

LIMA TRADICIONAL |||| Un paseo por los rincones de la antigua ciudad

Los clásicos imperdibles

HACE UNAS DÉCADAS, PARA NUESTROS PADRES O ABUELOS ERA COTIDIANO COMENZAR LA SEMANA EN EL CORDANO CON UN TACU TACU; IRSE TODAS LAS VECES QUE SALIERA EL SOL A LA BUENA MUERTE; INICIAR EL DÍA EN EL CARBONE Y COMERSE EL SANCOCHADO DEL MAURY CUANDO HABÍA FRÍO. Y EN OCASIONES ESPECIALES: EL DON PEDRO DEL CLUB DE LA UNIÓN

El señor de la casa (El Cordano)

Mientras Luis Cerna González (78), el mozo más antiguo del restaurante —y posiblemente de todo Lima gracias a sus 50 años de servicio— alcanza el tacu tacu con un bistecapanado bien servido (su plato de bandera), se percibe que este no es un restaurante cualquiera. Es el Cordano, fundado en 1905 por la familia del mismo apellido, la cual en 1978 le dejó el negocio a los trabajadores

debido a los problemas económicos. Lo encantador de este rincón al lado del Palacio de Gobierno es que se mantiene tal como fue siempre: las mismas sillas, las puertas y hasta la cantidad de comida. Puede llegar en cualquier momento del día (8 a.m. a 9 p.m.) y comer sándwiches de jamón o, si quiere irse con el estómago bien lleno, el de siempre: el tacu tacu. ●



FOTOS NANCY CHAPPELL

A TODA HORA. Cualquier momento del día es bueno para disfrutarlo.



LEGENDARIO TACU TACU. Políticos y diplomáticos se han rendido ante él.

EL DATO

Jr. Ancash 202. TELÉFONOS: 427-0181



FOTOS FÉLIX INGARUCA

LO MÁXIMO.

Elena Kunigami es una excelente anfitriona. Todos a comer.

La casa del pescado (La Buena Muerte)



MIXTO. El cebiche es increíble. Combina sabores orientales con los peruanos.

No se puede vivir tranquilamente sin haber ido a La Buena Muerte en Barrios Altos. El negocio empezó en 1959, cuando el señor Kunigami abrió posiblemente la primera cebichería de Lima en la cuadra 3 de Paruro (en 1989 se mudaron a la cuadra 4), al frente de la iglesia de La Buena Muerte. “Vendíamos 300 kilos de pescado diarios. La gente se peleaba por los platos, terminaban comiendo en la plaza, ya que no había más mesas”, recuerda Elena Kunigami, actual administradora. Pruebe el tamal de pescado o el enrollado con mariscos (de 12 m. a 5:30 p.m.). ●

EL DATO

Jr. Paruro 465. TELÉFONOS: 427-0170.

Tomando algo más que un trago (Maury)

El Maury no solo es uno de los hoteles más importantes del país, sino también un restaurante y un bar que podrían haber sido una de las salas del Titanic, debido a la infraestructura y por la comida de primer nivel que nos proponen cada día de la semana. Verá espejos de 1821 (año de la fundación del hotel), sillas y mesas de 1956 y unos platos que

se renuevan cada día de la semana (de 12 m. a 4:00 p.m.). Los lunes hay cabrito deshuesado; los martes, tacu tacu con lomo; los miércoles, arroz con pato; los jueves, sancochado, y los viernes, buffet criollo. Si está por el Centro de Lima, no deje de ir. ●

EL DATO

Jr. Ucayali 201. TELÉFONOS: 428-8188 / 428-3185



BUEN SORBO. Aproveche y tómese un pisco sour.

SALÓN DE LOS ESPEJOS.

Este rincón del hotel es de los más visitados.



FOTOS FÉLIX INGARUCA