



¿QUÉ SE COCINA EN LIMA? WHAT'S COOKING IN LIMA?

En la capital peruana hay tal movimiento gastronómico que cada vez que uno vuelve a ir, hay algún lugar nuevo que vale la pena visitar. / The culinary scene in Peru's capital city is sizzling. The best part is that there's always something new to discover.

TEXTO_TEXT PILAR HUTADO | FOTOS_PHOTOS MARINA GARCÍA BURGOS



1. En el Mercado de Surquillo puede encontrar productos locales que entregan un sello inconfundible a la gastronomía peruana. / At the Mercado de Surquillo, you can find the local products that are essential to Peruvian cuisine.

2. Denny Yupanqui, chef del restaurante Los Bachiche. / Denny Yupanqui, chef at Los Bachiche.

3. Bucatini mar y monte con ragú de langostinos, panceta y hongos de Los Bachiche. / "Bucatini mar y monte," served with a ragout made of prawns, pancetta and mushrooms, at Los Bachiche.

4. Terminal Villa María del Triunfo, con fresquíssimos productos del mar. / For very fresh seafood, head out to the Terminal Villa María del Triunfo.

Página previa / Previous page

1. Restaurante Los Bachiche de Gastón Acurio / Gastón Acurio's Los Bachiche.

2. Pescado marinado en limón y espuma de jengibre de Ache. / Fish marinated in lemon with ginger foam at Ache.

Hace algunos años ya, que el foco de los turistas que llegan a Perú ha cambiado desde los tesoros incaicos a los tesoros comestibles. Gracias a su rica tradición culinaria mestiza y a un trabajo muy serio, han logrado posicionar su cocina como una de las mejores del mundo, una revolución celebrada por el mismísimo Ferrán Adrià.

El tema es dinámico, y eso es lo mejor porque nos obliga a volver cada cierto tiempo y transformarnos en esclavos de sus sabores.

Buen punto de partida sería una visita a un mercado, presentes en distintos barrios. Uno que tiene una muy buena muestra de los productos agropecuarios de Perú es el de Surquillo, cercano a las zonas turísticas de Miraflores y San Isidro. Hay allí coloridos puestos con frutas y verduras exóticas –como el yacón, la pitajaya, el tumbo–, flores, frutos secos –conozca el sacha inchi o maní del inca–, carnicería, quesos de distintas zonas del país, etc. Y en la parte de afuera, puestos donde podrá probar algunos platos. Si le gusta madrugar (se recomienda estar allá a las 5 am), el Terminal de Villa María del Triunfo es un imperdible al cual llega toda la pesca de Lima y alrededores. Allí podrá ver una amplia variedad de productos del mar y, por cierto, probarlos en los locales ahí mismo (un desayuno con una tortilla de hueveras y un vaso de chicha no suena mal para comenzar el día).

Si es su primera vez en la ciudad, le recomendamos darse una vuelta por los restaurantes clásicos. No debiera dejar de ir a *Rafael*, del talentoso Rafael Osterling, cocina de autor con claros toques »

For some years now, tourists visiting Peru have switched their focus from Inca treasures to edible adventures. Thanks to the country's rich, multicultural culinary tradition, as well as serious efforts by local chefs, the city's cuisine has earned a place among the very best in the world, a revolution celebrated by none other than Ferrán Adrià himself.

In Lima, the food scene is highly dynamic, encouraging us to return again and again, as we become addicted to the flavors of Peru.

A good starting point is a visit to one of the *mercados*, traditional markets that can be found in many neighborhoods. One market in particular, the Mercado de Surquillo – near the tourist-friendly areas of Miraflores and San Isidro – offers a terrific example of the country's agricultural products. The colorful stalls are full of exotic fruits and vegetables – including *yacón*, *pitajaya* (dragon fruit) and *tumbo* – flowers, dried goods (like *sacha inchi* or Inca peanuts), meats and cheeses from different part of Peru. Outside the market are several stands where you can sample a variety of local dishes. The Terminal de Villa Maria del Triunfo is another essential stop, especially if you are an early riser – it's best to get there around 5 a.m. to shop for fish from Lima and its surrounding areas. The market is a fabulous showcase for a wide variety of seafood products, and you can taste them for yourself at the simple eateries on the premises. A breakfast of *tortilla de hueveras* made with fresh roe and a glass of *chicha* is a great way to start the day. »



1



2

1. Hajime Kasuga, chef de Ache. / Ache chef Hajime Kasuga.
 2. La agradable ambientación del comedor de Ache. / The lovely dining room at Ache.
 3 & 4. La gastronomía de Kasuga ha convertido su restaurante en uno de los mejores nuevos de Lima. / Kasuga's cuisine has made Ache one of the city's top new restaurants.



3



4

peruanos. Si su presupuesto es más magro, *El Mercado*, cebichería del mismo chef, es una buena alternativa. Clásico también es el *Astrid&Gastón*, de Gastón Acurio, cuyo menú degustación –la moda actual de los limeños gourmet– tiene más de 20 pasos que son un espectáculo; incluso con platos especialmente diseñados por artistas. De este mismo chef es *Los Bachiche*, cocina de inspiración italo-peruana que abrió sus puertas hace pocos meses. Próximamente se espera que Acurio inaugure *Gringacho*, una hamburguesería pero a la peruana y seguramente con el toque de este rey Midas de la cocina.

Entre los nuevos restaurantes que hay que visitar está *Ache*, de Hajime Kasuga, quien iniciara el *Hanzo* hace unos años. Con su ambiente entretenido, coctelería de vanguardia y excelente atención, es uno de los mejores locales nuevos, y no sólo hay cocina nikkei como en su anterior restaurante. También está dando mucho que hablar *Ámaz*, el muy bien ambientado proyecto del chef Pedro Miguel Schiaffino. Según él mismo nos cuenta, “*Ámaz* es un restaurante de cocina amazónica peruana y del resto de países que la comparten. El concepto busca desarrollar una cocina que parte de la tradición, e integrar diferentes elementos de la cultura amazónica como técnicas de cocina, artesanía, música y lenguaje con la idea de acercar la Amazonia a quienes no la conocen”. Tanto *Ámaz*, como *Ache*, *Los Bachiche* y *Gringacho*, están a pasos unos de otros en el nuevo polo gastronómico de calle 28 de julio con La Paz. »

If it's your first time in Lima, we recommend checking out some of the city's classics. Don't miss *Rafael*, from the talented chef Rafael Osterling, whose signature cuisine boasts a strong Peruvian influence. If your budget is a little leaner, *El Mercado*, a *cebicheria* from the same chef, is a wonderful alternative. Another classic is Gastón Acurio's *Astrid & Gastón*; the tasting menu – currently so fashionable among Lima gourmets – features a spectacular 20 courses, including dishes specially designed by artists. Another offering from Acurio is *Los Bachiche*, which opened its doors just a few months ago to serve Italian-Peruvian-inspired cuisine. And coming soon from Acurio: *Grinacho*, a hamburger joint with a Peruvian twist, blessed by the golden touch of this King Midas of the kitchen.

The city's newest, must-visit restaurants include *Ache* – which is Spanish for “H” – from Hajime Kasuga, who founded *Hanzo* a few years back. With its fun atmosphere, avant-garde cocktail selection, and excellent service, *Ache* is one of the best new restaurants in town, with more than just the *nikkei* cuisine offered by the chef's last venture. Another spot that has people talking is *Ámaz*, the new project from chef Pedro Miguel Schiaffino. “*Ámaz* is a restaurant featuring the cuisine of the Amazon, both from Peru and the other countries that share this region,” Schiaffino explains. “The idea is to develop a cuisine based in tradition and to integrate different elements of Amazonian culture, including culinary techniques, folk art, music and language, with the »



1



2



3



4

1. Pedro Miguel Schiaffino, chef de *Ámaz*. / *Ámaz* chef Pedro Miguel Schiaffino.
 2 & 4. Tanto su cocina como sus tragos exaltan el concepto de cocina del Amazonas en *Ámaz*. / The Amazon is showcased in both the cuisine and the cocktails of *Ámaz*.
 3. Moderna pero a la vez amazónica es la barra de *Ámaz*. / The modern bar at *Ámaz* incorporates elements that highlight the restaurant's Amazonian flair.

Siguiendo con la tendencia de los menú degustación, la propuesta de Virgilio Martínez en *Central* sigue sacando aplausos. Hace un par de meses este restaurante recibió el premio máximo que otorga la guía Summum como mejor restaurante de Perú. Sin duda, no hay que perderselo. Martínez, un cocinero muy preocupado del origen de los ingredientes que usa, tiene también un restaurante llamado *Lima* en Londres, y *Senzo* en la ciudad del Cusco, donde para sus preparaciones sólo utiliza productos de los alrededores de la ciudad. Y como mejor restaurante nuevo, la guía Summum eligió a *Maras*, del chef Rafael Piqueras y situado en el exclusivo hotel Westin.

Otra opción interesante es *Wallqa*, el restaurante de la escuela de cocina Le Cordon Bleu Perú, donde cocinan los propios alumnos. Con técnicas clásicas e ingredientes y sazón peruana (¿qué tal un chupe de camarones con espuma de limón, una lasaña de rocoto relleno o un magret de pato con arroz norteño?), deleitan los paladares de peruanos y extranjeros.

Kamcha es un lugar más informal que los anteriores, con pizarra negra pintada con tizas de colores, tablas de picar y balanzas como parte de la decoración. Su cocina, a cargo de Rosa Paredes, es sencilla y sabrosa, "como les gusta a los peruanos", dice el slogan. Y como ellos son exigentes, seguramente no hay quién pierda. **in**

aim of bringing the Amazon closer to those who have yet to discover it." *Ámaz*, *Ache*, *Los Bachiche* and *Gringacho* are all located near one another in the city's new gourmet cluster at Calle 28 de Julio and La Paz.

But back to the trend of tasting menus: Virgilio Martínez's *Central* is earning its share of plaudits. Just a few months ago, this restaurant received the highest honor given by the Summum Guide, which named it the best restaurant in Peru. *Central* is simply not to be missed. Martínez places a major emphasis on the origin of his ingredients, using exclusively local products here and in his restaurants in London (*Lima*) and in Cusco (*Senzo*). As best new restaurant, Summum singled out *Maras*, from chef Rafael Piqueras, located in the exclusive *Westin* hotel.

Another interesting option is *Wallqa*, a restaurant run by the Le Cordon Bleu Peru cooking school, where the students prepare the food, blending classic techniques with quintessentially Peruvian ingredients and seasonings. The dishes delight the palates of locals and visitors alike and include inventive concoctions like shrimp chowder with lemon foam, a stuffed hot-pepper lasagna and duck *magret* with northern-style rice.

Kamcha is a more informal option; a blackboard decorated with colored chalk, chopping boards and scales are part of the décor. The cuisine, overseen by Rosa Paredes, is simple and tasty, prepared (according to its slogan) "The way Peruvians like it." And since the locals clearly have demanding tastes, everyone should follow suit... and pull up a chair. **in**

Lima

VUELOS LAN / LAN FLIGHTS

Vuelos diarios a Lima saliendo desde Bogotá, Buenos Aires, Guayaquil, Santiago de Chile y Quito. / Daily flights to Lima from Bogotá, Buenos Aires, Guayaquil, Santiago (Chile) and Quito.

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

VUELOS TAM / TAM FLIGHTS

Salidas diarias a Lima desde São Paulo / Daily flights from São Paulo to Lima.

Para más información revise tam.com.br / For more information, visit tam.com.br



► RESTAURANTES / DINING

RAFAEL
Calle San Martín 300, Miraflores
www.rafaelosterling.com

MERCADO
Hipólito Unanue 203, Miraflores

ASTRID Y GASTÓN
Calle Cantuarias 175, Miraflores
www.astridygaston.com

LOS BACHICHE
Av. La Paz 1025, Miraflores
Tel. 51-1-221-9283

ACHE
Av. La Paz 1055, Miraflores
Tel. 51-1-221-9315

ÁMAZ
Av. La Paz 1079, Miraflores
<http://amaz.com.pe>

CENTRAL
Santa Isabel 376, Miraflores
www.centralrestaurante.com.pe

MARAS
Las Begonias & Amador Merino Reyna
www.marasrestaurante.com.pe

WALLQA
Vasco Núñez de Balboa 530, Miraflores
www.wallqa.com.pe

KAMCHA
Av. Aviación 4195, Lima
Tel. 51-1-271-3900

► DATOS / ATTRACTIONS

MERCADO DE SURQUILLO
Cuadra 53 de Paseo de la República esquina con calle Colina, Surquillo. / Block 53 of the Paseo de la República, on the corner of Calle Colina, Surquillo.

TERMINAL PESQUERO DE VILLA MARÍA DEL TRIUNFO
Av. Pachacútec 2901 (continuación de Av. Los Héroes / the continuation of Av. Los Héroes), Villa María del Triunfo.

1. Un clásico plato de la cebichería *El Mercado de Rafael Osterling*. / A classic dish at *El Mercado*, Rafael Osterling's *cebichería*.

2. En *El Mercado* también encontrará sushi de sabores criollos. / *El Mercado* also offers sushi accented with native flavors.

3. En lo que fue un taller mecánico se construyó este espacio de Osterling. / Osterling's restaurant, housed in a former auto shop.



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