

Lima's Best Ceviche

Prowling South America's new culinary capital for the freshest, brightest, most exciting raw fish dishes around



The Melting Pot: Nikko

In recent years Nikkei food—Peruvian-Japanese fare—has been all of the rage in Lima. Nikko, a slick two-level spot in the upscale suburb of La Molina, is one of Lima's first Nikkei-specific cevicherias. The lengthy menu includes a long list of sashimi-thin tiraditos, ceviche-like dishes that douse raw seafood in aji-spiced sauces, as well as tempuras sided by tentsuyu sauce and sushi. Of the half dozen ceviches on the menu, the best may be the Seviche Nikkei, a combination of tuna and octopus spruced up with tamarindo. *Avenida La Fontana 1137, La Molina, www.nikko.com.pey capital for the*

Estos son los mejores cebiches de Lima para "The Wall Street Journal"

La publicación señala que Perú tiene a la capital gastronómica de América del Sur. Eligió siete de los casi 12 mil locales

En Lima existen cerca de 12 mil [cebicherías](#) y es en definitiva la ciudad del Perú que más locales de este tipo posee. En un lugar calificado como "la capital gastronómica de América del Sur", encontrar un buen [cebiche](#) nos es tan fácil como parece.

Contagiado por el furor que la comida peruana causa en algunos lugares, "[The Wall Street Journal](#)" le dedicó un artículo a nuestra gastronomía y en especial al plato más importante de [nuestra cocina](#). Además, el artículo escrito por el periodista Nicholas Gill, destaca algunas cebicherías, que a su parecer son las mejores de Lima.

El local chorrillano de Sonia Bahamonde (Sonia) fue elegido como el ícono. Más de 33 años dedicados a la comida marina y los cebiches la respaldan. Mercado, del reconocido [Rafael Osterling](#) es un restaurante elegido como uno de los que marca tendencia.

En cambio Los II Piratas es el regreso a lo básico, al cebiche sencillo y de barrio. La Pescadería es calificada como el local ecológico que tiene como regla el uso de "la pesca del día", utilizando especies alternativas.

[Javier Wong](#) no podía estar fuera de esta lista. En su local no hay menú ni carta, se sirve lo que el chef proponga. Pescados Captales fue elegido por el diario como el mejor restaurante de la calle La Mar en Miraflores, acaso la zona más cebichera de Lima. Finalmente Nikko es la fusión, la combinación de sabores peruanos con toques nikkei.

¿A DÓNDE IR? SONIA. Santa Rosa 173, Chorrillos.

MERCADO. Hipólito Unanue 203, Miraflores.

LOS II PIRATAS. Jr. Arturo Suárez 298, San Juan de Miraflores.

LA PESCADERÍA. Avenida Grau 689, Barranco.

CHEZ WONG. Enrique León García 114, La Victoria.

PESCADOS CAPITALES. Avenida La Mar 1370, Miraflores.

NIKKO. Avenida La Fontana 1137, La Molina.