

BIENVENIDOS A

Pa·pri·Ka

**WYNDHAM GRAND
COSTA DEL SOL LIMA AIRPORT**

Aquí, seguirás haciendo un viaje de sabores por todo el Perú.

Este menú está pensado para quienes desean conectar con las raíces de nuestra historia mientras disfrutan de la comodidad del hotel. En cada bocado descubrirás sabores que revelan los secretos y riquezas de nuestra gastronomía, con una mezcla vibrante de tradiciones ancestrales, herencia cultural y el espíritu creativo de quienes han hecho de la cocina y la coctelería un arte.

A lo largo de los siglos, el Perú ha fusionado influencias indígenas, españolas, africanas, asiáticas y europeas, dando origen a una de las cocinas más reconocidas del mundo.

Hoy rendimos homenaje a ese legado, pero también miramos al futuro: incorporamos nuevas técnicas e ingredientes rescatados para crear propuestas que despiertan los sentidos, sin perder nuestra esencia.

Cada plato te contará una historia y construirá experiencias que unen.

Here, you'll continue a journey of flavors throughout Peru.

This menu is designed for those who wish to connect with the roots of our history while enjoying the comfort of the hotel. In every bite, you'll discover flavors that reveal the secrets and richness of our cuisine—a vibrant blend of ancestral traditions, cultural heritage, and the creative spirit of those who have turned cooking and mixology into an art form.

Over the centuries, Peru has fused Indigenous, Spanish, African, Asian, and European influences, giving rise to one of the world's most renowned cuisines.

Today, we honor that legacy while also looking to the future: incorporating new techniques and rediscovered ingredients to create proposals that awaken the senses—without losing our essence.

Each dish tells a story and builds experiences that bring people together.



CLÁSICOS PERUANOS

PERUVIAN CLASSICS

CEVICHE CLÁSICO — ^{s/}65

Ceviche clásico de pescado blanco con leche de tigre, cebolla, camote dulce, choclo y cancha serrana.

Classic white fish ceviche with leche de tigre (citrus marinade), onion, sweet potato, Peruvian corn, and cancha serrana (toasted corn).

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

ARROZ CON PATO — ^{s/}75

Delicioso arroz meloso de culantro, chicha de jora, zapallo loche y aromas norteños, con pato en dos cocciones: confitado y braseado.

Delicious creamy rice with cilantro, chicha de jora, loche squash, and northern Peruvian aromas, served with duck cooked two ways: confit and braised.

Maridaje/Pairing: Malbec

◆ **LOMO SALTADO** — ^{s/}75

Lomo fino salteado al wok con aromas orientales; arroz con choclo y papas fritas reventadas.

Stir-fried tenderloin cooked in a wok with oriental aromas; served with corn rice and crispy smashed fries.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

ARROZ CON MARISCOS — ^{s/}72

Cremoso arroz con mariscos del día; chalaca fresca y aromas de mar.

Creamy seafood rice with the catch of the day, fresh chalaca salsa, and hints of the sea.

Maridaje/Pairing: Verdejo

SUSPIRO DE LIMEÑA — ^{s/}35

Clásico postre limeño a base de manjar hecho por largas horas a fuego lento con yemas y leche, merengue el Oporto y toques de canela.

Traditional Limeñan dessert of slow-cooked dulce de leche with egg yolks and milk, finished with Port-infused meringue and a touch of cinnamon.

Maridaje/Pairing: Pisco Quebranta

ENTRADAS, SOPAS Y ENSALADAS

APPETIZERS, SOUPS & SALADS

◆ **SOPA MARINERA** — ^{s/}62

Crema de pescado y mariscos del muelle, con aromas de cevicherías e historias de alta mar.

Fish and seafood cream from the pier, with aromas of cevicherías and tales from the high seas.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

► **CARPACCIO PERUANO** — ^{s/}56

Láminas de lomo fino ahumado, crema de olivas verdes, praline de cancha, tallos de culantro, ají limo, arúgula y chips de papa amarilla.

Thin slices of smoked tenderloin with green olive cream, cancha praline, cilantro stems, ají limo, arugula, and yellow potato chips.

Maridaje/Pairing: Malbec

PUENTE INCA — ^{s/}50

Crema de zapallo loche y verduras con tostada de la casa.

Loche squash and vegetable cream served with a house-made toast.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► ◆ **PULPO ESCRIBIDOR** — ^{s/}59

Pulpo a la parrilla sobre Escribano de papa, aceituna botija, rocoto y tomate; brotes, crema cebichera de aceitunas verdes y ensaladilla de berros.

Served on mashed yellow potato with botija olives, rocoto, and tomato; topped with sprouts, green olive cebiche cream, and watercress salad.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

HUERTO Y CORRAL — ^{s/}55

Ensalada de hojas verdes, palta, huevo duro, aceitunas variadas, praliné de pecana, pollo brasero y queso fresco.

Green leaf salad with avocado, hard-boiled egg, assorted olives, pecan praline, rotisserie chicken, and fresh cheese.

Maridaje/Pairing: Rosé Malbec

ARROCES Y PASTAS

RICE & PASTA

◆ **RISOTTO NORTE** — ^S/69

Risotto con sabores de seco norteño con lomo al wok y chalaca fresca.

Creamy risotto infused with traditional seco norteño flavors, topped with wok-seared beef and fresh chalaca salsa.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

■ **RAVIOLES DE ZAPALLO LOCHE** — ^S/65

Ravioles de zapallo loche sobre emulsión de estragón y hierbas andinas, con queso de cabra y beterragas rostizadas.

Loche squash ravioli over a tarragon and Andean herb emulsion, with goat cheese and roasted beets.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

▲ **CAÑETE - PIURA** — ^S/72

Spaghetti estilo fideuá con aromas de sopa seca, acompañados de almejas, chicha de jora y chalaquita de mochoero.

Spaghetti in fideuá style with flavors of sopa seca, served with clams, chicha de jora, and mochoero pepper chalaquita.

Maridaje/Pairing: Verdejo

AGNOLOTTI AMAZONICO — ^S/69

Agnolotti relleno de queso, cecina y chorizo amazónico, bañado en suave salsa de anís y cocona

Agnolotti stuffed with cheese, cecina, and Amazonian chorizo, topped with a delicate anise and cocona sauce.

Maridaje/Pairing: Verdejo

◆ Contiene soya / *Contains soy.* ■ Contiene yemas / *Contains egg yolks.*

▲ Contiene pecanas y lácteos / *Contains pecans and dairy.*

CARNES Y AVES

MEATS & POULTRY

► ♦ **LOMO Y BERNESA** — S/75

Chateaubriand grillado en salsa béarnaise de huacatay con un delicioso pastel de ollucos y papas nativas con quesos andinos.

Grilled Chateaubriand with huacatay béarnaise sauce, served with a delicious olluco and native potato cake with Andean cheeses.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

POLLO CON ESQUINA — S/72

Pollo confitado y braseado. Servido con risotto al queso azul y ensaladilla del huerto.

Confit and braised chicken. Served with blue cheese risotto and a garden vegetable salad.

Maridaje/Pairing: Carménère

► **CORDERO Y VALLE** — S/79

Canilla de cordero en salsa andina, cocinada por seis horas a fuego bajo, sobre quinotto al aji amarillo queso azul, brotes y flores.

Lamb shank in Andean sauce, slow-cooked for six hours, served over ají amarillo and blue cheese quinotto, with sprouts and edible flowers.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

CHANCHITO POPULAR — S/73

Pierna de cerdo cocida por nueve largas horas en deliciosa salsa de maíz morado. Sobre puré de tubérculos andinos, vino blanco, ajo y hierbas, de la mano de fresca ensaladilla verde.

Pork leg slow-cooked for nine long hours in a delicious sauce of purple corn. Served over a purée of Andean tubers with white wine, garlic, and herbs, accompanied by a fresh green salad.

Maridaje/Pairing: Malbec

■ **PATO LIKO** — S/78

Magret a doble cocción: baja temperatura y luego a la parrilla; fideos udón al estilo nikkei, huevo de codorniz y verduras orientales.

Duck magret cooked two ways: first sous-vide, then grilled; served with Nikkei-style udon noodles, quail egg, and oriental vegetables.

Maridaje/Pairing: Carménère

PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD

► **TRUCHA Y HUMITA** — S/75

Trucha parrillera rellena de alcaparras, limón sobre crema de humita y choclos salteados acompañada de fresca ensaladilla.

Grilled trout stuffed with capers and lemon, served over corn purée and sautéed corn, accompanied by a fresh garden salad.

Maridaje/Pairing: Chardonna

◆ **CALLAO** — S/70

Pescado a la parrilla sobre cremoso arroz chupero de mariscos, chalaca, crocante calamar y berros frescos.

Grilled fish over creamy seafood chupero rice, chalaca sauce, crispy squid, and fresh watercress.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

◆ **SURF & TURF COSTA** — S/75

Pescado a la parrilla sobre puré de ollucos, conchas ahumadas, champiñones, zanahorias, brotes y arúgula.

Grilled fish over olluco purée, with smoked scallops, mushrooms, carrots, sprouts, and arugula.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► **LANGOSTA OLAYA** — S/95

Langosta a la parrilla con mantequilla andina; tomates asados, risotto chorrillana y chalaquita del puerto.

Grilled lobster with Andean butter; roasted tomatoes, chorrillana risotto, and coastal chalaquita salsa.

Maridaje/Pairing: Verdejo

CALAMAR EN PIEDRA — S/68

Calamar relleno de mariscos aparihuelados y queso crema, sobre ñoquis en tinta y crema de ají amarillo.

Squid stuffed with seafood in parihuela-style and cream cheese, served over inked gnocchi with yellow chili cream.

Maridaje/Pairing: Verdejo

RINCÓN SALUDABLE

HEALTHY CORNER

CHAUFAN LIGHT — ^{s/}55

Arroz integral salteado al wok con carne de soya.

Whole grain rice stir-fried in a wok with soy meat.

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA — ^{s/}53

Carne de soya en cocción larga con salsa napolitana y spaghetti sin gluten.

Slow-cooked soy meat with Neapolitan sauce and gluten-free spaghetti.

► **NUESTRA “VURGER”** — ^{s/}55

Pan sin gluten y hamburguesa a base de proteína de soya y tarwi, tomate confitado, arúgulas y palta.

Gluten-free bun with a soy and tarwi protein patty, confit tomato, arugula, and avocado.

ANTICUCHOS — ^{s/}53

Masa precocida con aderezo estilo anticucho, con choclo y papas doradas

Pre-cooked dough with anticucho-style seasoning, served with corn and golden potatoes.



NIÑOS

KIDS' MENU

Pollo a la parrilla con papas fritas / *Grilled chicken with french fries* — ^{s/}42

Spaghetti boloñesa o pesto / *Spaghetti bolognese or pesto* — ^{s/}42

Pescado y papas fritas / *Fish & Chips* — ^{s/}42



POSTRES

DESSERTS

► CLÁSICO COMBINADO — ^{s/}35

Lingote de phyllo rellena de arroz con leche; salsa de caramelo y sorbete de chicha morada.

Phylo pastry filled with arroz con leche, served with caramel sauce and chicha morada sorbet.

Maridaje/Pairing: Brut Rosé

MISTI — ^{s/}35

Volcán de chocolate orgánico al 70% con helado de vainilla y chalaca de frutos rojos.

70% organic chocolate lava cake with vanilla ice cream and a red berry chalaca.

Maridaje/Pairing: Zinfandel

LÚCUMA BRÛLÉE — ^{s/}36

Crème brûlée con licor de lúcuma.

Classic crème brûlée infused with lúcuma liqueur.

Maridaje/Pairing: Pisco Quebranta

► EL CHEESECAKE DE JOSEFA — ^{s/}37

Cheesecake con base de galleta de anís, crema de queso y baño de chancaca y canela; decorado con grajeas, simulando un turrón de Doña Pepa.

Cheesecake with anise cookie crust, cream cheese filling, and a chancaca-cinnamon glaze; topped with sprinkles, evoking the traditional Turrón de Doña Pepa.

Maridaje/Pairing: Rosé Malbec

TARTA DE QUESO VEGANA — ^{s/}33

Galletas de chocolate libre de gluten rellena de mezcla de tofu y pasta de almendra casera, coronada con frutos del bosque.

Gluten-free chocolate cookie filled with a homemade tofu and almond paste blend, topped with berries.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ACQUA PANNA — ^{s/}25

Agua sin gas

Still water

SAN PELLEGRINO — ^{s/}25

Agua con gas

San Pellegrino sparkling water

LIMONADA — ^{s/}17

Clásica o de hierba Luisa

Classic lemonade or lemon verbena

MARACUYEAH — ^{s/}18

Fresco jugo de maracuyá y naranja

Fresh passion fruit & orange juice

EMOLIENTE — ^{s/}16

Clásico; frío o caliente; con todas las de la ley

Classic; hot or cold; made the traditional way

CHICHA MORADA — ^{s/}18

Casera, con membrillo, canela, clavo y limón

Homemade, with quince, cinnamon, clove, and lime

GASEOSAS / Soft drinks — ^{s/}14





ICED TEAS

ICED TEA FRUTOS ROJOS — ^{s/}18

Con infusiones de la casa, fresas, arándanos y frambuesas.
Made with house infusions, strawberries, blueberries, and raspberries.

ICED TEA GRANADILLA — ^{s/}18

De limón y granadilla.
Made with lemon and granadilla.

ICED TEA SANDIA — ^{s/}18

Con arándanos y sandía.
Made with blueberries and watermelon.



BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

CAFÉ AMERICANO / *Americano Coffee* — ^{s/}15

CAFÉ ESPRESSO / *Espresso Coffee* — ^{s/}18

DOBLE ESPRESSO / *Double Espresso* — ^{s/}25

CAPPUCCINO — ^{s/}25

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

► Recomendación Párika / *Párika 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.