

The World's 50 Best Restaurants 2023: Central de Lima se corona como el Mejor Restaurante del Mundo en un Encuentro Épico en Valencia

El mundo de la gastronomía se ha unido una vez más en un encuentro épico en **Valencia, España**, para celebrar los prestigiosos premios [The World's 50 Best Restaurants 2023](#), bajo el patrocinio de **S.Pellegrino & Acqua Panna**. En esta ocasión, el restaurante [Central](#), de **Lima**, ha sido coronado como **The World's Best Restaurant 2023**, además de llevarse el título de **The Best Restaurant in South America 2023**.



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Reception



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Reception







The World's 50 Best Restaurants 2023 Beronia World's Best Sommelier Award



The World's 50 Best Restaurants 2023 The Best Restaurant in Europe



The World's 50 Best Restaurants 2023 Icon Award



La ceremonia de entrega de premios, que tuvo lugar en el majestuoso [Teatro de la Ópera de Les Arts](#) de esta ciudad, ha sido un verdadero homenaje a la cumbre del talento gastronómico proveniente de 24 territorios repartidos en los cinco continentes. Este evento trascendental ha reunido a los mejores chefs, restauradores y amantes de la gastronomía, creando un ambiente vibrante y emocionante en el que el arte culinario ha sido exaltado en su máximo esplendor.

Central: El Mejor Restaurante del Mundo que Celebra la Diversidad Culinaria y la Sostenibilidad en Lima



The World's 50 Best Restaurants 2023 No.1 winner **Central**, ubicado en **Lima**, ha sido reconocido como el '**Mejor Restaurante del Mundo**', dejando una huella indeleble en la escena gastronómica. Liderado por los talentosos chefs **Virgilio Martínez** y **Pía León**, este renombrado establecimiento ha cautivado a los paladares más exigentes con su propuesta culinaria única. Después de ocupar el segundo puesto el año pasado, **Central** ha logrado ascender a la cima, consolidándose como un referente en el mundo de la alta cocina.

Central va más allá de ser simplemente un restaurante; es un tributo a la diversidad y la riqueza de los ingredientes indígenas de **Perú**. Su menú es un homenaje a la biodiversidad del país y está influenciado por las investigaciones de **Mater Iniciativa**, su brazo de investigación. Además de deleitar a los comensales, **Central** promueve la sostenibilidad y valora las tradiciones e historias culinarias, convirtiéndose en un defensor de la cultura gastronómica peruana.

El reconocimiento como el '**Mejor Restaurante del Mundo**'

destaca el compromiso de **Central** con la excelencia culinaria y su capacidad para ofrecer una experiencia gastronómica excepcional. Su enfoque en los ingredientes indígenas y la sostenibilidad demuestra el poder de la gastronomía para preservar la diversidad cultural y despertar el interés por la protección del medio ambiente. Central se ha convertido en un destino imprescindible para los amantes de la gastronomía, dejando una marca perdurable en el panorama culinario global.

La excelencia culinaria de España resplandece en la lista de los mejores restaurantes del mundo: Disfrutar y DiverXO lideran el ranking



España destaca en la lista de los mejores restaurantes del mundo con seis establecimientos que han obtenido reconocimiento internacional por su excelencia culinaria.

Entre ellos, tres se encuentran en las primeras cinco posiciones: Disfrutar en la 2ª posición, DiverX0 en la 3ª posición y Asador Etxebarri en la 5ª posición. Además, Quique Dacosta, Elkano y Mugaritz también figuran en el ranking de los 50 mejores restaurantes, lo que evidencia la diversidad y calidad de la gastronomía española.

En la lista de los mejores restaurantes, **Central** es seguido de cerca por dos destacados representantes de **España**. En el segundo lugar se encuentra [Disfrutar](#), ubicado en **Barcelona**, y en el tercer puesto se sitúa [DiverX0](#), en **Madrid**.

Disfrutar, con su enfoque vanguardista y su capacidad para sorprender a los comensales, ha capturado la atención de los amantes de la gastronomía. Sus platos cuidadosamente elaborados combinan técnicas innovadoras y presentaciones artísticas, brindando una experiencia gastronómica única.

Por otro lado, **DiverX0** ha destacado por su enfoque audaz y experimental en la cocina. El chef **Dabiz Muñoz** ha logrado crear una propuesta culinaria que fusiona la tradición española con influencias internacionales, creando sabores y combinaciones sorprendentes. Su dedicación y talento han llevado a **DiverX0** a obtener reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional.

**Destinos Culinarios Emblemáticos:
Sudamérica, Asia y Medio Oriente-
Africa se Alzan en The World's 50
Best Restaurants 2023**







Sudamérica continúa fortaleciendo su posición en el panorama gastronómico global, con un total de nueve restaurantes destacados en la lista de los mejores del mundo. Esta región muestra su destreza culinaria con dos nuevas incorporaciones que merecen especial reconocimiento.

Kjolle, bajo la dirección de **Pía León**, ocupa el puesto número 28 en Lima, mientras que **El Chato**, ubicado en **Bogotá**, se posiciona en el número 33. Estos dos establecimientos reflejan la diversidad y calidad de la gastronomía sudamericana.

Asia, por su parte, también se destaca con siete restaurantes

en la lista. **Odette**, en **Singapur**, se consagra como el Mejor Restaurante de Asia, ocupando el puesto número 14. Además, se suman dos nuevas adiciones que merecen mención: Le Du en Bangkok (puesto número 15) y Gaggan Anand, también en Bangkok (puesto número 17). Por otro lado, Sézanne en Tokio se posiciona en el número 37, consolidando la excelencia culinaria de Asia.

Por primera vez, dos restaurantes de Dubái se unen a la lista, enriqueciendo aún más la diversidad geográfica de los galardonados. Trèsind Studio (puesto número 11) se destaca como el Mejor Restaurante en Medio Oriente y África, mientras que Orfali Bros Bistro (puesto número 46) también obtiene un merecido reconocimiento.

Alchemist: Un viaje gastronómico místico y multidimensional galardonado con el premio Gin Mare Art of Hospitality Award







El **restaurante Alchemist**, ubicado en **Copenhague** y clasificado en el número 5 de la lista, ha recibido el prestigioso premio **Gin Mare Art of Hospitality Award** por ofrecer una experiencia gastronómica casi mística. **Alchemist** transporta a sus comensales a un viaje multidimensional, dividido en varios “actos”, donde el chef principal **Rasmus Munk** y su equipo los sumergen en diferentes ubicaciones, formas de arte y momentos de narración.

La experiencia va más allá de la comida, combinando elementos visuales, sensoriales y narrativos para ofrecer una experiencia completa e inmersiva. **Rasmus Munk**, con su búsqueda obsesiva de los mejores ingredientes, logra crear platos exquisitos que se fusionan con la experiencia en su conjunto.

Pía Salazar y Miguel Ángel Millán, talentos excepcionales

Pía Salazar, la talentosa chef de **Nuema** en **Quito**, ha sido galardonada con el prestigioso **Beronia World’s Best Sommelier Award**, patrocinado por **Sosa**. Además de haber sido coronada como **Latin America’s Best Pastry Chef en 2022**, **Salazar** destaca

por sus creaciones experimentales y sorprendentes, convirtiendo frutas y verduras en auténticas obras maestras dulces. Sus combinaciones inusuales demuestran su destreza para equilibrar sabores y crear experiencias gastronómicas únicas.



The World's 50 Best Restaurants 2023 Beronia World's Best Sommelier Award

En su segundo año, el **Beronia World's Best Sommelier Award** ha sido otorgado a **Miguel Ángel Millán**, sumiller de **DiverXO** en **Madrid**. **Millán** ha demostrado su destreza al seleccionar maridajes expertos que complementan el cambiante menú del chef **Dabiz Muñoz**, elevando el programa de bebidas del restaurante a un nivel excepcionalmente alto. Su habilidad y conocimiento lo han posicionado como uno de los sumilleres más destacados a nivel internacional en la escena culinaria.

Table de Bruno Verjus y Atomix, destacados en la escena gastronómica internacional











El premio **Highest New Entry Award**, patrocinado por **Aspire Lifestyles**, ha sido otorgado a **Table de Bruno Verjus** en el puesto número 10. **Bruno Verjus**, un talentoso chef francés

autodidacta, ha cautivado a los comensales con su enfoque sencillo, estacional y sin complicaciones en su restaurante en **París. Table de Bruno Verjus** se ha convertido rápidamente en un destino gastronómico de renombre internacional, con un seguimiento leal entre los amantes de la gastronomía.

Atomix, en la posición número 8, ha sido galardonado con el **Villa Massa Highest Climber Award** y ha sido nombrado el **Mejor Restaurante en América del Norte**, habiendo subido 25 lugares desde el ranking anterior. Este íntimo restaurante, dirigido por **Junghyun 'JP' Park y Ellia Park**, destaca por su comida coreana progresista y distintiva. **Atomix** también recibió el **Gin Mare Art of Hospitality Award** en 2022, resaltando su excepcional enfoque en la hospitalidad.

Destacados galardonados: Odette, Fyn y honores especiales en la ceremonia de premios



[Ver esta publicación en Instagram](#)

Una publicación compartida de Odette (@odetterestaurant)

Julien Royer de **Odette** en **Singapur**, en la posición número 14, ha recibido el **Estrella Damm Chefs' Choice Award**, reconocido por su influencia positiva en la comunidad culinaria. El restaurante **Odette** también ha sido nombrado el **Mejor Restaurante en Asia 2023**, ubicado en la **Galería Nacional de Singapur**.

En la ceremonia de premios, **Fyn** en **Ciudad del Cabo** (puesto número 75) recibió el **Flor de Caña Sustainable Restaurant Award**. El chef fundador **Peter Tempelhoff** se destaca por su enfoque en la interpretación de **Sudáfrica** a través de técnicas inspiradas en la cocina japonesa, y el premio reconoce su compromiso con la sostenibilidad.

Durante el evento, también se homenajeó a los ganadores de premios especiales, incluyendo a **Nora Fitzgerald Belahcen**, fundadora de la empresa social **Amal** en **Marruecos**, y al dúo **Othón Nolasco** y **Damián Díaz**, creadores del proyecto de seguridad alimentaria **No Us Without You LA**. Asimismo, se reconoció a **Elena Reygadas** como **The World's Best Female Chef**, a **Andoni Luis Aduriz** de **Mugaritz** con el **Icon Award**, y al

restaurante **Tatiana** de **Kwame Onwuachi** en **Nueva York** con el **Resy One To Watch Award**.