

BIENVENIDOS A

# Pa·pri·Ka

## PUCALLPA

Aquí, cada plato invita a descubrir la historia viva de la Amazonía. Este menú fue creado para quienes buscan conectar con las raíces selváticas y disfrutar la comodidad del hotel. Cada bocado revela sabores que expresan la riqueza de Ucayali, fusionando tradición y modernidad.

Desde ceviches frescos hasta cecina intensa, cada opción equilibra autenticidad e innovación. Platos como Juane y Tacacho con cecina honran sus raíces, mientras que otros, como los Patacones Acevichados, celebran la fusión cultural que define nuestra cocina.

Los invitamos a un viaje sensorial donde la Amazonía cobra vida. Cada plato rinde tributo a la naturaleza y las tradiciones de esta tierra, dejando una huella en el paladar.

*Here, each dish invites you to discover the living story of the Amazon. This menu was created for those seeking to connect with the jungle's roots while enjoying the comfort of the hotel. Each bite reveals flavors that showcase Ucayali's richness, blending tradition and modern flair.*

*From fresh ceviches to bold cecina, every option balances authenticity and innovation. Dishes like Juane and Tacacho with cecina honor their roots, while others, like Patacones Acevichados, celebrate the cultural fusion that defines our cuisine.*

*We invite you on a sensory journey where the Amazon comes alive. Each plate pays tribute to nature and the traditions of this land—leaving a lasting mark on your palate.*





# COCINA REGIONAL

## REGIONAL CUISINE

### **PATACONES ACEVICHADOS** — S/40

Estilo amazónico en un clásico peruano. Bañado por el sabor cítrico del ceviche, los patacones rinden homenaje a la diversidad del Perú al combinar el crujido de la selva con la frescura de la costa.

*Amazonian style in a Peruvian classic. Bathed in the citrus flavor of ceviche, these patacones honor Peru's diversity by combining the jungle's crunch with the coast's freshness.*

### ► **PATARASHCA** — S/55

La Patarashca es una antigua tradición Asháninka de pescado envuelto en hojas de bijao y horneado. Este plato ancestral conserva los aromas y sabores de la selva, recordándonos que las comunidades amazónicas valoran su conexión con la naturaleza.

*La Patarashca is an ancient Asháninka tradition of fish wrapped in bijao leaves and baked. This ancestral dish preserves the aromas and flavors of the jungle, reminding us that Amazonian communities deeply value their connection with nature.*

► **JUANE** — <sup>s/</sup>28

El símbolo de la Fiesta de San Juan, el Juane, tiene sus raíces en la época precolombina, cuando se utilizaban ingredientes como el bijao y la cúrcuma. Arroz, pollo y especias, cada bocado lleva la tradición y festividades de la Amazonía peruana.

*The symbol of the San Juan Festival, the Juane, has its roots in pre-Columbian times, when ingredients such as bijao and turmeric were used. Rice, chicken, and spices—each bite carries the tradition and festivities of the Peruvian Amazon.*

**MADURO Y PARRILLA** — <sup>s/</sup>34

Los plátanos maduros asados son un manjar amazónico dulce y ahumado. Este representa el equilibrio perfecto entre dulzura y sazón, que recuerda al asado tradicional de la región.

*Roasted ripe plantains are a sweet and smoky Amazonian delicacy. They represent the perfect balance between sweetness and seasoning, reminiscent of the traditional roast of the region.*

► **TACACHO CON CECINA** — <sup>s/</sup>36

Un clásico imprescindible de la selva. El tacacho se elabora con plátanos verdes asados y triturados, servidos con carne curada ahumada. Este plato es emblemático de la gastronomía amazónica, en la que el humo y los ingredientes locales son los protagonistas.

*A classic essential of the jungle, tacacho is made with roasted and mashed green plantains, served with smoked cured meat. This dish is emblematic of Amazonian cuisine, where smoke and local ingredients take center stage.*

**MILANESA REGIONAL** — <sup>s/</sup>55

La milanesa es una adaptación de un clásico mundial, reinventada con sabores de Ucayali añadiendo ingredientes locales para darle un toque único. Esta versión regional combina la creatividad y el sabor del Amazonas.

*The milanesa is an adaptation of a global classic, reinvented with flavors from Ucayali by adding local ingredients to give it a unique twist. This regional version combines creativity and the taste of the Amazon.*

# ENTRADAS, SOPAS Y ENSALADAS

## APPETIZERS, SOUPS & SALADS

### ► **CEVICHE AMAZÓNICO** — <sup>s/</sup>52

Pesca del día sobre una base de la casa, cítrico de camu camu, choclo, yuca y cancha serrana.

*Catch of the day on a house base, camu camu citrus, corn, yuca, and Andean corn nuts.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**

### ► **ENSALADA DE PALMITO** — <sup>s/</sup>26

Mix de lechugas y hojas, palmito, aguaymanto, tomate, huevo de corral y vinagreta de cocona.

*Mix of lettuce and leaves, heart of palm, aguaymanto, tomato, free-range egg, and cocona vinaigrette.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**

### **ROAST BEEF SALAD** — <sup>s/</sup>53

Lomo a la pimienta con una ensalada de lechuga, tomate, pepino, fresas, durazno y vinagreta de mostaza.

*Pepperloin with a salad of lettuce, tomato, cucumber, strawberries, peach, and mustard vinaigrette.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

### **TIRADITO DEL PUERTO** — <sup>s/</sup>45

Pesca del día en un espejo de ají amarillo, chalaquita de cocona y chifle de la casa.

*Catch of the day on a bed of yellow chili sauce, cocona chalaquita, and house-made plantain chips.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

► **CAUSA OLIVADA** — <sup>s/</sup>37

Masa de papa en ají amarillo y limón, acompañado de pulpo a la parrilla y salsa olivo.

*Potato dough with yellow chili and lemon, accompanied by grilled octopus and olive sauce.*

**Maridaje/Pairing: Malbec Rosé**

**ENSALADA CAESAR** — <sup>s/</sup>36

Lechuga Romana, pollo a la parrilla, tocino, parmesano y vinagreta de anchoas.

*Romaine lettuce, grilled chicken, bacon, parmesan, and anchovy vinaigrette.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**



# ARROCES Y PASTAS

## RICE & PASTA

### **SPAGHETTI CARBONARA** — *s/33*

En salsa de queso con tocino crocante y parmesano.

*In cheese sauce with crispy bacon and parmesan.*

**Maridaje/Pairing:** Chardonnay

### **LASAÑA BOLOÑESA** — *s/38*

En salsa boloñesa, tostada al ajo y queso mozzarella.

*In bolognese sauce, garlic toast, and mozzarella cheese.*

**Maridaje/Pairing:** Cabernet/Malbec

### **RISOTTO AL AJILLO** — *s/50*

Risotto a la crema con queso parmesano, acompañado de langostinos al ajillo.

*Creamy risotto with parmesan cheese, accompanied by garlic shrimp.*

**Maridaje/Pairing:** Chardonnay

### ► **ARROZ CON MARISCOS** — *s/36*

Arroz meloso, mariscos en caldo de pescado, queso parmesano y culantro fresco.

*Creamy rice, seafood in fish broth, parmesan cheese, and fresh cilantro.*

**Maridaje/Pairing:** Chardonnay



# CARNES Y AVES

## MEATS & POULTRY

### ► CHURRASCO Y PARRILLA — <sup>s/</sup>38

Jugoso churrasco a la parrilla, vegetales grillados, aros de cebolla y papas al chimichurri.

*Juicy grilled churrasco, grilled vegetables, onion rings, and potatoes with chimichurri.*

**Maridaje/Pairing: Malbec**

### POLLO GRILL — <sup>s/</sup>34

Filete de pollo a la parrilla, papas fritas y ensaladilla.

*Grilled chicken fillet, French fries, and coleslaw.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

### OSOBUCO AL VINO — <sup>s/</sup>50

Osobuco guisado al vino, puré de papa gratinado y espárragos grillados.

*Braised osso buco in wine, gratinized mashed potatoes, and grilled asparagus.*

**Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon**

### ► LOMO Y PARRILLA — <sup>s/</sup>68

Medallón de lomo a la parrilla, raviolos de camote y queso.

*Grilled tenderloin medallion, sweet potato and cheese ravioli.*

**Maridaje/Pairing: Cabernet/Malbec**

### RIGATONI STROGONOFF — <sup>s/</sup>64

Lomo strogonoff acompañado de rigatoni a la huancaína, champiñones y queso parmesano.

*Stroganoff tenderloin accompanied by rigatoni in huancaína sauce, mushrooms, and parmesan cheese.*

**Maridaje/Pairing: Malbec**

# PESCADOS Y MARISCOS

## FISH & SEAFOOD

### ► TACU TACU DE MARISCOS — S/44

Tacu tacu de pallar dorado en mantequilla, pesca del día y mariscos a lo macho.

*Tacu tacu of golden beans fried in butter, catch of the day, and seafood "a lo macho" (with a spicy seafood sauce).*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**

### PESCA AL AJO — S/52

Pesca a la parrilla sobre gnocchi de papa amarilla, salsa de ajos y lajas de queso parmesano.

*Grilled fish over yellow potato gnocchi, garlic sauce, and parmesan cheese shavings.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

### ► PAICHE A LA PARRILLA — S/50

Paiche, acompañado de un pepián de choclo y nuggets de yuca.

*Paiche, accompanied by a corn pepián and yuca nuggets.*

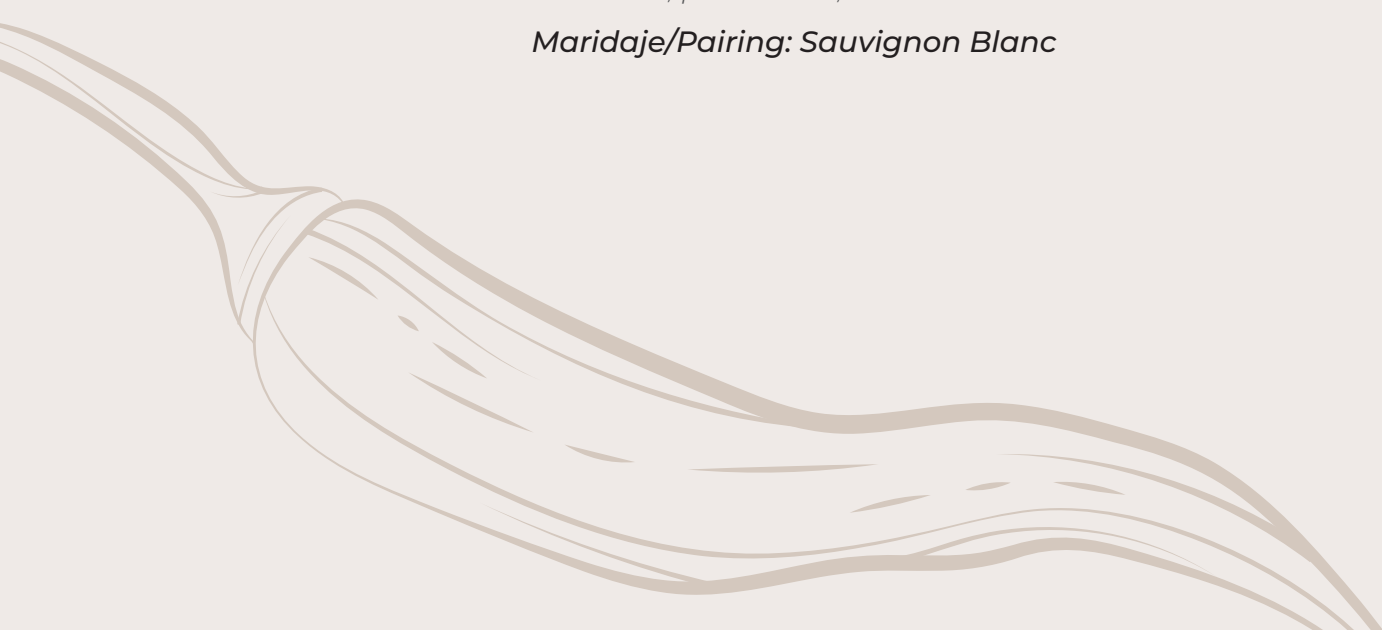
**Maridaje/Pairing: Tempranillo Malbec**

### JALEA SALVAJE — S/52

Trozos de pescado, patacones y salsa criolla.

*Pieces of fish, patacones, and criolla sauce.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**



# CLÁSICOS PERUANOS

## PERUVIAN CLASSICS

### **CEVICHE TRADICIONAL** — S/54

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/58

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**

### ▶ **DÚO MARINO** — S/55

Dúo caliente y frío, ceviche tradicional acompañado de arroz con mariscos norteños.

*Hot and cold duo, traditional ceviche accompanied by northern-style seafood rice.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

### **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

### **HAMBURGUESA** — s/35

Carne de res, tomate, lechuga, aros de cebolla y queso fundido.

*Beef, tomato, lettuce, onion rings, and melted cheese.*

### **CLUB SANDWICH** — s/38

Pollo, lechuga, tomate, huevo, jamón, queso y tocino.

*Chicken, lettuce, tomato, egg, ham, cheese, and bacon.*

### **PIZZA PUCALLPINA** — s/40

Masa artesanal, salsa napolitana, chorizo, cesina, pollo grillado y queso.

*Homemade dough, napolitan sauce, chorizo, cured beef, grilled chicken, and cheese.*

### **SÁNGUCHE VEGETARIANO** — s/25

Pan integral, tomate, palta, queso crema.

*Whole wheat bread, tomato, avocado, and cream cheese.*

### **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*

Porción de patacones — s/15 | Porción de maduro — s/10 | Porción de Tacacho — s/20

*Portion of patacones — s/15 | Portion of ripe plantain — s/10 | Portion of Tacacho — s/20*



# RINCÓN SALUDABLE

## HEALTHY CORNER

### **CREMA DEL DÍA** — <sup>s/</sup>22

A elección del chef.

*At the chef's choice.*

### **SPAGHETTI PRIMAVERA** — <sup>s/</sup>34

Al olio con champiñones y vegetales.

*Aglio olio with mushrooms and vegetables.*

### **TABOULE DE QUINUA** — <sup>s/</sup>38

Mix de quinuas, tomate, palta, cebolla blanca y oliva.

*Mix of quinoa, tomato, avocado, white onion, and olive.*

### **PESCA Y VAPOR** — <sup>s/</sup>50

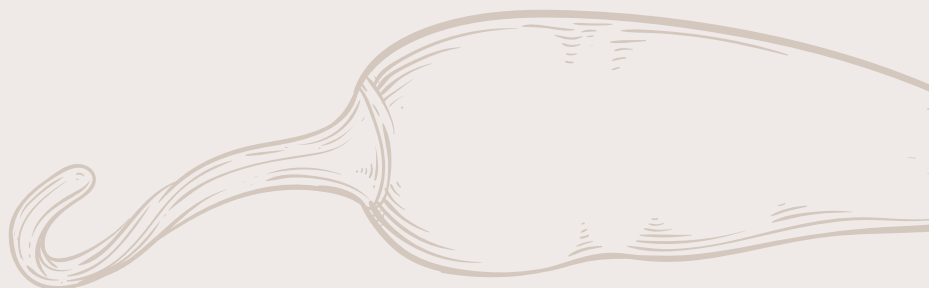
Pesca del día, hummus de garbanzo y legumbres al olio.

*Catch of the day, chickpea hummus, and legumes in aglio olio.*

### **DIETA DE POLLO** — <sup>s/</sup>28

Sustancia de pollo, papa amarilla, vegetales y orégano molido.

*Chicken broth, yellow potatoes, vegetables, and ground oregano.*



# POSTRES

## DESSERTS

### **CREMA VOLTEADA** — <sup>s/20</sup>

Tarta de huevo en caramelo, fresas y arándanos.

*Egg tart in caramel, strawberries, and blueberries.*

### ► **CHOCOLATÍSIMO** — <sup>s/22</sup>

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

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

### **TIRAMISÚ DE CHOCOLATE** — <sup>s/22</sup>

Crema batida, licor de café, polvo de cacao y helado de chocolate.

*Whipped cream, coffee liqueur, cocoa powder, and chocolate ice cream.*

### **CRÉME BRULÉE** — <sup>s/22</sup>

Textura cremosa con una capa crocante de caramelo.

*Creamy texture with a crunchy caramel layer.*

### ► **CHEESECAKE AMAZÓNICO** — <sup>s/22</sup>

Tarta de queso, bañada en salsa de frutas regionales.

*Cheesecake, covered in a regional fruit sauce.*

# NIÑOS

## KIDS' MENU

### **SPAGHETTI NAPOLITANA** — <sup>s/</sup>18

En salsa de tomate, albahaca y queso.

*In tomato sauce, basil, and cheese.*

### **SPAGHETTI PESTO** — <sup>s/</sup>18

Salsa de albahaca, espinaca y queso.

*Basil sauce, spinach, and cheese.*

### **DEDOS DE POLLO** — <sup>s/</sup>22

Trozos de pollo al panko, con papas fritas.

*Breaded chicken pieces with French fries.*





## **BEBIDAS SIN ALCOHOL**

### **NON-ALCOHOLIC BEVERAGES**

**AGUA CON Y SIN GAS** / *Sparkling and still water* — <sup>s</sup>/8

**GASEOSAS** / *Soft drinks* — <sup>s</sup>/9

**VASO DE JUGO DE FRUTA** (según disponibilidad) /

*Glass of fruit juice (subject to availability)* — <sup>s</sup>/14

**VASO DE REFRESCO** / *Glass of juice* — <sup>s</sup>/12

## **BEBIDAS CALIENTES**

### **HOT BEVERAGES**

**CAFÉ AMERICANO** / *Americano Coffee* — <sup>s</sup>/10

**CAFÉ ESPRESSO** / *Espresso Coffee* — <sup>s</sup>/10

**DOBLE ESPRESSO** / *Double Espresso* — <sup>s</sup>/15

**CAPPUCCINO** — <sup>s</sup>/14

## **CERVEZAS**

### **BEERS**

**CUSQUEÑA** — <sup>s/</sup>14

**SAN JUAN** — <sup>s/</sup>12

**PILSEN** — <sup>s/</sup>12

**CORONA** — <sup>s/</sup>14

## **CÓCTELES**

### **COCKTAILS**

**ALGARROBINA** — <sup>s/</sup>25

**PISCO SOUR** — <sup>s/</sup>28

**CHILCANO CLÁSICO** / *Classic Chilcano* — <sup>s/</sup>26

**APEROL SPRITZ** — <sup>s/</sup>29

**PIÑA COLADA** — <sup>s/</sup>29

**TEQUILA SUNSET** — <sup>s/</sup>34

**PERÚ LIBRE** — <sup>s/</sup>23



► Recomendación Páprika / *Páprika 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.*