

PAPRIKA CUSCO



**pa · pri · ka**

*restaurante*

By  **COSTA DEL SOL**  
HOTELS

## ◆ Platos típicos de la región

### Regional dishes

La comida cusqueña combina ingredientes típicos de los andes, los cuales son producto del mestizaje y fusión de las tradiciones precolombinas y coloniales, dando lugar a una de las gastronomías más representativas y ricas del sur del Perú.

*Cusquenian food combines typical andean ingredients, which are the product of the crossbreeding and fusion of pre-columbian and colonial traditions, giving rise to one of the most representative and richest cuisines of southern Peru.*

## ◆ Entradas

### Starters

#### TABOULÉ DEL VALLE 52

GRANOS, TRUCHA AHUMADA, QUESO, PALTA ASADA, EMULSIÓN CÍTRICA.

*Tabbouleh from the valley: Grains, smoked trout, cheese, roasted avocado, citric emulsion.*

## ◆ Entradas de cuchara

### Soups

#### CAPCHI DE HONGOS 48

HABAS, PAPAS, HUACATAY, TOSTAS.

*Mushroom Capchi: Broad bean, potatoes, huacatay, toasts.*

#### MENESTRÓN ANDINO 52

ASADO DE TIRA, TUBÉRCULOS Y PASTA CORTA.

*Andean minestrone: Thick rib, tubers and short pasta.*

#### SARA LAWA 43

CREMA DE MAÍZ, RAVIOLÓN DE QUESO LOCAL, PESTO MUÑA, TOSTAS.

*Sara Lawa: Creamed corn, local cheese ravioli, muña pesto, toasts.*

## ◆ Fondos

### Main courses

#### ROCOTO RELLENO 57

RES LARGA COCCIÓN, MIL HOJAS DE PAPA, UCHUCUTA.

*Stuffed Rocoto: Long time cooking beef, potato millefeuilles, uchucuta sauce.*

#### LECHÓN CUSQUEÑO 75

PASTEL DE PAPA, UCHUCUTA.

*Suckling pig from Cusco: Potato pie, uchucuta sauce.*

#### ALPACA Y QUINUA 78

CHORIZO ARTESANAL, PESQUE DE QUINUA, QUESO DE CABRA, VEGETALES, SALSA MOLLE.

*Alpaca and Quinoa: Artisanal chorizo, quinoa pesque, goat cheese, vegetables, molle sauce.*

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.

# ◆ Sugerencia del Chef ◆

## Chef's Recommendation

---

Nuestro chef, Paul Coral, nos sorprenderá con un plato diferente cada día. Tras años de trayectoria en el sector, ahora se encuentra deleitando paladares en Páprika Cusco, donde no solo se encarga de poner una variedad de platos típicos e internacionales en la mesa de los comensales; si no, de enseñarnos a través de ellos, un poco sobre la riqueza de nuestra gastronomía peruana y darles un toque mágico a platos ya conocidos.

Pregunta a nuestros colaboradores sobre el plato del día y prueba la magia que solo Páprika Cusco, por medio del chef Paul, te pueden ofrecer.

*Our chef, Paul Coral, will surprise us with a different dish every day. After years of experience in the sector, he is now delighting palates in Paprika Cusco, where he is not only responsible for putting a variety of typical and international dishes on the table of diners; but also, to teach us through them, about the richness of our Peruvian cuisine and give them a magical touch to already known dishes.*

*Ask our staff about the dish of the day and try the magic that only Paprika Cusco, through Chef Paul, can offer you.*

**Plato del día:** \_\_\_\_\_

---







## ◆ Entradas

### Starters

-  **CEVICHE DE TRUCHA 73**  
DADOS DE TRUCHA MARINADO EN JUGO DE LIMÓN, CAMOTE AL HORNO Y CHOCLO.  
*Trout ceviche: Dices of trout marinated with lemon juice, baked sweet potato and andean corn.*
-  **STEAK TARTAR 62**  
LOMO FRESCO, CEBOLLAS, ALCAPARRAS, DIJON, SALSA CAESAR, ACEITE VERDE Y BALSAMICO, CORONADO CON YEMA ACOMPAÑADO DE CRACKERS Y TOSTAS.  
*Steak tartar: Fresh tenderloin, onions, capers, dijon, caesar sauce, green and balsamic oil, crowned with egg yolk, accompanied by crackers and toasts.*
-  **TABOULÉ DEL VALLE 52**  
GRANOS, TRUCHA AHUMADA, QUESO, PALTA ASADA, EMULSIÓN CÍTRICA.  
*Tabbouleh from the valley: Grains, smoked trout, cheese, roasted avocado, citric emulsion.*
-  **CAUSA BRASERA 43**  
POLLO BRASA, MAYO, PALTA ASADA, HUEVO ENANO Y ESCABECHADO CÍTRICO.  
*Causa brasera: Chicken brasa, mayonnaise, roasted avocado, tiny egg, citric escabeche.*
-  **CEVICHE CROCANTE 55**  
PESCA CROCANTE, CEBOLLAS, AJI LIMO, CULANTRO Y ACOMPAÑADO CON LECHE DE TIGRE AL AJI AMARILLO.  
*Crispy ceviche: Crispy fish, onions, aji limo, coriander and accompanied by leche de tigre in yellow chili sauce.*
-  **CARPACCIO DE LOMO 52**  
PAPA DE ALTURA, QUESO FRITO, ALCAPARRAS, EMULSIÓN DE MUÑA, BERROS.  
*Beef Tenderloin carpaccio: Potato from the heights, fried cheese, capers, muña emulsion, watercress.*
-  **COCKTAIL DE LANGOSTINOS 65**  
PALTA, PIÑA BRASA, SALSA GOLF, MIX DE VERDES.  
*Shrimp cocktail: Avocado, roasted pineapple, golf sauce, mix of greens.*
-  **PASTEL DE CHOCLO 41**  
GUISO DE RES, JUGOS DE COCCIÓN, QUESO, HONGOS Y AIRE DE QUESO.  
*Corn Pie: Beef stew, cooking juices, cheese, mushrooms, cheese air.*

## ◆ Entradas de cuchara

### Soups

-  **CHUPE DE LANGOSTINOS 60**  
HUEVO ESCALFADO, HABA, QUESO, HUACATAY.  
*Shrimp Chupe: Poached egg, broad bean, cheese, huacatay sauce.*
-  **CAPCHI DE HONGOS 48**  
HABAS, PAPAS, HUACATAY, TOSTAS.  
*Mushroom Capchi: Broad bean, potatoes, huacatay sauce, toasts.*
-  **MENESTRÓN ANDINO 52**  
ASADO DE TIRA, TUBÉRCULOS Y PASTA CORTA.  
*Andean minestrone: Thick rib, tubers and short pasta.*
-   **SARA LAWÁ 43**  
CREMA DE MAÍZ, RAVIOLÓN DE QUESO LOCAL, PESTO MUÑA, TOSTAS.  
*Sara Lawa: Creamed corn, local cheese ravioli, muña pesto, toasts.*
-  **DIETA DE POLLO 38**  
DADO DE POLLO CON JULIANA DE VERDURAS Y PASTA.  
*Chicken soup: Dice of chicken with vegetables and pasta.*

## ◆ Ensaladas

### Salads

#### MIX DE VERDES 41

ALCACHOFA, PALTA, ESPÁRRAGOS, VAINITA, MANZANA, PALMITO, VINAGRETA, YOGUR DIJÓN.

*Greens Mix: Artichoke, avocado, asparagus, green bean, apple, hearts of palm, yogurt dijon vinaigrette.*

#### ENSALADA CESAR 48

POLLO, TOSTAS, POLVO TOCINO, PARMESANO, EMULSIÓN CAESAR.

*Caesar Salad: Chicken, toasts, bacon dust, parmesan, caesar emulsion.*

#### ENSALADA DEL VALLE 49

LECHUGA, NARANJA, PECANAS, TRUCHA AHUMADA, HINOJO, PALTA, ALCACHOFA, VINAGRETA CÍTRICA.

*Salad from the valley: Lettuce, orange, pecans, smoked trout, fennel, avocado, artichoke, citric vinaigrette.*

#### LA PALTA Y EL TOMATE 30

PALTA DE NUESTRA REGIÓN DORADA Y ACOMPAÑADA DE TOMATITOS, QUESO FRESCO, ALBAHACA Y HUEVO CON PANES DE LA CASA.

*Avocado and tomato: Avocado from our golden region and accompanied by tomatoes, fresh cheese, basil and boiled egg with homemade breads.*

## ◆ Arroces y pasta

### Rices and Pasta

#### TORTELLINI RELLENOS 56

TORTELLINI RELLENO DE ASADO DE TIRA, CREMA DE HONGOS, ALCACHOFA CAMELIZADA, ENCURTIDO DE PIQUILLO.

*Stuffed Tortellini: Tortellini stuffed of thick rib, mushroom cream, caramel coated artichoke, pickled piquillo pepper.*

#### PASTA A LO MACHO 62

PASTA DEL DÍA, CHICHA DE JORA, MARISCOS, AJO FRITO.

*A lo Macho Spaghetti: Pasta of the day, chicha de jora, shellfish, fried garlic.*

#### RISOTTO DE HONGOS 48

MIX DE HONGOS Y AIRE DE PARMESANO.

*Mushroom Risotto: Mixed mushrooms and parmesan air.*

#### LINGÜINI DE JAMÓN DEL VALLE 62

QUESO DE MONTE, JAMÓN AHUMADO, HONGOS, TOMILLO.

*Ham of the Valley Linguini: Cheese from the mountain, smoked ham, mushrooms, thyme.*

#### ARROZ CILINDRADO 57

BONDIOLA DE CERDO, VERDURAS, OSTIÓN, OMELETTE, ENCURTIDO DE NABO.

*Arroz cilindrado: Pork bondiola, vegetables, oysters, omelette, pickled turnip.*

## ◆ Pescados

### fish

-  **FRUTO DI MARE 77**  
ARROZ AMELCOCHADO CON LANGOSTINO Y CALAMARES CORONADO CON PESCA CROCANTE Y LECHE DE TRIGRE AL AJI AMARILLO.  
*Frutti di mare: Rice with shrimp and squid topped with crispy fish and leche de trigre with yellow chili.*
-  **TRUCHA PUMAWANKA 70**  
PURÉ DE HINOJO, VEGETALES EMPARRILLADOS, SALSA CÍTRICA.  
*Pumawanka Trout: Fennel purée, grilled vegetables, citric sauce.*
-  **TRUCHA DE ALTURA 68**  
RÚSTICO DE PAPA NATIVA, CHALAQUITA DE HABAS, ESPINACA, CEBOLLA DULCE, SALSA DE AJÍ AMARILLO.  
*Trout from the heights: Rustic preparation of native potatoes, broad beans, sweet onion, yellow pepper sauce.*
-  **MAR Y TIERRA 57**  
DE NUESTRO MAR Y DE NUESTRA TIERRA DELICIOSA COMBINACIÓN DE PESCA, HONGOS, TOMATITOS, ESPÁRRAGOS, EN ESPEJO DE PORCON.  
*Sea and Land: Of our sea and our land, delicious combination of fish, mushrooms, tomatoes, asparagus, in a mirror of porcon.*
- ◆ **Carnes y aves**
- Poultry and Meats**
-  **LOMO SALTADO 81**  
PAPAS REVENTADAS, CEBOLLA, LIMO Y HUEVO CORRAL.  
*Lomo Saltado: Smashed potatoes, onion, limo pepper, free range egg.*
-  **ROCOTO RELLENO 57**  
RES LARGA COCCIÓN, MIL HOJAS DE PAPA, UCHUCUTA.  
*Stuffed Rocoto: Long time cooking beef, potato millefeuilles, uchucuta sauce.*
-  **LECHÓN CUSQUEÑO 75**  
PASTEL DE PAPA, UCHUCUTA.  
*Suckling pig from Cusco: Potato pie, uchucuta sauce.*
-  **LOMO DE RES Y PIMIENTAS 89**  
ESPÁRRAGOS, PASTA A LA CREMA, POLVO DE TOCINO, BROTES.  
*Beef tenderloin and pepper: Asparagus, pasta with cream, bacon dust, sprouts.*
-  **POLLO RELLENO 54**  
QUESO Y SALVIA, CREMOSO DE TRIGO, PESTO DE ALMENDRAS, MERMELADA DE TOMATE, SALSA DE HONGOS.  
*Stuffed chicken: Cheese and salvia, creamy wheat, almond pesto, tomato jam, mushroom sauce.*
-  **ALPACA Y QUINUA 78**  
CHORIZO ARTESANAL, PESQUE DE QUINUA, QUESO DE CABRA, VEGETALES, SALSA MOLLE.  
*Alpaca and Quinoa: Artisanal chorizo, quinoa pesque, goat cheese, vegetables, molle sauce.*
-  **AYMURAY (COSECHA) 40**  
MIX DE TUBÉRCULOS ANDINOS, QUESOS ACOMPAÑADO DE AVE EN SALSA DE PACHAMANCA Y GRATINADO.  
*Aymuray (harvest): Mix of andean tubers, cheeses accompanied by poultry in pachamanca sauce and gratin.*
-  **ARROZ DEL HUERTO 67**  
ARROZ ATAMALADO CON CULANTRO, MALTA, CHOCLITO BEBÉ, ZANAHORIAS, CAMOTE Y CORONA DE LOMO PUNTO AZUL Y CHALAQUITA.  
*Rice from the garden: Creamy rice with coriander, malt, baby corn, carrots, sweet potato and crown of blue dot loin and chalaquita.*

## ◆ Rincón saludable

### Healthy corner

#### TABLA V 38

HUMMUS GARBANZO, ÁRABE GRILL, VEGETALES EMPARRILLADOS.  
*V Table: Chickpea hummus, arab grill, grilled vegetables.*

#### CAPRESE 36

PESTO DE ALMENDRAS, MERMELADA DE TOMATE, SACHATOMATE.  
*Caprese Salad: Almond pesto, tomato marmalade, tamarillo.*

#### PASTA PRIMAVERA 38

DELICADA COMBINACIÓN DE VERDES, ALCACHOFAS SALTEADAS CON PASTA AROMATIZADA CON OLIVA Y TOMILLO.  
*Spring pasta: Delicate combination of greens, artichokes sautéed with pasta flavored with olive and thyme.*

#### CREMA DEL DÍA 32

CONSULTAR.  
*Creamy soup of the day: Ask about it*

#### PASTA LIGERA 35

MIXTURA DE HONGOS, ESPÁRRAGOS, QUESO CABRA Y AIRE DE QUESO.  
*Light pasta: Mixed mushrooms, asparagus, goat cheese and cheese air.*

#### PESCA A LA FLORENTINA 55

SURCOS DE PURÉ PAPA NATIVA, PESCA ENVUELTA EN ESPINACA, QUESO GRATINADO Y ACOMPAÑADA DE ESPÁRRAGOS, TOMATITOS.  
*Florentine style fish: Native mashed potatoes, fish wrapped in spinach, grilled cheese and accompanied by asparagus, tomatoes.*

## ◆ Postres

### Desserts

#### CHOCOLATÍSIMO 27

70% DE CACAO, TIERRA, POLVO DE PISTACHO, HELADO.  
*Chocolatisimo: 70% cocoa, pistaccio dust, ice cream.*

#### DERRUMBADO 27

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

#### CREME BRULEE 30

COCO Y HIERBA LUISA.  
*Creme Brulee: coconut, lemongrass.*

#### PARFAIT 30

YOGURT NATURAL, FRUTAS DE TEMPORADA, GRANOLA, CHÍA Y MIEL DE ABEJA.  
*Parfait: natural yogurt, seasonal fruit, granola, chia, bee honey.*

#### MAMA SIMONA 28

POSTRE DEDICADO AL APU MAMA SIMONA, TIERRA DE CHOCOLATE CON HELADO HECHO EN CASA, GEL DE AYRAMPO, QUESO Y MIEL.  
*Mama Simona: Dessert dedicated to the Apu Mama Simona, chocolate land with homemade ice cream, ayrampo gel, cheese and honey.*

## ◆ Bebidas

### Beverages

#### AGUA NACIONAL SIN GAS Y CON GAS 10

*Peruvian still or sparkling water.*

#### AGUA IMPORTADA 18

*Imported Water.  
Evian/Badoi.*

#### GASEOSAS 10

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

#### LIMONADAS 14

*Lemonades.  
Hierba buena, Hierba Luisa, Clásica, Sandía, Blueberry.  
Peppermint, Lemon verbena, Classic, Watermelon, Blueberry.*

#### REFRESCANTES 14

*Refreshing Beverages.  
Cedron Ice, Panizara, Iced Tea, Iced Tea Maracuyá.  
Cedron Ice, Panizara, Iced Tea, Passion Fruit Iced Tea.*

#### JUGOS 14

*Juices  
Consultar por fruta de temporada.  
Ask for seasonal fruit.  
(Piña, Mango, Fresa, Papaya, Naranja)  
(Pineapple, Strawberry, Papaya, Orange)*

*MIX 1: Fresa, Mango, Piña.  
Mix 1: Strawberry, Mango, Pineapple.*

*MIX 2: Piña, Maracuyá, Fresa.  
Mix 2: Pineapple, Passion Fruit, Strawberry.*

*MIX 3: Naranja, Granadilla, Limón.  
Mix 3: Orange, Sweet Passion fruit, Lime.*

#### CERVEZAS NACIONALES 15

*National beers  
Pilsen, Cristal, Cusqueña: Regular, Red Lager, Trigo, Malta.  
Pilsen, Cristal, Cusqueña: Red Lager, Wheat beer, Malt.*

#### CERVEZAS IMPORTADAS 20

*Imported beers  
Corona, Stella Artois, Budweiser.*

#### CERVEZAS ARTESANALES 22

*Craft beers  
Candelaria Red Ale / Golden Ale / Pale Ale / Candelaria Moche Loche.*

#### CAFÉ 12

*Coffee  
Americano, Cortado, Espresso, Latte.  
American, With a dash of milk, Espresso, Latte.*

#### CAPUCCINO 18

*Cappuccino.  
Con crema o sin crema.  
With or without cream.*

#### MOKACCINO 18

*Mochaccino.*

#### CHOCOLATE CALIENTE 18

*Hot Chocolate*

#### INFUSIONES 12

*Infusions  
Anís, Manzanilla, Hierba Luisa, Té Puro, Té Verde.  
Anís, Chamomille, Lemon verbena, Pure Tea, Green Tea.*



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.