



SIPAM

PERUANO JAPONES

RECONOCIDA COMO

LA MEJOR COCINA

DEL MUNDO.

ELEGIDA POR LA UNESCO

COMO PATRIMONIO

CULTURAL DE LA HUMANIDAD.



Cocina

PERUANA

MUCHA HISTORIA Y CULTURA RESPALDAN ESTA ALUCINANTE, RICA Y MUY PARTICULAR FUSIÓN DE COCINAS ANDINA, ALTIPLÁNICA, ESPAÑOLA, ITALIANA , FRANCESA, CHINO CANTONESA Y JAPONESA.

MODERNA

RICA

**MATICES MILENARIOS Y CONTEMPORÁNEOS HACEN DEL
PERÚ UNA INIGUALABLE Y ENVIDIABLE DESPENSA CON LOS
MEJORES INGREDIENTES ALIMENTICIOS DEL PLANETA.**

SALUDABLE

VERSÁTIL

SUSTENTABLE

MILLENARIA

FUSIONES QUE CAUTIVAN

*TEXTURAS,
TEMPERATURAS
& SABORES*

(foto) Aeropuerto. Fusión china, peruana y cantonesa



LA MEJOR COCINA DEL MUNDO DE HOY Y DEL *FUTURO*

INSUMOS COMO LA PAPA Y AJÍES CON SUS VARIANTES, CEREALES COMO LA QUÍNOA Y LA CHIA ESTÁN DANDO HOY LA CARA AL MUNDO PARA DEMOSTRAR NUESTRA FUERZA.

“LA COCINA PERUANA NO ES UNA MODA PASAJERA SINO HOY LA MEJOR COCINA DEL MUNDO DE HOY Y DEL FUTURO”...FERRAN ADRIA. Madrid Fusion 2012.

BENEFICIOS

DE UNA COCINA SUSTENTABLE

LA FRESCURA ABSOLUTA DE LOS INSUMOS QUE UTILIZAMOS HACEN DE LA COCINA PERUANA UNA EXPERIENCIA SANA, LLENA DE MUCHO SABOR, COLOR Y EXPLOSIÓN SENSORIAL PARA NUESTRO PALADAR.

LA COCINA PERUANA ES UNA EXPERIENCIA DE SALUD METABÓLICA DEBIDO A LA VARIEDAD DE INSUMOS DE ALTO VALOR PROTEICO Y TECNICAS MILENARIAS UTILIZADAS.

SIPAN NACE EN EL AÑO 2004
EN CUZCO, PERÚ.

BAJO EL FORMATO A PUERTAS CERRADAS Y DIRIGIDO POR SU CHEF Y CREADOR JOSÉ CASTRO MENDIVIL. ORIENTADO AL TURISMO INTERNACIONAL INTERESADO POR NUEVAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS.

DEBIDO AL ÉXITO DE ESTE ORIGINAL FORMATO SE INAUGURA EL PRIMER SIPAN A PUERTAS ABIERTAS EN EL CENTRO DE BUENOS AIRES.



SIPAN

CENTRO (Bs. As)

“SIPAN COCINA PERUANA Y PISCO BAR” ABRE SUS PUERTAS EN EL AÑO 2007 EN EL MICROCENTRO DE BUENOS AIRES.

PEQUEÑA OPERACIÓN GASTRONÓMICA DE 24 CUBIERTOS, APUNTANDO AL PÚBLICO CORPORATIVO Y FINANCIERO DE LA CIUDAD, SUPO POSICIONARSE RÁPIDAMENTE COMO EL NUMERO 1, PARA LUEGO FUSIONARSE Y TRANSFORMARSE EN SIPAN PALERMITANO.



SIPAM

PUNTA DEL ESTE (Ur.)

“SIPAM CEVICHERIA PERUANA” FUE FUNDADA EN EL AÑO 2009 EN LA PLAYA BIKINI DE MANANTIALES PUNTA DEL ESTE.

INCREÍBLE PARADOR DE 100 CUBIERTOS QUE SE POSICIONO DESDE SUS INICIOS HASTA LA FECHA COMO UNO DE LOS 5 TOP RESTAURANTS DEL URUGUAY.





SIPAN

PALERMO (Bs. As)

“SIPAN CEVICHERIA PERUANA & PALERMITANO HOTEL”

SE FUNDO EL 26 DE ABRIL DEL 2011 EN EL BARRIO DE PALERMO SOHO DE BUENOS AIRES.

EXCLUSIVO RESTAURANTE PERUANO JAPONES DE ALTA GAMA QUE TIENE COMO TARGET A LOS MAS EXIGENTES PALADARES, ASI COMO AL JET SET INTERNACIONAL Y LOCAL.

SIPAN FUE NOMBRADO POR EL GOBIERNO PERUANO COMO “MEJOR RESTAURANTE PERUANO DE LA ARGENTINA Y UNO DE LOS 10 MEJORES EN EL MUNDO” EN EL AÑO 2010.

NUESTRA MISIÓN

LA CALIDAD ABSOLUTA DE NUESTRO PRODUCTO
TRANSMITIR NUESTRA RIQUEZA CULTURAL A TRAVES DE LA EXPERIENCIA
SER REFERENTES EN COCINA PERUANA LOCAL Y MUNDIALMENTE

NUESTRO ORGULLO

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL EN ASCENSO
SER EMBAJADORES DE PERU Y SU COCINA
OPERACIONES LANDMARK EN LAS PRINCIPALES CAPITALS

PREMIOS

- MEJOR RESTAURANTE ETNICO GUIA OLEO 2008
- MEJOR RESTAURANTE PERUANO CUISINE N VINS 2009
- MEJOR NUEVO RESTAURANTE TENDENCIAS 2010
- MEJOR RESTAURANTE PERUANO CUISINE N VINS 2011
- MEJOR RESTAURANTE NUEVO GUIA OLEO 2012
- MEJOR RESTAURANTE DE LA ARGENTINA Y TOP 10 DEL MUNDO - COMENDADOR - GOBIERNO PERUANO 2012
- 5 TOP RESTAURANTS IN PUNTA DEL ESTE - INFOBAE 2014



El Presidente de la República del Perú

Por cuanto:

En Resolución de la fecha se ha conferido a

*Restaurante
Nipon (Argentina)*

por sus méritos y servicios, la condecoración de

Comendador

de la Orden "M. Mérito por Servicios Distinguidos" de conformidad con lo dispuesto en el Decreto-Ley 11474, de 18 de Julio de 1950, vengo a expedirle el presente Diploma, representado por el Ministro de Estado en el Despacho de Relaciones Exteriores, en Lima, el 30 de Diciembre de 2010

[Firma]
Presidente Constitucional del Perú

[Firma]
El Ministro de Relaciones Exteriores
JOSE RAFAEL GARCIA BELLAUNDE
Ministro de Relaciones Exteriores

“MEJOR RESTAURANTE DE LA ARGENTINA Y TOP 10 DEL MUNDO“

- COMENDADOR - GOBIERNO PERUANO 2012

PRENSA & COMUNICACIÓN

-BLOOMBERG (N.Y)

“First courses & top restaurant openings from around the world, sipan ba by jose castro osakas ex chef and founding partner promises a similar mix of peruavian food with spanish , japanese and chineses flavours.”

- REVISTA LA NACION LNR (Argentina)

“El mejor ceviche de Buenos Aires”

- DIARIO EL COMERCIO (Peru)

“La nueva cocina del mundo”

- DIARIO CLARIN (Argentina)

- DIARIO FHOLA DE S.PAULO (Brasil)

- REVISTA LAN IN

“Mejor restaurante peruano en Buenos Aires”

**Bloomberg
Business**

LA NACION

El Comercio

Clarín 

FOLHA DE S.PAULO

*** UM JORNAL A SERVIÇO DO BRASIL

LAN 

PRENSA & COMUNICACIÓN

- REVISTA CUSINE N`VINS (Argentina)

- DIARIO WALL STREET JOURNAL (N.Y)

“La comida peruana es la próxima sensación mundial”

- FERRAN ADRIÀ

“El movimiento culinario mas importante del planeta”

- REVISTA FOOD AND WINE

“Una de las tendencias mas impactantes del momento.”

- REVISTA TIME OUT (Buenos Aires)

“Sipan is an outstanding pacific fusion cusine , finest and most authentich andean cuisine in da city.”

-REVISTA ELLE

“Sipan solo para paladares expertos y super exigentes asi como corazones inquietos.”

buena vida, good life, boa vida
CUISINE&VINS

THE WALL STREET JOURNAL.

FERRAN ADRIÀ

FOOD&WINE
INSPIRATION SERVED DAILY

TimeOut

ELLE



SPONSORS





JOSÉ CASTRO MENDIVIL, NACIÓ EN LIMA PERU EL AÑO 1972. EMPRENDEDOR, CREATIVO Y OBSESIONADO CON LA CALIDAD.

NUUESTRO

CHEF FUNDADOR

A SUS 30 AÑOS RENUNCIO A LA FIRMA FRANCESA SO-DEXO, PARA ENCARAR SU PASIÓN Y SUEÑO EL DE SER CHEF Y RESTAURANTEUR.

ESTUDIO COCINA EN EL LONDON WESTMINSTER COLLEGE DE LONDRES EN EL AÑO 2003. SIGUIÓ SUS ESTUDIOS DE COCINA EN "EL COLEGIO DE COCINEROS GATO DUMAS" DE BUENOS AIRES EN EL 2004.



GENERADOR DE NUEVOS PROYECTOS DE COCINA PERUANA ASI COMO EMBAJADOR DE LA MISMA EN EL MUNDO!

- FUNDADOR DEL EXITOSO PROYECTO DE RESTAURANTE **“OSAKA BUENOS AIRES”** EN EL AÑO 2005.
- CREO Y FUNDO EL RESTAURANTE **“SIPAN”** EN EL AÑO 2007.
- CREO Y FUNDO EL RESTAURANTE **“MULLU ALIMENTO PARA DIOSSES”** EN EL AÑO 2012.
- CREO Y FUNDO EL RESTAURANTE **“OLAYA ALTA FUSIÓN”** DESDE 1492 EN EL AÑO 2013.
- CREO Y FUNDO EL CONCEPTO **“HIJO DE OLAYA CEVICHE BAR”** EN LA CIUDAD DE LIMA PERÚ EL AÑO 2014
- FUNDO EL RESTAURANTE **“KION PERUVIAN CANTONESE”** EN LA CIUDAD DEL CUSCO EL AÑO 2015.
- ACTUALMENTE ES ASESOR GASTRONÓMICO DE COCINA PERUANA EN DISTINTOS PAÍSES COMO PERÚ, ARGENTINA , URUGUAY Y USA.

- ACTUAL CHEF EJECUTIVO DE LOS RESTAURANTES SIPAN, OLAYA, HIJO DE OLAYA Y KION.