

PAPRIKA PIURA



**Pa · pri · ka**

*restaurante*

By  **COSTA DEL SOL**  
HOTELS

## ◆ Entradas

### Starters

-  **CEVICHE DE PUERTO 48**  
PESCA DEL DÍA, CEBOLLA, AJÍ, ZARANDAJA, CHIFLES.  
*Ceviche de puerto. Catch of the day, onion, chili, zarandaja, sweet potato, plantain chips.*
-  **CEVICHE A LA PARRILLA 52**  
AHUMADO EN PANCA, YUCA, CHOCLO.  
*Grilled Ceviche. Smoked in corn husk, yucca, andean corn.*
-  **TIRADITO NORTEÑO 36**  
PESCA DEL DÍA, AJÍ ESCABECHE, CAMOTE CILINDRO, CHALAQUITA.  
*Tiradito norteño. Catch of the day, escabeche chili, cylindrical shaped sweet potato, chalaquita.*
-  **BROCHETAS DE LOMO Y POLLO 42**  
PAPA Y CHOCLO GRILL, CHIMICHURRI DE PIQUILLO, OCOPA.  
*Beef and chicken skewers. Grilled andean corn and potato, piquillo pepper chimichurri, ocopa sauce.*
-  **CAUSA BRASERA 35**  
POLLO BRASA, MAYONESA, PALTA ASADA, ESCABECHADO CÍTRICO.  
*Brasera Causa. Roasted chicken, mayonnaise, roasted avocado, citric escabeche.*
-  **PASTEL DE ACELGA 28**  
ACELGA, SALSA BECHAMEL, QUESO PARMENSANO.  
*Chard cake. Chard, bechamel sauce, parmesan cheese.*
-  **TAMAL VERDE 28**  
HECHO CON MAÍZ TIERNO FRESCO Y CULANTRO. ACOMPAÑADO CON GUISO DE CABRITO Y CHALAQUITA.  
*Tamal verde. Made with fresh tender corn and coriander. Served with lamb stew and chalaquita.*

## ◆ Entradas de cuchara

### Soups

-  **SUDADO DE PESCADO 40**  
PESCA DEL DÍA CON AROMAS NORTEÑOS, SERVIDO CON YUCA Y ARROZ.  
*Steamed fish stew. Catch of the day with northern aromas, served with yucca and rice.*
-  **PARIHUELA 48**  
CON MIXTURA DE MARISCOS Y YUCA.  
*Peruvian seafood soup. With shellfish and yucca.*
-  **SOPA CRIOLLA 34**  
LOMO, FIDEOS, HUEVOS, PAPA.  
*Creole Soup. Beef, noodles, fried egg, potatoes.*
-  **CHUPE DE LANGOSTINOS 36**  
SERVIDO CON HUEVO ESCALFADO, HABAS, QUESO, HUACATAY.  
*Shrimp Chupe. Served with poached egg, broad bean, cheese, huacatay sauce.*


## ◆ Ensaladas

### Salads

-  **ENSALADA CESAR: CON POLLO 40 SIN POLLO 30**  
SERVIDO CON TOSTAS, TOCINO EN POLVO, QUESO PARMESANO, EMULSIÓN CAESAR.  
*Caesar salad. Served with toasts, bacon dust, parmesan cheese, Caesar emulsion.*
-  **MIX DE VERDES 38**  
ALCACHOFA, PALMITOS, PALTA, ESPÁRRAGOS, MANZANA, QUESO EN QUINUA Y VINAGRETA DIJON.  
*Mix of greens. Artichoke, avocado, asparagus, apple, hearts of palm, cheese with quinoa, dijon vinaigrette.*
-  **PAPRIKA 32**  
POLLO MARINADO CROCANTE, PASAS, HUEVO, PRALINE PECANA, MANGO, MANZANA, COL, LECHUGA, BALSÁMICA.  
*Paprika salad. Crispy marinated chicken, raisins, egg, pecan praline, mango, apple, kale, lettuce, balsamic vinaigrette.*
-  **ENSALADA MAR Y TIERRA 42**  
PESCA DEL DÍA, LECHUGAS, PIQUILLO, PALTA, ALCACHOFA ENANA, VINAGRETA CÍTRICA.  
*Sea and land salad. Catch of the day, lettuce, piquillo pepper, avocado, tiny artichoke, citric vinaigrette.*

## ◆ Pescados

### Fish

-  **MALARRABIA 46**  
SUDADO DE PESCA DEL DÍA, PURÉ RÚSTICO DE PLÁTANO CON QUESO, FREJOL GUISADO, ARROZ BLANCO.  
*Malarrabia. Steamed fish stew, rustic preparation of a cheese and plantain puree, stewed bean, white rice.*
-  **EMPARRILLADO 45**  
YUCAS DORADAS, BEARNESA DE AJÍ, CHIMICHURRI, SARSA CRIOLLA.  
*Grilled fish. Fried yuccas, chili sauce, chimichurri, sarsa criolla.*








## ◆ Arroz y pastas

### Rices and Pasta

-  **RISOTTO DE HONGOS 38**  
ELABORADO CON QUESO LOCAL, ESPUMA DE QUESO Y LASCAS DE QUESO PARMESANO.  
*Mushroom risotto. Made with local cheese, cheese foam and parmesan cheese slices.*
-  **RISOTTO AZAFRANADO 45**  
CON LANGOSTINOS, HUEVO ESCALFADO, POLVO TOCINO, LIMÓN Y BROTES.  
*Saffron Risotto. With shrimp, poached egg, bacon dust, lime, and sprouts.*
-  **MELOSO NORTEÑO 48**  
CON PESCADO DEL DÍA, MARISCOS, CHALAQUITA, LECHE DE TIGRE.  
*Meloso norteño. With catch of the day, shellfish, chalaquita, leche de tigre.*
-  **SPAGHETTI ACHUPADO 45**  
CON LANGOSTINOS SALTEADOS AL PISCO Y ESPOLVOREADO CON POLVO DE AJOS.  
*Spaghetti achupado. With shrimps sautéed in pisco and sprinkled with garlic powder.*
-  **ARROZ CILINDRADO 40**  
MIX DE ARROZ FRITO CON TROCITOS DE POLLO, BONDIOLA Y VEGETALES, TODO COCINADO AL CILINDRO, CUBIERTO POR TORTILLA DE HUEVO.  
*Arroz cilindrado. Mix of fried rice with diced chicken, bondiola and vegetables, all cooked in cylinder, covered with egg omelette.*

## ♦ Carnes y aves

### Meats and Poultry

-  **LOMO SALTADO 52**  
TROZOS DE LOMO SALTEADO CON TOMATE, CEBOLLA Y AJÍ AMARILLO. ACOMPAÑADO DE ARROZ CON CHOCLO, HUEVO FRITO Y PAPAS FRITAS.  
*Lomo Saltado. Chopped tenderloin sautéed with tomato, onion and yellow chili. Served with rice with Andean corn, fried egg and french fries.*
-  **SECO DE CHABELO 42**  
CECINA DE RES ACOMPAÑADA DE PLÁTANO ASADO, CANCHITA Y SARSA CRIOLLA.  
*Seco de chabelo. Beef jerky served with roasted plantain, chullpi corn and salsa criolla.*
-  **LOMO EN PIMIENTAS 56**  
ACOMPAÑADO POR PASTA EN CREMA DE QUESO, TOMATE SECO, AJO TOSTADO Y LASCAS DE PARMESANO.  
*Beef tenderloin and pepper. Accompanied by pasta in cream cheese, dried tomato, roasted garlic and parmesan flakes.*
-  **POLLO RELLENO 48**  
ROLL DE PECHUGA DE POLLO CON QUESO GOUDA, TOCINO, FALSO RISOTTO DE PAPA Y SALSA DE VINO.  
*Stuffed Chicken. Chicken breast roll with gouda cheese, bacon, fake potato risotto and wine sauce.*
-  **LOMO DE CERDO 45**  
EN SALSA ORIENTAL, SERVIDO CON ARROZ THAI, HIERBA LUISA Y VEGETALES.  
*Pork tenderloin. In oriental sauce, served with thai rice, lemongrass and vegetables.*
-  **CABRITO NORTEÑO 45**  
SERVIDO CON TACU TACU Y CONCOLÓN, AJÍ AHUMADO Y SARSA CRIOLLA.  
*Cabrito norteño. Served with tacu tacu and concolon, smoked chili and salsa criolla.*
-  **OSSOBUCO GUISADO 43**  
SERVIDO CON PURÉ DE POLENATA, CHALAQUITA DE HABAS Y POLVO DE TOCINO.  
*Stewed Ossobuco. Served with polenta mashed potatoes, bean chalaquita and bacon powder.*



## ♦ Rincón saludable

### Healthy corner

-  **CREMA DEL DÍA 26**  
CONSULTAR.  
*Creamy soup of the day. Ask about it.*
-  **PASTA DEL BOSQUE 36**  
PASTA CON MIXTURA DE HONGOS, ESPÁRRAGOS, QUESO DE CABRA Y ESPUMA DE QUESO.  
*Light pasta. Pasta with mixed mushrooms, asparagus, goat cheese and cheese foam.*
-  **PESCA DEL DÍA 45**  
AL VAPOR EN ACELGA, CREMA DE PALLAR.  
*Catch of the day. Steamed in chard, lima bean cream.*

## ◆ Menú para niños

### Kid's menu

-  **SPAGHETTI A LO ALFREDO 32**  
SPAGHETTI SERVIDO CON SALSA BLANCA, JAMÓN Y QUESO PARMESANO.  
*Alfredo Spaghetti. Spaghetti served with white sauce, ham and parmesan cheese.*
-  **NUGGETS DE POLLO 29**  
DE PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA, SERVIDA CON PAPAS FRITAS Y ARROZ BLANCO.  
*Chicken Nuggets. Breaded chicken breast Nuggets, accompanied by french fries and plain rice.*
-  **MILANESA DE POLLO 32**  
DE PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA, SERVIDA CON ARROZ Y PURÉ DE PAPA AMARILLA.  
*Chicken Milanese. Breaded chicken breast, served with rice and mashed yellow potatoes.*
-  **BANANA SPLIT JR 19**  
PLÁTANO DE SEDA, 2 BOLAS DE HELADO, CREMA CHANTILLY Y SALSA DE CHOCOLATE.  
*Banana split jr. Silk banana, 2 scoops of ice cream, chantilly cream and chocolate sauce.*

## ◆ Postres

### Desserts

-  **CREMA VOLTEADA 18**  
LECHE EVAPORADA, LECHE CONDESADA Y HUEVO.  
*Crema volteada. Evaporated milk, condensed milk and egg.*
-  **TORTA DE CHOCOLATE 22**  
70% DE CACAO, TIERRA, POLVO DE PISTACHO, TARTAR DE FRESA, HELADO DE VAINILLA.  
*Chocolate cake. 70% cocoa, crushed cocoa pistaccio dust, strawberry tartare, vanilla ice cream.*
-  **PARFAIT 23**  
YOGURT NATURAL, FRUTAS DE TEMPORADA, GRANOLA, CHÍA Y MIEL DE ABEJA.  
*Parfait. Natural yogurt, seasonal fruit, granola, chia and bee honey.*
-  **CHEESECAKE 20**  
CONSULTAR SABORES.  
*Cheesecake. Ask about flavors.*
-  **DERRUMBADO 28**  
DERRUMBADO DE MERENGUE TOSTADO EN CREMA SALADA, MANJAR Y CHIRIMOYA. ACOMPAÑADO DE SORBET DE SACHATOMATE Y GAJOS DE NARANJA.  
*Crumble. Toasted meringue crumble in salted cream, dulce de leche and custard apple. Served with sachatomate sorbet and orange segments.*
-  **CREME BRULEE 25**  
COCO Y HIERBA LUISA.  
*Crème brulee. Coconut, lemongrass.*

## ♦ Bebidas

### Beverages

**AGUA NACIONAL / NATIONAL WATER** 5

**GASEOSAS / SODAS** 8  
*Coca-Cola, Inca Kola, Sprite, Fanta, Coca-Cola Zero, Inca Kola Zero.*

**LIMONADAS / LEMONADES** 10  
*CLÁSICA, HIERBA BUENA, HIERBA LUISA, SANDÍA. Classic, Peppermint, lemon verbena, watermelon*

**REFRESCANTES** 10  
**REFRESHING BEVERAGES**  
*TE HELADO, TÉ HELADO DE MARACUYÁ. Iced tea, Passion fruit iced tea.*

**JUGOS / JUICES** 11  
*FRUTA DE ESTACIÓN Seasonal fruit*

**JUGO MIXTO** 13  
*Mixed juice*

**CERVEZAS NACIONALES / NATIONAL BEER** 12

**CERVEZAS IMPORTADAS / IMPORTED BEER** 14  
*Corona, Budweiser.*



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.