

BIENVENIDOS A

Pa·pRi·Ka

CAJAMARCA

Aquí, cada plato es una invitación a descubrir la historia viva de nuestra cultura Caxamarca. Hemos diseñado este menú pensando en quienes desean sumergirse en las raíces de la historia mientras disfrutan de la comodidad de nuestro hotel. En cada bocado encontrarán sabores que revelan los secretos y riquezas de la región, combinando ingredientes tradicionales con un toque moderno.

Desde la frescura de la Trucha hasta la intensidad de la cecina Shilpida, cada opción ha sido pensada para lograr un equilibrio entre la autenticidad e innovación. Los platos clásicos como las Humitas y el Chupe verde honran sus raíces, mientras que otros, como los Ravioles de Asado, celebran la fusión de culturas y estilos que hace única nuestra cocina.

Los invitamos a sumergirse en este recorrido sensorial, donde la historia incaica y virreinal cobra vida y despierta los sentidos. En cada plato encontrarán un tributo a la naturaleza y a las tradiciones de esta tierra, pensado para dejar una huella especial en su paladar.

Here, each dish is an invitation to discover the living history of our Caxamarca culture. We have designed this menu for those who wish to immerse themselves in the roots of history while enjoying the comfort of our hotel. With every bite, you will uncover flavors that reveal the secrets and riches of the region, blending traditional ingredients with a modern touch.

From the freshness of the Trout to the intensity of the Shilpida cured meat, each option has been carefully crafted to balance authenticity and innovation. Classic dishes such as Humitas and Chupe Verde honor their roots, while others, like the Braised Beef Ravioli, celebrate the fusion of cultures and styles that make our cuisine unique.

We invite you to dive into this sensory journey, where Incan and colonial history comes alive and awakens the senses. Each dish is a tribute to the nature and traditions of this land, designed to leave a lasting impression on your palate.





COCINA REGIONAL

REGIONAL CUISINE

HUMITAS DE CASA — ^{s/}27

Deliciosa preparación de choclo y margarina, cocidos al vapor envuelta en hojas de choclo; bañada en salsa de hongos y acompañada con zarza criolla.

Delicious preparation of corn and margarine, steamed and wrapped in corn husks; topped with a mushroom sauce and served with zarza criolla (a Peruvian-style onion and chili relish).

► **CHICHARRÓN CON FRITO** — ^{s/}42

Panceta de cerdo frita; crocante, servida con papas y zarza criolla.

Crispy fried pork belly, served with potatoes and criolla-style salsa.

► **CEVICHE DE TRUCHA** — ^{s/}33

Fresco ceviche de trucha, con leche de tigre y acompañada de camote dulce, choclo dulce y cancha serrana.

Fresh trout ceviche with leche de tigre, served with sweet potato, Peruvian corn, and crunchy Andean corn.

CHUPE VERDE — ^{s/}26

Deliciosa y sustanciosa sopa de paico, huacatay, queso fresco, papa y huevo escalfado.

A delicious and hearty soup made with paico, huacatay, fresh cheese, potatoes, and a poached egg.

► **AJIACO DE CUY** — ^{s/}45

Cuy cocinado en fritura profunda y llevado a la olla con papa y condimentos regionales, servido con arroz y zarza criolla.

Deep-fried guinea pig simmered with potatoes and regional seasonings, served with rice and zarza criolla (Peruvian onion and chili relish).

ENTRADAS, SOPAS Y ENSALADAS

APPETIZERS, SOUPS & SALADS

▶ ♦ **PAPA RELLENA** — ^{S/}38

Tres papitas rellenas: una de carne; una de cecina shilpida y una de quesos, servida con zarza criolla.

Three stuffed potatoes: one with meat, one with shilpida cecina, and one with cheese, served with criolla sauce.

Maridaje/Pairing: Malbec

▶ **CAUSA CROCANTE** — ^{S/}56

Tartar de trucha ahumada, sour cream, soja, palta y mayo kion.

Smoked trout tartar, sour cream, soy, avocado and ginger mayonnaise.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

SOPA CRIOLLA — ^{S/}34

Deliciosa sopa de carne de res, fideos, papa, leche, huevo pochado y orégano.

Delicious beef soup with noodles, potatoes, milk, a poached egg, and oregano.

MENESTRÓN — ^{S/}32

Deliciosa sopa de res, con fideos, papa, pesto casero y verduras.

Delicious beef soup with noodles, potatoes, homemade pesto, and vegetables.

► **ENSALADA MEDITERRÁNEA** — *s/30*

Fresca ensalada de lechugas, palta, queso fresco, tomate, albahaca, vinagreta balsámica y láminas de lomo grillado.

Fresh salad with lettuce, avocado, fresh cheese, tomato, basil, balsamic vinaigrette, and slices of grilled beef.

Maridaje/Pairing: Malbec Rosé

ENSALADA CAESAR CON POLLO — *s/34*

Lechuga romana, parmesano, tocino, croutones, pollo grillado y vinagreta de anchoas.

Romaine lettuce, Parmesan, bacon, croutons, grilled chicken, and anchovy vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

ENSALADA DEL VALLE — *s/32*

Lechugas frescas, crocante de quinua, queso, alcachofas, palta, huevo, beterraga y vinagreta de balsámico.

Fresh lettuces, quinoa crunch, cheese, artichokes, avocado, egg, beetroot, and balsamic vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Chardonnay



ARROCES Y PASTAS

RICE & PASTA

ARROZ CILINDRADO — ^{s/}42

Pollo y bondiola al cilindro servidos con arroz tipo chaufa con vegetales al wok.

Chicken and pork shoulder cooked on the rotisserie, served with chaufa rice and wok vegetables.

Maridaje/Pairing: Malbec

RAVIOL DE ASADO — ^{s/}38

Ravioles rellenos con asado mechado en sus jugos y salsa de la casa.

Ravioli stuffed with shredded beef in its own juices, served with house-made sauce.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

RISOTTO HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO — ^{s/}52

Risotto en crema huancaína acompañado del espectacular lomo saltado.

Creamy huancaína risotto, accompanied by the spectacular lomo saltado.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

▶ ♦ **SÁBANA DE LOMO Y PASTA AL PESTO** — ^{s/}45

Pasta en salsa pesto casero servido con nuestra sábana de lomo de la casa.

Pasta in homemade pesto sauce, served with our house-cut beef tenderloin.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon



CARNES Y AVES

MEATS & POULTRY

► **PANCETA CROCANTE** — S/56

Panceta de cerdo crocante con salsa de chancaca y Capchi regional.

Crispy pork belly with chancaca sauce and regional capchi.

Maridaje/Pairing: Malbec

LOMO Y LANGOSTINO — S/58

Lomo a la parrilla con arroz con langostinos en crema de ajíes y salsa de vino.

Grilled beef tenderloin served with shrimp rice in a creamy Peruvian chili sauce and a red wine glaze.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

POLLO RELLENO Y TRIGO — S/38

Pollo relleno de queso y jamón en costra de quinua servido sobre cremoso trigo al huacatay y salsa bechamel.

Chicken stuffed with cheese and ham, coated in quinoa crust, served over creamy wheat with huacatay and béchamel sauce.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

► **POLLO GRILLADO** — S/38

Pollo a la parrilla con papas fritas y ensalada de la casa.

Grilled chicken served with French fries and house salad.

Maridaje/Pairing: Malbec

PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD

◆ MELOSO NORTEÑO — \$/59

Cremoso arroz con mariscos y pescado con aromas de culantro, cerveza negra, chicha de jora y chalaquita.

Creamy rice with seafood and fish, infused with the flavors of cilantro, dark beer, chicha de jora, and topped with chalaquita (a zesty onion and chili relish).

Maridaje/Pairing: Chardonnay

CHAUFA MARINO — \$/50

Delicioso chaufa de mariscos y pescado al wok.

Delicious seafood and fish chaufa stir-fried in a wok.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

◆ SPAGUETTI DE LANGOSTINOS EN CREMA DE CHUPE — \$/36

Cremoso spaghetti de langostinos en crema de chupe.

Creamy shrimp spaghetti in a chupe cream sauce.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

▶ ◆ TACUTACU A LO MACHO — \$/44

Mezcla de frejol y arroz al wok; con crema de mariscos del muelle.

A blend of beans and rice stir-fried in the wok, with a seafood cream from the dock.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

CLÁSICOS PERUANOS

PERUVIAN CLASSICS

CEVICHE TRADICIONAL — S/60

Pesca del día en base de la casa, camote grillado, choclo y cancha serrana.

Catch of the day on a house base, grilled sweet potato, corn, and toasted Andean corn (cancha serrana).

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

◆ **LOMO SALTADO** — S/55

Lomo al jugo, papas reventadas, arroz blanco y huevo de corral.

Juicy beef tenderloin, crispy potatoes, white rice, and free-range egg.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

▶ **CAUSA DE POLLO** — S/32

Masa de papa amarilla mezclada con ají amarillo y limón, rellena de pollo con mayonesa, palta y tomate.

Yellow potato dough mixed with yellow chili and lime, stuffed with chicken, mayonnaise, avocado, and tomato.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

SUDADO A LA CHICLAYANA — S/45

Sudado de pescado, en salsa de la casa, arroz blanco, yuca hervida y yuyo.

Fish stew in house sauce, white rice, boiled yuca, and seaweed.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

SÁNGUCHES Y PIZZAS

SANDWICHES & PIZZAS

◆ PIZZA DE AJÍ DE GALLINA — ^{s/}38

Masa artesanal con relleno de ají de gallina, pecana y queso mozzarella.
Artisan dough filled with aji de gallina, pecans, and mozzarella cheese.

PIZZA AMERICANA — ^{s/}36

Masa artesanal con jamón y queso mozzarella.
Artisan dough with ham and mozzarella cheese.

HAMBURGUESA — ^{s/}33

Carne de res, queso, tomate, lechuga, aros de cebolla, huevo.
Beef patty, cheese, tomato, lettuce, onion rings, and egg.

SANGUCHE BRASERO — ^{s/}32

Pollo braseró, palta, lechuga, tomate, chimichurri.
Grilled chicken, avocado, lettuce, tomato, and chimichurri sauce.



◆ Contiene pecanas / *Contains pecans.*

RINCÓN SALUDABLE

HEALTHY CORNER

CREMA DEL DÍA — s/22

A elección del chef.

At the chef's choice.

◆ **CHAUFA VEGETARIANO** — s/32

Chaufa de verduras y tortilla de vegetales.

Vegetable chaufa and vegetable tortilla.

ENSALADA DE QUINUA Y PALTA — s/28

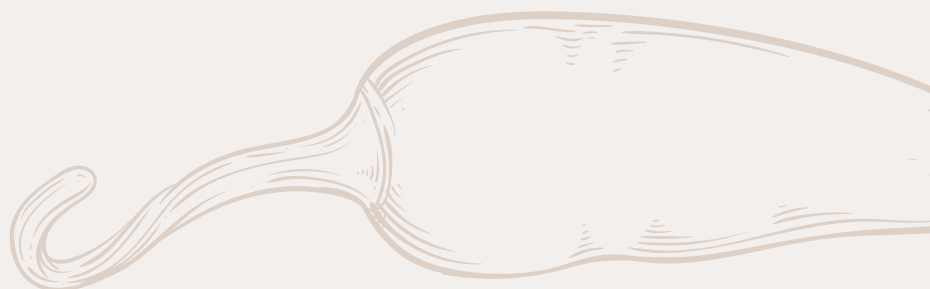
Mix de quinuas, palta, aceitunas, col morada, camote, salsa de aceitunas y crema de palta.

Quinoa mix with avocado, olives, red cabbage, sweet potato, olive sauce, and avocado cream.

POKE BOWL — s/35

Quinua, col morada, mango, palta, huevo, brotes y Honey Mustard.

Quinoa, red cabbage, mango, avocado, egg, sprouts, and honey mustard.



◆ Contiene salsa de ostión / *Contains oyster sauce.*

POSTRES

DESSERTS

► CRÈME BRÛLÉE DE AGUAYMANTO — S/23

Cremoso postre horneado de aguaymanto con suave capa crocante de caramelo.

Creamy baked aguaymanto (goldenberry) dessert with a delicate crunchy caramel layer.

CHOCOLATÍSIMO — S/25

70% de cacao, tierra de chocolate y helado de vainilla.

70% cocoa, chocolate soil, and vanilla ice cream.

Maridaje/Pairing: Malbec

DERRUMBADO — S/28

Postre de merengue partido con cremosa chirimoya, manjar de la casa y sorbete de sachatomate.

Broken meringue dessert with creamy chirimoya, house-made dulce de leche, and sachatomate sorbet.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

◆ TARTA DE CAPULÍ — S/26

Tarta rellena de praliné de pecanas, crema de queso y reducción de capulí.

Tart filled with pecan praline, cream cheese, and capulí reduction.

Maridaje/Pairing: Malbec Rosé

NIÑOS

KIDS' MENU

MILANESA DE POLLO — ^{s/}26

Milanesa de pollo y papas fritas.

Breaded chicken cutlet with French fries.

SPAGUETTI A LO ALFREDO — ^{s/}26

Spaguetti en crema de leche con jamón y queso parmesano.

Spaghetti in a creamy milk sauce with ham and Parmesan cheese.

CHICHARRÓN DE PESCADO — ^{s/}38

Dados de pescado frito con papas fritas o arroz.

Fried fish cubes served with French fries or rice.





BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

AGUA NACIONAL SIN GAS O CON GAS / *National still or sparkling water* — ^{s/}7

GASEOSAS / *Soft drinks* — ^{s/}8

LIMONADAS (Hierbaluisa, hierbabuena, clásica, sandía) /
Lemonades (Lemongrass, spearmint, classic, watermelon) — ^{s/}12

ICED TEAS (Cedrón, maracuyá, frutos rojos) /
Iced Teas (Lemon verbena, passion fruit, red berries) — ^{s/}12

CERVEZAS

BEERS

PILSEN — ^{s/}14

CUSQUEÑA — ^{s/}14

STELLA ARTOIS — ^{s/}17

CORONA — ^{s/}17

CÓCTELES

COCKTAILS

PISCO SOUR — ^{s/}25

CHILCANO — ^{s/}23

MOJITO — ^{s/}25

GIN&TONIC — ^{s/}39

NEGRONI — ^{s/}39

COSMOPOLITAN — ^{s/}27

APEROL SPRITZ — ^{s/}29

MARGARITA — ^{s/}29

MOSCOW MULE — ^{s/}25



► Recomendación Párika / *Párika recommends.*

◆ Algunos platos y bebidas pueden contener alérgenos. Si tiene alguna alergia o requerimiento dietético especial, por favor infórmenos y con gusto le brindaremos más detalles.

Some dishes and beverages may contain allergens. If you have any allergies or special dietary requirements, please let us know, and we will gladly provide more details.

Precios incluyen impuestos y servicios. Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.

Taxes and services included. The prices listed are in Peruvian currency.