



Paprika: *Nombre Húngaro que recibe el pimiento (ají dulce) seco molido, fundamental en la preparación del famoso Goulash Húngaro.*

Paprika es el ají que nace y crece fuerte en América y con la llegada de los españoles viaja a Europa, conoce a Reyes y Emperadores, cambia su forma, su nombre y su color, pero nunca pierde su identidad. Poco después regresa a casa a buscar lo que dejó con nostalgia, lleno de fama y fortuna, envuelto en envases de lujo pero humilde de corazón.

Paprika es como la comida Peruana, de casa humilde y corazón generoso, sabroso y lleno de aromas, dispuesto a conquistar paladares alrededor del mundo, con un concepto moderno que mantiene su identidad Peruana y experiencias de todo el mundo.

Entradas

Ensalada D-Light

Hojas verdes, frijoles negros, pimientos, palta y cebolla blanca, servida con dados de pollo a la plancha y limoneta a las finas hierbas.

s/.38.00



Ensalada Mar y Tierra

Espinacas y hojas variadas, dados de salmón a la plancha, gajos de naranja, manzana verde y pecanas con aderezo de yogurt y oliva.

s/.32.00



Crema de Zapallo y Camote

Sopa cremosa con un toque de leche deslactosada, maní tostado y dados de zanahoria confitada.

s/.28.00



Gazpacho de Verano

Sopa fría de tomate, pimiento, cebolla blanca, sandía, aceite de oliva y vinagre balsámico, acompañada de tostones de pan multigrano.

s/.28.00



Sandwichs & Snacks

Flatbread

Pechuga de pollo grillada, hojas verdes, palta, cebolla blanca, queso fresco bajo en sodio y pepino en flatbread con semillas de chia y quinua.

s/.26.00

Pizza Veggie

Salsa de pimientos, puntos de espárragos, champiñones, aros de cebolla blanca, dados de berenjena y queso de cabra en masa delgada.

s/.32.00



Bandeja D-Light

Apio, pepino y zanahoria laminados, acompañados de hummus, tostones de pan libre de gluten, aceite de oliva y dip de palta.

s/.28.00



Disfruta una
GRAN
COMIDA
con menos calorías y más
Nutrientes

Fondos

Filete de Pescado al vapor

Cocinado con aromas cítricos, servido con ensalada de quinua y vegetales.

s/.52.00



Pechuga de Pollo Grillada

Clásico pollo al grill servido con ensalada de palta, pepino y mix de verdes.

s/.42.00



Lomo grillado a la Mediterránea

Medallón de lomo al grill servido con ensalada de verdes, aceitunas, pimientos, cebolla blanca y huevo sancochado.

s/.52.00



Spaghetti con Albóndigas

Spaghetti integral, servido con raogut de tomates y pimientos, albóndigas de pollo y quinua, hojas de albahaca y aceite de oliva.

s/.42.00



Postres y Bebidas

Parfait de Yogurt

Yogurt griego, miel de abeja, granola, plátano y compota de fresa

s/.22.00

Minestrone de Frutas

Dados de fruta, marinados en sopa fría de naranja y cardamomo

s/.22.00



Smoothie Completo

Jugo batido de plátano, leche descremada, miel de algarrobina, granola y yogurt griego.

s/.18.00

Cobbler D-light

Té verde, naranja, lima y limón endulzado con estevia.

s/.12.00

Infusiones Naturales

Pregunte por nuestra selección de infusiones frías o calientes.

s/.10.00



Libre de Gluten



Libre de Lactosa



Vegetariano



Plato Paprika

Los platos descritos en esta carta pueden contener alérgenos.
Los precios incluyen 18% de Impuestos y 10% de Servicio.



no te puedes ir
sin probar

Ceviche de Pescado

Tradicional Ceviche de pesca del día, acompañado con camote glaseado, choclo y cancha tostada.

s/.55.00



Parihuela

Sopa sustanciosa de mariscos variados, servida con yuca frita y chifles.

s/.40.00

Causa Limeña

Causa al ají amarillo coronada con atún en mayonesa especiada, láminas de palta, tomate cherry y huevo de codorniz, aioli de culantro y mousse de palta.

s/.32.00



Arroz al Wok

Arroz al wok estilo oriental con langostinos y dados de pollo, vegetales orientales y tortilla de huevo jugosa.

s/.36.00



Libre de Gluten



Libre de Lactosa

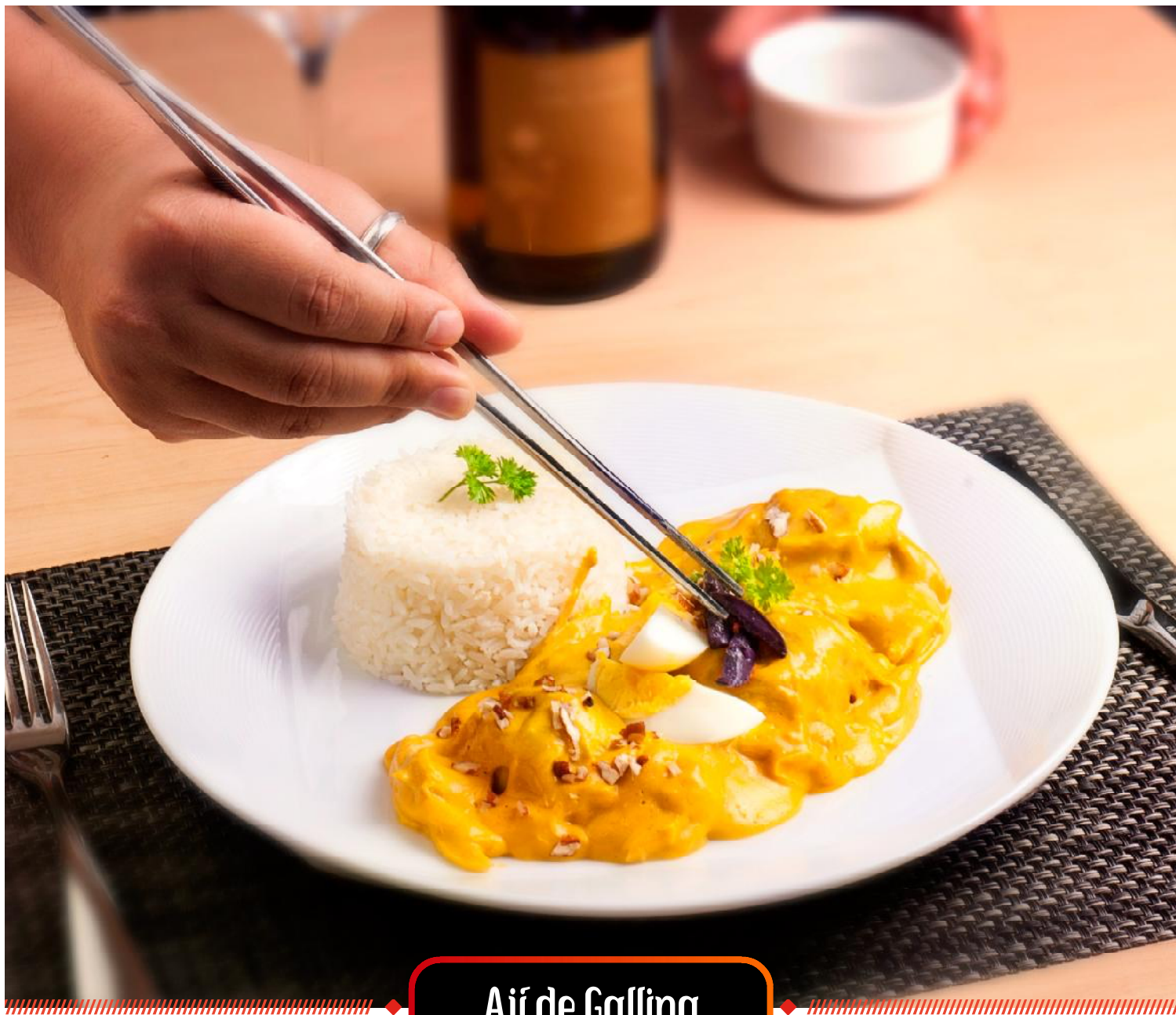


Vegetariano



Plato Paprika

Los platos descritos en esta carta pueden contener alérgenos.
Los precios incluyen 18% de Impuestos y 10% de Servicio.



AjÍ de Gallina

Cre moso guiso de gallina al ajÍ amarillo, toques de pecanas y huevo sancochado, acompaÑado con arroz blanco y papas.

s/.38.00

Para Compartir

Mix de Causas

Tres variedades de causa: de pollo con mayonesa, de pulpo al olivo y de langostinos en salsa golf.

s/.42.00

Trío Marino

Copa de ceviche, tiradito de pescado y causa de langostinos.

s/.52.00

Piqueo Paprika

Rollitos primavera de lomo saltado, croquetas de aji de gallina, shots de leche de tigre y tiradito al aji amarillo.

s/.48.00

Piqueo Chalaco

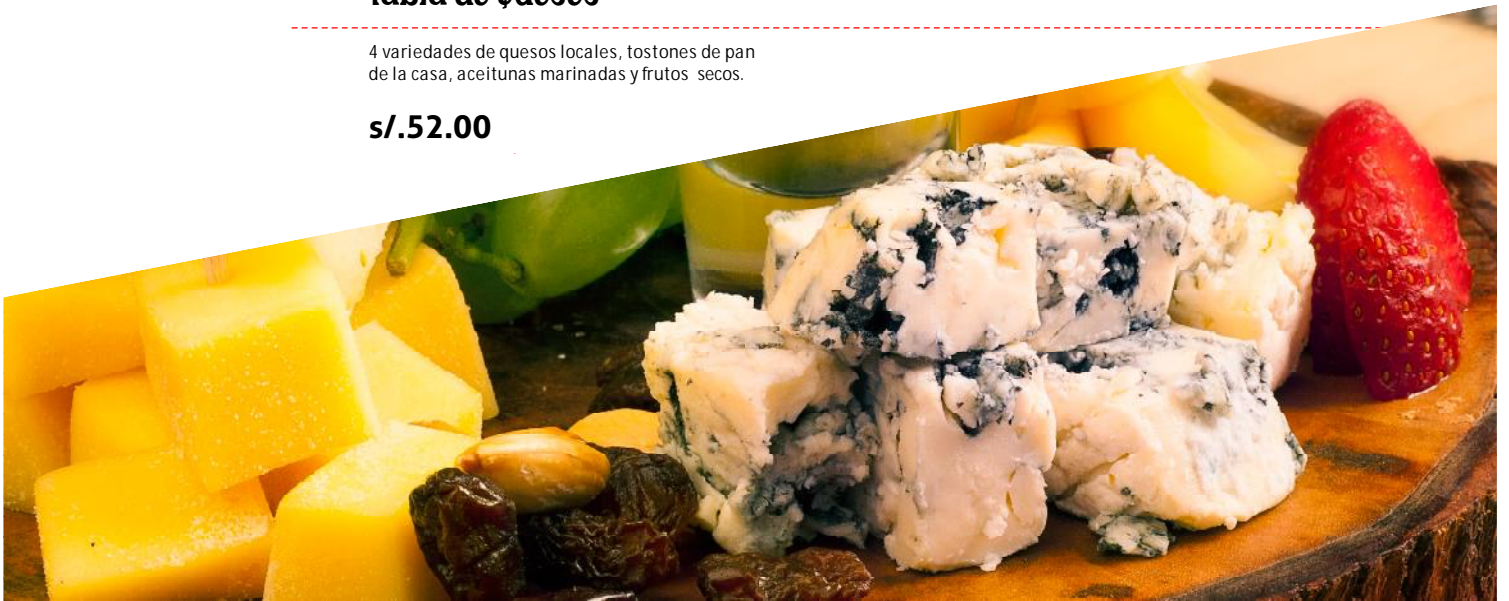
Ceviche de pescado, pulpo a la chalaca y causa de langostinos.

s/.52.00

Tabla de Quesos

4 variedades de quesos locales, tostones de pan de la casa, aceitunas marinadas y frutos secos.

s/.52.00



Entradas

Conchas a la Parmesana

Conchas de abanico marinadas, queso parmesano crocante, puré al perejil y aire de parmesano.

s/.32.00



Ensalada Paprika

Ensalada de Verdes, pimiento piquillo, huevo sancocado, bombones de Pollo.

s/.26.00



Ensalada de Roast Beef

Ensalada de lentejas y vegetales, hilos de pepino, láminas de roast beef y vinagreta de curry y aguaymanto.

s/.28.00



Langostinos Acevichados al Wok

Saltdo de langostinos y vegetales orientales al wok, bañados con leche de tigre al aji amarillo.

s/.50.00



Mosaico de Vegetales

Vegetales en diferentes texturas y cocciones, hojas verdes y vinagreta al balsámico.

s/.38.00



Libre de Gluten



Libre de Lactosa



Vegetariano



Plato Paprika

Los platos descritos en esta carta pueden contener alérgenos.
Los precios incluyen 18% de Impuestos y 10% de Servicio.



Ensalada Huancaína

Tres texturas de papas, hojas verdes del huerto, bombones de pollo, huevos de codorniz, dados de queso, polvo de aceitunas y aderezo huancaíno.

s/.28.00



Causa Escabechada

Causa al aji amarillo, dados de pescado escabechados al maracuyá, huevo de codorniz y tomates.

s/.26.00



Dúo de Ceviches

Combinación de ceviche clásico de pesca del día y calamares salteados con leche de tigre al aji amarillo, servidos con camote glaseado y choclo salteado.

s/.50.00



Sopa Criolla

Delicada sopa de carne de res y fideos, aderezo criollo suavizado con leche y coronada con huevo frito.

s/.22.00



Libre de Gluten



Libre de Lactosa



Vegetariano



Plato Paprika

Los platos descritos en esta carta pueden contener alérgenos.
Los precios incluyen 18% de Impuestos y 10% de Servicio.

Fondos

Lomo al Funghi

Medallón de Lomo fino a la plancha cubierto con salsa cremosa de hongos, acompañados con raviolones de espinaca y vegetales de la estación.

s/.60.00



Arroz Mar y Tierra

Arroz al wok estilo oriental con mariscos y salsa de ostión, coronado con dados de cerdo y vegetales orientales.

s/.40.00





Dúo de Res

Asado de tira braseado lentamente a nuestro estilo sobre puré de coliflor, medallón de lomo fino al grill en salsa anticuchera, pastel de tubérculos y vegetales de la estación.

s/.52.00



Cappellotti Rellenos de Ossobuco

Pasta hecha en casa, rellena con ossobuco braseado lentamente en vino tinto, servido con salsa de hongos Porcón aire de parmesano.

s/.36.00

Pollo con Aromas a Pachamanca

Jugoso pollo con aderezo pachamanquero, tubérculos asados, salsa de aji uchucuta y mix de verdes.

s/.20.00



Pollo Rostizado en sus Jugos

Pollo rostizado con hierbas aromáticas en sus jugos de cocción, gnocchi frito de papa amarilla y mix de verdes.

s/.36.00

Atún en Costra de Ajonjolí

Medallón de lomo de atún envuelto en mix de ajonjolí, servido con vegetales orientales y arroz Thai al mani.

s/.38.00



Libre de Gluten



Libre de Lactosa



Vegetariano



Plato Paprika

Los platos descritos en esta carta pueden contener alérgenos.
Los precios incluyen 18% de Impuestos y 10% de Servicio.



Tagliolini a lo Macho

Pasta fresca al ají amarillo, concentrado de cangrejo y langostinos y colas de langostino salteadas al ajo con un toque de culantro fresco.

s/.42.00



Sopa Seca a Nuestro Estilo

Guiso de fideos estilo chinchano, sabores de albahaca y ajíes criollos, dados de cerdo y calamares al wok.

s/.32.00

Bife Angus

300 Gr. de bife Angus Pride al grill, servido con papas amarillas fritas y mix de verdes.

s/.78.00



Surf & Turf

Medallón de Lomo fino de res al Grill sobre risotto al Huacatay, Langostinos sateados al vino blanco, reducción de jugo de res al Romero.

s/.60.00





Papardelle Primavera

Papardelle de la casa a la pimienta negra, zucchini, berenjena y pimiento al grill, crema de parmesano al romero.

s/.32.00



Lomo Saltado

Cortes de lomo fino, cebollas y tomates al wok, aromas de sillao y culantro. Servido con arroz con choclo y papas amarillas fritas.

s/.40.00



Agnolotti Veggie

Pasta rellena de zucchini, champiñones y espárragos con ricotta, salsa ligera de tomate y albahaca, láminas de parmesano.

s/.34.00



Salmón en Salsa de Chupe

Filete de salmón sellado, risotto de palta, salsa de chupe y mix de verdes

s/.64.00



Pesca Anticuchera

Pesca del día empanizada, jugos de anticucho, papas doradas, aji de la casa y arroz con choclo.

s/.60.00



Libre de Gluten



Libre de Lactosa



Vegetariano



Plato Paprika

Los platos descritos en esta carta pueden contener alérgenos.
Los precios incluyen 18% de Impuestos y 10% de Servicio.

Postres



Mousse de Lúcumá y Aguaymanto

Mousse de Lúcumá y gel de aguaymanto sobre biscuit de almendras, cubierta con baño de chocolate bitter.

s/.20.00



Degustación Paprika

Cheesecake de aguaymanto, arancini de arroz con leche, macarrón de suspiro limeño, sorbete de pisco sour y cremoso de algarrobina

s/.26.00



Cremoso de Algarrobina

Delicada crema de algarrobina sobre milhojas crocantes, crema a la vainilla y salsa de chocolate.

s/.20.00



Explosión de Chocolate

Trufas de chocolate fritas, servidas sobre crumble de cacao con helado de vainilla y salsa de durazno al jengibre.

s/.22.00



Panna Cotta de Frutos Amazónicos

Crema cuajada a la vainilla, mix de frutos amazónicos, crumble de nueces del Brasil y coulis de maracuyá

s/.20.00

Bebidas

Agua Nacional 350 ml

San Luis con o sin gas

s/.7.00 | 

Agua Importada 330 ml

Evian o Badoit

s/.12.00 | 

Gaseosa 300 ml

Coca Cola, Coca Cola zero, Inca Kola, Inca Kola zero

s/.8.00 | 

Cerveza Nacional 330 ml

Cusqueña, Cristal, Pilsen

s/.12.00 | 

Cerveza Importada 330 ml

Peroni, Corona

s/.15.00 | 

Cerveza Artesanal 330 ml

Consulte nuestra selección de Cervezas artesanales

s/.18.00 | 



Libre de Gluten



Libre de Lactosa



Vegetariano



Plato Paprika



Café Americano / Espresso

s/.8.00

Capuccino / Moka

s/.14.00

Latte / Cortado

s/.10.00

Infusiones

Consulte nuestra selección de infusiones
naturales y procesadas

s/.8.00

Infusiones Premium

Consulte nuestra selección de infusiones premium

s/.10.00