



SUMMUM

2023 - 2024



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

Encuesta de / Survey of





ME UNO A MEJORES
EXPERIENCIAS, ME UNO AL CLUB



Solicita tu tarjeta escaneando
el siguiente código QR*:



Y disfruta los beneficios de ser Socio Diners Club:



Devolución
de hasta S/ 350
por su primera
compra*



Bono de hasta
16,000 millas*
ClubMiles



Acceso a
más de 1,300
Salas VIP*

Válido hasta 31 de diciembre de 2023

*Para mayor información, ingresa a unasealclub.pe/terminos-y-condiciones



TCEA Máxima referencial calculada considerando una TEA Máxima aplicable en la Tarjeta Diners Club Miles de 77.50% a un consumo de S/ 1,000.00 a 12 meses, intereses: S/ 469.77. Seguro de Desgravamen mensual tradicional/básico de 6.50% y Membresía en el mes 12: S/ 250.00, conforme al tarifario vigente. Para mayor información sobre condiciones, tasas, comisiones y gastos consulte nuestro Tarifario ubicado en la Red de Oficinas, ingresa a www.dinersclub.pe o comuníquese al Área de Atención al Socio 615.1111, opción 2. Esta información se proporciona de acuerdo con el Reglamento de Gestión de Conducta de Mercado del Sistema Financiero. **Condiciones Generales:** *Válido para solicitudes registradas a través del código QR hasta el 31 de diciembre de 2023. La solicitud se encuentra sujeta a evaluación crediticia. DÍNERS CLUB no asume ninguna responsabilidad por la cantidad, calidad o características de los productos y/o servicios que ofrece el establecimiento. Diners Club Perú S.A. RUC: 20100118760.

COCINA PERUANA | **PERUVIAN CUISINE**



SUMMUM

2023 - 2024

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

Producida y editada por
Produced and Edited by



Encuesta de
Survey of







“Agradecimiento infinito.
A los cientos en casa, a los
miles y millones en Perú”.

“Eternal thanks.
To the hundreds of people at
home, to the millions of people
in Peru.”

Virgilio Martínez

Con estas palabras bañadas de humildad, Virgilio Martínez da las gracias al Perú por un reconocimiento que pone el nombre del país en lo más alto. El talento culinario, la investigación y el profundo amor por lo nuestro han hecho de Central el mejor restaurante del mundo en el prestigioso ranking The World's 50 Best Restaurants 2023. Merecido reconocimiento de este formidable cocinero que, de la mano con su esposa Pía León, nos lleva a celebrar un nuevo boom gastronómico.



With these words, overflowing with humility, Virgilio Martínez expresses his gratitude to Peru for an award that has put the country's name in the spotlight. Culinary talent, research, and a profound love for everything Peruvian have made Central the best restaurant in the world, according to the prestigious World's 50 Best Restaurants list for 2023. This formidable cook more than deserves the recognition, as he and his wife Pía León lead us in celebrating a new culinary boom.





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



CREDICORP



*Mira*florés
se vive mejor



CUSQUEÑA

P PedidosYa

alicorp



MUNAY
AGUA PURIFICADA

Nestlé
PROFESSIONAL



HUAMANÍ

bigbox

RON
CARTAVIO

il.Pastificio
CLASSICO



TACAMA
LA PRIMERA VIÑA DE SUDAMÉRICA

APDAYC
ASOCIACIÓN PERUANA DE ASESORES FISCOPONALES

APOYO
COMUNICACION

V F T E R

Perú21



2	Agradecimientos	102	Cocina nikkei y japonesa
6	Índice	108	Cocina italiana
8	Presentación	114	Cocinas del mundo
10	La votación	122	Cocinas de las regiones del Perú
12	Los jurados	128	Restaurantes de la Amazonía
14	Ferran Adrià	134	Restaurantes de Arequipa
18	Reconocimiento a la trayectoria	140	Restaurantes de Cusco
22	Reconocimiento eterno	146	Restaurantes de Ica
26	Chef Perú Mundo	152	Restaurantes de La Libertad
28	Mejor productora agrícola	158	Restaurantes de Lambayeque
32	Producto emblemático	166	Mejor pollo a la brasa
36	Mejor cocina de autor	172	Mejor café restaurante
40	Mejor chef mujer	178	Mejor pastelería
44	Premio a la sostenibilidad	184	Mejor restobar - lounge
48	Top 20	190	Restaurante clásico
66	Nuevos restaurantes	192	Mejor huarique
72	Cocina peruana contemporánea	196	Mejor sommelier
78	Cocina criolla	198	Mejor bartender
84	Cebiches, pescados y mariscos	200	Mejor servicio
90	Carnes y parrillas	206	Mejor ambiente
96	Chifa y cocina china	212	Créditos



2	Acknowledgements	102	Nikkei and Japanese Cuisine
6	Table of Contents	108	Italian Cuisine
8	Introduction	114	International Cuisines
10	The Voting Process	122	Regional Peruvian Cuisines
12	Jury Members	128	Best Restaurants in the Amazon
14	Ferran Adrià	134	Best Restaurants in Arequipa
18	Lifetime Achievement Award	140	Best Restaurants in Cusco
22	Commemorative Award	146	Best Restaurants in Ica
26	Peru's World Class Chef	152	Best Restaurants in La Libertad
28	Best Agricultural Producer	158	Best Restaurants in Lambayeque
32	Iconic Product	166	Wood-Fired Rotisserie Chicken
36	Best Cuisine D'Auteur	172	Best Café - Restaurant
40	Best Female Chef	178	Best Bakery
44	Sustainability Award	184	Best Restobar - Lounge
48	Top 20	190	Classic Restaurant
66	New Restaurants	192	Best Hole in the Wall
72	Contemporary Peruvian Cuisine	196	Best Sommelier
78	Criollo Cuisine	198	Best Bartender
84	Ceviche, Fish, and Seafood	200	Best Service
90	Grills and Steakhouses	206	Best Ambiance
96	Chifa and Chinese Cuisine	212	Credits



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

Presentación

SUMMUM 2023 está inspirado en el valioso concepto de la sostenibilidad. La gastronomía en el Perú, sin embargo, es sostenible desde tiempos ancestrales: los incas practicaban investigación agrícola en Moray, el lugar más representativo que se puede apreciar hoy cerca del Urubamba, en el distrito de Maras, Cusco; ahí experimentaban sus cultivos creando microclimas y la manera óptima de usar el agua y el espacio.

Cientos de años después, cuando la naturaleza o las malas decisiones le infringen al pueblo peruano pruebas extremas, la sociedad organizada gesta movimientos solidarios que hacen posible su sobrevivencia: las ollas comunes, los comedores populares son grandes ejemplos de afinidad que se reinventan cada vez que retrocede la economía para palear el hambre en las comunidades urbanas y rurales. La empresa privada ha aprendido a apoyar y acompañar el esfuerzo cumpliendo con el rol que le corresponde, otorgándole rostro y nombre a los mejores valores de solidaridad y sostenibilidad.

En esos recintos comunitarios, donde a veces se hace magia para que los alimentos alcancen, se aprovecha todo: se recicla y no se desperdicia nada. El respaldo de profesionales expertos en nutrición y cuidado del ambiente viene siendo muy enriquecedor.

En paralelo, los productores peruanos de la sierra, el norte y la selva del Perú protegen los cultivos originarios y se empeñan en su preservación rescatando los productos en riesgo de extinción y revalorando el cultivo de los frutos nativos. El papel que juegan en este esfuerzo los chefs peruanos, aclamados en el mundo, es invaluable. Ellos empujan con su aliento y sus inversiones la investigación que hace posible su rescate y su desarrollo.

Y son esos mismos chefs los que han ido enseñando a respetar las vedas y a dejar de consumir especies, sobre todo marinas, para impedir su extinción.

El planeta puede contar entonces con la gastronomía peruana en la difícil batalla por la sostenibilidad. El pueblo del Perú y lo más bello y unificador que lo caracteriza, su extraordinaria gastronomía, conoce una manera especial de ser hermano.



Introduction

SUMMUM 2023 is inspired by the laudable concept of sustainability. The fact is, however, that food in Peru has been sustainable since ancestral times. The Incas performed agricultural research at Moray, near the Urubamba Valley and present day Maras district, Cusco. There, they experimented with their crops by creating microclimates and striving to achieve the optimal use of water and space.

Hundreds of years later, at a time when Peruvians are being put to the test by nature and poor decision-making, society is now organizing to undertake collective solutions that make survival possible: Ollas Comunes, Comedores Populares, or community-run food kitchens, and are an incredible example of the shared values that are reinvented each time the economy falters, seeking to alleviate hunger in urban and rural communities alike. The private sector has learned to support and join these efforts by playing its own role, putting a face and name to the essential values of solidarity and sustainability.

In these community-run spaces – which often perform miracles to make supplies stretch so that they can help everyone in need – everything has a use. Everything is recycled and nothing goes to waste. These endeavors have been further enriched with the help of professionals with expertise in nutrition and environmental matters.

At the same time, Peruvian farmers in the country's central highlands, northern regions, and jungle are protecting endemic crops, working hard to preserve products at risk of extinction while placing renewed value on native fruits. Peru's world-renowned chefs play an invaluable role in these efforts, offering encouragement and investing in the research that makes it possible to recover and develop these crops.

Those same chefs have taught us to respect closed seasons and to stop consuming certain species, especially those that inhabit the ocean, if we want to prevent their extinction.

The planet can thus count on Peruvian cuisine in the arduous fight for sustainability. The people of Peru and their extraordinary food – one of the most magnificent and inclusive of all the country's treasures – have a very special view on what it means to be human.



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

La selección de los mejores

La gastronomía es la mayor fuente de orgullo nacional según lo comprobó en Fiestas Patrias la encuesta de Ipsos / Perú21. No fue siempre así. Cuando hicimos la encuesta SUMMUM por primera vez en 2007, la gastronomía figuraba en el quinto lugar como motivo de orgullo nacional. Recién empezaba el *boom* gastronómico. El cambio de actitud de la opinión pública es muy relevante porque la cocina y la gestión de un restaurante son ejemplos de creatividad y emprendedurismo. También porque la gastronomía pone en valor nuestra rica biodiversidad y nuestro extraordinario mestizaje cultural.

La encuesta de Ipsos para SUMMUM no es una encuesta a la población en general como las que hace Ipsos frecuentemente para medir las percepciones de la opinión pública. Tampoco es una votación abierta, como hacen algunas páginas web, que corren el riesgo de que algunas marcas hagan campañas en su beneficio. El método que hemos empleado desde la creación del premio se basa en la constitución de un panel de expertos. En un panel, la votación es por invitación y nadie puede votar más de una vez.

El panel de Ipsos para SUMMUM está integrado por 5,000 conocedores y comensales frecuentes. A todos ellos se les remite la encuesta y este año la contestaron 905 personas, una muy buena muestra para esta metodología. La única condición para votar en cada categoría es haber asistido al menos tres veces el último año a restaurantes de ese tipo de cocina.

El esperado ranking de los Top 20 es el resultado de una fórmula que incluye la votación por categorías y las respuestas ponderadas a las preguntas por mejor comida (60%), mejor ambiente (20%) y mejor servicio (20%). En ese sentido, este ranking es un reconocimiento no solo al notable talento de nuestros chefs, sino al esfuerzo conjunto de inversionistas, colaboradores y proveedores que hacen posible vivir experiencias memorables cuando vamos a un restaurante y que han convertido al Perú en un destino de turismo gastronómico en beneficio de todos.



Choosing the Best

According to the Independence Day survey conducted by Ipsos/Perú21, food is our greatest source of national pride. But that wasn't always the case. When we first conducted the SUMMUM survey in 2007, food ranked fifth among reasons why we love our country. At that time, the culinary boom was just starting to take off. This sea change in public opinion is significant because the act of cooking and managing a restaurant are both excellent examples of creativity and entrepreneurial spirit. Cuisine also highlights our rich biodiversity and extraordinary cultural intermingling.

The SUMMUM Ipsos survey is not a general poll like the ones Ipsos frequently conducts to measure public opinion. Nor is it an open voting process of the kind that some websites organize, running the risk that certain candidates may rally followers in an attempt to rig the vote in their favor. The method we have used since the awards' inception is based on a panel of experts. On a panel, voting is by invitation only and no one can vote more than once.

The Ipsos panel for the SUMMUM awards consists of 5,000 connoisseurs and gourmards. All of them receive the survey, and this year a total of 905 people responded, an excellent sample for this methodology. The only condition for voting in each category is that respondents must have visited restaurants specializing in a given type of cuisine at least three times in the last year.

The anxiously awaited Top 20 ranking is the result of a formula that takes into account the votes for each category, as well as the weighted responses to the questions about the best food (60%), best ambiance (20%), and best service (20%). This ranking is an acknowledgement of our chefs' incredible talent, of course, but it is also a recognition of the joint effort made by investors, employees, and suppliers who make it possible for us to enjoy such memorable experiences when we go out to eat, placing Peru among the world's top culinary tourism destinations, to the benefit of all.



El merecido sitio que ocupa la gastronomía peruana hoy en el mundo es producto de la pasión, la creatividad, la investigación y el trabajo incansable de un conjunto invaluable de personas unidas por la cocina y el buen comer, pero también por la necesidad de preservar y aprovechar los frutos de nuestro territorio de una manera inteligente y sostenible en el tiempo.

SUMMUM, el ranking de los restaurantes del Perú, se suma a este reconocimiento mundial, promoviendo lo mejor de nuestra cocina. Como todos los años, la encuesta de Ipsos define los premios para los restaurantes preferidos por los exigentes comensales peruanos y convoca, para los reconocimientos especiales, a expertos y especialistas.

A todos ellos, nuestro más profundo agradecimiento. Celebrar los productos y a los productores, a los cocineros y la gastronomía del Perú es nuestro compromiso y muestra de gratitud.

The well-deserved seat of honor that Peruvian cuisine now occupies in the world is the result of the passion, creativity, research, and tireless work of an invaluable group of people, united by their love of cooking and eating well, but also by the need to preserve and make use of the fruits of our country in an intelligent, sustainable manner.

SUMMUM, the Peruvian restaurant ranking, joins these international accolades in promoting the best our cuisine has to offer. Just like every year, the Ipsos survey determines the winning restaurants that are most preferred by discerning Peruvian gourmards, while deferring to the opinion of experts and connoisseurs for special awards.

We would like to express our most sincere thanks to all of them. Celebrating products and producers, cooks, and Peruvian cuisine is our commitment and a display of heartfelt gratitude.



LOS JURADOS | JURY MEMBERS

MEJOR PRODUCTORA Y PRODUCTO EMBLEMÁTICO
BEST PRODUCER AND ICONIC PRODUCT

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

Prestigiosos chefs / **Prestigious chefs**

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

**Jimena Agois, María Rosa Arrarte, Catherine Contreras, María Elena Cornejo,
Soledad Marroquín, Paola Miglio, Esther Vargas.**

Destacadas críticas gastronómicas / **Most respected food critics**

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

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

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

MEJOR ORGANIZACIÓN DE OLLA COMÚN EN LIMA
BEST COMMUNITY-RUN FOOD KITCHEN IN LIMA

**Patricia Rojas de Ipsos Perú, Mercedes Chevez de la Asociación UNACEM
e Ian Nightingale de Alicorp.**

La ganadora es la Olla Común María Fé, liderada por Magda Marquina
The winner is Community-run Food Kitchen María Fe, led by Magda Marquina

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

Eduardo Abusada, Raúl Castro, Jorge Luján, Óscar Malca, Elías Valdez

Reputados huariqueros / **Highly regarded huariqueros**



Ferran Adrià

LA LEYENDA | THE LEGEND

El maestro volvió a Lima y tuvo un encuentro con amigos y admiradores de su cocina, de su pasión, de sus técnicas, pero sobre todo un reencuentro con el Perú que tanto admira.

Cuando se le pregunta a Ferran Adrià si ya se está convirtiendo, un poquito, en peruano, responde que hay mucho sentimiento: "Tuve la suerte de vivir una época maravillosa por 2009, 2010, 2011... en el momento en que explotó la cocina peruana. La verdad es que me ilusiona mucho el haber participado de alguna manera en todo ello".

¿Se considera el mentor de nuestros grandes chefs? Con humildad responde: "No, yo al final lo que hice fue muy sencillo. En muchos otros países me decían: '¿Cuánto te ha pagado el Perú para hablar tan bien?'. Pero no. Vine aquí con Gastón Acurio, vimos todo un proyecto social, único en el mundo. Conocí la cocina peruana tradicional, ya había gente haciendo cocina creativa y dije 'este es un país que ya es importante, y que va a ser más importante en la gastronomía'. No hubo ninguna estrategia".

The master returned to Lima and had a gathering with friends and admirers of his cuisine, his passion, his techniques, but above all, a reunion with Peru, the country he admires so much.

When asked whether he's starting to become (at least a little) Peruvian, Adrià responds with obvious emotion.

"I had the good fortune to be around during a wonderful period, in 2009, 2010, 2011... when Peruvian cuisine exploded. Honestly, I'm glad I was able to be a part of that in some way."

Does he consider himself a mentor to our greatest chefs? With humility, he says, "No, what I did was really very simple. In a lot of other countries, people would ask me, 'How much is Peru paying you to sing their praises?' But that wasn't it at all. I came here with Gastón Acurio. We saw an opportunity for a truly socially oriented project, the only one of its kind in the world. I learned about traditional Peruvian cooking. There were already people who were making very creative cuisine, and I said to myself, 'This is a country that's already important, and it's going to become even more important in the culinary world.' There was no hidden agenda to it."




SUMMUM


COCINA PERUANA - PERUVIAN CUISINE

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

2019 - 2020

Reservado - Reservado




SUMMUM

COCINA PERUANA - PERUVIAN CUISINE

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

2022 - 2023

Ranking de "Top 100"







Reconocimientos
Acknowledgements



Javier Wong

MAESTRO DE LA COCINA | MASTER CHEF

Es un día cualquiera, Javier Wong posiblemente salió a hacer sus compras. Es un día cualquiera, Javier Wong dice que la cocina es un arte que se va desarrollando de a pocos, hasta “agarrar su punto”, lo cual merece una clientela especial. Es un día cualquiera, Javier Wong está cocinando para sus selectos invitados.

Para Nicanor Javier Wong Chong (1948, Rímac), la cocina es una de las culturas más nobles del ser humano, y además atraviesa todas las ciencias, dice con entusiasmo.

Su trayectoria suma más de “cuarenta y tantos años” y recuerda con orgullo que empezó como ayudante de su tío. Poco a poco fue desarrollando su propio estilo, su propia manera de cocinar.

“La cocina peruana ha avanzado bastante; hay dedicación, descubrimiento de nuevos sabores, nuevas formas de cocinar”, relata el ‘padre’ de los cocineros peruanos.

“Me hace feliz cocinar”, remarca con una sonrisa.

On a day like any other, Javier Wong goes to the store to buy groceries. On a day like any other, Javier Wong remarks that cooking is an art that one develops gradually until “getting things just right,” becoming worthy of a special clientele. On a day like any other, Javier Wong can be found cooking for his exclusive guests.

For Nicanor Javier Wong Chong (1948, Rímac), cooking is one of humanity’s noblest arts, one that encompasses every scientific discipline, as well, he notes enthusiastically.

With a career spanning “forty-something years,” he recalls with pride how he started out helping his uncle. Little by little, he developed his own style, his own way of cooking.

“Peruvian cuisine has come a long way. There’s a lot of dedication; new flavors have been discovered, new ways of cooking,” says the “godfather” of Peruvian cooks.

“Cooking makes me happy,” he says with a smile.





Cuando ganó hace algunos años el premio por el mejor cebiche del mundo dijo a un medio local que colgaría los cuchillos, pero no fue así. “Las pasiones son bien difíciles de dejar. La pasión te arde, te mueve”, comenta Wong, preparándose para recibir a las personas que alaban sus platos con sinceridad. Que el maestro te prepare un cebiche es un lujo que no debemos perdernos. Lo hace con amor, fe y profesionalismo.

Es un día cualquiera, Wong confiesa que su especialidad es el lenguado, y dice que el cebiche es “la perfección de lo simple”, que no hay cebiche malo. Adora la sencillez del plato, su frescura, su capacidad de encantar y refrescar el paladar.



A few years ago, after he won the award for the world's best ceviche, he told a local news outlet that he would hang up his knives, but that didn't happen. “The things you feel passionately about are hard to leave behind. Passion burns within you; it moves you,” Wong says as he gets ready to welcome his guests, just a few of the many people who praise his dishes with complete candor. Having the master make a ceviche for us is a luxury not to be missed. He does it with love, faith, and professionalism.

On a day like any other, Wong says that sole is his specialty, and that ceviche is all about “the perfection of the simple things,” that there's no such thing as a bad ceviche. He loves the straightforwardness of the dish, its freshness, its ability to charm and refresh the palate.



El maestro, que se considera limeño y mazamorrero del Rímac, es un ejemplo de perseverancia y amor por lo nuestro. Incansable, uno lo ve afilando cuchillos, ordenando ingredientes, trozando, asando, removiendo, calculando al detalle el sabor que se traducirá en imponentes platos y una buena mesa.

Ver al comensal satisfecho es la mejor recompensa para Javier Wong. “Qué mejor que un cliente contento, bien atendido, con las expectativas cumplidas. Eso es todo lo que uno puede esperar desde este humilde espacio, la cocina”, termina, y regresa a su lugar especial y único, ese lugar donde Wong se instala cada media mañana con fervor y muchas ganas.

The master—who considers himself a Limeño born and bred, hailing from the district of Rímac—is a perfect example of perseverance and love for Peru. One can often find this tireless man sharpening his knives, ordering ingredients, dicing, roasting, stirring, calculating the tiniest of details in the flavor that will ultimately translate to magnificent dishes and a properly served table.

Seeing his guests leave satisfied is the best reward Javier Wong could ask for. “What could be better than happy customers who have gotten excellent service, and had all their expectations met? That’s all you can hope for in the humble world of cooking,” he concludes, returning to his special place—the kitchen, where Wong sets up around mid-morning each day, already raring to go.



Marisa Guiulfo

LA DAMA DE LA COCINA PERUANA | THE GRAND DAME OF PERUVIAN CUISINE

El 4 de diciembre de 2021 falleció la gran banquetera peruana Marisa Guiulfo. A los 81 años nos dejó la mujer que fue pilar de la gastronomía local y ejemplo de generaciones de cocineros.

Solía recordar sus inicios con orgullo. De pequeña, Marisa Guiulfo cocinaba en casa para ayudar a su madre, quien tenía muy buena sazón y se convirtió en su primera gran maestra. Desde esos tiempos, no dejó la cuchara de palo. Así probaba lo que luego sería un exquisito plato.

“En el corazón siempre he tenido una sola bandera, el Perú”, dijo Marisa Guiulfo en 2019, al recibir el Premio SUMMUM por su brillante trayectoria. Esa noche rememoró sus días en San Francisco –hace 50 años– cuando preparó un aji de gallina y sus amigos gringos se sorprendieron al verlo “poco sexy”. Ella entendió que el camino estaba por imponer belleza en la mesa. Y así fue. Todo sería distinción y hermosura en sus platos. Imprimió elegancia a todo lo que hizo y lo hizo con pasión, como ella era: una apasionada neta: “Los platos, además de ser ricos, hay que presentarlos con gusto, hay que tomar en cuenta los colores. Yo ‘pinto’ los platos, porque todo entra por los ojos”,

On December 4, 2021, the great Peruvian caterer Marisa Guiulfo passed away. At the age of 81, we lost a pillar of local cuisine and a role model for generations of cooks.

She used to reminisce about her origins with pride: As a little girl, Marisa Guiulfo would help her mother—who had a skilled touch in the kitchen—to cook meals at home, becoming young Marisa’s first great teacher. From then on, she always used a wooden spoon to taste her exquisite dishes-in-the-making.

“In my heart, I’ve always had one single flag: Peru’s,” Marisa Guiulfo declared in 2019 upon receiving the SUMMUM Award in recognition of her brilliant career. That night, she recalled her days in San Francisco fifty years ago when she would prepare *aji de gallina* for her gringo friends, who professed surprise at the dish’s “unsexy” appearance. She realized then that the path forward would require her to bring beauty to the table. And that’s just what she achieved. She infused everything she did with elegance, and she did so with the characteristic passion of a true devotee. “Dishes should be not only delicious, but tastefully presented. You need to keep colors in mind. I ‘paint’ my dishes, because everything starts with

le dijo al diario Perú21 en una entrevista donde sin adornos afirmó que para ser exitosa trabajó como una mula.

Empezó con “comiditas para diez personas, con santos infantiles, cargando todo en mi VW escarabajo”, contó. Se hizo a puro esfuerzo y dedicación. Incansable, osada y amabilísima. Así era Marisa, madre de cuatro hijos, todos hombres, tres vinculados a la gastronomía.

Con casi cinco décadas de carrera culinaria destacó por incluir nuestros platos en los grandes banquetes y celebraciones. Engrair a sus comensales era su razón de ser y allí estaba ella, reluciente, compartiendo lo que sabía sin mezquindades.

“Si algo bueno pasa en la gastronomía es porque todos trabajamos sin egoísmo, porque nos sentimos una gran familia”, solía decir la creadora de La Bonbonniere, con esa humildad que la hacía tan cercana. Y ahora que partió nos queda su inmenso legado en su historia de vida, sus recetas y los sueños que hizo realidad.



the eyes,” she once told the newspaper Perú21 in an interview in which she bluntly stated that she had worked like a mule to earn her success.

She started with “small meals for ten people, children’s celebrations, carting everything around in my VW Beetle.” She did it all through pure hard work and dedication. Tireless, bold, and exceptionally kind: that was Marisa, mother of four boys, three of whom now work in the culinary world.

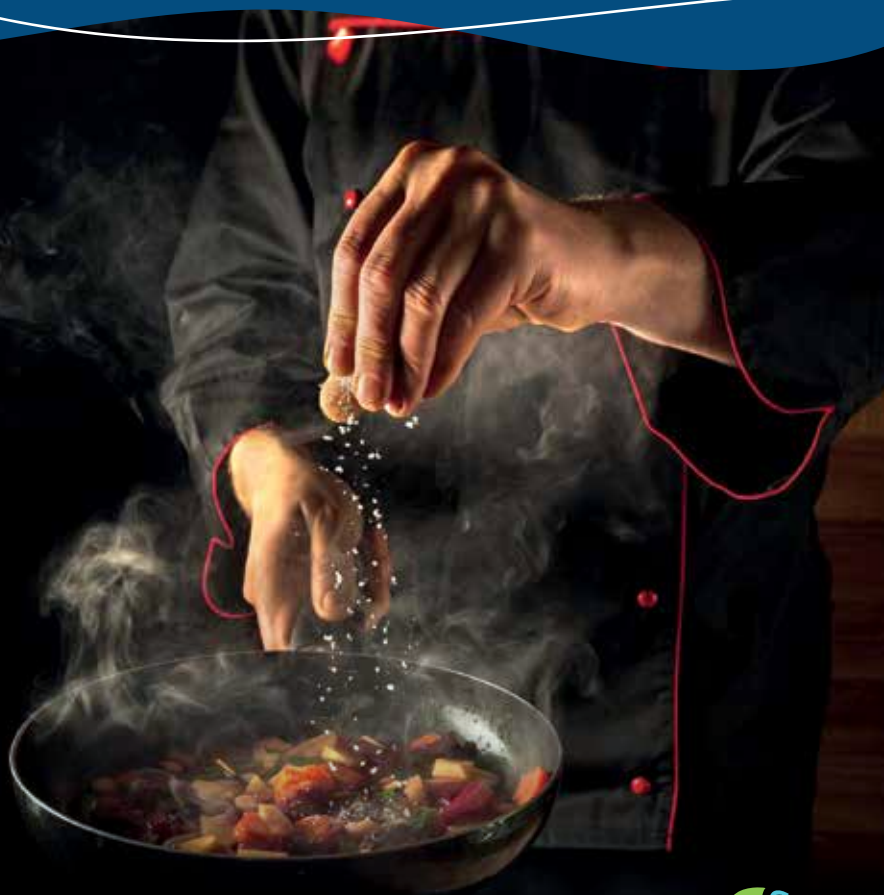
Over her nearly five-decade culinary career, she stood out for including Peruvian dishes in great banquets and celebrations. Her purpose in life was to spoil her diners. Everywhere she went, she shone, freely sharing what she knew.

“If something good is happening in the culinary field, it’s because we all work without egos. We feel like one big family,” the founder of La Bonbonniere used to say, with the humility that made her so approachable. Now that she is gone, we are left with the incredible legacy of her life’s story, her recipes, and the dreams that she made a reality.



Todos los sabores
del Perú en 
Miraflores

Más de 300 restaurantes para
disfrutar de la gastronomía peruana



Gastronomía
en el Perú

Miraflores 
se vive mejor



Gastón Acurio

ABRIENDO EL CAMINO
THE TRAILBLAZER

“La cocina une a los peruanos en un sentimiento común de orgullo y fe en lo nuestro”, comentó Gastón Acurio alguna vez, sin imaginar que se convertiría un día en el más visible revolucionario de la gastronomía peruana y que ahora está en la memoria de todos como artífice del *boom* de la culinaria del país. Desde la inauguración de Astrid & Gastón en 1994 en Lima, Acurio ha abierto más de 40 restaurantes de comida peruana en más de 10 países. En 2012, recibió de SUMMUM un merecido reconocimiento por haber llevado la cocina peruana al mundo y en 2018 el Diners Club Lifetime Achievement Award de la organización The World’s 50 Best Restaurants. Su cocina y su historia han traspasado fronteras y hoy mira a los nuevos cocineros con el orgullo de la tarea cumplida.

“Cuisine unites Peruvians in a shared sense of pride and faith in ourselves,” Gastón Acurio once said, without imagining that he would one day become the public face of the Peruvian culinary revolution, eventually earning a place in our collective memory as the architect of the country’s gastronomic boom. Since inaugurating Astrid & Gastón in Lima in 1994, Acurio has opened more than forty restaurants in over ten countries. In 2012, SUMMUM awarded him well-earned accolades for introducing Peruvian cuisine to the world, while in 2018 he received the Lifetime Diners Club Achievement Award from The World’s 50 Best Restaurants. His cooking and his life story have transcended borders, and he watches today the latest generation of chefs emerge with pride in a job well done.



Virgilio Martínez

**EL PRIMERO DEL MUNDO
NUMBER ONE IN THE WORLD**

“Sueño con que el Perú sea la voz de la gastronomía mundial”, dijo Virgilio Martínez al obtener con Central el primer lugar en el The World’s 50 Best Restaurants 2023, un reconocimiento merecidísimo por su tenacidad en la investigación, profesionalismo y profundo respeto por su trabajo. El año pasado recibió el reconocimiento de los premios SUMMUM como Chef Perú Mundo.

“My dream is for Peru to become the voice of the culinary world,” Virgilio Martínez said after Central ranked number one on the list of The World’s 50 Best Restaurants 2023—a well-deserved recognition of his tenacious passion for investigation, his professionalism, and his profound respect for the work he does. Last year, SUMMUM named him Peru’s World Class Chef.



Micha

**PERSEVERANCIA Y VISIÓN
PERSEVERANCE AND VISION**

Ocupó el puesto 6 en The World’s 50 Best Restaurants 2023 por Maido, una propuesta gastronómica que combina la cocina peruana y japonesa en una experiencia nikkei creativa y hechicera. Mitsuharu “Micha” Tsumura pertenece a esa generación de cocineros que ha puesto nuestra gastronomía en lo más alto, por eso es nuestro Chef Perú Mundo 2023.

Ranking 6th on the list of The World’s 50 Best Restaurants 2023 is Maido, a culinary proposition that combines Peruvian and Japanese cuisine in a spellbinding, creative Nikkei experience. Mitsuharu “Micha” Tsumura belongs to the generation of chefs who have earned our cuisine a place on the international stage. That is why he is our Peru’s World Class Chef 2023.

CREDICORP

Ayli Quinteros

SIGUIENDO UN SUEÑO | FOLLOWING A DREAM

Entre los 90 y el año 2003, Chazuta –localidad peruana en la provincia de San Martín– sufrió la violencia narcoterrorista. La economía la movía la cocaína. Ayli Quinteros recuerda el miedo, el terror que le causaba ver a los jóvenes del pueblo secuestrados o asesinados. Ella se dedicaba al maíz y a la yuca hasta que el cacao se impuso como producto alternativo. “Y cambió mi vida. Hacerme mujer chocolatera lo cambió todo”, dice con emoción.

El cacao le ha dado paz, una vida tranquila al fin y muchas enseñanzas. Hoy, por ejemplo, puede recibir a turistas en su chacra. Ella es una mujer líder, que encabezó la Asociación de Productoras Agropecuarias Mishki Cacao. La calidad de su producto ha logrado que Astrid Gutsche y Gastón Acurio las visiten, y allí están las fotos del testimonio de la atención prestada por estos dos referentes de la cocina peruana. “Me siento emocionada de que vean lo que hacemos”, comenta.

El cacao es un producto que “sana el corazón”. Y no es solo una frase bonita. Entre las propiedades del cacao se destaca que alivia el cansancio, la delgadez extrema, la fiebre, los problemas cardíacos, la anemia y los males renales e intestinales. Así lo

From the 1990s until 2003, the Peruvian town of Chazuta, in San Martín province, was ravaged by narco-terrorist violence. Cocaine drove the economy. Ayli Quinteros can still recall the fear and terror she felt every time one of the town's young people was kidnapped or murdered. She farmed maize and yuca until cacao emerged as an alternative crop. “And it changed my life. Becoming a female chocolate producer changed everything,” she says with great emotion.

Cacao has given her peace, a tranquil life at last, and taught her many lessons. Today, for example, she welcomes tourists to her farm. She is a leader, the former head of the Mishki Cacao Association of Women Agricultural and Livestock Producers. The quality of her product has led Astrid Gutsche and Gastón Acurio to visit her, and she has photos to prove the attention lavished on her by these two giants of Peruvian cuisine. “I’m excited that they’ve noticed what we’re doing,” she says.

Cacao is a crop that “heals the heart.” And that’s not just a pretty phrase. Cacao’s most outstanding properties include its ability to alleviate fatigue, emaciation, fever, cardiac





describe Ayli, enamorada de su producto bandera.

Gracias al gobierno regional, tienen una planta para procesar el cacao. Ha recibido múltiples capacitaciones, incluyendo marketing, y hoy asegura que se ha convertido en una mujer empoderada económicamente.

Su cacao llegó hasta el Salón del Chocolate en París, donde lograron el primer puesto como mujeres innovadoras.

“El cacao es la bandera de mi distrito, es un producto alternativo para dar mejor calidad de vida a las personas que lo producen. Es alimentación pura”, explica esta madre de cuatro hijos, tres mujeres y un varón.

Su sueño es seguir sembrando, restaurando nuestros bosques y cuidando el medioambiente. Y siempre con una tacita de chocolate al lado.

problems, anemia, and kidney and intestinal ailments. That’s how Ayli describes it, enamored of her flagship product.

Thanks to the regional government, the association has a cacao processing plant. She has received training in a number of areas, including marketing. Through this, she says, she has become a financially empowered woman.

Their cacao was featured at the Salon du Chocolat in Paris, where they took first place as female innovators.

“Cacao is my district’s emblem. It’s an alternative crop that offers a higher quality of life for those who grow it. It’s pure nourishment,” explains the mother of four—three girls and a boy.

Her dream is to continue planting, restoring our forests, and caring for the environment, always with a good cup of hot chocolate nearby.

CREDICORP

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



Conoce más
en:





Juan García Coronado

Zapallo Loche

LA IDENTIDAD DE LAMBAYEQUE | THE IDENTITY OF LAMBAYEQUE

Purito sabor, tradición e historia. Héctor Solís, chef del restaurante Fiesta e investigador de este producto emblemático dice que el loche es la identidad de un pueblo llamado Lambayeque: “Dentro de nuestro país, es una de las varias grandes diferencias de la gastronomía lambayecana con otras cocinas regionales; a nivel mundial nos hace y nos declara únicos, en estricto, es irrepetible; un sabor así es irremplazable”. El loche (*Cucurbita moschata duchesne*), conocido como zapallo loche, cuenta con denominación de origen desde el 3 de diciembre de 2010 por parte del Indecopi.

Para Ronald García Benites, hijo de productor y agricultor, el loche es una hortaliza que tiene su mayor producción en la comunidad de Pomac III, distrito de Pacora, provincia y departamento de Lambayeque, la cual se mantiene en el tiempo, generación tras generación, y “que hasta ahora conserva mi padre, Juan García Coronado, por lo que el loche más allá de ser un ingrediente necesario en las cocinas peruanas, para nosotros, los agricultores de la Comunidad de Pomac III, significa tradición”.

Estudios arqueológicos y antropológicos han determinado que

Pure flavor, tradition, and history. According to Héctor Solís, the chef at Fiesta restaurant and a researcher specializing in this iconic product, *loche* is the identity of a people called Lambayeque: “In Peru, this is one of the major differences that sets Lambayeque’s cuisine apart from other regional styles. At the international level, it is a symbol of our uniqueness. Strictly speaking, it is something that cannot be replicated. A flavor like this is irreplaceable.” The *loche* (*Cucurbita moschata duchesne*), known as *loche* pumpkin, was granted Protected Designation of Origin status on December 3, 2010, by the Peruvian National Institute for the Defense of Free Competition and the Protection of Intellectual Property (INDECOPI).

According to Ronald García Benites, a farmer’s son and a grower himself, the community that harvests the most *loche* is Pomac III, in Pacora District, province and department of Lambayeque, helping to preserve this tradition over time, generation after generation. “To this very day, my father, Juan García Coronado, continues to grow it. More than just a necessary ingredient found in countless Peruvian



el loche se sumó a la alimentación de los peruanos desde el periodo lítico (15000 a. C. – 7600 a. C.) e inicios del periodo arcaico (7600 a. C. – 1700 a. C.), y también se identifica con los antepasados moches, donde su importancia quedó evidenciada en su cerámica.

“Estamos orgullosos de que la tierra nos haya bendecido con tan majestuoso producto, tan sutil en el aroma, la textura y el sabor”, resalta García. Se trata de un superalimento, producto rico en vitaminas A, C, B, B2 y B5, así como calcio, fósforo y hierro, que es materia de estudio e investigación en universidades y sobre el cual existen diversas tesis de pregrado y posgrado. Sin embargo, teniendo en cuenta todas sus virtudes, Ronald considera que se necesita mayor difusión para darle el justo lugar en la mesa peruana.

kitchens, for us farmers in Pomac III, the *loche* equals tradition.”

According to archaeological and anthropological studies, the loche has been part of Peruvians’ diet since the Lithic (15000 BC–7600 BC) and early Archaic periods (7600 BC–1700 BC). It is also identified with the region’s Moche ancestors, for whom the vegetable played such an important role that they depicted it in the art found on their ceramics.

“We’re proud that the earth has blessed us with such a majestic product, so subtle in its aroma, texture, and flavor,” says García. This superfood—rich in vitamins A, C, B, B2, and B5, as well as calcium, phosphorus, and iron—is now being studied and researched in universities, and has been the subject of a number of undergraduate and graduate dissertations. However, considering its many virtues, Ronald believes there still much to be done to further raise its visibility, giving it the place it deserves at Peruvian tables.



¡POSTULA TU IDEA A VOCES Y GANA 15.000 USD!

VOCES por el Bienestar busca las mejores ideas que, a través de la digitalización, permitan que más personas tengan acceso a servicios de salud, alimentación y educación, necesidades fundamentales para una mejor calidad de vida.

**POSTÚLATE ENTRE EL 12 DE JULIO
Y EL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2023**

PREMIOS

15.000 USD para cada idea ganadora.

Asistir al One Young World Summit 2024 de Montreal.

Acompañamiento de expertos del equipo Credicorp.



¡INSCRÍBETE
AQUÍ!

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Tener entre 18 y 32 años.

Vivir en Perú, Colombia, Chile, Bolivia o Panamá.

Tener una idea individual o grupal que busque crear mejores condiciones sociales a través de la digitalización.

Para más detalles de etapas, términos y condiciones, entra a

[VOCESCREDICORP.COM](https://vocescredicorp.com)



CredicorpGroup



VOCEScredicorp



@CredicorpGroup



VocesCredicorp



info@vocescredicorp.com





Rafael Osterling

EL DETALLE Y LA DISCIPLINA | THE PERFECT TOUCH AND DISCIPLINE

Eligió la cocina por descarte. Iba a ser diplomático, pero Alberto Fujimori cerró, el 5 de abril de 1992, la Escuela Diplomática. El destino hacía de las suyas. La cocina fue su segunda opción y hoy es su esencia, "su motivador de vida, casi como una religión".

El creador de Rafael, El Mercado y de la flamante trattoria Rocco admite sus logros siempre como incompletos, pero sabiendo "que algo al menos estamos haciendo bien". Sus reconocimientos nos llevan al Latin America's 50 Best Restaurants y a los premios SUMMUM, donde Rafael ha ganado muchas veces el premio al mejor restaurante de cocina peruana contemporánea.

Hoy Rafael ve sus nuevas aventuras culinarias "con incertidumbre, con mucha concentración, de manera lúdica también e integrando con abundante energía a todo el grupo humano que me acompaña como una gran familia".

Rafael es inquieto, curioso, ecléctico, creador. "Si a mí me preguntaran cuál es mi temor más grande, la respuesta sería quedar desactualizado. Por eso investigo, leo, viajo mucho y experimento con nuevas técnicas de cocina, fusiones e inspiraciones culinarias", dice, mientras

He became a chef by process of elimination. Originally, he wanted to be a diplomat, but on April 5, 1992, Alberto Fujimori shut down the Peruvian Diplomatic Academy. His second choice? A culinary career, something that is now part of his very essence, "his driving force in life".

The creator of Rafael, El Mercado, and the brand-new trattoria Rocco admits that his achievements are always only partway accomplished, but he knows that "we're doing something right, at least." His accolades have landed him a spot among Latin America's 50 Best Restaurants and made him a regular presence in the SUMMUM awards, where Rafael has won on several occasions.

Today, Rafael looks at his new culinary adventures "with a sense of uncertainty and a great deal of focus, bringing tremendous energy to my role within the group of people who accompany me, like a big family."

Rafael is restless, curious, eclectic, creative. His great fear is being behind the times. "That's why I'm always investigating, reading, traveling a lot, and experimenting with new culinary techniques, fusions, and inspirations," he says as he observes the diners in the restaurant that bears his



pone los ojos en los comensales del restaurante que lleva su nombre y que respira además de buena sazón, amor por el arte. No en vano confiesa que, de no ser cocinero, intentaría ser arquitecto o diseñador industrial.

Empezó en la cocina a los ocho años preparando dulces; a los 14 pasó al mundo salado. Su madre, “estupenda cocinera”, lo introdujo en el arte de la cocina y le educó el paladar también. Era la década de 1970. Había mucha escasez. Se comía riñones, sesos, mollejas. Tiempos aquellos.

Cada uno de sus restaurantes tiene su marca de autor. Rafael es la casa formal, elegante, a veces atrevida, El Mercado es un espacio desinhibido y Rocco es el lugar del descubrimiento.

name, which has come to be defined by his special touch with seasoning and his love for the art of cooking. It makes sense when he says that if he weren't a chef, he would try to become an architect or industrial designer.

He got his start in the kitchen at 8, making sweets. His mother, “a wonderful cook,” introduced him to the culinary arts and educated his palate. This was back in the 1970s, when there were shortages of everything. People ate kidneys, brains, sweetbread.

Each of his restaurants bears his mark as an auteur: Rafael is a formal, elegant, and sometimes bold establishment, El Mercado is more leisurely, while Rocco is a place of discovery.



Conocemos tanto a los peruanos

que sabemos hasta lo
que les gusta comer



GAME CHANGERS





Francesca Ferreyros

LA PASIÓN | **PASSION**

Ha brillado silenciosamente, pero con firmeza. Ha hecho ruido sin quererlo. Ha llamado la atención sin buscarla. Francesca Ferreyros, la creadora de Baan, es la mejor chef mujer de los premios SUMMUM 2023 gracias a su notable trabajo combinando sabores del sudeste asiático con insumos de la Amazonía peruana.

"La cocina para mí es felicidad", responde de inmediato la joven chef de 34 años y agrega: "Casi todos mis recuerdos favoritos siempre son en la cocina o rodeando una mesa de comida". Sus ojos se iluminan cuando cuenta que de pequeña hacía galletitas con su abuela y su mamá hasta que, ya más grande, empezó a aprender los tips y platos de papá.

"La cocina es mi lugar favorito de la casa, es el espacio donde me siento en paz y donde disfruto de un tiempo para mí. Ya mirándolo profesionalmente, la cocina es el motivo por el cual me despierto con la emoción de cada día, de recibir a clientes y atenderlos, sorprenderlos y generar esos recuerdos

She has been quietly but consistently dazzling. She has caused a furor without trying to. She has attracted attention without seeking it. The 2023 SUMMUM Award for best female chef goes to Francesca Ferreyros, the creator of Baan, thanks to her commendable work combining the flavors of Southeast Asia with ingredients from the Peruvian Amazon.

"For me, cooking equals happiness," the young 34-year-old chef is quick to note, adding, "Nearly all of my fondest memories occurred in the kitchen or around a dining table." Her eyes light up when she talks about making cookies with her grandmother and her mom as a little girl, or learning tips and recipes from her dad once she was older.

"The kitchen is my favorite place in the house. It's the place where I feel at peace, where I enjoy my 'me time.' Professionally speaking, cuisine is the reason I wake up each morning excited to start the day, to greet and serve customers, surprising them and helping to create happy memories like the ones I have,"





felices como los que tengo yo”, cuenta Francesca, quien pasó su adolescencia compartiendo espacios culinarios con su padre y trabajando en restaurantes durante las vacaciones de verano. Estudió cocina y, en su afán de explorar nuevas culturas, laboró en Estados Unidos, España y Tailandia. En 2018 regresó a Lima con las ganas de emprender algo propio.

“Baan ha sido para mí una linda sorpresa, llegó inesperadamente debido a la pandemia, con un concepto que jamás imaginé tener como negocio, y terminó siendo un espacio que se convirtió en mi hogar –irónicamente, “baan” es casa–, donde hemos armado junto con todo el equipo una linda familia que trabaja duro para que nuestros clientes se sientan como en casa y disfruten una experiencia feliz”, comenta la chef con entusiasmo. Baan es hoy uno de los restaurantes más interesantes de Lima, y se lo debemos a Francesca.

says Francesca, who spent her teenage years cooking alongside her father and working at restaurants during summer vacation. After going to culinary school, her passion for exploring new cultures led her to work in the United States, Spain, and Thailand. In 2018, she returned to Lima with the urge to start something of her own.

“Baan has been a pleasant surprise for me. It came about unexpectedly because of the pandemic, based on a concept that I never would have dreamed of making into a business. It ended up becoming like a home to me (ironically enough, baan means home), where our team has gelled into a beautiful family that works hard to make sure our customers feel welcome and enjoy their experience here,” says the chef with great enthusiasm. Baan has now become one of Lima’s most interesting restaurants, and we owe it all to Francesca.





ANTAMINA

TRABAJANDO JUNTOS POR UN PERÚ MEJOR

En Antamina seguimos trabajando con la motivación y el optimismo de siempre para seguir creando oportunidades y lograr el bienestar de Áncash, sus comunidades y el Perú.

Estamos orgullosos de contar con un equipo unido y comprometido con alcanzar las metas propuestas con excelencia, eficiencia y sostenibilidad.

Hoy queremos reafirmar nuestro compromiso de seguir contribuyendo en el desarrollo, con la calidad, esfuerzo y dedicación que nos caracteriza.

www.antamina.com



www.facebook.com/MinaraAntamina



www.twitter.com/Antamina_Peru



www.youtube.com/CanalAntamina



www.linkedin.com/company/antamina/



www.instagram.com/antamina_peru/





Ana Belaunde

POR UN MUNDO MEJOR | FOR A BETTER WORLD

Ana Belaunde ha creado Limaná, un cálido restaurante que ha sido reconocido como el primer restaurante sudamericano en tener la calificación más alta otorgada por la Sustainable Restaurant Association con sede en Londres. ¿Cómo nació esta propuesta?

Belaunde cuenta que fue su profundo amor por los animales lo que la impulsó a cambiar su dieta. Tomó cursos de nutrición que compartió primero con la familia. Aprendió entonces a comer y descubrió los muchos beneficios de una dieta nutritiva.

El resultado es una carta inclusiva para veganos, vegetarianos, amantes de los pescados, seguidores de la dieta keto y de la paleo. Comida buena, comida deliciosa, sin descuidar la salud ni el medioambiente, ese fue su lema y lo logró.

Desafíos encontró muchos, como el de introducir platos nuevos a una clientela que desconocía los productos. El segundo fue poder contar con la trazabilidad de los insumos para garantizar que cumplan con los estándares que exige un restaurante sostenible. Y el tercero, contar con un equipo con una cultura que incorpore la sostenibilidad en su ADN.

Ana Belaunde is the creator of Limaná, a cozy establishment that has become the first restaurant in South America to obtain the highest rating given out by the London-based Sustainable Restaurant Association. How did this idea come about?

Belaunde says it was her deep love for animals that convinced her to change her diet. She took nutrition courses, and shared them with her family first. She learned how to eat and discovered the many benefits of a nutritious diet.

The result is a menu that offers something for vegans, vegetarians, fish lovers, and keto and paleo enthusiasts. Good food. Delicious food. Without sacrificing our health or the environment. That was her motto, and she lived up to it.

Of challenges, there were many, such as introducing new dishes to a clientele who were unfamiliar with the products. The second major challenge was to ensure the traceability of her ingredients, so she could guarantee that they meet the standards required of a sustainable restaurant. And the third was to put together a team with a culture of sustainability built into its very DNA. Ana Belaunde has achieved all of this. She

Ana Belaunde ha conseguido todo esto y se siente orgullosa mientras llega a la mesa un espectacular ratatouille acebichado o el no menos impresionante brócoli steak.

“Lo que hemos trabajado es en platos nutritivos usando superalimentos (superfoods). Hemos incluido vegetales nuevos y se han variado algunas cosas para sorprender a la gente”, explica.

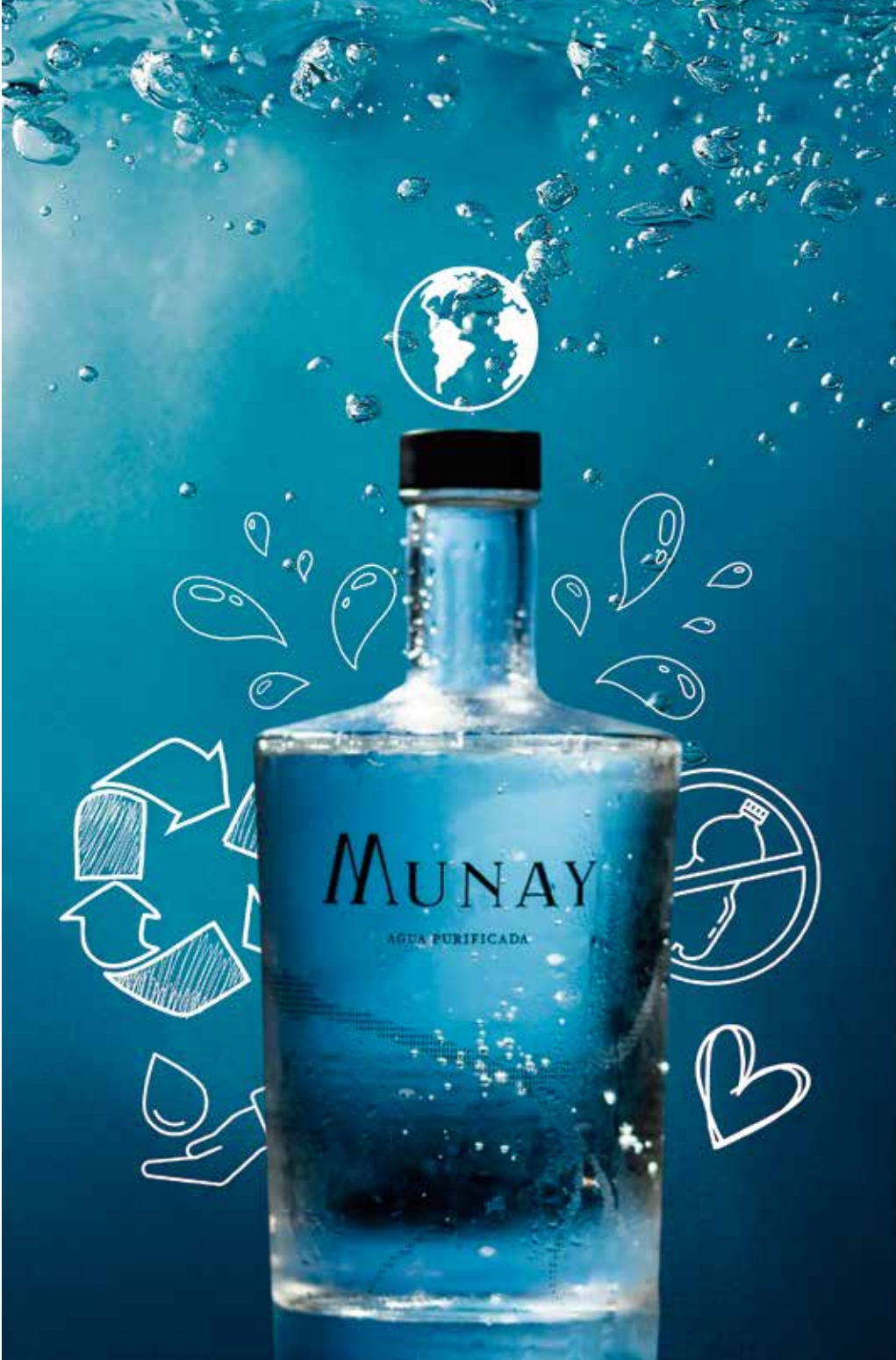
Limaná es lo que es gracias a sus buenas prácticas: usan solo pescados artesanales, compran insumos frescos directamente a agricultores, en sus postres no usan azúcar de caña, solo endulzantes naturales como la miel de abeja, la stevia natural, el azúcar de palma de coco. No recurren a frituras de inmersión, cuentan con una planta de tratamiento de ósmosis inversa que les permite cocinar con agua pura, compostan el 100% de sus desechos orgánicos, y mucho más. Sin duda, un esfuerzo ejemplar con mucho potencial.



watches with pride as a spectacular ratatouille acebichado or a no-less-impressive broccoli steak arrive at the table. “We’ve worked hard to create nutritious dishes using superfoods. We’ve included new vegetables and we’ve switched up a few things to keep people on their toes,” she explains.

Limaná is what it is thanks to the best practices they follow here. They only use fish caught by local artisanal fishermen. They buy fresh ingredients directly from farmers. There is no cane sugar in their desserts, only natural sweeteners like honey, natural stevia, or coconut palm sugar. They don’t deep fry anything. They have a reverse osmosis plant that allows them to cook with purified water. They compost all their organic waste. And that’s just the beginning. There’s no denying that this is an exemplary effort with tremendous potential.





MUNAY

AGUA PURIFICADA





Top 20





1^{er}



“Así nació nuestra cocina, de una compleja historia conocida como Perú y de otra de igual proporción, lejana y ajena, llamada Japón que se juntaron para vivir armoniosamente y crear una tercera realidad”. Es como se presenta Maido, del reconocido Mitsuharu “Micha” Tsumura, quien durante seis años (incluyendo este 2023) figura en la lista de los The World’s 50 Best Restaurants. Desde esa posición expectante no deja de sorprendernos.

“Our cuisine was born from the meeting of a complex history called Peru, and another, equally complex, distant and foreign, called Japan. The two united in an act of harmonious coexistence to create a third, unique culture of its own.” Thus goes the self-introduction offered by Maido, from the renowned chef Mitsuharu “Micha” Tsumura, who has earned a spot on the list of The World’s 50 Best Restaurants for six years now (including 2023). From this auspicious position, he never ceases to surprise us.



Mitsuharu Tsumura



Marco Quispe, Cindy Higa y Jorge Beteta

2^{do}Osaka
COCINA NIKKEI

Un homenaje a la cocina nikkei. Este renombrado restaurante peruano ofrece una experiencia gastronómica donde la comida y técnicas japonesas se fusionan con la creatividad y los sabores peruanos para el deleite de los sentidos. Platos divinos, experimentados chefs y un servicio de primera ponen a Osaka por todo lo alto.



A tribute to Nikkei cuisine. This distinguished Peruvian restaurant offers a culinary experience in which Japanese food and technique are fused with Peruvian creativity and flavor to the delight of our senses. Divine dishes, experienced chefs, and first-class service put Osaka head and shoulders above the rest.



3^{er}

Astrid & Gastón



Ubicado en la histórica casa Moreyra, Astrid & Gastón fusiona tradición y vanguardia en “una carta que viaja en el tiempo hacia un mismo destino: el amor por la cocina peruana”, como bien dicen. Platos que son un mundo sorprendente de combinaciones únicas, un ambiente elegante y acogedor y un equipo profesional, sonriente y amable: el lugar perfecto para descubrir la riqueza culinaria del país.



Located in the historic Casa Moreyra, Astrid & Gastón blends tradition with a forward-thinking attitude in “a menu that travels through time toward a shared destination: love for Peruvian cuisine,” as they so aptly put it. The dishes here offer a thrilling world of unique combinations, set in an elegant and welcoming atmosphere, with a professional team, always smiling and amiable, making it the perfect place to discover our country's culinary riches.



Ernesto Castillo y Andrés Rodríguez



4^{to}

RA
FAEL
RES
TAU
RANT

Liderado por el célebre chef Rafael Osterling, este restaurante combina sabores peruanos a los que suma influencias internacionales como la tempura de fiore di zucca, las navajas al natural al estilo Sichuan o la pesca del día con curri hindú y cúrcuma. Una propuesta cuidada al detalle, en un ambiente moderno y sofisticado, y con un equipo de primer nivel convierten a Rafael en un favorito sin duda.

Led by celebrated chef Rafael Osterling, this restaurant combines Peruvian flavors with international influences in dishes like the fiore di zucca tempura, the Szechuan-style razor clams au naturel, or the catch of the day with Indian curry and turmeric. Painstakingly prepared food in a modern and sophisticated atmosphere, with a top-notch team make Rafael an undisputed favorite.



5^{to}

CENTRAL

Central, el aclamado restaurante de Virgilio Martínez y recientemente coronado como el mejor del mundo, es una experiencia culinaria única e innovadora. Ubicado en el distrito de Barranco, Central destaca por su enfoque en productos y sabores de la biodiversidad peruana. Cada plato es una obra maestra que celebra los ecosistemas y alturas de las diferentes regiones del país. Un viaje gastronómico emocionante.

Virgilio Martínez's acclaimed restaurant Central, which was recently crowned the best in the world, is a unique and innovative culinary experience. Located in the district of Barranco, Central stands out for its focus on products and flavors inspired by Peru's biodiversity. Every dish is a masterpiece that celebrates the ecosystems and altitudes of the country's different regions. An exhilarating culinary journey.



Virgilio Martínez



6 to


 COSTANERA 700
RESTAURANTE

Costanera 700 se presenta como “un espacio donde la gastronomía peruana conserva la influencia japonesa” y donde la pasión, creatividad y talento del recordado Humberto Sato están impresos en cada plato. Sabores intensos, productos peruanos, insumos japoneses, experiencia, conocimientos, legado y mucho más se conjugan y conjuran en la propuesta incomparable de Costanera 700.

Costanera 700 calls itself “a place where Peruvian cuisine maintains its Japanese influence,” where the passion, creativity, and talent of the dearly remembered Humberto Sato can be found in every dish. Intense flavors, Peruvian products, Japanese ingredients, experience, expertise, heritage, and countless other aspects are blended together to create Costanera 700’s incomparable style.

7 to

 la
mar

 cebichería
peruana

La Mar es la propuesta marina del reconocido chef Gastón Acurio. Con una atmósfera animada y relajada, este restaurante es un paraíso para los amantes del cebiche en sus diferentes presentaciones, desde el clásico, pasando por los regionales, hasta el oriental y el nikkei, además de sus platos con mariscos. Ingredientes de alta calidad y técnicas culinarias impecables hacen de este lugar una experiencia divina e imborrable.

La Mar offers famed chef Gastón Acurio’s take on seafood. With a lively, relaxed atmosphere, this restaurant is a paradise for lovers of ceviche in all its many presentations, from the classic version to regional styles and even Far Eastern and Nikkei takes, not to mention the other seafood options on the menu here. High-quality ingredients and impeccable culinary techniques make this spot a divine experience that will not soon be forgotten.

8^{vo}

 PESCA FRESCA
EL MERCADO
 LIMA-PERU

Rafael Osterling es el artífice de esta propuesta que encarna la esencia de la cebichería peruana, haciendo guiños a otras cocinas del mundo con gyozas, tacos y curris. En un ambiente alegre y desinhibido, El Mercado celebra esa diversidad que tanto placer nos da y nos ofrece platos sublimes con la pesca del día, langostas, camarones y mariscos, todo acompañado de selectos cocteles.

Rafael Osterling is the creator behind this establishment, which embodies the essence of the Peruvian cevichería while making nods to other cuisines from around the world with its gyozas, tacos, and curries. In a merry, uninhibited atmosphere, El Mercado celebrates the diversity in which we take so much pleasure, offering sublime dishes featuring the catch of the day, lobster, shrimp, and other seafood, all accompanied by a list of the most select cocktails.

 9^{no}
ISOLINA
 TABERNA PERUANA

Isolina, Taberna Peruana, dirigida por el chef José Del Castillo, captura la esencia de la cocina peruana tradicional. Su carta despierta nostálgicos suspiros y resalta auténticos sabores de viejas recetas familiares en platos icónicos de la gastronomía peruana. Costillar, seco, cau cau, anticuchos, ají de gallina, mollejitas, lomo saltado y mucho más en una carta elaborada con pasión, entusiasmo y creatividad. ¡Qué más se puede pedir!

Isolina, Taberna Peruana, run by chef José Del Castillo, captures the essence of traditional Peruvian cooking. Its menu elicits nostalgic sighs and highlights the authentic flavors of old family recipes in its iconic Peruvian dishes. *Costillar, seco, cau cau, anticuchos, ají de gallina, mollejitas, lomo saltado*, and much more on a menu designed with passion, enthusiasm, and creativity. What more could you ask for?

10^{mo}

MAYTA

JAIME • PESAQUE

Mayta, que significa “tierra noble” en aimara, es la propuesta del chef Jaime Pesaque: una cocina peruana contemporánea “donde se busca con afán la trazabilidad de productos autóctonos”. Hay de todo, productos del mar, del río y de la tierra que, combinados con mesura y equilibrio, preparados con paciencia y servidos con arte hacen las delicias de quienes visitan el lugar.

Mayta, whose name means “noble soil” in Aymara, is the venture of chef Jaime Pesaque: contemporary Peruvian cuisine “that zealously pursues the traceability of native products.” There is a bit of everything here from sea, river, and land, combined with a fine sense of balance and restraint, prepared with patience, and served with artfulness, sure to delight any visitor.



TOP 20

2023 Restaurantes

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



LA GLORIA

Nº1
2007, 2008 y 2009

RA
FAEL
RES
TAU
RANT



RAFAEL

Nº1
2010 y 2011



CENTRAL



CENTRAL

N°1
2012, 2013, 2014,
2015 y 2016



MAIDO

N°1
2017, 2018, 2019,
2022 y 2023





Categorías
Categories



NUEVOS RESTAURANTES NEW RESTAURANTS

1^{er}

Le COQ.

Le Coq es un oasis francés en pleno distrito miraflores. Las paredes adornadas de cuadros y las sillas forradas en cuero de un cálido marrón propician la atmósfera ideal para probar la nueva propuesta de comida *french-american* del talentoso chef Coque Ossio, resultado de un cuidadoso equilibrio de refinamiento francés, toques innovadores y productos selectos. Desde clásicos hasta creaciones originales, Le Coq brinda una experiencia gastronómica novedosa y atractiva. Un imperdible sin duda.

Le Coq is a French oasis in Miraflores, with walls adorned with paintings and leather upholstered chairs in a warm brown that create the perfect setting for savoring the delights of French-American cuisine by the talented chef Coque Ossio. Each dish features a carefully achieved balance of French refinement, innovative touches and exclusive products. From classics to original creations, Le Coq delivers an incomparable culinary experience. Surely, not to be missed.



Coque Ossio y Alfonso Rojas



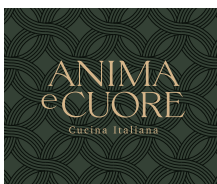
2^{do}

ALADO

Lo dirige el chef James Berckemeyer y es un verdadero paraíso para los amantes del fuego y las brasas, donde los sabores se potencian con intensidad y calidad. Su enfoque moderno y meticuloso se refleja en cada plato, cocinado a la perfección en sus hornos Jospers de alta temperatura. Desde pescados y mariscos hasta carnes, vegetales e incluso pastas, cada ingrediente se eleva al máximo con el toque perfecto de brasa y ahumado.

Run by Chef James Berckemeyer, Alado is a true paradise for lovers of flame and charcoal, where the flavors stand out for their intensity and quality. Berckemeyer's meticulous, modern approach is reflected in each dish, cooked to perfection in high-temperature Jospers ovens. From fish and seafood to beef, vegetables, and even pasta, each ingredient is allowed to shine thanks to the perfect measure of smoke and charcoal.

3^{er}



Plantas, mucho verde, luz tenue, intimidad y un servicio impecable distinguen a Anima e Cuore, el flamante restaurante italiano de Diego León de Peralta. Al proyecto se sumó el talentoso chef Giacomo Bocchio, que elaboró una carta que despierta la nostalgia de la cocina casera italiana. Desde suaves y divinas pastas y pizzas hasta succulentas carnes y tentadores postres, cada plato es un viaje culinario a los brazos de la *nonna*.

Plants, lots of green, subdued lighting, intimacy, and impeccable service distinguish Anima e Cuore, the brand new Italian restaurant by Diego León de Peralta. Together with the talented chef Giacomo Bocchio, he has created a menu that arouses a sense of nostalgia for homecooked Italian food. From divinely soft pastas and pizzas to succulent meats and tempting desserts, each dish is a culinary trip back into *nonna's* arms.



NOMINADOS | **NOMINEES**

LIMANÁ



Ribeyro

CORDIAL





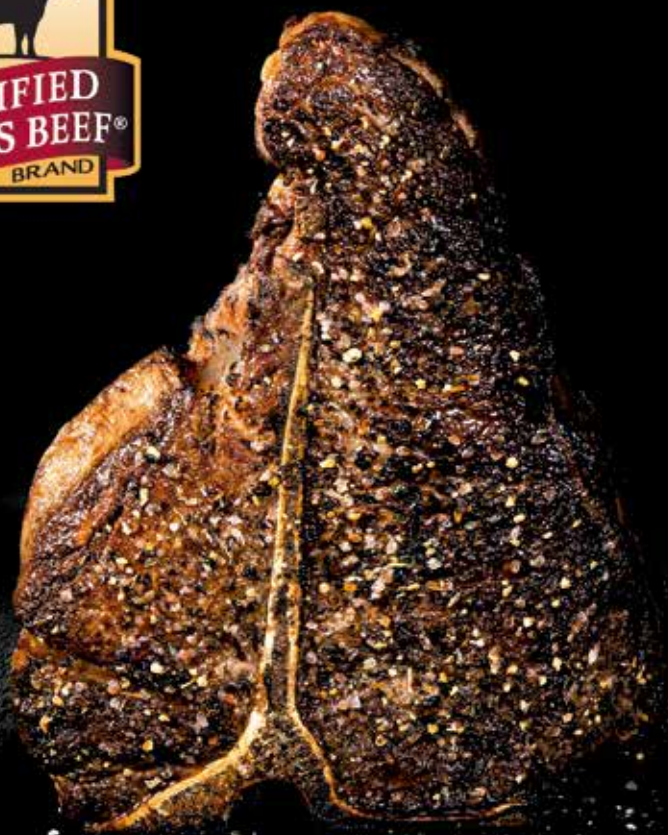
TOP 10

NUEVOS RESTAURANTES **NEW RESTAURANTS**

2023	Restaurantes
1	Le Coq
2	Alado
3	Anima e Cuore
4	Limaná
5	Kion Lima
6	Cumpa
7	Tierra del Fuego
8	Ribeyro
9	Cordial
10	Plant Food + Wine Lima



Si es *Certified*,
es lo mejor.™



LA MEJOR MARCA DE CARNE ANGUS
★ DEL MUNDO ★

WWW.INPELSA.COM.PE

Perú 21

COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE

1^{er}

RA
FAE
RES
TAU
RANT

Una casa republicana modernizada cuidando al detalle cada rincón alberga al emblemático restaurante Rafael, que abrió sus puertas allá por el año 2000. Su cocina, donde se mezclan y combinan conocimientos, técnicas, pasión y audacia, siempre es una invitación para avivar los sentidos y exaltar los placeres. Cada plato es una obra maestra que trasciende fronteras, reinterpreta sabores y juega con las infinitas posibilidades que solo expertos y visionarios como Rafael Osterling saben potenciar.

A Republican-era house, updated with attention to every last detail, is home to the iconic restaurant Rafael, which opened its doors back in 2000. The food, featuring a mixture of knowledge, techniques, passion, and daring, is always certain to stir the senses and inspire pleasure. Each dish is a masterpiece that transcends borders, reinterprets flavors, and plays with the infinite possibilities that only experts and visionaries like Rafael Osterling are able to fully grasp.



Rafael Osterling y Rodrigo Alzamora

2^{do}

Astrid & Gastón

Astrid & Gastón es una parada obligada en el tour gastronómico en Perú. Ubicado en la hermosa Casa Moreyra, antiguo fundo cuya historia se remonta al pasado remoto, sus patios espaciosos, salones privados, terrazas y un hermoso jardín son el escenario perfecto para degustar el menú perfecto. Fundado por Gastón Acurio y Astrid Gutsche, el restaurante promueve y revalora la cocina peruana, con una carta que se renueva constantemente, sorprendiendo con propuestas innovadoras.

Astrid & Gastón is a mandatory stop on any culinary tour of Peru. Located in the beautiful Casa Moreyra, an old estate whose history dates back to the remote past, the restaurant's spacious patios, private rooms, terraces, and gorgeous garden are the perfect setting to try the perfect menu. Founded by Gastón Acurio and Astrid Gutsche, the restaurant promotes Peruvian cuisine by placing renewed value on its dishes, with a menu that is constantly being refreshed, surprising guests with innovative offerings.

3^{er}

CENTRAL

Galardonado como el mejor restaurante del mundo, Central ofrece una experiencia culinaria cuidada al detalle y espectacular. El artífice es Virgilio Martínez quien, al mando de un equipo comprometido y del centro de investigación Mater Iniciativa, atiza las ganas y la curiosidad. Su propuesta gastronómica es conectar, reconocer y revalorar insumos, tradiciones y técnicas, "centrándose en el constante movimiento y el respeto de la temporalidad y estacionalidad que la tierra dicta".

Central, named the best restaurant in the world, offers a spectacular culinary experience, caring for every detail. The creator is Virgilio Martínez, who oversees a committed team and the Mater Iniciativa research center, whetting appetites and evoking curiosity. The culinary approach is to connect, recognize, and place renewed value on ingredients, traditions, and techniques, "focusing on constant movement and respect for the transience and seasonality that the soil imposes on us".



NOMINADOS | **NOMINEES**



AMORAMAR



MERITO



KJOLLE





TOP 15

COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA **CONTEMPORARY PERUVIAN CUISINE**

2023	Restaurantes
1	Rafael
2	Astrid & Gastón
3	Central
4	Cosme
5	Mayta
6	Amoramar
7	Maido
8	Mérito
9	Huaca Pucllana
10	Siete
11	La Gloria
12	Kjolle
13	Isidro Bistró Limeño
14	Matria
15	Museo Larco Café Restaurant

Lee primero, lee mejor

Perú21 ePaper



Somos un nuevo medio con una posición definida.
¡Somos Perú21!



Pruébalo gratis
Ingresa aquí



 COCINA CRIOLLA
CRIOLLO CUISINE

1^{er}


ISOLINA

TABERNA PERUANA



Ubicado en el entretenido y variopinto distrito de Barranco, Isolina reúne a amigos y adictos a la buena sazón en un ambiente festivo y relajado. En esta taberna los guisos sabrosos, los arroces sustanciosos y los saltados flambeados se sirven en fuentes generosas para compartir el cariño y pasar buenos ratos. Para su creador, José Del Castillo, se trata de "un punto de encuentro para todos aquellos a los que les gusta el buen comer".

Located in the ever-lively and colorful district of Barranco, Isolina brings together friends and addicts hooked on the perfect seasoning, all in a festive, relaxed atmosphere. In this tavern, the flavorful stews, heaping portions of rice, and flambéed saltados are served on generous platters to be shared with camaraderie while pleasantly whiling away the time. According to its creator, José Del Castillo, it is "a meeting place for everyone who likes to eat well."



José Del Castillo

2^{do} EL BODEGÓN

El Bodegón es una taberna limeña moderna que combina la tradición criolla con un entorno acogedor y provocativo. Ideal para compartir en familia o con amigos, ofrece una carta variada y succulenta, donde destacan la causa con abundante cangrejo, el celebrado ají de gallina o el imperdible lomito al jugo. El Bodegón es el lugar ideal para disfrutar de una comida memorable, siempre en buena compañía y bien servidos.

El Bodegón is a modern Lima tavern that combines Criollo tradition with a warm, inviting atmosphere. Ideal for an outing with family or friends, it offers a varied menu full of succulent options, most notably the *causa* with abundant crab, the celebrated *ají de gallina*, and the not-to-be-missed *lomito al jugo*. El Bodegón is the perfect place to enjoy a memorable meal, where guests will always be in good company.

3^{er}



Con una ubicación privilegiada en Miraflores y la Huaca Pucllana como telón de fondo, este icónico restaurante utiliza “como base los sabores del Perú”, aprovechando la gran variedad de productos de todas las regiones del país. En su carta brillan platos que representan lo mejor de la gastronomía peruana, desde una variedad de pescados y mariscos frescos, el rocoto relleno arequipeño y el paiche amazónico, hasta los postres como suspiro de limeña merengado y bombones helados de lúcuma y chirimoya.

Centrally located in Miraflores, with the Huaca Pucllana archaeological complex as a backdrop, this iconic restaurant uses “Peruvian flavors as its foundation,” with products from the country’s different regions. Its dishes represent the best of Peruvian cuisine, from fresh fish and seafood, the Arequipa-style stuffed rocoto pepper, and the Amazonian fish known as paiche, to desserts such as the *suspiro de limeña merengado* and the frozen lucuma and chirimoya bonbons.



NOMINADOS | **NOMINEES**

◆
PANCHITA
◆

FIESTA
RESTAURANT

José Antonio
"El Restaurante Criollo de Lima"

La Picantería
PA QUE PIGUES
Y TE RIAS

ANTIGUA
**TABERNA
QUEIROLO**



MAYTA
JAIME • PESAQUE

TAnta

Don Fernando
Restaurante - Criolloría




El Señorío de Sulco
COCINA PERUANA


CUMPA
TABERNA CRIOLLA



TOP 15

COCINA CRIOLLA
CRIOLO CUISINE

2023	Restaurantes
1	Isolina Taberna Peruana
2	El Bodegón
3	Huaca Pucllana
4	Panchita
5	Fiesta Restaurant Gourmet - Lima
6	José Antonio
7	La Picantería
8	Antigua Taberna Queirolo
9	El Rincón que no Conoces
10	Mayta
11	Tanta
12	Don Fernando
13	El Piloto
14	El Señorío de Sulco
15	Cumpa





Juntos llegamos más lejos.

 *PedidosYa*

Tu mundo al instante



Sociedad Nacional
de Pesquería

CEBICHES, PESCADOS Y MARISCOS CEVICHE, FISH, AND SEAFOOD

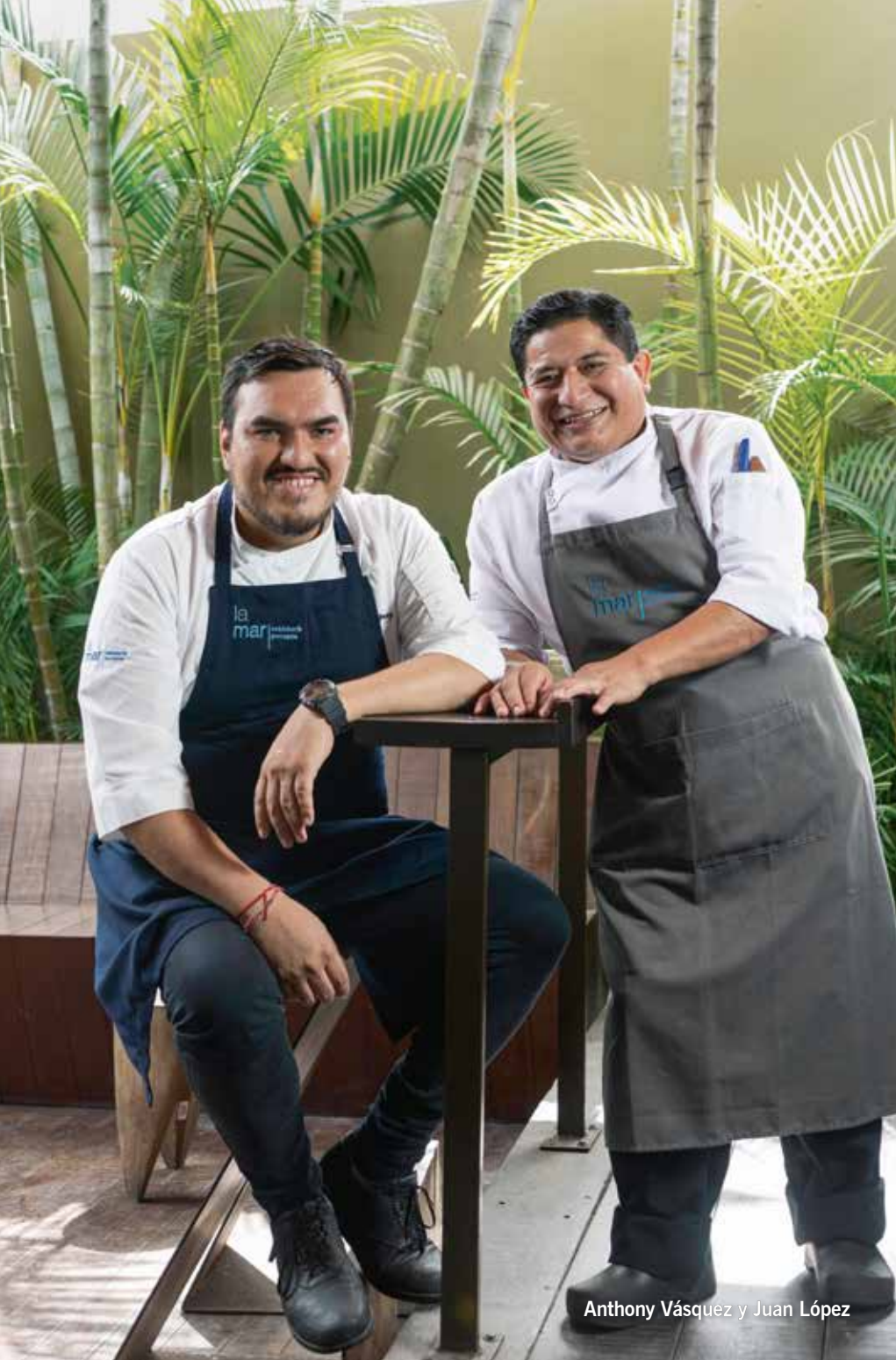
1^{er}

la
mar

cebichería
peruana

La Mar combina lo tradicional con técnicas modernas y ofrece experiencias culinarias únicas e irrefutables. Un ambiente desenvuelto y luminoso recibe al comensal que queda atrapado por una tentadora carta amplia y variada: cebiches y tiraditos con toque criollo, oriental o clásico; conchas negras de Tumbes y erizos afrodisíacos; preciados lenguados, bonitos, jureles o atunes, todo recién sacado del mar por pescadores afanosos y fornidos. La Mar celebra con frescura, pasión y creatividad lo que el mar ofrece cada día. Para volver.

La Mar combines tradition with modern techniques, offering a unique, unsurpassed culinary experience. A relaxed, well-lit atmosphere greets guests, hooking them with a wide-ranging and varied menu full of temptations, from ceviches and tiraditos with Creole, Eastern, or classic touches to black clams from Tumbes and aphrodisiac sea urchins, not to mention highly cherished sole, bonito, mackerel, and tuna, all freshly plucked from the sea by industrious, burly fishermen. La Mar brings freshness, passion, and creativity to its celebration of the sea's daily offerings. You'll be sure to return again and again.



Anthony Vásquez y Juan López

2^{do}



COSTANERA 700
RESTAURANTE

Costanera 700, del pionero de la cocina nikkei, Humberto Sato, cautiva fusionando sabores del Lejano Oriente y del Perú en una sinfonía gastronómica. Pescados y mariscos frescos son protagonistas de obras de arte creadas con ingredientes selectos y balanceados que se traducen en memorables tartares, sashimis, cebiches, sudados, arroces, mariscos y pescados frescos, del mar directo a la mesa. Imperdible.

Costanera 700, by the pioneering Nikkei cuisine Humberto Sato, captivates with its fusion of flavors from the Far East and Peru, combined into a culinary symphony. The works of art here, created with select, well-balanced ingredients featuring fresh fish and seafood, translate into memorable tartars, sashimi, ceviche, sudado, and rice dishes, direct from sea to table... Not to be missed.

3^{er}

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA-PERU

El Mercado, icónico restaurante de Rafael Osterling, rescata los productos frescos de cada temporada para llevarlos a la mesa transformados en gloriosos platos fríos o humeantes, siempre divinos. En un ambiente distendido y jovial, los comensales pueden incluso toparse con un amigable Osterling trabajando en la barra, quedando atrapados por la atmósfera relajada y los sabores intensos de sus curris, causas, cebiches y fusiones diversas.

Rafael Osterling's iconic restaurant El Mercado takes fresh, seasonal ingredients and sets them on the table transformed into glorious dishes, both hot and cold, but always divine. In a leisurely, jovial atmosphere, guests may even run into a friendly Osterling manning the bar as they fall under the spell of the relaxed ambiance and the intense flavors of his curries, causas, ceviches, and numerous fusions.



NOMINADOS | **NOMINEES**

AMORAMAR

**BARRA
CHALACA**



PESCADOS
CAPI7ALES

EST. 2001
LIMA - PERU



FIESTA
RESTAURANT



FRANCESCO
RESTAURANT

**CA
LA**





TOP 15

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

2023	Restaurantes
1	La Mar
2	Costanera 700
3	El Mercado
4	Amoramar
5	Barra Chalaca
6	La Picantería
7	Pescados Capitales
8	Canta Rana
9	Fiesta Restaurant Gourmet - Lima
10	Alfresco
11	Francesco
12	Cala
13	Chez Wong
14	Almacén Cevichería
15	Señor Limón



Sociedad Nacional
de Pesquería



Sociedad Nacional
de Pesquería

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

1^{er}



El Charrúa Restaurante Parrilla es un auténtico rincón uruguayo en Perú, donde los entendidos y apasionados de las carnes y parrillas encuentran la gloria. Sus cortes son impecables; desde suculentos chuletones hasta tiernos asados, cada bocado es una sorpresa para el paladar. La sazón y el punto de cocción son precisos, resaltando los sabores naturales de la carne. El ambiente acoge y el servicio amable eleva la experiencia culinaria a la categoría de lo memorable. El Charrúa es el punto obligado para disfrutar de auténtica comida uruguaya y carnes a la parrilla de calidad.

El Charrúa Restaurante Parrilla is an authentic Uruguayan spot in Peru where connoisseurs and devotees of grilled meat and steak find true glory. The cuts are impeccable; from succulent T-bone steaks to tender roasts, each mouthful is a surprise for the tastebuds. The seasoning and doneness are precise, highlighting the meat's natural flavors. The atmosphere is cozy, and the service is friendly, ensuring that the culinary experience here is a memorable one. El Charrúa is a mandatory stop for anyone looking to enjoy authentic Uruguayan food and grilled meats of unparalleled quality.



José Ramenghi

2^{do}

CARNAL
PRIME . STEAKHOUSE

Su enfoque en las carnes americanas Aberdeen Angus, de calidad Certified Angus Beef, es sublime. Cada corte es una obra maestra en términos de sabor y textura. Su carta contempla también otros productos que llegan de lejos, como la preciada centolla de Alaska o las langostas de Maine y el Caribe. El personal sugiere las maravillas de la casa ofreciendo también una cava selecta, además de cocteles, brindando una experiencia gastronómica de primer nivel.

Its focus on U.S.-raised Aberdeen Angus, with the Certified Angus Beef seal of quality, is sublime. Every cut is a masterpiece of flavor and texture. Carnal's menu features other products imported from far away, such as the coveted Alaska king crab and lobsters from Maine and the Caribbean. The staff are perfect guides to the wonders on offer, as well as the select wine cellar and cocktails, forging a first-rate culinary experience.

3^{er}



EL HORNERO
Parrilladas

Jugosos filetes, picañas sabrosas, tiernas costillas, todo es una explosión para los sentidos, desde el desfile de platos que se suceden en un incansable ir y venir del personal y los aromas desinhibidos de la carne, hasta los sabores y texturas que los comensales disfrutan con tanto gusto. El ambiente rústico y acogedor de El Hornero crea la atmósfera ideal para el deleite de una comida generosa y el servicio, amable y atento, redondea la experiencia garantizando momentos inolvidables.

Juicy fillets, flavorful top sirloin cap, tender ribs; everything is a true explosion for the senses, from the parade of dishes constantly leaving the kitchen in the hands of the staff and the uninhibited aromas of the meat, to the flavors and textures savored with delight by guests. The cozy, rustic atmosphere at El Hornero is perfect for enjoying the generous portions, while the friendly, attentive service caps off the experience, guaranteeing an unforgettable time.



NOMINADOS | **NOMINEES**





TOP 15

CARNES Y PARRILLAS GRILLS AND STEAKHOUSES

2023	Restaurantes
1	El Charrúa Restaurante Parrilla
2	Carnal
3	El Hornero
4	La Cuadra de Salvador Steakhouse
5	Osso Restaurante
6	Sapiens
7	Fuego
8	Costumbres Argentinas
9	La Carreta
10	Baco y Vaca
11	La Cabrera
12	El Parrillón de Pablo Profumo
13	Fauna
14	Kilo
15	Alado





AÑOS

· GRACIAS ·
POR 40 AÑOS
JUNTOS





sin azúcar

CHIFA Y COCINA CHINA CHIFA AND CHINESE CUISINE

1^{er}

TITI

Titi es un clásico con décadas de historia, todo un homenaje a la tradición y al espíritu de lucha de la etnia Hakká. Sus platos fusionan lo mejor de la cocina china y peruana, desde exquisitos tallarines saltados hasta succulentos platos de sopas y chaufas; cada bocado es un saludo al paladar. El ambiente, impregnado de nostalgia, nos transporta a los años dorados del restaurante, con un equipo amable, que refleja pasión y dedicación en todo lo que hace.

Titi is a classic with decades of history behind it—a true homage to the tradition and fighting spirit of the Hakka people. Its dishes fuse the best that Chinese and Peruvian cuisine have to offer, ranging from exquisite stir fried noodles to succulent soups and *chaufas*. Every mouthful is a salute to the tastebuds. The atmosphere, suffused with nostalgia, takes us back to the restaurant's golden years, with a friendly staff who display passion and dedication in everything they do.



Bruce Loo

2^{do}



Hou Wha recibe a los comensales en un ambiente amplio y tradicional, ofreciendo desde hace ya varias décadas una sugestiva variedad de platos a base de frescos pescados, el legendario pato Pekín, además de infaltables y reponedoras sopas. El servicio, amable y atento, se suma a las bondades de la fructífera y ya memorable fusión chino-peruana.

Hou Wha welcomes guests to its spacious, traditionally decorated dining room, where, for decades now, it has offered a tantalizing variety of dishes featuring fresh fish, its legendary Peking duck, as well as its rejuvenating soups, not to be missed. The friendly and attentive service is the perfect complement to the many virtues of this rewarding and memorable Chinese-Peruvian fusion.

3^{er}



Shi Nuá desafía los límites de la cocina fusión e imprime con audacia un nuevo matiz al clásico chifa, combinando ingredientes europeos, americanos y de otras regiones del Lejano Oriente. Las creativas propuestas son una sorpresa para el paladar y para la vista, con sabores innovadores y contundentes. Su decorado, atrevido y muy atractivo, sirve de marco para esta aventura culinaria que siempre promueve encuentros.

Shi Nuá challenges the limits of fusion cuisine, audaciously stamping a new seal on classic chifa by combining ingredients from Europe, America, and other parts of the Far East. Its creative offerings are a surprise to one's palate and eyes, with innovative, forceful flavors. Its décor, bold and attractive, provides the perfect backdrop for this culinary adventure rooted in confluences of all kinds.



NOMINADOS | **NOMINEES**





TOP 15

CHIFA Y COCINA CHINA CHIFA AND CHINESE CUISINE

2023	Restaurantes
1	Titi
2	Hou Wha
3	Shi Nuá
4	Wa Lok
5	Madam Tusan
6	Kion Lima
7	O-Mei
8	Chifa Internacional
9	Master Kong
10	San Joy Lao
11	Chung Yion - Unión
12	Kuo Wha
13	Haita
14	Four Seas International House
15	Royal



sin azúcar

Disfrutar de nuestra gastronomía con

sin azúcar



¡Da más gusto!



▶ F T E R

➤ COCINA NIKKEI Y JAPONESA **NIKKEI AND JAPANESE CUISINE**

1^{er}



Maido refleja por todo lo alto la creatividad y la pasión de Mitsuharu “Micha” Tsumura, chef y dueño de este espectacular restaurante enclavado en Miraflores. Su propuesta amalgama la cocina peruana y japonesa en una fusión de sabores, innovadora y sofisticada. La mano de Micha se refleja en cada uno de sus platos, en su propuesta constante para ofrecer lo mejor de dos culturas. Maido figura en la exclusiva lista The World’s 50 Best Restaurants.

Maido is the perfect encapsulation of the creativity and passion of Mitsuharu “Micha” Tsumura, chef and owner of this spectacular restaurant nestled in the heart of Miraflores. His approach is an amalgamation of Peruvian and Japanese cuisine in an innovative and sophisticated fusion of flavors. Micha’s touch can be felt in each one of his dishes, as well as his constant quest to offer the best of both cultures. Maido is featured on the exclusive World’s 50 Best Restaurants list.



Mitsuharu Tsumura

2^{do}

Osaka
COCINA NIKKEI

En un ambiente sofisticado y cuidado al detalle, Osaka cautiva los sentidos desde el ingreso, donde destacan el decorado, la atención y amabilidad del equipo. Una vez en la mesa, además de las clásicas e infaltables piezas de divinos makimonos, sashimis y nigiris, uno queda atrapado por una propuesta atrevida y vibrante, producto de un conocimiento profundo de la cocina fusión y de una convivencia de larga data entre Perú y Japón. Cada visita es un viaje culinario irrepitible que invita a volver, una y otra vez.

In a sophisticated atmosphere marked by painstaking attention to detail, Osaka captivates the senses from the moment you set foot inside, most notably with its décor and friendly service. Once you are seated at your table, you can choose from ever-present classics such as divine makimonos, sashimis, and nigiris. The bold and vibrant offerings here are the result of a thorough knowledge of fusion cuisine and a long history of coexistence between Peru and Japan. Every visit is an unrepeatable culinary journey that invites you to return again and again.

3^{er}



COSTANERA 700
RESTAURANTE

La fusión de ingredientes japoneses y la sazón inconfundible de la cocina peruana sirven de base para dar rienda suelta a la creatividad de Yaquir Sato, dueño y chef de Costanera 700. Sus platos combinan a la perfección texturas y sabores de pescados y mariscos frescos con insumos orientales y productos peruanos, que se traducen en una sinfonía de placeres para los paladares más selectos.

The fusion of Japanese ingredients and the unmistakable seasoning of Peruvian cuisine are the foundation on which Yaquir Sato, owner and chef of Costanera 700, gives free rein to his creativity. His dishes peerlessly combine the textures and flavors of fresh fish and seafood with Far Eastern ingredients and Peruvian products, translating to a symphony of pleasures for the most discerning palates.



NOMINADOS | **NOMINEES**





TOP 10

COCINA NIKKEI Y JAPONESA **NIKKEI AND JAPANESE CUISINE**

2023	Restaurantes
1	Maido
2	Osaka
3	Costanera 700
4	Shizen Restaurante Nikkei
5	Hanzo
6	Tomo Cocina Nikkei
7	Matsuei
8	Edo Sushi Bar
9	Maketto
10	Ache

► F T E R



*After Brand
Consultants*

*before@after.pe
after.pe*



*Más de 60 marcas
confiaron en nosotros
y se atrevieron a
pasar de un "antes"
a un "después".*



ilPastificio
CLASSICO

 **COCINA ITALIANA**
ITALIAN CUISINE

1^{er} TROPPO

Tropo ofrece lo mejor de la cocina italiana en un atractivo rincón enclavado en el corazón de San Isidro; desde pastas frescas, risottos humeantes e imbatibles pizzas al horno de leña, hasta excelsos vinos de distintas regiones de Italia y, cómo no, la infaltable grappa. En Troppo, el arte del buen comer se traduce en el arte del buen vivir y el compartir, en un ambiente vivaz y distendido.

Tropo offers the best of Italian cuisine in a beautiful location right in the heart of San Isidro, with everything from fresh pastas, steaming risottos, and peerless wood-fired pizzas to sublime wines from various regions of Italy, and of course, grappa. At Troppo, the art of eating well is an integral part of living the good life and sharing with others, all in a lively, casual atmosphere.



Andrés Morón

2^{do}

PASTA 

Se trata de un local pequeño, de dos pisos, con buena onda y un enfoque artesanal, donde todos los procesos se llevan a cabo de cero, muchos delante de los comensales. Desde la preparación diaria de los panes hasta la elaboración de salchichas y quesos cremosos, cada detalle es cuidadosamente considerado. La carta ofrece tentaciones como la stracciatella casera, el taglierini con anchoas o el calamari fritti, entre otras delicias.

This small, two-story locale has a great atmosphere and an artisanal approach, where every process is done from scratch, often right in front of the clientele. From baking the daily bread to making sausages and creamy cheeses, careful attention is paid to every detail. The menu offers tempting choices like the stracciatella cassera, the taglierini with anchovies, and the calamari fritti, among other delicacies.

3^{er}



La Cantina di Epicuro es un destino imperdible. Con un ambiente elegante y refinado, el nuevo restaurante ofrece una gran selección de vinos que complementan a la perfección la experiencia culinaria. Los mejores ingredientes se utilizan para elaborar pasta fresca, preparar risottos divinos y asar deliciosas carnes. Cada bocado es una obra maestra de auténtico sabor italiano.

La Cantina di Epicuro is an absolute must. With an elegant and refined atmosphere, this new restaurant offers a fantastic selection of wines that perfectly complement the culinary experience. The best ingredients are used to make fresh pasta, prepare divine risottos, and roast delicious meats. Every bite is a masterpiece of authentic Italian flavor.



NOMINADOS | **NOMINEES**

TRATTORIA
MAMBRINO

OSTERIA
CONVIVIUM

**ANIMA
e CUORE**
Cucina Italiana

LA
BODEGA
DE LA
TRATTORIA


SYMPOSIUM
RESTAURANTE


LA LINTERNA
PIZZAS & PASTAS
FIDEI 1975

**ROSSA PIZZA
APPASSIONATA**

 **SAN CEFERINO**
TRATTORIA GOURMET

MATTONI
Atelier - Pasta
& Cafe / LIMA
2014

Trattoria
Don Vito

**pan
sAl
aire**

PAPAGIANI


MASAS
& VINOS



TOP 15

COCINA ITALIANA
ITALIAN CUISINE

2023	Restaurantes
1	Troppo
2	Pasta
3	La Cantina di Epicuro
4	Trattoria Mambrino
5	Osteria Convivium
6	Anima e Cuore
7	La Bodega de la Trattoria
8	Symposium
9	La Linterna
10	Rossa Appassionata
11	San Ceferino
12	Mattoni
13	Don Vito
14	Pan Sal Aire
15	Papagiani

il Pastificio

CLASSICO

Descubre la esencia de la
pasta italiana en cada bocado





bigbox

COCHINAS DEL MUNDO
INTERNATIONAL CUISINES

1^{er}

BAAN

Liderado por la chef Francesca Ferreyros, Baan fusiona sabores del sudeste asiático y la selva peruana. Su propuesta gastronómica innovadora invita a descubrir nuevas preparaciones, de gustos intensos y combinaciones audaces. Los langostinos a la robata en salsa escabechada con aromas vietnamitas son exquisitos, al igual que los dumplings rellenos de cangrejo. Para quienes prefieren el picante, los chilli wontons con toque de maní figuran entre los favoritos.

Led by Chef Francesca Ferreyros, Baan merges the flavors of Southeast Asia and the Peruvian jungle. Its innovative culinary approach invites customers to discover new creations, bursting with flavors and bold combinations. The robata-grilled shrimp in an escabechada sauce with Vietnamese herbs is exquisite, as are the crab dumplings. For those who prefer a bit of spice, the chili wontons with a touch of peanut are a house favorite.



Francesca Ferreyros

2^{do} Le Coq.

Bajo la dirección del chef peruano Coque Ossio, Le Coq es un atractivo rincón de la gastronomía francesa en Lima. El concepto de comida *french-american* combina lo mejor de ambas culturas culinarias: sabores intensos de insumos y productos peruanos y el inconfundible toque de refinamiento francés. El pato confitado, el omelette de langostinos o los profiteroles de *pâte à choux* son una muestra de lo que les espera a quienes cruzan el umbral de este magnífico restaurante.

Under the leadership of Peruvian chef Coque Ossio, Le Coq is a cute little nook dedicated to French cuisine in Lima. The French-American concept combines the best of both culinary cultures: the intense flavors of Peruvian ingredients and products and the unmistakable touch of French refinement. The duck confit, the shrimp omelet, or the profiteroles with *pâte à choux* are just a sample of what awaits those who set foot inside this magnificent restaurant.

3^{er} FAUNA PRIME MEATS & GARDEN

Fauna es una propuesta campestre en un ambiente espacioso, ideal para disfrutar en familia. Se trata de un entorno silvestre y urbano al mismo tiempo, donde son protagonistas los ingredientes y productos de alta calidad. Las carnes Angus seleccionadas del Midwest americano, las pizzas artesanales y los vegetales orgánicos deleitan el paladar. Además, en su coctelería, cuidadosamente preparada, destaca el refrescante "Pink Partner".

Fauna is a rustic spot with a spacious atmosphere, ideal for a family outing. The natural environment is combined with urban touches, where the high-quality ingredients and products are the stars of the show. The choice Midwest Angus beef, the artisanal pizza, and the organic vegetables are a delight to the taste buds. Even the carefully prepared cocktails highlight the refreshing "Pink Partner."



NOMINADOS | **NOMINEES**

JERONIMO

COCINA DE ESQUINA



Donde Felipe



o'mei
restaurante oriental



Viet
A TASTE OF VIETNAM






TOP 10



COCINAS DEL MUNDO INTERNATIONAL CUISINES

2023	Restaurantes
1	Baan
2	Le Coq
3	Fauna
4	Jerónimo
5	Donde Felipe
6	La Bonbonniere
7	O-Mei
8	Ko Asian Kitchen
9	Viet, a Taste of Vietnam
10	Massala

bigbox



Sorprende a tus seres queridos con las mejores **experiencias gastronómicas** de nuestro país.

-  Tú eliges el regalo.
-  Tú agasajado elige que experiencia vivir.



bigbox

 bigbox.com.pe

 Jockey Plaza

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

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





Cocinas de las Regiones del Perú Regional Peruvian Cuisines



alicorp

COCHINAS DE LAS REGIONES DEL PERÚ REGIONAL PERUVIAN CUISINES

1^{er}

FIESTA
RESTAURANT

Emblema por excelencia del chef Héctor Solís y símbolo de la gastronomía norteña chiclayana, Fiesta brilla por la calidad de sus insumos, productos frescos y presentaciones. El clásico cebiche, la sábana de lomo con tacu tacu, el arroz con pato tierno y sabroso o el cabrito lechal entero y bien servido son opciones imbatibles, que invitan a repetir el plato una y otra vez. ¡Una joya gastronómica del norte peruano!

Chef Héctor Solís's iconic Fiesta Restaurant is a symbol of Chiclayo-style northern Peruvian cuisine that stands out for the quality of its ingredients, fresh products, and presentations. The classic ceviche, the sábana-cut beef with tacu tacu, the tender and flavorful arroz con pato, or the whole kid goat with all the fixings are unrivaled options that will have you coming back again (and again) for more. A culinary jewel of the Peruvian north!



Héctor Solís

2^{do}



Hace más de 30 años, los hermanos Vera Horna, ambos amantes del buen comer y excelentes cocineros, se lanzaron a la aventura y crearon Don Fernando, un acogedor restaurante en Jesús María especializado en platos tradicionales del norte peruano. Su amplia carta ofrece delicias como conchas negras, arroz con pato, arroz con cabrito, cuy frito y mucho más. Aquí, la sazón casera se convierte en un abrazo en cada bocado. Una experiencia memorable para los sentidos.

Over thirty years ago, the Vera Horna brothers—both lovers of great food and excellent cooks in their own right—set out on an adventure and founded Don Fernando, a cozy restaurant in Jesús María specializing in traditional northern Peruvian dishes. The wide-ranging menu offers delicacies such as black clams, *arroz con pato*, *arroz con cabrito*, fried guinea pig, and much more. Here, the homemade seasonings delight diners with each mouthful. A memorable experience for the senses.

3^{er}



El Rocoto es un homenaje a la cocina arequipeña. Guardián de técnicas ancestrales y sabores típicos, su amplia oferta gastronómica se luce con platos emblemáticos como el rocoto relleno, la ocopa arequipeña, el cuy chactado y la malaya dorada. Secretos del oficio, experiencia de larga data y olfato fino han permitido también a la casa desarrollar un estilo propio, manteniendo viva al mismo tiempo la esencia de la cocina arequipeña.

El Rocoto is an homage to Arequipa's cuisine. As the custodian of age-old techniques and traditional flavors, its wide array of offerings include such iconic dishes as stuffed *rocoto* pepper, Arequipa-style *ocopa*, *cuy chactado*, and *malaya dorada*. Tricks of the trade, years of experience, and highly refined senses have allowed the restaurant to develop its own style while keeping the essence of Arequipa-style cuisine alive.



NOMINADOS | **NOMINEES**





TOP 10

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

2023	Restaurantes
1	Fiesta Restaurant Gourmet - Lima
2	Don Fernando
3	El Rocoto
4	El Rincón que no Conoces
5	Huancahuasi
6	El Aguajal
7	La Patarashkita
8	Awicha
9	El Pichito
10	El Rinconcito Arequipeño

insuma .com.pe

El marketplace con los **mejores insumos** para restaurantes y panaderías.

Beneficios



Más de 700
productos



Delivery
Gratuito



Pedidos las
24 hrs. del día



Capacitaciones
gratuitas en
**CRECEMOS
JUNTOS**



Servicio y soluciones
financieras a través de
nuestras alianzas

¡Nuestros clientes nos reconocen!



El 75% de los negocios consultados considera que sus ventas han mejorado con INSUMA.



El 87% de los negocios consultados considera que su gestión de compras ha mejorado con INSUMA.



Con Insuma nuestros clientes indican haber reducido en promedio un 25% el tiempo que se invierte en hacer compras.

*Encuesta efectuada por el IEP a una muestra de 237 clientes de Insuma con más de 60 días y un TPM de S/300 a diciembre 2022.

Dirigida a personas jurídicas o personas naturales con negocio.
Válido solo para Lima. Delivery gratuito para pedidos mínimos de S/ 70

<https://www.insuma.com.pe/>



Escanea aquí para
conocer más

alicorp



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

1^{er}



La Patarashca
RESTAURANT

Lugar perfecto para degustar lo mejor de la comida amazónica de la región San Martín, La Patarashca ha mantenido viva la tradición culinaria local. Su enfoque se basa en utilizar insumos de la zona bajo el concepto “de la chacra a la mesa”. En su amplia carta hay opciones como el chaufa nativo, la clásica ensalada de palmito, el tacacho de plátano bellaco, la patarashca mixta y mucho más. El restaurante conserva el encanto rústico y diseño clásico de muchas construcciones en la selva, con grandes ventanales que mantienen un ambiente fresco y aireado.

The perfect place to try the best Amazonian cuisine from the San Martín region, La Patarashca has kept local culinary traditions alive. Its approach is based on a “farm-to-table” ethos highlighting local ingredients. The extensive menu includes options such as the *chaufa nativo* rice, the classic palm heart salad, the *tacacho de plátano bellaco*, the *patarashca mixta*, and much more. The restaurant preserves the rustic charm and classic design of many of the buildings found in the jungle, with large windows making for a fresh, breezy atmosphere.



Elia García Reátegui



2^{do}

AL FRÍO Y AL
FUEGO

Al Frío y Al Fuego es un paraíso gastronómico flotante en Iquitos, en pleno corazón de la selva. Ofrece cocina regional en base a productos de la zona, frescos y divinos, así como comida internacional para los paladares más conservadores. Con un menú cuidadosamente elaborado, Al Frío y Al Fuego complementa su oferta culinaria con cocteles y bebidas para todos los gustos.

Al Frío y Al Fuego is a floating culinary paradise in Iquitos, right in the heart of the jungle. It offers regional cooking based around fresh, local ingredients that will leave guests in heaven, as well as international dishes for more conservative tastebuds. With a carefully designed menu, Al Frío y Al Fuego complements its food with cocktails and other beverages for all tastes.

3^{er}



Fitzcarraldo, inspirado en la película de Herzog de 1982, es un restaurante con un ambiente acogedor y apacible, que invita a explorar más y disfrutar de la vida. En su oferta gastronómica destacan insumos regionales exóticos como paiche, lagarto, sajino, cecina, ajíes y frutos amazónicos. Cada plato, una aventura de sabores novedosos y espectaculares, despiertan la curiosidad y las ganas de viajar más por la región.

Fitzcarraldo, inspired by Werner Herzog's 1982 film of the same name, is a restaurant with a cozy, peaceful atmosphere that invites guests to explore more and enjoy life. Its culinary offerings highlight exotic regional ingredients such as the *paiche* fish, lizard, collared peccary, *cecina*, *ají* chili peppers, and Amazonian fruits. Each dish is an adventure of spectacularly novel flavors, piquing our curiosity and inspiring us to spend more time traveling around the region.



NOMINADOS | **NOMINEES**



ANACONDA



EL NORTEÑO

BLANQUITA



TOP 10

RESTAURANTES DE LA AMAZONÍA BEST RESTAURANTS IN THE AMAZON

2023	Restaurantes
1	La Patarashca
2	Al Frío y Al Fuego
3	Fitzcarraldo
4	La Casa de Fierro
5	El Sombrero de Paja
6	Anaconda
7	Amazon Bistró
8	Chalet Venezia
9	El Norteño
10	Blanquita



SUMMUM

Los Mejores Restaurantes del Perú
Peru's Best Restaurants



www.summum.pe



RESTAURANTES DE AREQUIPA **BEST RESTAURANTS IN AREQUIPA**

1^{er}

CHICHA

Chicha por Gastón Acurio es un lugar donde se encuentran tradición gastronómica, técnicas culinarias antiguas y pasión por lo local. Este restaurante celebra la riqueza de la comida arequipeña, rinde homenaje a la cocina de la zona y pone en valor la sabiduría transmitida de una generación a otra. Cada plato es un tributo a la cultura y al esfuerzo de los productores locales, a la experiencia de eximios cocineros y a los ingredientes y productos que, combinados a la perfección, nos llevan casi casi a otro mundo.

Chicha by Gastón Acurio is a place where culinary tradition, age-old techniques, and a passion for local ingredients meet. The restaurant celebrates the richness of Arequipa's food, paying tribute to local cooking and highlighting the wisdom passed down from one generation to the next. Each dish is an homage to the region's culture, the hard work of local farmers, the experience of distinguished cooks, and the ingredients and products that, when combined to perfection, are almost capable of transporting us to another world.



Erick Díaz Muñoz

2^{do}

**La Nueva
Palomino**

Picantería tradicional por excelencia en Arequipa, la Nueva Palomino resume tradición y pasión en todos sus rincones. Sus platos, bien servidos y mejor sazonados, tienen la mezcla justa de experiencia, amor por la tierra y secretos bien guardados de tres generaciones de mujeres aguerridas. El imbatible cauche de camarones, el infaltable rocoto relleno o la irresistible *ocopa al batán* transmiten, en cada bocado, un poco del telúrico entorno de la ciudad.

The traditional Arequipa-style picantería par excellence, La Nueva Palomino exudes tradition and passion in every nook and corner. Its dishes, served in large portions with an unmatched knack for seasoning, showcase experience, love for the earth, and secrets carefully kept by three generations of strong women. Every bite of the unsurpassed *cauche de camarones*, the mandatory stuffed *rocoto* pepper, and the irresistible *ocopa al batán* transmit something of the city's telluric surroundings.

3^{er}

13 MONJAS

CRAFT FOOD
& DRINKS



Alfonso Núñez es el artífice de este oasis gastronómico en el corazón de Arequipa, ubicado frente al histórico convento de Santa Catalina. Su oferta es atractiva y novedosa: panes *naan*, jamón y cervezas artesanales, pizza napolitana de masa madre preparada en horno de leña y piqueos diversos. El espacio arquitectónico es también una joya, donde el conjunto del sillar, las dovelas de ladrillo, la madera y la luz crean el marco perfecto para cautivar paladares.

Alfonso Núñez is the creator of this culinary oasis in the heart of Arequipa, located across from the historic Santa Catalina Convent. The offerings here are attractive and novel. *Naan* bread, ham, and craft beers, wood-fired sourdough Neapolitan pizza, a variety of starters ideal for sharing. The architecture is also a gem, with the white sillar stone, brick voussiors, wood, and light creating the perfect setting in which to captivate tastebuds.



NOMINADOS | **NOMINEES**

LA TRATTORIA
DEL MONASTERIO



Mundis
pastería arequipeña



LA BENITA
de Characato

TRADICION
AREQUIPEÑA
PICANTERIA TURISTICA





TOP 10

RESTAURANTES DE AREQUIPA **BEST RESTAURANTS IN AREQUIPA**

2023	Restaurantes
1	Chicha - Arequipa
2	La Nueva Palomino
3	13 Monjas
4	La Trattoria del Monasterio
5	Zig Zag
6	Mumis
7	Cirqa
8	La Benita de Characato
9	La Tradición Arequipeña
10	Típika



SI VA CON GLORIA
¡HAY NUTRICIÓN!





CUSQUEÑA

RESTAURANTES DE CUSCO BEST RESTAURANTS IN CUSCO

1^{er}

CHICHA

“Chicha es comida regional: los insumos, costumbres y cultura de cada lugar puestos en valor con la mejor técnica culinaria y el trato responsable a productos y productores locales”. Así presenta el extraordinario chef Gastón Acurio su emblemático restaurante en Cusco, ubicado en la Plaza Regocijo y a solo una cuadra de la Plaza de Armas. Combinación magistral de sabores y tradición, a los que se suman creatividad, experiencia, audacia, conocimientos y un gran amor por el Perú.

“Chicha is synonymous with regional food, where each location's ingredients, traditions, and culture are highlighted thanks to rigorous culinary techniques and responsible business practices with local products and farmers.” This is how the extraordinary chef Gastón Acurio introduces his iconic Cusco restaurant, located on Plaza Regocijo, just a block away from the city's main square. A masterful combination of flavor and tradition, heightened by creativity, experience, daring, knowledge, and an immense love for Peru.

CHICHA



William Castrillón

2^{do}

Cicciolina
Bar de Tapas - Restaurante

Cicciolina cautiva desde el ingreso. El original decorado, con grandes atados de ajíes y ajos, canastones repletos de choclos, enormes y coloridos floreros, agudiza los sentidos e invita a descubrir nuevos sabores, nuevas sensaciones, nuevos gustos. En este restaurante "con alma", como bien dicen, salir a comer forma parte de un todo más amplio, donde la comida y el vino se fusionan con el entorno, convirtiendo la experiencia en algo fantástico y en una oda a la diversidad.

Cicciolina captivates guests from the moment they set foot inside. The original décor, with large bunches of ají peppers and garlic, baskets full of corn cobs, and enormous, colorful flower vases awaken the senses and invite us to discover new flavors, new sensations, new tastes. In this restaurant "with soul," as they so aptly put it, the experience of going out to eat becomes part of a larger whole, where food and wine are fused with the ambiance, making a meal here something fantastic: an ode to diversity.

3^{er}



Bajo la batuta del talentoso chef Pío Vásquez de Velasco, El Huacatay ha sido reconocido como uno de los restaurantes más innovadores de la región. Este refugio familiar y acogedor invita al relajó y al buen vivir, y nos tienta con una carta donde destacan productos regionales como la quinua, las papas nativas, la trucha y la carne de alpaca, que se transforman en creativas y novedosas propuestas para felicidad de los comensales.

Under the watchful eye of the talented chef Pío Vásquez de Velasco, El Huacatay has garnered recognition as one of the region's most innovative restaurants. This homey, welcoming refuge invites guests to relax and enjoy the good life, tempting us with a menu that features regional products like quinoa, *papa nativa* potatoes, trout, and alpaca meat, which are transformed into creative, novel offerings sure to bring a smile to your face.



NOMINADOS | **NOMINEES**



Cicciolina
café

 **INCANTO**
cocina italo peruana

MONASTERIO
A BELMOND HOTEL
CUSCO

PACHAPAPA

cocina cusqueña y más

MORENA
— PERUVIAN KITCHEN —



TOP 10

RESTAURANTES DE CUSCO **BEST RESTAURANTS IN CUSCO**

2023	Restaurantes
1	Chicha - Cusco
2	Cicciolina Bar de Tapas - Restaurante
3	El Huacatay
4	La Bodega 138
5	Mil
6	Cicciolina Café
7	Incanto
8	Restaurante del Hotel Monasterio
9	Pachapapa
10	Morena

CUSQUEÑA

CUSQUEÑA

SABORES QUE
CONQUISTAN
— EL MUNDO —

CELEBREMOS NUESTRA GASTRONOMÍA



18+ SOLO MAYORES DE 18 AÑOS
www.habermosdabcoch.com

APLICAN TÉRMINOS Y CONDICIONES. ANUNCIANTE:
UNIÓN DE CERVECERÍAS PERUANAS BÄCKUS Y JOHNSTON S.A.A. - RUC 20100113610

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO



RESTAURANTES DE ICA **BEST RESTAURANTS IN ICA**

1^{er}



TAMBO DE TACAMA

En Tambo de Tacama, primer centro enoturístico del Perú, la viña, la bodega y el restaurante tienen feliz encuentro, sostenidos por una industria vitivinícola floreciente y briosa. El restaurante ofrece una carta que fusiona influencias criollas y regionales, con especialidades distintas cada fin de semana; mientras en la barra, la selección de vinos, piscos y cocteles es generosa. La experiencia se corona con catas de vinos y piscos y agradables paseos por la zona.

At Tambo de Tacama, Peru's first center dedicated exclusively to wine tourism, the vineyard, winery, and restaurant complement one another perfectly, sustained by a briskly flourishing wine industry. The restaurant offers a menu that fuses Criollo and regional influences, with different specialty dishes every weekend. At the bar, the selection of wines, piscos, and cocktails is astonishing. The experience is completed with wine and pisco tastings and a pleasant tour of the surroundings.



Gustavo Luna Bernales

2^{do}



El Batán, ubicado en Chincha, en la Panamericana Sur, es un restaurante de larga data y seguidores fieles y entusiastas, que conquista paladares desde el primer bocado. Los platos desfilan por las mesas sin prisa pero sin pausa, fríos o humeantes, con porciones generosas y aromas divinos, en ambientes amplios y bien cuidados. El servicio es ágil y atento, siempre bien dispuesto para que la visita se convierta en una excelente opción en medio del camino.

El Batán, located on the Panamericana Sur highway in Chincha, is a restaurant whose long history has earned it a faithful crowd of enthusiastic followers, all while continuing to win new fans with every bite. The dishes parade across the tables in an unhurried but constant flow, whether cold or steaming hot, with their generous portions and divine aromas, in a spacious, well-kept dining area. The service is quick and attentive, and the staff are always ready to make any visit to El Batán the perfect roadside pitstop.

3^{er}



EL INTIPALKA
RESTAURANTE

El Restaurante Intipalka del Hotel Viñas Queirolo es un tesoro culinario en medio de los extensos viñedos de Ica. Su carta, que rinde homenaje a la comida nacional, también explora variantes internacionales. La propuesta gastronómica satisface todos los gustos, con lo mejor de la cocina nacional e internacional, sin olvidar productos de la zona como los clásicos pallares. Para redondear la experiencia, la casa ofrece vinos, cocteles clásicos y a base de pisco, además de otros productos del lugar.

The Intipalka Restaurant at Hotel Viñas Queirolo is a culinary treasure in the middle of Ica's vast vineyards. Its menu, which pays homage to Peruvian cuisine, also explores international options, as well. There is something for all tastes, with the best of Peruvian and international food, not to mention time-honored local ingredients like Lima beans. Topping off the experience are the house wines and classic pisco cocktails, as well as other regional specialties.



NOMINADOS | **NOMINEES**



THE
LUXURY
COLLECTION



EL ALGARROBO

HOTEL HACIENDA



ARANWA

PARACAS | RESORT & SPA



TOP 10

RESTAURANTES DE ICA **BEST RESTAURANTS IN ICA**

2023	Restaurantes
1	Tambo de Tacama
2	El Batán
3	El Intipalka - Hotel Viñas Queirolo
4	La Olla de Juanita
5	Hotel Paracas Resort
6	Inti-Mar
7	Chalana Paracas
8	El Algarrobo - Hotel Hacienda
9	Achirana - Hotel Las Dunas
10	Aranwa Paracas Resort & Spa





MARAS
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





RESTAURANTES DE LA LIBERTAD **BEST RESTAURANTS IN LA LIBERTAD**

1^{er}



Especializado en comida marina, este restaurante trujillano destaca por sus platos a base de pescados y frutos del mar, toda una aventura para los sentidos. Son célebres sus ceviches en diversas presentaciones, los mariscos con infinitas salsas y las causas de texturas perfectas. El ceviche Squalo's es un espectáculo que se cobija en una piña, tienen singulares cocteles de autor y cerveza artesanal para satisfacer gustos variados.

Specializing in seafood, this Trujillo restaurant stands out for its fish and shellfish, a true adventure for the senses. Its celebrated ceviches are offered in a range of presentations, its seafood with an infinite choice of sauces, and its *causas* with unparalleled texture. The Squalo's ceviche, served in a pineapple, is truly a sight to see. They also offer auteur cocktails and craft brews to satisfy all tastes.



María Benites Ascoy

2^{do}

Big Ben
COCINA MARINA

Big Ben Huanchaco nos regala de entrada una vista espectacular del litoral norteño y sus caballitos de Totorá, ofreciéndonos al mismo tiempo mariscos y pescados recién salidos del mar y cuidadosamente preparados. Sus platos destacados son épicos. No podemos pasar por alto su causa de langostinos con papa huamachuquina o su arroz con mariscos criollo que lleva calamares, langostinos y almejas, además de los secretos de la casa.

As soon as we walk in, Big Ben Huanchaco gives us a spectacular view of the northern Peruvian coastline and its reed canoes, known as *caballitos de totora*, as we enjoy freshly caught and carefully prepared fish and shellfish. The specialties here are epic. Be sure to try the shrimp *causa* made with Huamachuquina potatoes or the *arroz con mariscos criollo*, a rice dish with squid, shrimp, and clams, as well as a few "house secrets."

3^{er}

RESTAURANTE
Mococho

"Cocina marina no tradicional. Chitas, lenguados y corvinas preparados de manera única y deliciosa". Así se presenta el restaurante Mococho, en Huanchaco, donde sobresalen la famosa chita con pecanas o la chita en salsa oriental. Para sus platos, como el cebiche, han rescatado el ají mochero y productos locales, entre ellos la pesca del día, que hacen de cualquier encuentro una grata sorpresa.

"Non-traditional seafood cuisine. Chitas, flounders, and corvinas prepared in unique and delicious ways." This is how Mococho Restaurant in Huanchaco introduces us to its flavors, including their celebrated chita with pecans or chita prepared in oriental sauce. The mochero chili pepper, as well as other local products and the catch of the day, are a highlight in their main dishes, such as ceviche, making the most of every meal.



NOMINADOS | **NOMINEES**



EL PAISA



TOP 10

RESTAURANTES DE LA LIBERTAD **BEST RESTAURANTS IN LA LIBERTAD**

2023	Restaurantes
1	Squalo's
2	Big Ben Huanchaco
3	Mococho
4	Romano Rincón Criollo
5	El Mochica de Doña Fresia
6	El Rincón de Vallejo
7	Koi Maki Bar
8	Sunkella
9	Buffalo Beef
10	El Paisa







RESTAURANTES DE LAMBAYEQUE **BEST RESTAURANTS IN LAMBAYEQUE**

1^{er} FIESTA

CHICLAYO GOURMET

Fiesta Chiclayo Gourmet es un bastión de la cocina chiclayana. Su enfoque en el uso de ingredientes tradicionales e insumos y productos de primera calidad son la base para una carta vasta y variada. Los sabores del norte se plasman en tentadores platos a base de pato y cabrito, donde no faltan los clásicos cebiches, mariscos y causas. Una experiencia culinaria que nos transporta a las raíces gastronómicas de la región.

Fiesta Chiclayo Gourmet is a bastion of Chiclayo-style cooking. Its focus on traditional ingredients and top-quality products lays the foundation for a vast and varied menu. The flavors of the north are captured in dishes featuring duck and kid goat, as well as the classic ceviche, seafood, and causas. A dining experience that connects diners with the region's culinary roots.



Geimer Díaz

2^{do}



RESTAURANT
**El Rincón
del Pato**
TÍPICO CRIOLLO

Lizandro Castillo abrió las puertas de este restaurante lambayecano en 1997. Esta empresa familiar es punto de atracción y lugar de encuentro para los amantes del pato, especialmente, con más de 20 recetas, entre las que destacan el clásico arroz con pato, cordon bleu de pato, cebiche de pato, seco de pato, aunque no faltan platos emblemáticos como el seco de cabrito o el chinguirito. El Rincón del Pato, donde comer es un placer.

Lizandro Castillo opened the doors of this Lambayeque restaurant in 1997. The family-run business is a favorite meeting spot for lovers of duck, featured in over twenty recipes, including the classic *arroz con pato*, duck cordon bleu, duck ceviche, and *seco de pato*, although other iconic dishes can also be found here, such as the *seco de cabrito* or *chinguirito*. El Rincón del Pato: where eating is a pleasure.

3^{er}



La Picantería del Mar, ubicada en el balneario de Pimentel, es el lugar perfecto para disfrutar de la deliciosa comida chichlayana junto al oleaje y la brisa marina. Ofrecen una amplia variedad de platos como el *rinchín sudado*, cebiches, *chilcanos* y langosta, pero también carnes, parrillas y pizzas. Su selección de cocteles y cervezas artesanales completan esta atractiva oferta gastronómica.

La Picantería del Mar, located in the seaside resort of Pimentel, is the perfect place to enjoy delicious Chiclayo-style food while watching the waves and feeling the sea breeze on your skin. They offer a wide variety of dishes, like the *rinchín sudado*, ceviches, *chilcanos*, and lobster, along with grilled meats and pizzas. Their selection of craft cocktails and beers completes this culinary attraction.



NOMINADOS | **NOMINEES**



VICHAYO
RESTOBAR

**El Muelle
De Pimentel**
Estación Gourmet



Caserío
RESTAURANTE BAR

EL PACÍFICO

RESTAURANTE
CLUB LAMBAYAQUE



TOP 10

RESTAURANTES DE LAMBAYEQUE BEST RESTAURANTS IN LAMBAYEQUE

2023	Restaurantes
1	Fiesta Restaurant Gourmet
2	El Rincón del Pato
3	La Picantería del Mar
4	El Cántaro Restaurant Turístico
5	Vichayo Restobar
6	El Muelle de Pimentel - Estación Gourmet
7	Sabores Peruanos
8	Caserío
9	El Pacífico
10	Restaurante Club Lambayaque









Otras Categorías
Other Categories



MEJOR POLLO A LA BRASA **WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN**

1^{er}



Pollos crocantes, jugosos y llenos de sabor, la creación de la familia Madueño captura la esencia de la pasión peruana por uno de los grandes clásicos y lo hace con excelencia. Primos Chicken Bar suma a sus suculentos y tiernos pollos a la brasa una amplia carta de hamburguesas, sándwiches y wraps, además de los infaltables postres. Sus locales, repartidos por varios distritos de la ciudad, son el destino ideal para pasarla bien y comer divino.

Crispy, juicy chicken bursting with flavor. The Madueño family's creations capture the essence of our passion for one of the great classics of Peruvian cuisine, and they do so with excellence. In addition to the succulent, tender *pollo a la brasa*, Primos Chicken Bar offers a wide-ranging menu of burgers, sandwiches, and wraps, as well as the mandatory desserts. Its locations, dotted throughout various districts of Lima, are the ideal destination for those looking to have a good time and eat like royalty.



Rafael, Marilú, Arturo y Luis Madueño



2^{do}



La Granja Azul, lugar donde nació el auténtico pollo a la brasa, siempre ocupará un sitio preponderante en la escena culinaria peruana. Arraigado en la tradición, el icónico restaurante ha recibido numerosos reconocimientos por mantener viva la esencia de este plato nacional. Ya sea en el legendario local en Santa Clara o en el de San Isidro, de historia más reciente, siempre quedaremos rendidos ante sus aromas y sabores, inconfundibles e irremplazables.

La Granja Azul, the birthplace of authentic *pollo a la brasa*, will always occupy an important place in the Peruvian culinary scene. Rooted in tradition, the iconic restaurant has received countless accolades for keeping the essence of this national dish alive. Whether at the legendary Santa Clara location or the more recent San Isidro establishment, we will always find ourselves surrendering to its unmistakable, inimitable aromas and flavors.

3^{er}



Con un enfoque innovador frente al tradicional pollo a la brasa, Tori apela a la diversidad del país y propone diferentes maneras de armar un plato, añadiendo desde papas fritas 100% peruanas, ensaladas y ajíes diversos en base a insumos peruanos, hasta arroz chaufa, salsas de sabores novedosos como tamarindo y ponzu, además de otros secretos.

With its innovative approach to the traditional *pollo a la brasa*, Tori highlights the country's diversity and the many ways this dish can be served, with a choice of sides including 100% Peruvian French fries, salads, and a range of ají chili sauces with Peruvian ingredients, as well as *arroz chaufa*, novel flavors such as tamarind and ponzu, and other secrets.



NOMINADOS | **NOMINEES**





TOP 15

MEJOR POLLO A LA BRASA WOOD-FIRED ROTISSERIE CHICKEN

2023	Restaurantes
1	Primos Chicken Bar
2	Granja Azul
3	Tori
4	Don Tito
5	Pardos Chicken & Grill
6	Mediterráneo Chicken
7	Villa Chicken
8	Rasson Brasas Peruanas
9	La Leña
10	Las Canastas
11	Don Belisario
12	El Pillo
13	La Panka
14	Hacienda Monte Rico
15	La Caravana



**Acompañar nuestra
gastronomía con**



¡Da más gusto!





MEJOR CAFÉ RESTAURANTE BEST CAFÉ-RESTAURANT

1^{er}



San Antonio es una cafetería de larga data y una de las más queridas de Lima. Una atmósfera cálida y distendida invita a compartir, degustar y departir, para comer en sus acogedores locales o para llevar a casa. La variedad en su carta es notable, platos tradicionales, ensaladas, sándwiches, tortas y pasteles, los hay para todos los gustos. Uno de los favoritos es el desayuno de pan con chicharrón, acompañado de un reconfortante café peruano. Y si aún queda espacio, el tamal criollo es una opción que nunca falla.

San Antonio is a long-running café and a favorite among Lima's residents. A warm, relaxed atmosphere invites guests to hang out, grab a bite to eat, and chat for a moment. You can dine in at one of their cozy locations or take your favorite treats to go. The menu offers an incredible variety of options—from traditional entrées to salads, sandwiches, cakes, and pies, there's something for everyone. Among the most popular choices is the breakfast with *chicharrón* and bread, accompanied by a Peruvian coffee for a quick pick-me-up. If you have any room left, the Criollo tamale always hits the spot.





2^{do}

el pan de la Chola

Se trata de una panadería artesanal contemporánea que nos atrapa con su enfoque en la fermentación natural y el uso de ingredientes locales. Lo que comenzó como una necesidad personal de disfrutar un buen pan en casa se convirtió luego en un obrador muy básico, donde se servía pan y café. Con el tiempo, trabajo duro y excelentes productos fueron abriendo espacios acogedores y animados en San Isidro, Miraflores y La Molina, donde invitan a las personas a acercarse al oficio del panadero y valorar el trabajo detrás de cada bocado.

El Pan de la Chola is a contemporary artisanal bakery that beguiles us with its focus on natural fermentation and local ingredients. What started as a personal desire to enjoy good bread at home later became a very basic bakery serving bread and coffee. With time, hard work, and excellent ingredients, several lively, welcoming locations opened their doors in San Isidro, Miraflores, and La Molina, giving customers a front-row seat from which to watch the bakers at work and catch a glimpse of the effort that goes into every bite.

3^{er}

**CAFÉ
DE LIMA**

Su propuesta, como bien dicen, es “ser el refugio urbano de Lima. Un punto de referencia y encuentro feliz, espacio de relax o de trabajo que con su atmósfera amigable abraza a través de los aromas, sabores, sonidos y ambiente”. ¡Y vaya que lo logran! Desde sustanciosos y variados desayunos acompañados de aromáticos cafés de Cusco y Cajamarca, hasta pastas, ensaladas, pizzas y mucho más, todo elaborado con ingredientes frescos y naturales de la mejor calidad y un ambiente invitador, que abre el apetito y alegra el corazón.

Their goal, as they so perfectly phrase it, is to “be Lima’s urban refuge. An inspiration and a meet-up spot, a space to relax or work, with a friendly atmosphere that welcomes customers with its aromas, flavors, sounds, and ambiance.” Mission accomplished! From a variety of hearty breakfasts served with aromatic coffees from Cusco and Cajamarca to pastas, salads, pizzas, and more, all prepared with fresh, natural ingredients of the highest quality in an inviting atmosphere that is sure to whet your appetite and warm your heart.



NOMINADOS | **NOMINEES**



Caffè Gianfrancò

mó®



Lila

BODEGA
DALMACIA
— DESDE 1999 —


*La
Tendecita
Blanca*
Restaurant - Cafe Suisse - Bar
— Desde 1936 —

dolce
capriccio



TOP 10

MEJOR CAFÉ RESTAURANTE
BEST CAFÉ-RESTAURANT

2023	Restaurantes
1	San Antonio
2	El Pan de la Chola
3	Café de Lima
4	Caffé Gianfranco
5	Mó Café
6	La Bonbonniere
7	Lila
8	Bodega Dalmacia
9	La Tiendecita Blanca
10	Dolce Capriccio



PASIÓN DE EXPERTOS

Otto
Kunz

Explora lo extraordinario

JAMÓN SERRANO

Exquisito jamón elaborado a base de pierna de cerdo de raza blanca con maduración de 8 meses, originario de Gerona, España.

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO





MEJOR PASTELERÍA **BEST BAKERY**

1^{er}

ALANYA

Alanya Repostería, situada en el distrito de Barranco, bohemio y encantador, es el último emprendimiento de la talentosa maestra pastelera Zara Alanya Góngora, formada en Barcelona. En su surtida vitrina se exhiben los más variados dulces, pasteles y bollería, una tentación irresistible. Pero el protagonista indiscutible es el croissant, con una variedad de 20 tipos, desde el clásico hasta los rellenos de maracuyá, cappuccino, cheesecake, almendras, pistacho, chocolate, cranberries, frambuesa, manzana, mango y muchos más.

Alanya Repostería, located in the charming, bohemian district of Barranco, is the latest endeavor by the talented master pastry chef Zara Alanya Góngora, who trained in Barcelona. The establishment's well-stocked display cases exhibit the most varied of sweets, cakes, and pastries, all irresistibly tempting. But the undisputed star of the show is the croissant, with twenty different types available, from the original classic to versions filled with passionfruit, cappuccino, cheesecake, almonds, pistachios, chocolate, cranberries, raspberries, apple, mango, and more.

ESPRESSO	127.000
CAPUCHINO	127.000
CAPUCHINO	127.000
CAPUCHINO	127.000
CAFE	127.000
CAPUCHINO	127.000



Zara Alanya Góngora

2^{do}

MARIA | ALMENARA

Bajo el lema “Amor es compartir el postre”, María Almenara nos invita a disfrutar dulces momentos en sus diferentes locales estratégicamente repartidos por Lima. Lo que comenzó como un pasatiempo familiar se ha convertido en una reconocida cadena de pastelerías con productos de excelente calidad: tortas de mil sabores, queques, alfajores, bruselinas y galletas, entre muchos otros postres, elaborados siguiendo las recetas familiares que María atesora con cariño.

With the slogan of “Love means sharing dessert,” Maria Almenara invites us to enjoy a sugary moment at one of their various locations, strategically distributed around Lima. What started as a family hobby has now become a well-known patisserie chain famed for the excellent quality of their desserts, from the *mil sabores* cake to the poundcake, *alfajores*, bruselina cake, and cookies, to name just a few, all prepared using the family recipes that Maria so carefully preserves.

3^{er}

dolce
capriccio

La mezcla perfecta de tenacidad, creatividad y pasión. Sus recetas, muchas reinventadas al estilo casero, contienen la fórmula perfecta para deleitar paladares y alegrar corazones. Su carta ofrece infinitas alternativas, desde tortas clásicas e imperdibles como el pie de limón, el apple crispy o el tocino del cielo, hasta sabrosos sándwiches, ensaladas rebosantes de frescura y diversidad de opciones, ya sea para disfrutar en sus locales de Miraflores, San Isidro o Chacarilla, o para llevar a casa.

It is the ideal mix of perseverance, creativity, and passion. Their recipes, many adapted with a homemade touch, contain the perfect formula for captivating taste buds and gladdening hearts. The menu offers an infinity of choices, from not-to-be-missed classics like the key lime pie, the apple crisp, or the *tocino del cielo*, to delicious sandwiches, salads bursting with freshness, and countless other options. You can enjoy your favorites at one of their locations in Miraflores, San Isidro, or Chacarilla, or take your order to go.



NOMINADOS | **NOMINEES**

MARIÂTE
pastelería fina



· ✂ ·
ANA AVELLANA
PASTELERÍA
LIMA

SIENNA
BAKERY



LA TEORÍA®
DE LOS 6
CAFÉS

LA CROCANTE
delicatessen



TOP 10

MEJOR PASTERÍA **BEST BAKERY**

2023	Restaurantes
1	Alanya
2	Maria Almenara
3	Dolce Capriccio
4	Mariate
5	San Antonio
6	Ana Avellana
7	Sienna Bakery
8	Tentaciones Gourmet
9	La Teoría de los 6 Cafés
10	La Crocante



PRODUCTOS DE
ALTA CALIDAD

NUEVAS TENDENCIAS
DE **PASTELERÍA**
MUNDIAL



 **Nestlé**
PROFESSIONAL.



- **YOCUTA:** Programa de promoción de talentos culinarios.
- Atención preferente a **Key Accounts**.
- Co-creación de recetas **Chef to Chef**.



RON
CARTAVIO.

MEJOR RESTOBAR - LOUNGE
BEST RESTOBAR - LOUNGE

1^{er}



HOTEL B
Barranco, Lima



Franco Hurtado es el artífice de la propuesta gastronómica de este exclusivo restaurante ubicado en una hermosa casona de los años 20 del siglo pasado. En sus platos, elaborados con productos locales de temporada para el deleite de los sentidos, hay influencias de diversas cocinas regionales. Cuadros y fotografías de todos los tamaños adornan las paredes de los distintos ambientes, desde un patio fresco y acogedor, hasta el comedor principal, más elegante, o una biblioteca de atmósfera más íntima, ideal para la hora del té.

Franco Hurtado is the executive chef behind the culinary approach at this exclusive restaurant. In his dishes, prepared with seasonal local ingredients sure to delight diners' senses, we find influences from a range of regional cuisines. Paintings and photographs of all sizes adorn the walls of the different rooms, from the breezy, welcoming patio to the elegant main dining room, not to mention the library, with an intimate atmosphere perfect for teatime.



2^{do}

BOTTEGA DASSO
LIMA

Ubicado en el pequeño centro comercial Miguel Dasso de San Isidro, Bottega Dasso ofrece una experiencia culinaria mediterránea fantástica. El lugar se ha convertido en uno de los favoritos de la zona, abre todos los días de la semana y atiende desde el desayuno hasta bien entrada la noche. Una variada oferta de ensaladas, hamburguesas, pastas, risottos, carnes, pescados y mariscos engalana diariamente las mesas y deja a los comensales con ganas de repetir el plato.

Located in the small Miguel Dasso shopping center in San Isidro, Bottega Dasso offers a fantastic Mediterranean culinary experience. The place has become a local favorite, and it opens every day from breakfast until well into the evening. A wide array of salads, burgers, pastas, risottos, meat, fish, and seafood festoon the tables on a daily basis, leaving diners hungry for more.

3^{er}



Animado, festivo, divertido. Así es Carnaval Bar, del reconocido bartender peruano Aaron Díaz, célebre por la creatividad y audacia con la que ha elaborado su carta de cocteles conceptuales, divinos y originales. Se puede optar por los giros peruanos que Aaron propone, como el negroni con plátano tropical y piña, aunque ninguno supera a la estrella de la casa, un homenaje escondido en un farolillo, con ginebra, piña, chartreuse, lima y witbier.

Lively, festive, fun—that's Carnaval Bar, from prestigious Peruvian bartender Aaron Díaz. Díaz is known for the creativity and daring of the conceptual cocktails on his carefully prepared menu, each one heavenly and utterly unlike anything else. Visitors can opt from among the Peruvian twists that Aaron offers, such as the negroni with tropical banana and pineapple, although nothing can outshine the star of the house, an homage hidden inside a lantern, made with gin, pineapple, lime, and witbier.



NOMINADOS | **NOMINEES**



27tapas



TOP 10

MEJOR RESTOBAR - LOUNGE
BEST RESTOBAR - LOUNGE

2023 **Restaurantes**

- | | |
|----|---|
| 1 | Restaurante del Hotel B |
| 2 | Bottega Dasso |
| 3 | Carnaval Bar |
| 4 | Bar Inglés - Country Club Lima Hotel |
| 5 | Sastrería Martínez |
| 6 | Lady Bee |
| 7 | Celeste Solar Bar - Bar del Hotel Hyatt Centric |
| 8 | Cala |
| 9 | Ayahuasca |
| 10 | 27 Tapas |
-

RON
CARTAVIO.

A bottle of Ron Cartavio Gran Solera 15 Años rum is the central focus, lying on its side on a dark wooden surface. The bottle is partially filled with a golden-brown liquid. The label on the bottle features the brand name 'RON CARTAVIO' in a bold, serif font, followed by 'GRAN SOLERA' and a circular emblem with '15 AÑOS' inside. Below the emblem, it says '750 ml | 40% vol.'. In the background, another bottle of the same brand is visible, slightly out of focus. The overall lighting is warm and dramatic, highlighting the bottle's contours and the liquid's color.

RON
CARTAVIO®

GRAN
SOLERA

15
AÑOS

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO

ANTIGUA
**TABERNA
QUEIROLO**



Era 1877 cuando los Queirolo llegaron de Génova, Italia, y se instalaron en el antiguo distrito de Magdalena Vieja, hoy Pueblo Libre. La historia la cuenta Santiago Queirolo, heredero de una tradición y gerente general del emblemático lugar.

El negocio, que empezó en 1880 como una pulpería bajo el mando de don Santiago Queirolo Raggio, el abuelo de los Queirolo, se convirtió con el paso del tiempo en la querida y célebre Antigua Taberna Queirolo, un clásico que se erige en una casona con aires europeos. Además de la clásica barra, el local exhibe uno de los primeros teléfonos que tuvo el Perú, un fonógrafo y una antigua caja registradora, junto con las decenas de fotos que cuentan el trajinar de la taberna.

“Hoy viene todo tipo de público, gente mayor y jóvenes. Es mixto. El bar Queirolo es posiblemente el más antiguo de Lima”, comenta Santiago. “Es un lugar donde siempre ha habido conversación, tertulia”.

La carta es un clásico con sus sándwiches de jamón, el cau cau, el escabeche, la papa rellena y, por supuesto, el pisco y los emblemáticos chilcanos. Hoy más de 70 personas forman parte de la planilla del Queirolo, entre mozos y cocineros que comparten con orgullo ser parte de esta gran familia.

In 1877, the Queirolo family arrived from Genoa, Italy, and settled in Lima's old Magdalena Vieja district, now known as Pueblo Libre. This history is narrated by Santiago Queirolo, the heir to a long-running tradition and general manager of this iconic spot.

In time, the business that opened in 1880 as a tavern under the command of the Queirolos' grandfather, Don Santiago Queirolo Raggio, became the beloved and much-celebrated Antigua Taberna Queirolo, a classic housed in an old mansion with a European air to it. Along with the traditional bar counter, the tavern is home to one of the first telephones in Peru, a phonograph, and an old cash register, as well as dozens of photographs depicting the tavern's hustle and bustle.

“These days, we serve all kinds of people; older folks and young people alike. It's a mixed crowd. The Queirolo's bar is possibly the oldest in Lima,” says Santiago. “It's a place where you'll always find people gathered together in conversation.”

The menu is a classic, with its ham sandwiches, *cau cau*, *escabeche*, *papa rellena*, and of course, its pisco and the bar's classic *chilcanos*. Today, the Queirolo employs over 70 waiters and cooks who are proud to form part of this great family.



Santiago Queirolo y su equipo



MEJOR HUARIQUE BEST HOLE IN THE WALL

1^{er}

RESTAURANT
El Colorao
de Chucuito

“El Colorao nace en Chucuito con una lógica distinta, hacer feliz a todos aquellos que sean amigos y quienes deseen ser amigos del Colorao”, repite Andrés Ángeles Bachet (su nombre de pila) a los comensales que caen por su pequeño restaurante. El espacio es *sui generis*, en un segundo piso y con pocas mesas. Saborear su exquisita cocina marina frente al mar de Grau vuelve la experiencia exclusiva, donde el tiempo se pierde con la buena conversa, porque no hay mejor anfitrión que el Colorao, que tiene tantas buenas anécdotas para contar. Un dato: pedir el muchame de atún con pisco de la casa.

“El Colorao was born in Chucuito with a different goal in mind: to be a source of happiness for all those who are friends and those who want to be friends, of El Colorao,” repeats the bar’s namesake, a.k.a. Andrés Ángeles Bachet, to any guest who stops by his little restaurant. This *sui generis* spot is located on the second floor, with only a handful tables. Savoring the exquisite seafood on offer with a view of the Sea of Grau makes this an exclusive experience, where time stands still for the duration of a good conversation. There is no better host than El Colorao, who has countless anecdotes with which to regale you. A word to the wise: Order the tuna musciame with the house pisco.



Andrés Ángeles Bachet y Carlos Eduardo Ángeles García

2^{do}

Rincón Chami
Lo mejor en comida criolla

Más de cincuenta años de tradición y exquisita comida peruana, tal como en casa. Es un clásico en menú ejecutivo, *point* de turistas y encuentros familiares en el corazón de Miraflores. Sus platos tienen marca registrada: tallarines verdes con apanado, mondonguito a la italiana, tacu tacu... todo es bueno, junto con sus postres y desayunos.

Over fifty years of tradition and exquisite Peruvian food, just like at home. Rincón Chami is a classic known for its executive prix fixe lunches, a tourist favorite, and the perfect place for a family outing in the heart of Miraflores. Its trademark dishes include the *tallarines verdes con apanado*, *mondonguito a la italiana*, and *tacu tacus*... But everything is good here, including the desserts and breakfast options.

3^{er}



Cocina criolla y platos a la carta con cocina de autores jóvenes, los hermanos Seti y Omar López, el primero en la cocina y el segundo en la barra ('Básico'). Ambos vienen de restaurantes renombrados; ahora en su barrio, en San Juan de Miraflores, están atrayendo miradas y convenciendo con su buena mesa. El nombre, Esperanza, es por la madre, que sigue cocinando y a quien le rinden homenaje.

Criollo cuisine and dishes à la carte from two young auteurs, brothers Seti and Omar López—the former in the kitchen and the latter at the bar ("Básico"). After working at renowned restaurants, they've now begun to attract attention in their home district of San Juan de Miraflores, making believers out of guests with their excellent food. The restaurant's name is a tribute to their mother Esperanza, who is still cooking as well as ever.



▶ LA
COMUNICACIÓN
ES
LO QUE LE DA
SABOR
A UNA
EMPRESA

Recetas hay miles, pero la justa medida de cada ingrediente realmente hace la diferencia.



Escanea el código
para descubrirla





TACAMA
LA PRIMERA VIÑA DE SUDAMÉRICA

MEJOR SOMMELIER
BEST SOMMELIER



1^{er}

José Alberto Carrera

Para José Alberto Carrera ser sommelier es una pasión, un aprendizaje constante y una relación cercana y armoniosa con el cliente. Con una amplia experiencia en el rubro que se inició fundamentalmente en La Mar, de Gastón Acurio, llega a Astrid & Gastón, donde hoy es sommelier. "Mi trabajo consiste en elaborar cartas de vinos de acuerdo al concepto de cada chef, saber interpretarlo", dice. Su lema es: una buena sugerencia no es el vino más caro, sino la sensibilidad del producto ante el plato de comida.

For José Alberto Carrera, being a sommelier is a passion, a constant learning process, and a close and harmonious relationship with customers. With his extensive experience that basically began at Gastón Acurio restaurant La Mar, he eventually arrived at Astrid & Gastón, where he is now the head sommelier. "My work consists of creating wine lists that fit each chef's concept, knowing how to interpret that," he says. His motto: "A good suggestion is not the most expensive wine; it is the wine that makes the most sense with any given plate of food."



CORTE DE UVAS
QUEBRANTA 80%
A TANNAT 20%

Toñuz

HEREDIMONIO PATRIMONIALES & EUROPEAS | 1922
TACAMA
UNION DE PRODUCTORES VITÍCOLAS DE CHILE
VINO DE MESA



TACAMA
LA PRIMERA VIÑA DE SUDAMÉRICA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



HUAMANÍ

MEJOR BARTENDER **BEST BARTENDER**



1^{er}

Joel Chirinos

“La vida y las experiencias me enseñaron a ver las cosas en 360 grados y cómo todo se puede simplificar en una copa, llena de sueños, sabor, cultura, arte e historias”, dice Joel Chirinos, bartender con 20 años de experiencia que ha pasado por distinguidos restaurantes y bares, entre ellos el bar High Five, el mejor de Japón. Para Chirinos, ser bartender es una forma de expresión donde las posibilidades sensoriales para experimentar un sabor son ilimitadas. Actualmente es dueño y bartender de Limaq.

“Life and experience taught me to look at things from all angles, and the way anything can be distilled into a glass full of dreams, flavors, culture, art, and stories,” says Joel Chirinos. With twenty years in the business, this bartender has spent time at distinguished restaurants and bars such as the High Five, Japan’s top bar. For Chirinos, being a bartender is a form of expressing himself, where the sensory possibilities for experiencing flavors are limitless. Nowadays, he is the owner and bartender at Limaq.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



WWW.PISCOHUAMANI.COM



MEJOR SERVICIO

PREMIO DINERS

BEST SERVICE **DINERS AWARD**

1^{er}



En Maido, la excelencia culinaria se complementa con un servicio impecable. El personal, siempre atento y altamente capacitado, nos guía en un viaje gastronómico excepcional, explicando cada plato con pasión y detalle. Una atención personalizada que hace sentir especiales a quienes visitan la casa.

At Maido, the excellent food is complemented by impeccable service. The staff members, always attentive and rigorously trained, guide us on an exceptional culinary journey, passionately explaining each dish in detail. The personalized service here is sure to make visitors feel special.



Equipo de Maide

2^{do}



COSTANERA 700
RESTAURANTE

Desde el ingreso, el personal de Costanera 700 brinda una cálida bienvenida y satisface todas las necesidades de los comensales con prontitud y una gran sonrisa. Sus recomendaciones expertas y conocimiento de los platos enriquecen la visita para que la experiencia culinaria sea la mejor.

From the moment you walk in, the staff at Costanera 700 will welcome you warmly and make sure your every need is promptly taken care of, all with a smile on their faces. Their expert recommendations and knowledge of each dish will enrich your visit, making sure you receive the best possible culinary experience.

3^{er}

Osaka

COCINA NIKKEI

La experiencia enfocada en el disfrute de todos los sentidos se enaltece en Osaka con un servicio de primer nivel. El personal, atento, profesional y puntilloso a la hora de ofrecer sus recomendaciones, enriquece la experiencia gastronómica que es, de por sí, maravillosa.

The experience at Osaka aims to provide enjoyment for all the senses thanks to the restaurant's first-rate service. The staff—attentive, professional, and meticulous in offering recommendations—heightens the culinary experience, which is a true marvel of its own.



NOMINADOS | **NOMINEES**

Astrid & Gastón

la
mar | cebichería
peruana

RA
FAE
RES
TAU
RANT

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA-PERU

CENTRAL

TROPPO

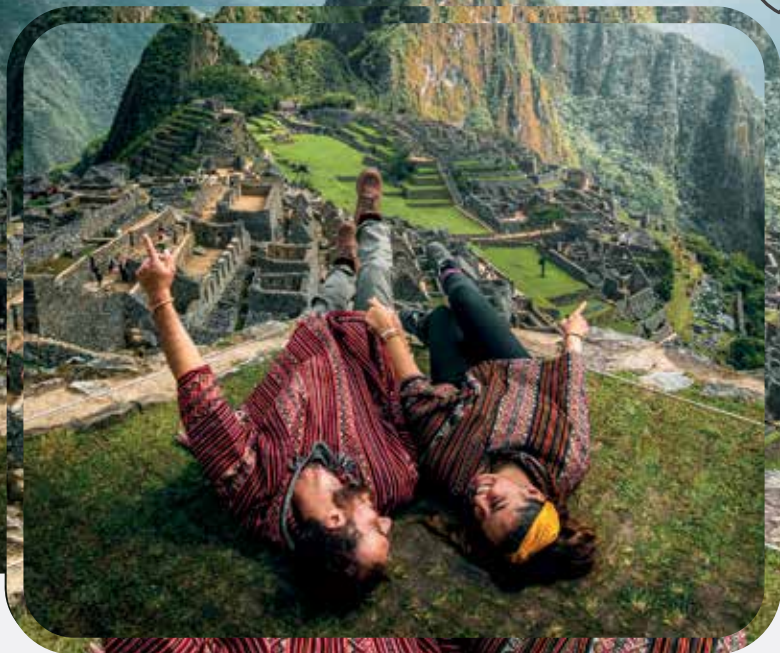
CARNAL
PRIME . STEAKHOUSE



TOP 10

MEJOR SERVICIO
BEST SERVICE

2023	Restaurantes
1	Maido
2	Costanera 700
3	Osaka
4	Astrid & Gastón
5	La Mar
6	Rafael
7	El Mercado
8	Central
9	Troppo
10	Carnal



Perteneces a un mundo que te llena de orgullo, NUESTRO PERÚ, UNA OBRA DE ARTE EN CADA DETALLE.

Un mundo donde eres ¡SIEMPRE BIENVENIDO!

Diners Club
Juntos pertenecemos
#TogetherBelong



Conoce más en www.dinersclub.pe



TCEA máxima:

169.48%

TCEA Máxima referencial calculada considerando una TEA Máxima aplicable en la Tarjeta Diners Club de 83.40% a un consumo de S/ 1,000.00 a 12 meses, intereses: S/ 497.22. Seguro de Desgravamen mensual tradicional/básico de 6.50% y Membresía en el mes 12: S/ 170.00, conforme al tarifario vigente. Para mayor información sobre condiciones, tasas, comisiones y gastos consulte nuestro Tarifario ubicado en la Red de Oficinas, ingresa a www.dinersclub.pe o comuníquese al Área de Atención al Socio 615.1111, opción 2. Esta información se proporciona de acuerdo con el Reglamento de Gestión de Conducta de Mercado del Sistema Financiero. Diners Club Perú S.A, RUC: 20100118760.

MEJOR AMBIENTE
BEST AMBIANCE

1^{er}

Osaka

COCINA NIKKEI

Un oasis de elegancia en el corazón de Lima, Osaka, el restaurante de comida nikkei, seduce con su ambiente distinguido y al mismo tiempo acogedor. La fusión de materiales tradicionales y diseño moderno crea una atmósfera única para una experiencia gastronómica de lujo.

An oasis of elegance in the heart of Lima, Nikkei restaurant Osaka seduces us with its formal yet welcoming ambiance. The mixture of traditional materials and modern design creates a one-of-a-kind atmosphere for a luxurious dining experience.



2^{do}

PESCA FRESCA
EL MERCADO
LIMA-PERU

Uno de los encantos de El Mercado es que permite disfrutar de la iluminación natural que baña cada rincón, mientras en las mesas los diversos platos, exquisitos y coloridos, hacen las delicias de la gente. Un “aura de terraza permanente, con atmósfera de playa entre el mediodía y el atardecer”, como bien dice Osterling.

One of the charms of El Mercado is the natural lighting that bathes every corner of the establishment, while the tables full of exquisite dishes, so diverse and colorful, enchant diners. An “aura of year-round terrace dining, with a beach-like atmosphere from midday to sunset,” as Osterling puts it so well.

3^{er}



En Maido, el santuario culinario de Mitsuharu Tsumura, todo suma. En un ambiente donde se combina el arte y la sofisticación, cada plato es una obra maestra para el deleite de la vista y el paladar. Un lugar donde todo ha sido pensado al detalle para avivar los sentidos y trascender los límites de lo común.

At Mitsuharu Tsumura’s culinary sanctuary Maido, everything is designed to add its own special touch. In an atmosphere that combines art and sophistication, each dish is a masterpiece sure to delight eyes and taste buds alike. A place where every last detail has been carefully thought out, with the goal of awakening our senses and transcending the commonplace.



NOMINADOS | **NOMINEES**

Astrid & Gastón



RA
FA
RES
TAU
RANT



AMORAMAR



TOP 10

MEJOR AMBIENTE **BEST AMBIANCE**

2023	Restaurantes
1	Osaka
2	El Mercado
3	Maido
4	Astrid & Gastón
5	Anima e Cuore
6	Huaca Pucllana
7	Fauna
8	Rafael
9	La Mar
10	Amoramar

APDAYC

ASOCIACIÓN PERUANA DE AUTORES Y COMPOSITORES



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.



@apdaycperu

CONTACTO



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



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



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

SUMMUM

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

Todos los derechos reservados / All rights reserved

administracion@summumyuccuma.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

Propuesta Gráfica / Art Direction

100 palabras

Diseño y Diagramación / Design and Layout

Genaro Calderón

Corrección de Estilo / Copy Editor

Eliana Huaco

Traducción y Cuidado de Edición - Versión Inglés /

Translation and Managing Editor - English Version

Servidioma / Flavia López de Romaña, Melanie Gallagher

Asistente de Producción / Production Assistant

Sandra Gavidía

Fotografía / Photography

Andy Arrasco, Elí Dávila, Sandra Elías, Robert Els, Isidro Lábarri, Rodolfo Micho, Junior Raborg, Javier Zapata, Archivo de la familia Giulfo, Archivo de Luccuma Producciones y Ediciones SAC

Pre-Prensa e Impresión / Layout and Printing

Gráfica Biblos S.A., Jr. Morococha No. 152, Surquillo

Teléfono : 445-5566

Producida y editada
por / Produced and
Edited by :



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

Aliado Estratégico /
Allied Partner:



Hecho el depósito
legal en la Biblioteca
Nacional del Perú Nro.
2023-07462

ISBN:

978-612-47488-5-1

Quinta edición
agosto 2023

Tiraje:

4000 ejemplares

ACTÚAS MEJOR CUANDO ESTÁS SEGURO



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





www.summun.pe

