

PAPRIKA CHICLAYO



Pa · pRi · ka

restaurante

By  **COSTA DEL SOL**
HOTELS

◆ Platos típicos de la región

Regional dishes

La gastronomía chiclayana es una celebración vibrante de los sabores del norte del Perú, destacando por sus ingredientes frescos y únicos. Tenemos el honor de ser nominados por tercer año consecutivo en los premios Summum, como uno de los mejores restaurantes de la Región Lambayeque.

Chiclayan cuisine is a vibrant celebration of the flavors from northern Peru, known for its fresh and unique ingredients. We are honored to be nominated for the third consecutive year in the Summum Awards as one of the best restaurants in the Lambayeque Region.

◆ Entradas

Starters

TORTILLA DE RAYA 30

YUCA, LECHE DE TIGRE Y SARSA CRIOLLA.
Stingray omelette: Yucca, leche de tigre and creole sarsa.

TAMAL VERDE 31

GUISO DE CABRITO, AJÍ LIMO, CHALAQUITA.
Green Tamale: Lamb stew, limo pepper, chalaquita.

◆ Fondos

Main courses

ESPESADO CHICLAYANO 40

MAÍZ, LOCHE, CULANTRO, GUISO DE RES.
Andean corn, loche, coriander, beef stew.

ARROZ CON PATO 52

PATO CRIOLLO, ARROZ CALDOSO, LOCHE, PALTA ASADA, ENCURTIDO.
Creole duck, soupy rice, loche, roasted avocado, pickled turnip.

CABRITO NORTEÑO GUISADO 52

TACU TACU Y CONCOLÓN, AJÍ AHUMADO Y SARSA CRIOLLA.
Tacu tacu and concolon, smoked chili pepper, creole sarsa.

◆ Postre

Dessert

HELADO DE ZAPALLO LOCHE 19

TIERRA DE CHOCOLATE, CANASTA DE MASA CHOUX, HELADO DE ZAPALLO LOCHE, GANACHE DE CHOCOLATE.
Peruvian squash ice cream: Chocolate soil, choux pastry basket, peruvian squash ice cream, chocolate ganache.

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 PARRILLA 55

AHUMADO EN PANCA, YUCA, YUYO, CHOCLO.

Grilled Ceviche: Smoked in corn husk, yucca and andean corn.

CEVICHE DE PUERTO 55

PESCA DEL DÍA, CEBOLLA, AJÍ, TORTILLA MAIZ, CAMOTE Y CHOCLO.

Catch of the day, onion, chili pepper, corn tortilla, sweet potato and andean corn.

TIRADITO NORTEÑO 45

PESCA DEL DÍA, AJÍ ESCABECHE, CAMOTE CILINDRO, CHALAQUITA.

Catch of the day, escabeche chili, cylindrical shaped sweet potato, chalaquita.

COCKTAIL DE LANGOSTINOS 45

PALTA, PIÑA BRASA, CHERRIES, CRACKERS.

Shrimp Cocktail: Avocado, roasted pineapple, cherry tomatoes, crackers.

BROCHETAS DE LOMO Y POLLO 35

PAPA Y CHOCLO GRILL, CHIMICHURRI DE PIQUILLO, OCOPA.

Beef and chicken skewers: Grilled corn and potato, piquillo pepper chimichurri, ocopa sauce.

AJÍES RELLENOS EN SALSA DE HUANCAÍNA 30

AJÍES ESCALFADOS RELLENOS DE ARROZ CON PATO, SALSA HUANCAÍNA Y CHIPS DE ZAPALLO LOCHE.

Stuffed chilli in huancaína sauce: Poached peppers stuffed with arroz con pato, huancaína sauce and peruvian squash chips.

PASTEL DE CHOCLO 28

GUISO DE RES, JUGOS DE COCCIÓN, QUESO, HONGOS.

Andean corn Pie: Beef stew, cooking juices, cheese, mushrooms.

◆ Entradas de cuchara

Soups

CHUPE MIXTO 39

SALSA BÍSQUET, CHOCLO, HABAS, LECHE, HUACATAY, ARROZ, MIXTURA DE MARISCOS, PESCA DEL DÍA, HUEVO ESCALFADO.

Mix Chupe: Bisquet sauce, andean corn, broad beans, milk, huacatay, rice, seafood mix, fish of the day, poached egg.

SOPA CRIOLLA 36

LOMO PICADO, FIDEOS, HUEVO ESCALFADO, LECHE Y PAPA.

Chopped tenderloin with noodles, milk and poached egg.



RECOMENDACIÓN PÁPRIKA
PAPRIKA RECOMMENDS



PLATO SALUDABLE
HEALTHY DISH

Precios incluye 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

ENSALADA PÁPRIKA 42

POLLO MARINADO CROCANTE, PASAS, HUEVO, PRALINE PECANA, MANGO, MANZANA, COL, LECHUGA, BALSÁMICA.

Paprika salad: Crispy marinated chicken, raisins, egg, pecan praline, mango, apple, cabbage, lettuce, balsamic vinaigrette.

ENSALADA GRANJERA CON LANGOSTINOS 40

LECHUGA, HIGOS DESHIDRATADOS, HUEVO DE CORDORNIZ, LANGOSTINOS AL PANKO, PALTA, CEBOLLA, VINAGRETA A BASE DE MOSTAZA DIJON, LINAZA Y MIEL.

Farmer's salad with prawns: lettuce, dehydrated figs, quail egg, panko prawns, avocado, onion, dijon mustard vinaigrette, linseed and honey.

MIX VERDES 39

ALCACHOFAS, PALMITOS, PALTA, ESPÁRRAGOS, MANZANA Y VINAGRETA DE YOGURT DIJON.

Greens mix: Mix of greens: Artichoke, avocado, asparagus, apple, hearts of palm, yogurt dijon vinaigrette.

ENSALADA CAESAR CON POLLO 38

SIN POLLO 28

TOSTAS, POLVO DE TOCINO, PARMESANO Y EMULSIÓN CAESAR.

Caesar Salad (with or without chicken) toast, bacon powder, parmesan and Caesar emulsion.

◆ Arroces y pastas

Rice and pasta

ARROZ CON CONCHAS NEGRAS 45

ARROZ, PIMIENTOS, ARVEJA, CHOCLO Y LECHE DE TIGRE.

Arroz con conchas negras: Rice, peppers, peas, andean corn and leche de tigre.

RISOTTO DE ZAPALLO LOCHE 40

LANGOSTINOS, CREMA DE ZAPALLO LOCHE, PARMESANO Y AJO CROCANTE.

Peruvian squash risotto: Prawns, peruvian squash cream, parmesan and crispy garlic.

POLLO CON RAGÚ DE HONGOS 40

QUINUA ROJA Y PERLADA, VERDURAS, PARMESANO, POLLO, HONGOS Y ZUCCHINI.

Chicken with mushroom ragout: red and pearl quinoa, vegetables, parmesan cheese, chicken, mushrooms and zucchini.

CANELONES DE CABRITO 40

CABRITO NORTEÑO MACERADO CON CHICHA DE JORA, PARMESANO, CROCANTE DE AJÍ AMARILLO.

Goat cannelloni: Northern goat marinated with chicha de jora, parmesan cheese, crunchy yellow chili bell pepper.

ARRABIATA DE LANGOSTINOS 38

SALSA POMODORO, ALBAHACA, SPAGHETTI, LANGOSTINOS, TOMATES CHERRY Y AJÍ.

Prawn arrabiata: Pomodoro sauce, basil, spaghetti, prawns, cherry tomatoes and yellow chili sauce.

♦ Pescados y mariscos

Fish and seafood

PULPO A LA PARRILLA 55

PANKA DE CHOCLO, PAPAS REVENTADAS Y PIMIENTO, ESPINACAS, PULPO ANTICUCHERO, ALIOLI, CHIMICHURRI.

Grilled octopus: Andean corn, mashed potatoes and bell pepper, spinach, octopus anticuchero, aioli, chimichurri.

EMPARRILLADO 52

YUCAS DORADAS, BEARNESA DE AJÍ, CHIMICHURRI Y SARSA CRIOLLA.

Fried yucca sticks, chili bearnaise, chimichurri, criolla sarsa.

PESCADO A LA MEUNIERE 52

PAPAS SALTEADAS, VERDURAS GRILLADAS, ALIÑO DE LIMÓN CON ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL.

Sauteed potatoes, grilled vegetables, lemon dressing with olive oil and parsley.

LASAGNA DE ALTAMAR 45

RELLENO DE PESCADO Y MARISCOS GRATINADOS, SALSA A LO MACHO Y CHIPS DE CAMOTE.

High seas lasagna: Stuffed with fish and seafood au gratin, a lo macho sauce and sweet potato chips.

♦ Carnes y aves

Meats and Poultry

LOMO SALTADO 55

PAPAS REVENTADAS, CEBOLLA, AJÍ LIMO Y HUEVO DE CORRAL.

Paprika style fries, onions, ají limo (chili) and free-range egg.

LOMO MOLLE 55

FETUCCINI EN CREMA DE QUESO, TOMATE SECO, AJO TOSTADO, LASCAS.

Molle Beef: Cheese cream fetuccini, dried tomato, parmesan cheese flakes.

POLLO RELLENO 45

PECHUGA, QUESO GOUDA, TOCINO, FALSO RISOTTO DE PAPA, SALSA DE VINO, VERDES.

Stuffed Chicken: Chicken breast, gouda cheese, bacon, mock potato risotto, wine sauce, greens.

OSOBUCCO LAQUEADO 45

PURÉ RÚSTICO CON PEREJIL, OSOBUCCO GUISADO CON MIEL, AJI PANCA Y ESPECIAS Y VINO TINTO.

Lacquered Osobucco: rustic mashed potatoes with parsley, osobucco stewed with honey, panca chili sauce and spices and red wine.




RECOMENDACIÓN PÁPRIKA
PAPRIKA RECOMMENDS



PLATO SALUDABLE
HEALTHY DISH

Precios incluye 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 comer

-  **PESCA DEL DÍA 52**
AL VAPOR EN ACELGA, CREMA DE PALLAR Y VERDES.
Catch of the day: Steamed in chard, lima bean cream and green salad.
-  **CEVICHE VEGGIE 38**
HONGOS, ALCACHOFA, TOMATES CHERRIES, JUGOS DE AJÍ AMARILLO.
Mushrooms, artichoke, cherry tomatoes, yellow peppers juice.
-  **PASTA LIGERA 36**
MIXTURA DE HONGOS, ESPÁRRAGOS, VERDURAS, QUESO.
Light pasta: Mixed mushrooms, asparagus, green salad, cheese.
-  **TABLA V 25**
HUMMUS GARBANZO, ÁRABE GRILL, VEGETALES A LA PARRILLA.
V Table: Chickpea hummus, arab grill, barbecued vegetables.
-  **CREMA DEL DÍA 22**
CONSULTAR.
Creamy soup of the day (consult).

♦ Postres Desserts

-  **CHOCOLATE Y CAFÉ 30**
70% DE CACAO, TIERRA, POLVO DE PISTACHO, TARTAR DE FRESA, HELADO DE VAINILLA.
Chocolate and coffee: 70% cocoa, crushed cocoa, pistachio powder, strawberry tartare, vanilla ice cream.
- CREME BRULÉE 28**
COCO Y HIERBA LUISA.
Coconut and lemongrass.
-  **CANELONES DE PIÑA 24**
CANELONES DE PIÑA RELLENO DE UNA MOUSSE DE ARÁNDANOS, ESPEJO DE AGUAYMANTO Y SORBET DE NARANJA.
Pineapple cannelloni: Pineapple cannelloni filled with a blueberry mousse, avocado mirror and orange sorbet.
- TENTACIÓN DE LÚCUMA 22**
MOUSSE DE LÚCUMA, ESPEJO DE COULIS DE FRESA, GAJOS DE NARANJA, MERENGE QUEMADO Y TIERRA DE CHOCOLATE.
Lucuma temptation: Lucuma mousse, strawberry coulis mirror, orange segments, burnt meringue and chocolate soil.

◆ **Bebidas** Beverages

REFRESCANTES

Soft drinks.

ARÁNDANOS, SANDÍA, AGUAYMANTO. **14**
Blueberries, Watermelon, Peruvian Golden Berry.

PANIZARA COOL, CEDRÓN ICE, TÉ HELADO, LIMA, **12**
CEBADA, CHICHA MORADA.
Panizara Herb, Lemon verbena, Iced tea, Sweet Lime, Roasted Barley, Chicha morada.

JUGOS NATURALES 14

PIÑA, PAPAYA, FRESA, SURTIDO.
Natural juices: Pineapple, Papaya, Strawberries, Mixed.

LIMONADAS 12

CLÁSICA, FROZEN, HIERBA LUISA, HIERBA BUENA.
Lemonades: Regular, Frozen, Peppermint, Lemongrass.

GASEOSAS 9

Sodas: Coca Cola, Coca Cola Zero, Inca kola, Inca kola zero

AGUA SIN GAS / AGUA CON GAS 8

Still water / Sparkling water.

CERVEZAS NACIONALES

National beers.

CUSQUEÑA 14
Dorada, Trigo, Malta, Doble Malta

PILSEN 13

CERVEZAS IMPORTADAS

Imported beers.

STELLA ARTOIS 16

CORONA 15