

Cusco

OMBLIGO DEL GUSTO

THE HEIGHTS OF TASTE

Que en Perú se come increíble no es novedad, pero ¿qué pasa si le decimos que es de Cusco de donde salen los mejores y más sofisticados sabores?

It's general knowledge that Peruvian cuisine is incredible, but did you know that some of its most sophisticated flavors are found on high in the Andes?

TEXTO_ TEXT JORGE RIVEROS-CAYO | FOTOS_ PHOTOS MARINA GARCÍA BURGOS



Derecha a izquierda: Artur Marcinkiewicz, dueño de Le Soleil; comedor del hotel Casona Inkaterra; crema de zapallo en Le Soleil.

From right to left: Artur Marcinkiewicz, owner of Le Soleil; the dining room at the Casona Inkaterra hotel; cream of squash soup at Le Soleil.

Los famosos picarones de Doña Tula.
The famous picarones at Doña Tula.



Cusco es el centro del universo. Lo fue desde tiempos remotos y lo era aún cuando el conquistador español Francisco Pizarro y sus huestes arribaron a la ciudad inca en 1533. Encontraron muchísimo oro para saciar su codicia. “El saqueo del Cusco fue uno de esos momentos raros en la historia del mundo, cuando los conquistadores pillaron a voluntad la capital de un gran imperio. Fue un evento que encendió la imaginación de cada hombre joven y ambicioso en Europa”, ha escrito el historiador inglés John Hemming, autor de esa monumental obra titulada *The Conquest of the Incas (La conquista de los incas)*.

Pero también hallaron una urbe cosmopolita, una población selecta y culta, donde se hablaban diversos idiomas y se disfrutaba de un sinfín de manjares procedentes de las cuatro regiones del imperio. Quinientos años después, algunas cosas, prácticamente, no han cambiado mucho. Cusco es uno de los destinos más visitados del continente, que abre sus puertas a cientos de miles de viajeros, turistas, peregrinos y vagamundos cada año, muchos de ellos en busca de esa obsesión turística llamada Machu Picchu.

Situado a 3.400 metros de altura, esta ciudad milenaria reta a sus visitantes de manera constante. Lo mucho que hay que explorar, a una altitud que pone a prueba el estado físico del viajero más saludable. Finas paredes incas prolijamente labradas sobre las cuales la huella de la conquista se deja ver traducida en magníficas construcciones coloniales de iglesias y palacetes. “Los españoles encontraron una portentosa urbe de piedra recamada de palacios suntuosos donde la calidad del tallado y el diseño de los ornamentos expresaban una sofisticadísima manera de ver el mundo,” opina el peruano Rafo León, viajero y periodista. Y esa sofisticación ha llegado hasta nuestros días retando el más epicúreo de nuestros sentidos: la gastronomía. Dime qué comes y te diré quién eres.

Since ancient times, Cusco has been a treasure, and when Spanish conquistador Francisco Pizarro and his army arrived at the Inca city in 1533, they found plenty of gold to satisfy their greed. “The sack of Cusco was one of the very rare moments in world history when conquerors pillaged at will the capital of a great empire. It was an event to fire the imagination of every ambitious young man in Europe,” writes English historian John Hemming, author of the monumental tome *The Conquest of the Incas*.

The raiding Spaniards also found a cosmopolitan city with a select and cultured population that spoke several languages and enjoyed an endless array of delicacies from the empire’s four regions. Nearly 500 years later, some things, it seems, haven’t changed. Cusco is one of the most popular destinations on the continent. Every year, the city welcomes hundreds of thousands of travelers, tourists, pilgrims and globetrotters from around the world, many of them en route to the tourist obsession known as Machu Picchu.

At more than 11,000 feet above sea level, this millennia-old city challenges its visitors on a constant basis. There are so many things to explore, all at an altitude that puts the conditioning of even the healthiest travelers to the test. All around are fine Inca walls with complex carvings repurposed after the conquest into magnificent colonial churches and mansions. “The Spaniards found a portentous city of stone filled with sumptuous palaces, where the quality of the carvings and the design of the ornaments expressed a highly sophisticated way of seeing the world,” says Peruvian traveler and journalist Rafo León. And this sophistication has lasted to the present day, challenging the most epicurean of our senses through fine cuisine. You are, after all, what you eat.

AVISO

La cocina auténtica ha ganado adeptos entre los cocineros jóvenes más destacados de la ciudad. Traditional cuisine has fans among the city's up-and-coming young chefs.



AUTÉNTICOS EMBLEMAS

El mercado es el alma de un pueblo. Y San Pedro no es la excepción. A escasas cinco cuadras de la Plaza de Armas del Cusco, este espacio congrega lo más variado de todo lo que se pueda imaginar: sombreros, ropa, frutas, verduras, legumbres y comida también. Las mamachas, aquellas señoras que lucen orgullosas alhajas de oro y visten sendas polleras tejidas minuciosamente en las alturas, ofrecen sopas, caldos, guisos y estofados con sabor casero, de hogar andino. Barato y delicioso. Comida sana y del día. De aquí se inicia la exploración culinaria de una ciudad multicultural, donde se consiguen productos tan auténticos como el olluco, la oca, el chuño, el charqui, los cuyes recién matados y decenas de papas para todos los gustos.

En el otro extremo del amplio espectro culinario cusqueño, y haciendo un exquisito contrapunto, se sitúa *Le Soleil*, el mejor restaurante de comida tradicional francesa en Perú y el número uno de 329 en el Cusco según Trip Advisor. Está regentado por Arturo Marcinkiewicz, un francés nacido en Polonia muy apasionado, además de ser gran anfitrión y estar muy seguro de la calidad que ofrece al comensal. Lo tiene claro. El pato a la naranja o sus caracoles en mantequilla con perejil son más que suficientes para confirmarlo. *Bon appetit*.

Volvamos a las raíces andinas. Ningún viajero puede irse de la ciudad inca sin pasar por una picantería: un restaurante auténtico donde preparan platos regionales. Nuestra elección es sin duda la *Picantería La Cusqueñita*, donde la degustación de un humeante caldo de gallina, unos chicharrones de cerdo o un cuy al horno – conejillo de indias aderezado con especias – son los platos emblemáticos de la gastronomía tradicional del lugar.

AUTHENTIC EMBLEMS

The soul of a town can be found in its market, and San Pedro is no exception. Just five blocks from Cusco's Plaza de Armas, this space brings together the most varied selection of everything you could imagine: hats, clothing, fruits, vegetables, legumes and traditional food. The *mamachas* – indigenous women proudly decked out in gold jewelry and finely woven and embroidered skirts – offer soups, broths, stews and casseroles with a homemade flavor particular to the Andes: cheap, delicious, fresh and healthy fare. Here, we begin the culinary exploration of a multicultural city, where you can find products as authentic as *olluco* and *oca* (native tubers), *chuño* (dehydrated potato), *charqui* (meat jerky), fresh *cuy* (guinea pig) and dozens of varieties of potato.

At the other extreme of the wide spectrum of Cusco cuisine, you'll find *Le Soleil*, the best traditional French restaurant in Peru, ranking first among the 329 dining establishments in Cusco listed by Trip Advisor. *Le Soleil* is run by Arturo Marcinkiewicz, a passionate Frenchman born in Poland. He's a wonderful host and very confident about the food he serves. The duck *a l'orange* and the *escargot* in butter and parsley offer plenty of evidence to back him up. *Bon appetit!*

1. Pato a la naranja, *Le Soleil*.
Duck *a l'orange* at *Le Soleil*.

2. Cuyes al horno, preparados al estilo cusqueño. Una de las especialidades de *La Cusqueñita*.

Cusco-style baked guinea pig is one of the specialties at *La Cusqueñita*.

AVISO



Cusco rompe con un tabú muy usual en otras ciudades: los hoteles sí tienen buena comida.

In Cusco, unlike many other cities, the hotels serve excellent food.

Afortunadamente, la cocina auténtica ha ganado adeptos entre los cocineros jóvenes más destacados de la ciudad, que proponen platos simples y deliciosos retornando a los orígenes, a la Pachamama. “El reto es involucrar a los productores locales en las propuestas gastronómicas de cada hotel y restaurante de la ciudad. Hay que desarrollar nuevos productos y tener insumos de excelente calidad”, dice Teddy Bouroncle, chef del hotel *Marriott Cusco*, quien ha trabajado en el celebrado *Les Amis* de Singapur y el premiado restaurante del cocinero vasco Juan Mari Arzak (*Arzak*) en San Sebastián.

De su cocina salen una causa de trucha a las brasas, una ensalada de prosciutto de pato o quinoa negra orgánica con salsa de queso fontina y un huevo de granja cocido a baja temperatura. Las truchas vienen de criaderos en el lago Titicaca; los patos de Lucre, situado al sur del Cusco, y los huevos del Valle Sagrado.

EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO

Cusco rompe con un tabú muy usual en otras ciudades: los hoteles sí tienen buena comida. El restaurante *Tupay* del hotel *Monasterio*, un clásico de la cadena Orient Express, tiene una amplia variedad culinaria en el antiguo comedor de este convento agustino del siglo XVI. La *Casona de Inkaterra*, el hotel-boutique más elegante de la ciudad y uno de los diez más lujosos del Perú, situado en la Plazoleta Las Nazarenas, ofrece una cocina sencilla y deliciosa en un ambiente íntimo y colonial. El recién renovado hotel *Palacio del Inka*, de la cadena Libertador, construido sobre la histórica Casona de los Cuatro Bustos, tiene el mejor cuy y pisco sour de la ciudad en su restaurante *Inti Raymi*.

Let's return to the area's Andean roots. No traveler should leave the Inca city without stopping at a *picantería*, an authentic restaurant serving local fare. Our choice is, without a doubt, *Picantería La Cusqueñita*, where the steamy *caldo de gallina* (chicken soup), *chicharrones* (deep-fried pork rinds) and *cuy al horno* (baked guinea pig) are the most representative dishes.

Fortunately, traditional cuisine has fans among the city's up-and-coming young chefs, as well. Their simple, delicious dishes declare a return to local roots, to *Pachamama* (Mother Earth). “The challenge is to incorporate local producers in the culinary offerings of each hotel and restaurant in the city. You have to develop new products and have high-quality supplies,” says Teddy Bouroncle, chef at the *Marriott Cusco* hotel, who has worked at the celebrated *Les Amis* in Singapore and at *Arzak*, the award-winning restaurant from Basque chef Juan Mari Arzak in San Sebastián.

Bouroncle's kitchen produces *causa de trucha a las brasas* (a cold potato appetizer made with grilled trout), duck prosciutto salad and organic black quinoa with Fontina cheese and a coddled farm-fresh egg. The trout comes from farms on Lake Titicaca, the ducks from Lucre, just south of Cusco, and the eggs are fresh from the Valle Sagrado.

THE SPICE OF LIFE

In Cusco, unlike many other cities, the hotels serve excellent food. The restaurant *Tupay* at the *Monasterio* hotel, a classic from the Orient Express chain, serves a wide variety of cuisine in the former dining room of a 16th-century Augustine convent. The *Casona de Inkaterra*, the city's most elegant boutique hotel and one of the ten most luxurious in Peru, offers simple, delectable fare in an intimate colonial atmosphere. The recently renovated *Palacio del Inka*, part of the Libertador chain, is housed in the historic Casona de los Cuatro Bustos. This fine hotel serves the best *cuy* and the best *pisco* sour in town at its restaurant, *Inti Raymi*.

AVISO



1

1 & 2. Una apetecible obra de arte, el tiradito andino de *Limo*. Y para beber, una *pisquirinha* de maracuyá. An appetizing work of art at *Limo*: the *tiradito andino* and, to drink, a passion-fruit *pisquirinha*.

3. En el *Deli Monasterio* se pueden encontrar excelentes panes, sándwiches y pastelería fina. The *Deli Monasterio* turns out excellent breads, sandwiches and fine pastries.



2

También existen locales más casuales para aquellos viajeros que prefieren algo menos sofisticado, pero igual de bueno. *Bodega 138* es un restaurante que prepara deliciosas cremas, ensaladas, pastas y pizzas, con productos orgánicos, frescos y llenos de sabor. El *Museo del Pisco*, un bar relativamente nuevo donde priman los cócteles en base al destilado de uva peruano, ostenta las mejores tapas de la ciudad: desde una tortilla de papas muy al estilo español, mini-hamburguesas de carne de alpaca o foie gras casero buenísimo. Para los que añoran el pescado o los mariscos, el restaurante *Limo* tiene cebiches, tiraditos y comida japonesa súper fresca y bien elaborada. El tiradito andino, por ejemplo, es de antología. ¿Algo más ligero? *Deli Monasterio* es, como su nombre lo sugiere, un local al paso con sándwiches, postres, buen café y chocolate caliente para llevar y seguir andando por las calles empedradas de esta ciudad histórica.

Finalmente están los clásicos de siempre, aquellos lugares que llevan años y mantienen un nivel de servicio y calidad envidiables. El más destacado es *Cicciolina*, un restaurante situado en el segundo piso de una vieja casona restaurada, que sirve el mejor filete de alpaca, tierno y jugoso, al igual que una gama de platos que reúnen el sincretismo que caracteriza a la gastronomía peruana. En las mañanas, este local ofrece desayunos con productos frescos y pan recién elaborado en su propio horno. ¿Qué más se puede pedir? Cusco, qué duda cabe, es también el ombligo del buen gusto. **in**

There are also more casual eateries for travelers who want something less sophisticated but just as delicious. The restaurant *Bodega 138* turns out delicious soups, salads, pastas and pizzas, made with fresh, organic ingredients. The *Museo del Pisco* is a relatively new bar where the cocktails are made with the titular Peruvian grape distillate and the best *tapas* in the city range from a Spanish-style potato *tortilla* to alpaca sliders to excellent homemade *foie gras*. For lovers of seafood, the restaurant *Limo* specializes in *cebiches*, *tiraditos* (a Peruvian spin on sashimi) and super-fresh, well-made Japanese cuisine. The Andean *tiradito* is sublime. Looking for something lighter? As its name suggests, *Deli Monasterio* is a casual establishment that sells sandwiches, desserts, quality coffee and hot chocolate, perfect for taking on your explorations along the cobblestone streets of this historic city.

Finally, we come to the perennial classics, those places that have spent years maintaining enviable levels of quality and service. The most notable is *Cicciolina*, a restaurant on the second floor of a restored manor house, which boasts the best alpaca filet, tender and juicy, as well as a range of dishes that showcase the syncretism for which Peruvian cuisine is famous. In the mornings, *Cicciolina* offers breakfasts made with fresh ingredients and bread baked on site. What more could you ask for? Cusco, without a doubt, is on top of the world when it comes to flavor. **in**



3

AVISO

Cusco



AVISO

VUELOS LAN LAN FLIGHTS

Salidas diarias a Cusco desde Lima.

Daily flights to Cusco from Lima.

Para más información revise lan.com
For more information, visit lan.com



Simbología / Key

\$\$\$ precios bajos / Budget
 \$\$\$ precios medios / Moderately Priced
 \$\$\$ precios altos / Expensive

Restaurantes Dining

MERCADO SAN PEDRO
Calle Santa Clara, entre / between Túpac Amaru & Cascaparo, Barrio de Santiago

PICANTERÍA LA CUSQUENITA
Avenida Tullumayo 227, Wanchaq

LIMO
Portal de Carnes 236, segundo piso / second floor, Plaza de Armas
www.cuscorestaurants.com

LE SOLEIL
San Agustín 275
www.restaurantesoleilcusco.com

CICCIOLINA
Triunfo 393, segundo piso / second floor
www.cicciolinacuzco.com

LA BODEGA 138
Herrajes 138

Café y postres Coffee & Desserts

CAFÉ EL AYLLU
Dos locales / Two locations: Marqués 263 & Almagro 133
www.cafeayllu.com

EL HADA
Arequipa 167, entre / between Santa Catalina & Maruri

DELI MONASTERIO
Palacio 136, Plazoleta Nazarenas

Hoteles Lodging

\$\$\$ **LA CASONA DE INKATERRA**
Plazoleta Nazarenas 113
www.inkaterra.com

\$\$\$ **HOTEL LIBERTADOR – PALACIO DEL INKA**
Plazoleta Santo Domingo 259
www.libertador.com.pe

\$\$\$ **HOTEL MONASTERIO – ORIENT EXPRESS**
Palacio 136, Plazoleta Nazarenas
www.monasteriohotel.com

\$\$\$ **PALACIO NAZARENAS – ORIENT EXPRESS**
Palacio 144, Plazoleta Nazarenas
www.palacionazarenas.com



DISPONIBLE EN / AVAILABLE AT
www.in-lan.com

FOTO / PHOTO: GETTY IMAGES