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 dejo 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.

Pa·pri·ka
restaurante

dlight!

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 frutos secos 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, acompada 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, puntas 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 ragout 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 alergenos.
Los precios incluyen *18% de Impuestos* y *10% de Servicio.*

Pa·pri·ka
restaurante

no te puedes ir sin probar

Majado de Yuca

Puré rústico de yuca, tropezones de chicharrón de cerdo y cancha tostada.

s/.24.00

Seco de Chabelo

Puré rústico de plátano verde frito y cortes de carne de res con sabores criollos.

s/.28.00

Malarabia

Sudado de pesca del día, puré rústico de plátano maduro y queso, frijol guisado y arroz blanco.

s/.46.00

Ceviche Piurano

Ceviche de pesca del día, limón, cebolla y rabanito. acompañado con choclo, cancha y camote.

s/.44.00

Tamalitos Verdes

Tamales de choclo tierno y culantro envueltos en hoja de choclo, servidos con jugo de cabrito.

s/.16.00

Libre de **Gluten** | Libre de **Lactosa** | **Vegetariano** | **Plato Paprika**

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

Pa·pri·ka
restaurante

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 ají de Gallina, shots de leche de tigre y tiradito al ají amarillo.

s/.48.00

Piqueo Catacaos

Ceviche de pescado, Majado de yuca, Seco de Chabelo y Tamalito verde

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 sancochado, Bombones de Pollo.

s/.24.00

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

Saltado de langostinos y vegetales orientales al wok, bañados con leche de tigre al Ají amarillo.

s/.38.00

Libre de **Gluten** | Libre de **Lactosa** | **Vegetariano** | Plato **Paprika**

Los platos descritos en esta carta pueden contener alergenos.
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/.26.00

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 ají 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 alergenos.
Los precios incluyen *18% de Impuestos* y *10% de Servicio.*

Pa·pri·ka
restaurante

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

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/.34.00

Libre de **Gluten** | Libre de **Lactosa** | **Vegetariano** | Plato **Paprika**

Los platos descritos en esta carta pueden contener alergenos.
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 anuestro 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 aïoli 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
esparragos 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 alergenos.
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, macarron 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

Pa·pri·ka
restaurante

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 alergenos.
Los precios incluyen *18% de Impuestos* y *10% de Servicio.*

Pa·pri·ka
restaurante

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