



Ruta del Perú



"diversidad y sabor peruano que nos integra".



Ruta del Perú

Vecinas y vecinos. En el día de hoy, queremos compartir con ustedes esta hermosa iniciativa, que hemos llamado “La Ruta del Perú”. Organizada en colaboración con la Embajada del Perú, el Consulado del Perú y nuestra Oficina de Migrantes, es una muestra de nuestro compromiso por promover la diversidad cultural y fortalecer los lazos entre nuestras comunidades. También, es parte de nuestra labor municipal por dinamizar la economía local y ofrecer nuevas oportunidades a nuestras emprendedoras y emprendedores, donde además de disfrutar de la exquisita comida peruana, podrán conocer a los comercios de nuestros barrios.

Les invitamos a recorrer los distintos establecimientos participantes, apoyar a nuestros emprendedores locales y deleitarse con los sabores auténticos de la gastronomía peruana.



Iraci Hassler Jacob

Alcaldesa

Ilustre Municipalidad de Santiago

Silvia Alfaro Espinosa

Embajadora del Perú en Chile.

La ruta gastronómica del Perú en Santiago es un hito más en la sólida relación de hermandad entre el Perú y Chile. Este esfuerzo contribuye a visibilizar la diversidad cultural y el carácter emprendedor de la comunidad peruana. En este feliz acontecimiento, quiero destacar el papel desempeñado por miles de peruanas y peruanos que coadyuvan a proyectar nuestra sazón y tradiciones, desde renombrados cocineros pioneros en traer la gastronomía peruana a Chile que han ido ganando palmo a palmo las preferencias de consumo de esta sociedad, hasta una colectividad más bien silenciosa y poco visibilizada, la de un grupo de mujeres que vinieron desde hace décadas a trabajar en los hogares chilenos, haciendo de los platos peruanos el menú de casa de muchas familias chilenas, convirtiéndose también en primeras promotoras de la gastronomía peruana en este país. Esa gran labor de peruanas y peruanos nos permite, hoy, celebrar un lanzamiento como éste que enaltece a la comunidad peruana residente en Santiago y testimonia su aporte a la cultura de este país que nos acoge.

Zósimo Morillo Herrada

Cónsul General del Perú en Santiago.

“El Qhapaq Ñan gastronómico, así podríamos denominar a la maravillosa iniciativa de la Municipalidad de Santiago que muestra, en un itinerario de sabores y colores de platillos del Perú, el saber milenario forjado a través de milenios de mixtura de la cultura peruana en los diferentes países hermanos en los que se ha integrado. No podría haber un mejor marco de gala para dicha ruta que la de la bella ciudad de Santiago cuyo centro histórico es patrimonio de valor universal.”



Restaurante 5 Arcos

Inauguración: 2010



Phillips 445



lun-dom 10:00 - 22:00 hrs.

Inspirada por su tierra natal, Cajamarca, una mujer peruana llegó a Chile en 2005 con el sueño de compartir los sabores de su pueblo. En 2010, "5 Arcos" abrió sus puertas, llevando la exquisita gastronomía peruana y el sushi Nikkei al corazón de Santiago.

5 Arcos te invita a un viaje culinario por Perú y Japón, fusionando los sabores más tradicionales de ambos países en una experiencia gastronómica única. En el año 2014 ganó el concurso de preparación de Ceviches, enmarcado en el día del Ceviche de Perú Gourmet. Disfruta de su ceviche de conchas negras, lomo saltado, tiraditos, rolls Nikkei y una amplia variedad de cocteles peruanos en un ambiente elegante y moderno.



Sello Característico

Gastronomía peruana y sushi Nikkei.



Carta digital:



 restaurante_5arcos



Mar y Tierra

Inauguración: 2006



Bandera #834



lun-dom 9:00 - 21:30 hrs.

Conocido por su ambiente familiar y acogedor, Mar y Tierra se ha convertido en el favorito de los santiaguinos. Su especialidad es el ceviche, pero también destacan platos como la jalea mixta. Una experiencia gastronómica que combina sabores auténticos con la calidez de un negocio familiar.

Mar y Tierra te ofrece un festín de sabores marinos en un ambiente familiar y acogedor. Disfruta de su ceviche fresco y preparado con ingredientes de la más alta calidad, así como de otros platos clásicos peruanos como la jalea mixta, el arroz chaufa y el chupe de camarones. No te pierdas sus postres caseros y su amplia variedad de bebidas, incluyendo pisco sour y cerveza peruana.



Sello Característico

Especialidad en pescados y mariscos.



CÓMO LLEGAR:





Maros Restaurant

Inauguración: 2024



Teatinos #614



lun-dom 9:00 - 20:00 hrs.

Desde su apertura en 2024, MAROS Restaurant, de la mano de Jean Rojas y su esposo, ha cautivado a los paladares con su auténtica cocina peruana a precios accesibles, en un ambiente acogedor y abierto a la diversidad.

MAROS Restaurant ofrece un menú ejecutivo variado que cambia diariamente, destacando por sus sabores tradicionales y su ambiente cálido. Presenta una variedad de platos tradicionales a precios convenientes, ideales para una comida rápida y deliciosa.



Sello Característico

Somos un restaurante inclusivo, respetuoso con las diversidades y amigable con las mascotas.



Redes sociales:

 [maros.restaurant](https://www.instagram.com/maros.restaurant)



Receta Ceviche

Ingredientes:

- 400g de pescado / Champiñones.
- ½ Cda. cilantro picado.
- 1 Cda. ajo molido.
- 1 Cda. ají rojo sin venas ni pepas, picado.
- Jugo de 8 limones.
- 2 Cebollas moradas en pluma.
- 2 Hojas de lechuga crespas.
- ½ Camote amarillo (cocido).
- ¼ Choclo sancochado desgranado.
- Sal.

Preparación:

Divida el filete de pescado en mitades y deseche las espinas y los extremos. Corte el pescado (o champiñones) en cubos de dos centímetros de lado. Coloquelos en un bol junto con el cilantro. Sazone con sal, el ajo y el ají limo. Vierta el jugo de limón y remueva. Dejar reposar por 30 minutos (mínimo) en el refrigerador. Añada la cebolla, previamente lavada y escurrida y mezcle. Sirva las lechugas, acomode encima el ceviche y acompañe con el camote y el choclo.





Ají Seco Místico

Inauguración: 2012

📍 Enrique Mac Iver #366

🕒 lun-dom 11:00 - 22:00 hrs.

Ají Seco Místico, cadena pionera en gastronomía peruana desde el 2001 en Chile, te invita a disfrutar de sus exquisitos platos típicos en un ambiente acogedor.

Con más de 20 años de experiencia, Ají Seco Místico se ha convertido en una de las cadenas de restaurantes peruanos más populares de Chile. Sus locales ofrecen una amplia variedad de platos típicos peruanos, preparados con ingredientes frescos y de alta calidad. Disfruta de su ají seco con carne, lomo saltado, causa rellena, arroz chaufa y muchos otros platos más en un ambiente acogedor y familiar.

★ Sello Característico

En cada plato, pasión por la historia, experiencia culinaria, calidad e integridad de un servicio excepcional.



Alex

Sour Catedral
2x \$11.900

Carta digital:

📷 elajiseco_mistico
📷 elajisecocl
🌐 www.elajisecomistico.cl





La Barra Cevichera

Inauguración: 2023

📍 San Pablo #1081

🕒 lun-dom 9:00 - 23:00 hrs.

Más que un simple ceviche, La Barra Cevichera ofrece una amplia gama de platos exquisitos para los amantes de la buena comida. Su propuesta culinaria destaca por su toque único y la frescura de sus ingredientes.

La Barra Cevichera te lleva a un viaje culinario por las costas del Perú, donde podrás disfrutar de una amplia variedad de ceviches, tiraditos, causas rellenas y otros platos de pescados y mariscos frescos. Su propuesta culinaria la convierte en una parada obligada para los amantes de la comida peruana.

★ Sello Característico

Especialidad en pescados y mariscos.



Cómo llegar:



Donde Guido

Inauguración: 2009

 Rosas #1290 / Merced #519 / Santo Domingo #1160

Local Rosas: Lunes a Sábado 12:30 a 22:00 hrs.

Local Santo Domingo: Lunes 12:30 a 23:00 hrs.

 Martes a Domingo 12:30 a 00:00 hrs.

Local Merced: Lunes 12:30 a 23:00 hrs. Martes a Domingo 12:30 a 00:00 hrs.

Nacido de la pasión por la cocina peruana, Donde Guido abrió sus puertas con un primer local en Rosas 1290. Su éxito los llevó a expandirse, ofreciendo hoy en día una variedad de deliciosos platos peruanos y sándwiches.

Donde Guido te invita a un viaje culinario por los sabores tradicionales de Perú, donde podrás disfrutar de una amplia variedad de platos peruanos y sándwiches preparados con ingredientes frescos y de alta calidad. Su especialidad son los sándwiches, pero también ofrecen una amplia variedad de platos típicos como el lomo saltado, el ají de gallina, el tacu tacu y mucho más. Disfruta de un ambiente acogedor y familiar en cualquiera de sus tres locales en Santiago.

 Sello Característico

Nuestros deliciosos sándwiches y sabrosa comida peruana.



Carta digital:


📷 [rest._sangucheria_dondeguido](https://www.instagram.com/rest._sangucheria_dondeguido)
🌐 www.dondeguido.cl



Tesoros del Inca

Inauguración: 2008

 San Antonio #523 / Monjitas #795 / Catedral #1203

 lun-dom 12:30 - 23:00 hrs.

Uno de los primeros restaurantes peruanos en Santiago, desde su apertura en 1979, han mantenido la calidad y el sabor auténtico de la cocina peruana, utilizando ingredientes frescos y recetas tradicionales. Ha resistido el paso del tiempo, manteniendo la calidad y tradición de la auténtica comida peruana.

Tesoros del Inca te ofrece un viaje culinario por la historia y tradición de la gastronomía peruana. Disfruta de su ceviche fresco, su lomo saltado al estilo peruano y su seco de vacuno, un plato de carne de res estofada con cilantro y ají panca. Con tres locales en Santiago, Tesoros del Inca es una parada obligada para los amantes de la comida peruana.

★ Sello Característico

Calidad en la comida peruana internacional y criolla.



Cómo llegar:



Receta Pisco Sour

Ingredientes:

- 250 ml. de Pisco
- 125 ml. de Jugo de Limón
- 125 ml. de Jarabe de Goma
- 1/6 Clara de huevo (opcional para veganos)
- Hielo.

Preparación:

Coloca en la licuadora el pisco, zumo de limón y el jarabe. Licua unos minutos. Adiciona poco a poco el hielo hasta que quede de la consistencia y el sabor deseado. Apaga la licuadora, echa la clara de huevo (opcional). Enciende nuevamente la licuadora por un minuto y mezcla bien.

Recomendación, se puede agregar canela en polvo o 3 gotas de amargo en las copas listas para servir.




Nélida

Gastronomía Peruana

Inauguración: 2013

 Bandera #560

 lun-dom 12:00 - 19:00 hrs.

Gastronomía Nélida se basa en la historia de una gran familia peruana que llegó a Chile hace 26 años. Nélida se inauguró en un pequeño restaurante en 1999 donde encendía los corazones de los clientes con sus deliciosas creaciones.

Nélida Gastronomía Peruana te invita a un viaje culinario a través de la tradición familiar y los sabores auténticos de la cocina peruana. Desde su apertura, han mantenido su compromiso con la calidad y el sabor casero. Disfruta de su plato estrella, el ají de gallina, y mucho más. Nélida Gastronomía Peruana también ofrece una selección de postres peruanos y bebidas, como la Inka Kola y el Pisco Sour. Si buscas una experiencia culinaria peruana auténtica y familiar, Nélida Gastronomía Peruana es el lugar perfecto para ti.

 Sello Característico

Primer local de comida popular peruana, premiado por su exquisito plato de Ají de Gallina.



Bandera 560



Itgo - Cent



Redes sociales:



 Nelida Gastronomía Peruana

Restaurante

Flor de Retama

Inauguración: 2009

📍 San Pablo #986

🕒 lun-dom 11:00 - 22:00 hrs.

Ubicada en una casona histórica de la época colonial, Flor de Retama abrió sus puertas en 2009. Dedicados a preservar las tradiciones peruanas, ofrecen un menú que incluye el "Dúo Retama".

El "Dúo Retama", un plato especial que combina dos de los platos más tradicionales de Perú: el lomo saltado y el ají de gallina, es su sello característico. También puedes disfrutar de una amplia variedad de platos criollos, como el seco de cordero y el arroz con pollo. Si buscas una experiencia auténtica de la comida peruana en un ambiente histórico y acogedor, Flor de Retama es el lugar perfecto para ti.

★ Sello Característico

Tradición peruana a un módico precio y un lugar acogedor.



Carta digital:

📷 flor_de_retama_restaurante

📱 Flor de retama



Receta Suspiro Limeño

Ingredientes:

- 1 Lata de de leche condensada.
- 1 Lata de leche evaporada.
- 3 Huevos (deben estar separadas las claras y yemas).
- 1 Cdta de vainilla.
- 1½ Taza de azúcar.
- 1 oz de Vino de oporto (o brandy).
- ¼ Cdta de canela molida.

Preparación:

Incorporar en una olla la leche evaporada y la leche condensada, mezclar hasta que se integren. Agregar vainilla y yemas de huevo, mezclar y cocinar por 20 min. Mover para que no se pegue. Cuando la mezcla esté espesa, apagar y dejar enfriar en la nevera.

Incorporar las claras de huevo en un bol y batir manualmente hasta el punto de nieve. Reservar.

En una olla agregar licor y azúcar, mezclar hasta lograr almíbar. Apagar y enfriar. Cuando esté frío se mezcla con el merengue con movimiento envolvente para mantener la textura.

Para servir, en unas copas o vasos hondos, de base poner mezcla de leches y yemas. Luego agregar el merengue en una manga pastelera.






Ruta  del Perú



Vivamos bien
STGO
ILUSTRE MUNICIPALIDAD

 [munistgo.cl](https://www.whatsapp.com/channel/00291100000000000000)

 [munistgo](https://www.facebook.com/munistgo)

 [@munistgo](https://www.instagram.com/@munistgo)

 [@muni_stgo](https://twitter.com/@muni_stgo)

 [munistgovideos](https://www.youtube.com/channel/UC...)

