



Arequipa, una ciudad con gran relevancia gastronómica. Lepretre Pierre vía Getty Images

ESTILO DE VIDA

Arequipa: la gran ciudad gastronómica del Perú

Si Lima es una capital gastronómica, Arequipa –al sur de Perú– es cuna culinaria del país. Con restaurantes que combinan la tradición con una identidad particular de esta ciudad volcánica, Arequipa es uno de los mayores tesoros de la gastronomía peruana.



Por Rebeca Vaisman
13 de mayo de 2022

Perú tiene una cocina muy propia, que enorgullece a los peruanos pues es un reflejo de ellos mismos, escribió el periodista y sibarita **Bernardo Roca Rey**, uno de los principales impulsores de la **gastronomía peruana**, en su ensayo *El gusto compartido* (1992). Si eso es así, y la historia de mezcla, tensiones y disfrutes de un pueblo puede contarse en su fogón, ninguna región como **Arequipa**, al sur del Perú, para ejemplificarlo con mayor fuerza y belleza.

Al pie de tres volcanes –nada menos–, la **ciudad de antigüedad colonial** fue levantada en **sillar**, tufo volcánico de color claro y gran porosidad. Este entorno le confiere carácter a cada expresión arequipeña. Incluida su comida.

“La **cocina arequipeña es crucial**”, aseguró el periodista gastronómico peruano **Javier Masías**. “No es casual que el **primer recetario de cocina del Perú**, *La buena mesa o el Libro de familias*, se publicara en 1866 en Arequipa”, agregó. Para el crítico, la cocina arequipeña es “tremendamente singular”, con formatos y técnicas propias, variedad de platos endémicos, y productos y usos que no tienen otras cocinas. “Es la tierra de los **camarones**, de la **chicha de guñapo**, de las hierbas de su propia campiña”, comentó Javier Masías. “Hay un modo ancestral de preparación que sigue vigente y los peruanos debemos sentir un orgullo inmenso de que los arequipeños lo mantengan tan vivo”.

VER

[Conoce la casa de Natti Natasha donde ha vivido sus mejores momentos](#)

LO MÁS VISTO



ESTILO DE VIDA

‘Como agua para chocolate’, te decimos cómo preparar los platillos más icónicos de la...

Por Elsa Nuñez



DISEÑO

Un pequeño departamento cobra un nuevo aire con sus detalles verdes

Por Annabelle Dufraigne



ESTILO DE VIDA

El espacio que se robó las miradas en el evento especializado en acabados de...

Por CNCC





Chicha tiene el respaldo del famoso chef Gastón Acurio. Cortesía de Chicha

Este restaurante del **chef peruano** más famoso, **Gastón Acurio**, tiene una locación privilegiada: **Chicha** se ubica en la **Casona de Santa Catalina**, a dos cuadras de la **Plaza de Armas de Arequipa**. Se trata de un monumento histórico de 1540, con paredes de sillar en colores ocre, naranja, azul y añil, y patios y salones coloniales donde se come con ganas y espíritu.



Es de notar que Chicha fue uno de los primeros restaurantes peruanos en proponer una **cocina regional contemporánea**. La carta es creación del chef Erick Díaz, con la asesoría de Acurio, y busca hacer “un homenaje a los platos de antaño y a los productos de la región”.

La cocina abierta al público permite admirar a sus cocineros en vivo. Los sabores se consiguen en el horno a leña, la parrilla a carbón y el batán. Platillos como cuy chactado, chupe de camarones, rocoto relleno y zarza de lengua son algunos de los recomendados. Y se aconseja no saltarse la experiencia del bar, ya sea por un Arequipa Mule o una sangría Picantera.

Cirqa



La propuesta gastronómica de Cirqa se experimenta en un entorno especial, por situarse en un antiguo complejo eclesiástico. Cortesía de Cirqa

Sin salir del Centro Histórico –y luciendo otra ubicación excepcional–, **Cirqa** es el **hotel boutique** que ocupa parte de lo que fue un complejo eclesiástico del siglo dieciséis. Este miembro de **Relais & Châteaux** inauguró en noviembre del 2019, y aunque su acondicionamiento e interiorismo (diseñados por **Sandra e Ignacio Masías**) concita la atención, su **experiencia gastronómica** está a la altura.

El salón cuenta con una sala de estar y un comedor de estilo monástico con una gran chimenea. Su decoración se complementa con mesas largas y una vajilla cuidadosamente seleccionada que crea un ambiente acogedor. La terraza, acompañada



ESTILO DE VIDA

El espacio que se robó las miradas en el evento especializado en acabados de...

Por CNCC

LO MÁS VISTO



ESTILO DE VIDA

‘Como agua para chocolate’, te decimos cómo preparar los platillos más icónicos de la...

Por Elsa Nuñez



DISEÑO

Un pequeño departamento cobra un nuevo aire con sus detalles verdes

Por Annabelle Dufraigne



ESTILO DE VIDA

El espacio que se robó las miradas en el evento especializado en acabados de...

Por CNCC

cuidadosamente seleccionada que crea un ambiente acogedor. La terraza, acompañada de los arcos originales del parador, tiene un **comedor al aire libre** con fogones y una hermosa vista.

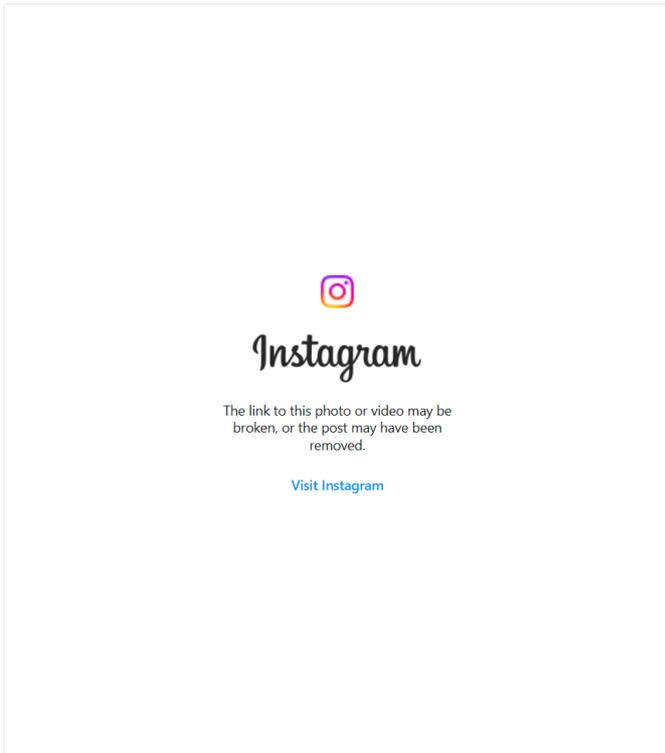
La propuesta culinaria de Cirqa fue diseñada por **Maria Fé García**, chef ejecutiva de **Andean Experience** (el grupo al que pertenece el hotel), quien lleva años innovando con los ingredientes altoandinos encontrados en las diferentes **pisos altitudinales del Perú**.

Aquí, el desayuno, el almuerzo y la cena se sirven en el salón y la terraza. Si bien los espacios están disponibles prioritariamente para los huéspedes, también están abiertos al público en general, con previa reserva.

Camarones a la plancha, chupe de camarones del valle de Ocoña y rocoto relleno, son los platos más recomendados. También hay presentaciones para compartir, como los champiñones rellenos de queso y trufa negra, las tacitas de chupe de camarón o el coctel de camarones en cucharitas, que son representativas de su cocina innovadora.

“La gastronomía de Arequipa es reconocida por el uso de diversos ingredientes locales, sabores y especias. Cirqa presenta una cocina inspirada en el sabor de las antiguas picanterías arequipeñas, capturando la esencia de la región y los platos típicos”, señaló Lorenzo Masías, director comercial de Andean Experience. “La carta se basa en la simplicidad y la lealtad a la comida tradicional, respetando el terreno local y aquello que la diferencia del resto del Perú”, añadió Masías.

Zig Zag



Frente a la Plaza San Francisco, las comidas y cenas en Zig Zag transcurren bajo su techo abovedado y sus luces tenues, con la presencia de una escalera de caracol labrada que une ambas plantas, y cuya autoría algunos rumores vinculan con **Gustave Eiffel**. Arequipa está llena de leyendas.

Igualmente legendaria es su carta alpandina. Esta es una creativa fusión culinaria de “hondas raíces en las montañas, donde el sol llena de equilibrio a los alimentos”. La propuesta busca la armonía entre una cocina de autor y la generosidad de la naturaleza, que se refleja en sus especialidades: carnes (de res, alpaca, pollo y pescados) a la piedra volcánica, ensaladas, roesti de los Alpes, tabulé de tres quinuas, deliciosos espárragos del valle y carpaccio de río, que se hace en base a trucha.

Mumis



LO MÁS VISTO



ESTILO DE VIDA

‘Como agua para chocolate’, te decimos cómo preparar los platillos más icónicos de la...

Por Elsa Nuñez



DISEÑO

Un pequeño departamento cobra un nuevo aire con sus detalles verdes

Por Annabelle Duffraigne



ESTILO DE VIDA

El espacio que se robó las miradas en el evento especializado en acabados de...

Por CNCC

AD

AD es una ventana en constante actualización al mundo del diseño, la decoración, la arquitectura y el arte, nuevas direcciones y destinos, nombres y lanzamientos. Una apuesta por el rigor, la calidad y la creatividad con especial interés por los nuevos talentos, la sostenibilidad y diversidad, y todo ello sin renunciar al sentido del humor.



AD Latinoamérica

Argentina
Chile
Colombia
Panamá
Perú

Condé Nast México

AD
GLAMOUR
GQ
VOGUE
WIRED

[QUIÉNES SOMOS](#) | [AVISO DE PRIVACIDAD](#) | [CONVENIO USUARIOS](#) | [SUSCRÍBETE](#) | [MEDIA KIT](#) | [PRENSA](#) | [CONFIGURACIÓN DE COOKIES](#)

México ▾

© 2024 Condé Nast México S.A de C.V. Todos los derechos reservados