

## Restaurantes emblemáticos y movida urbana de Lima y Cusco

### Perú a la carta



Hace dos décadas, la gastronomía peruana dio un paso adelante y se constituyó en uno de los principales motivos para visitar el Perú. Hoy –de la mano de audaces cocineros y empresarios– el Perú es sinónimo de comida de alta calidad, cuyos sabores y texturas rivalizan con las más afamadas tradiciones culinarias europeas. En un reciente artículo, la cadena CNN explica este auge a que “una generación de jóvenes chefs entrenados en algunas de las mejores escuelas gastronómicas del mundo han vuelto a Perú para comenzar a aplicar sus nuevas habilidades y técnicas sobre la vasta reserva de recetas tradicionales de la nación andina”.

El trabajo de estos cocineros ha logrado que en la edición 2019 de la prestigiosa lista de Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, dos restaurantes peruanos aparezcan en los primeros puestos: Central, en puesto seis, y Maido, en el diez.

En Lima, la oferta de restaurantes y propuestas culinarias abarca un abanico casi interminable, desde las tradicionales cocinas criollas o regionales hasta fusiones en las que se encuentran todo tipo de influencias –china, italiana, japonesa, entre las más destacables.

Hacer una lista de los mejores restaurantes limeños es una tarea harto difícil, sin embargo, algunos de los infaltables son Central, de Virgilio Martínez, cuya propuesta es fruto de la profunda exploración de su creador por la exuberante riqueza de insumos peruanos. La herencia nikkei se refleja en Maido, de Mitsuharu ‘Micha’ Tsumura, mientras que Astrid & Gastón de la afamada pareja Gastón Acurio y Astrid Gütsche, nunca deja de sorprender con su creativa propuesta, que fue uno de los impulsores del auge gastronómico peruano. El chef Pedro Miguel Schiaffino ofrece dos clásicos de Lima: Ámaz y Malabar, en los que da rienda suelta a su pasión por la Amazonía y sus exuberante insumos. Y si de audacia se trata, está Rafael, donde se aprecia el minucioso trabajo de su propietario Rafael Osterling.

Propuestas novedosas llegan a cada momento, sobre todo de restaurantes muy especializados, como Osso, de Renzo Garibaldi, dedicado al jugoso negocio de las carnes. Por su parte, el reconocido James Berckemeyer ha abierto Cosme –en honor al cerro del mismo nombre ubicado en el centro de Lima– donde presenta una carta discreta basada en platos tradicionales de la culinaria local. Pero si lo que se quiere es conocer la cocina criolla de estas tierras, entonces hay que visitar La Picantería, de Héctor Solís, propietario de la exitosa marca Fiesta gourmet criollo, o Isolina, en pleno corazón del bohemio distrito de Barranco.

Asimismo, en el 2018 han abierto nuevas propuestas con gran proyección. Mó Bistró, Statera, Mérito o Kjolle son solo uno de ellos, regentados por una nueva generación de creativos y talentosos cocineros que consolidarán a Lima como la capital gastronómica de América.

### Sabores del Inca



Cusco es otro de los paraísos del buen comer, donde lo mismo se encuentran arriesgadas propuestas fusión, como platos tradicionales que rescatan los sabores básicos de los Andes. Aquí, la cadena Cusco Restaurants, cuenta con una propuesta variada, entre la que destacan Pacha Papa, el Inka Grill, Green's Organics, Limo y Kion, cada uno dueño de una carta sorprendente. El grupo de Gastón Acurio posee en Cusco el restaurante Chicha, que le da una nueva y refrescante mirada a la cocina andina. Y si lo que se quiere es vivir una experiencia cosmopolita entonces están a disposición los acogedores Cicciolina y Fallen Angel, con una carta ecléctica y un diseño fuera de lo común.

Y en las alturas del complejo arqueológico de Moray ha abierto sus puertas MIL, la propuesta andina del celebrado Virgilio Martínez. Aquí, los insumos locales son las estrellas, así como una técnica impecable enmarcada en una inigualable vista.

### El ritmo de la ciudad



Lima y Cusco reciben anualmente a millones de turistas, locales e internacionales, que además de visitar estas ciudades por sus atractivos monumentales, culturales y gastronómicos también buscan entretenerse y divertirse.

Lima ofrece una variada movida urbana, en la que se puede encontrar museos, teatro, exposiciones, música, excelente bares y discotecas, así como una amplia propuesta para compras. En el Centro Histórico de la ciudad, así como los distritos de Miraflores, San Isidro y Barranco, es donde se concentra la mayor gama de entretenimiento. Los museos de Lima se cuentan entre los mejores del continente. Entre ellos destaca, sin dudas, el Museo Larco, ubicado en el distrito de Pueblo Libre, que de paso, cuenta con un hermoso centro histórico.

Para los amantes de la vida al aire libre, Lima ofrece la posibilidad de realizar numerosas salidas cortas e inclusive la posibilidad de volar sobre los acantilados que miran al océano Pacífico. Asimismo, su rica herencia prehispánica se puede conocer de cerca en sus huacas –como Pucllana y Huallamarca– que cuentan con excelentes recorridos guiados.

En el puerto del Callao, un exitoso emprendimiento ha revitalizado el centro tradicional del distrito y ha creado un centro cultural y de entretenimiento donde vale la pena pasar el día. Gastronomía, música, arte y espacios para toda la familia es la propuesta de Monumental Callao.

Al otro lado de la cordillera, Cusco se muestra tan atractiva como la ciudad capital, con una movida urbana que también combina arquitectura, arte y buena comida. No hay que olvidar que Cusco nunca duerme.

Si bien el día es para recorrer sus museos, templos y calles donde el pasado inca y español se funden, la noche es para sus bares y restaurantes, ideales para huir del frío andino, y para ver por qué Cusco es la más cosmopolita de las ciudades andinas. Aquí se ordena lo mismo una pizza, que comida china, una fusión Alpes-Andes, que una excelente carne Angus, mientras se bebe cervezas artesanales o vinos de todo el mundo.