually reopening completely, proving that leadership is key.

NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

MEJOR PASTERERÍA /
BEST BAKERY

2022	Restaurante
1	Maria Almenara
2	Dolce Capriccio
3	San Antonio
4	Mariâte Pastelería Fina
5	La Crocante
6	Ana Avellana
7	La Mora
8	Tentaciones Gourmet
9	Sienna Bakery
10	La Confitería





MEJOR RESTOBAR - LOUNGE

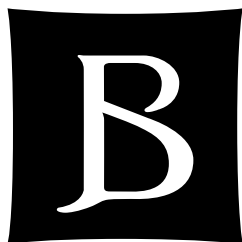
BEST RESTOBAR - LOUNGE



UN COCTEL, UNA TAPA, PLATOS SIMPLES Y ELABORADOS Y LA NOCHE QUE ABRAZA. NADA MEJOR QUE UNAS HORAS BAJO EL EMBRUJO DE UN RESTOBAR CUANDO EL DÍA SE ESFUMA Y PROVOCA COMPARTIR Y DEPARTIR EN AMBIENTES ACOGEDORES Y ELEGANTES.

A COCKTAIL, SOME TAPAS, DISHES BOTH SIMPLE AND ELABORATE, AND THE NIGHT'S EMBRACE. THERE IS NOTHING BETTER THAN SPENDING A FEW HOURS UNDER THE SPELL OF A RESTOBAR AS THE DAYLIGHT STARTS TO GROW DIM AND WE ARE GRIPPED BY AN IRRESISTIBLE URGE TO HANG OUT AND CHAT IN AN ELEGANT YET COZY ATMOSPHERE.

1^{er}



HOTEL B

Barranco, Lima

Desde 2013, una antigua casona en Barranco construida en estilo Belle Époque alberga este hotel boutique que ofrece una cocina fusión y diferentes espacios para pasar el día o la noche. Una parada obligada, donde los cocteles, diseños de menús y licores artesanales son todo un arte. No exageran cuando dicen que las mejores noches, sean grandes o pequeñas, siempre comienzan con una copa en la mano y un provocativo plato en la mesa.

Since 2013, this boutique hotel has operated in an old mansion in Barranco built in a Belle Époque style, offering fusion cuisine and a variety of areas for both daytime and night. An absolute must, where the cocktails, menu designs, and artisanal spirits have been turned into an art. It's true what they say: the best nights, whether jubilant or lowkey, always start with a glass in the hand and an appetizing dish on the table.



2^{do}



Histórico, tradicional y lleno de anécdotas pero, ante todo, un lugar de encuentro especialmente acogedor. El Bar Inglés no es solo emblema del Hotel Country, sino de la Lima del siglo pasado, desde su fundación en 1927. Luiggy Arteaga es el encargado de crear y recrear cocteles del más alto calibre que, combinados con conchitas, tequeños, carpaccios, causas y otras delicias, nos dan en la yema del gusto. Clásico de clásicos.

The Bar Inglés is historic, traditional, and the site of many an anecdote. Above all, it is an incredibly intimate meeting spot. Ever since it opened in 1927, this bar has been an iconic part of not just the Hotel Country, but of twentieth-century Lima. Luiggy Arteaga is in charge of creating and recreating cocktails of the highest quality. Served alongside scallops, tequeños, carpaccio, causas, and other ambrosias, everything here is just perfect. A classic among classics.

3^{er}



Una gran selección de champagnes y vinos hace de este enclave un lugar propicio para pasar una agradable velada con buena música. Se suma una carta rica en posibilidades, donde los platos y cocteles vibran al gusto del cliente. Ubicado en el corazón de San Isidro, Bottega Dasso invita a volver, a repetir el plato o la copa, servidos con el cariño y la atención de siempre.

A wide selection of champagnes and wines make this sanctuary the perfect place to spend a pleasant evening listening to good music. The menu is rich in possibilities, with dishes and cocktails to please all tastes. Located in the heart of San Isidro, Bottega Dasso entices guests to come back for another dish or drink, served with the same warmth and attention to detail as always.

NOMINADOS / NOMINEES





Top 10

MEJOR RESTOBAR - LOUNGE /
BEST RESTOBAR - LOUNGE

2022	Restaurante
1	Hotel B Restaurante
2	Bar Inglés
3	Bottega Dasso
4	Olé Bar Restaurante
5	Carnaval Bar
6	Lady Bee
7	Ayahuasca Restobar
8	DaDA Restobar
9	El Salar
10	Celeste Solar Bar





MEJOR BAR DE LIMA

BEST BAR IN LIMA



AMBIENTES VIBRANTES, DISTENDIDOS Y SEDUCTORES, LOS BARES INVITAN A ABRIR EL CORAZÓN Y A COMPARTIR. LAS ALEGRÍAS, LAS PENAS Y LAS COSAS SIMPLES DE LA VIDA SIEMPRE ADQUIEREN NUEVAS PERSPECTIVAS BAJO EL PRISMA DE UNA COPA SERVIDA CON CARÍÑO.

WITH THEIR VIBRANT, RELAXED, AND SEDUCTIVE ATMOSPHERES, BARS INVITE US TO OPEN OUR HEARTS AND SHARE WITH OTHERS. JOYS, SORROWS, AND THE SIMPLE THINGS IN LIFE ALWAYS TAKE ON NEW PERSPECTIVES THROUGH THE PRISM OF A LOVINGLY SERVED GLASS.

1^{er}



Bar emblemático de Lima, es célebre por su pisco y una larga lista de cocteles de autor que hacen de este acogedor espacio uno de los preferidos de la ciudad para pasar momentos envidiables en sus instalaciones al más puro estilo inglés. No faltan los oportunos piqueos, así como música suave y cautivadora para apaciguar el alma. Sin duda, un Summum.

One of Lima's most iconic bars, the Bar Inglés is renowned for its pisco and a long list of auteur cocktails that make this cozy space one of the city's most popular. Indeed, it would be hard to put a price on the time spent in its pure English-style setting. And of course, there are snacks and appetizers on hand, as well as mellow, charming music to soothe the soul. Without a doubt, a true Summum.



2^{do}



Bar de coctelería conceptual y clásica, producto de las andanzas por el mundo, destaca por su manera de “pensar fuera de la caja” y muchas ganas de sorprender. Aquí los clásicos se reinventan y lo nuevo resume creatividad y audacia. En The Ice Room, un espacio único en América Latina, producen hielo bajo estándares de calidad usando la ósmosis inversa, porque el hielo no es solo un ingrediente. Es el alma del coctel. Figura en la lista de The World’s 50 Best Restaurants.

Notable for its “outside-the-box” thinking and its ability to surprise, Carnaval Bar offers both classic and conceptual cocktails inspired by worldly travels. Here, old standbys are reinvented and new offerings burst with creativity and daring. In The Ice Room, a one-of-a-kind space in Latin America, they make ice according to strict quality standards using reverse osmosis, because ice is not just an ingredient; it is the soul of a cocktail. Ranked on the list of The World’s 50 Best Restaurants.

3^{er}



Cotizado entre lugareños y viajeros por igual, el bar del Hotel B se luce con la creación de sus cocteles, diseños de menús y licores artesanales. La innovación en su carta atrapa, sugiere y encanta. Emplea ingredientes nativos y licores seductores, así como vasos hechos a medida para la ocasión, como ocurre con el ya legendario La Candelaria, que además de licor lleva miel, huacatay y otras maravillas.

Cherished by locals and visitors alike, the bar at the Hotel B shines for its creative cocktails, menu design, and artisanal spirits. The innovation on display in its menu captivates, advocates, and charms. The drinks, made with native ingredients and seductive liqueurs, each come in their own special glasses, like the now-legendary La Candelaria, which features liqueur, honey, huacatay mint, and other marvels.

NOMINADOS / NOMINEES



Top 10

MEJOR BAR DE LIMA / *BEST BAR - LIMA*

2022	Restaurante
1	Bar Inglés
2	Carnaval Bar
3	Hotel B Restaurante
4	Osaka Cocina Nikkei
5	Bottega Dasso
6	Olé Bar Restaurante
7	Rafael
8	Celeste Solar Bar
9	Lady Bee
10	La Gloria





Equipo de la Granja Azul

MEJOR RESTAURANTE CLÁSICO

BEST CLASSIC RESTAURANT



EL PASO DEL TIEMPO NO CAMBIA LA ESENCIA.
ESE ES EL SECRETO DE UN CLÁSICO, DONDE SE
INNOVA SIN DEJAR ATRÁS LA TRADICIÓN.

*THE PASSAGE OF TIME NEVER CHANGES THE
ESSENCE. THAT'S THE SECRET OF A CLASSIC,
CAPABLE OF INNOVATING WITHOUT EVER
FORGETTING TRADITION.*

El Comercio



Con más de 70 años de tradición culinaria, la Granja Azul es la pionera del pollo a la brasa, plato popular que conquistó a los peruanos. Una combinación perfecta de aderezos y marinados sobre la más humilde de las aves, cocinada lentamente a las brasas y acompañada de nuestras infaltables papas. ¿Quién se imaginaría que en la aparente simplicidad se escondía la esencia de lo que hoy es toda una religión nacional?

Se lo debemos a Roger y Rosita Schuler, quienes con ingenio y algo de suerte, allá por los años 50 en el distrito de Ate, convirtieron su granja pintada de azul en el lugar de nacimiento de la mejor combinación de ingredientes. Una tradición que se mantiene hasta ahora en sus sedes de Santa Clara y San Isidro, donde Rafael Picasso —actual propietario— sigue haciendo historia.

With over seventy years of culinary tradition, La Granja Azul pioneered the popular dish that won over Peruvians from all walks of life. A perfect combination of seasoning and marinade on the humblest of poultry, cooked slowly over charcoal and served with ever-present potatoes. Who would have imagined that the essence of what is now practically a national religion could be found hiding within such seeming simplicity?

We owe it all to Roger and Rosita Schuler. Back in the 1950s, in the district of Ate, they used their ingenuity and a bit of luck to turn their farm—with its unmistakable blue buildings—into the birthplace of the perfect combination of ingredients. The tradition continues even today at the restaurant's Santa Clara and San Isidro locations, where current owner Rafael Picasso continues to make history.

“ Lo leo por
Somos.
Un clásico
de los
sábados ”

SUSCRIPTORA: Amparo Porras - DNI 42360277

**TODO LO QUE TE INTERESA
ESTÁ EN EL COMERCIO.**

**Sé parte de
El Comercio**



SUSCRÍBETE



MEJOR HUARIQUE

BEST HOLE IN THE WALL



BUENA COCINA, CARTA PEQUEÑA Y PRECIOS ECONÓMICOS. LUGARES SIN MAYORES PRETENSIONES QUE EN SU INTERIOR ALBERGAN UNA GAMA DE SABORES QUE LOS HAN CONVERTIDO EN ESPACIOS DE CULTO, SOLO PARA CONOCEDORES. ASÍ SON NUESTROS HUARIQUES.

IN PERU, THE TERM HUARIQUE REFERS AFFECTIONATELY TO A HOLE-IN-THE-WALL WITH GOOD COOKING, A SMALL MENU, AND AFFORDABLE PRICES. THESE UNPRETENTIOUS ESTABLISHMENTS ARE HOME TO AN ARRAY OF FLAVORS THAT HAVE MADE THEM CULT FAVORITES AMONG CONNOISSEURS. THAT, IN SHORT, IS WHAT MAKES A HUARIQUE.



**APOYO
COMUNICACION**

1^{er}



L'Eau Vive del Perú, restaurante franco-peruano, administrado por una congregación de monjitas hace más de cuarenta años, está ubicado al interior de una hermosa y amplia casona colonial en el jirón Ucayali, donde se cobija una calma sacra en pleno centro de Lima. Tiene una cocina francesa e internacional (como dice su aviso) saludable y sencilla, además de diferentes tipos de menú muy económicos. De paso, con las ganancias, realizan una labor samaritana y dan alimento a personas de escasos recursos. Y de sobremesa, el canto del Ave María como bendición gustosa.

L'Eau Vive del Perú, French-Peruvian restaurant, which has been run by a congregation of nuns for over forty years, is located in a beautiful, spacious colonial building on Jirón Ucayali, offering refuge in an almost sacred peace right in the middle of downtown Lima. Its French and international dishes are healthy and simple, just as advertised. The restaurant also offers different, highly affordable set menus. With the money they make, the sisters generously provide meals to low-income individuals. And by way of table talk, a Hail Mary serves as a delicious blessing.



Teresa Thao y Lucienne Ouedraogo

2^{do}



El Colorao, o Andrés Ángeles Bachet como dice su DNI, es un cocinero autodidacta desde muy niño, todo un personaje y mejor anfitrión. Comida mediterránea, una carta de unos cuantos platos en un segundo piso con unas pocas mesas y una exclusiva vista al Mar de Grau. Un clásico: muchame de atún más pisco de la casa.

El Colorao'—or Andrés Ángeles Bachet, according to his birth certificate—is a self-taught cook who started out at a very young age, a real character and an even better host. Mediterranean cuisine, a menu with a handful of dishes served in a second-floor walk-up with a few tables and an exclusive view of the Mar de Grau sea. To take just one classic, try the tuna musciame and the house pisco.

3^{er}



Este huarique es un clásico moderno de comida marina con un 'toke oriental', que Tomás Matsufuji, o simplemente Toshi, dirige con mano experta y una sonrisa franca y traviesa. Con los productos que el mar ofrece cada día, empezó elaborando platos sencillos y sublimes en un pequeñísimo local en el corazón de Surquillo. Hoy, al mando de dos locales, con delivery y con una sorprendente, merecida y constante rotación de comensales fieles. Un imperdible.

This huarique is a modern classic renowned for its seafood with an "Eastern touch," run by Tomás Matsufuji—or just "Toshi"—with an expert hand and an easy, mischievous smile. He began by using the catch of the day to create simple, sublime dishes in a tiny space in the heart of Surquillo. He now helms two locations with delivery options, and a hard-earned, continual flow of faithful diners. Don't miss it.





María Florencia Rey

MEJOR SOMMELIER

BEST SOMMELIER

EN BUSCA DEL MARIDAJE PERFECTO,
EN BUSCA DE LA COMPAÑÍA IDEAL. EL
TRABAJO DE UN SOMMELIER ES CLAVE
EN LOS RESTAURANTES Y CADA VEZ MÁS
APRECIADO, POR SUPUESTO.

*IN SEARCH OF THE PERFECT
PAIRING AND THE IDEAL
COMPANY. A SOMMELIER'S JOB,
SO ESSENTIAL TO A RESTAURANT,
IS NOW ATTRACTING RICHLY
DESERVED RECOGNITION.*



TACAMA

LA PRIMERA VIÑA DE SUDAMÉRICA

DESDE 1540

PERÚ



1^{er}

MARÍA FLORENCIA REY

En noviembre de 2014 llegó a Maido. Su trabajo consiste en crear una carta donde los vinos blancos sean las estrellas porque tienen mucho que ver con la puesta en escena de la propuesta nikkei. María Florencia Rey, o Flor, como la llaman los amigos, nació en Argentina y considera que su labor de sommelier destaca por la “simpleza de hacer lo que me gusta todos los días” y la capacidad de dar un gran servicio. Una sommelier de su talla almacena abundante conocimiento no solo de vinos sino también de otras bebidas, incluyendo el café y el té.

She joined the team at Maido in November 2014. Her work there involves creating a list on which white wines play a leading role, tasked with bringing the best out of the restaurant's Nikkei offerings. Born in Argentina, María Florencia Rey, or Flor, as her friends call her, says her work as a sommelier stands out due to “the simple fact of doing what I like every day” and her ability to deliver flawless service. A sommelier of her stature has an incredible knowledge of not just wines but other beverages, too, including coffee and tea.

UNA COPA DE VINO LO CAMBIA TODO

#LoClásicoSeReinventa





MEJOR BARTENDER

BEST BARTENDER

LA COCTELERÍA ES UN ARTE Y UNA PASIÓN. ESTAR DETRÁS DE LA BARRA PREPARANDO TENTADORAS PROPUESTAS NOS LLEVA POR UN RECORRIDO DE SENSACIONES Y UN ENSAMBLE DE SABORES. EL BARTENDER ES EL MAESTRO CREADOR.

MAKING COCKTAILS IS AN ART AND A PASSION. STANDING BEHIND THE BAR PREPARING TEMPTING SELECTIONS TAKES US ON A TOUR OF SENSATIONS AND A MULTITUDE OF FLAVORS. MORE THAN ANYTHING, A GOOD BARTENDER MUST POSSESS A KIND OF CREATIVE VIRTUOSITY.

HUAMANÍ

1^{er}



ÁNGEL SOLÓRZANO

“Ser bartender es mi vida”, dice Ángel Solórzano, el carismático bartender corporativo de Rafael, quien tiene catorce años de trayectoria con numerosos premios en concursos de coctelería. “Ver día a día a las personas disfrutar de las experiencias que podemos transmitir con mi equipo es la felicidad”, comenta, convencido de que eligió la carrera de bartender para compartir alegrías a través de los cocteles. Solórzano es creador de conceptos de bares; desde el diseño de la barra hasta la propuesta de cocteles y entrenamiento de personal. Todo un maestro.

“Being a bartender is my life,” says Ángel Solórzano, the charismatic chief bartender at Rafael, who has been in the business for fourteen years with many a cocktail competition award to show for it. “Day in and day out, watching people enjoy the experiences my team and I are able to transmit is true happiness,” he says, adding that he chose his career as bartender so he could spread joy through cocktails. Solórzano is a creator of bar concepts, from the design of the bar top to staff training and the cocktail list. A true maestro.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



www.PISCOHUAMANI.COM

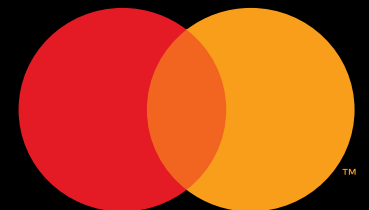
MEJOR SERVICIO

BEST SERVICE

A decorative pattern of stylized leaves and vines in a light gray color, positioned along the top edge of the page.

LUGARES DONDE LA AMABILIDAD, LA EFICIENCIA
Y LA CALIDEZ CREAN UNA ATMÓSFERA
PLACENTERA Y DISTENDIDA. EN EL MUNDO
DE LOS SABORES, EL SERVICIO, EL TRABAJO EN
EQUIPO, SON UN INGREDIENTE INDISPENSABLE
PARA LOGRAR LA EXPERIENCIA PERFECTA.

*PLACES WHERE FRIENDLINESS, EFFICIENCY,
AND WARMTH CREATE A PLEASANT,
RELAXED ATMOSPHERE. IN THE WORLD OF
FLAVORS, SERVICE—TEAMWORK—IS AN
INDISPENSABLE INGREDIENT IN ACHIEVING
THE PERFECT EXPERIENCE.*



1^{er}



Maido es una expresión que significa bienvenido en japonés, y vaya que uno se siente especial, subyugado por la atmósfera y la calidez que el personal imprime en todo lo que hace. Aquí se promueve la curiosidad, la hermandad y la pasión por la interculturalidad a través de platos sublimes, todo de la mano de una atención de primer nivel.

Maido means "welcome" in Japanese and that spirit makes one feel special here, overawed by the ambience and the warmth the staff puts into everything they do. Curiosity, fraternity, and a passion for intercultural connections are all fostered here through sublime dishes, offered up with first-rate service.



Equipo de Maido



2^{do}

Osaka
COCINA NIKKEI

Más de un siglo de convivencia entre sabores y personas de dos naciones distintas unidas por la cocina han propiciado que los fuertes lazos de amistad se sientan en Osaka. Un lugar en donde la amabilidad y la atención responden a un sentido disciplinado de servicio, pero con la calidez necesaria. El cuidado de los detalles y la perfección trasciende a sus platos, y empapa a su personal.

Over a century of coexistence between the flavors and peoples of two different nations united by cuisine has created a strong bond of friendship that can be keenly felt at Osaka. A place where friendliness and consideration are guided by a disciplined sense of service, always with the necessary warmth. Attention to detail and perfection are found not only in the restaurant's dishes, but in its staff, as well.

3^{er}

Astrid & Gastón

La carismática Astrid Gutsche y el admirado Gastón Acurio nos invitan a la fiesta de la comida peruana en su Astrid & Gastón. Un lugar en el que la picardía y amabilidad de los nuestros se traducen en un ambiente acogedor que invita a quedarse y solo disfrutar de los sabores. Aquí consideran que el ingrediente más importante de toda experiencia es el servicio y por eso tienen un equipo profesional, apasionado y experto en guiar a los nuevos comensales en el más dichoso de los mundos: nuestra comida.

The charismatic Astrid Gutsche and the much-admired Gastón Acurio invite us to a feast of Peruvian cuisine at their restaurant Astrid & Gastón. A place where the uniquely Peruvian combination of kindness and mischief translates to a welcoming atmosphere that makes you want to stick around and enjoy the flavors. Here, they believe that the most important ingredient in any experience is the service. That's why their team is passionate and professional, with expertise in guiding new diners around the most joyous of worlds: our cuisine.

NOMINADOS / NOMINEES

CENTRAL

RAFAEL
RESTAURANT



COSTANERA 700
RESTAURANT

EL CHARRÚA
RESTAURANTE • PARRILLA

la
mar

cebichería
peruana

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA-PERU

KJOLLE



Top 10

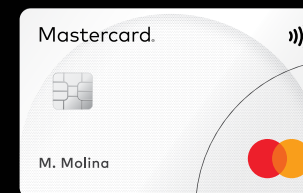
MEJOR SERVICIO /
BEST SERVICE

2022	Restaurante
1	Maido
2	Osaka Cocina Nikkei
3	Astrid & Gastón
4	Central
5	Rafael
6	Costanera 700
7	El Charrúa Restaurante Parrilla
8	La Mar Cebichería
9	El Mercado
10	Kjolle Restaurante



Poder dar mucho más a quien hace
tu experiencia única, **no tiene precio™**

Paga con Mastercard® y contribuye con cursos
para el **crecimiento profesional de los mozos.**



Conoce más

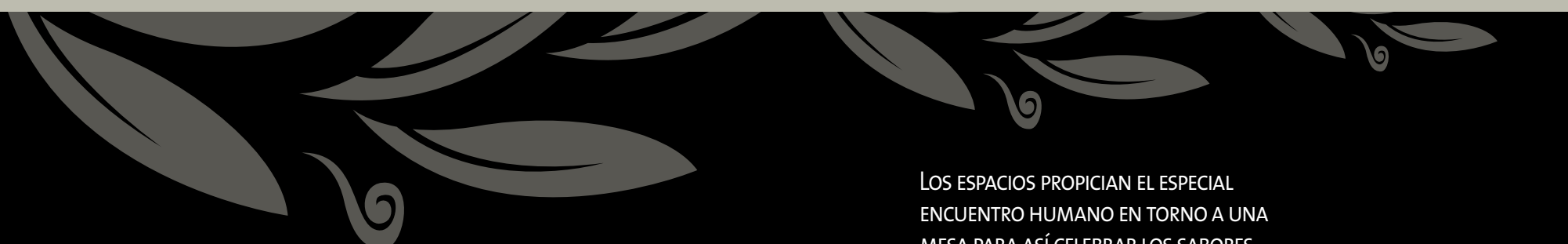


Válido del 1 de agosto al 31 de diciembre de 2022 o hasta agotar existencias,
en horarios definidos por los Restaurantes participantes en Lima y Provincias.
Aplican términos y condiciones en mastercard.com.pe/restaurantes



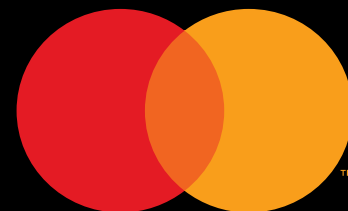
MEJOR AMBIENTE

BEST AMBIANCE

A decorative pattern of stylized, overlapping leaves and swirling vines in a light gray color, positioned along the top edge of the dark background.

LOS ESPACIOS PROPICIAN EL ESPECIAL
ENCUENTRO HUMANO EN TORNO A UNA
MESA PARA ASÍ CELEBRAR LOS SABORES.

THE PERFECT SETTINGS FOR THAT SPECIAL
HUMAN EXPERIENCE THAT COMES
FROM GATHERING AROUND A TABLE TO
CELEBRATE FLAVOR.



1^{er}

Osaka
COCINA NIKKEI

Un ambiente cálido y sofisticado, propio de un recinto en el que la fusión y el mestizaje de dos culturas milenarias se dan a través de la cocina. Osaka exalta las sensaciones, no solo con sus platos delicados y sus sabores sutiles, sino con sus toques de madera y una distribución muy bien pensada; es el espacio idóneo que sirve de escaparate perfecto para sus obras de arte culinarias.

A warm, sophisticated ambience defines this establishment, where the fusion and intermingling of two ancient cultures occurs through food. Osaka thrills our senses not only with its delicious dishes and subtle flavors, but its accents of wood and meticulously designed layout, providing the perfect setting in which to display its works of culinary art.



2^{do}

FAUNA
PRIME MEATS & GARDEN

Un entorno natural nunca mejor logrado, con terrazas y espacios que parecen sacados de un cuento mágico. Fauna encuentra el equilibrio entre el campo y la mesa para generar la sensación de comer en medio de la naturaleza. Flores, plantas, aire libre y pintorescos personajes, todo confluye de manera ideal para el deleite de los comensales.

This restaurant sits amidst an exceptionally accomplished natural setting, with terraces and other spaces that look as if they had been taken straight from a fairytale. Fauna strikes a balance between farm and table to create the sensation that we are dining right in the middle of nature. Flowers, plants, fresh air, and picturesque figures all work together perfectly to delight the restaurant's guests.

3^{er}

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA—PERU

Una terraza grande y cómoda con espacio para moverse sin tropiezos, El Mercado es el lugar propicio para disfrutar de los frutos del mar que se encuentren de temporada. Una barra larga donde pueden verse algunas cinturas y también una llamativa parrilla es la opción perfecta si no hay mesas libres para observar un ajeteo eficiente y alegre, degustar y exhalar un suspiro.

With a large, comfortable terrace with plenty of space to move around, El Mercado is the ideal place to enjoy whatever fruits of the sea are in season. If there are no tables available, the long bar with its row of people and a view of the stunning grill is perfect for watching the staff's efficient and good-natured bustle as you enjoy the restaurant's offerings and let out a happy sigh.

NOMINADOS / NOMINEES



RAFAEL
RESTAURANT

Astrid & Gastón

AMORAMAR

CENTRAL



Top 10

MEJOR AMBIENTE /
BEST AMBIANCE

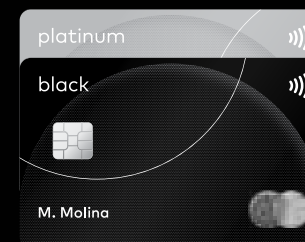
2022	Restaurante
1	Osaka Cocina Nikkei
2	Fauna
3	El Mercado
4	Maido
5	Huaca Pucllana
6	Rafael
7	Astrid & Gastón
8	Amoramar
9	Central
10	La Cuadra de Salvador



JOCKEYPLAZA

Estacionar en un lugar pensado
para ti, **no tiene precio™**

Paga con tu **Mastercard®** en Jockey Plaza y
estaciona sin costo en la exclusiva **Zona VIP**
Mastercard® presentando tu voucher de
compra mayor a 50 soles.



Vigencia del 1 de enero al 31 de diciembre 2022. Válido sólo para tarjetas Mastercard Black y/o Platinum que estacionen en ZONA VIP del Jockey Plaza y que muestren su voucher de compra mínima de 50 soles. Aplican términos y condiciones en www.mastercard.com.pe/black



SUMMUM

Ranking de los Restaurantes del Perú / Ranking of Peru's Restaurants
Todos los derechos reservados / All rights reserved
administracion@summumyluccuma.com
www.summum.pe

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

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

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

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

Comité organizador / Organizing Committee

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

Directora / Director

Cecilia Valenzuela

Jefa División Editorial / Publications Manager

Flavia López de Romaña

Textos y Cuidado de Edición / Texts and Managing Editor

Esther Vargas

Editora Fotográfica / Photography Editor

Sandra Elías

Producción / Production

Sofía Valenzuela

Diseño y Diagramación / Design and Layout

Genaro Calderón

Investigación / Research

Amet Aguirre

Corrección de Estilo / Copy Editor

Eliana Huaco

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

Servidioma / Flavia López de Romaña, Melanie Gallagher

Asistente de Producción / Production Assistant

Sandra Gavidia

Fotografía / Photography

Sandra Elías, Kevin Arce, Andy Arrasco, Robert Els, Isidro Lámbarri, Rodolfo Micho, 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
sandragavidiat@gmail.com

Pre-Prensa e Impresión / Layout and Printing

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

Aliado Estratégico / Allied Partner:



Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú Nro. 2022-07056

ISBN: 978-612-47488-3-7

Cuarta Edición
ago-22