

Mérito: La Exquisita Fusión de las Cocinas peruana y venezolana por el Chef Luis Martínez

En el mundo de la gastronomía, algunos chefs logran trascender los límites de la tradición culinaria y crear fusiones que cautivan los paladares.

Merito comienza su historia. El Chef Luis Martínez ha llegado a Perú después de hacer su carrera culinaria en La Casserole du Chef, donde adquirió las bases sólidas de la cocina.

Durante un tiempo estuvo en [DiverX0](#), aquí, Martínez pudo experimentar y ver de primera mano, la innovación y la fusión de sabores que caracterizan la cocina de Muñoz, lo que despertó su pasión por crear combinaciones únicas y sorprendentes.

Motivado por su experiencia en este restaurante Tri Estrellado español y su amor por la gastronomía latinoamericana, Martínez decidió trasladarse a Perú para continuar su desarrollo culinario.

Allí tuvo la oportunidad de trabajar en Central, dirigido por el chef Virgilio Martínez, donde profundizó su conocimiento de

los productos autóctonos peruanos y las técnicas culinarias locales.

El camino para llegar a Mérito

El propio chef Martínez ha declarado a la prensa especializada que:

Al finalizar mi curso de cocina, uno de los requisitos era realizar pasantías y esa fue la puerta que me llevó a vivir una increíble aventura culinaria.”

Volé a Europa y realicé una pasantía en el renombrado restaurante Martín Berasategui, una experiencia que me encantó y que dejó una profunda impresión en mí.

Después de regresar a Venezuela y trabajar allí durante unos años, decidí ampliar mis horizontes y viajar a París en 2011, donde me sumergí en un curso de seis meses para seguir perfeccionando mis habilidades culinarias.



Fue durante mi tiempo en [París](#) que uno de mis profesores me recomendó hacer prácticas en un restaurante en Burdeos, una oportunidad que acepté con entusiasmo.

Fue allí donde tuve la fortuna de aprender muchísimo y adquirir conocimientos invaluablees sobre la gastronomía francesa.

Después de terminar mi tiempo en Burdeos, tuve la oportunidad de

realizar mis prácticas de verano en DiverX0, un prestigioso restaurante en Madrid.

Durante esa temporada, se celebró el [Madrid Fusión](#), un evento culinario que siempre había soñado con asistir. Fue en ese evento donde tuve un encuentro memorable con el reconocido [chef Virgilio Martínez](#), quien me abrió los ojos a la riqueza y diversidad de la cocina peruana.

Nuestro encuentro despertó en mí una profunda curiosidad por descubrir más sobre la cocina peruana y me llevó a tomar la decisión de viajar a Perú.



Mérito un trabajo impecable que le valido la posición 11 en la lista de 50 Best Restaurants

Con la oportunidad de realizar prácticas en Central, el restaurante emblemático de Virgilio Martínez, no dudé en embarcarme en esta nueva aventura.

Mi trayectoria ha sido impulsada por mi constante búsqueda de

conocimiento y mi deseo de explorar diferentes culturas culinarias.

Cada experiencia y cada persona que he conocido en el camino ha dejado una huella en mi desarrollo como chef.

Ahora, en Mérito, tengo la maravillosa oportunidad de fusionar los sabores de la cocina peruana y venezolana, creando platos que reflejan mi pasión por la gastronomía y que rinden homenaje a mis raíces y a las influencias que he adquirido a lo largo de mi carrera.”

MERITO











Martínez expresa con mucha pasión que fue al trabajar con Virgilio Martínez que entendió que en Perú le quedaban muchos detalles por saber y aprender sobre los productos de la región que lógicamente no conocía.

“Quiero que los platos en Mérito intriguen, cuestionen, emocionen, generen curiosidad, miedo y sorpresa. Quiero que el público quiera probarlo y disfrute al saborearlo”.

El proceso de encontrar la identidad ha sido muy instintivo, me cuelgo de las ideas de las ideas que van apareciendo y confió mucho en mi intuición.

Hay muchas manos y personas creativas involucradas en este

proceso de creación- para la vajilla, el diseño interior del local, la elección de la música, etc, definitivamente todo suma, con coherencia y de forma armoniosa. Al logra el resultado final.

Con este bagaje de experiencia y su enfoque innovador, Luis Martínez decidió abrir “Mérito” en el corazón del barrio de moda de Barranco en Lima.

El restaurante Mérito, ubicado en el vibrante barrio de Barranco en Lima, ofrece una experiencia culinaria excepcional.

“En Mérito se busca dar protagonismo a productos originarios de la región latinoamericana”.

Esto ha dado como resultado una propuesta culinaria con mucha identidad, textura, sabor y color. Insumos como el maíz, la papa, el olluco, el yacón, el plátano y el sachatomate se combina en manera armoniosa, respetando siempre sus propios sabores.









“Mérito tiene mucho de lo que yo veo y absorbo en lugares que visito en la región. La propuesta es una suerte de representación de [mis experiencias](#) personales en la que se siente principalmente un fusión peruano-venezolana, esto por la ubicación del restaurante y mis raíces”

Una carta que dará mucho que paladear

El menú de Mérito ofrece una amplia variedad de platos que

representan la fusión de las cocinas peruana y venezolana. Entre las creaciones destacadas se encuentran:

“Ceviche de Pulpo y Ají Amarillo”

Un ceviche donde el pulpo se marina en un ají amarillo cremoso, dándole un toque [venezolano](#), sirviéndose además con camote y maíz peruano.

“Arepa de Cuy al Horno”

Una reinterpretación de la clásica arepa venezolana, rellena de cuy al horno con un toque de ají panca y acompañada de una salsa de rocoto y huacatay.

“Causa Rellena de Pato Confitado”

La causa peruana se reinventa con un relleno de pato confitado, logrando una combinación de sabores suaves y jugosos, acompañada de una salsa de ají amarillo.

“Tiradito de Chupe de Camarones”

Inspirado en la tradicional sopa peruana de camarones, este plato presenta camarones frescos cortados en láminas finas y marinados en una mezcla de [ají amarillo](#) y limón, servidos con una crema de maíz.

“Pachamanca Criolla con Asado Negro”

Un homenaje a la pachamanca peruana y al asado negro venezolano. En este plato, se combinan las carnes de res y cerdo, cocinándose lentamente en un horno de tierra con hierbas aromáticas, para luego servir las con una reducción de vino tinto.

Estos son solo algunos ejemplos de los deliciosos platos que se pueden encontrar en el menú de Mérito pero tenemos que acotar que el chef tiene una carta muy cambiante y siempre

trata de sorprender con su preparaciones y con sus presentaciones las cuales hay que decirlo son realmente obras de arte.

El chef Luis Martínez ha logrado consolidar su sueño de fusionar la cocina peruana y venezolana en su ya muy reconocido restaurante Mérito.

Con una trayectoria marcada por experiencias culinarias de primer orden ha adquirido un conocimiento invaluable de productos peruanos y ha desarrollado un estilo culinario único y lleno de identidad.

Mérito se ha convertido en un destino culinario imperdible, donde los comensales pueden disfrutar de una propuesta gastronómica excepcional que combina sabores, texturas y colores en armonía.

Sin duda, el chef Luis Martínez está dejando su huella en la escena culinaria peruana y mundial sigue deleitando a los paladares más exigentes con su creatividad y pasión por la cocina.