

Welcome to Lima

Your ultimate adventure for the
Biennial IBA Latin American
Regional Forum Conference 2025



Hola, Lima

Welcome to the City where History, Flavor, and Culture meet.

Lima, the vibrant capital of Peru, is a city where history, culture, and gastronomy blend seamlessly. Known as the Culinary Capital of South America, Lima boasts world-renowned restaurants, rich cultural heritage, and breathtaking coastal views. As the host city for the Biennial IBA Latin American Regional Forum Conference: The Road to 2030 in Latin America, from March 19-21, 2024, Lima is ready to welcome international visitors with open arms.

Whether you're here for business, networking, or leisure, this guide will help you navigate the best of what Lima has to offer—with a touch of fun and personality.

--

Lima, la vibrante capital de Perú, es una ciudad donde la historia, la cultura y la gastronomía se fusionan a la perfección. Conocida como la Capital Gastronómica de Sudamérica, Lima cuenta con restaurantes de renombre mundial, un rico patrimonio cultural y vistas costeras impresionantes. Como ciudad anfitriona de la Conferencia Regional Latinoamericana Bienal de IBA: El Camino hacia 2030 en América Latina, del 19 al 21 de marzo de 2024, Lima está lista para recibir a visitantes internacionales con los brazos abiertos.

Ya sea que estés aquí por negocios, networking o turismo, esta guía te ayudará a descubrir lo mejor que Lima tiene para ofrecer—¡con un toque divertido y auténtico!

Contents

Contenido

Hotels - The Best Spots to Rest

Hoteles - Las mejores estadías para tu visita en Lima

04

The Best Eats in Lima

Los mejores restaurantes de Lima

05

Must-Visit Places

Lugares imprescindibles

11

Getting around Lima like a local

Muévete por Lima como un local

12

Get in Touch!

¡Contáctanos!

13

Hotels - The Best Spots to Rest

Hoteles - Las mejores estadías para tu visita en Lima

Lima offers a variety of accommodation options, from luxury hotels to boutique stays. Here are ten excellent recommendations.

Lima ofrece una variedad de opciones de alojamiento, desde lujosos hoteles hasta estadías boutique. Aquí tienes diez recomendaciones destacadas:



The Westin Lima Hotel & Convention Center

Official venue of the IBA, this luxury hotel offers modern facilities, spa and first-class restaurants.

Sede oficial de la Conferencia IBA, este hotel ofrece modernas instalaciones, spa y restaurantes de primer nivel.

Calle Las Begonias 450, San Isidro

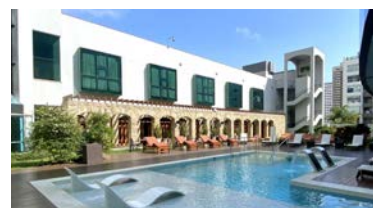


Belmond Miraflores Park

A five-star luxury hotel with stunning ocean views and top-tier service.

Un hotel cinco estrellas con impresionantes vistas al océano y servicio de primer nivel.

Av. Malecón de la Reserva 1035, Miraflores



Swissôtel Lima

Offering five-star amenities in the financial heart of San Isidro.

Hotel cinco estrellas ubicado en el centro financiero de San Isidro.

Av. Santo Toribio 173, San Isidro



Hotel B

A charming boutique hotel in Barranco, perfect for art and culture lovers.

Un encantador hotel boutique en Barranco, perfecto para los amantes del arte y la cultura.

Jirón Sáenz Peña 204, Barranco



Hyatt Centric San Isidro

A business-friendly hotel with a strong focus on local culture.

Un hotel ideal para viajeros de negocios con un fuerte enfoque en la cultura local.

Av. Jorge Basadre 367, San Isidro



Country Club Lima Hotel

A historic hotel in San Isidro blending elegance and tradition.

Un hotel histórico en San Isidro que combina elegancia y tradición.

Los Eucaliptos 590, San Isidro

The Best Eats in Lima

Los mejores restaurantes de Lima

Choosing where to eat in Lima is no easy task—this city is bursting with mouthwatering options! But if we had to pick just a few, here are our top choices.

Elegir dónde comer en Lima no es tarea fácil: ¡la ciudad está llena de opciones deliciosas! Pero si tuviéramos que elegir solo algunas, estas son nuestras principales recomendaciones.

Culinary Journey: Must-Try Dishes

Ruta Culinaria: Platos que no puedes dejar pasar



Ceviche

Raw fish marinated in lime juice, mixed with onion, chili, and cilantro. Refreshing and tangy.

Pescado crudo marinado en jugo de limón, mezclado con cebolla, ají y cilantro. Sabor refrescante y cítrico.



Lomo Saltado

Stir-fried beef with onion, tomato, and chili, served with fries and rice. Bold and savoury flavour.

Salteado de carne de res con cebolla, tomate y ají, servido con papas fritas y arroz. Sabor intenso y sabroso.



Tiradito

Thin slices of raw fish in yellow chili and lime sauce. Smooth and spicy.

Láminas finas de pescado crudo en salsa de ají amarillo y limón. Suave y picante.



Causa Limeña

Layers of seasoned mashed potatoes with chili and lime, filled with tuna or chicken, garnished with avocado and egg. Colourful and delicious.

Capas de puré de papa sazonado con ají y limón, rellenas de atún o pollo, decoradas con palta y huevo. Colorida y deliciosa.



Chita al Ajo

Fried fish with crispy skin, topped with golden garlic slices. Served with cassava and criolla sauce. Simple and tasty.

Pescado frito con piel crujiente, cubierto con láminas de ajo dorado. Acompañado de yuca y salsa criolla. Sencillo y sabroso.



Pollo a la Brasa

Marinated and rotisserie-grilled chicken, served with fries and salad. Juicy and aromatic.

Pollo marinado y asado a la brasa, acompañado de papas fritas y ensalada. Jugoso y aromático.



Anticuchos

Marinated and grilled beef heart skewers, served with potatoes and corn. Intensely flavourful.

Brochetas de corazón de res marinadas y asadas, servidas con papas y maíz. Intensamente sabrosas.



Choritos a la Chalaca

Mussels topped with a fresh mix of onion, tomato, corn, and lime juice. Zesty and refreshing.

Mejillones cubiertos con una mezcla fresca de cebolla, tomate, choclo y jugo de limón. Refrescante y sabroso.



Conchitas a la parmesana

Scallops baked with butter, white wine, and Parmesan cheese. Creamy and flavourful.

Conchas de abanico gratinadas con mantequilla, vino blanco y queso parmesano. Cremosas y deliciosas.



Papa a la Huancaína

Boiled potatoes topped with a creamy yellow chili and cheese sauce. Smooth and mildly spicy.

Papas hervidas cubiertas con salsa cremosa de ají amarillo y queso. Suave y ligeramente picante.



Rocoto relleno

Spicy Peruvian pepper stuffed with beef, onions, and cheese, baked until tender. Bold and savoury.

Rocoto relleno de carne, cebolla y queso, horneado hasta quedar tierno. Intenso y sabroso.



Desayuno Criollo

A hearty breakfast with fried pork, tamales, sweet potatoes, and onion salad. Rich and satisfying.

Desayuno contundente con chicharrón, tamales, camote y salsa criolla. Sabroso y completo.



Combinado

A classic dessert pairing rice pudding with Peruvian purple corn pudding. Sweet and comforting.

Postre clásico que combina arroz con leche y mazamorra morada.



Suspiro a la Limeña

Traditional dessert with layers of dulce de leche and meringue. Sweet and indulgent.

Postre tradicional con capas de manjar blanco y merengue. Dulce y exquisito.



Picarones

Peruvian doughnuts made from pumpkin and sweet potato, fried into rings and drizzled with chancaca syrup. Sweet and crispy.

Postre tradicional hecho de calabaza y batata, fritos en forma de anillo y bañados con miel de chancaca. Dulces y crujientes.

Iconic Drinks

Bebidas Emblemáticas

Pisco Sour

Cocktail of pisco, lime juice, sugar syrup, and egg white, with a dash of Angostura bitters. Refreshing and balanced.

Cóctel de pisco, jugo de limón, jarabe de azúcar y clara de huevo, con un toque de amargo de angostura. Refrescante y equilibrado.



Chicha Morada

Non-alcoholic beverage made from purple corn boiled with pineapple, cinnamon, and cloves, sweetened and with lime juice. Sweet and refreshing.

Bebida sin alcohol hecha de maíz morado hervido con piña, canela y clavo, endulzada y con jugo de limón. Dulce y refrescante.



Our Top Restaurants of Lima

Nuestras recomendaciones de Restaurantes de Lima

Contemporary Peruvian Cuisine

Cocina Peruana Contemporánea

- **Central** – Av. Pedro de Osma 301, Barranco | [Web](#)
- **Kjolle** – Av. Pedro de Osma 301, Barranco | [Web](#)
- **Mayta** – Av. Mariscal La Mar 1285, Miraflores | [Web](#)
- **Astrid y Gastón** – Av. Paz Soldán 290, San Isidro | [Web](#)
- **Cosme** – Tudela y Varela 162, San Isidro | [Web](#)

Traditional Peruvian Cuisine

Cocina Tradicional Peruana

- **Isolina Taberna Peruana** – Av. San Martín 101, Barranco | [Web](#)
- **Fiesta** – Av. Reducto 1278, Miraflores | [Web](#)
- **El Rincón Que No Conoces** – Av. Bernardo Alcedo 363, Lince | [Web](#)

Cevicherias and Seafood

Cevicherías y Mariscos

- **El Mercado** – Av. Hipólito Unanue 203, Miraflores | [Web](#)
- **La Mar** – Av. La Mar 770, Miraflores | [Web](#)
- **Amoramar** – Av. Pardo y Aliaga 672, San Isidro | [Web](#)
- **Pescados Capitales** – Av. Mariscal La Mar 1337, Miraflores | [Web](#)
- **Costanera 700** – Av. del Ejército 421, Miraflores | [Web](#)

Nikkei Cuisine (Peruvian-Japanese)

Cocina Nikkei (Peruano-Japonesa)

- **Maido** – Calle San Martín 399, Miraflores | [Web](#)
- **Osaka** – Av. Pardo y Aliaga 660, San Isidro | [Web](#)
- **Costanera 700** – Av. del Ejército 421, Miraflores | [Web](#)
- **Fan** – C. García Calderón 201, Miraflores | [Web](#)
- **Tomo** – Francisco de Paula Camino 260, Miraflores | [Web](#)

Steaks, Grilled Chicken and Grills

Carnes, Pollos a la Brasa y Parrillas

- **Osso** – Av. Santo Toribio 173, San Isidro | [Web](#)
- **Carnal** – Elías Aguirre 698, Miraflores | [Web](#)
- **La Granja Azul** – Av. Augusto Perez Aranibar 1998, San Isidro | [Web](#)
- **Primos Chicken Bar** – Av. Los Conquistadores 201, San Isidro | [Web](#)
- **Tori** – Av. Conquistadores 598, San Isidro | [Web](#)

Bistros and Author's Cuisine

Bistrós y Cocina de Autor

- **Mérito** – Jr, 28 De Julio 206, Barranco | [Web](#)
- **Picnic Club** – Tudela y Varela 191, San Isidro | [Web](#)
- **Simposio** – C. Sta. Luisa 122, San Isidro | [Web](#)

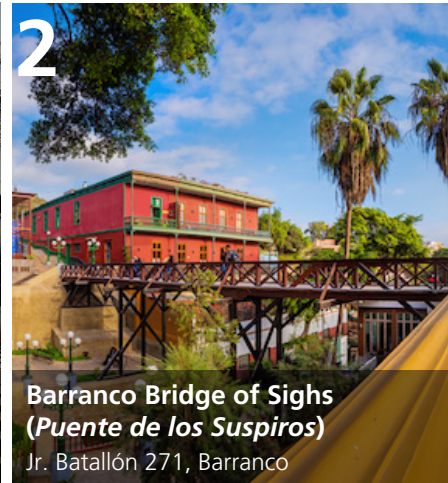
Pasta and Italian Cuisine

Pastas y Cocina Italiana

- **Troppo** – C. Los Libertadores 199, San Isidro | [Web](#)
- **La Cantina di Epicuro** – Avenida Grau 158, San Isidro | [Web](#)
- **Rocco Trattoria** – C. Colón 501, Miraflores | [Web](#)

Must-Visit Places in Lima

Lugares imprescindibles en Lima



Getting around Lima like a local

Muévete por Lima como un local

Taxis & Ride-Share: Uber and Cabify are your best bets.

Public Transport: The Metropolitano bus system is efficient but can be crowded.

Walking & Biking: Miraflores and Barranco are pedestrian-friendly areas.

Where to Shop: Larcomar (premium shopping mall), Dédalo (artisanal crafts), Jockey Plaza (Lima's largest malls with international brands) and Indian Market (authentic Peruvian souvenirs. Av. Petit Thouars).

Currency & Payments: Many places accept credit cards, but carrying some Peruvian soles is recommended.

SIM Cards & eSIMs: Get a prepaid SIM from Claro, Movistar, or Entel at the airport or major stores.

WiFi Hotspots: Cafés and hotels generally offer free WiFi. Consider a portable WiFi device for seamless access.

Stay Safe: Stick to well-traveled areas like Miraflores, San Isidro, and Barranco. Keep your belongings secure and be mindful in crowded areas.

Taxis y Apps: Uber y Cabify son opciones confiables.

Transporte Público: El Metropolitano es eficiente, pero puede estar congestionado.

Bicicletas y Caminatas: Miraflores y Barranco son ideales para paseos a pie o en bicicleta.

Dónde Ir de Compras: Larcomar (centro comercial premium), Dédalo (artesanía), Jockey Plaza (el mayor centro comercial de Lima con marcas internacionales) e Mercado Indio (auténticos souvenirs peruanos. Av. Petit Thouars).

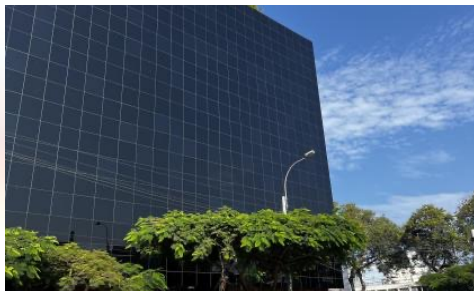
Tarjetas y Efectivo: La mayoría de los establecimientos aceptan tarjetas de crédito y débito, pero siempre es recomendable llevar algunos soles peruanos.

Tarjetas SIM y eSIM: Consigue una SIM prepago de Claro, Movistar o Entel en el aeropuerto o en las principales tiendas.

WiFi: Las cafeterías y los hoteles suelen ofrecer WiFi gratuito. Considera un dispositivo WiFi portátil para acceder sin problemas.

Mantente seguro: Quédate en las zonas más transitadas, como Miraflores, San Isidro y Barranco. Mantén tus pertenencias seguras y ten cuidado en las áreas concurridas.

Our offices
Nuestras Oficinas



CMS Grau

Av. Santa María 110,
Miraflores, Lima - Perú

T: +51 1 513 94 30

[More information cms.law.](http://cms.law)

Get in Touch!

¡Contáctanos!

If you need any support during your stay in Lima or arrange a meeting with us, feel free to reach out to us.

Si necesitas asistencia durante tu estadía en Lima o te gustaría concertar una reunión con nosotros, no dudes en ponerte en contacto.

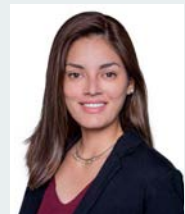
Jenny Rubianes

*Gerente de Marketing y
Desarrollo de Negocios*
jenny.rubianes@cms-grau.com



Jazmin Mateo

*Coordinadora de Marketing y
Desarrollo de Negocios*
Jazmin.mateo@cms-grau.com





Your free online legal information service.

A subscription service for legal articles on a variety of topics delivered by email.

cms-lawnow.com

The information held in this publication is for general purposes and guidance only and does not purport to constitute legal or professional advice. It was prepared in co-operation with local attorneys.

CMS LTF Limited (CMS LTF) is a company limited by guarantee incorporated in England & Wales (no. 15367752) whose registered office is at Cannon Place, 78 Cannon Street, London EC4N 6AF United Kingdom. CMS LTF coordinates the CMS organisation of independent law firms. CMS LTF provides no client services. Such services are solely provided by CMS LTF's member firms in their respective jurisdictions. CMS LTF and each of its member firms are separate and legally distinct entities, and no such entity has any authority to bind any other. CMS LTF and each member firm are liable only for their own acts or omissions and not those of each other. The brand name "CMS" and the term "firm" are used to refer to some or all of the member firms or their offices; details can be found under "legal information" in the footer of cms.law.

CMS locations:

Aberdeen, Abu Dhabi, Algiers, Amsterdam, Antwerp, Barcelona, Beijing, Belgrade, Bergen, Berlin, Bogotá, Bratislava, Bristol, Brussels, Bucharest, Budapest, Casablanca, Cologne, Cúcuta, Dubai, Duesseldorf, Edinburgh, Frankfurt, Funchal, Geneva, Glasgow, Hamburg, Hong Kong, Istanbul, Johannesburg, Kyiv, Leipzig, Lima, Lisbon, Liverpool, Ljubljana, London, Luanda, Luxembourg, Lyon, Madrid, Manchester, Mexico City, Milan, Mombasa, Monaco, Munich, Muscat, Nairobi, Oslo, Paris, Podgorica, Poznan, Prague, Reading, Rio de Janeiro, Rome, Santiago de Chile, Sarajevo, Shanghai, Sheffield, Singapore, Skopje, Sofia, Stavanger, Strasbourg, Stuttgart, Tel Aviv, Tirana, Vienna, Warsaw, Zagreb and Zurich.

cms.law