

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.

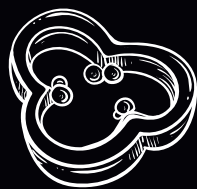
Los invitamos a sumergirse en este recorrido sensorial, donde la esencia piurana cobra vida y despierta los sentidos. En cada plato encontrarán un tributo a la naturaleza y a las tradiciones de esta tierra, pensado para dejar una huella especial en su paladar.

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 frito y majado, revuelto con lomo y cebolla servido con cancha.

*Fried and mashed plantain, scrambled with beef loin and onion,
served with toasted corn (cancha).*

MAJADO DE YUCA — ^{s/}42

Majado de yuca y chicharrón de cerdo, servido con chifles y cancha.

Mashed cassava with crispy pork, served with plantain chips and toasted corn.

► **SECO DE CABRITO** — ^{s/}48

Pierna de cabrito deshuesada, cocinada por largas horas, servida sobre tacu tacu de frijoles.

Boneless young goat leg, slow-cooked for hours, served over bean tacu tacu.

MALARRABIA — ^{s/}46

Cremoso puré de plátano majado y mezclado con queso, servido con guiso de frijoles, pescado sudado y arroz.

*Creamy plantain purée with cheese, accompanied by stewed beans,
gently braised fish, and rice.*

► **TAMALITOS VERDES** — ^{s/}28

Suave mezcla de choclo criollo molido con culantro y con jugo de seco.

Delicate blend of Peruvian corn purée with cilantro, served with seco sauce.

CARNE ALIÑADA — ^{s/}38

Carne de cerdo aliñada y frita, acompañada de patacones, chifles, zarza criolla.

*Seasoned and fried pork, served with patacones, plantain chips,
and Peruvian criolla salsa.*

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.

ENTRADAS, SOPAS Y ENSALADAS

APPETIZERS, SOUPS & SALADS

► CHUPE DE LANGOSTINOS — ^{s/}38

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

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

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► SOPA CRIOLLA — ^{s/}34

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

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

Maridaje/Pairing: Verdejo

ENSALADA DE QUINUA — ^{s/}30

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

Quinoa blend with mixed lettuces, olives, tomato, and house vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

CAUSA CROCANTE DE POLLO — ^{s/}30

Papa amarilla prensada aderezada con limón piurano, rellena con pollo, palta y frita al panko.

Mashed yellow potato seasoned with Piura lemon, stuffed with chicken and avocado, and fried with a panko crust.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

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.

TAMALITOS AL PANKO — *s/33*

Deliciosa mezcla de choclo y culantro molidos, fritos con panko, acompañados de salsas criolla y huancaína.

Delicious blend of corn and cilantro, ground and lightly fried with panko, served with criolla and huancaína sauces.

Maridaje/Pairing: Verdejo

PANCETA DE CERDO A LA BBQ — *s/40*

Delicioso corte de cerdo crocante en salsa BBQ, servido con papas doradas a las finas hierbas.

Crispy pork cut in BBQ sauce, served with golden herb-roasted potatoes.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc



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.

ARROCES Y PASTAS

RICE & PASTA

SPAGHETTI ACHUPADO — ^{s/}46

Pasta larga con cremosa salsa de chupe de langostinos.

Long pasta with a creamy shrimp chupe sauce.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

FETTUCCHINI A LA CARBONARA — ^{s/}36

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 braserero, verduras chinas y encurtido de nabo.

Wok-fried rice with roasted pork and chicken, Chinese vegetables, and pickled turnip.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

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

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

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

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon



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.

CARNES Y AVES

MEATS & POULTRY

► LOMO DE CERDO ORIENTAL — \$/48

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 — \$/52

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 — \$/48

Pechuga de pollo rellena con queso y jamón, en salsa de cuatro quesos.

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

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

► MEDALLÓN DE LOMO AL MALBEC — \$/56

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 — \$/48

Pechuga de pollo empanizada y frita, con spaghetti al pesto y queso.

Breaded and fried chicken breast, with spaghetti in pesto sauce and cheese.

Maridaje/Pairing: Malbec

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.

PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD

► MELOSO NORTEÑO — \$/50

Cremoso arroz con salsa de mariscos y chalaquita.

Creamy rice with seafood sauce and chalaquita.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

PESCADO CROCANTE CON SALSA PARRILLERA — \$/45

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

Grilled fish served with fried cassava, chimichurri, criolla salsa, and a fresh salad.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► PARIHUELA DE MARISCO — \$/48

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

Delicious seafood soup with a spicy touch, cassava, and rice.

Maridaje/Pairing: Malbec

TACU TACU DE PALLAR CON PESCADO A LO MACHO — \$/50

Cremoso matrimonio frito de arroz y pallar, montado con pescado a la parrilla y salsa de mariscos picante.

Creamy fried blend of rice and lima beans, topped with grilled fish and a spicy seafood sauce.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

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.

CLÁSICOS PERUANOS

PERUVIAN CLASSICS

CEVICHE TRADICIONAL — ^{S/}52

Pesca del día al más puro estilo piurano, acompañada de camote, zarandaja, choclo y cancha serrana.

Catch of the day, in true Piura style, served with sweet potato, zarandaja beans, corn, and Andean toasted corn.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

◆ LOMO SALTADO — ^{S/}55

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 deshilachado, servida con arroz, papa amarilla, huevo y aceitunas de botija.

Creamy preparation of yellow chili, bread, milk, and shredded chicken, served with rice, yellow potato, egg, and botija olives.

Maridaje/Pairing: Malbec

SUDADO DE PESCADO — ^{S/}46

Jugoso filete de pescado, preparado con cebolla, tomate y culantro, servido con yuca y arroz.

Juicy fish fillet prepared with onion, tomato, and cilantro, served with cassava and rice.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

ANTICUCHOS — ^{S/}32

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

Beef heart pieces marinated in spices, peppers, and seasonings, served with golden potato and corn.

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 francés, camote frito, zarza criolla.
Crispy pork belly, French 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

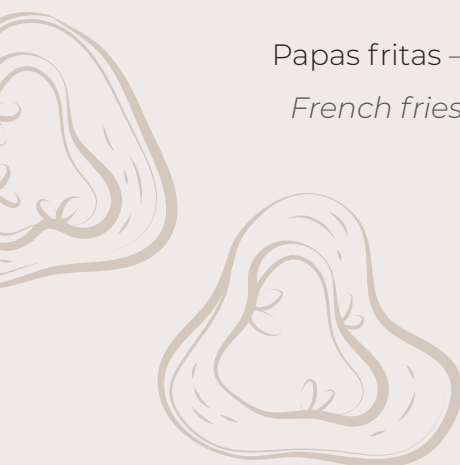
Masa artesanal, salsa pizzera, champiñones, pimienta, aceituna, cebolla y mozzarella.
Artisanal crust, pizza sauce, mushrooms, bell pepper, olives, onion, and mozzarella.

EXTRAS:

Papas fritas — ^{s/}15 | Huevo frito — ^{s/}5 | Pechuga a la plancha — ^{s/}19 | Tocino — ^{s/}15
French fries — ^{s/}15 | Fried egg — ^{s/}5 | Grilled chicken breast — ^{s/}19 | Bacon — ^{s/}15

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.



RINCÓN SALUDABLE

HEALTHY CORNER

CREMA DEL DÍA — ^{s/}28

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

Pumpkin cream soup with sweet potato, potato, vegetables, and croutons.

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/}48

Pesca del día al vapor en acelga, sobre puré de pallares y ensaladilla.

Steamed catch of the day in Swiss chard, served over lima bean purée and a fresh salad.

RISOTTO DE HONGOS — ^{s/}40

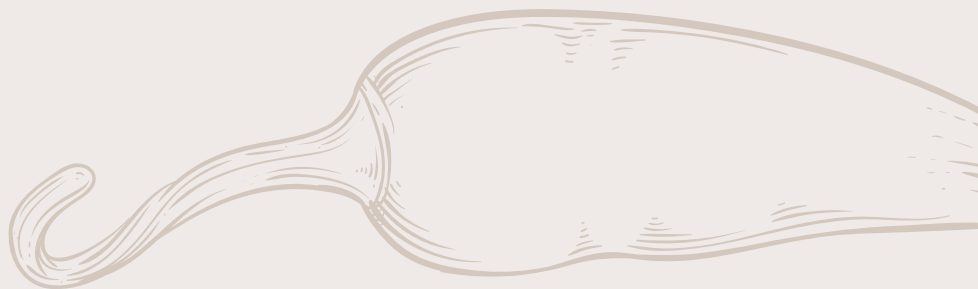
Cremoso risotto de hongos y quesos.

Creamy mushroom and cheese risotto.

ENSALADA CÉSAR — ^{s/}40

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

Classic salad with grilled chicken and anchovy sauce.



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.

POSTRES

DESSERTS

VOLCÁN DE CHOCOLATE — ^{s/}30

Postre horneado del momento, con centro líquido de chocolate y helado.

Freshly baked dessert with a molten chocolate center and ice cream.

► **DERRUMBADO** — ^{s/}30

Derrumbado de chirimoya, crocante de merengue, chantilly y sorbete de naranja.

Chirimoya crumble with crunchy meringue, chantilly cream, and orange sorbet.

TORTA DE CHOCOLATE — ^{s/}26

Deliciosa torta de chocolate regional con helado.

Delicious regional chocolate cake with ice cream.

CHEESECAKE — ^{s/}30

Postre clásico con coulis de maracuyá, fresa o arándanos.

Classic dessert with passion fruit, strawberry, or blueberry coulis.

► **CREMA VOLTEADA** — ^{s/}22

Cremoso postre de leche, huevos y caramelo.

Creamy dessert made with milk, eggs, and caramel.

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.

NIÑOS

KIDS' MENU

MACARRONES CON QUESO — ^{s/}30

Pasta servida con salsa de queso.

Pasta served with cheese sauce.

SPAGHETTI A LO ALFREDO — ^{s/}26

Spaghetti en salsa bechamel y jamón.

Spaghetti with béchamel sauce and ham.

MILANESA DE POLLO — ^{s/}32

Filete de pollo frito al panko con papas fritas.

Fried panko-crusted chicken fillet with French fries.



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.



BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

LIMONADA DE ARÁNDANOS / *Blueberry lemonade* — ^s/15

LIMONADA DE HIERBA LUISA / *Lemon Verbena Lemonade* — ^s/15

LIMONADA DE SANDÍA / *Watermelon Lemonade* — ^s/15

ICED TEA DE MARACUYÁ / *Passion Fruit Iced Tea* — ^s/15

ICED TEA CLÁSICO / *Classic Iced Tea* — ^s/15

NORTE TROPICAL / *Tropical North* — ^s/15

GASEOSAS / *Soft drinks* — ^s/8

JUGOS / *Juices* — ^s/15

AGUA CON GAS Y SIN GAS / *Still & sparkling water* — ^s/5

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.

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

ALGARROBINA — s/25

CHILCANO — s/23

CAPITÁN — s/22

MOJITO CLÁSICO / *Classic Mojito* — s/22

NEGRONI — s/25

MANHATTAN — s/25

MARGARITA — s/25

COSMOPOLITAN — s/25

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.



Páprika Piura

Atención todos los días de 6:00 a.m. a 10:30 p.m.

Open daily from 6:00 a.m. to 10:30 p.m.

- ▶ 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.