

PAPRIKA TRUJILLO GOLF



Pa · pRi · ka

restaurante

By  **COSTA DEL SOL**
HOTELS

La gastronomía de Trujillo, como la mayor parte del Perú, proviene de una tradición milenaria, además de ser muy diversificada y nutritiva.

Trujillo's gastronomy, like most of Peru, comes from a millenary tradition, besides being very diversified and nutritious.

Platos típicos de la región

Regional dishes

◆ Entradas

Starters

CEVICHE NATURAL 56

PESCA DEL DÍA, CEBOLLA, AJÍ LIMO Y CAMOTE GRILLADO.

Natural Ceviche: Catch of the day, limo pepper, sweet potato.

CAUSA ESCABECHADA 41

PESCA DEL DÍA EN SALSA CÍTRICA ESCABECHADA.

Causa Escabechada: Catch of the day in pickled citrus sauce.

CEVICHE FRITO DEL PESCADOR 56

CROCANTE DE PESCADO CON LECHE DE TIGRE DE AJI AMARILLO.

Fried Ceviche: Crispy fish with yellow chili tiger milk.

SHAMBAR 34

PANCETA, JAMÓN SERRANO, YUCA Y TRIGOS ANDINO.

Shambar: Rib, ham, yucca, criolla sauce.

◆ Fondos

Main courses

MELOSO NORTEÑO 56

PESCA DEL DÍA, MARISCOS, CHALAQUITA Y LECHE DE TIGRE.

Catch of the day, shellfish, chalaquita and leche de tigre.

PESCA DEL DÍA EN SALSA DE CHUPE 54

CILINDRO DE CAMOTE, ENCEBOLLADO, ARROZ ARVERJADO.

Catch of the day in chupe salsa: Cylindrical shaped sweet potato, onions, rice with peas.

ARROZ CON PATO 57

ARROZ CALDOSO, LOCHE, PALTA ASADA, ENCURTIDO.

Rice with duck: Soupy rice, roasted avocado, pickled turnip.

PATO AL AJÍ 57

PATO GUISADO CON TACU SHAMBAR Y CRIOLLA.

Stewed duck with tacu shambar and criolla.

CABRITO NORTEÑO 51

TACU TACU DE FREJOL, AJÍ AHUMADO, CRIOLLA.

Cabrito Norteño: Beans tacu tacu, smoaked chili, criolla.

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.

♦ Entradas

Starters

-  **CEVICHE NATURAL 56**
PESCA DEL DÍA, CEBOLLA, AJÍ LIMO Y CAMOTE GRILLADO.
Natural Ceviche: Catch of the day, limo pepper, sweet potato.
-  **CEVICHE FRITO DEL PESCADOR 56**
CROCANTE DE PESCADO CON LECHE DE TIGRE DE AJI AMARILLO.
Fried Ceviche: Crispy fish with yellow chili tiger milk.
-  **CAUSA ESCABECHADA 41**
PESCA DEL DÍA EN SALSA CÍTRICA ESCABECHADA.
Causa escabechada: Catch of the day in citric escabeche sauce.
-  **CAUSA BRASERA 31**
POLLO BRASA, MAYO, PALTA ASADA, HUEVO ENANO Y ESCABECHADO CÍTRICO.
Causa brasera: Roasted chicken, mayonnaise, roasted avocado, tiny egg, citric escabeche.
-  **CARPACCIO DE LOMO 41**
PAPAS REVENTADAS, ALCAPARRAS, TOMATES AHUMADOS Y TOSTAS AL AJO.
Beef Carpaccio: Smashed potatoes, capers, smoked tomatoes and garlic toast.

♦ Entradas de cuchara

Soups

-  **SHAMBAR 34**
PANCETA, JAMÓN SERRANO, YUCA Y TRIGOS ANDINOS.
Shambar: Rib, ham, yucca, andean wheat.
-  **MENESTRONE 35**
CALDO DE PECHO DE CARNE EN AROMA DE PESTO.
Minestrone: Beef brisket broth in pesto scent.
-  **SOPA CRIOLLA 34**
LOMO, FIDEOS, PAPA, HUEVO, TOSTAS.
Creole Soup: Beef tenderloin, noodles, potato, egg, toasts.



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

-  **PAPRIKA 36**
BOMBONES DE POLLO, PASAS, HUEVOS, PECANAS, LECHUGAS Y VINAGRETA BALSÁMICA.
Paprika salad: Crispy marinated chicken, raisins, egg, pecans, lettuce, balsamic vinaigrette.
-  **ENSALADA CESAR CON POLLO 36**
AGUJAS DE POLLO GRILLADO, CROUTONES, TOCINO EN POLVO Y PARMESANO.
Caesar Salad: With chicken, toasts, bacon powder, parmesan cheese, Caesar emulsion.
-  **ENSALADA CESAR SIN POLLO 24**
TOSTAS, POLVO TOCINO, PARMESANO, EMULSIÓN CAESAR.
Caesar Salad: toasts, bacon powder, parmesan cheese, Caesar emulsion.

◆ Arroces y pastas

Rice and pasta

-  **RISOTTO AZAFRANADO 49**
LANGOSTINOS, HUEVO ESCALFADO, POLVO DE TOCINO.
Saffron Risotto: Shrimp, poached egg, bacon dust, lime and sprouts.
-  **PESCA EN Salsa DE LOMO SALTADO 57**
PESCA AL GRILL, RISOTTO AL AJÍ AMARILLO, Salsa DE LOMO SALTADO.
Pesca en salsa de lomo saltado: Catch of the day, yellow chilli pepper risotto, tenderloin sauted sauce.
-  **MELOSO NORTEÑO 56**
PESCA DEL DÍA, MARISCOS, CHALAQUITA Y LECHE DE TIGRE.
Meloso norteño: Catch of the day, shellfish, chalaquita and leche de tigre.
-  **ARROZ CILINDRADO 41**
ARROZ AL WOK CON POLLO, BONDIOLA, VERDURAS, NABO ENCURTIDO Y TORTILLA DE HUEVO.
Arroz cilindrado: Chicken, bondiola, vegetables, oyster, omelette, pickled turnips.
-  **SPAGHETTI ACHUPADO 44**
LANGOSTINOS EN CREMA DE AJÍ FLAMBEADOS EN PISCO.
Spaghetti achupado: Shrimps in chili cream flambéed in pisco.
-  **SPAGHETTI AL PESTO CON DADOS DE LOMO 57**
PASTA AL PESTO CON LOMO FINO.
Spaghetti pesto with tenderlion dices: Pesto pasta with beef tenderlion dices.
-  **FETUCCINI A LA BOLOGNESA 35**
PASTA EN Salsa BOLOGNESA.
Bolognesa fettuccini: Pasta in meat sauce.
-  **FETUCCINI ALFREDO 35**
PASTA EN Salsa ALFREDO.
Alfredo fettuccini: Pasta in alfredo sauce.

◆ Pescados

Fish

-  **PESCA DEL DÍA EN SALSA DE CHUPE 54**
PESCA DEL DÍA, CAMOTE Y ARROZ ALVERJADO.
Catch of the day in chupe sauce: sweet potato, onions, rice with peas.
-  **EMPARRILLADO 54**
FILETE DE PESCADO CON SALSA CHIMICHURRI Y YUCA CROCANTE.
Grilled fish: Grilled fish in chimichurri sauce and golden yucca.
-  **PESCA AL CURRY 57**
HIERBA LUISA, PIÑA BRASA, VEGETALES Y ARROZ FRITO.
Curry Thai: Lemongrass, roasted pineapple, vegetables and fried rice.
-  **EN COSTRA DE AJONJOLI 57**
QUINUA APALTADA, SALSA COCHINILLO, ALIOLI PIQUILLO, FREJOL CHINO.
Sesame crusted fish: Avocado with quinoa, suckling pig sauce, piquillo alioli, mung beans.




◆ Carnes y aves

Meats and Poultry

-  **LOMO SALTADO 57**
CORTES DE LOMO FINO FLAMBEADOS, PAPAS REVENTAS, ARROZ Y HUEVO FRITO.
Lomo Saltado: Smashed potatoes, onion, limo pepper, free range egg.
-  **LOMO MOLLE 59**
SPAGHETTI A LA CREMA CON LOMO FINO GRILLADO CON ESPÁRRAGOS Y CHAMPIÑONES
Molle beef tenderloin: Cheese cream pasta, mushrooms, asparagus, toasted garlic, parmesan cheese flakes.
-  **PECHUGA GRILLADA 37**
FILETE DE PECHUGA AL GRILL CON ENSALADA FRESCA.
Grilled Chicken: Grilled chicken with fresh salad.
-  **POLLO RELLENO 44**
PECHUGA RELLENA CON TOCINO Y QUESO EN FALSO RISOTTO DE PAPA CON SALSA MARSALA.
Brie Chicken: Stuffed chicken breast with brie cheese and bacon. Accompanied with mock potato risotto with marsala sauce.
-  **PANCETA AL CILINDRO 51**
PAPAS REVENTADAS, REDUCCIÓN DE SUS PROPIOS JUGOS, SARSA CRIOLLA.
Pork belly: Smashed fried potatoes, reduction of their own juices and creole sarsa.
-  **ARROZ CON PATO 57**
ARROZ CALDOSO, LOCHE, PALTA ASADA, ENCURTIDO
Arroz con pato: Soupy rice, roasted avocado, loche, pickled turnip.
-  **PATO AL AJÍ 57**
PATO GUISADO CON TACU SHAMBAR Y SARSA CRIOLLA.
Pato al ají. Stewed duck with tacu shambar and creole sarsa.
-  **CABRITO NORTEÑO 51**
CABRITO GUISADO CON TACU TACU Y SARSA CRIOLLA.
Cabrito Norteño: Beans tacu tacu, smoaked chili, creole sarsa.
-  **MILANESA DE POLLO 39**
FILETE DE POLLO APANADO CON PAPAS FRITAS Y ARROZ.
Milanesa de pollo: Breaded chicken fillet. Accompanied by french fries and rice.

◆ Rincón saludable

Healthy corner

-  **PESCA DEL DÍA 56**
PESCA ENVUELTA EN ESPINACA AL VAPOR SOBRE CREMOSO DE PALLAR Y ESPÁRRAGOS.
Catch of the day: Steamed in spinach, lima bean cream and greans.
-  **PASTA LIGERA 27**
MIXTURA DE HONGOS, ESPÁRRAGOS, QUESO PARMESANO.
Light pasta: Mixed mushrooms, asparagus, parmesan cheese.
-  **CREMA DE ZAPALLO 26**
ZAPALLO Y CAMOTE CON CROUTONES.
Creamy soup: Pumpkin and sweet potato.
-  **CREMA DE VERDURAS 25**
VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN.
Vegetables creamy soup: Variety of seasonal vegetables.

◆ Postres

Desserts

-  **CHOCOLATÍSIMO 20**
VOLCÁN RELLENO DE CHOCOLATE DERRETIDO CON POLVO DE PISTACHOS Y HELADO DE VAINILLA.
Chocolatisimo: 70% cocoa, pistaccio dust, vanilla ice cream.
-  **DERRUMBADO 20**
CREMA SALADA, MANJAR, MERENGUE TOSTADO, CHIRIMOYA, SORBET DE SACHATOMATE.
Crumble: Salty cream, blancmange, toasted meringue, custard apple, tamarillo sorbet.
-  **CHEESCAKE FRESA / MARACUYÁ 16**
CREMOSA TARTA DE QUESO.
Strawberry / Pasion Fruit Cheesecake: Creamy cheesecake.
-  **BROWNIE CON HELADO 20**
BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y PECANAS CON HELADO.
Brownie with ice cream: Chocolate and pecan cake with ice cream.
-  **CREPES CON MANJAR Y HELADO 16**
PAÑUELOS DULCES RELLENOS DE MANJAR CON BOLA DE HELADO.
Crepes with sweet milk and ice cream: Sweet crepes filled with sweet milk with ice cream.
-  **TRES LECHE DE LÚCUMA 19**
BIZCOCHUELO HÚMEDO EN SABOR DE LÚCUMA.
Lucuma tres leches Cake: Moist sponge cake with lucuma flavor.



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 6

Still water / Sparkling water.

GASEOSAS 8

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

LIMONADA CLÁSICA O GASIFICADA 10

Regular or sparkling lemonade.

MARACUYÁ O CHICHA MORADA 10

Passion fruit or chicha.

LIMONADAS SABORIZADAS 12

BLUEBERRY, SANDIA, HIERBA LUISA Y MENTA.

Flavored lemonades. Blueberry, watermelon, lemon verbena or mint.

CEDRÓN O PANIZARA 12

JUGO NATURAL 12

CONSULTAR POR FRUTA DE TEMPORADA.

Natural juice. Ask for seasonal fruit.

CERVEZA NACIONAL 12

National beer.

CERVEZA IMPORTADA 15

Imported beer.

CERVEZA ARTESANAL 22

BARBARIAN IPA 174, RED ALE, LIMA PALE ALE

Craft beer.

CAFÉ 10

AMERICANO, CORTADO, EXPRESO, CAFÉ CON LECHE

Coffee. American, cortado, espresso, with milk.

CAPUCCINO O MOCACCINO 14

CON O SIN CREMA

Capuccino or Mocaccino. With or without cream.

INFUSIONES 4

CONSULTAR POR OPCIONES.

Teas. Ask for options.

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.