

BIENVENIDOS A

# Pa·pRi·Ka

## TRUJILLO GOLF

Aquí, cada plato es una invitación a descubrir la historia viva de nuestra época preincaica y virreinal. Hemos diseñado este menú pensando en quienes desean sumergirse en las raíces de nuestra cultura, mientras disfrutan de la comodidad de nuestro hotel. En cada bocado encontrarán sabores que revelan los secretos y riquezas de la región de La Libertad, combinando ingredientes tradicionales con un toque moderno.

Desde los sabores intensos del Shambar hasta la frescura de nuestro Ceviche, cada opción ha sido pensada para lograr un equilibrio entre la autenticidad e innovación. Los platos clásicos como el Cabrito norteño y la Sopa Teóloga honran sus raíces, mientras que otros, como el Arroz al fogón cilindrado, celebran la fusión de culturas y estilos que hace única nuestra cocina.

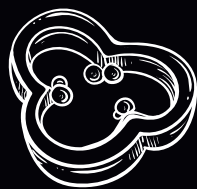
Los invitamos a sumergirse en este recorrido sensorial, donde la historia trujillana cobra vida y despierta los sentidos. En cada plato encontrarán un tributo a la naturaleza y a las tradiciones de esta tierra, pensado para dejar una huella especial en su paladar.

*Each dish is an invitation to explore the living history of our pre-Inca and colonial heritage. We have crafted this menu for those who wish to dive into the roots of our culture while enjoying the comfort of our hotel. Every bite reveals flavors that highlight the secrets and richness of the La Libertad, combining traditional ingredients with a modern touch.*

*From the intense flavors of Shambar to the freshness of our Ceviche, each option seeks to balance authenticity and innovation. Classic dishes such as Cabrito Norteño and Sopa Teóloga honor their origins, while others like Arroz al Fogón cilindrado celebrate the fusion of cultures and techniques that make our cuisine unique.*

*We invite you to immerse yourself in this sensory journey, where Trujillo's history comes alive and awakens the senses. Each dish pays tribute to the nature and traditions of this land, crafted to leave a memorable impression on your palate.*





*COCINA REGIONAL*

*REGIONAL CUISINE*

► **SHAMBAR** — <sup>s/</sup>35

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

*Soup made with chickpeas, beans, peas, fava beans, pork belly, cassava, and criolla salsa to taste.*

**Maridaje/Pairing: Malbec**

► **ARROZ CON PATO** — <sup>s/</sup>45

Guiso de pato, arroz y mote con aderezo local a base de ajo, ajíes y sabores locales.

*Duck stew with rice and hominy, prepared with a local garlic and chili pepper seasoning.*

**Maridaje/Pairing: Carmenere**

► **SOPA TEÓLOGA** — <sup>s/</sup>40

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 made with turkey, kid goat, bread, legumes, vegetables, and broths.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

**PATO AL AJÍ** — <sup>s/</sup>45

Guiso de pato sobre tacu-Shambar cremoso y zarza criolla.

*Duck stew served over creamy tacu-Shambar and criolla salsa.*

**Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon**

**SECO DE CABRITO A LA NORTEÑA** — <sup>s/</sup>45

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

*Slow-cooked kid goat stew, simmered for 5 to 6 hours over low heat. Cooked in chicha de jora, cilantro, local chili peppers, and spices; served with stewed beans.*

**Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon**

# ENTRADAS, SOPAS Y ENSALADAS

## APPETIZERS, SOUPS & SALADS

### ▶ ♦ CAUSA DE POLLO AHUMADO — <sup>s/</sup>39

Causa de papa amarilla rellena de pollo braseros, salsa huancaína, salsa olivada, palta, tomate, choclo y huevo de codorniz.

*Yellow potato causa filled with braised chicken, huancaína sauce, olive sauce, avocado, tomato, corn, and quail egg.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**

### ▶ ■ ENSALADA PARRILLERA — <sup>s/</sup>36

Bombones de pollo, lechugas, pasas, huevo de codorniz, pimienta, zucchini, cebolla blanca, chorizo cocktail y chimichurri.

*Grilled-style salad with chicken bites, mixed lettuces, raisins, quail egg, bell pepper, zucchini, white onion, cocktail chorizo, and chimichurri.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

### ■ CEVICHE FRITO DEL PESCADOR — <sup>s/</sup>58

Ceviche de pescado en trozos acevichados y crocantes, bañados en leche de tigre amarilla, acompañado de camote grillado y choclo sancochado.

*Crunchy ceviche-style fish pieces coated in yellow leche de tigre, served with grilled sweet potato and boiled corn.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**

### CAUSA ACEVICHADA DEL GOLF — <sup>s/</sup>38

Masa de causa rellena de palta, bañada en ceviche clásico y acompañada de camote quemado, choclo al wok y tierra de cancha serrana.

*Causa dough filled with avocado, topped with classic ceviche and served with charred sweet potato, wok-fried corn, and cancha serrana crumble.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**

### MENESTRÓN — <sup>s/</sup>30

Caldo de carne de asado de tira y pecho de res aromatizado con pesto casero, servido con canutos y verduras.

*Beef broth made with short rib and brisket, flavored with homemade pesto, served with pasta canutos and vegetables.*

**Maridaje/Pairing: Cabernet Franc**

# ARROCES Y PASTAS

## RICE & PASTA

### ◆ **RISOTTO AL AJÍ Y PESCA SALTEADA** — <sup>S</sup>/58

Risotto al ají amarillo con langostinos al grill, polvo de tocino, espárragos, tomate cherry y cebolla crocante.

*Creamy ají amarillo risotto served with grilled prawns, bacon dust, asparagus, cherry tomatoes, and crispy onions.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

### ■ **ARROZ AL FOGÓN CILINDRADO** — <sup>S</sup>/48

Arroz al wok con aderezo Pachikay, acompañado de trozos de cerdo ahumado, verduras chinas, tortilla de huevo y nabo encurtido.

*Wok-fried rice with Pachikay seasoning, smoked pork pieces, Chinese vegetables, egg omelette and pickled turnip.*

**Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon**

### ▲ **FETTUCCINI AL AJÍ AMARILLO CON SALTADO MAR Y TIERRA** — <sup>S</sup>/46

Pasta fettuccini en salsa huancaína con saltado mar y tierra de lomo fino y langostinos.

*Fettuccine pasta in huancaína sauce with a surf and turf stir-fry of beef tenderloin and prawns.*

**Maridaje/Pairing: Malbec**

### ▶ ▼ **SPAGHETTI EN SALSA DE CHUPE** — <sup>S</sup>/45

Pasta spaghetti con salsa de chupe y ají amarillo, acompañada de langostinos salteados al pisco y lascas de queso parmesano.

*Spaghetti in chupe sauce with ají amarillo, served with pisco-sautéed prawns and parmesan shavings.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**



◆ Contiene lácteo / *Contains dairy.* ■ Contiene soya, marisco y huevo / *Contains soy, shellfish, and egg.*

▲ Contiene marisco y lácteo / *Contains shellfish and dairy.*

▼ Contiene marisco, huevo y lácteo / *Contains shellfish, egg, and dairy.*

# CARNES Y AVES

## MEATS & POULTRY

### ▶ ♦ **LOMO MOLLE CON RISOTTO PARMESANO** — <sup>s/</sup>59

Lomo grill bañado en salsa de pimiento molle y vino tinto, acompañado de risotto al parmesano con champiñones y vainitas.

*Grilled beef loin served with molle pepper and red wine sauce, accompanied by parmesan risotto with mushrooms and green beans.*

**Maridaje/Pairing: Malbec**

### ■ **BIFE ANGOSTO A LA HUANCAÍNA** — <sup>s/</sup>65

Bife angosto de 300 g a la parrilla, acompañado de papa amarilla bañada en salsa huancaína, choclo al wok, aceituna negra y huevo de codorniz.

*300 g grilled striploin served with yellow potato in huancaína sauce, wok-fried corn, black olive and quail egg.*

**Maridaje/Pairing: Carmenere**

### ▲ **PANCETA AL CILINDRO** — <sup>s/</sup>52

Panceta ahumada servida con reducción de sus jugos, acompañada de papas doradas, zarza criolla y salsa huancaína.

*Smoked pork belly served with its reduced juices, golden potatoes, criolla salsa and huancaína sauce.*

**Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon**

### ▲ **POLLO Y LOCHE** — <sup>s/</sup>48

Pollo relleno de tocino y queso, servido con puré de papa y zapallo loche, bañado con salsa de tomillo y cebolla crocante.

*Chicken stuffed with bacon and cheese, served with potato and loche squash purée, finished with thyme sauce and crispy onions.*

**Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon**

### **CUY RÚSTICO** — <sup>s/</sup>48

Sabroso cuy frito de la mano de un puré rústico de tubérculos andinos y ají ahumado.

*Crispy fried guinea pig served with a rustic purée of Andean tubers and smoked chili.*

**Maridaje/Pairing: Tempranillo**

♦ Contiene lácteo / *Contains dairy.* ■ Contiene huevo / *Contains egg.*

▲ Contiene huevo y lácteo / *Contains egg and dairy.*

# PESCADOS Y MARISCOS

## FISH & SEAFOOD

### ▶ ♦ **PESCADO A LO MACHO** — S/50

Filete de pescado bañado en salsa a lo macho, acompañado de yucas fritas y arroz con choclo.

*Fish fillet in "a lo macho" spicy seafood sauce, served with fried yuca and corn rice.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

### **CHICHARRÓN DE PESCADO** — S/50

Trozos de pescado empanizados y fritos, servidos con yuca frita, salsa tártara y zarza criolla.

*Breaded and fried fish pieces served with fried yuca, tartar sauce and criolla salsa.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

### ▶ **ESCABECHE Y TACU TACU** — S/52

Filete de pescado servido con escabeche y acompañado de tacu tacu de camote.

*Fish fillet served with escabeche and sweet potato tacu tacu.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

### **SUDADO** — S/45

Sopa peruana de pescado, servida con yuca, cebolla, tomate, ají amarillo y chicha de jora, acompañada de arroz.

*Traditional Peruvian fish broth served with yuca, onion, tomato, ají amarillo and chicha de jora, with a side of rice.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**

# CLÁSICOS PERUANOS

## PERUVIAN CLASSICS

### ◆ **CEVICHE TRADICIONAL** — <sup>s/</sup>60

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

*Fresh catch of the day with house seasoning, grilled sweet potato, corn and cancha serrana.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**

### ■ **LOMO SALTADO** — <sup>s/</sup>59

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

*Stir-fried beef with its juices, smashed potatoes, white rice and farm egg.*

**Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon**

### ▶ ▲ **AJÍ DE GALLINA** — <sup>s/</sup>48

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

*Creamy ají amarillo sauce with bread, milk and chicken cooked for 40 minutes, served with rice, yellow potato, egg and botija olives.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

### ■ **ARROZ CHAUFA** — <sup>s/</sup>48

Arroz frito clásico con aderezo Pachicay, acompañado de cubos de pescado frito, verduras chinas, tortilla de huevo y nabo encurtido.

*Classic fried rice with Pachicay seasoning, served with fried fish cubes, Chinese vegetables, egg omelette and pickled turnip.*

**Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc**

### ▼ **ARROZ CON MARISCOS** — <sup>s/</sup>48

Arroz meloso con salsa de mariscos y mariscos frescos salteados.

*Creamy rice with seafood sauce and sautéed fresh seafood.*

**Maridaje/Pairing: Chardonnay**

◆ Contiene huevo / *Contains egg.* ■ Contiene soya y huevo / *Contains soy and egg.* ▲ Contiene lácteo, pecana y huevo / *Contains dairy, pecan, and egg.* ▼ Contiene marisco / *Contains shellfish.*

# SÁNGUCHES Y PIZZAS

## SANDWICHES & PIZZAS

### ◆ **COSTA BURGER** — <sup>s/</sup>36

Hamburguesa de res, tocino y mozzarella a la parrilla, tomate confitado, cebolla dulce, queso, ligero chimichurri andino de huacatay, champiñones, BBQ de ají limo y papas fritas.

*Beef burger with bacon and grilled mozzarella, confit tomato, sweet onion, cheese, light Andean huacatay chimichurri, mushrooms, ají limo BBQ, and French fries.*

### **CLUB SANDWICH** — <sup>s/</sup>36

Pollo al grill, tocino, jamón, queso, huevo, lechuga, tomate y acompañado de papas fritas.

*Grilled chicken, bacon, ham, cheese, egg, lettuce, tomato, and served with French fries.*

### ■ **PIZZA PARAKA** — <sup>s/</sup>48

Masa artesanal con base de huancaína, lomo saltado con huachana, tomates confitados, queso y culantro.

*Artisanal dough with huancaína base, lomo saltado with huachana sausage, confit tomatoes, cheese, and cilantro.*

### **PIZZA DEL HUERTO** — <sup>s/</sup>42

Masa artesanal con salsa de pimientos asados, champiñones, espárragos, pimientos, cebolla dulce, quesos y arúgula.

*Artisanal dough with roasted pepper sauce, mushrooms, asparagus, peppers, sweet onion, cheeses, and arugula.*

### **EXTRAS:**

Papas fritas — <sup>s/</sup>8 | Palta — <sup>s/</sup>8 | Pechuga a la plancha — <sup>s/</sup>18

Tocino — <sup>s/</sup>8 | Porción de ensalada — <sup>s/</sup>12

*French fries — <sup>s/</sup>8 | Avocado — <sup>s/</sup>8 | Grilled chicken breast — <sup>s/</sup>18*

*Bacon — <sup>s/</sup>8 | Side salad — <sup>s/</sup>12*



# RINCÓN SALUDABLE

## HEALTHY CORNER

### **CREMA DE ZAPALLO Y CAMOTE** — <sup>s/</sup>36

Servida con crutones y queso.

*Pumpkin and sweet potato cream soup served with croutons and cheese.*

### ◆ **PESCADO A LA PARRILLA CON CREMOSO DE LOCHE** — <sup>s/</sup>48

Pescado a la parrilla servido con cremoso de puré de papa y loche, y verduras al vapor.

*Grilled fish served with creamy potato and loche squash purée, accompanied by steamed vegetables.*

### **PASTA VEGGIE** — <sup>s/</sup>32

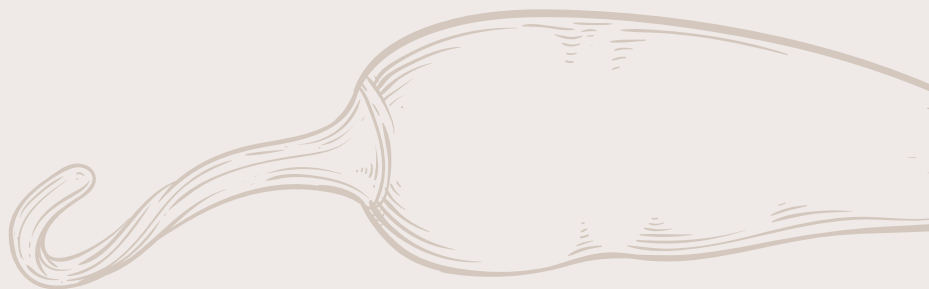
Pasta sin gluten, champiñones, espárragos, zapallo italiano, tomates cherry, oliva y salsa pomodoro.

*Gluten-free pasta with mushrooms, asparagus, zucchini, cherry tomatoes, olives, and pomodoro sauce.*

### ■ **ENSALADA DE QUINUA** — <sup>s/</sup>32

Quinoa cocida, palta ahumada, huevo de codorniz, tomate, vainitas, cebolla crocante, pepino y atún.

*Cooked quinoa with smoked avocado, quail egg, tomato, green beans, crispy onions, cucumber, and tuna.*



## POSTRES

### DESSERTS

#### ◆ **BROWNIE CON HELADO** — <sup>s/</sup>26

Clásico brownie con pecanas picadas, salsa de chocolate y acompañado de helado de vainilla.

*Classic brownie with chopped pecans, chocolate sauce, and vanilla ice cream.*

#### ◆ **CHOCOLATÍSIMO** — <sup>s/</sup>25

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

*Seventy-percent cacao chocolate dessert with chocolate soil and vanilla ice cream.*

#### **STRUDEL DE MANZANA** — <sup>s/</sup>26

Crocante y caliente postre relleno de compota de manzana dulce, con canela, pecanas, especias y helado.

*Warm and crispy dessert filled with sweet apple compote, cinnamon, pecans, spices, and served with ice cream.*

#### **CHEESECAKE** — <sup>s/</sup>25

Cremoso postre de queso crema y frutas de estación.

*Creamy cream cheese dessert with seasonal fruit.*

#### **PIE DE LIMÓN CLÁSICO** — <sup>s/</sup>24

Masa brisée con relleno de limón y merengue italiano.

*Brisée pastry filled with lemon cream and topped with Italian meringue.*

# NIÑOS

## KIDS' MENU

### **PASTA BOLOÑESA O ALFREDO** — <sup>s/</sup>30

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

*Pasta of your choice served with tomato and ground beef sauce,  
or white sauce with ham.*

### **MILANESA Y PASTA AL PESTO** — <sup>s/</sup>32

Milanesa de pollo servida con pasta al pesto casero.

*Chicken milanesa served with homemade pesto pasta*

### **CHICHARRÓN DE POLLO** — <sup>s/</sup>30

Servido con arroz y papas fritas.

*Crispy fried chicken pieces served with rice and French fries.*





## **BEBIDAS SIN ALCOHOL**

### **NON-ALCOHOLIC BEVERAGES**

**AGUA CON GAS Y SIN GAS** / Still & sparkling water — <sup>s/</sup>7

**GASEOSAS** / Soft drinks — <sup>s/</sup>8

**LIMONADA CLÁSICA O GASIFICADA** / Classic lemonade or sparkling — <sup>s/</sup>10

**LIMONADAS SABORIZADAS** / Flavored lemonades — <sup>s/</sup>12

**JUGO DE FRUTAS** / Fruit juice — <sup>s/</sup>14

## **BEBIDAS CALIENTES**

### **HOT BEVERAGES**

**CAFÉ AMERICANO** / Americano Coffee — <sup>s/</sup>10

**CAFÉ ESPRESSO O CON LECHE** / Espresso served plain or with milk — <sup>s/</sup>10

**DOBLE ESPRESSO** / Double Espresso — <sup>s/</sup>14

**CAPUCCINO O MOCACCINO** / Cappuccino or mochaccino — <sup>s/</sup>14

**INFUSIONES** / Herbal teas — <sup>s/</sup>6

# CERVEZAS

## BEERS

**NACIONALES** / *National beers* — s/12

Pilsen | Cristal | Cusqueña

**IMPORTADAS** / *Imported beers* — s/16

Corona | Stella Artois

**ARTESANAL** / *Craft beer* — s/20

Cervecería del Valle

# CÓCTELES

## COCKTAILS

**PISCO SOUR** — s/28

**CHILCANO** — s/28

**PIÑA COLADA** — s/26

**MOJITO** — s/26

**CAIPIRINHA** — s/28

**NEGRONI** — s/35

**MANHATTAN** — s/35

**MARGARITA** — s/30

**COSMOPOLITAN** — s/30

**GIN&TONIC** — s/28



► 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.*