



---

**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



## Sándwichs & 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

### AjÍ de Huevos a Nuestro Estilo

Revuelto de huevos, cebollas y ajÍ acompaÑado con dados de cerdo adobado y yucas crocantes.

**s/.32.00**

### Ceviche Mochero

Ceviche de pesca del dÍa al ajÍ amarillo, servido con yuca crocante, camote glaseado y mococho.

**s/.50.00**



### Cabrito Guisado

Delicado cabrito guisado al estilo norteño con chicha, ajÍ panca y culantro, servido con tacu tacu de frejol y zarza criolla.

**s/.34.00**



### Pato al AjÍ

Pato Guisado al estilo Mochero, con aromas de chicha y ajÍ amarillo, servido sobre Tacu-shambar.

**s/.36.00**

### Shambar

Tradicional guiso de Menestras y cerdo, acompaÑado con ajÍ de la casa y cancha tostada.

**s/.24.00**



# 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 Mochero

Ceviche Mochero, Langostinos Acevichados sobre tacu y Causa Trujillana

**s/.46.00**



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.



## 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**

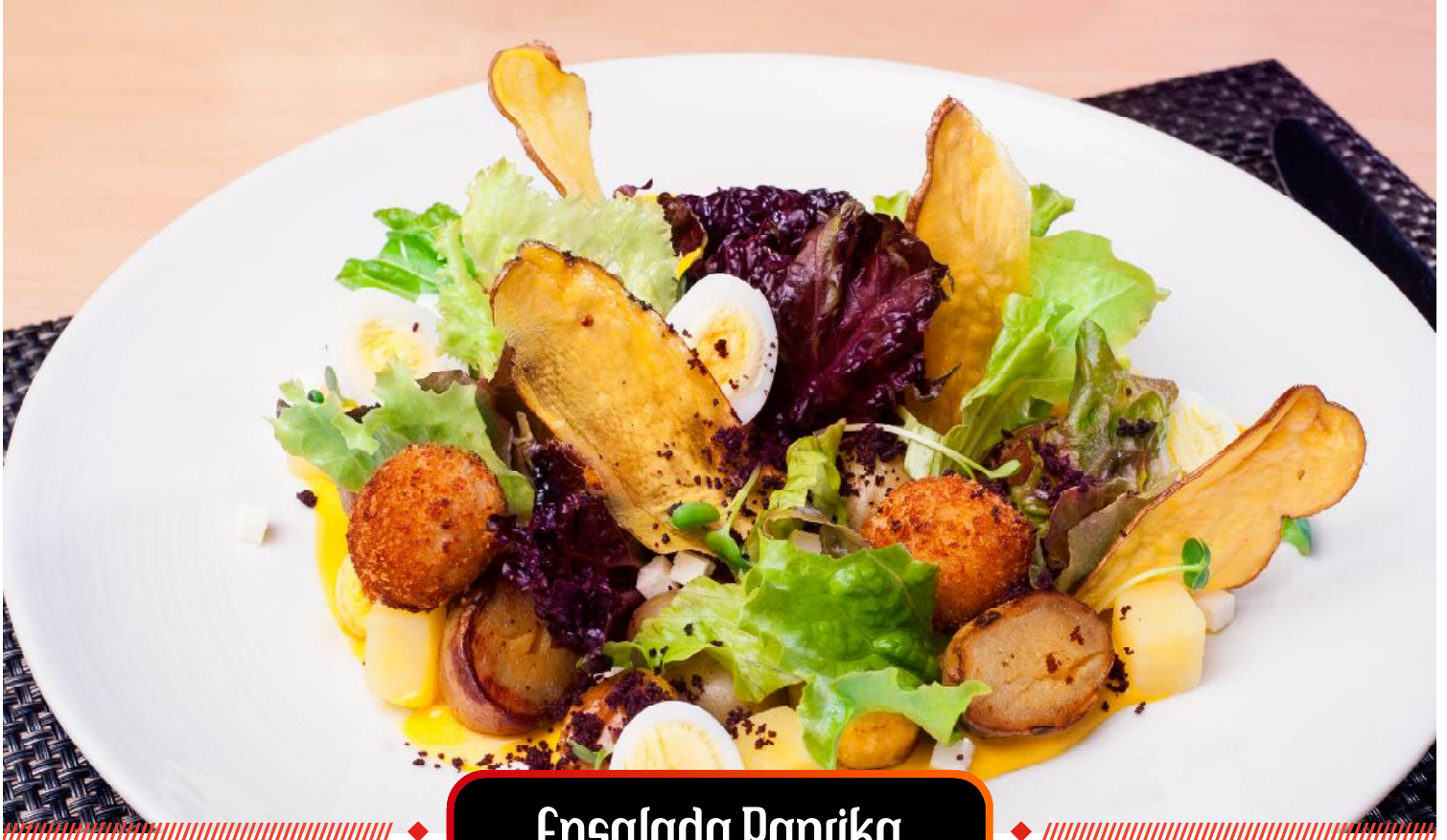


**Vegetariano**



Plato **Paprika**

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



## Ensalada Paprika

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/.58.00**

## Pescado en Salsa de Lomo Saltado

Dados de pesca del día al grill sobre risotto de aji amarillo, salsa de lomo saltado y aioli de culantro.

**s/.44.00**



## 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 tuberculos y vegetales de la estación.

s/.54.00



### Cappelletti 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/.34.00



### 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

### 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/.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.



## 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/.38.00



## Sopa Seca a Nuestro Estilo

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

s/.34.00

## Bife Angus

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

s/.70.00



## 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/.56.00







## Papardelle Primavera

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

s/.30.00



### 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/.38.00



### Agnolotti Veggie

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

s/.32.00



### Salmón en Salsa de Chupe

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

s/.54.00



### Pesca Anticuchera

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

s/.50.00



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 Lúcuma y Aguaymanto

Mousse de lúcuma 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/.24.00



## Cremoso de Algarrobina

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

s/.18.00



## 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



## Panna Cotta de Frutos Amazónicos

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

s/.18.00



# 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



## Cerveza Artesanal 330 ml

Consulte nuestra selección de  
Cervezas artesanales

s/.16.00



Libre de **Gluten**



Libre de **Lactosa**



**Vegetariano**



Plato **Paprika**



### 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**

### Infusiones Premium

---

Consulte nuestra selección de infusiones premium

**s/.6.00**