

La cuadra deliciosa / A Block of Delicious

En Miraflores, clásico obligatorio en el circuito turístico de Lima, descubra exquisitos manjares en la primera cuadra del boulevard Bonilla.

In the classic Lima neighborhood of Miraflores, the first block of Boulevard Bonilla is just the spot for some fantastic cuisine.

TEXTO TEXT ÁLVARO DURAND

1 IL CAPPUCCINO CAFÉ

Sofisticado y lúdico. Suculentos desayunos criollos y reparadores "lonches" (comida entre las principales del día) sazonados con yuquitas a la huancaína, champiñones gratinados y langostinos al ajillo. / Sophisticated yet playful. Delicious traditional-style breakfasts and fortifying "lonches" (between-meals snacks) such as yucca a la huancaína, mushroom gratinée and prawns in garlic sauce.

www.cafe-ilcappuccino.com

2 LA TRATTORIA DI MAMBRINO

Famoso por sus risottos, el magret de pato y los raviolos de ternera con funghi porcini, del chef Hugo Plevisani; y los más de 50 postres de Sandra Plevisani. Registrada calidez italiana. / Famous for its risotto, duck magret and veal ravioli with porcini mushrooms prepared by chef Hugo Plevisani as well as over 50 desserts made by Sandra Plevisani. Top-quality Italian cuisine.

Tel. 51-1-446-7002

3 CAFÉ BAR HABANA & MICROMUSEO AL FONDO HAY SITIO

Flamante y nostálgico rincón cubano que se conecta a un espacio alternativo de arte contemporáneo. Para acompañar una muestra itinerante, tapas o jamón de pierna al olivo. No deje de probar el mojito. /

An innovative yet nostalgic Cuban eatery that shares a space with a contemporary art gallery. Accompany an art show with a variety of tapas or ham marinated in olive oil. The mojitos are not to be missed.

www.cafebarhabana.com
www.micromuseo.org.pe

4 BOBO BAR

Se autodefine como un "bourgeois bohemian stylish bar", sin formalismos ni protocolos, aderezado con tapas, cocktails y world music. Happy hour de 7 a 10 pm. /

A self-described "bourgeois bohemian stylish bar," short on formalities and protocol but long on tapas, cocktails and world music. Happy Hour runs from 7 to 10 p.m.

www.bobobar.us

5 XOCOLATL

Exquisita e innovadora chocolatería de lujo de la chef Giovanna Maggiolo. Diseñada por el renombrado arquitecto Fernando Mosquera, Xocolatl es una joyería de bombones que se exhiben en pequeñas cajas de luz expuestas alrededor de un mesón: chocolate belga y suizo con especias; chocolate amargo relleno de leche de coco y limón; tejas de camu-camu y aguaymanto; brownies con algarrobina... Obligatorio probar el ranfañote. La carta incluye café de primera, oporto, o una copita de pisco. / The exquisite and innovative luxury chocolate shop owned by Chef Giovanna Maggiolo and designed by renowned architect Fernando Mosquera. A treasure trove of bonbons showcased in small light boxes arranged on a table: Belgian and Swiss chocolate with spices, dark chocolate filled with coconut milk and lemon, tejas de camu-camu, tejas de aguaymanto and carob brownies. Don't leave without trying the traditional Peruvian sweet called ranfañote. All of these delicacies can be accompanied by a cup of first-rate coffee, a glass of Port or a shot of pisco.

www.xocolatl.pe

6 MATSURI SUSHI BAR

Tal vez uno de los mejores espacios de comida japonesa en Lima. Variedad de maki's, sashimis, exquisito tartare de atún en aceite de ajonjolí, y tempura de helado. / Perhaps one of the best places to enjoy Japanese food in all of Lima: a variety of makis and sashimis, an incredible tuna tartar in sesame oil and ice cream tempura.

www.matsurisushibar.com



IL Cappuccino Café
Manuel Bonilla 103
Tel. 51-1-241-2762

La Trattoria di Mambrino
Manuel Bonilla 106
Tel. 51-1-446-7002

**Café Bar Habana
Micromuseo al fondo hay sitio**
Manuel Bonilla 10
Tel. 51-1446-351

Bobo Bar
Manuel Bonilla 109
Tel. 51-1-243-2139

Xocolatl
Manuel Bonilla 1
Tel. 51-1-241-955

Matsuri Sushi Bar
Manuel Bonilla 120
Tel. 51-1-241-9557