

PAPRIKA AREQUIPA



Pa · pri · ka

restaurante

By  **COSTA DEL SOL**
HOTELS

◆ Platos típicos de la región

Regional dishes

Esta región del Perú nos heredó una cocina que une lo mejor de las culturas precolombinas, el imperio inca y la influencia europea luego de la conquista española.

This region of Peru inherited a cuisine that unites the best of pre-Columbian cultures, the Inca empire and the European influence after the Spanish conquest.

◆ Entradas

Starters

COCKTAIL DE CAMARONES 92

EN SALSA GOLF, PISCO, PALTA AHUMADA, MANZANA, LECHUGA, LIMÓN Y AJÍ LIMO.
Shrimp cocktail in golf sauce, pisco, smoked avocado, apple, lettuce, lemon and lemon garlic

ROCOTO RELLENO 39

GUISO DE RES LARGA COCCIÓN, MIL HOJAS DE PAPA, MANI, PASAS.
Stuffed rocoto: Slow simmer beef stew, potato mille feuille, peanuts, raisins.

OCOPA AREQUIPEÑA 28

PAPAS, SALSA EN BATAN, TOMATE, QUESO FRITO, HUEVO, ACEITUNA.
Arequipean ocpa: Steamed potatoes, hot pepper sauce made in a batan stone, tomato, fried cheese, boiled egg, olive.

SOLTERITO DE QUESO 26

HABAS, QUESO LOCAL, PAPA, CEBOLLA, TOMATE, ACEITUNA, CHOCLO.
Solterito de queso: Lima beans, local cheese, steamed potato, onion, tomato, Andean corn.

◆ Fondos

Main courses

CHUPE DE CAMARONES 95

PAPA PERUANITA, ZAPALLO DE YUMINA, CHOCLO CAYMEÑO, HABAS DE CHIGUATA, HIERBAS DE NUESTRO HUERTO, QUESO DE LLUTA, LECHE Y HUEVO DE CORRAL.
Shrimp Chupe: Peruvian potato, yumina squash, caymeño corn, chiguata beans, herbs from our garden, lluta cheese, milk and poultry eggs.

CUY FESTIN 76

CAPCHI DE OLLUCO, PAPA DE ALTURA, SALSA DE CAUCHE, AJÍ AMARILLO, QUESO.
Guinea pig fest: Olluco kapchi, potatoes from the heights, cauche sauce, yellow chili pepper, cheese.

Precios incluyen impuestos y servicios.

Taxes and services included.

Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.

The prices listed are in Peruvian currency.




◆ Entradas

Starters

-  **CEVICHE DE CORVINA 90**
CEBOLLA, AJÍ LIMO, CULANTRO, CHOCLO, CAMOTE GLASEADO, LIMÓN
Marinated corvina fish: Onion, limo chili, coriander, Andean corn, glazed sweet potato, lemon.
-  **PULPO DE ILO OLIVADO 64**
PULPO EMPARRILLADO, CAUSA, MERMELADA DE TOMATE, ACEVICHADA, TOGARASHI.
Octopus from Ilo in olive oil: Grilled octopus, causa, tomato jam, acevichada sauce, togarashi.
-  **CEVICHE DE PESCA DEL DÍA 55**
CEBOLLA, AJÍ LIMO, CULANTRO, CHOCLO, CAMOTE GLASEADO.
Catch of the day Ceviche: onion, limo chili, coriander, andean corn, glazed sweet potato.
-  **TIRADITO DE TRUCHA AL ROCOTO 52**
ECHALOTE ENCURTIDO, PALTA AHUMADA, CHOCLO, QUINUA CRUNCH.
Trout with rocoto tiradito: pickled shallots, smoked avocado, andean corn, quinoa crunch.
-  **TARTAR DE TRUCHA 50**
ACEVICHADA DE KION, MOUSSE DE PALTA, MANZANA VERDE, RABANITO, CRACKERS.
Trout tartar: Acevichada sauce with ginger, avocado mousse, green apple, radish, crackers.
-  **PASTEL DE CHOCLO 39**
GUISO DE RES, MANI, PASAS, HONGOS Y ESPUMA DE QUESO
Corn pie: Beef stew, peanuts, raisins, mushrooms, cheese foam

◆ Entradas de cuchara

Soups

-  **SOPA CRIOLLA 39**
LOMO, FIDEOS, HUEVO, LECHE Y PAPA.
Creole soup: Tenderloin, noodles, egg, milk and potato.
-  **SOPA A LA MINUTA 36**
LOMO DE RES PICADO, CEBOLLA, TOMATE, FIDEO, PAPA AMARILLA.
Sopa a la minuta: Diced beef loin, onion, tomato, noodles, yellow potato.
-  **SOPA DE POLLO 35**
PECHUGA DE POLLO, VERDURAS, PAPA Y PASTA.
Chicken soup: Chicken breast, vegetables, potato and pasta.
-  **CREMA DE ZAPALLO 32**
ZAPALLO DE YUMINA, CEBOLLA BLANCA, CREMA, CROCANTE DE PARMESANO.
Pumpkin Creamy soup: Pumpkin from Yumina, white onion, cream, crispy parmesan cheese.

 **RECOMENDACIÓN PÁPRIKA**
PAPRIKA RECOMMENDS

 **PLATO SALUDABLE**
HEALTHY DISH

Precios incluyen impuestos y servicios.

Taxes and services included.

Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.

The prices listed are in Peruvian currency.

◆ Ensaladas

Salads

-  **MAR Y TIERRA 52**
PESCA DEL DÍA, LECHUGA, HUEVO CORRAL, ALCACHOFA, PIQUILLO, PALTA, PAPA CROCANTE, VINAGRETA BALSÁMICO.
Sea and land. Catch of the day, lettuce, farmyard egg, artichoke, piquillo pepper, avocado, crispy potato, citric vinaigrette
-  **ENSALADA PAPRIKA 51**
LECHUGA, NARANJA, PECANAS, TRUCHA AHUMADA, HINOJO, PALTA, ALCACHOFA, VINAGRETA CÍTRICA.
Paprika Salad. Lettuce, orange, pecans, smoked trout, fennel, avocado, artichoke, citric vinaigrette
-  **ENSALADA CAESAR 42**
POLLO GRILLADO, TOSTAS, POLVO TOCINO, PARMESANO, EMULSION CAESAR.
Caesar's salad. Grilled chicken, toasts, bacon powder, parmesan cheese, Caesar emulsion.
-  **MIXTURA DE VERDES 38**
ALCACHOFA, PALTA, ESPARRÁGOS, MANZANA, PALMITO, QUESO CROCANTE EN QUINUA, VINAGRETA YOGURT DIJON.
Green mix. Artichokes, avocado, asparagus, apple, hearts of palms, crispy cheese in quinoa, dijon yogurt vinaigrette.

◆ Arroces y pastas

Rices and pastas

-  **PAELLA CRIOLLA 65**
MARISCOS, CHORIZO AREQUIPEÑO, CALDO DE AZAFRÁN, VAINITA, CHALAQUITA, LECHE DE TIGRE.
Creole paella. Shellfish, arequipean sausage, saffron broth, green beans, chalaquita, leche de tigre.
-  **RIGATTONI A LA HUANCAINA 64**
GRATINADO EN QUESO LLUTA, BOMBONES DE LOMO, SALSA DE SOJA, HONGOS, POLVO ACEITUNA.
Huancaina rigatoni. Gratinated in lluta cheese, beef tenderloin bonbons, soja sauce, olive powder.
-  **PULPO GRILLADO AL CHIMICHURRI 55**
GNOCCHIS DE YUCA CON QUESO, CREMOSO DE ESPÁRRAGOS Y ALBAHACA, CRUMBLE DE PARMESANO, POLVO DE ACEITUNA Y CHERRY DESHIDRATADO.
Grilled octopus with chimichurri. Casava and cheese gnocchis, cream of asparagus and basil, parmesan crumble, olives powder and dehydrated cherry tomato.
-  **RAVIOLES DE CHACRA 39**
CAMOTE HORNEADO, QUESO PARIÁ, MANTEQUILLA DE SALVIA, PRALINE PECANAS.
Farm ravioli. Baked sweet potato, paria cheese, sage butter, pecan praline.

 **RECOMENDACIÓN PÁPRIKA**
PAPRIKA RECOMMENDS

 **PLATO SALUDABLE**
HEALTHY DISH

Precios incluyen impuestos y servicios.

Taxes and services included.

Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.

The prices listed are in Peruvian currency.

◆ Pescados

Fish

-  **TRUCHA REAL 65**
PURE DE HINOJO ORGÁNICO, VEGETALES EMPARRILLADOS, SAL DE PAPRIKA, SALSA CÍTRICA.
Royal trout. Organic fennel puree, grilled vegetables, paprika salt, citric sauce.
-  **TRUCHA DE ALTURA 59**
RÚSTICO DE PAPA NATIVA, CHALAQUITA DE HABAS, ESPINACA, CEBOLLA DULCE, SALSA DE AJÍ AMARILLO.
Trout from the heights: Native potatoes, lima beans chalaquita, spinach, sweet onion, yellow pepper sauce.
-  **PESCA EN CHIA CROCANTE 69**
CREMOSO DE COLIFLOR, ESPÁRRAGOS, ESPINACA GUISADA, CHUTNEY DE PAPAYITA AREQUIPEÑA
Fish in crispy chia. Cauliflower creamy, asparagus, stewed spinach, arequipean papaya chutney.
-  **SALMÓN A LA SARTÉN CON VEGETALES ASADOS 92**
SOBRE CREMOSO DE PIMIENTOS Y CHERRY, ESCAMAS DE AJO, MANTEQUILLA, PAPA AMARILLA, ECHALOTES.
Fried Salmon with grilled vegetables. On bell peppers and cherry tomato creamy, garlic flakes, butter, yellow potato, shallots.

◆ Carnes y aves

Beef and poultry

-  **CORTE ESPECIAL 74**
MANTEQUILLA COMPUESTA, SAL GRUESA, PURÉ DE PAPA AL AJO, ENSALADILLA.
Special cut. Compound butter, thick salt, garlic, mashed potatoes, salad.
-  **ROAST BEEF CON SPAGHETTI CREMOSO 70**
SPAGHETTI PINTADO CON REMOLACHA, SALSA DE HONGOS, LÁMINAS DE PARMESANO, MANTEQUILLA, DEMI-GLACE, ACEITE DE OLIVA Y PIÑONES.
Spaghetti with beetroot ink, mushrooms sauce, parmesan slices, butter, demi glace sauce, olive oil and pine nuts
-  **ROULETTE DE POLLO EN SALSA DE UVA 66**
FILETE DE POLLO ENVUELTO CON QUESO BRIE, QUESO ANDINO Y ESPINACA, SALSA DE UVA, PURÉ DE OLLUCO Y PAPA, VEGETALES AL VAPOR, ECHALOTES ENCURTIDOS.
Grilled chicken rolled with brie cheese, andean cheese and spinach, grape sauce, olluco and potato puree, steamed vegetables, pickled echalottes.
-  **MEDALLÓN DE LOMO 60**
GNOCCHIS DE ZAPALLO, QUESO RICOTA, PURÉ DE TOMATE, SALSA MARSALA, BROTES.
Beef tenderloin medallion. Squash gnocchis, lluta cheese, tomato purée, wine sauce, sprouts.
-  **POLLO RELLENO 60**
QUESO Y PROSCIUTTO, CREMOSO DE TRIGO A LA OCOPA, MERMELADA DE TOMATE, SALSA DE FUNGHI
Stuffed chicken with cheese and prosciutto. Wheat stew in ocopa sauce, tomato jam, funghi sauce.
-  **LOMO SALTADO 59**
PAPA REVENTADAS, CEBOLLA, LIMO, HUEVO CORRAL Y ARROZ CON CHOCLO.
Lomo saltado. Smashed potato, onion, limo pepper, farmyard egg, rice with andean corn.



RECOMENDACIÓN PÁPRIKA
PAPRIKA RECOMMENDS



PLATO SALUDABLE
HEALTHY DISH

Precios incluyen impuestos y servicios.

Taxes and services included.

Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.

The prices listed are in Peruvian currency.

◆ Rincón saludable

Healthy corner

ENSALADA CAPRESE 38

HOJAS COMESTIBLES, QUESOS BRIE, ANDINO Y CREMA, SALSA DE PESTO CÍTRICO, GALLETA DE PARMESANO.
Capresse salad: Greens, brie, andean and cream cheeses, citrus pesto sauce, parmesan crackers

CEVICHE VEGUI 44

HONGOS, ALCACHOFA, TOMATES CHERRYS, JUGOS DE AJÍ AMARILLO (V).
Veggie ceviche. Mushrooms, artichokes, cherry tomato, yellow chili pepper juice.

PASTA LIGERA 46

MIXTURA DE HONGOS, ESPÁRRAGOS, ROSTIZADO DE ALCACHOFA, QUESO FRESCO (V).
Pasta light. Mixed mushrooms, asparagus, roasted artichoke, fresh cheese.

HAMBURGUESA DE LENTEJAS 32

VERDURAS, CHIA, TOMATE, CEBOLLA, ENSALADA DEL HUERTO.
Lentil burger. Vegetables, chia, tomato, onion, orchard salad.

PESCA DEL DÍA 69

AL VAPOR EN ACELGA, CREMA DE PALLAR Y VERDES (V).
Catch of the day. Steamed catch of the day in chard, butter bean cream and greens.

◆ Postres

Desserts

CHOCOLATÍSIMO 36

70% DE CACAO, TIERRA, POLVO DE PISTACHO, TARTAR DE FRUTOS ROJOS, HELADO DE VAINILLA.
Chocolatísimo. 70% cocoa, pistachio powder, strawberries tartar and vanilla ice cream.

TIRAMISÚ DE BAILEYS 35

BAILEYS, BISCOTELAS, KAHLUA, CAFÉ, TULIPA DE NARANJA, PISTACHO.
Baileys Tiramisu: Baileys, biscuits, kahlua, coffee, orange tulip, pistachio.

DERRUMBADO 30

CREMA SALADA, MANJAR, MERENGUE TOSTADO, CHIRIMOYA, SORBET DE SACHATOMATE.
Crumble. Salty cream, blancmange, toasted meringue, custard apple, sachatomate sorbet.

CRÈME BRULÉE DE CHOCOLATE AL 70 % 26

CRÈME BRULÉE TRADICIONAL CON UN TOQUE AREQUIPEÑO, LECHE, ÁZUCAR QUEMADA EN TULIPA DE VAINILLA.
Traditional crème brulée with an Arequipa touch, milk, burnt sugar in vanilla tulip.

QUESO HELADO 25

HELADO DE QUESO CON CANELA Y COCO.
Cheese ice cream. Ice cream with cinnamon and coconut.

 RECOMENDACIÓN PÁPRIKA
PAPRIKA RECOMMENDS

 PLATO SALUDABLE
HEALTHY DISH

Precios incluyen impuestos y servicios.

Taxes and services included.

Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.

The prices listed are in Peruvian currency.

◆ Bebidas

Beverages

AGUA NACIONAL SIN GAS Y CON GAS

Peruvian still or sparkling water.

7

AGUA IMPORTADA

*Imported Water.
Evian.*

20

GASEOSAS

Sodas: Coca Cola, Coca Cola Zero, Inca kola, Inca kola zero, Fanta, Sprite, Escocesa.

12

LIMONADAS DE LA CASA

*Arándanos, Sandía, Hierba Buena, Hierba Luisa.
Lemonades. Blueberry, Watermelon, Lemon Grass, Pepper Mint.*

15

REFRESCANTES

*Té helado, té helado de maracuyá.
Refreshing beverages. Iced tea, passion fruit iced tea.*

12

JUGOS DE TEMPORADA

*Consultar por la fruta de estación.
Seasonal Juice. Ask for the seasonal fruit.*

12

CERVEZAS NACIONALES

Peruvian beers.

13

CERVEZAS IMPORTADAS

Imported beers.

17

CERVEZAS ARTESANALES

Craft beers.

25

CAFÉ

Coffee. Americano, Espresso.

10

CAPUCCINO / LATTE

12

MOKACCINO

12

CHOCOLATE CALIENTE

Hot chocolate.

12

INFUSIONES NATURALES

Natural infusions.

12



RECOMENDACIÓN PÁPRIKA
PAPRIKA RECOMMENDS



PLATO SALUDABLE
HEALTHY DISH

Precios incluyen impuestos y servicios.

Taxes and services included.

Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.

The prices listed are in Peruvian currency.