

BIENVENIDOS A

Pa·pri·Ka

PIURA

Aquí, cada plato es una invitación a descubrir la historia viva de nuestra cultura y de la época virreinal. En cada bocado encontrarán sabores que revelan los secretos y riquezas de la región Piura, combinando ingredientes tradicionales con un toque moderno.

Desde los sabores intensos de un Seco de Chabelo hasta la frescura de nuestro Ceviche, cada opción ha sido pensada para lograr un equilibrio entre la autenticidad e innovación. Los platos clásicos como la Malarrabia y el Tamalito verde honran sus raíces, mientras que otros, como el Meloso norteño, celebran la fusión de culturas y estilos que hace única nuestra cocina.

Los invitamos a sumergirse en este recorrido sensorial, donde la esencia piurana 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.

Each dish here is an invitation to discover the living history of our culture and the viceregal era. Every bite reveals the secrets and richness of the Piura region, blending traditional ingredients with a modern touch.

From the bold flavors of a Seco de Chabelo to the freshness of our Ceviche, each option is designed to strike a balance between authenticity and innovation. Classic dishes like Malarrabia and Tamalito Verde honor their roots, while others, such as Meloso Norteño, celebrate the fusion of cultures and styles that make our cuisine unique.

We invite you to immerse yourself in this sensory journey, where the essence of Piura comes to life and awakens the senses. Each dish is a tribute to the nature and traditions of this land, crafted to leave a lasting impression on your palate.





COCINA REGIONAL

REGIONAL CUISINE

► **SECO DE CHABELO** — ^{s/}42

Plátano majado y frito, revuelto con lomo y cebolla, servido con zarza criolla.

*Mashed and fried plantain mixed with beef loin and onions,
served with criolla sauce.*

MAJADO DE YUCA — ^{s/}33

Majado de plátano y chicharrón, servido con zarza criolla y cancha.

*Mashed plantain with crispy pork, served with criolla sauce and cancha
(toasted corn).*

► **CABRITO A LA NORTEÑA** — ^{s/}46

Seco de cabrito cocinado por tres largas horas, servido sobre guiso de frejoles, yuca y arroz.

Goat stew slow-cooked for three hours, served over a bean stew with yuca and rice.

MALARRABIA — ^{s/}42

Cremoso puré de plátano majado, servido con pescado sudado y arroz.

Creamy mashed plantain served with steamed fish and rice.

► **TAMALITOS VERDES** — ^{s/}32

Deliciosos tamalitos verdes con zarza criolla.

Delicious green tamales served with criolla sauce.

CARNE ALIÑADA — ^{s/}32

Carne de cerdo aliñada, seca y frita, acompañada de yuca, chifles, arroz y zarza criolla.

*Seasoned, dried, and fried pork, served with yuca, plantain chips, rice,
and criolla sauce.*

ENTRADAS, SOPAS Y ENSALADAS

APPETIZERS, SOUPS & SALADS

► **CHUPE DE LANGOSTINOS** — ^{s/}32

Cremosa sopa de langostinos con huevo pochado, habas, arroz y sabores costeros.

Creamy prawn soup with poached egg, fava beans, rice, and coastal flavors.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► **SOPA CRIOLLA** — ^{s/}32

Sopa de carne, fideos, orégano, leche y huevo.

Beef soup with noodles, oregano, milk, and egg.

ENSALADA DEL QUINUA — ^{s/}30

Mix de lechugas, mix de quinuas, aceituna, tomates y vinagreta de la casa.

Lettuce mix, quinoa blend, olives, tomatoes, and house vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

CAUSA CROCANTE DE POLLO — ^{s/}30

Causa de papa amarilla rellena de pollo, tomate, palta, empanizada con panko.

Yellow potato causa filled with chicken, tomato, avocado, and breaded with panko.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

TAMALITOS AL PANKO — ^{s/}33

Deliciosos tamales hechos con choclo, salsa de culantro, cocidos al vapor y servidos con salsa criolla y huancaína.

Delicious tamales made with corn, cilantro sauce, steamed, and served with criolla sauce and huancaína sauce.

PANCETA DE CERDO A LA BBQ — ^{s/}33

Panceta de cerdo crocante en salsa BBQ, servida con papas doradas a las hierbas.

Crispy pork belly in BBQ sauce, served with golden herb potatoes.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc



ARROCES Y PASTAS

RICE & PASTA

SPAGUETTI ACHUPADO — ^{s/}46

Spaguetti en cremosa salsa de chupe con mariscos del día.

Spaghetti in creamy chupe sauce with seafood of the day.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

FETTUCCINI A LA CARBONARA — ^{s/}32

Fettuccini en sabrosa crema de huevo y tocino.

Fettuccine in a tasty egg and bacon cream sauce.

Maridaje/Pairing: Malbec

ARROZ CILINDRADO — ^{s/}40

Arroz al wok con cerdo y pollo brasero, verduras chinas y encurtido de nabo.

Wok-fried rice with pork and grilled chicken, Chinese vegetables, and pickled radish.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

► **CANELONES RELLENOS DE COLA DE BUEY** — ^{s/}40

Masa rellena de estofado de cola de buey cocinada por largas horas a fuego lento, salsa bechamel y mix de quesos.

Dough filled with oxtail stew slow-cooked for hours, béchamel sauce, and a mix of cheeses.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon



CARNES Y AVES

MEATS & POULTRY

► LOMO DE CERDO ORIENTAL — \$/45

Arroz Thai con cerdo en aromas orientales y verduras chinas.

Thai rice with pork in oriental aromas and Chinese vegetables.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

OSOBUCO CON POLENTA — \$/46

Estofado de osobuco cocinado lentamente con cremosa polenta al parmesano.

Osso buco stew slow-cooked with creamy parmesan polenta.

Maridaje/Pairing: Carmenere

CORDON BLEU Y QUESOS — \$/40

Pollo relleno de queso y jamón, en salsa de 4 quesos.

Chicken stuffed with cheese and ham, in a four-cheese sauce.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

► MEDALLÓN DE LOMO AL MALBEC — \$/45

Medallón de lomo a la parrilla bañado en salsa de vino Malbec y servido con cremoso puré de papa amarilla.

Grilled tenderloin medallion topped with Malbec wine sauce and served with creamy yellow potato purée.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

SÁBANA DE POLLO CON SPAGHETTI AL PESTO — \$/42

Pollo frito empanizado y servido con spaghetti al pesto y queso.

Breaded fried chicken served with pesto spaghetti and cheese.

Maridaje/Pairing: Malbec

PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD

► MELOSO NORTEÑO — ^{S/}46

Cremoso arroz con mariscos del día, salsa de mariscos y chalaquita.

Creamy rice with today's seafood, seafood sauce, and chalaquita.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

PESCADO CROCANTE CON SALSA PARRILLERA — ^{S/}43

Pescado frito servido con yucas fritas, chimichurri, zarza criolla y ensaladilla.

Fried fish served with fried yucca, chimichurri, criolla sauce, and salad.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► PARIHUELA DE MARISCO — ^{S/}40

Deliciosa sopa de mariscos, con toques picantes, con yuca y arroz.

Delicious seafood soup with spicy notes, yucca, and rice.

Maridaje/Pairing: Malbec

TACU TACU DE PALLAR CON PESCADO A LO MACHO — ^{S/}43

Matrimonio perfecto del arroz y el pallar; cremoso y frito; montado con pescado a la parrilla y salsa de mariscos a lo macho.

The perfect marriage of rice and lima beans; creamy and fried; topped with grilled fish and macho seafood sauce.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc



CLÁSICOS PERUANOS

PERUVIAN CLASSICS

CEVICHE TRADICIONAL — ^{s/}48

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

Catch of the day in house marinade, glazed sweet potato, corn, and chulpi corn.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

◆ LOMO SALTADO — ^{s/}52

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

Juicy stir-fried beef, smashed potatoes, white rice, and free-range fried egg.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

▶ ■ AJÍ DE GALLINA — ^{s/}43

Cremosa preparación de ají amarillo, pan, leche y pollo cocinado por 40 minutos; servido con arroz, papa amarilla, huevo y aceitunas de botija.

Creamy ají amarillo sauce with bread, milk, and chicken, slow-cooked for 40 minutes. Served with rice, yellow potato, egg, and botija olives.

Maridaje/Pairing: Malbec

SUDADO DE PESCADO — ^{s/}40

Deliciosa sopa de pescado, con papa amarilla, cebolla, tomate, culantro, yuca, arroz y chalaca.

Delicious fish soup with yellow potatoes, onion, tomato, cilantro, cassava, rice, and chalaca salsa.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

ANTICUCHOS — ^{s/}32

Trozos de corazón de res marinados en especias, ajíes y condimentos; servido con papa dorada, choclo y chimichurri.

Chunks of beef heart marinated in spices, peppers, and seasonings; served with golden potatoes, corn, and chimichurri.

Maridaje/Pairing: Malbec

SÁNGUCHES Y PIZZAS

SANDWICHES & PIZZAS

HAMBURGUESA PARRILLERA —^{s/}32

Carne de res, chorizo, queso, lechuga, tomate, chimichurri, cebolla dulce y papas fritas.
Beef burger, chorizo, cheese, lettuce, tomato, chimichurri, sweet onion, and French fries.

SÁNGUCHE CRIOLLO —^{s/}32

Panceta crocante, pan ciabatta, camote frito, zarza criolla.
Crispy pork belly, ciabatta bread, fried sweet potato, and criolla sauce.

PIZZA PEPPERONI — ^{s/}32

Masa artesanal, queso y pepperoni .
Artisanal crust, cheese and pepperoni.

PIZZA VEGGIE — ^{s/}30

Masa artesanal, salsa pizzera, champiñones, pimienta, aceituna, cebolla y mozzarella.
Artisanal crust, pizza sauce, mushrooms, bell pepper, olives, onion, and mozzarella.

EXTRAS:

Papas fritas — ^{s/}15 | Huevo frito — ^{s/}5 | Pechuga a la plancha — ^{s/}15 | Tocino — ^{s/}15
French fries — ^{s/}15 | Fried egg — ^{s/}5 | Grilled chicken breast — ^{s/}15 | Bacon — ^{s/}15



RINCÓN SALUDABLE

HEALTHY CORNER

CREMA DEL DÍA — ^{s/}28

Crema de zapallo, camote, papa, vegetales y tostadas.

Pumpkin cream with sweet potato, potato, vegetables, and toast.

PASTA DEL BOSQUE — ^{s/}36

Pasta a elección con champiñones, zucchini, pimiento, espárragos y quesos.

Pasta of your choice with mushrooms, zucchini, bell pepper, asparagus, and cheeses.

PESCA DEL DÍA — ^{s/}45

Pesca del día sobre puré de pallares y ensaladilla.

Catch of the day over lima bean purée and vegetable salad.

RISOTTO DE HONGOS — ^{s/}40

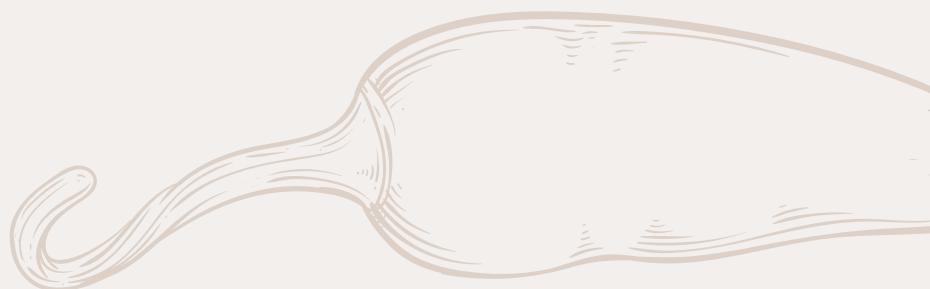
Cremoso risotto de hongos y quesos.

Creamy mushroom and cheese risotto.

ENSALADA CAESAR — ^{s/}38

Clásica ensalada con pollo a la parrilla y salsa de anchoas.

Classic salad with grilled chicken and anchovy dressing.



POSTRES

DESSERTS

VOLCÁN DE CHOCOLATE — ^{s/}30

Postre horneado por 9 minutos con centro líquido de chocolate y helado.

Baked dessert with a molten chocolate center, served with ice cream.

► **DERRUMBADO** — ^{s/}30

Derrumbado de chirimoya, crocante merengue, Chantilly, sorbete de naranja.

Custard apple dessert with crunchy meringue, Chantilly cream, and orange sorbet.

TORTA DE CHOCOLATE — ^{s/}28

Deliciosa torta de chocolate regional.

Delicious regional chocolate cake.

CHEESECAKE — ^{s/}30

Postre clásico con coulis de maracuyá, fresa o arándanos.

Classic dessert with your choice of passion fruit, strawberry, or blueberry coulis.

► **CREMA VOLTEADA** — ^{s/}28

Cremoso postre de leche y caramelo.

Creamy milk and caramel dessert.

NIÑOS

KIDS' MENU

MACARRONES CON QUESO — ^{s/}26

Pasta a sugerencia con salsa de quesos.

Pasta of your choice with cheese sauce.

SPAGHETTI A LA ALFREDO — ^{s/}26

Spaguetti en salsa Bechamel y jamón.

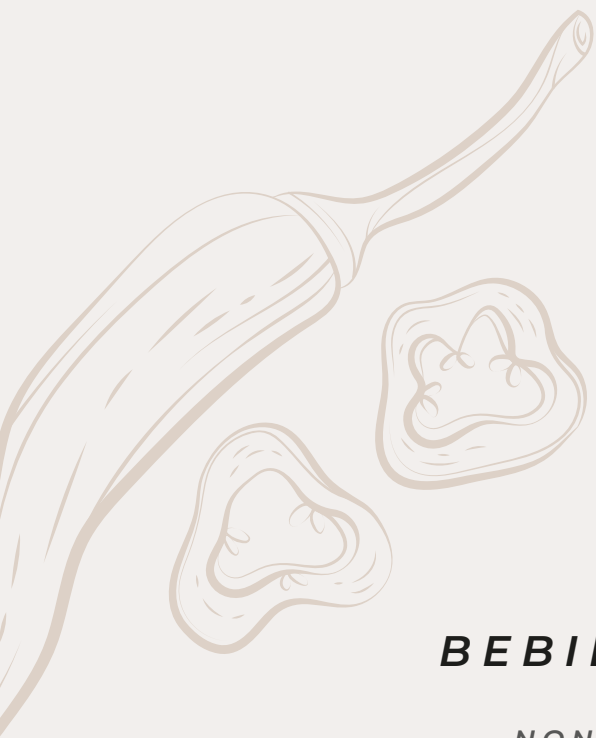
Spaghetti in béchamel sauce with ham.

MILANESA DE POLLO — ^{s/}22

Milanesa de pollo a la parrilla con papas fritas.

Grilled chicken milanesa with French fries.





BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

LIMONADA DE ARÁNDANOS / *Blueberry lemonade* — ^{s/}10

LIMONADA DE HIERBA LUISA / *Lemonade with Lemon Verbena* — ^{s/}10

LIMONADA DE SANDÍA / *Watermelon Lemonade* — ^{s/}10

ICE TEA DE MARACUYÁ / *Passion Fruit Iced Tea* — ^{s/}14

ICE TEA CLÁSICO / *Classic Iced Tea* — ^{s/}14

NORTE TROPICAL / *Tropical North* — ^{s/}14

GASEOSAS / *Soft drinks* — ^{s/}8

JUGOS / *Juices* — ^{s/}11

AGUA CON GAS Y SIN GAS / *Still & sparkling water* — ^{s/}9

CERVEZAS

BEERS

NACIONALES / *National beers* — s/12

Pilsen | Cusqueña

IMPORTADAS / *Imported beers* — s/14

Corona | Stella Artois | Heineken

ARTESANAL / *Craft beer* — s/21

Barbarian

CÓCTELES

COCKTAILS

PISCO SOUR — s/25

CHILCANO — s/23

CAPITÁN — s/22

MOJITO — s/22

NEGRONI — s/25

MANHATTAN — s/25

MARGARITA — s/25

COSMOPOLITAN — 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.