BIENVENIDOS A

Pa·pri·Ka

TRUJILLO CENTRO

Cada plato es una invitación a descubrir la historia viva de nuestra época preinca y virreinal. Este menú ha sido creado para quienes desean sumergirse en las raíces de nuestra cultura, combinando ingredientes tradicionales con un toque moderno, mientras disfrutan de la comodidad de nuestro hotel.

Desde los intensos sabores del Shambar hasta la frescura del Tiradito Mochero, cada opción busca equilibrar autenticidad e innovación. Platos como el Frito Trujillano y la Sopa Teóloga honran nuestras raíces, mientras el Pulpo anticuchero celebra la fusión de culturas que hace única nuestra cocina.

Los invitamos a este recorrido sensorial, donde la historia y las tradiciones de La Libertad se expresan en cada bocado, dejando una huella especial en su paladar.

Each dish is an invitation to discover the living history of our Pre-Inca and Colonial eras. This menu was created for those who wish to immerse themselves in the roots of our culture, blending traditional ingredients with a modern touch, all while enjoying the comfort of our hotel.

From the bold flavors of the Shambar to the freshness of the Tiradito Mochero, each option strives to balance authenticity and innovation. Dishes like the Frito Trujillano and the Sopa Teóloga honor our roots, while the Anticucho-style Octopus celebrates the fusion of cultures that makes our cuisine unique.

We invite you on this sensory journey, where the history and traditions of La Libertad come alive in every bite, leaving a special mark on your palate.

COCINA *REGIONAL*

REGIONAL CUISINE

▸ ***SHAMBAR*** — S/38

Sopa con base de garbanzos, frejoles, arvejas, habas, panceta de cerdo, yuca y zarza criolla al gusto.

Soup made with a base of chickpeas, beans, peas, fava beans, pork belly, cassava, and topped with criolla-style salsa to taste.

FRITO TRUJILLANO — S/38

Panceta de cerdo frita acompañada de yuca y mote con zarza criolla.

Crispy fried pork belly served with cassava, hominy, and criolla-style salsa.

▸ ***PEPIÁN DE PAVO*** — S/38

Guiso de pavo y arroz aderezado con ajo, ajíes y sabores locales.

Turkey and rice stew seasoned with garlic, chili peppers, and local flavors..

SOPA TEÓLOGA — S/39

Uno de los platos más emblemáticos de la cocina trujillana; es una sopa contundente de pavo, cabrito, pan, menestras, vegetales y caldos.

One of the most iconic dishes of Trujillo's cuisine; a hearty soup with turkey, young goat, bread, legumes, vegetables, and rich broths.

▸ ***SUDADO MOCHERO*** — S/55

Sopa típica de la zona de Moche; donde se fusionan el mar y la tierra. Pescado cocinado al vapor en sus propios jugos, con chicha de jora, tomates, cebolla, ajíes y hierbas locales.

A traditional soup from the Moche region, where sea and land flavors blend. Fish steamed in its own juices with chicha de jora, tomatoes, onions, chilies, and local herbs.

SECO DE CABRITO A LA NORTEÑA — S/56

Es un guiso de cabrito de cocción larga; 5 a 6 horas de cocción a fuego lento. Carne guisada y cocinada en chicha de jora, culantro, ajíes, especias locales; servido con frejoles guisados.

A slow-cooked northern-style stewed young goat; simmered for 5 to 6 hours with chicha de jora, cilantro, chilies, and local spices. Served with stewed beans.

ENTRADAS, SOPAS Y ENSALADAS

APPETIZERS, SOUPS & SALADS

▸ ***TARTAR DE TRUCHA*** — S/38

Dados de trucha, pepino, alcaparras, tomate, crema de palta y crackers caseras.

Diced trout, cucumber, capers, tomato, avocado cream, and homemade crackers.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

▸ ***ENSALADA NOVOANDINA*** — S/42

Mezcla de lechugas, espinaca, pimiento, espárragos, jamón serrano, huevo, queso fresco, alcachofa, palta y vinagreta de aguaymanto.

Mixed lettuces, spinach, bell pepper, asparagus, serrano ham, egg, fresh cheese, artichoke, avocado, and goldenberry vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

TIRADITO MOCHERO — S/52

Láminas de pescado blanco bañado con sabrosa crema de ají escabechado, servido con camote grillado, chalaca y choclo.

Thin slices of white fish drizzled with a flavorful pickled chili cream, served with grilled sweet potato, chalaca salsa, and corn.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

CONCHAS ACEVICHADAS AL MARACUYÁ — S/42

Conchas flameadas al Pisco, toques de salsa de maracuyá y llevadas a gratinar con quesos locales.

Scallops flambéed with Pisco, topped with passion fruit sauce, an au gratin with local cheeses.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

CAUSA DE PULPO OLIVADO — S/39

Masa de papa amarilla, ajíes y limón; coronado con sabroso pulpo a la grilla con palta, tomate y crema de aceituna de botija.

Yellow potato purée seasoned with chili and lime, topped with flavorful grilled octopus, avocado, tomato, and botija olive cream.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

CHUPE DE QUINUA Y PESCADO — S/30

Cremosa sopa de pescado, ajíes, tomate, arroz, leche y huevo pochado.

Creamy fish soup with chilies, tomato, rice, milk, and a poached egg.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

ARROCES Y PASTAS

RICE & PASTA

RISOTTO AL AJÍ Y PESCA SALTEADA — S/58

Cremoso arroz al parmesano y ají amarillo, con pescado a la parrilla y verduras salteadas.

Creamy Parmesan rice with yellow chili and grilled fish, served with sautéed vegetables.

Maridaje/Pairing: Malbec

RIGATTONI EN SALSA DE LOCHE Y SECO DE CABRITO — S/48

Fideos canuto y salsa de zapallo loche, mezclado con seco de cabrito.

Rigatoni pasta in a loche squash sauce, mixed with slow-cooked stewed goat.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

SPAGHETTI CON AROMAS DE MAR — S/48

Spaghetti en salsa de ajíes criollos y mariscos del día.

Spaghetti in a sauce made from Peruvian chilies and today's seafood.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

▸ ***RISOTTO Y PALTA*** — S/45

Cremoso arroz en salsa de mariscos, langostinos crocante y palta cremosa.

Creamy rice in a seafood sauce, topped with crispy shrimp and creamy avocado.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

CARNES Y AVES

MEATS & POULTRY

▸ ***POLLO CROCANTE*** — S/35

Pollo relleno de tomate confitado y queso, servido con trigotto al queso y salsa provenzal.

Chicken stuffed with confit tomato and cheese, served with cheese-infused trigotto and Provençal sauce.

Maridaje/Pairing: Malbec

LOMO EN SALSA BRASA — S/59

Lomo a la parrilla sobre tacutacu de frejoles y salsa brasera.

Grilled tenderloin on top of tacutacu (rice and beans) with brasa sauce.

Maridaje/Pairing: Carmenere

LOMO HUACA MOCHE — S/59

Lomo a la parrilla sobre cremosa papa al queso y crema con chips de zapallo loche y polvo de salchicha huachana.

Grilled tenderloin on creamy cheese potatoes, topped with loche squash chips and Huachana sausage powder cream.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

▸ ***POLLO PACHAMANCA*** — S/41

Pollo cocinado en salsa pachamanquera acompañado de cremoso pastel de papa y ensaladilla fresca.

Chicken cooked in pachamanca sauce, served with creamy potato cake and a fresh salad.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

LOMO COSTA MAR — S/62

Lomo y langostinos salteados al wok con champiñones y chicha de jora, acompañados de cremoso arroz en salsa de seco norteño.

Tenderloin and shrimp sautéed in a wok with mushrooms and chicha de jora, served with creamy rice in a northern-style seco sauce.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD

▸ ◆ ***PULPO ANTICUCHERO*** — S/45

Pulpo a la parrilla sobre tubérculos, vegetales, chimichurri andino y ají de la casa.

Grilled octopus on a bed of tubers and vegetables, topped with Andean chimichurri and our house chili sauce.

Maridaje/Pairing: Malbec

PESCA Y PICANTE DE MARISCO — S/59

Pescado parrillero sobre arroz con choclo, yuca y delicioso picante de mariscos del día.

Grilled fish fillet served over rice with corn and cassava, finished with a delicious spicy seafood medley of the day.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

▸ ***JALEA NORTEÑA*** — S/54

Pescado y mariscos fritos y servidos con yuca crocante y choclo.

Crispy fried fish and seafood served with crunchy cassava and corn.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

TRUCHA EN HIERBAS ANDINAS — S/46

Trucha a la parrilla con salsa de hierbas andinas acompañada de quinua y verduras.

Grilled trout with an Andean herb sauce, accompanied by quinoa and seasonal vegetables.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

◆ Contiene maní / *Contains peanuts.*

CLÁSICOS PERUANOS

PERUVIAN CLASSICS

CEVICHE TRADICIONAL — S/60

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/59

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

▸ ■ ***AJI DE GALLINA*** — S/35

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

A creamy preparation of yellow chili, bread, milk, and chicken slow-cooked for 40 minutes, served with rice, yellow potato, egg, and botija olives.

Maridaje/Pairing: Rosé Malbec

ARROZ CON PATO — S/59

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

Creamy rice with duck, flavored with loche squash, dark beer, chicha de jora, cilantro, and grilled avocado.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

PICANTE DE CUY — S/54

Cuy cocinado en fritura profunda y llevado a la olla con papa y condimentos regionales, servido con arroz y zarza criolla.

Guinea pig deep-fried and then stewed with potatoes and regional spices, served with rice and criolla-style salsa.

Maridaje/Pairing: Malbec

◆ Contiene soya y salsa de ostión / *Contains soy and oyster sauce.* ■ Contiene pecanas / *Contains pecans.*

SÁNGUCHES Y PIZZAS

SANDWICHES & PIZZAS

◆ ***BURGER COSTA MAR*** — S/36

Hamburguesa de res, langostinos, tocino, queso, lechuga, tomate, cebolla dulce y papas fritas.

Beef burger with shrimp, bacon, cheese, lettuce, tomato, sweet onion, and French fries.

CLUB — S/36

Pollo, huevo, tomate, lechugas, queso, tocino y papas fritas.

Chicken, egg, tomato, lettuce, cheese, bacon, and French fries.

PIZZA DE LA CASA — S/36

Masa artesanal, roast beef, champiñones, frankfurter, pollo, pomodoro y mozzarella.

Artisan crust topped with roast beef, mushrooms, frankfurter, chicken, pomodoro sauce, and mozzarella.

PIZZA VEGGIE — S/32

Champiñones, zucchini grillado, cebolla dulce, pimiento, pomodoro y mozzarella.

Mushrooms, grilled zucchini, sweet onion, bell pepper, pomodoro sauce, and mozzarella.

EXTRAS:

Papas fritas — S/12 | Palta — S/8 | Pechuga a la plancha — S/18

French fries — S/12 | *Avocado* — S/8 | *Grilled chicken breast* — S/18

Tocino — S/8 | Lomo fino — S/30

Bacon — S/8 | *Tenderloin* — S/30

◆ Contiene langostino / *Contains shrimp.*

RINCÓN SALUDABLE

HEALTHY CORNER

▪ ***ARROZ DEL BOSQUE*** — S/39

Cremoso arroz al pesto con vegetales de temporada.

Creamy pesto rice with seasonal vegetables.

▪ ***LASAÑA VEGETARIANA*** — S/40

Capas de vegetales grillados con salsa pesto y napolitana.

Layers of grilled vegetables with pesto and Neapolitan sauce.

CREMA DE ZAPALLO Y PORO — S/33

Crema de zapallo loche y macre con verduras, crema y croutones.

Cream of loche and macre squash with vegetables, cream, and croutons.

QUINOTTO Y POLLO AL GRILL — S/36

Quinua cremosa con quesos locales y vegetales a la parrilla.

Creamy quinoa with local cheeses and grilled vegetables.

▪ Contiene pecanas / *Contains pecans.*

POSTRES

DESSERTS

SEMIFREDO DE LÚCUMA Y CHOCOLATE — S/25

Postre frío de textura cremosa y sabores de lúcuma con chocolate.

A chilled dessert with a creamy texture, blending lucuma and chocolate flavors.

▸ ***CHOCOLATÍSIMO*** — S/25

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

70% cacao, chocolate crumble, and vanilla ice cream.

MERENGADO DE CHIRIMOYA — S/24

Capas de merengue y crema de chirimoya servida con sorbete de sachatomate.

Layers of meringue and cherimoya cream, served with sachatomate sorbet.

CHEESECAKE — S/25

Cremoso postre de queso crema y frutas de estación.

Creamy cream cheese dessert with seasonal fruits.

▸ ***STRUDEL DE MANZANA*** — S/24

Masa hojaldre rellena de manzanas especiadas y helado de vainilla.

Puff pastry filled with spiced apples, served with vanilla ice cream.

NIÑOS

KIDS' MENU

PASTA BOLOÑESA O ALFREDO — S/28

Pasta a sugerencia con salsa de tomate y carne molida
o salsa blanca con jamón.

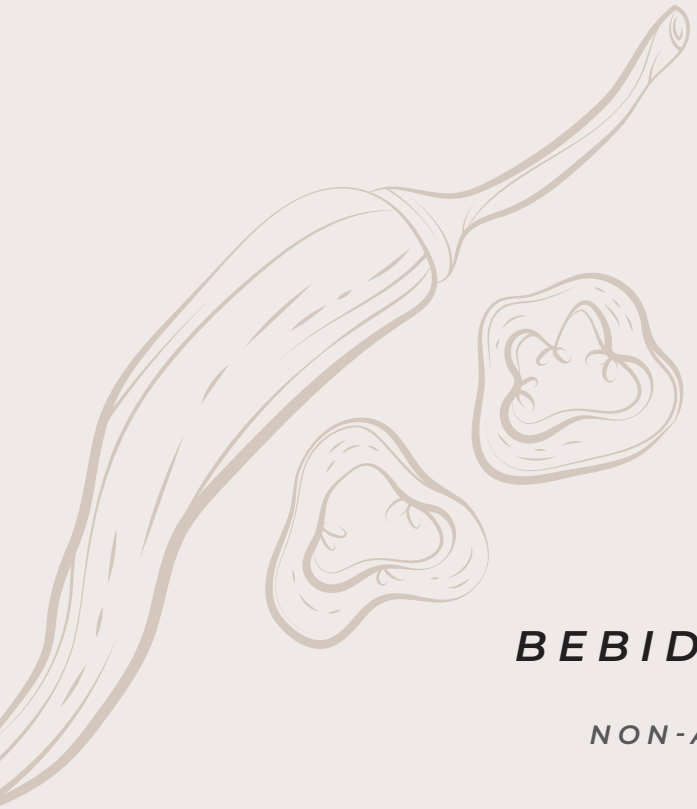
Pasta of your choice with tomato and ground beef sauce or creamy white sauce with ham.

▪ ***MILANESA Y PASTA AL PESTO*** — S/32

Milanesa de pollo servida con pasta al pesto casero.

Breaded chicken cutlet served with homemade pesto pasta.

▪ Contiene pecanas / *Contains pecans.*



BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

AGUA NACIONAL CON Y SIN GAS / *National still or sparkling water* — S/7

JUGO DE FRUTAS / *Fruit juice* — S/14

GASEOSAS / *Soft drinks* — S/8

REFRESCANTES / *Refreshing drinks* — S/12

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

CAFÉ AMERICANO, ESPRESSO O CON LECHE /
American coffee, espresso, or coffee with milk — S/10

DOBLE ESPRESSO / *Double Espresso* — S/14

CAPPUCCINO O MOCACCINO / *Cappuccino or mochaccino* — S/16

INFUSIONES / *Herbal teas* — S/8

CERVEZAS

BEERS

NACIONALES / *National beers* — S/12
Pilsen | Cristal | Cusqueña

IMPORTADAS / *Imported beers* — S/16
Corona | Stella Artois

ARTESANALES / *Craft Beers* — S/20
Cervecería del Valle

CÓCTELES

COCKTAILS

PISCO SOUR — S/30

CHILCANO — S/30

CAPITÁN — S/28

MOJITO — S/26

CAIPIRINHA — S/28

NEGRONI — S/35

MANHATTAN — S/35

MARGARITA — S/30

COSMOPOLITAN — S/30

GIN & TONIC — S/28

▸ 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.