

BIENVENIDOS A

Pa·pRi·Ka

AREQUIPA

Aquí, cada plato es una invitación a descubrir la historia viva de nuestro departamento. Hemos diseñado este menú pensando en quienes desean sumergirse en nuestras raíces 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 del Solterito de queso hasta la intensidad del Chupe de camarones, cada opción busca un equilibrio entre autenticidad e innovación. Los platos clásicos como el Rocoto relleno y la Ocopa honran sus raíces, mientras que otros, como los Raviolos de chacra, celebran la fusión de culturas y estilos que hacen única nuestra cocina.

Los invitamos a sumergirse en este recorrido sensorial, donde la gastronomía cobra vida y despierta los sentidos. Cada plato es 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 region. We have designed this menu for those who wish to immerse themselves in our roots while enjoying the comfort of our hotel. In every bite, you'll find flavors that reveal the secrets and richness of the area, blending traditional ingredients with a modern touch.

From the freshness of the Solterito de queso to the boldness of the Chupe de camarones, each option seeks a balance between authenticity and innovation. Classic dishes like Rocoto relleno and Ocopa honor their roots, while others, such as the Raviolos de chacra, celebrate the fusion of cultures and styles that make our cuisine unique.

We invite you to embark on this sensory journey, where gastronomy 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

► ♦ **ROCOTO RELLENO** — ^s/39

Guiso de res a larga cocción acompañado de milhojas de papa con queso Lluta y fresca Uchucuta.

Slow-cooked beef stew served with potato mille-feuille with Lluta cheese and fresh Uchucuta sauce.

Maridaje/Pairing: Syrah

SOLTERITO DE QUESO — ^s/26

Fresca ensalada de habas, queso fresco, papa, cebolla, tomate y aderezo casero.

Fresh salad of fava beans, fresh cheese, potato, onion, tomato, and homemade dressing.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► ■ **CHUPE DE CAMARONES** — ^{s/}95

Cremosa sopa de camarones, papa, zapallo de Yumina, choclo caymeño, habas, hierbas del huerto, queso Lluta, leche y huevo de corral.

Creamy shrimp soup with potato, Yumina squash, Cayma corn, fava beans, garden herbs, Lluta cheese, milk, and free-range egg.

Maridaje/Pairing: Chardonnay / Viognier

◆ **OCOPA AREQUIPEÑA** — ^{s/}28

Papas sancochadas con crema al Batán.

Boiled potatoes with Batán cream sauce.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc / Chardonnay

CUY CROCANTE — ^{s/}76

Cuy crocante, capchi de ollucos, papa de altura, salsa de cauche y ají amarillo.

Crispy guinea pig, olluco capchi, highland potatoes, cauche sauce, and yellow chili pepper.

Maridaje/Pairing: Garnacha

QUESO HELADO — ^{s/}25

Delicioso helado artesanal a base de leche, canela y coco.

Delicious artisanal ice cream made with milk, cinnamon, and coconut.

ENTRADAS, SOPAS Y ENSALADAS

APPETIZERS, SOUPS & SALADS

► **PULPO DE ILO OLIVADO** — ^{S/}64

Pulpo a la parrilla sobre suave causa; mermelada de tomate, salsa acevichada y togarashi.

Grilled octopus on a smooth causa; tomato jam, acevichada sauce, and togarashi.

Maridaje/Pairing: Chardonnay / Albariño

◆ **PASTEL DE CHOCLO** — ^{S/}39

Guiso de res, maní, pasa, hongos y espuma de queso.

Beef stew with peanuts, raisins, mushrooms, and cheese foam.

Maridaje/Pairing: Garnacha / Merlot

► **TIRADITO DE TRUCHA AL ROCOTO** — ^{S/}52

Láminas de trucha, crema suave de rocoto, palta ahumada, échalote encurtido, choclo y quinua Crunch.

Trout slices, smooth rocoto cream, smoked avocado, pickled shallot, corn, and quinoa crunch.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

CREMA DE ZAPALLO — ^{S/}32

Deliciosa y suave crema de zapallo de Yumina, cebolla blanca, crema y crocante de parmesano.

Delicious and smooth Yumina squash cream, white onion, cream, and parmesan crisp.

Maridaje/Pairing: Rosé Malbec

◆ **ENSALADA PÁPRIKA** — ^{S/}51

Lechuga, naranja, pecanas, trucha ahumada, hinojo, palta, alcachofa y vinagreta cítrica.

Lettuce, orange, pecans, smoked trout, fennel, avocado, artichoke, and citrus vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc



◆ Contiene pecanas / *Contains pecans.*

ARROCES Y PASTAS

RICE & PASTA

◆ **RAVIOLES DE CHACRA** — ^{s/}39

Rellenos de camote horneado, queso Parea, praliné de pecana y mantequilla de salvia.

Stuffed with roasted sweet potato, Parea cheese, pecan praline, and sage butter.

Maridaje/Pairing: Viognier / Chardonnay

▶ ■ **PAELLA CRIOLLA** — ^{s/}65

Deliciosa paella de mariscos, chorizo arequipeño, caldo de azafrán, vainitas, fresca chalaca y leche de tigre.

Delicious seafood paella with Arequipean chorizo, saffron broth, green beans, fresh chalaca, and leche de tigre.

Maridaje/Pairing: Verdejo

RIGATTONI A LA HUANCAÍNA — ^{s/}64

Pasta corta en salsa huancaína, gratinado con queso Lluta, hongos, polvo de aceituna y bombones de lomo.

Short pasta in Huancaína sauce, gratinéed with Lluta cheese, mushrooms, olive powder, and beef tenderloin bonbons.

Maridaje/Pairing: Malbec

▲ **ARROZ FRITO CON CAMARONES** — ^{s/}65

Arroz frito con salsa oriental, camarones al wok, aceite de ajonjolí, holantao, pimientos y huevo.

Fried rice with oriental sauce, wok-tossed shrimp, sesame oil, snow peas, bell peppers, and egg.

Maridaje/Pairing: Riesling / Sauvignon Blanc



◆ Contiene pecanas / *Contains pecans.* ■ Contiene mariscos / *Contains shellfish.*

▲ Contiene camarón / *Contains shrimps.*

CARNES Y AVES

MEATS & POULTRY

► LOMO Y ÑOQUIS — ^{s/}60

Lomo a la parrilla sobre ñoquis de zapallo, queso ricota, puré de tomates, salsa Marsalla y brotes frescos.

Grilled beef tenderloin over pumpkin gnocchi, ricotta cheese, tomato purée, Marsala sauce, and fresh sprouts.

Maridaje/Pairing: Carménère

ROAST BEEF Y PASTA — ^{s/}70

Spaghetti de beterraga, salsa de hongos, láminas de parmesano, salsa Demiglace, aceite de oliva y piñones.

Beetroot spaghetti, mushroom sauce, parmesan shavings, demi-glace, olive oil, and pine nuts.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

BIFE ESPECIAL — ^{s/}74

Bife a la parrilla, puré de papa al ajo, ensaladilla fresca y mantequilla compuesta.

Grilled steak, garlic mashed potatoes, fresh salad, and compound butter.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

CARRÉ DE CORDERO — ^{s/}72

Con puré de papa, echalotte guisada al vino y tomates asados.

With mashed potatoes, shallots braised in wine, and roasted tomatoes.

Maridaje/Pairing: Cabernet/Malbec

ROULETTE DE POLLO — ^{s/}66

Pollo relleno de queso Brie, queso andino y espinaca; salsa de uvas verdes, puré de ollucos y vegetales al vapor.

Chicken stuffed with Brie cheese, Andean cheese, and spinach; green grape sauce, olluco purée, and steamed vegetables.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD

► **PESCA EN CHÍA CROCANTE** — ^{s/}69

Sobre cremoso de coliflor, espárragos, espinaca guisada y chutney de papaya arequipeña.

On a bed of creamy cauliflower, with asparagus, stewed spinach, and Arequipean papaya chutney.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

PULPO GRILLADO — ^{s/}55

Pulpo a la parrilla con chimichurri, ñoquis de yuca y queso, cremoso de espárragos y albahaca con crumble de parmesano.

Grilled octopus with chimichurri, yuca and cheese gnocchi, asparagus and basil cream, topped with parmesan crumble.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► **TRUCHA REAL** — ^{s/}60

Trucha con puré de hinojo, vegetales a la parrilla, salsa cítrica y sal de páprika.

Trout with fennel purée, grilled vegetables, citrus sauce, and paprika salt.

Maridaje/Pairing: Verdejo

SALMÓN CRUJIENTE — ^{s/}92

Sobre cremoso de pimientos y tomate cherry, papas amarillas, echalottes y mantequilla.

On a creamy roasted pepper and cherry tomato base, with yellow potatoes, shallots, and butter.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc



CLÁSICOS PERUANOS

PERUVIAN CLASSICS

CEVICHE TRADICIONAL — S/55

Pesca del día, cebolla, ají limo, culantro, choclo, camote.

Catch of the day, onion, ají limo, cilantro, corn, and sweet potato.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

◆ **LOMO SALTADO** — S/59

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

Beef stir-fry in its juices, smashed potatoes, white rice, and free-range egg.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

▶ **ARROZ CON PATO** — S/58

Cre moso arroz con pato con sabores de zapallo loche, cerveza negra, chicha de jora, culantro y palta asada.

With flavors of loche squash, dark beer, chicha de jora, cilantro, and roasted avocado.

Maridaje/Pairing: Carménère

■ **AJÍ DE GALLINA** — S/45

Guiso de gallina al ají amarillo, pecanas y leche acompañado de papa amarilla y arroz.

Chicken stew in yellow chili sauce with pecans and milk, served with yellow potatoes and rice.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

SÁNGUCHES Y PIZZAS

SANDWICHES & PIZZAS

POLLO BRASERO — ^{s/}35

Pollo tipo a la brasa con palta, lechuga, tomate, chimichurri y papas fritas.

Rotisserie-style chicken with avocado, lettuce, tomato, chimichurri, and French fries.

LECHÓN — ^{s/}37

Con mayonesa de rocoto, lechuga, ensalada criolla y papas fritas.

Roast pork with rocoto mayonnaise, lettuce, criolla salad, and French fries.

PIZZA CHARACATA — ^{s/}75

Con guiso de rocoto relleno, aceitunas verdes y mozzarella.

With rocoto relleno stew, green olives, and mozzarella.

PIZZA DEL LONCCO — ^{s/}75

Pizza al estilo arequipeño, con carne guisada, vegetales y queso.

Arequipean-style pizza with stewed meat, vegetables, and cheese.

EXTRAS:

Papas fritas — ^{s/}12 | Palta — ^{s/}9 | Tocino — ^{s/}11 | Pollo a la plancha — ^{s/}15

Huevo frito — ^{s/}5 | Lomo a la plancha — ^{s/}30

French fries — ^{s/}12 | Avocado — ^{s/}9 | Bacon — ^{s/}11 | Grilled chicken — ^{s/}15

Fried egg — ^{s/}5 | Grilled beef tenderloin — ^{s/}30



RINCÓN SALUDABLE

HEALTHY CORNER

MIX DE VERDES — ^{s/}39

Palta, espárragos, manzana verde, palmito, lechugas, queso crocante en quinua y vinagreta de yogurt.

Avocado, asparagus, green apple, heart of palm, mixed lettuces, crispy quinoa cheese, and yogurt vinaigrette.

HAMBURGUESA DE QUINUA — ^{s/}32

Con vegetales asados, tomate, cebolla y ensalada del huerto.

With roasted vegetables, tomato, onion, and garden salad.

PASTA PRIMAVERA — ^{s/}46

Con espárragos, mix de hongos, rostizado de alcachofas, y lascas de parmesano.

With asparagus, mixed mushrooms, roasted artichokes, and parmesan shavings.

◆ **CAPRESSE Y PESTO CÍTRICO** — ^{s/}38

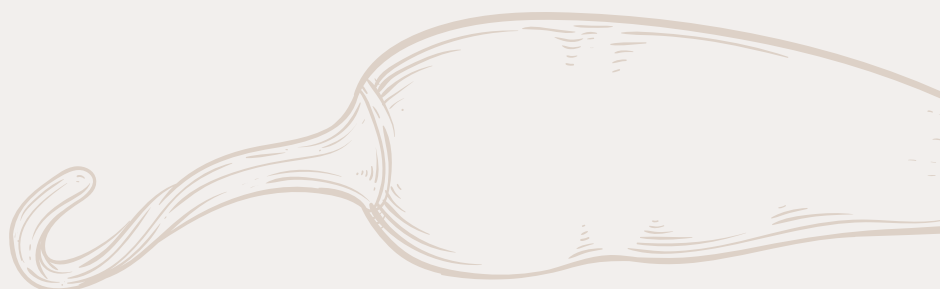
Hojas comestibles, pesto cítrico, galleta de parmesano, queso Brie, queso andino y queso crema.

Edible leaves, citrus pesto, parmesan cracker, Brie cheese, Andean cheese, and cream cheese.

◆ **RIGATTE AL PESTO Y SETAS** — ^{s/}55

Pasta cremosa con setas salteadas, tomate cherry y parmesano.

Creamy pasta with sautéed mushrooms, cherry tomatoes, and parmesan.



◆ Contiene frutos secos / *Contains nuts.*

POSTRES

DESSERTS

► DERRUMBADO DE CHIRIMOYA — ^{s/}30

Crema salada, manjar, chirimoya, merengue tostado y sorbete de sachatomate.

Savory cream, dulce de leche, chirimoya, toasted meringue, and sachatomate sorbet.

HELADO DE VAINILLA — ^{s/}28

Helado casero con vainas de vainilla.

Homemade ice cream with vanilla beans.

TIRAMISÚ DE BAILEYS — ^{s/}35

Baileys, bizcotelas, Kahlúa, tulipas de naranja y pistacho.

Baileys, ladyfingers, Kahlúa, orange tulips, and pistachios.

► TRES LECHES DE CHOCOLATE — ^{s/}28

Torta húmeda de chocolate negro, crema y merengue ahumado.

Moist dark chocolate cake, cream, and smoked meringue.

CRÈME BRÛLÉE DE CHOCOLATE AL 70% — ^{s/}28

Tradicional con toques arequipeños, leche, azúcar quemada y tulipas de vainilla.

Traditional with Arequipean touches, milk, burnt sugar, and vanilla tulips.

NIÑOS

KIDS' MENU

HAMBURGUESA — ^{s/}29

Hamburguesa casera, tomate, lechuga, queso y pan de yema.

Homemade burger, tomato, lettuce, cheese, and yema bun.

CHICHARRÓN DE POLLO — ^{s/}26

Bombones de pollo acompañados de papas fritas y salsa a elegir.

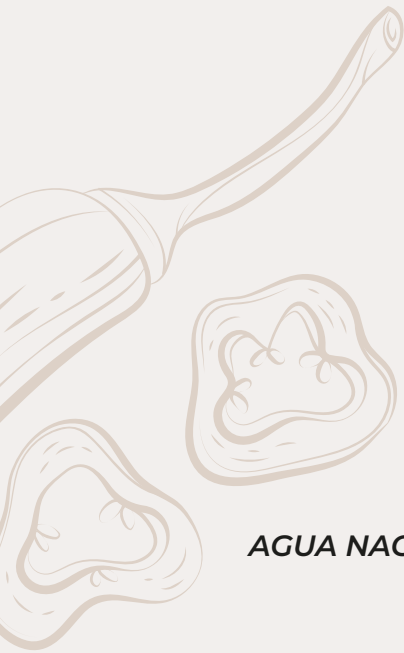
Chicken bites served with French fries and a choice of sauce.

SALCHIPAPAS — ^{s/}28

Salchicha arequipeña y papas nativas fritas.

Arequipean sausage and native fried potatoes.





BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

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

AGUA IMPORTADA / *IMPORTED WATER* — ^{s/}20

GASEOSAS / *Soft drinks* — ^{s/}12

LIMONADA CLÁSICA / *Classic lemonade* — ^{s/}9

LIMONADA DE LA CASA: Arándanos | Hierba luisa | Sandía | Hierbabuena /
House lemonade: Blueberries | Lemon grass | Watermelon | Peppermint — ^{s/}15

JUGOS NATURALES / *Natural juices* — ^{s/}12

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

TE PITEADO — ^{s/}22

INFUSIONES / *Infusions* — ^{s/}9

INFUSIONES NATURALES / *Natural Infusions* — ^{s/}12

CAFÉ AMERICANO / *Americano Coffee* — ^{s/}10

CAPPUCCINO — ^{s/}12

CERVEZAS

BEERS

CORONA — s/17

STELLA ARTOIS — s/17

HEINEKEN — s/17

SERVUS (preguntar por las variedades) / (*ask about the varieties*) — s/25

BARBARIAN (preguntar por las variedades) / (*ask about the varieties*) — s/25

CUSQUEÑA — s/13

PILSEN — s/13

CÓCTELES

COCKTAILS

MACERADOS (para Chilcanos o Sours) / (*Macerated (for Chilcanos or Sours)*) — s/30

PISCO PUNCH — s/28

ALGARROBINA — s/28

NEGRONI — s/30

CAIPIRINHA — s/28

COSMOPOLITAN — s/30

MARTINI DRY — s/30

MOJITO — s/30

MARGARITA — s/30



► 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.