



# PRINCIPALES RESTAURANTES EN LIMA

## Central

Lima, Peru

- No.1 Los 50 mejores restaurantes del mundo 2023.
- El Mejor Restaurante de Sudamérica 2021-2023. EN LIMA

Una extensa investigación sobre la enorme despensa del Perú llevó al chef Virgilio Martínez a crear un menú de degustación innovador que refleja la increíble biodiversidad del país. Los más de 17 cursos exploran todas las altitudes del país, desde 20 m bajo el mar hasta 4100 m en los Andes. Se destacan innumerables variaciones de alimentos básicos peruanos como el maíz y la papa, así como ingredientes más oscuros, incluida la piraña. Central debutó en los 50 mejores restaurantes de América Latina en el cuarto lugar en 2013, y encabezó la lista los siguientes tres años consecutivos, y también es un habitual en las alturas superiores de Los 50 mejores del mundo. Pía León –también esposa de Martínez– supervisa la cocina y también está a cargo de Kjolle, su primer restaurante en solitario, que abrió en 2018 y está ubicado arriba del comedor principal Central.

### Información:

Atención: Almuerzo y cena: Lunes – Sábado.  
Teléfono: +51 1 2428515  
Web: <https://centralrestaurante.com.pe/en/default.html>  
Dirección: Av. Pedro de Osma 301, Barranco, Lima



## Maido

Lima, Peru

- No.5 Los 50 mejores restaurantes del mundo 2024.
- No.1 de los 50 mejores restaurantes de América Latina en 2023.

Clasificado como el mejor de América Latina durante tres años consecutivos (y habitual en la lista de los 50 mejores del mundo), Maido es donde las herencias culturales peruana y japonesa de Mitsuharu 'Micha' Tsumura chocan en el plato. Al ingresar al elegante comedor, con gruesas cuerdas ingeniosamente colgadas de todo el techo, el asalto a los sentidos comienza inmediatamente cuando el equipo de espera grita "MAIDO" ("bienvenido" en japonés) al unísono a cada grupo de invitados recién llegado. Ordene en la barra de sushi, elija y mezcle del menú a la carta o disfrute del menú de degustación "Nikkei Experience". Los mariscos tienen un papel protagónico, siendo imperdible el ceviche, plato nacional de Perú. Otros platos destacados incluyen la costilla de res que se cocina durante 50 horas y es tan tierna que solo se necesita una cuchara para trincharla en la mesa.

### Información:

Atención: Almuerzo: Lunes – Domingo, Cena: Lunes – Sábado.  
Teléfono: +51 1 313 5100  
Web: <https://www.maido.pe/en/>  
Dirección: San Martín 399, Miraflores, Lima



## Astrid y Gastón

Lima, Peru

- No.30 Los 50 mejores restaurantes de América Latina 2022

El padrino de la cocina peruana moderna, Gastón Acurio, preside un imperio de restaurantes que se extiende por todo el mundo, pero todo comenzó hace 20 años con la esposa pastelera Astrid Gutsche en este establecimiento del mismo nombre (aunque en un lugar diferente al actual). Una mansión colonial única de tres siglos de antigüedad añade un factor sorpresa a los menús a la carta y de degustación, que se centran en los sabores peruanos. Acurio toma platos tradicionales como el cuy y les da un tratamiento de alta cocina y Gutsche (Mejor Chef Pastelera de América Latina 2015) muestra cacao y frutas tropicales en sus postres. Astrid y Gastón encabezaron la lista inaugural de los 50 mejores restaurantes de América Latina en 2013 y Acurio ganó el premio Lifetime Achievement Award 2018 en The World's 50 Best Restaurants.

### Información:

Atención: Almuerzos: Lunes – Domingo, Cena: Lunes – Sábado.  
Teléfono: +51 1 442 2777  
Web: [https://astridygaston.mesa247.pe/reservas/astrid\\_gaston](https://astridygaston.mesa247.pe/reservas/astrid_gaston)  
Dirección: Av. Paz Soldán 290, San Isidro, Lima, 15027



## Isolina

Lima, Peru

- No.12 de los 50 mejores restaurantes de América Latina 2019

Ubicado en una encantadora mansión histórica en el bohemio Barranco, el chef José del Castillo sirve deliciosas cubas de nostalgia a través de comida reconfortante peruana en este pilar de los 50 mejores de América Latina. Isolina, que lleva el nombre de su madre, se especializa en generosos platos tradicionales, generalmente originarios de Lima, diseñados para compartir. Para los que tienen estómago, los numerosos platos de casquería de Castillo, como la tortilla de sesos de ternera o el guiso de callos y sangre frita, son sumamente golosos y siempre auténticos. Reserve una mesa en el piso de arriba para disfrutar de la red ambiente animado y una decoración fotogénica. Si pasa un poco de tiempo en Lima, puede encontrarse con La Amb Estiverías de la familia Castillo en el distrito de San Miguel y Miraflores.

### Información:

Atención: Desayunos: Sábado – Domingo, Almuerzos: Lunes – Domingo, Cenas: Lunes – Sábado  
Teléfono: +51 1 247 5075  
Web: <https://isolina.pe/>  
Dirección: Av. San Martín 101, Barranco, Lima





## Kjolle

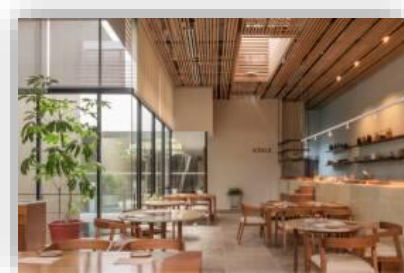
Lima, Peru

- No.16 Los 50 mejores restaurantes del mundo 2024
- No.7 Los 50 mejores restaurantes de América Latina 2023

Kjolle, que lleva el nombre de una flor andina que crece a gran altura, tiene la presión de ser el hermano menor del aclamado restaurante hermano Central, tres veces ganador de Latin America's 50 Best. Pero al igual que su homónimo, este primer emprendimiento en solitario de Pia León (esposa de Virgilio Martínez de Central, donde anteriormente fue jefa de cocina) está hecho para florecer en condiciones difíciles. León fue nombrada Mejor Chef Femenina de América Latina solo un par de meses después de que Kjolle abriera en agosto de 2018. Al igual que en Central, los platos giran en torno a aprovechar lo mejor de la abundancia de ingredientes de Perú, pero el ambiente aquí es más relajado e informal en el ambiente cálido. , comedor abierto.

### Información:

Atención: Almuerzo y Cena: Miércoles – Sábado  
 Teléfono: +51 1 242 8515  
 Web: <https://kjolle.com/default.html>  
 Dirección: Av. Pedro de Osma 301, Barranco, Lima, 15063



## El Mercado

Lima, Peru

Los mejores mariscos del Perú se presentan con un toque contemporáneo en El Mercado, uno de los tres restaurantes en Lima dirigidos por Rafael Osterling (con Rafael y Félix Brasserie, los 50 mejores de América Latina, también en la ciudad). El Mercado adopta un enfoque elegante y relajado con el comedor en el patio interior, donde los residentes más cool (y más ricos) de la ciudad acuden todos los días para almorzar. La gran variedad de ceviches están a la altura de los mejores de la ciudad y el resto de los platos de pescado de origen sostenible, ya sean vieiras servidas de tres maneras o pulpo, son todos ganadores. Llegue temprano para evitar las colas y tome asiento en el bar de cócteles para tomar un ponche de pisco.

### Información:

Almuerzo: Martes – Domingo  
 Teléfono: +51 1 221 1322  
 Web: <https://www.rafaelosterling.pe/el-mercado>  
 Dirección: Av. Hipólito Unanue 203, Miraflores, Lima



## Osso

Lima, Peru

- No.33 Los 50 mejores restaurantes de América Latina 2023.

En parte carnicería y en parte restaurante, Osso puede estar en un distrito poco moderno, pero es el destino de la carne en Lima. Formado en carnicería en Estados Unidos y Francia, Renzo Garibaldi seca carne de res y prepara embutidos en casa, cocinando casi de todo, desde filetes de costilla hasta salchichas, a la parrilla. Puedes ir a la carta o optar por el menú degustación, pero la mayor parte de la comida aquí está destinada a comerse con las manos. Acompáñelo todo con un refrescante cóctel de chilcano de pisco.

### Información:

Atención: Almuerzo: Martes – Domingo, Cenas: Martes – Sábado  
 Teléfono: +51 1 352 9915  
 Web: <https://osso.pe/>  
 Dirección: Tahiti 175, La Molina, Lima, 15026



## La Mar

Lima, Peru

- No.42 Los 50 mejores restaurantes de América Latina 2023

La Mar, una creación del padrino culinario peruano Gastón Acurio, trae a la mesa lo mejor de las aguas del Pacífico peruano todos los días. La cevichería pionera, ubicada en el corazón del exclusivo barrio de Miraflores en Lima, aparece regularmente en la lista de los 50 mejores de América Latina. Como era de esperar, hay una deslumbrante variedad de ceviches para elegir, pero La Mar solo abre entre las 12:00 p. m. y las 5:30 p. m. todos los días para garantizar que solo se sirvan los productos más frescos. Y es mejor que llegues temprano a menos que no te importe hacer cola, ya que no hay reservaciones y siempre es una opción popular para los limeños. El tamaño del menú puede resultar abrumador, pero no te puedes equivocar con el clásico ceviche elaborado con la pesca del día. Y para disfrutar de una experiencia Lima completa, debe acompañarse con al menos un pisco sour.

### Información:

Atención: Almuerzos: Lunes – Domingo  
 Teléfono: +51 1 421 3365  
 Web: <https://www.lamarcevicheria.com/>  
 Dirección: Mariscal La Mar 770, Miraflores, Lima, 15074



## La Gloria

Lima, Peru

Considere a La Gloria, el pequeño vestido negro de la escena gastronómica de Lima. Un clásico atemporal desde 1994, ha sido un campo de entrenamiento para muchos de los chefs jóvenes más interesantes del Perú y continúa atrayendo a los empresarios más tradicionales de la ciudad junto con familias adineradas que celebran una ocasión. El ambiente de la mansión histórica y los impecables manteles blancos brindan un elegante telón de fondo para un menú de platos mediterráneos con un toque peruano gracias a ingredientes locales como el cordero de montaña de Correlón y la yuca. El propietario Oscar Velarde conoce su vino y hay una excelente selección de etiquetas argentinas, españolas y chilenas; El pisco sour se disfruta mejor en la terraza a la sombra acompañado de mariscos a la parrilla de los hornos al aire libre.

### Información:

Atención: Almuerzo: Lunes – Sábado, Cena: Lunes – Sábado  
 Teléfono: +51 922 051 131  
 Web: <https://www.lagloria.pe/>  
 Dirección: Calle Atahualpa 201, Miraflores, Lima, Miraflores





## La Picantería

Lima, Peru

Desde una casa de madera reconvertida, Héctor Solís ofrece mariscos maravillosamente frescos y casuales. La sencilla picantería (un restaurante que solo sirve almuerzos y que generalmente se encuentra en la región de Arequipa) expone las capturas diarias directamente del mar sobre una cama de hielo frente a una pizarra que enumera lo que está disponible y el precio por kilo. Simplemente seleccione su pescado y su peso, luego decida cómo quiere que la cocina lo prepare de una de ocho maneras. Se recomienda elegir algunas preparaciones diferentes: una sopa para empezar, seguida de un ceviche y luego a la parrilla. Es mejor llegar temprano, ya que hay una cantidad limitada de pescado cada día, una vez que se acaba, se acaba.

### Información:

Atención: Almuerzo: Lunes – Sábado  
 Teléfono: +51 1 241 6676  
 Web: <https://www.picanteriasdelperu.com/>  
 Dirección: Francisco Moreno 388, Surquillo, Lima, 15047

## Matria

Lima, Peru

Este restaurante con piso de cemento y poca luz parece el siguiente paso natural para la chef peruana Arlette Euler Checa, cuya pasión por la comida fue encendida por sus abuelas, una de las cuales era italiana y la otra boliviana. El nombre Matria hace referencia a Madre Terra y este respeto por los ingredientes peruanos (quinua, cacao, yuca) y las personas que los producen es la columna vertebral de su cocina. Los menús son inteligentes, creativos y, sobre todo, sabrosos: croquetas crujientes que revelan rabo de toro cocido a fuego lento, pastel húmedo de chocolate blanco y granada, panceta asada a la barbacoa y servida en una salsa picante que te hará chuparte los dedos. Hay una razón por la que fue nombrada mejor chef femenina del Perú en 2018. Reúne a tus amigos para tomar un cóctel en la terraza antes de entrar y pedir tantos platos como quepan en la mesa.

### Información:

Atención: Almuerzo: Martes – Domingo, Cena: Martes – Sábado  
 Teléfono: +519 2227 7637  
 Web: <https://www.matriarestaurante.com/>  
 Dirección: General Manuel Mendiburu 823, Miraflores, Lima,

## Mayta

Lima, Peru

- No.41 Los 50 mejores restaurantes del mundo 2024.
- No.10 Los 50 mejores restaurantes de América Latina 2023.

El chef Jaime Pesaque perfeccionó su oficio en algunas de las cocinas más decoradas del mundo, incluido El Celler de Can Roca, dos veces Mejor Restaurante del Mundo y ahora en el salón de la fama Lo Mejor de lo Mejor, antes de regresar a su país de origen, Perú. Matya es el primer local que abre en solitario y obtuvo un lugar en la lista de los 50 mejores restaurantes de América Latina de 2019 por su uso inventivo de ingredientes y sabores locales, combinados con una técnica consumada. Ahora cuenta con un restaurante hermano, 500°, también en Lima.

### Información:

Atención: Almuerzo y Cena: Lunes – Sábado, Almuerzo: Dom  
 Teléfono: +51 1 422 6708  
 Web: <https://www.maytalima.com/>  
 Dirección: Avenue Mariscal La Mar 1285, Miraflores, Lima

## Matria

Lima, Peru

Este restaurante con piso de cemento y poca luz parece el siguiente paso natural para la chef peruana Arlette Euler Checa, cuya pasión por la comida fue encendida por sus abuelas, una de las cuales era italiana y la otra boliviana. El nombre Matria hace referencia a Madre Terra y este respeto por los ingredientes peruanos (quinua, cacao, yuca) y las personas que los producen es la columna vertebral de su cocina. Los menús son inteligentes, creativos y, sobre todo, sabrosos: croquetas crujientes que revelan rabo de toro cocido a fuego lento, pastel húmedo de chocolate blanco y granada, panceta asada a la barbacoa y servida en una salsa picante que te hará chuparte los dedos. Hay una razón por la que fue nombrada mejor chef femenina del Perú en 2018. Reúne a tus amigos para tomar un cóctel en la terraza antes de entrar y pedir tantos platos como quepan en la mesa.

### Información:

Atención: Almuerzo: Martes – Domingo, Cena: Martes – Sábado  
 Teléfono: +519 2227 7637  
 Web: <https://www.matriarestaurante.com/>  
 Dirección: General Manuel Mendiburu 823, Miraflores, Lima,

## Cosme

Lima, Peru

- No.50 Los 50 Mejores Restaurantes de América Latina 2023.

La sofisticada comida reconfortante de fusión peruana manda en Cosme. Es un lugar inteligente liderado por James Beckemeyer, quien tuvo su oportunidad, como muchos chefs peruanos, de la dirección de Gastón Acurio en el renombrado Astrid y Gastón. Tomando ingredientes autóctonos y dándoles un toque asiático, los platos estrella incluyen el bao de cerdo desmenuzado, la lubina al curry y el salmón aromatizado con mandarina. Y, por supuesto, no sería Lima sin ceviche y tiradito también en la carta. En la lista de bebidas hay un montón de refrescos caseros, que incluyen limonada de cardamomo, cerveza de piña y jengibre, hierba de limón y mandarina, a las que, por supuesto, se les puede dar un toque de pisco.

### Información:

Atención: Almuerzo: Lunes – Domingo, Cena: Lunes – Sábado  
 Teléfono: +51 1 4215 228  
 Web: <https://cosme.com.pe/>  
 Dirección: Tudela y Varela 160-162, San Isidro, Lim

