Guía

COMER Y BEBER CENTRO DE LIMA

EL TRINCHE

Escribe Paola Miglio

Durante varios años hemos recorrido el centro de Lima probando lugares y volviendo a nuestros favoritos. Esta vez los reunimos todos (o casi todos), desde tabernas icónicas hasta comida de calle y novedades, y los compilamos en un PDF que pueden descargar fácilmente desde nuestra web. El centro tiene mucho para ofrecer, no solo desde hoy, desde toda la vida. Esa historia que se cocina gracias a su mestizaje y se cuenta en sus iglesias, bares, barrios, museos y casonas. Es cultura viva que evoluciona, que nos despierta con café pasado o de especialidad y alimenta de huariques. Hemos sido testigos de esa vida desde pequeños. Hacerlo tendencia es fomentar la visita, pero recordemos, también, que además de ir al restaurante que abre una nueva sede, podemos darnos un tiempo para aquellos que tienen más de 100 años de resistencia. Porque eso es el centro. Resistencia.

Escribe Paola Miglio | @paola.miglio

EL TÍO CANDELA

La historia comienza hace más de 60 años en la calle y hace 27 en un pequeño local. Hoy son tres, uno al lado del otro, y Rosana Saravia, hija del fundador Candelario, abre desde las 12 y enciende los peroles desde las cinco. Pescado frito al carbón, el mejor de los mejores (me comí hasta las espinas crujientes de mi charela). Charela, chita, pintadilla, lo que el mar mande. Hueveras de campeonato y cebiche y causa caseros para animar.

Jr. Angaraes 468
Todos los días desde las 12:00 horas



EL TRINCHE

CARBONE

La antigua Bodega Sanguchería Antonio Carbone fue inaugurada en 1923 y hoy sigue en el mismo lugar de siempre. Al Carbone hay que llegar temprano, pedir uno de jamón y otro de pejerrey (o charela, si hay veda), la sarza aparte, la criolla con pallares para acompañar y café pasado. Hay patita encurtida y garbanzos. Cierra del 16 de enero al 10 de febrero por vacaciones.

Jr. Cailloma 394
No abre domingos



EL TRINCHE

BAR BOLÍVAR

Si quieren sumergirse aún más en la cultura del más célebre de nuestros cócteles pisqueros, hay que visitar el Gran Hotel Bolívar (1924), frente a la Plaza San Martín. La de la liberación. Ahí están los pisco sour dobles, el origen de lo que llamamos hoy el Catedral.

Jr. de la Unión 958

Todos los días desde las 15:00 horas

EL TRINCHE

PAN DE LA CHOLA

Al lado de la Casa O'Higgins abrió un Pan de la Chola, respetando la estética y estructura de las antiguas bodegas limeñas, pero con un tinte más contemporáneo y minimalista. Es pequeño: hay sanguchones, panes y bollería. Y, sobre todo, café rico, de ese necesario para el día a día y las caminatas mañaneras de fin de semana. Limeñísimo.

Jr. de la Unión 554
Todos los días de 08:00 a 20:00 horas



EL TRINCHE

DULCES DE OLLA

En días de San Judas (todos los 28 y el de noviembre en especial), alrededor de la Basílica de San Francisco; en octubre, en jirón Huancavelica; todos los días en el paseo Chabuca Granda, detrás de Palacio. Hay duraznillos, frejol colado, arroz zambito y con leche, humitas, tetas de monjas y más.

EL TRINCHE

EL CHINITO

El original en jirón Chancay o el de la Plaza de Armas. Nuestro preferido es el primero, por cariño y tradición. Pero en ambos está uno de los mejores panes con chicharrón, tamalitos portentosos, costillas y el chaufarroncito de mi corazón: chicharrón y chaufa porque la vida no puede ser mejor así.

Jr. Carabaya 318 y Jr. Chancay 894
Todos los días desde las 08:00 horas

EL TRINCHE

MELCOCHAS

Dulce, pegajosa, con maní caramelizado y ajonjolí. La misma que vendían en los estadios en paquete blanco y cinta roja. Quebradiza y adictiva. La encuentran en el Barrio Chino, al final del bulevar, o cerca a Nazarenas, en jirón Huancavelica. Ahí es un infaltable en octubre.

EL TRINCHE

CHOCLO, QUESO, PAPA

Cocidos en olla, grandotes y carnosos. Los sirven con queso fresco, huevo y salsas. Además papas sancochadas que, según la temporada, pueden ser arenosas huayro o tiernas Huamantanga. Ajicito también hay. Los que siempre compro son los que venden en la esquina de los jirones Huancavelica con Rufino Torrico.

EL TRINCHE

CORDANO

Herencia italiana y más de 100 años. Desayunos con café pasado, famosos sus sánguches de jamón del país, butifarras y lomitos, tablas de charcutería con jamones y quesos locales y su menú a la hora del almuerzo. Las paredes nos recuerdan la historia de los presidentes que pasaron por ahí y poetas que escribieron versos en servilletas. Ahí el pisco se abre paso servido en sol y sombra, chilcano de guinda y algarrobina. Pero también está el demoledor Machu Picchu y la menta frappé. Hay buen cau cau para empezar bien el día.

Jr. Áncash 202

Martes a domingo de 08:00 a 20:00 horas

EL TRINCHE

WAFFLES

Todos los días el puesto de Gousheng Xeng Nn (Cantón, China) enciende sus planchas. Antes fue florista y, desde hace un par de años, wafflero. La espera puede ser larga, pero la recompensa lo merece: esponjosos, crujientes por fuera, generosos en tamaño. Hay de pasas, fresa, el clásico y uno con chispas de chocolate. Pueden pagar con Yape.

Pasaje en calle Capón o Jr. Ucayali 749

EL TRINCHE

CASA TAMBO

Gigante y renovada casona que data de fines del siglo XVIII y se plantea con patios amplios, salones elegantes de mantel blanco y fuentes interiores acomodadas entre enredaderas y flores. Ahí se sirve cocina criolla, la clásica y la remozada, en porciones grandes. Lomo saltado, seco con frejoles, conchitas, cebiches, arroces con cerdo o mariscos, entre otros.

EL TRINCHE

Jr. de la Unión 1066
Todos los días desde las 12:30 horas

PONCHE

De malta, huevo, grageas. Dulce batido a mano que venden fuera de la iglesia San Francisco los domingos o en jirón Áncash en las mañanas de suerte.

EL TRINCHE

NAZARENAS

Sí, la panadería Nazarenas es la del turrón de Doña Pepa icónico, con miel densa y palitos salados, pero también la de las rosquitas de manteca crujientes y calientitas, y la de las empanadas generosas, saladas con la nieve dulce de azúcar impalpable, gorditas y rellenas, las mejores, de pollo o carne. Una parece suficiente, pero la tentación los hará comprar más para llevar. Hay delivery.

Jr. Huancavelica 429-431
No abre domingos

EL TRINCHE

CHURROS CRIOLLOS

Les llaman españoles, pero son criollos. Gorda masa frita y rellena de manjar o crema pastelera o chocolate. Hay de San Francisco (los que más me gustan por su balance, en general: crujientes, dulces, blanditos por dentro) y de la Virgen del Carmen. En jirón Lampa cuadra 2 están los locales originales.

EL TRINCHE

Favorito café de especialidad en el centro. Espacio para beber en su terraza, café para llevar y comprar para casa, en grano o molido, de distintas partes del Perú. Incluso los granos ganadores de Dwight Aguilar (productor). Para acompañar hay dulces, pero lo más maravilloso son sus sanguchitos de pollo en petipanes, célebres protagonistas de las fiestas de cumpleaños limeñas, cargados de relleno y buen hacer.

URQU COFFEE SHOP

Jr. Áncash 251
Lunes a viernes desde las 08:00 y findes desde las 10:00 horas

EL TRINCHE

TON KIN SEN

Aquí se encuentran las técnicas cantonesas con ingredientes peruanos desde 1990. Es de nuestros favoritos. Sus chaufas, sus saltados, sus tallarines e inmensa carta llena de misterios auténticos. Hay bocaditos en el primer piso. No se reserva y se paga con efectivo. No se van a arrepentir.

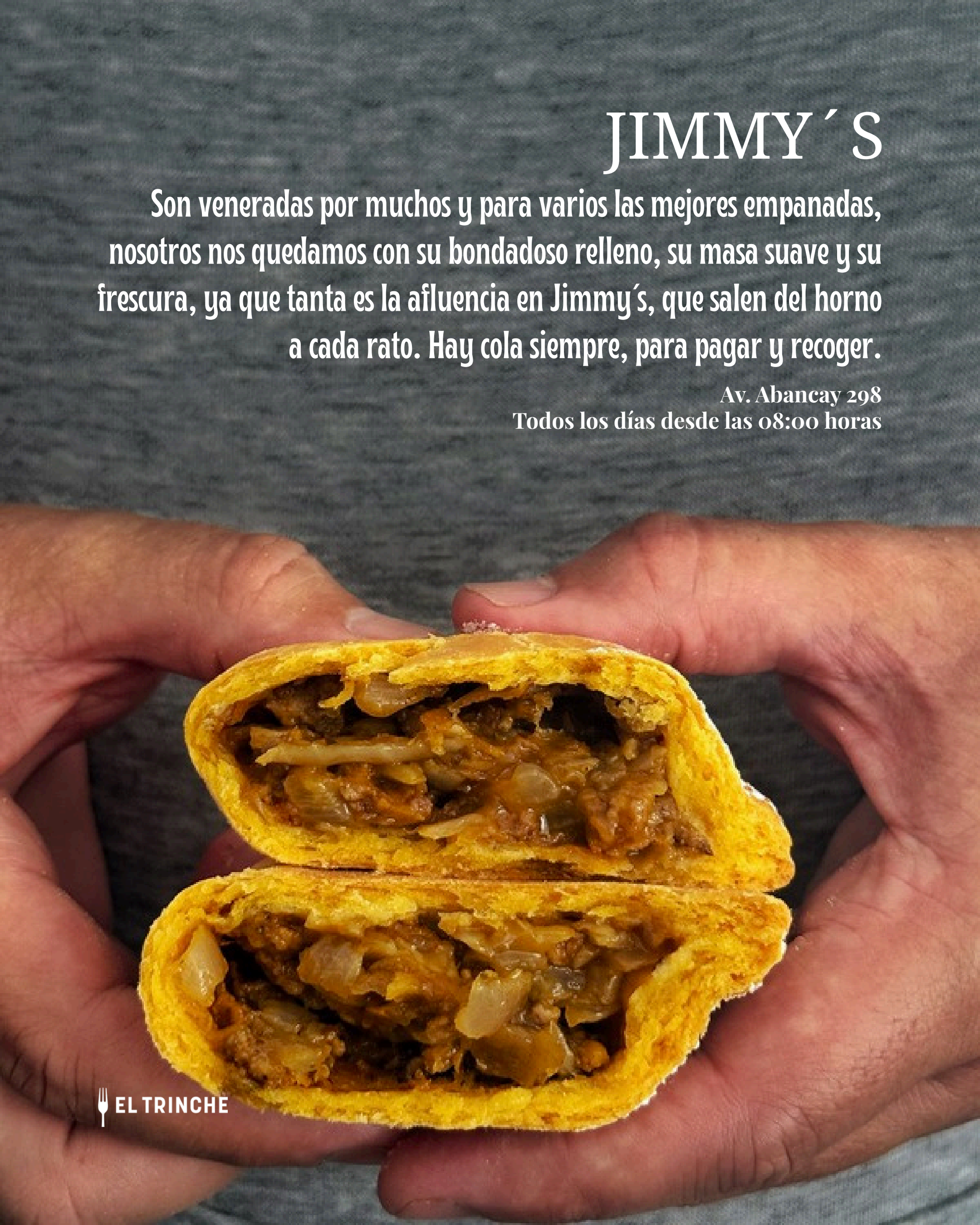
Calle Capón o Jr. Ucayali 797
Todos los días de 12:00 a 21:00 horas

EL TRINCHE

JIMMY´S

Son veneradas por muchos y para varios las mejores empanadas, nosotros nos quedamos con su bondadoso relleno, su masa suave y su frescura, ya que tanta es la afluencia en Jimmy´s, que salen del horno a cada rato. Hay cola siempre, para pagar y recoger.

Av. Abancay 298
Todos los días desde las 08:00 horas



EL TRINCHE

LA CASA DE SHA XIAN

El letrero está adentro y este sabroso chifa pasa caleta porque no tiene exterior llamativo. Te sientas en un segundo piso y llega la carta con los de toda la vida, esos que el peruano no puede dejar de pedir, y con los que se deben probar: los pan mian con carne o agrios y picantes, o con costillas. Fideos en su punto, salsa de maní golosa, carne frita para revolver. Y entonces, la magia. Acompañen con sopa wantán o bocaditos chinos al vapor. Yuri, la que cocina, es una trome.

Jr. Paruro 729
Todos los días desde las 11:00 horas



EL TRINCHE

BODEGA SANTA ISABEL

Quesos Castilla de Arequipa, parias de Puno, cachipas de Ayacucho, jamones de Cajamarca y Áncash, café y aceitunas de Tacna, chocolates o natillas... en Santa Isabel está parte de los sabores del Perú reunidos. Sus sánguchones salvadores y el de queso mantecoso, perfecto y calentito. Se pueden llevar a casa varias cositas. Hay otro local, más remozado, en la misma cuadra.

Jr. Carabaya 520
Lunes a sábado desde las 08:00 horas

EL TRINCHE

Encuentran de todo en un edificio limpio y moderno, ya que, si bien en 1852 se inició su construcción como Mercado de la Concepción, hubo incendio, cambio de presidentes y remodelaciones. Desde nueces y especias, como los canelones en vara, hasta loche y más de 10 variedades de papa, mantequillas y quesos de Cajamarca, libritos y mondongo para el buen cau cau y, por supuesto, leches asadas y gelatina con leche preparada con buena mano.

MERCADO CENTRAL

Jr. Ucayali 615

EL TRINCHE

PALAIS ROOFTOP

Un concepto gastronómico que incluye restaurante (primer piso) y un rooftop que conecta el segundo y el tercer piso. El nombre nos remite al céntrico Palais Concert, el elegante café limeño de estilo parisino de principios del siglo XX, que por años fue el centro de tertulias y debates intelectuales. Del mítico local, el rooftop solo lleva el nombre, porque aquí la propuesta de coctelería de sours, chilcanos y algunos cócteles creativos va matizada con música de DJ y bandas de rock.

Av. España 225
De lunes a sábado desde las 17:30 horas

EL TRINCHE

HUÉRFANOS

A Huérfanos no solo se va por su turrón sino por sus cachitos de mantequilla adictivos, por los panes dulces, las galletitas de celebración y las pastas frescas, largas, rellenas o cortas para hacer en casa. Exploren la vitrina del fondo. El gozo asegurado.

Jr. Azángaro 700
Todos los días desde las 07:00 horas

EL TRINCHE

PRODUCCIONES AVÍCOLAS

Avícola es el nombre que sale en el recibo cuando pagan por sus dulces chinos, por los pastelitos de nata y coco, los queques esponjosos o los rellenos de almendra y las corbatitas. Acá también hay asados para llevar y comer al paso. Min pao de campeonato y colas largas. Solo paciencia.

Jr. Andahuaylas 693-697
Abre desde las 11:00, el sábado 24 horas y cierra domingo

EL TRINCHE

FRUTAS DE CARRETILLA

La temporada manda en los alrededores del mercado Central y por todas las avenidas principales del centro. En las carretillas te dan a probar la fruta, cortan un pedacito y te convencen con su dulzura. En esta época van a encontrar lúcumas de color oro, chirimoyas Cumbe y mamey, si tienen suerte. Pacae algodón y mango cortado, casi verde y aromático para comer en el camino.

EL TRINCHE

BAR HOTEL MAURY

Está porque es histórico y cuenta un relato de origen. Hay que cruzar la Plaza de Armas y andar por el jirón de la Unión unas calles para encontrar el mítico Hotel Maury. Algunos anotan que el Pisco Sour nació aquí; otros, que fue un estadounidense llamado Víctor Morris quien lo inventó en el Morris' Bar. Da lo mismo: lo bebemos igual, animados por las remembranzas que genera este bar de barra ondulante, paredes enchapadas y mesas de madera oscura. La fineza, la elegancia, la cordialidad de mediados del siglo pasado.

Jr. Ucayali 201
De lunes a domingo de 13:00 a 22:00 horas

EL TRINCHE

FUNG YEN

Uno de nuestros favoritos cuando de carnes asadas se trata y de pastelitos chinos se habla. Hay los de toda la vida (leche asada, corbatitas, coco almendra y empanada), pato asado, chasiu y pachikay para comer y llevar; pero también langostinos tostados a la sal y costillas con tausí al vapor.

Jr. Ucayali 744

Lunes a sábado desde las 09:00, domingo desde las 11:30 horas



EL TRINCHE

PASTELERÍA SAN MARTÍN

Frente a la plaza San Martín, esta panadería acomoda su turrón en una bandeja enorme al lado de su ventana y de ahí lo corta en cada compra. Está fresco y mejor que en los años anteriores. Es nuestro elegido del local, siempre.

Av. Nicolás de Piérola 987-991
Lunes a sábado desde las 09:00 horas

EL TRINCHE

FRUTAS DE NANCY

Doña Nancy vende fruta en el pasaje del Barrio Chino, en la cuadra 7 del jirón Ucayali. Ahí tiene todito del día: desde gordas granadillas bien pesadas, jugosas cerezas, hasta un abanico asiático que incluye pera china, melón blanco, lychee, rambután y mangostinos en temporada (verano). Se acaban rápido y temprano.

EL TRINCHE

CREAM & CO.

Nueva heladería que arrancó hace pocas semanas detrás de la Municipalidad. Hay opciones sin lactosa, con leche de almendras, sorbetes y helados cremosos, hechos con insumos de temporada y peruanos, como cacao de origen o vainilla norteña. Además, postres y buen café de especialidad. Encuentran ma'amoul y harisse.

Pasaje Nicolás de Ribera 121
Jueves a martes desde las 10:00 horas



EL TRINCHE

SAN JOY LAO

Uno de los chifas clásicos y con más historia del Barrio Chino, que ha sabido mantener su consistencia y calidad durante los años. Los clásicos siempre están bien puestos, los bocaditos también. Hay chaufarroncito, chaufa con crujientes trocitos de chicharrón; y chi jau kuy de cuy. Y, claro, buen arroz chaufa.

Jr. Ucayali 779
Todos los días desde las 12:00 horas

EL TRINCHE

LA TAPADA

Dulces peruanos de antaño, cafecito y baile los fines de semana. Acá tomaron la icónica imagen de la tapada limeña para convertirla en la protagonista de un espacio encantador y con amables terrazas. Ojo a su esponjoso pionono, a sus crujientes ponderaciones y recién hechos guargüeros. Además, hay buen ranfañote y otros pastelillos de autor.

Pasaje Nicolás de Ribera 148-142
Todos los días desde las 09:00 horas



EL TRINCHE

VILLA CHICKEN

Teníamos que incluir un pollo a la brasa y el de Villa Chicken es uno de nuestros favoritos. Crujiente por fuera, tierno por dentro. Sabor original y bien acompañado. Además, la casona que cobija esta pollería es una buena propuesta de reconstrucción e incorporación al espacio que la rodea. Hay carnes también en la carta.

Jr. Ica 157
Todos los días desde las 12:00 horas



EL TRINCHE



PASTIPAN

Esta barra tiene lo necesario para comer rico. Favoritos: sanguchitos de cumple y triples suaves y bien rellenos. Hay de asado con cebolla caramelizada, aceituna o de espinaca con queso y tocino. También pollo cumpleañero un poco más grandes. El enrrollado de caramelo y chirimoya que es un pecadillo.

EL TRINCHE

Jirón de la Unión 446
Todos los días desde las 08:00 horas

CAFÉ SAN OXAPAMPINO

Cerramos esta edición de la Guía con café y acá la familia llama, porque todo se trae de Oxapampa y son sus mismos miembros los que atienden. El café llega de su finca, San Alberto: lo venden, lo muelen para llevar y lo preparan tradicionalmente en métodos. También de ahí llega la miel. Luego hay postres y sánguches con queso oxapampino. Y, obvio, strudel. Ya qué más. Ah, muy agradable la atención.

Jr. Ica 281, interior 108
Lunes a sábado desde las 07:55 horas

EL TRINCHE

BAZAR LA PALOMITA

Don Lucio León Pineda y doña Laura Esther Moscoso regentan el Bazar La Palomita. Que otrora fue bodega y hoy, desde la crisis de los noventa, inventó barra de sánguches. El lugar tiene más de 100 años, cuenta doña Laura, quien prepara con paciencia y sapiencia un asado de res para el sánguche y otro de cerdo oriental con toque de canela china y salsa de ostión. También hay de lomito al jugo. Tremendos. Vayan temprano que se acaba pronto y no siempre hacen dos tandas.

Jr. Rufino Torrico 199

Abre todos los días, pero la barra atiende solo en la semana

ESBARI

Esbari es contundencia y generosidad, sobre todo a la hora del menú, donde manda el diario, pero también hay inamovibles. Lomo saltado o milanesa, tierna y jugosa, como la caserita. Montada en papas fritas y ensalada. Todo es abundancia, porque con el pedido llega agua de manzana y también una entrada por S/ 25, el almuerzo completo. Ojo con el Club Sándwich, potente. Ahora, el postre, que es un extra, ya lo eligen ustedes. Desde gelatinas multicolor hasta helados.

EL TRINCHE

Jr. de la Unión 501 y 574
Lunes a domingo desde las 09:00 horas

TSUKAYAMA

Este restaurante tiene el combo más inédito: vende mochis y sopa rachi y soba. También yuquitas. Los primeros son poco dulces (lo que agradecemos siempre), rellenos de frejol colado y lo más parecido a los originales. Masa elástica, gruesa, callejeros. La sopa rachi es contundente y la soba también. Es otro que tiene cola.

Jr. Ucayali 628
Todos los días desde las 09:30 horas

CAFE AMANQAE

Un espacio dentro del patio del antiguo claustro de San Agustín, que empezó a albergar cafés hace ya algunos años. Amanqae pasa a formar parte de estos lugares que exploran los granos peruanos con dedicación, pero que además da tiempo y acomodo a lo literario, a la lectura, a la cultura. Ambiente cálido, atención amable y una variedad de piezas que nos hacen saber más, querer aprender más.

Jr. Ica 281

Todos los días desde las 10:00 horas

EL TRINCHE

BAR DE LIMA

De inspiración colonial, con una carta de bebidas extensa: hay cócteles de autor a base de destilados nacionales y extranjeros, bautizados con nombres como Damero de Pizarro o Tapada Limeña, los clásicos pisqueros y los internacionales; variedades de gin con tónica o shots de destilados y lista de vinos. Se ofrecen piqueos para acompañar. Un adicional: en el Patio del Mercado, al fondo de la casona, hay otra barra amplia, pero con un ambiente más familiar.

Jr. de la Unión 1066
Lunes a sábado desde las 17:00 horas

EL TRINCHE

EN DÍAS DE SANTOS

Cada cierto tiempo hay festividades y honras a santos, Cristos y vírgenes en el centro de Lima. Algunas más fijas como los días de San Judas, otras más cerca a Semana Santa o navidades y 28 de Julio (Día de la Independencia). Es entonces cuando alrededor del templo de San Francisco se colocan vendedores de dulces como acuñas, tejas y turrones de ajonjolí. Frente a la iglesia San Sebastián, los de Cusco están todas las tardes: empanadas, maicillos, alfajores y rosquitas. Un festín para los golosos.

MARÍA ALMENARA

Abrió local a pocos metros del Jirón de la Unión, y el espacio es grande y bien puesto, para aislarse del ruido y sumergirse en un café al paso. Nuestra favorita, y la que recomendamos porque es una golosería, es la bruselina con crema, manjar y fresa.

Jr. Ica 101

Todos los días desde las 08:00 horas

EL TRINCHE

EL TRINCHE

ARAKAKI

En el restaurante Arakaki, desde 1940, hay sopa rachi, densa, delicada, blanca y de arroz, reconfortante y sanadora, con frejolitos y cebollita china. Con ají para meterle si quieren agudizar los sentidos. Para llevar y para comer ahí, con crujientes yuquitas enamoradoras, para sumergir en el menjunje o abrir el apetito. O, tal vez, ir comiendo en el camino.

Jr. Ucayali 620

Lunes a viernes desde las 08:30 horas y cierra domingo

LA LEÑA

La Leña es pollo con garantía, sabores profundos y ahumados, papas fritas crujientes y salsas sabrosas. Pero también es combinaciones osadas, costillas ahumadas, banquetes chiferos que unen oriente y sabrosura criolla. El pollo tierno y jugoso siempre es el protagonista, pero la imaginación los deja explorar bien. En la lista de nuestros favoritos desde siempre.

Jr. de la Unión 763 y Av. Nicolás de Piérola 1117 (con Jr. Lampa)
Todos los días desde las 12:00 horas

EL TRINCHE

MUSEO DEL PISCO

La histórica Casa del Oidor, un edificio colonial, es la sede del tercer local del Museo del Pisco (el primero se abrió en Cusco y el segundo, en Arequipa). Este bar promueve la cultura pisquera dando a conocer todos los detalles sobre las cepas, las regiones productoras, el proceso de producción y la coctelería a base de pisco, desde el chilcano, pasando por el capitán y el pisco punch, hasta el pisco sour y otras creaciones de la casa.

Jr. Junín 201
Todos los días desde las 11:30 horas

CAFÉ ANCESTRAL

Es una casona limeña de antaño que invita a la pausa, lejos del ruido del día a día, incluso del fin de semana. Recuperada y bien puesta, tiene carta de cafetería y platos fuertes en salones elegantes, otros más dinámicos y terrazas frescas. Nos tomamos varios cafés de Quillabamba y encontramos un lugar para huir del calor a gusto.

Jr. Azángaro 260
Todos los días desde las 09:00 horas

EL TRINCHE

A-MINI DE ZARA ALANYA

Una versión pequeña de la reconocida Alanya dentro del museo Bodega y Quadra, con terrazas en escenarios museográficos y sitio histórico. La entrada es por el colorido Jr. Áncash y, además de buen café, hay dulces, pero también sus reconocidos croissants, como el relleno de crema de pistacho. Ah, hay sanguchones, de asado, butifarras, entre otros.

Jr. Áncash 217

Todos los días desde las 08:00 horas

EL TRINCHE

CHAPLAS, CHUTAS Y WAWAS

Los panes icónicos de la sierra del Perú. Pequeños, huecos y anisados los de Ayacucho; blanditos bizcochuelo y de gran tamaño los de Oropesa. A ellos se suman las dulces wawas. Todo siempre en el Día de San Judas, los 28 de cada mes, a las afueras de la Basílica de San Francisco. Especialmente los de Cusco al frente de la iglesia de San Sebastián, en el Jr. Ica cruce con Jr. Chancay, en las tardes.

EL TRINCHE

HELADOS FREH

EL TRINCHE

Freh ha conseguido entrar por todo lo alto en el mundo de los gelatos. Probamos fior di latte con chocolate chip y chocolate belga. El primero, balanceado, cremoso con pedacitos crujientes de chocochip que aportan un dulce no empalagoso. El chocolate belga estuvo en su punto, consistencia cremosa y firme, de sabor intenso como para dar pie a incluir una bola de otro sabor que le dé una pizca de frescura. Esta vez hay edición especial con Sienna Bakery. Tienen también de su marca Galo, sin azúcar, sin lactosa, para llevar.



Jr. de la Unión 676
Todos los días desde las 10:00 horas

LA ABUELITA ISABEL

La herencia de doña Isabel Gutiérrez recayó en sus hijos Gloria y César Chiuyare. La Abuelita Isabel es la dulcería que maneja don César en Jr. Huancavelica, con un turrón bastante afrutado, de masa suave y miel abundante con, incluso, tonos acocados. Gloria, la hermana de César, fundó Isabel, que funciona en Jr. Chancay, a media cuadra. Ella hace su propia versión de la receta madre: suave, fresca, con miel justa y bien repartida. Una gozadera de especias que se hacen melcocha con la miel en boca.

EL TRINCHE

SALÓN DE LA FELICIDAD

Ya un clásico del Barrio Chino, donde quien no cae, resbala. Uno de los chifas más queridos del centro de Lima donde se come sopa chup, aunque sea verano, blanca y reconfortante, con bolitas de carne, pescado o chancho. La amplia carta incluye también chi chon fan, el sahofan y los hakao. Hay carta en chino y en español, así que abunda la gama de opciones para conocedores, no solo los 10 que pedimos siempre. Vale explorar.

Jr.Paruro 795
Todos los días desde las 09:30 horas

COQUITOS

Las carretillas que venden coco fresco están en muchos mercados limeños. Pero en el centro se encuentran más. Te pelan el coco para que lo comas al natural, pero también para beber el agua helada. Además, una diversidad de dulces que van desde cocadas de las duras, las pequeñas más blanditas y los coquitos tostados rompemuelas que amamos.

EL TRINCHE

KING KONG Y NATILLA

Amor y odio le tienen al king kong, ese icónico dulce norteño de masa seca pero airosa, relleno de piña y de manjar. Yo soy de las que lo aman y lo come por pedacitos, con café caliente, en tardes frías. En el centro los encuentran en la Av. Tacna, cerca a Nazarenas, con más dulces norteños como los suspiros, el membrillo, las barras de chirimoya y de lúcuma y las natillas.

PUEDEN CONOCER
MÁS EN

EL TRINCHE

DÓNDE, CÓMO Y QUÉ COMEMOS

WWW.ELTRINCHE.COM