

Maido by Mitsuharu Tsumura, el número uno del mundo que ya conocíamos

Cuando un restaurante alcanza la cúspide mundial, el eco es inmediato. Pero hay casos donde ese reconocimiento, más que sorpresa, confirma una certeza que muchos ya sabían. Maido, el restaurante limeño de Mitsuharu “Micha” Tsumura, ha sido elegido como el mejor restaurante del mundo en The World’s 50 Best Restaurants 2025, y desde esta redacción, en Canariasgourmet.es, lo recibimos como quien celebra el destino de un viejo amigo.

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS[™]
2025
presented by
S.Pellegrino & Acqua Panna

No.1

MAIDO

LIMA

Porque sí, Micha ya había cocinado con nosotros, al menos en palabras. En 2017 lo entrevistamos, cuando la cocina nikkei se consolidaba como una de las expresiones más singulares y potentes del cruce cultural entre Japón y Perú. Ya entonces intuíamos que su [proyecto](#) no era una moda, sino un manifiesto.

Y hoy, al convertirse en el número uno del planeta, no podemos evitar leer esa entrevista con otros ojos: como un prólogo que ya contenía todos los ingredientes del futuro. [Leer entrevista completa aquí.](#)

Maido: más que fusión, una cultura

Maido no es un restaurante que se esfuerce por impresionar. No lo necesita. La sorpresa no es su herramienta; lo suyo es la profundidad. En su cocina no hay juegos malabares ni adornos gratuitos, sino una precisión quirúrgica que nace del conocimiento y del respeto por cada ingrediente. Su propuesta no busca llamar la atención, sino sostenerla en el tiempo, como hacen los clásicos. Cada plato es un relato breve, minucioso, que no grita ni se apura, pero permanece en la memoria del comensal mucho después de haberse disuelto en la boca.





Hablar de fusión en Maida es quedarse corto. No es un ejercicio de mezcla: es una cultura nueva en sí misma. Perú y Japón no se combinan; se funden en una identidad que no necesita explicaciones. No hay contraste forzado ni deseo de exotismo: hay naturalidad, [armonía](#), sentido. Como si el ceviche y el dashi hubieran nacido del mismo mar. Como si el

umami y el ají se hubieran criado juntos en la misma cocina familiar.

El menú 2025 de Maido habla con voz firme y contenido lúcido.

Desde los fondos marinos cocinados durante horas –que recuerdan la paciencia del ramen más ortodoxo– hasta las texturas vegetales tratadas con mano japonesa y corazón andino, todo tiene lugar porque todo tiene un porqué. El miso se insinúa donde antes estuvo el ajonjolí. El shoyu encuentra su eco en una leche de tigre sin estridencias. Cada elemento ha sido pensado no para adornar, sino para contar una historia que solo puede contarse en ese plato, en ese lugar y en ese tiempo.

Y eso, en un mundo gastronómico donde el algoritmo dicta tendencias efímeras, es una revolución silenciosa. Maido no compite en la feria del asombro: propone otra forma de mirar, de cocinar, de entender lo que significa representar un país –o, mejor dicho, dos– desde el lenguaje profundo del sabor. En su menú, la técnica es una herramienta, pero la emoción es el propósito. Lo sabíamos



Mitsuharu Tsumura José Garavito y Virgilio Martínez previo a la entrega 50 best restaurants 2018



Mitsuharu Tsumura



Mitsuharu “Micha” Tsumura

No es arrogancia. Es memoria. Cuando entrevistamos a Tsumura hace siete años, lo hizo con esa serenidad que tienen los cocineros que no necesitan demostrar nada. Hablaba de arroz como quien habla de poesía. De los dashi, los fondos, el ají, la paciencia. Su visión era la de alguien que sabía que para emocionar no basta con impresionar.

Hoy que el mundo lo corona como el mejor, nosotros solo asentimos. Ya lo sabíamos. Porque había una honestidad en su mirada, una coherencia en su discurso y una madurez en su cocina que no se improvisa. Era cuestión de tiempo. Y ese tiempo, por fin, ha llegado.

¿Cuánto cuesta comer en el mejor restaurante del mundo?

[ReservasMaido](#)

Convertirse en el número uno del mundo no solo es una

distinción simbólica, también eleva el deseo –y la responsabilidad– de vivir esa experiencia. **Comer en Maido es acceder a una de las expresiones más sofisticadas y emocionales de la cocina global**, y como toda obra de alta artesanía, tiene su precio.

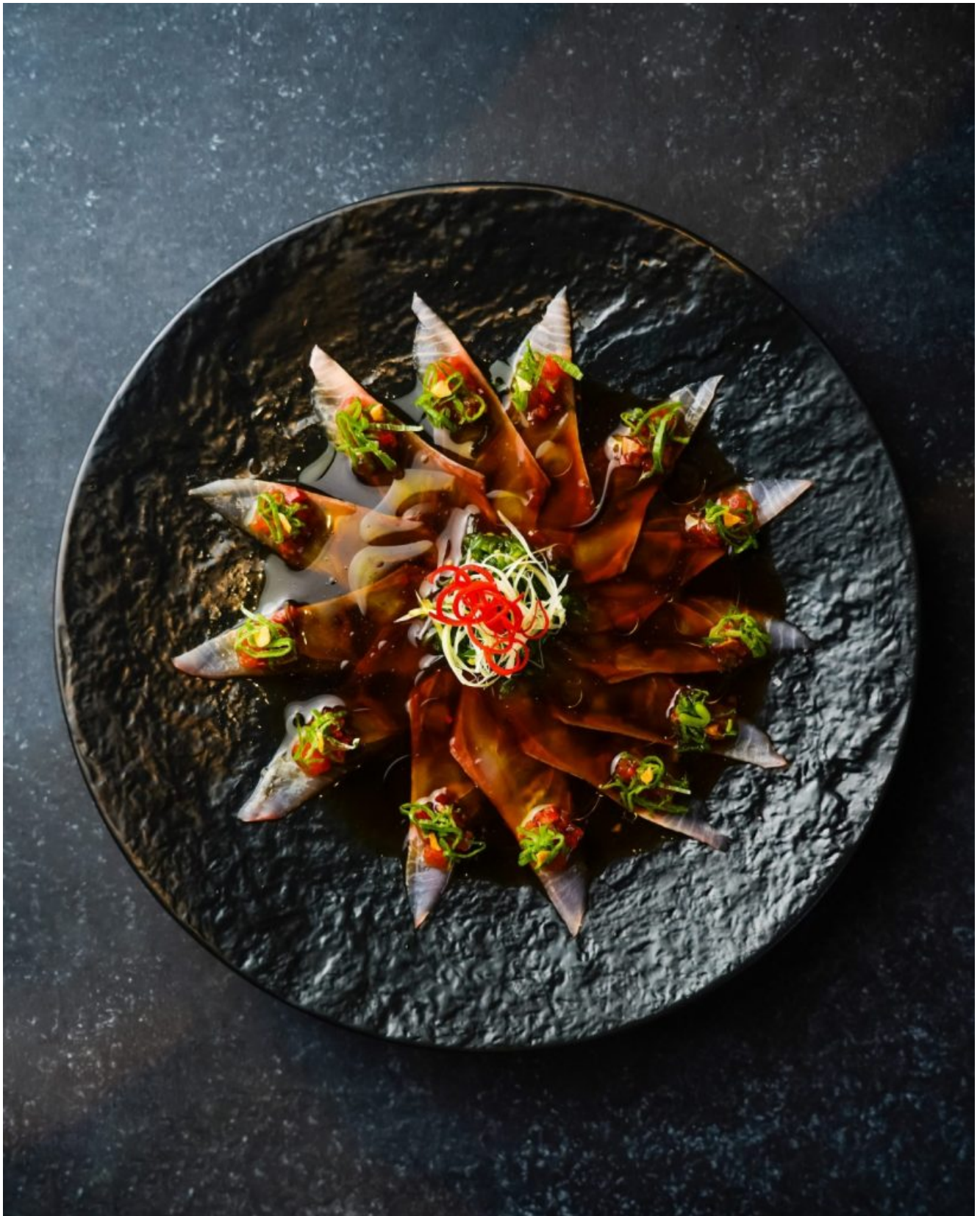
La experiencia sin maridaje cuesta S/ 1190.00 por persona, lo que equivale aproximadamente a 290 euros al cambio actual (junio 2025). Para quienes desean acompañar el menú con una selección de bebidas, hay varias alternativas:

- Con maridaje Maido: S/ 1880.00 (≈ 460 euros)
- Con maridaje Tokujou: S/ 2420.00 (≈ 595 euros)
- Con maridaje sin alcohol: S/ 1554.00 (≈ 380 euros)

Las reservas están disponibles de lunes a sábado, en turnos de 13:00 a 21:00 horas. Todos los precios incluyen impuestos y servicio, y pueden estar sujetos a cambios sin previo aviso. Lo cierto es que, más allá del coste económico, sentarse a la mesa en Maido es **invertir en una vivencia sensorial, cultural y emocional que trasciende el acto de comer**. Porque aquí, cada plato no solo alimenta: **sostiene una historia que nace del mestizaje, se cocina con técnica y se sirve con alma**.

Una victoria de la cocina como legado (y la despensa como continente)

Este primer puesto no es solo un reconocimiento individual. Es un acto de justicia poética para toda una región que durante años fue mirada como recurso, no como narrativa. El triunfo de Maido es el triunfo de Latinoamérica como gran despensa del planeta, no solo por su biodiversidad incomparable, sino por la inteligencia culinaria que ha sabido leer ese territorio con respeto, sabiduría y creatividad.



Es una victoria para Perú, sí, pero también para México, Colombia, Brasil, Argentina, Chile, Bolivia, Venezuela... y para todos los pueblos que han convertido el maíz, la papa, la quinoa, el cacao, el ají, la yuca o el plátano en relatos de identidad. Y es también –por fin– una victoria para los chefs

que no subordinan su cocina al mercado, sino que cocinan con la tierra en las manos y la memoria en el fuego. Esos que han entendido que cada ingrediente es también un documento, una raíz, una lengua viva que merece ser hablada con el cuerpo, no solo con el ego.

En un contexto global donde la gastronomía corre el riesgo de volverse puro espectáculo, marketing o accesorio de lujo, Maido nos recuerda que aún hay verdad cocinada a fuego lento. Que todavía existen cocinas que no persiguen viralidad sino permanencia. Y que hay chefs –como Mitsuharu– que piensan en función del sabor, no del algoritmo, y que logran emocionar no por lo que muestran, sino por lo que despiertan.

Desde Canariasgourmet.es, donde creemos que el periodismo gastronómico debe caminar al ritmo de los grandes procesos y no detrás de titulares efímeros, celebramos este hito con respeto, con alegría y con la complicidad de quien ya sabía, hace años, lo que hoy el mundo acaba de descubrir. Porque hay cocinas que llegan a la cima por moda. Y hay otras que llegan por destino. Maido es de estas últimas.