

BIENVENIDOS A

Pa·pRi·Ka

CHICLAYO

Cada plato de este menú es una invitación a vivir la historia de Lambayeque a través del sabor. Inspirados en las culturas Mochica, Sicán y Chimú, y en la influencia de la conquista española, hemos diseñado una propuesta culinaria que combina tradición e innovación, sin salir de la comodidad de nuestro hotel.

Desde la frescura del Ceviche Chiclayano o la Causa Ferreñafana hasta la intensidad del Arroz con pato, cada opción ha sido cuidadosamente pensada para lograr un equilibrio entre autenticidad, historia y creatividad. Platos emblemáticos como la Tortilla de raya, el Espesado o el Cabrito norteño rinden homenaje a nuestras raíces, mientras que otros, como el Risotto de zapallo loche, los Canelones de cabrito o la Cazuela de pesca y palabritas, celebran la fusión de culturas que hace única a la cocina lambayecana.

Lo invitamos a sumergirse en este viaje sensorial por los sabores de nuestra tierra, donde cada bocado cuenta una historia y deja una huella imborrable en el paladar.

Each dish on this menu is an invitation to experience the living history of Lambayeque through its flavors. Inspired by the Mochica, Sicán, and Chimú cultures, along with the influence of the Spanish conquest, we've crafted a culinary proposal that blends tradition and innovation—all within the comfort of our hotel.

From the freshness of the Chiclayo-style Ceviche or the Ferreñafe-inspired Causa to the richness of our signature Duck Rice, each option has been carefully designed to strike a balance between authenticity, history, and creativity. Iconic dishes like Ray Omelet, Espesado, and Northern-style Goat honor our roots, while others—such as Loche Squash Risotto, Goat Cannelloni, or the Seafood and “Palabritas” Stew—celebrate the cultural fusion that makes Lambayeque’s cuisine truly unique.

We invite you to embark on this sensory journey through the flavors of our land, where every bite tells a story and leaves a lasting impression on your palate.





COCINA REGIONAL

REGIONAL CUISINE

► **ARROZ CON PATO** — ^{s/}52

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

Creamy duck rice infused with flavors of loche squash, dark beer, chicha de jora, cilantro, and roasted avocado.

SECO DE CABRITO — ^{s/}48

Cabrito guisado por 5 largas horas a fuego bajo, servido con frejoles y arroz.

Kid goat stew slow-cooked for five hours, served with beans and rice.

► **TORTILLA DE RAYA** — ^{s/}28

Deliciosa tortilla de raya, yuca, leche de tigre y zarza criolla.

Delicious skate fish omelet served with cassava, leche de tigre, and a Creole-style salsa.

ESPESADO NORTEÑO — ^{s/}40

Cremosa preparación de choclo cocinado a fuego lento y servido con guiso de res, loche culantro y arroz norteño.

Creamy preparation of corn slowly cooked and served with a beef stew, loche squash, cilantro, and Northern-style rice.

CEVICHE NORTEÑO — ^{s/}56

Espectacular ceviche de pescado con zarandaja y tortitas de choclo.

Spectacular fish ceviche with zarandaja beans and corn fritters.

► **CAUSA FERREÑAFANA** — ^{s/}35

Suave causa de papa amarilla con pescado salado, huevo, choclo, camote, lechuga y encebollado.

Delicate yellow potato causa with salted fish, egg, corn, sweet potato, lettuce, and onion relish.

ENTRADAS, SOPAS Y ENSALADAS

APPETIZERS, SOUPS & SALADS

► **PASTEL DE CHOCLO** — ^{s/}28

Cremoso pastel de choclo cocinado lentamente y relleno de guiso de res.

Creamy corn pie, slowly cooked and filled with a beef stew.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► **PANQUITA DE PESCADO** — ^{s/}30

Pescado escabechado sobre yucas fritas y pancas de choclo.

Pickled fish served over fried cassava and corn husks.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

MENESTRÓN — ^{s/}28

Deliciosa sopa de res con fideos, pesto casero y vegetales.

Hearty beef soup with noodles, homemade pesto, and vegetables.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

◆ **ENSALADA PÁPRIKA** — ^{s/}32

Lechuga, pollo crocante, mango, manzana, huevo, praliné de pecanas y vinagreta de balsámico.

Lettuce, crispy chicken, mango, apple, egg, pecan praline, and balsamic vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

► **AJÍES RELLENOS** — ^{s/}30

Ajíes rellenos de arroz con pato, bañados con salsa huancaína.

Peppers stuffed with duck rice, topped with huancaína sauce.

Maridaje/Pairing: Malbec Rosé

◆ **ENSALADA THAI** — ^{s/}32

Lechugas, cerdo dulce, mango, maní tostado, vegetales y vinagreta oriental.

Mixed greens with sweet pork, mango, toasted peanuts, vegetables, and an oriental vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc



◆ Contiene maní / *Contains peanuts.*

ARROCES Y PASTAS

RICE & PASTA

CANELÓN DE CABRITO — ^{s/}40

Canelones rellenos de delicioso cabrito a la nortea y quesos gratinados.

Cannelloni stuffed with Northern-style kid goat and topped with gratinéed cheeses.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

RISOTTO DE ZAPALLO LOCHE — ^{s/}40

Cremoso risotto de zapallo loche, culantro y langostinos salteados.

Creamy loche squash risotto with cilantro and sautéed prawns.

Maridaje/Pairing: Cabernet/Malbec

APATADITO — ^{s/}34

Cremoso guiso de pato estilo aguadito y loche confitado.

Creamy duck stew inspired by aguadito, with confit loche squash.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

► **SPAGHETTI AL TOMILLO** — ^{s/}38

Spaghetti a la crema de tomillo con langostinos, conchas y caracoles.

Spaghetti in a creamy thyme sauce with prawns, scallops, and sea snails.

Maridaje/Pairing: Chardonnay



CARNES Y AVES

MEATS & POULTRY

► OSOBUCO LAQUEADO — \$/45

Osobuco cocinado por 6 largas horas en vino tinto, miel y hierbas; servido sobre puré rústico de papa.

Osso buco slow-cooked for six hours in red wine, honey, and herbs, served over rustic mashed potatoes.

Maridaje/Pairing: Malbec

CABRITO ASADO — \$/46

Cabrito asado por 6 horas a fuego bajo, aromas norteños de chicha de jora, culantro y loche; acompañado de suave y delicioso majado de yuca.

Kid goat slow-roasted with Northern flavors of chicha de jora, cilantro, and loche squash, served with mashed cassava.

Maridaje/Pairing: Malbec

LOMO AL HONGO — \$/45

Puré de zarandaja rústico y lomo a la parrilla en salsa de hongos.

Rustic zarandaja purée and grilled beef loin in mushroom sauce.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

► POLLO Y ÑOQUI — \$/38

Pollo horneado sobre ñoquis de zapallo loche y salsa casera.

Oven-baked chicken served over loche squash gnocchi with homemade sauce.

Maridaje/Pairing: Cabernet/Malbec

CERDO Y SOUFFLÉ — \$/38

Bondiola de cerdo laqueada acompañada de soufflé de choclo y vegetales grillados.

Glazed pork shoulder (bondiola) served with corn soufflé and grilled vegetables.

Maridaje/Pairing: Malbec

PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD

► PARRILLA MARINA — \$/50

Pescado y mariscos del muelle a la parrilla acompañados de tubérculos y vegetales ahumados.

Grilled fish and seafood fresh from the dock, served with smoked tubers and vegetables.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

CAZUELA DE PESCADO Y VÓNGOLES — \$/42

Cazuela de pescado y vóngoles con aromas de chicha de jora y culantro, acompañado de arroz arverjado.

Fish and clam stew with notes of chicha de jora and cilantro, served with pea-infused rice.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

► PESCA Y QUINOTTO AL PESTO — \$/54

Pescado a la plancha sobre quinotto al pesto.

Grilled fish served over pesto quinotto (quinoa risotto).

Maridaje/Pairing: Tempranillo Malbec

ALCACHOFAS Y PESCA GRILLADA — \$/52

Pescado parrillero acompañado de puré suave de alcachofas y fresca ensaladilla.

Grilled fish served with smooth artichoke purée and a fresh side salad.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc



CLÁSICOS PERUANOS

PERUVIAN CLASSICS

CEVICHE TRADICIONAL — S/55

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

Catch of the day in our house-style marinade, served with grilled sweet potato, corn, and cancha serrana (toasted Andean corn).

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

◆ **LOMO SALTADO** — S/55

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

Stir-fried beef in its juices with rustic potatoes, white rice, and a free-range egg.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

▶ ■ **AJÍ DE GALLINA** — S/32

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

Traditional chicken stew with ají amarillo, pecans, and milk, served with yellow potatoes and rice.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

ARROZ CON MARISCOS — S/42

Delicioso y cremoso arroz con mariscos del muelle.

Delicious and creamy rice with fresh seafood from the dock.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

SÁNGUCHES Y PIZZAS

SANDWICHES & PIZZAS

HAMBURGUESA — ^{s/}36

Carne de res, queso, tomate confitado, lechuga, cebolla dulce, tocino y papas fritas.

Beef patty, cheese, confit tomato, lettuce, sweet onion, bacon, and fries.

SANGUCHE BRASERO — ^{s/}28

Pollo braserero, palta, lechuga, tomate y chimichurri.

Grilled chicken, avocado, lettuce, tomato, and chimichurri.

PIZZA SALTADA — ^{s/}44

Masa artesanal con huancaína, lomo saltado y queso mozzarella.

Artisanal dough topped with huancaína sauce, lomo saltado, and mozzarella cheese.

PIZZA DEL MUELLE — ^{s/}46

Masa artesanal, salsa parihuela, queso mozzarella y mariscos frescos del muelle.

Artisanal dough with parihuela sauce, mozzarella cheese, and fresh seafood from the dock.

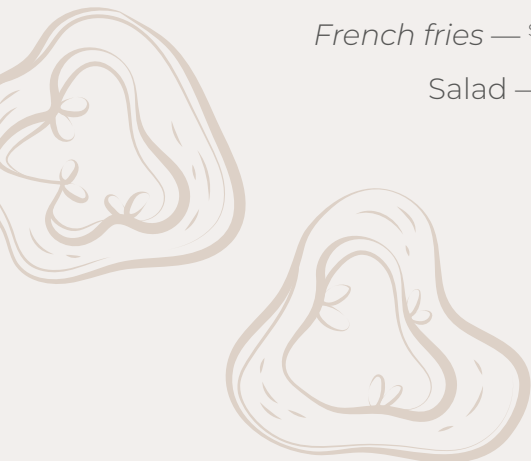
EXTRAS:

Papas fritas — ^{s/}10 | Huevo frito — ^{s/}6 | Pechuga a la plancha — ^{s/}16

Ensalada — ^{s/}16 | Porción de tortitas de choclo — ^{s/}12 | Arroz con choclo — ^{s/}7.5

French fries — ^{s/}10 | Fried egg — ^{s/}6 | Grilled chicken breast — ^{s/}16

Salad — ^{s/}16 | Corn fritters — ^{s/}12 | Corn rice — ^{s/}7.5



RINCÓN SALUDABLE

HEALTHY CORNER

ENSALADA DE LENTEJAS — ^{s/}26

Lentejas guisadas, tomate, palta, huevo duro, queso fresco, pecanas acarameladas, aceite de oliva.

Stewed lentils with tomato, avocado, hard-boiled egg, fresh cheese, caramelized pecans, and olive oil.

PASTA Y HONGOS — ^{s/}34

Spaghetti en crema de hongo.

Spaghetti in mushroom cream sauce.

PESCA DEL DÍA — ^{s/}45

Pescado al papillote sobre vegetales salteados.

Fish cooked en papillote over sautéed vegetables.

POLLO AL GRILL Y PURÉ DE COLIFLOR — ^{s/}35

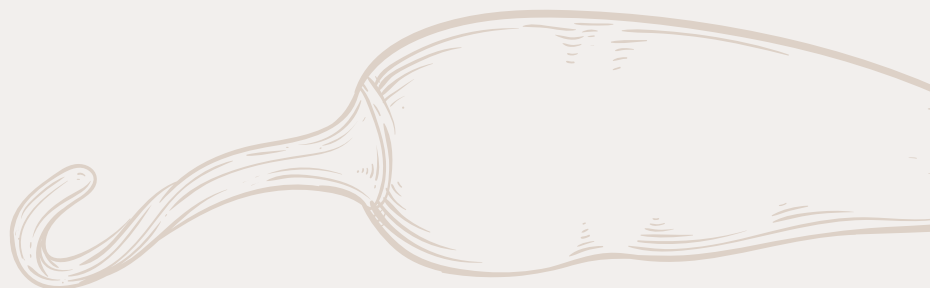
Pollo a la plancha, puré de coliflor y espárragos grillados.

Grilled chicken served with cauliflower purée and grilled asparagus.

CREMA DE LA CASA — ^{s/}26

Crema de verduras a elección del Chef.

Cream of vegetables, prepared with the chef's daily selection.



POSTRES

DESSERTS

► ♦ **CHOCOLATÍSIMO** — ^{s/}28

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

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

► **HELADO DE LOCHE** — ^{s/}22

Helado casero de crema, zapallo loche y leche condensada.

Homemade ice cream made with cream, loche squash, and condensed milk.

CAKE HÚMEDO DE CHOCLO — ^{s/}26

Postre horneado de choclo con tierra de chocolate y helado.

Baked corn dessert with chocolate crumble and ice cream.

CRÈME BRÛLÉE DE ARÁNDANOS Y PISCO — ^{s/}26

Cremoso postre horneado de leche, Pisco y arándanos con crocante capa de caramelo.

Creamy baked milk dessert with Pisco and blueberries, topped with a crisp caramel layer.

NIÑOS

KIDS' MENU

SPAGHETTI BOLOÑESA — ^{s/}26

En salsa de tomate, carnes de res, albahaca y queso.

With tomato sauce, ground beef, basil, and cheese.

NUGGETS DE POLLO Y PAPAS FRITAS — ^{s/}26

Pollo empanizado frito acompañado de papas fritas.

Breaded fried chicken served with French fries.

MINI HAMBURGUESA — ^{s/}32

Hamburguesa de tamaño niños, con tomate, queso y papas fritas.

Kid-sized burger with tomato, cheese, and French fries.





BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

AGUA CON Y SIN GAS / *Sparkling and still water* — ^{s/8}

GASEOSAS / *Soft drinks* — ^{s/9}

SPARKLING: Sandía | Arándanos | Maracumango | Aguaymanto | Jamaica /
Watermelon | Blueberry | Passionfruit-Mango | Goldenberry | Hibiscus — ^{s/12}

ICED TEAS — ^{s/12}

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

CAFÉ AMERICANO / *Americano Coffee* — ^{s/8}

CAFÉ ESPRESSO / *Espresso Coffee* — ^{s/8}

DOBLE ESPRESSO / *Double Espresso* — ^{s/12}

CAPPUCCINO — ^{s/14}

CERVEZAS

BEERS

CUSQUEÑA — s/14

STELLA ARTOIS — s/16

PILSEN — s/12

CORONA — s/16

CÓCTELES

COCKTAILS

CHICLAYANAZO — s/24

Pisco, base de cebada / *Pisco with a barley base*

JAMAIQUINA — s/24

Pisco, base de flor de Jamaica / *Pisco infused with hibiscus flower*

ALGARROBINA — s/25

PISCO SOUR — s/28

CHILCANO CLÁSICO — s/26

APEROL SPRITZ — s/29

PIÑA COLADA — s/29

TEQUILA SUNSET — s/34

PERÚ LIBRE — s/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.