

BIENVENIDOS A

Pa·pRi·Ka

CUSCO

Cada plato es una invitación a descubrir la historia viva de nuestra cultura inca y virreinal. Hemos diseñado este menú para quienes desean sumergirse en las raíces de nuestra tierra mientras disfrutan de la comodidad de nuestro hotel. Cada bocado revela los secretos y riquezas de la región de Cusco, combinando ingredientes tradicionales con un toque moderno.

Desde los sabores intensos del Chairo hasta la frescura de la Trucha con quinua, cada opción equilibra autenticidad e innovación. Platos clásicos como la Sara Lawa y el Adobo cusqueño rinden homenaje a sus raíces, mientras que otros, como el Aymuray, celebran la fusión cultural que define nuestra cocina.

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

Each dish is an invitation to discover the living history of our Incan and colonial heritage. This menu is designed for those who wish to immerse themselves in our roots while enjoying the comfort of our hotel. Every bite reveals the secrets and richness of Cusco, blending traditional ingredients with a modern touch.

From the bold flavors of Chairo to the freshness of Trout with quinoa, each dish balances authenticity and innovation. Classics like Sara Lawa and Adobo Cusqueño honor their origins, while Aymuray celebrates the cultural fusion that defines our cuisine.

We invite you on this sensory journey, where Cusco's history comes to life and awakens the senses. Each dish is a tribute to the region's nature and traditions, designed to leave a lasting impression on your palate.





COCINA REGIONAL

REGIONAL CUISINE

► **CHAIRO CUSQUEÑO** — ^{s/}40

Sopa con base de carne de cordero y granos andinos.

Soup based on lamb meat and Andean grains.

SARA LAWÁ — ^{s/}40

Crema de maíz, pesto de muña, tostas de la casa y queso.

Andean corn cream, muña pesto, homemade toasted bread and cheese.

► **CAPCHI DE HONGOS** — ^{s/}40

Crema de hongos, setas, habas, queso paria, papa, huacatay y tostas de la casa.

Mushrooms cream, mushrooms, broad beans, paria cheese, potatoes, huacatay and homemade toasted bread.

CHUPE DE QUINUA — ^{s/}48

Creposa sopa a base de quinua, habas, vegetales, leche y carne de res.

Creamy soup based on quinoa, beans, vegetables, milk and beef.

► **ADOBO CUSQUEÑO** — ^{s/}50

Carne de cerdo adobado por 24 horas en chicha de jora, rocoto, hierbas andinas y ajíes. Acompañelo con nuestro delicioso pan de la casa.

Pork marinated for 24 hours in chicha de jora, rocoto, Andean herbs and chili peppers. Accompany it with our delicious homemade bread.

CHICHARRÓN — ^{s/}52

Crocante panceta de cerdo con papas doradas, choclo tierno al anís y ensalada fresca.

Deep fried pork belly and potatoes, aniseed corn and fresh salad.

ENTRADAS, SOPAS Y ENSALADAS

APPETIZERS, SOUPS & SALADS

► CHUPE DE TRUCHA — ^{s/}60

Dados de trucha en sopa cremosa de papa, arroz, huacatay, leche, verduras y huevo pochado.

Diced trout in a creamy soup with potatoes, rice, huacatay, milk, vegetables, and poached egg.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► TARTARE DE LOMO — ^{s/}60

Lomo fino con palta, cebollas, alcaparras, mostaza Dijon, salsa de anchoas, vinagre balsámico y yema de huevo.

Fine diced raw beef tenderloine with avocado, onions, capers, Dijon mustard, anchovy sauce, balsamic vinegar, and egg yolk.

Maridaje/Pairing: Malbec

◆ ENSALADA DEL VALLE — ^{s/}47

Mix de lechugas, pecanas acarameladas, trucha ahumada, palta, alcachofas y vinagreta de cítricos.

Mixed greens, caramelized pecans, smoked trout, avocado, artichokes, and citrus vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

CARPACCIO Y AGUAYMANTO — ^{s/}54

Láminas de lomo fino, alcaparras, queso parmesano, hojas verdes, pan campesino y vinagreta de aguaymanto.

Thinly sliced raw beef tenderloin, capers, parmesan cheese, green leaves, homemade rustic farm bread, and golden berry vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Chardonnay

◆ Contiene pecanas / *Contains pecans.*

► **SOPA CRIOLLA** — ^{S/}42

Sabrosa sopa de carne de res, aderezo de cebolla, cabello de ángel, orégano, huevo y toques de leche.

Savory beef soup with onion seasoning, capellinis, oregano, egg, and milk.

◆ **ENSALADA CROCANTE** — ^{S/}36

Pollo empanizado en quinua de colores, maní, lechugas, naranja, palta y vinagreta de naranja.

Quinoa-crusted chicken, peanuts, lettuce, orange, avocado, and orange vinaigrette.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

◆ Contiene maní / *Contains peanuts.*



ARROCES Y PASTAS

RICE & PASTA

ARROZ DEL HUERTO — s/68

Lomo fino grillado, arroz atamalado al culantro, malta, choclo, zanahoria y fresca chalaca.

Grilled beef tenderloin, Tamale-style cilantro rice, malt, corn, carrot, and fresh chalaca.

Maridaje/Pairing: Malbec

TORTELLINI RELLENO — s/56

Pasta rellena de asado de tira, crema de hongos, alcachofa caramelizada y pimienta del piquillo.

Tortellinis stuffed with braised short rib eyes, mushroom cream, caramelized artichoke, and piquillo pepper.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

LINGUINI AL ROCOTO — s/52

Pasta larga en suave crema de rocoto, vino tinto y quesos con pollo a la parrilla.

Long pasta in a smooth rocoto cream sauce, red wine, and cheeses, with grilled chicken.

Maridaje/Pairing: Malbec

► **RISOTTO TAPADO AL VINO** — s/68

Risotto a la parmesana, lomo fino al wok, verduras salteadas y salsa al vino.

Parmesan risotto, wok-seared beef tenderloin, sautéed vegetables, and wine sauce.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon



CARNES Y AVES

MEATS & POULTRY

► **AYMURAY** — S/45

Pollo al wok en salsa pachamanquera, mix de tubérculos, quesos y fresca ensaladilla.

Wok-seared chicken in pachamanca-style sauce, a mix of tubers, cheeses, and fresh salad.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

LOMO ANDINO — S/75

Lomo a la parrilla, vegetales al vino, quinua y beterraga.

Grilled beef tenderloin, wine-glazed vegetables, quinoa, and beets.

Maridaje/Pairing: Carmenere

ALPACA Y QUINUA — S/75

Lomo de alpaca, pesque de quinua con queso de cabra, ensalada fresca y salsa de molle.

Alpaca tenderloin, pesque with goat cheese, fresh salad and molle berry sauce.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

► **LECHÓN CUSQUEÑO** — S/75

Crocante panceta sobre pastel de papa, rocoto relleno y Uchucuta.

Crispy pork belly over scalloped potatoes, stuffed rocoto, and uchucuta sauce.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

◆ **POLLO Y TRIGO** — S/54

Pollo braseado con salvia y queso, cremoso de trigo, almendras, mermelada de tomate y salsa de hongos.

Braised chicken with sage and cheese, creamy wheat, almonds, tomato jam, and mushroom sauce.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

◆ Contiene almendras / *Contains almonds.*

PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD

► MAR Y TIERRA — \$/55

Combinación de pescado, vegetales a la parrilla, tomate cherry, espárragos y espejo de crema de Porcón.

Combination of fish, grilled vegetables, cherry tomatoes, asparagus, and Porcón cream sauce.

Maridaje/Pairing: Malbec

FRUTTI DI MARE — \$/75

Arroz amelcochado con langostino y calamar, leche de tigre al aji amarillo y pescado crocante.

Creamy rice with shrimp and squid, ají amarillo tiger's milk, and crispy fish.

Maridaje/Pairing: Rosé Malbec

► TRUCHA Y RATATOUILLE — \$/55

Trucha a la parrilla, en salsa Pomodoro y Ratatouille de vegetales.

Grilled trout in Pomodoro sauce with vegetable ratatouille.

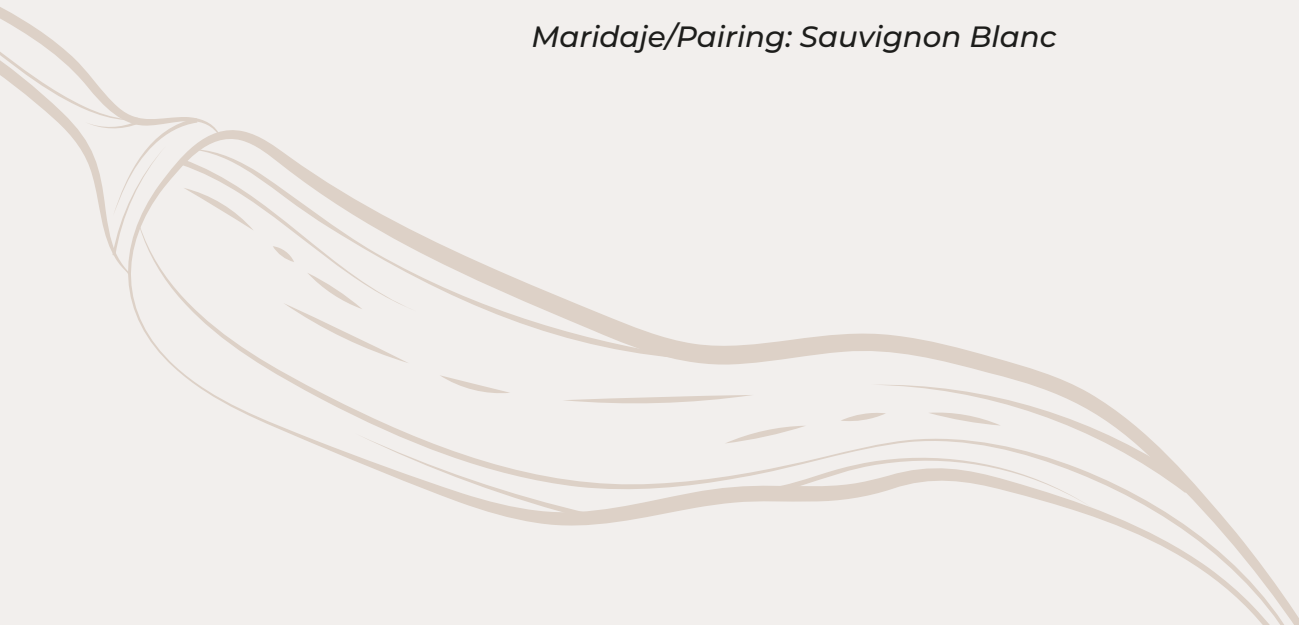
Maridaje/Pairing: Tempranillo

FETUCCINI MARINERO — \$/55

Pasta larga con eneldo, calamar, langostino, páprika y pimienta.

Long pasta with dill, squid, shrimp, paprika, and bell pepper.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc



CLÁSICOS PERUANOS

PERUVIAN CLASSICS

CEVICHE TRADICIONAL — ^{S/}65

Pesca del día en cubos marinada en limón, cebolla, culantro acompañado de camote grillado, choclo y cancha andina tostada.

Diced catch of the day marinated in lime juice, onions, coriander, served with glazed sweet potato, fresh corn, and toasted chulpi corn.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

► ♦ LOMO SALTADO — ^{S/}75

Lomo fino salteado con cebolla, tomate, salsa de soya, al jugo, papas reventadas, arroz blanco y huevo de corral.

Sauteed beef tenderloin with onions, tomatoes, peruvian yellow pepper, soy sauce served with fried potatoes, rice, and fried egg.

Maridaje/Pairing: Cabernet Sauvignon

■ AJÍ DE GALLINA — ^{S/}42

Creмосa preparación a base de ají amarillo, pan, leche y pollo servido con arroz, papa amarilla, huevo y aceitunas de botija.

Peruvian yellow pepper, bread, milk and shredded chicken stew served with rice, yellow potatoes, boiled eggs and olives.

Maridaje/Pairing: Rosé Malbec

CAUSA DE POLLO — ^{S/}38

Masa de papa amarilla sazonada con ají amarillo y limón, rellena de pollo deshilachado, palta y tomate.

Smash potatoes seasoned with peruvian yellow pepper and lime juice filled with shredded chicken, avocado, and tomato.

Maridaje/Pairing: Sauvignon Blanc

ANTICUCHOS — ^{S/}55

Piezas de corazón de res marinados en especias; servido con papa dorada, choclo y chimichurri.

Beef heart skewers marinated in spices; served with potatoes, corn, and chimichurri.

Maridaje/Pairing: Malbec

SÁNGUCHES Y PIZZAS

SANDWICHES & PIZZAS

HAMBURGUESA WALAK — ^{s/}64

Hamburguesa de lomo fino, tocino, queso, lechuga, tomate confitado, cebolla dulce y papas fritas.

Beef tenderloin burger, bacon, cheese, lettuce, confit tomato, sweet onion, and French fries.

CHICHARRÓN — ^{s/}52

Panceta crocante, pan ciabatta, camote frito, zarza criolla.

Deep fried pork belly, ciabatta bread, fried sweet potato, and peruvian creole sauce.

PIZZA DE LOMO — ^{s/}55

Masa artesanal, lomo fino al wok, salsa huancaína y sabores orientales.

Artisanal pizza, wok-seared beef tenderloin, huancaína sauce, and oriental flavors.

PANNINO VEGETARIANO — ^{s/}37

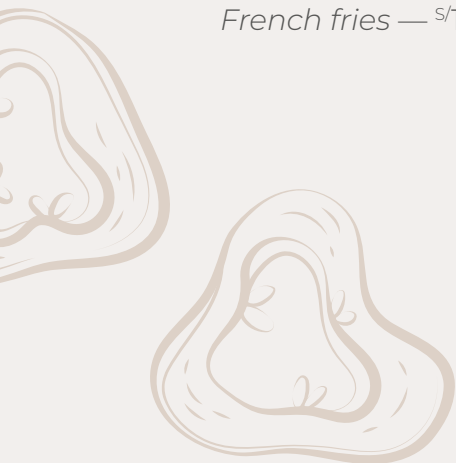
Palta, zucchini grillado, cebolla dulce, pimienta, queso y papas francesas.

Avocado, grilled zucchini, sweet onion, bell pepper, cheese, and French-style fries.

EXTRAS:

Papas fritas — ^{s/}15 | Huevo frito — ^{s/}5 | Pechuga a la plancha — ^{s/}15 | Tocino — ^{s/}15

French fries — ^{s/}15 | Fried egg — ^{s/}5 | Grilled chicken breast — ^{s/}15 | Bacon — ^{s/}15



RINCÓN SALUDABLE

HEALTHY CORNER

PRIMAVERA — ^{s/}35

Pasta salteada con alcachofas, aromatizada con tomillo y olivas.

Sautéed pasta with artichokes, flavored with thyme and olives.

TABLA V — ^{s/}35

Hummus de garbanzo, verduras grilladas, palta, tomates cherry y semillas.

Chickpea hummus, grilled vegetables, avocado, cherry tomatoes, and seeds.

RISOTTO DE HONGOS — ^{s/}45

Risotto de champiñones y hongos, espárragos y espuma de parmesano.

Risotto with mushrooms, asparagus, and parmesan foam.

CREMA DE ESPÁRRAGOS — ^{s/}32

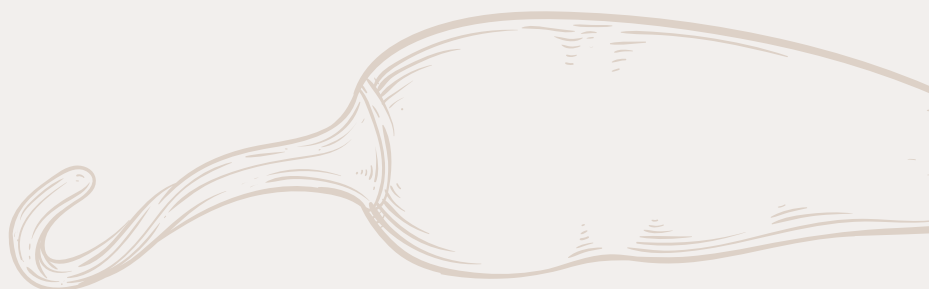
Crema de espárragos, champiñones, cebolla blanca y oliva.

Asparagus cream with mushrooms, white onion, and olive oil.

TRUCHA PAPILLOTE — ^{s/}62

Trucha envuelta y cocida al vapor, acompañada de vegetales, pimiento asado, queso y papas al natural.

Steamed trout wrapped in parchment, served with vegetables, roasted bell pepper, cheese, and natural potatoes.



POSTRES

DESSERTS

MAMA SIMONA — s/28

Tierra de chocolate, helado artesanal, gel de ayrampo, queso y miel.

Chocolate soil, artisanal ice cream, ayrampo gel, cheese, and honey.

► **CHOCOLATÍSIMO** — s/28

Esponjoso bizcocho y salsa de chocolate al 70% de cacao, tierra de chocolate, coulis de fresa y helado de vainilla.

70% Cacao Chocolate cake and sauce, chocolate soil, strawberry coulis and vanilla ice cream.

SABAYÓN — s/28

Tarta con crema de menta, hilos de caramelo y coulis de ayrampo.

Tart with mint cream, caramel threads, and ayrampo coulis.

CRÈME BRÛLÉE DE COCO Y HIERBA LUISA — s/28

Textura cremosa de hierbaluisa y coco con una capa crocante de caramelo.

Creamy lemon grass and coconut custard with a crispy caramel layer.

► **HELADO SALVAJE** — s/28

Helado envuelto en bizcocho, salsa de arándanos y fresas.

Ice cream wrapped in sponge cake, served with blueberry and strawberry sauce.

NIÑOS

KIDS' MENU

PASTA A LA BOLOÑESA — s/26

Pasta con salsa de tomate y carne.

Pasta with tomato and beef sauce.

MILANESA Y PAPAS FRITAS — s/26

Milanesa de pollo servida con papas fritas.

Breaded chicken breast served with French fries.

BANANA SPLIT — s/20

Plátano, helado de vainilla y chocolate, fudge, fresas y crema Chantilly.

Banana, vanilla and chocolate ice cream, fudge, strawberries, and Chantilly cream.





BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ICED TEA — ^{s/}15

(preguntar por las opciones del día / *ask for the options of the day*)

AGUA NACIONAL CON GAS Y SIN GAS / *National still & sparkling water* — ^{s/}10

AGUA IMPORTADA / *Imported water* — ^{s/}18

GASEOSAS / *Soft drinks* — ^{s/}10

LIMONADA / *Lemonade* — ^{s/}14

JUGOS / *Juices* — ^{s/}14

CERVEZAS

BEERS

NACIONALES / *National beers* — s/15

Pilsen | Cristal | Cusqueña

IMPORTADAS / *Imported beers* — s/20

Corona | Stella Artois | Heineken

ARTESANAL / *Craft beer* — s/22

Cervecería del Valle

CÓCTELES

COCKTAILS

PISCO SOUR — s/45

CHILCANO — s/40

CAPITÁN — s/35

MOJITO — s/28

CAIPIRINHA — s/28

NEGRONI — s/35

MANHATTAN — s/35

MARGARITA — s/30

COSMOPOLITAN — s/30



► 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.