

Latin America's 50 Best Restaurants 2025: Colombia alcanza la cima

La escena gastronómica latinoamericana volvió a mirarse en el espejo de Latin America's 50 Best Restaurants 2025, cuya gala se celebró el 2 de diciembre en Antigua Guatemala, con **El Chato**, en Bogotá, ocupando por primera vez el número uno y convirtiéndose en el primer restaurante colombiano en alcanzar la cima del listado.

El podio lo completan **Kjolle**, en Lima, como mejor restaurante de **Perú**, y **Don Julio**, en Buenos Aires, reconocido como el mejor de Argentina, en una edición donde **Sudamérica** copa 9 de los 10 primeros puestos y consolida su papel de epicentro creativo del continente.



No hablamos solo de cocinas brillantes: hablamos de modelos de una fuerte relación con el territorio, con sus productores y lo más importante, con la memoria colectiva de cada país, que es, al final, se quiera o no, donde se está librando la batalla del relato gastronómico contemporáneo.

El **Top 10** que hoy nos ocupa funciona como una suerte de mapa comprimido de la región: **Ecuador, Perú, Brasil, México, Chile, Colombia y Argentina** aparecen representados en una secuencia que va de la biodiversidad andina a la brasa porteña, pasando por la cocina caribeña de investigación o las lecturas urbanas de las grandes capitales.

Cada uno arriba a la lista no solo por lo que sirven en sus platos, sino por la capacidad de articular discursos sobre sostenibilidad, identidad, investigación y hospitalidad. No es casual que varios de ellos encadenen reconocimientos paralelos: **Nuema con el Estrella Damm Chefs' Choice Award para Alejandro Chamorro, Cosme como Highest Climber, Boragó con el Icon Award para Rodolfo Guzmán o Kjolle con el Art of Hospitality Award**, en una fotografía que premia tanto la emoción en sala como la precisión en cocina.

No.10 Nuema (Quito, Ecuador): biodiversidad ecuatoriana en estado de alta cocina

[@nuema_restaurante](https://www.instagram.com/nuema_restaurante)

Nuema fue el primer restaurante ecuatoriano en entrar en los grandes listados internacionales y hoy se consolida en el número 10 de Latin America's 50 Best como el mejor restaurante

de Ecuador. Desde Quito, Alejandro Chamorro y la pastelera Pía Salazar trabajan con una idea radicalmente clara: revisar a diario la biodiversidad del país y traducirla en un menú que se mueve al ritmo de las estaciones y de las altitudes.

En sus platos aparecen ingredientes endémicos como la mashua, raíces andinas, camarones de río de Manabí, ajíes y fermentos como la nepia, una pasta de yuca y chile que condensa muchos de los matices de la cocina popular. La puesta en escena es deliberadamente contemporánea: formas angulosas, colores intensos, texturas precisas y un trabajo de fermentación y maduración que acerca el recetario tradicional a un lenguaje de vanguardia.



El reconocimiento de 2025 trae, además, un matiz político dentro del propio ecosistema de 50 Best: Chamorro recibe el Estrella Damm Chefs' Choice Award, un premio votado por sus colegas, que lo señala como uno de los cocineros más

influyentes del continente.



Nuema se lee, así como un manifiesto sobre lo que puede ser la cocina ecuatoriana cuando se libera de complejos: un diálogo entre territorio y técnica que no renuncia al riesgo estético y que entiende la alta cocina como una herramienta para devolver valor a los productores de costa, sierra y Amazonía. Para la región, y para quienes miramos desde este lado del Atlántico, es también la confirmación de que los “países periféricos” empiezan a ocupar el centro del relato.

No.9 Cosme (Lima, Perú): cocina casera con técnica y un salto histórico en la lista

[@cosme.pe](https://www.cosme.pe)

Cosme cumple una década y lo celebra como pocos: ascendiendo hasta el puesto 9 y llevándose el Highest Climber Award 2025 tras escalar casi veinte posiciones en un solo año.

El proyecto de **James Berckemeyer** nació en Lima con una consigna sencilla pero poderosa: **“comida casera con técnica”**. Es decir, sabores que remiten a la mesa cotidiana peruana, pero tratados con el rigor y la sensibilidad de alguien que pasó por cocinas de alta cocina dentro y fuera del país.



De ahí salen platos como arroces con frejoles y cerdo afinados al extremo, tacos de maíz con costilla bbq, o versiones de guisos tradicionales como el cau cau trasladados a un registro contemporáneo sin perder su carácter reconfortante.

En 2025, Cosme refuerza esa identidad con una experiencia más estructurada: un menú degustación de nueve pases, la “Experiencia Cosme”, que articula el relato de la casa desde los snacks hasta el postre sin abandonar el código de bistró relajado que lo hizo famoso entre limeños y visitantes.



El crecimiento no se traduce en pompa, sino en profundidad: mejor lectura del producto, mayor precisión técnica y una sala que funciona como prolongación del comedor de casa, pero afinada para un público que ya se mueve con naturalidad entre listas globales y fondas de barrio. Que un formato así se cuele en el Top 10 dice mucho de hacia dónde se está moviendo la gastronomía peruana: menos espectáculo y más cocina que apetece volver a comer.

No.8 Tuju (São Paulo, Brasil): estaciones brasileñas en tres pisos

[@tuju_sp](#)

Tuju es uno de esos restaurantes que explican una ciudad entera. Tras un paréntesis y una reapertura con mirada afinada, el proyecto de **Ivan Ralston** regresa a la primera línea como número 8 de Latinoamérica y mejor restaurante de Brasil, apoyado en un menú de diez pases que se reinventa cada tres meses siguiendo el pulso de las estaciones paulistas.

El concepto va más allá del calendario: cada menú se asocia a rasgos climáticos –humedad, lluvia, viento, sequía– y se construye a partir de productos locales, muchos de ellos cultivados en el huerto urbano del propio restaurante, o procedentes de pequeños agricultores y recolectores.



En el plato eso se traduce en combinaciones que cruzan coliflor con crema de cacahuete y chocolate blanco, costillas de wagyu con mandioca y nueces de Brasil, o trabajos minuciosos con yacón, tucupí y hierbas del entorno.



La experiencia se despliega en un edificio de tres niveles que ha convertido la hospitalidad en parte del discurso: bar-patio a pie de calle, comedor principal en el segundo piso y terraza para sobremesas largas, cócteles o simplemente para dejar que la [ciudad](#) haga de telón de fondo. **Tuju** fue reconocido en 2024 con el **Art of Hospitality Award** y mantiene esa línea: servicio cercano pero altamente profesional, tiempos medidos y una

narrativa en sala que ayuda a entender por qué Brasil, con su mezcla de biomas y culturas, está reclamando cada vez más espacio en la conversación gastronómica global.

No.7 Quintonil (Ciudad de México, México): la emoción como hilo conductor

[@rest_quintonil](#)

Quintonil ya jugaba en la liga de los grandes antes de esta edición: en la lista mundial de 2025 se sitúa en el tercer puesto del planeta, consolidando a Jorge Vallejo como una de las voces más sólidas de la cocina mexicana contemporánea.

Su restaurante, abierto en 2012 junto a Alejandra Flores, es la prueba de que se puede hacer alta cocina profundamente técnica sin romper el hilo que conecta con la cocina callejera, los antojos de mercado y los sabores que muchos mexicanos reconocen como los de su infancia. El nombre procede de una hierba comestible y la metáfora es clara: un proyecto que crece desde lo humilde, desde el solar y la milpa, para ocupar un lugar central en la escena global.







En este templo de la gastronomía se trabaja con un huerto urbano propio y una red de productores que permiten articular menús en los que conviven insectos, quelites, moles y técnicas prehispánicas con recursos contemporáneos. La crítica ha subrayado esa capacidad de Vallejo para hacer que la cocina

emocione de verdad: hay comensales que se han echado a llorar frente a ciertos platos porque los sabores les devuelven recuerdos de familia y territorio.

En un contexto en el que **México** suma ocho restaurantes en la lista latinoamericana, Quintonil aparece como estandarte de una forma de entender el fine dining: menos piruetas, más verdad en el plato y un enorme respeto por la historia culinaria del país.

No.6 Boragó (Santiago, Chile): territorio, investigación y un ícono llamado Rodolfo Guzmán

[@boragoscl](https://twitter.com/boragoscl)

Boragó lleva casi dos décadas construyendo un relato muy particular de Chile y su cocina. Desde 2006, el chef Rodolfo Guzmán ha ido tejiendo una red de más de 200 recolectores, pequeños productores y comunidades que le permiten trabajar con plantas, algas, frutos y hongos que rara vez se veían en un restaurante de alta cocina.

El resultado es un menú que habla de desiertos, bosques lluviosos, cordillera y costa, con referencias constantes a la cosmovisión mapuche y a las prácticas de caza y recolección del sur de Chile y Argentina. No se trata solo de usar ingredientes “raros”, sino de construir una gramática nueva a partir de lo autóctono: postres que evocan glaciares, preparaciones a base de piñones de araucaria, productos fermentados en frío o madurados en condiciones extremas.



En 2025, el listado reconoce esa trayectoria otorgando a Guzmán el Icon Award, un premio que va más allá de una temporada brillante y señala una influencia de largo recorrido en la región.



Sexto en Latinoamérica y mejor restaurante de Chile, Boragó se mantiene como un laboratorio vivo donde la sostenibilidad no es un adorno, sino una práctica diaria: trabajo con su propio huerto, minimización de residuos, reflexión sobre la huella ecológica y un diálogo estrecho con las comunidades que

suministran el producto. Para muchos cocineros jóvenes del continente, Guzmán representa la prueba de que es posible construir una alta cocina radicalmente local sin perder ambición ni proyección internacional.

No.5 Celele (Cartagena de Indias, Colombia): el Caribe como territorio de investigación

[@CeleleRestaurant](#)

Celele es la demostración de que el Caribe colombiano es mucho más que postal y playa. El restaurante, ubicado en **Getsemaní**, nace del proyecto **Caribe Lab**, con el que **Jaime David Rodríguez** dedicó más de diez años a recorrer la región, documentando productos, técnicas y recetas en riesgo de desaparecer.



JAIIME
David
Rodríguez

“Mi cocina está basada en la cultura y la biodiversidad del Caribe colombiano”

Jaime David Rodríguez, chef.

PERSONAJES
DEL
AÑO
2025

De esa investigación salen platos que hablan de ñames, sueros, pescados de temporada, frutas ácidas, especias, tubérculos y técnicas ancestrales reinterpretadas con una estética contemporánea muy reconocible: **vajilla artesanal**, colores vivos y una cocina que mira de frente a la diversidad étnica y cultural de la zona. **Celele** no romantiza el Caribe, lo

complejiza, y ahí está gran parte de su valor **gastronómico** y político.







En 2025, el restaurante no solo alcanza el quinto puesto de Latinoamérica, sino que consolida su imagen global tras haber recibido el **Sustainable Restaurant Award** en el entorno de **The World's 50 Best** por su trabajo con productores locales,

comunidades indígenas y afrodescendientes, y una cadena de suministro diseñada para ser justa y responsable. En paralelo, **Rodríguez** ha sido reconocido entre los mejores chefs del mundo en distintos listados, reforzando la idea de que el futuro de la cocina colombiana pasa por territorios que hasta hace poco eran invisibles en los grandes relatos gastronómicos. **Celele**, en ese sentido, funciona casi como un manifiesto comestible sobre biodiversidad, memoria y desarrollo económico sostenible.

No.4 Mérito (Lima, Perú): una fusión latinoamericana con acento barranquino

[@MeritoRestaurant](#)

Mérito es uno de los ejemplos más claros de cómo Lima se ha convertido en una ciudad laboratorio para la cocina latinoamericana. El **venezolano Juan Luis Martínez**, formado en Caracas y con un paso decisivo por Central, abrió este pequeño restaurante de dos plantas en Barranco en 2018, con una idea fija: cruzar la despensa peruana con la memoria y las técnicas de su país de origen.



La casa se ha hecho famosa por una cocina intensa, juguetona y precisa, donde aparecen **arepas, sancochos y sabores caraqueños** reinterpretados con productos **andinos y amazónicos**. El espacio es mínimo, con una barra muy codiciada frente a la cocina abierta, y un ambiente que mezcla la energía de un bar de

barrio con el rigor de un fine dining.

MERITO

LATIN
AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS
2025
Azusa, California



#4







En 2025, **Mérito** escala hasta el puesto 26 del mundo y se instala en el **número 4 de Latinoamérica**, después de haber sido octavo en la edición regional de 2024, consolidándose como una de las direcciones imprescindibles de Lima. Críticos y

comensales coinciden en señalar la potencia de sus sabores por encima de cualquier artificio: platos que parecen sencillos en la carta pero esconden capas de acidez, humo, texturas crujientes y fondos trabajados. Ese equilibrio entre informalidad y alta exigencia técnica ha convertido a **Mérito** en un símbolo de una nueva generación de **cocineros latinoamericanos** que ya no se definen solo por su país, sino por una identidad híbrida construida a caballo entre fronteras.

No.3 Don Julio (Buenos Aires, Argentina): la parrilla que se volvió templo

[@DonJulioParrilla](#)

Si hay un restaurante que ha sabido convertir un imaginario nacional en alta cultura gastronómica, ése es Don Julio. En una esquina de Palermo, **Pablo Rivero** empezó hace más de 25 años con una **parrilla** de barrio que, a base de obsesión por el producto, hospitalidad y una bodega pensada como declaración de amor al vino argentino, se transformó en la referencia absoluta de la carne en la región.



Hoy, junto al **chef Guido Tassi**, **Rivero** trabaja con una finca propia donde se crían reses Aberdeen Angus y Hereford bajo criterios de agricultura regenerativa, se cuida la trazabilidad de cada corte y se madura la carne en casa para lograr una profundidad de sabor que se ha convertido en sello de la casa. La parrilla, en Don Julio, es técnica, pero también es narrativa: cuenta una historia de ganadería, paisaje y cultura porteña.













En la edición 2025, Don Julio se mantiene en el podio como número 3 de Latinoamérica y mejor restaurante de Argentina, tras haber ocupado el número 1 el año anterior, en un gesto que confirma su condición de clásico vivo más que de simple **“restaurante de moda”**.

Rivero, elegido **mejor sumiller de América Latina** y después del mundo en otros listados, ha situado el vino en el centro de la experiencia, reforzando la idea de que una parrilla puede dialogar de tú a tú con cualquier tres estrellas. Mientras, el equipo de sala sostiene una hospitalidad cálida, nada

impostada, que termina de explicar por qué comer en **Don Julio** es, para muchos, un rito de paso cuando se visita Buenos Aires.

No.2 Kjolle (Lima, Perú): la voz propia de Pía León sobre la despensa peruana

[@KjolleRest](#)

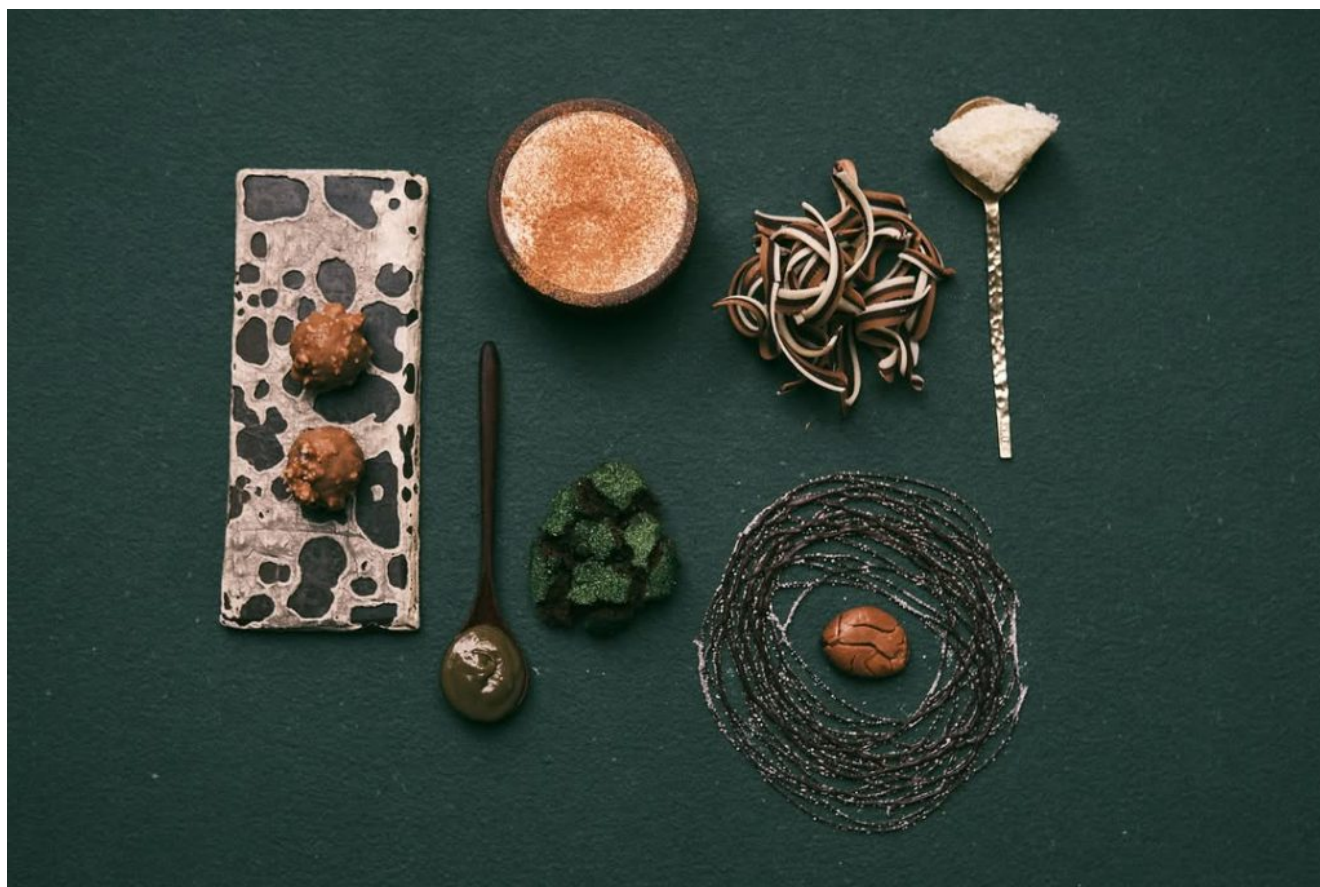
Kjolle no es “el otro restaurante de Central”; es el proyecto en el que [Pía León](#) despliega su propia mirada sobre la despensa peruana. Tras ganar visibilidad mundial como **jefa de cocina de Central** —elegido **mejor restaurante del mundo en 2023**—, la chef abrió en 2018 este espacio en Barranco, donde los productos se organizan menos por altitud y más por intuición, color y textura.



El resultado es una **cocina vibrante**, con platos que parecen casi paisajes cromáticos, en los que tubérculos, granos andinos, frutas amazónicas y productos marinos se combinan en construcciones que evitan el exceso de discurso y se centran en el placer de comer. El trabajo de postres, liderado por **Anny Rodríguez**, refuerza esa sensación de “probar el arcoíris” que tantos críticos han señalado.

En 2025, **Kjolle** se instala en el número 2 de Latinoamérica y es reconocido oficialmente como mejor restaurante de Perú, al tiempo que recibe el **Art of Hospitality Award** por una

experiencia en sala que equilibra precisión técnica y calidez humana.











Diego Vásquez Luque, al frente de hospitalidad y bebidas, ha sido clave en esa construcción: el servicio acompaña el viaje gastronómico sin robar protagonismo al plato, con un discurso que explica de dónde viene cada producto y cómo se ha trabajado. En una **Lima** que coloca varios restaurantes en ambas listas –mundial y latinoamericana–, **Kjolle** se consolida como símbolo de una generación de mujeres que están reescribiendo la alta cocina en clave propia.

No.1 El Chato (Bogotá, Colombia): un bistró contemporáneo convertido en bandera de país

[@ElChatoRestaurant](#)

El Chato corona la edición 2025 como mejor restaurante de América Latina y primer número uno colombiano en la historia del listado. El proyecto de **Álvaro Clavijo**, abierto en 2017 en **Chapinero Alto**, nació como un **bistró contemporáneo** con menú de mercado y se ha ido transformando en una plataforma de visibilización de la **biodiversidad colombiana**.



Clavijo, formado en escuelas y restaurantes de **Barcelona**, **París** y otros destinos europeos, decidió volver a **Bogotá** para trabajar casi exclusivamente con ingredientes locales,

construyendo una red de pequeños productores a los que no solo compra, sino con los que experimenta nuevas variedades y cultivos. El resultado son platos que pueden combinar **palmito con rambután, coco y algas, o un steak tartar con tendón, yacón y garum de setas**, siempre con una estética sobria y una profundidad de sabor que huye del efectismo.











La victoria de El Chato es, en palabras del propio chef, “un premio para países que no están tan reconocidos por su gastronomía”, y tiene una lectura evidente: Colombia se sienta de pleno derecho en la mesa grande de la alta cocina latinoamericana.

A su alrededor, una nueva generación de proyectos –**Celele en Cartagena, Leo en Bogotá, Manuel en Barranquilla, Afluyente o Humo Negro**– refuerzan la idea de que el país vive un momento de efervescencia creativa sustentado en la alianza entre cocineros, productores rurales y una despensa de frutas, tubérculos, cereales y proteínas que todavía guarda muchas historias por contar.



THE BEST RESTAURANT IN COLOMBIA 2025



Que un bistró de espíritu cercano sea el que corone la lista habla también del cambio de paradigma: hoy la excelencia ya no se mide solo en manteles de hilo, sino en la capacidad de un restaurante para ser, a la vez, casa, laboratorio y embajada de su territorio.