

PAPRIKA TRUJILLO CENTRO



Pa · pRi · ka

restaurante

By  **COSTA DEL SOL**
HOTELS

◆ Entradas

Starters

ACEVICHADO DE PATO 32

EN SU PROPIO JUGO, SERVIDO CON YUCA SANCONCHADA, ENCEBOLLADO Y AJÍ.
Duck in its own juice, served with parboiled yucca, onion and chili.

ENCANTO DE LANGOSTINOS 32

BROCHETAS DE LANGOSTINOS Y VERDURAS, SERVIDO CON PALTA, PIÑA BRASA, SALSA CÍTRICA, MIX VERDES Y CHALAQUITA.

Prawn encanto. Prawn and vegetable skewers, served with avocado, grilled pineapple, citrus sauce, mixed greens and chalaquita.

JALEA DEL PESCADOR 47

MIX DE CHICHARRÓN DE PESCADO Y MARISCOS EN LECHE DE TIGRE AL AJI AMARILLO, SERVIDO CON YUCA CROCANTE Y CHOCLO GRILLADO.

Jalea del Pescador. Deep fried fish and seafood mix in leche de tigre with yellow chili pepper, served with crispy yucca and grilled andean corn.

CARPACCIO DE LOMO 49

LÁMINAS DE LOMO MARINADO CON TARTAR DE PALTA Y TOMATE, SERVIDO CON ALCAPARRAS, QUESO PARMESANO, ADEREZO BALSAMICO Y CRACKER.

Tenderloin Carpaccio. Marinated tenderloin slices with avocado and tomato tartar, served with capers, parmesan cheese, balsamic dressing and cracker.

TIRADITO HUANCHACO 51

PESCA DEL DÍA EN SU TOQUE NORTEÑO CON AROMA A CULANTRO, SERVIDO CON CHOCLO Y CAMOTE GRILLADO.

Tiradito Huanchaco. Catch of the day in its northern dressing with coriander aroma, served with andean corn and grilled sweet potato.

CEVICHE DEL MUELLE 59

PESCA DEL DÍA EN LECHE DE TIGRE, CAMOTE SANCOCHADO, CANCHITA Y CHOCLO DESGRANADO.

Catch of the day in leche de tigre, parboiled sweet potato, canchita (chullpi corn) and shelled andean corn.

◆ Entradas de cuchara

Soups

DIETA DE POLLO 31

LIGERA CON DADOS DE POLLO, VERDURAS, FIDEOS Y PAPA AMARILLA.

Diet soup. Light with diced chicken, vegetables, noodles and yellow potato.

SHAMBAR TRADICIONAL 37

SUCULENTA SOPA CON MENESTRAS Y PIERNA DE CERDO CON JAMON SERRANO, YUCA Y SALSA CRIOLLA PARA COLOCAR AL GUSTO.

Traditional Shambar. Succulent soup with vegetables and pork leg with serrano ham, yucca and creole sauce to taste.

SOPA CRIOLLA 38

COLONIAL CONSOMÉ CON TROCITOS DE CARNE, LECHE, SALSA DE TOMATE, CHOCLO DESGRANADO CABELLO DE ÁNGEL Y PAPA. CORONADO CON HUEVO FRITO.

Creole Soup (Colonial consommé with pieces of meat, milk, tomato sauce, shelled andean corn, angel hair noodles and potato. Crowned with fried 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 PAPRIKA 41**
BOMBONES DE POLLO, PASAS, HUEVO, PRALINÉ DE PECANAS, COL, LECHUGA, MANZANA.
Paprika salad. Chicken bonbons, raisins, boiled egg, caramelized pecans, lettuce, apple.
-  **ENSALADA MAR Y TIERRA 48**
PESCA DEL DÍA, LECHUGA, PIQUILLO, PALTA, ALCACHOFA, HUEVO, ESPÁRRAGOS, VINAGRETA CÍTRICA.
Sea and land salad. Fresh fish, lettuce, piquillo, avocado, artichoke, egg, asparagus, citrus vinaigrette.
-  **ENSALADA CESAR 41**
AGUJAS DE POLLO, CROTONES, LECHUGA, PARMESANO, POLVO DE TOCINO, EMULSIÓN CESAR.
Caesar salad. Grilled chicken, croutons, lettuce, parmesan cheese, bacon dust, caesar emulsion.

◆ Arroces y pastas

Rices and pastas

-  **SPAGHETTI AROMAS DEL MAR 48**
EN CREMA DE AJÍ CON MIXTURAS DE MARISCOS AL PISCO.
In chili cream with mixed seafood in pisco.
-  **ARRISOTADO AL HUACATAY 58**
PESCA DEL DÍA EN SALSA ANTICUCHO. SERVIDO CON RISOTTO CON AROMA A HUACATAY.
Arrisotado al Huacatay. Catch of the day in anticucho sauce, served with risotto with huacatay aroma.
-  **LOMO HUANCAINO 58**
DADOS DE LOMO EN SALSA DE VINO TINTO SERVIDOS CON FETUCCINI EN SALSA HUANCAÍNA.
Diced beef tenderloin in red wine sauce served with fettuccine in huancaína sauce.
-  **ARROZ CON PATO 58**
PATO CON AROMA A CULANTRO SERVIDO CON ARROZ HUMEDO COCINADO CON ZAPALLO DE LOCHE. CORONADO CON NABO ENCURTIDO Y PALTA ASADA PARA ACOMPAÑAR.
Duck with coriander aroma served with moist rice cooked with loche squash. Topped with pickled turnip and roasted avocado to accompany.
-  **RISOTTO AL AJÍ CON PESCA SALTADA 58**
PESCA DEL DÍA SALTEADA EN PASTA AL AJÍ AMARILLO.
Risotto al aji with sautéed fish. Catch of the day sautéed in yellow chili paste.

◆ Pescados

Fish

-  **SUDADO MOCHERO 55**
PESCA DEL DÍA ACOMPAÑADO DE CAMOTE ROSTIZADO, ENCEBOLLADO Y ARROZ ARVERJADO.
Sudado Mochero. Catch of the day served with roasted sweet potato, onion and rice with green peas.
-  **PESCA EN PICANTE DE MARISCOS 59**
PESCA DEL DÍA CON MIXTURAS DE MARISCOS SALTEADOS EN PISCO Y CUBIERTOS EN SALSA DE AJI AMARILLO. SERVIDO CON YUCA Y ARROZ CON CHOCLO.
Spicy Seafood with fish. Catch of the day with mixed seafood sautéed in pisco and covered in yellow chili sauce. Served with yucca and rice with andean corn.

◆ Carnes y aves

Meats and Poultry

POLLO AL GRILLADO 47

PECHUGA GRILLADA SERVIDA CON ENSALADA DEL HUERTO.
Grilled Chicken. Grilled chicken breast served with garden salad.

POLLO CROCANTE 47

PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE AJOS ASADOS RELLENA CON TOCINO, ALBAHACA Y QUESO. SERVIDO CON LENTEJAS GUIADAS.
Crunchy Chicken. Chicken breast in roasted garlic sauce stuffed with bacon, basil and cheese. Served with stewed lentils.

LOMO ANTICUCHERO 49

LOMO FINO EN ADEREZO ANTICUCHERO, SERVIDO CON CROQUETAS DE PEPIAN DE CHOCLO, SALSA DE OCOPA Y SARSA CRIOLLA PARA PONER AL GUSTO.
Lomo anticuchero. Tenderloin in anticuchero dressing, served with andean corn pepian croquettes, ocopa sauce and creole salsa to taste.

CABRITO TRUJILLANO 56

CABRITO DESHUESADO EN ADEREZOS NORTEÑOS. SERVIDO CON TACU-TACU Y SARSA CRIOLLA PARA PONER AL GUSTO.
Boneless kid in northern dressings. Served with tacu-tacu and creole sauce to taste.

LOMO SALTADO 59

LOMO FINO DE RES FLAMBEADO CON CEBOLLA, TOMATE Y AJÍ AMARILLO. SERVIDO CON PAPA REVENTADA Y ARROZ CON CHOCLO.
Beef tenderloin flambéed with onion, tomato and aji amarillo. Served with mashed potato and rice with andean corn.

LOMO A LA PIMIENTA 59

Medallón de lomo fino en salsa a la pimienta, servido con spaghetti a la crema.
Peppered Beef Tenderloin. Tenderloin medallion in pepper sauce, served with spaghetti with cream.

◆ Rincón saludable

Healthy corner

CREMA DEL DÍA 31

RECOMENDACIÓN DEL CHEF
Cream soup of the day. Chef recommendation.

PASTA LIGERA 38

CON CHAMPIÑONES, ESPARRAGOS, ALCACHOFAS ROSTIZADAS, QUESO FRESCO Y ACEITE DE OLIVA.
Light Pasta with mushrooms, asparagus, roasted artichokes, fresh cheese and olive oil.

ARROZ DEL BOSQUE 45

RISOTTO AL PESTO, ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, TOMATE SECO, ESPÁRRAGOS, QUESO PARMESANO.
Forest rice. Pesto risotto, artichoke, mushrooms, dried tomato, asparagus, parmesan cheese.

◆ Menú niños

Kids menu

-  **PASTA A LO ALFREDO KIDS 28**
PASTA EN SALSA BECHAMEL CON JAMÓN Y QUESO PARMESANO.
Alfredo Pasta. Pasta in bechamel sauce with ham and parmesan cheese.
-  **PASTA A LA BOLOGNESA KIDS 28**
PASTA EN SALSA NAPOLITANA CON CARNE DE RES. ESPOLVOREADO CON QUESO PARMESANO.
Bolognese Pasta. Pasta in Neapolitan sauce with beef. Sprinkled with Parmesan cheese.
-  **DEDOS DE POLLO KIDS 32**
DEDOS DE POLLO EMPANIZADO SERVIDO CON PAPA FRITAS Y SALSA TARTARTA PARA SERVIR AL GUSTO.
Chicken Fingers. Breaded chicken fingers served with french fries and tartar sauce to serve to taste.
-  **CHICHARRÓN DE PESCADO KIDS 35**
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS Y SALSA TÁRTARA PARA SERVIR AL GUSTO.
Fish Crackling. Breaded fish fillet accompanied by french fries and tartar sauce to serve to taste.

◆ Postres

Desserts

-  **CHESSECAKE 19**
CREMOSO A BASE DE QUESO CREMA SOBRE UNA MASA CROCANTE. CORONADO CON FRUTA DE ESTACIÓN.
Creamy cream cheese based on a crunchy dough. Topped with seasonal fruit.
-  **CREPS RELLENOS DE FRUTOS ROJOS 19**
Crêpes Stuffed with Red Berries.
-  **BROWNIE DE CHOCOLATE 20**
PASTEL DULCE A BASE DE CHOCOLATE CON PECANAS. SERVIDO CON HELADO.
Chocolate brownie. Sweet chocolate cake with pecans, served with ice cream.
-  **STRUDELL DE MANZANA 21**
MASA HOJALDRE RELLENA DE MANZANA ACARAMELIZADAS AL PISCO CON PASAS Y PECANAS. SERVIDO CON HELADO.
Apple Strudell. Puff pastry dough filled with caramelized apples with pisco, raisins and pecans. Served with ice cream.
-  **TRES LECHE DE LÚCUMA 21**
BIZCOCHO BAÑADO EN TRES LECHE, LÚCUMA Y DEOCRADO CON CHANTILLY.
Lucuma Tres leches. Cake coated in tres leches, lucuma and decorated with whipped cream.



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.

♦ Bebidas

Beverages

AGUA SIN GAS / AGUA CON GAS 5

Still water / Sparkling water.

GASEOSAS 8

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

LIMONADA, MARACUYÁ O CHICHA 10

Lemonade, passion fruit or chicha.

JUGO DE FRUTA 12

CONSULTAR POR FRUTA DE TEMPORADA.

Fruit juice. Ask for seasonal fruit.

REFRESCANTES 12

CEDRÓN, PANIZARA, BLUEBERRY.

Refreshing beverage. Cedron, panizara, blueberry.

CERVEZA NACIONAL 12

National beer.

CERVEZA IMPORTADA 14

Imported beer.

CERVEZA ARTESANAL 20

Craft beer.

CAFÉ AMERICANO 10

American Coffee.

CAFÉ EXPRESSO 10

Espresso Coffee.

CAFÉ CON LECHE 10

Coffee with milk.

CAPUCCINO 14

Capuccino.

MOCACCINO 14

Mocaccino.

INFUSIONES 4

Teas.



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.