

Gastronomía

La cocina arequipeña forma parte de nuestra identidad gastronómica. Ha alcanzado fama por ser una de las más variadas y sabrosas del Perú.

Sobresale por el buen gusto, gracias al uso de condimentos y formas de preparación, tanto andinas como introducidas por los europeos; los rocotos y ajíes, frutas variadas, hortalizas, carne de res, carnero, cuy, cerdo, alpaca, avestruz, variedad de pescados y de gran manera camarones, leche y quesos de excelente calidad, vinos y piscos, chicha de maíz, etc.

La diversidad de esta cocina mestiza se puede resumir en la existencia de caldos o chupes para cada uno de los días, El lunes "chaque"; Martes "chairo"; Miércoles "pebre"; Jueves "timpusca"(en temporada de peras) o "menestron"; Viernes "chupe de camarones"; Sábado "tímpe de rabo" o "puchero"; Domingo "caldo blanco de lomos".

Es conocida en el país y en el mundo por la exquisitez de sus guisos y potajes preparados a fuego de leña y en ollas de barro. Entre los más conocidos se encuentran el Chupe de camarones, Ocopa arequipeña, Rocoto relleno, Adobo de chanco, Soltero de queso, Pastel de papas, Costillar frito, Cuy chactado, Cauche de queso, Locro de pecho y el Chaqué por mencionar algunos. Como postre se recomienda el Queso helado, los Buñuelos y para beber, además de la Chicha de jora, la cerveza y el anís nájjar.

A continuación, les presentamos una selección de los mejores y más famosos lugares que a menudo los arequipeños visitan.

Chicha

Del reconocido chef peruano Gastón Acurio. En este restaurante tienen una exquisita fusión de platos tradicionales arequipeños hechos a base de ingredientes típicos, pero presentados de una forma muy sofisticada.

Lugar: Santa Catalina 210, interior 105, interior 105
T.(54)28-7360
www.chicha.com.pe



La Nueva Palomino

Una de las picanterías más antiguas de la ciudad, tiene más de 100 años conquistando con su sabor el paladar de arequipeños y turistas. Doña Mónica es la heredera de esta tradición. Si usted está buscando los secretos de antaño, en este local podrá probar todos. Pedir: Rocoto relleno (lo hacen aún a leña), ocopa arequipeña (trabajada sobre un batán de más de un siglo de antigüedad).

Lugar: Pasaje Leoncio Prado 122, Yanahuara
T(54)25-2393



La Lucila

Sumérgase en la picantería de Doña Lucila, todo un personaje en Arequipa. Con más de 90 años aún supervisa las labores de su restaurante. Si se asoma por la cocina verá a sus cuyes corriendo en libertad, como antaño. Pedir: cuy chactado (la receta que más premios ha ganado), y chupe de camarones (hechos a la antigua, con ingredientes que ya no suelen usarse).

Lugar: Calle Grau 147, Sachaca
T.(054)23-2380 T.(054)20-5348



Paladar 1900

Un lugar con una vista espectacular a la ciudad y no se olvide de pedir un cholito lindo para tomar y le contarán la historia. Pedir: Puruncu y cholito lindo.

Lugar: Villalba 307, Cercado



Sabor Caymeño

Ideal para después de una noche de fiesta. La señora Lourdes tiene más de 70 años en su local, que se ha convertido en la picantería “after party” de Arequipa. Con su insuperable adobo lo ayudará a reponer energías en cuestión de segundos. La atención empieza a las 3 de la mañana. Pedir: adobo de lomo de cerdo.

Lugar: Plaza de Armas de Cayma 112, Cayma
T.(054) 25-1362



Sol de Mayo

Aquí pueden probar el chupe de camarones, plato típico que consiste en una sopa con camarones enteros acompañados con choclo, habas, papas y huevos, servidos en plato hondo.

Lugar: Jerusalén 207, Yanahuara
T.(054) 25-4148



Mamacocha

Es una nueva opción de cevichería, ya que el ambiente es muy bueno y la comida ni se diga. Pueden probar una chita frita o un pulpo al olivo, pero eso sí, no pueden dejar de probar el ceviche.

Lugar: Las Orquídeas, 101, Cayma
T.(54)25-6918



Zig Zag

Donde tienen como especialidad una carne a la piedra o la trilogía, que es una combinación de tres tipos de carnes (res, avestruz y alpaca) asadas a la piedra y acompañadas de diferentes aperitivos para escoger.

Lugar: Calle Zela 210, Cercado
T.(54)20-6020



Paquita Siu

Restaurante de comida Thai muy buena opción si lo que queremos es cambiar de sabores. Este original restaurante nos presenta una gran variedad de platos a la carta, con sabores explosivos, novedosos pero muy típicos de la comida tailandesa.

Lugar: Calle Granada 102
T(54) 25-1915 C.(54)959-361206



Marengo

Preparan sus pizzas en horno de leña y con una masa súper delgada y crocante, toda una combinación muy especial. Y no pueden dejar de probar el pan con ajo... es delicioso, se los recomiendo!.

Lugar: Urb..Los Cedros F-5, Yanahuara
T.(54)27-1097 – 28-4883



Tradición Arequipeña

Una de las más grandes picanterías turísticas. Aventúrese a comer un piqueo tradición. Si quiere lucir como conocedor del tema, refiérase a esta picantería como la conocen todos, pídale al taxista que lo lleve a “La Tradi”. Pedir: piqueo tradición y americano.

Lugar: Avenida Dolores 109 JLB y Rivero
T.(54)43-0352



El Gaucho

Restaurante de carnes. Ofrece desde cortes argentinos, parrillas, hasta platos como los chinchulíes o caparinas que son ni más ni menos que las tripas de la vaca.

Lugar. Portal de Flores 112 (Plaza de Armas Sótano)
T.(54)22-0301

