



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.



dLight!

Entradas

Ensalada D-Light

Hojas verde, 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 flat bread 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 Quinoa 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 quinoa, 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

Chupe Verde

Sopa Local a base de hierbas andinas, queso local y huevo escalfado.

s/.20.00



Humitas de Queso

Delicados tamales de masa de choclo fresco y queso envueltos en hojas de maíz y cocinados al vapor, acompañados con zarza criolla.

s/.20.00

Ceviche de Trucha

Ceviche de Trucha andina marinado en limón y ají limo, acompañado con camote glaseado, choclo y cancha tostada.

s/.32.00



Ajiaco de Cuy

Un clásico Cajamarquino, jugoso cuy confitado servido con pepián de papa guisada y arroz blanco.

s/.46.00

Trucha de la Campiña

Trucha del valle en salsa de quesos locales, trigoto verde y vegetales de la estación

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.



Para Compartir

Mix de Causas

Tres variedades de causa: De pollo con mayonesa, de Pulpo al olivo y de Langostinos en salsa golf.

s/.38.00

Trío Marino

Copa de ceviche, Tiradito de Pescado y Causa de Langostinos.

s/.46.00

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 Pustumarca

Croquetas de Aji de Gallina, Shot de Leche de tigre y Langostinos crocantes sobre camote glaseado

s/.48.00

Tabla de Fiambres

Variedad de embutidos y quesos locales acompañados con bruschetas de la casa, aceitunas marinadas y frutas de la estación.

s/.55.00

Entradas

Conchas a la Parmesana

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

s/.34.00



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

Salto de langostinos y vegetales orientales al wok, bañados con leche de tigre al Aji amarillo.

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

s/.24.00



Causa Escabechada

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

s/.24.00



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/.46.00



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/.52.00



Arroz Mar y Tierra

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

s/.38.00





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/.34.00

Arroz Thai Vegano

Arroz al wok con sabores Thai, maní tostado, vegetales grillados y toques de culantro y coco.

s/.26.00 |  

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/.34.00



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/.36.00



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 tuberculos y vegetales de la estación.

s/.48.00



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/.50.00





Pollo con Aromas a Pachamanca

Jugoso Pollo con aderezo pachamanquero, tubérculos asados, salsa de ají Uchucuta y mix de verdes.

s/.34.00



Pescado en Salsa de Lomo Saltado

Dados de pesca del día al grill sobre risotto de Ají amarillo, salsa de Lomo Saltado y Aioli de Culantro.

s/.48.00



Papardelle Primavera

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

s/.28.00



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/.36.00



Agnolotti Veggie

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

s/.32.00



Pesca Anticuchera

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

s/.48.00



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 Lucuma y gel de Aguaymanto sobre biscuit de almendras, cubierta con baño de chocolate bitter.

s/.22.00



Degustación Paprika

Cheesecake de Aguaymanto, Arancini de Arroz con leche, Macarrón de suspiro limeño, sorbete de Pisco sour y cremoso de Algarrobina

s/.22.00



Cremoso de Algarrobina

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

s/.17.00



Explosión de Chocolate

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

s/.20.00





Bebidas

Agua Nacional 350 ml

San Luis con o sin gas

s/.6.00



Agua Importada 330 ml

Evian o Badoit

s/.10.00



Gaseosa 300 ml

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

s/.7.00



Cerveza Nacional 330 ml

Cusqueña, Cristal, Pilsen

s/.10.00



Cerveza Importada 330 ml

Peroni, Corona

s/.12.00



Libre de Gluten



Libre de Lactosa



Vegetariano



Plato Paprika

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



Café Americano / Espresso

s/.6.00

Capuccino / Moka

s/.10.00

Latte / Cortado

s/.7.00

Infusiones

Consulte nuestra selección de infusiones
naturales y procesadas

s/.5.00