

PAPRIKA CAJAMARCA



Pa · pRi · ka

restaurante

By  **COSTA DEL SOL**
HOTELS

La gastronomía de Cajamarca, como la mayor parte del Perú, proviene de una tradición milenaria, además de ser muy diversificada y nutritiva.

Cajamarca's gastronomy, like most of Peru, comes from a millenary tradition, besides being very diversified and nutritious.

Platos típicos de la región

Regional dishes

◆ Entradas

Starters

HUMITAS DE CASA 25

RELLENAS DE QUESO MANTECOSO, HONGOS PORCÓN Y SARSA CRIOLLA.

Home cooked Humitas: stuffed with mantecoso cheese (buttery cheese), porcon mushrooms, creole sarsa.

CEVICHE DE TRUCHA 36

AL NATURAL, CEBOLLA, AJÍ DE HUERTA Y CHOCLO DEL VALLE.

Trout Ceviche: onion, chili pepper from the orchard, corn from the valley.

CHUPE VERDE 25

HIERBAS LOCALES, QUESO, PAPA Y HUEVO DE CORRAL.

Green Chupe: local herbs, cheese, potatoes, free-range egg.

◆ Fondos

Main courses

CUY FESTÍN 35

CAPCHI DE OLLUCO, SALSA DE CAUCHE, HIERBAS, CRIOLLA.

Cuy Feast: olluco capchi, cauche sauce, herbs, criole sauce.

AJIACO DE CUY 35

GUIISO DE PAPAS NATIVAS, CRIOLLA Y ARROZ.

Guinea Pig Ajíaco: native potatoes stew, criole sauce, rice.

PANCETA AL CILINDRO 45

PAPAS ENANAS AL CHIMICHURRI, CAMOTE DULCE, SALSA COCHINILLO, POLVO DE AJO, ENSALADILLA.

Panceta al cilindro: baby potatoes with chimichurri, sweet potato, suckling pig sauce, garlic powder, salad.

TRUCHA DE HACIENDA 42

RÚSTICO DE PAPA NATIVA, CHALAQUITA DE HABAS, ESPINACA, CEBOLLA DULCE, SALSA CÍTRICA.

Hacienda Trout: rustic preparation of native potato, broad bean chalaquita, spinach, sweet onion, citric sauce.

TRUCHA IMPERIAL 42

PASTEL DE CAMOTE DULCE, TAPENADE, BROTES, SALSA PACHAMANQUERA.

Imperial Trout: sweet potato pie, tapenade, sprouts, pachamanca sauce.

Precios incluye impuestos y servicios.

Taxes and services included.

Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.

The prices listed are in Peruvian currency.

◆ Entradas

Starters

-  **TIRADITO 38**
PESCA DEL DÍA, AJÍ AMARILLO, CAMOTE EN TEXTURAS, CHALAQUITA Y CHOCLO AHUMADO.
Tiradito: catch of the day, sweet potato, chalaquita, smoked corn.
-  **PASTEL DE CHOCLO 35**
GUISO DE RES, JUGOS DE COCCIÓN, QUESO, HONGOS Y ESPUMA.
Corn Pie: beef stew, cooking juices, cheese, mushrooms, parmesan cheese foam.
-  **CAUSA CROCANTE 40**
TARTAR DE TRUCHA AHUMADA, SOUR CREAM, SOJA, PALTA, MAYO KIÓN.
Crispy Causa: smoked trout tartar, sour cream, soy, avocado, ginger mayonnaise.

◆ Entradas de cuchara

Soups

-  **CHUPE DE LANGOSTINOS 37**
HUEVO ESCALFADO, HABAS, QUESO, HUACATAY.
Shrimp Chupe: poached egg, broad bean, cheese, huacatay sauce.
-  **MENESTRONE 35**
ASADO DE TIRA, ALBAHACA, VERDURAS, PASTA CORTA, TOSTAS AL PARMESANO.
Minestrone: thick rib, basil, vegetables, short pasta, parmesan toasts.
-  **SOPA CRIOLLA 37**
FIDEOS, HUEVO, LECHE, PAPA.
Creole Soup: Tenderloin, noodles, egg, milk, potato.

◆ Ensaladas

Salads

-  **ENSALADA DEL VALLE 35**
LECHUGAS, NARANJA, PECANAS, TRUCHA AHUMADA, HINOJO, PALTA, VINAGRETA DE AGUAYMANTO.
Salad from the Valley: lettuces, orange, pecans, smoked trout, fennel, avocado, aguaymanto vinaigrette.
-  **ENSALADA CESAR: CON POLLO 35 SIN POLLO 23**
TOSTAS, POLVO TOCINO, PARMESANO, SALSAS CDS.
Caesar Salad: with or without chicken, toasts, bacon dust, parmesan cheese, Caesar sauce.
-  **ENSALADA PAPIKA 30**
LECHUGAS, QUESO CROCANTE EN QUINUA, PALTA, HUEVO, BETERRAGA, ALCACHOFA, VINAGRETA BALSÁMICA.
Paprika Salad: lettuces, crusted quinoa cheese, avocado, egg, beet, artichoke, balsamic vinaigrette.
-  **MIX DE VERDES 28**
ALCACHOFA, PALTA, ESPÁRRAGOS, MANZANA, PALMITO, VINAGRETA YOGURT DIJON.
Green Mix: artichoke, avocado, asparagus, apple, heart of palm, yogurt dijon vinaigrette.

♦ Pescados

Fish

PESCA ACHUPADA 52

ARROZ MELOSO, PAPRIKA, PIQUILLO, HUEVO ESCALFADO, TOCINO.
Catch of the day Chupe: mellow rice, paprika, piquillo pepper, poached egg, bacon.

PESCA DEL DÍA EN AJO 65

CREMOSO DE TRIGO, SALSA DE AJO CONFIT, VEGETALES, CHIPS DE PAPA.
Garlic Fish (Catch of the day): wheat creamy sauce, garlic confit sauce, vegetables, potato chips.

♦ Arroces y pastas

Rices and Pasta

SPAGUETTI ACHUPADO 36

CREMA DE AJÍ, LANGOSTINOS, PISCO, POLVO DE AJO, CHIVES.
Achupado Spaguetti: chili pepper cream, shrimps, Pisco, garlic powder, chives.

PASTA A LO MACHO 42

PASTA DEL DÍA, CHICHA DE JORA, MARISCOS, AJO FRITO.
A lo macho Pasta: pasta of the day, chicha de jora, shellfish, fried garlic.

ARROZ CILINDRADO 42

POLLO, BONDIOLA, VERDURAS, OSTIÓN, OMELETTE, ENCURTIDO.
Arroz Cilindrado: chicken, bondiola, vegetables, oyster, omelette, pickled turnips.

MELOSO DEL NORTE 59

PESCA DEL DÍA, MARISCOS, CHALAQUITA, LECHE DE TIGRE.
*Northern Mellow Rice: catch of the day, shellfish, chalaquita, *leche de tigre.*

***Leche de tigre:** Ceviche beverage made from raw fish marinated in citrus fruits and spiced with peppers, onions, and other seasonings.

♦ Carnes y aves

Meats and Poultry

-  **LOMO SALTADO 55**
PAPAS REVENTADAS, CEBOLLA, LIMO Y HUEVO CORRAL.
Lomo Saltado: smashed potatoes, onion, limo pepper, free-range egg.
-  **PECHUGA DE POLLO GRILLADA 38**
LECHUGAS, PALTA, PEPINO, TOMATE, PAPAS FRITAS.
Grilled Chicken Breast: lettuces, avocado, cucumber, tomato, french fries.
-  **LOMO DE RES Y PIMIENTA 55**
ESPÁRRAGOS, PASTA A LA CREMA, POLVO TOCINO, BROTES.
Beef tenderloin and Pepper: asparagus, pasta with cream, bacon dust, sprouts.
-  **POLLO RELLENO 42**
RELLENO DE QUESO Y SALVIA. ACOMPAÑADO DE CREMAS DE TRIGO, PESTO DE ALMENDRAS, MERMELADA DE TOMATE, SALSA DE PORCÓN.
Stuffed chicken: filled with cheese and sage. Accompanied by almond pesto wheat risotto, tomato jam, porcon sauce.
-  **LOMO Y LANGOSTINOS 58**
ARROZ CALDOSO, GUISADOR, POLVO DE AJO, REDUCCIÓN DE VINO.
Beef Tenderloin and Shrimp: soupy rice, seasoning, garlic powder, wine reduction.
-  **CAPELETTIS DE LOMO SALTADO 38**
PASTA CASERA RELLENA DE LOMO SALTADO, SALSA DE HUANCAÍNA Y QUESO PARMESANO.
Lomo Saltado Capelettis: Homemade stuffed pasta filled with lomo saltado, huancaína sauce, parmesan.
-  **MILANESA 38**
DE POLLO, PAPAS FRITAS, ARROZ CON CHOCLO.
Milanesa: breaded chicken, french fries, rice with andean corn.
-  **SÁBANA DE LOMO AL PESTO 45**
LOMO FINO EMPANIZADO, PASTA AL PESTO.
Beef tenderloin sheet with pesto pasta: breaded beef tenderloin, pesto pasta.
-  **SÁBANA DE LOMO A LA NAPOLITANA 45**
LOMO FINO EMPANIZADO, PASTA NAPOLITANA.
Beef tenderloin sheet with napolitan pasta: breaded beef tenderloin, napolitan pasta.
-  **SÁBANA DE LOMO A LO ALFREDO 45**
LOMO FINO EMPANIZADO, PASTA ALFREDO.
Beef tenderloin sheet with alfredo pasta: breaded beef tenderloin, alfredo pasta.
-  **RISOTTO DE HONGOS 32**
ARROZ ARBÓREO, SALSA DE HONGOS, CHAMPIÑONES, CREMA DE LECHE, LASCAS DE QUESO, ESPUMA
Mushroom risotto: arborous rice, mushroom sauce, mushrooms, milk cream, cheese flakes, foam.



RECOMENDACIÓN PÁPRIKA
PAPRIKA RECOMMENDS



PLATO SALUDABLE
HEALTHY DISH

Precios incluye impuestos y servicios.
Taxes and services included.
Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.
The prices listed are in Peruvian currency.

◆ Sandwich

Sandwiches

-  **CLUB SANDWICH 34**
POLLO GRILL, JAMÓN, QUESO, TOCINO, HUEVO, LECHUGA, TOMATE, PAPAS FRITAS.
Club sandwich: grilled chicken, ham, cheese, bacon, egg, lettuce, tomato, french fries.
-  **POLLO BRASERO 30**
PALTA, LECHUGA, TOMATE, CHIMICHURRI DE AJÍ, PAPAS FRITAS.
Charcoal-grilled chicken: avocado, lettuce, tomato, parsley and garlic chili sauce, french fries.
-  **HAMBURGUESA WALAK 33**
CARNE DE RES, QUESO, HUEVO, AROS DE CEBOLLA, CHIMICHURRI DE AJÍ.
Walak hamburger: beef, cheese, egg, onion rings, chili pepper chimichurri.
-  **LECHÓN 30**
PANCETA, ALIOLI DE ROCOTO, SARSA CRIOLLA, PAPAS FRITAS.
Suckling pork: panceta, rocoto alioli, creole sarsa, french fries.
-  **SANDWICH DE ASADO CRIOLLO 30**
ASADO EN SUS JUGOS, SARSA CRIOLLA, CAMOTE FRITO
Creole asado sandwich: asado, creole sarsa, fried sweet potato.
-  **SANDWICH DE PAVO MECHADO 30**
PAVO CRIOLLO, SARSA CRIOLLA, PAPAS ENANAS FRITAS.
Larded turkey sandwich: creole sarsa, lettuce, fries little potatoes.
-  **TRIPLE VEGETARIANO 22**
CEBOLLA, TOMATE, PALTA, ZANAHORIA, HUEVO SANCOCHADO, QUESO CREMA.
Vegetarian triple sandwich: onion, tomato, avocado, carrot, boiled egg, cream cheese.

◆ Empanadas

Empanadas

-  **EMPANADA DE AJÍ DE GALLINA 16**
AJI DE GALLINA, ACEITUNA, HUEVO DE CORRAL.
Ají de gallina empanada: Ají de gallina, olive, free range egg.
-  **EMPANADA STROGONOFF 18**
STROGONOFF DE RES, HONGOS, ORÉGANO, ALCAPARRAS.
Strogonoff empanada: beef strogonoff, mushrooms, oregano, capers.



RECOMENDACIÓN PÁPRIKA
PAPRIKA RECOMMENDS



PLATO SALUDABLE
HEALTHY DISH

Precios incluye impuestos y servicios.
Taxes and services included.
Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.
The prices listed are in Peruvian currency.

◆ Postres

Desserts

-  **CHOCOLATE Y CAFÉ 25**
70% DE CACAO, TIERRA, POLVO DE PISTACHO, TARTAR DE FRESA, HELADO DE VAINILLA.
Chocolate and coffee: 70% cocoa, crushed cacao, pistachio dust, strawberry tartar, vanilla ice cream.
-  **DERRUMBADO 28**
CREMA SALADA, MANJAR, MERENGUE TOSTADO, CHIRIMOYA, SORBET DE SACHATOMATE.
Crumble: salty cream, blancmange, toasted meringue, custard apple, sachatomate sorbet.
-  **CREME BRULEE 25**
CON COCO Y HIERBA LUISA.
Creme Brulee: With coconut, lemongrass.
-  **PARFAIT 22**
YOGURT NATURAL, FRUTAS DE TEMPORADA, GRANOLA, CHÍA Y MIEL DE ABEJA.
Parfait: natural yogurt, seasonal fruit, granola, chia, bee honey.
-  **FRUTOS DEL BOSQUE 25**
CILINDRO DE FRUTOS ROJOS, BORGOÑA CONFITADA, SORBET Y PRALINE DE NUECES.
Wild Berries: red berries, candied burgundy grape, sorbet, nuts praline.

♦ Bebidas

Beverages

AGUA NACIONAL / NATIONAL WATER 6

San Luis c/s 600 ml.

San Luis: Pain water, sparkling water c/s 600ml.

GASEOSAS / SODAS 8

LIMONADAS / LEMONADES

HIERBA BUENA, HIERBA LUISA, CLÁSICA. 12

Peppermint, Lemongrass, Classic.

SANDÍA, ARÁNDANOS, FRANCESA, MARACUYÁ. 14

Watermelon, Blueberries, French, Passion Fruit.

REFRESCANTES

REFRESHING BEVERAGES

CEDRÓN ICE, ICED TEA. 12

Cedron Ice, Iced Tea.

ICED TEA MARACUYÁ, PANIZARA. 12

Passion Fruit Iced Tea, Panize.

JUGOS / JUICES

CONSULTAR POR FRUTA DE TEMPORADA. 12

Ask about seasonal fruit.

FRESA / *Strawberry Juice.* 14

NARANJA / *Orange Juice.* 14

MARACUYÁ / *Passion Fruit.* 14

JUGO MIXTO / *Mixed Juice.* 14

MIX 1: PIÑA, MARACUYÁ, FRESA.

Pineapple, Passion Fruit, Strawberry.

MIX 2: NARANJILLA, AGUAYMANTO, MANDARINA.

Naranjilla, Golden berry, Tangerine.

MIX 3: PAPAYA, PIÑA, NARANJA.

Papaya, Pineapple, Orange.

FROZEN FRUTA 14

CONSULTAR POR FRUTA DE TEMPORADA.

Ask about seasonal fruit.

MILKSHAKE 15

CONSULTAR POR EL SABOR DEL DÍA.

Ask about flavor of the day.

CERVEZAS NACIONALES / NATIONAL BEER 14

PILSEN.

CUSQUEÑA (DORADA, TRIGO, RED LAGER, MALTA).

CERVEZAS IMPORTADAS / IMPORTED BEER 17

CORONA.

STELLA ARTOIS.

INFUSIONES / INFUSIONS 5

MANZANILLA / *Chamomile.*

ANÍS / *Anise.*

TÉ PURO / *Tea.*

TÉ, CANELA Y CLAVO / *Tea, cinnamon and clove.*

MATE DE COCA / *Coca Tea.*

HIERBA LUISA / *Lemongrass.*

INFUSIONES NATURALES / NATURAL INFUSIONS 9

EUCALIPTO / *Eucalypt.*

CEDRÓN / *Cedron.*

COCA / *Coca.*

HIERBA LUISA / *Lemongrass.*

Precios incluye impuestos y servicios.

Taxes and services included.

Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.

The prices listed are in Peruvian currency.



RECOMENDACIÓN PÁPRIKA
PAPRIKA RECOMMENDS



PLATO SALUDABLE
HEALTHY DISH