

SIGUIENTE
DESTINO

De Lima, lo nuevo

ESTE ES EL MOMENTO MÁS EMOCIONANTE PARA COMER EN LIMA. LA CAPITAL PERUANA LLEVA AÑOS CATALOGÁNDOSE COMO UNO DE LOS GRANDES DESTINOS GASTRONÓMICOS DEL MUNDO, PERO DESDE HACE UN TIEMPO HABÍA COMENSALES QUE RECLAMABAN VIENTOS NUEVOS Y PROPUESTAS RENOVADAS MÁS ALLÁ DE LOS USUALES SOSPECHOSOS.

POR LILIANA LÓPEZ SORZANO



ESTA CIUDAD VIVE ALREDEDOR de su cocina porque cualquier viajero puede darse cuenta que hay un orgullo y un interés marcado por lo que se lleva a la boca. Desde el taxista, la señora de la tienda hasta el amigo más experimentado en la mesa, todos tendrán consejos para saber en dónde comer bien.

Hace alrededor de quince años Gastón Acurio forjó la revolución de la cocina peruana llevando al ceviche a su eterna gloria. Cuando empezó, Gastón hacía comida francesa como pasaba en el resto del continente latinoamericano donde las *terrines*, el *foie gras* y los *tourneados* eran muestra de refinamiento y platos dignos de las ocasiones más especiales. Sin embargo, el punto de inflexión lo dio este cocinero logrando que Perú fuera el primer país en América Latina en levantar la bandera del orgullo culinario reconociendo sus productos, sus técnicas tradicionales y sus raíces en general. Vendrían grandes nombres a asentar esa mesa peruana con innovación, vanguardia y también tradición como Rafael Osterling, Virgilio Martínez o Mitsuharu Tsumura por sólo nombrar algunos.

Más allá de estos nombres conocidos ha llegado una nueva oleada de caras frescas, de cocineros que se han formado en la propia Lima o que han pasado temporadas fuera de la capital, que han trabajado en restaurantes de alta cocina y que hoy vuelven a su ciudad para reivindicar lo propio.

Lima es una ciudad vibrante que siempre ofrece nuevas opciones a sus comensales.



FOTOS: MARIANA CÁRDENAS / CORTESÍA STATERA



Cactus de bahía, uno de los platillos en Statera.

Statera

André Patsias ha forjado su carrera en restaurantes de alta cocina y en especial en los laboratorios de investigación y desarrollo de Quique Dacosta, en España, Noma en Dinamarca y en Central y Astrid & Gastón, en Perú. Con apenas veintisiete años se lanzó a abrir su propio proyecto cuyo nombre significa 'equilibrio' en latín. Allí sirve platos sofisticados, complejos y contemporáneos con ingredientes peruanos para visibilizar la despensa nacional. Hay manejo de técnica, un alto componente estético y un excelente servicio en medio de modernas paredes de hormigón de donde cuelgan enredaderas. Sorprende el monocromatismo morado y el sabor de su pulpo de cordillera que viene con ollucos y granos andinos; se agradecen los riesgos en combinaciones como sus mollejas de res con arracachas y néctar de café y la intención de mostrar identidad con productos como la chicha de jora, los tubérculos de los Andes entre mashuas y ocas, las hierbas como el huacatay o las frutas amazónicas, entre otros. A pesar de que puede revelarse como una propuesta madura, es inevitable pensar en las reminiscencias de Central, un restaurante en el que trabajó y que seguramente dejó una gran impronta.

www.staterarestaurante.pe

Mérito

La cocina abierta y una pequeña barra son el recibimiento para los clientes. En el segundo piso está el comedor principal con seis mesas con taburetes rústicos de madera. Esta sencillez e incluso austeridad en la sala contrastan con lo que llega al plato. Los venezolanos Juan Luis Martínez quien trabajara varios años en Central y José Luis Saume están a cargo de esta cocina. En su carta, concreta y corta, mezclan los productos peruanos con preparaciones de su natal Venezuela como lo es la presencia de las arepas que vienen con panceta o con la pesca del día. Mérito se traduce en la alta cocina de la vida cotidiana, hay precisión en sus platillos, sabores profundos y delicados al mismo tiempo y hermosas composiciones. Si fuéramos a ser más exigentes pediríamos más comodidad en la sala y más opciones de vinos.



En Mérito se le rinde tributo a los sabores venezolanos y peruanos.



Para pedir dos: el tiradito de pesca del día con conchas y hot bean coreano de Siete.



De paseo por el centro histórico limeño por la tarde.



El ambiente oriental, sofisticado y moderno de IK.

IK

Este restaurante no es nuevo pero su propuesta gastronómica dio un vuelco de 360 grados cuando Francesca Ferreyros se hizo cargo de la cocina hace menos de un año. Ferreyros pasó los últimos dos años trabajando al lado de Gaggan Annand, el chef indio cuyo restaurante del mismo nombre en Bangkok ha sido galardonado como el Mejor de Asia por cuarta vez consecutiva en *Asia's 50 Best Restaurants*. El resultado de esta experiencia se traslada a Perú donde esta joven chef le imprime técnicas y sabores asiáticos a la despensa peruana como lo evidencia su alpaca *tikka masala*, el *cuy* oriental o las almejas thai, todos presentados de una manera estética atractiva y creativa. Su menú degustación llamado Experiencia IK consiste en quince pasos y es un puente que tiende entre Perú y un bagaje culinario que lleva improntas japonesas, tailandesas e indias. Interesante esta nueva mirada porque si bien lo chino y lo japonés están intrincados en la culinaria peruana, Francesca introduce los aromas fragantes de hierbas y especias combinados con la dulzura de la leche de coco tan propios de Tailandia e India. Importante seguirle la pista. www.ivankisic.pe

FOTOS: MARIANA CÁRDENAS / CORTESÍA MÉRITO / IK



Siete

Ricardo Martins, alumno y socio de Rafael Osterling, se la jugó por este nuevo local de Barranco, la zona bohemia de Lima. El *playlist* musical es para copiarlo, la noche para alargarla, la barra para explorar la coctelería y la comida para repetir. La carta como en los restaurantes californianos tiene una fecha pues muchos de sus platos cambian de acuerdo a la oferta del mercado. Hay por supuesto sazón e ingredientes peruanos combinados con las influencias de otras culinarias como la asiática, la española, la americana o la italiana. Para comenzar, el erizo en mantequilla de *dashi* o el tiradito de la pesca del día con aguacate y *hot bean* coreano. Siguiendo el recorrido, hay que pedir las navajas a la plancha o las mollejas en mantequilla negra y manzana quemada. El punto de verdor lo dará la ensalada de *kale* para después adentrarse en platos contundentes que hacen salivar como su asado de tira angus que se puede comer a cucharadas. La tarta de queso ya tiene fama en la ciudad por lo que es imperativo dejarle espacio al postre.
[@7restaurante_](#)

Mo Bistró

Quizá Instagram ha hecho célebre a este local gracias a sus desayunos por los que suele haber fila los fines de semana. Su camote waffleado, los *pancakes* con tocino o con *ricotta* o el *brioche* con huevos revueltos y queso maduro ya tienen varios adeptos. Sin embargo, lo más interesante es la propuesta de comida que logra Matías Cillóniz, quien mezcla la presentación y la creatividad de la alta cocina con la informalidad de un bistró de barrio que usa insumos locales. Hay una intención por resaltar los vegetales de estación los cuales son trabajados con creatividad y esmero como una cebolla tatemada con vainilla en caldo de res, higos secos y molle o la coliflor asada con miso de *tarwi* y charapita. Presentaciones limpias, pocos ingredientes y sabores distintivos hacen de su propuesta una de las más interesantes del momento. Desayuno, tarde o cena, en cualquiera de las opciones habrá satisfacción pero sin duda su oferta de bistró traerá gratas sorpresas.



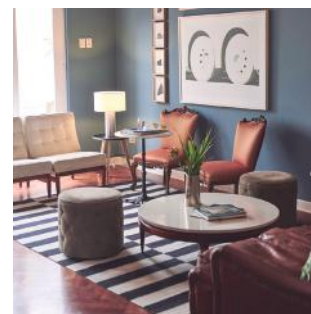
¿DÓNDE DORMIR?



Hyatt Centric

Una de las más recientes aperturas de hoteles en Lima, ubicado convenientemente en el barrio San Isidro, mezcla obras de arte únicas en las zonas comunes y un diseño moderno y acogedor en sus habitaciones. Para destacar, su propuesta gastronómica, en especial el desayuno con el cual se esmeran para entregar una oferta variada y de calidad con excelente café, factor no tan frecuente en los hoteles.

www.hyatt.com/es-ES/hotel/peru/hyatt-centric-san-isidro-lima/limct



Atemporal

Si buscas el encanto de un hotel *boutique* y un servicio personalizado, Atemporal albergado en una hermosa casona de los años 50 en el barrio de Miraflores, es la mejor opción. Íntimo, entrañable y en especial poder vivir el ambiente de una casa decorada con el mejor de los gustos.

www.atemporal.pe

SÍGUENOS @FOODANDWINEES