

N. Paparazzo

COCINA MEDITERRÁNEA



ENTRADAS

ENSALADA ESPAÑOLA

Mix de lechugas, queso de cabra, jamón serrano, tomates secos, nueces y manzana verde. Servida con dressing.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

Mix de lechugas, aceitunas negras y verdes, queso parmesano, pimientos asados, tomates secos, champiñones y croutones. Servida con dressing.

CEVICHE PESCADO DEL DÍA

Cubos de pescado del día marinados con limón sutil, cilantro, rocoto, leche evaporada y especias (ajo y jengibre) servido con choclo, camote, yuca y cebolla morada en pluma.

PULPO MEDITERRÁNEO

Pulpo, alcaparras, cebolla morada, aceitunas, tomate, albahaca y toques de limón y aceite de oliva, acompañado de tostadas de pan casero.

CEVICHE MIXTO

Pulpo, machas, almejas y camarones, marinados con limón sutil, cilantro, rocoto, leche evaporada y especias (ajo y jengibre) servido con choclo, camote, yuca y cebolla.

MIXTURA PARMESANA

Pulpo, machas, almejas y camarones, servidos sobre una mezcla de queso mozzarella, queso parmesano, crema y Pisco.

ENTRADAS

ENSALADA ESPAÑOLA

Lettuce mix, goat cheese, serrano ham, sun dried tomatoes, walnuts and green apple. Served with dressing.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

Lettuce mix, black and green olives, parmesan cheese, roasted peppers, sundried tomatoes, mushrooms and croutons. Served with dressing.

CEVICHE PESCADO DEL DÍA

Fish cubes of the day marinated with sutil lime, coriander, "rocoto", evaporated milk and spices (ginger and garlic). Served with peruvian corn, sweet potato, yucca and red onions.

PULPO MEDITERRÁNEO

Octopus, olives, basil, purple onions, capers, lemon and olive oil, accompanied of bread toast.

CEVICHE MIXTO

Octopus, "machas", clams and shrimps, marinated with sutil lime, coriander, "rocoto", evaporated milk and spices (ginger and garlic). Served with peruvian corn, sweet potato, yucca and red onions.

MIXTURA PARMESANA

Octopus, clams, "machas" and shrimps served with a top of a mixture of mozzarella cheese and parmesan cheese, cream and Pisco.

Il Paparazzo

COCINA MEDITERRÁNEA



CARNES

IL COMMENDATORE

Lomo Vetado o Filete, servido con ensalada tibia de espárragos, palmitos, tomate cherry, corazón de alcachofa, aceitunas negras.

NAPOLEÓN DE FILETE

Tierno filete, con papas parmesanas (papas, queso, crema, habas y cebollín) cebollas caramelizadas al vino tinto.

FILETE MAR Y TIERRA

Medallón de filete acompañado con risotto de camarones, salsa de crema y vermouth bianco, champiñones salteados.

APORTE PATAGÓNICO

Garrón de Cordero, servido con puré de garbanzos (puré de garbanzos, pimentones y ajos asados) y arvejas salteadas (arvejas salteadas con oliva, cebolla y tomate en brunoise).

PATO CAMPERO

Muslo de pato confitado acompañado de pastelera de choclo, tomates cherry, champignon, espárragos; brunoise de manzana y damasco turco flambeado en whisky.

CARNES

IL COMMENDATORE

Rib eye steak or Fillet, served with asparagus tepid salad, hearts of palm, cherry tomatoes, mixed salad, artichokes and black olives.

NAPOLEÓN DE FILETE

Tender fillet accompanied with parmesan potatoes (potatoes, cheese, cream, beans and chive) onions caramelized with red wine.

FILETE MAR Y TIERRA

Fillet accompanied with shrimp risotto, cream sauce and vermouth bianco, sauteed mushrooms.

APORTE PATAGÓNICO

Lamb, served with mashed chickpeas (mashed chickpeas, red chili pepper and garlic roasted) and sauteed peas

PATO CAMPERO

Duck thigh confit with accompaniment of corn pastry, cherry tomatoes, champignon, asparagus; Apple brunoise and turkish damask flambéed in whiskey.

N. Paparazzo

COCINA MEDITERRÁNEA



DEL MAR

FETUCCINE FRUTTI DI MARE

Fetuccine en salsa de mariscos (machas, camarones, pulpo y almejas) con bisque y crema coronado con cilantro.

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Risotto en salsa de mariscos (machas, camarones, pulpo y almejas) con bisque y crema.

ATÚN DEL ARCHIPIELAGO

Lomo de Atún sellado en costra de sésamo, con espárragos, acompañado de timbal de palta y tomate en cubos aderezado con aceite de sésamo, servido con salsa agridulce de soya y miel.

MAREA DULCE

Filete de pescado blanco, sobre napoleón de quínoa (quinua, tomate cherry, champiñón, albahaca y reducción de salsa de soya) y puré de habas servida con criollita de mango, cebolla morada y cilantro y un shot de espuma de coco y rocoto.

SALMON Y COMPAÑÍA

Salmón acompañado de pastelera de choclo con pesto de albahaca y ceviche de camarones tibio. morada en pluma.

PULPO EN RISOTTO

Pulpo sellado en aceite de oliva servido con risotto de camarones.

DEL MAR

FETUCCINE FRUTTI DI MARE

Fetuccine in a seafood sauce ("machas", clams, shrimps, octopus) with bisque and cream; topped with coriander.

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Risotto seafood sauce ("machas", clams, shrimps, octopus) with bisque and cream.

ATÚN DEL ARCHIPIELAGO

Tuna Fillet sealed on a crust of sesame topped with avocado and tomatoes cubes with sesame oil and a top of asparagus served with a oriental sauce (soya and honey).

MAREA DULCE

White fish fillet on quinoa (quinoa, cherry tomato, mushroom, basil and soya sauce reduction) and mashed beans served with a mango, onion and coriander creole and shot a coconut-rocoto foam.

SALMON Y COMPAÑÍA

Salmon accompanied by a corn cream, pesto, basil and a warm shrimp ceviche.

PULPO EN RISOTTO

Octopus sealed in olive oil served with shrimp risotto.

Il Paparazzo

COCINA MEDITERRÁNEA



PASTAS

FETUCCINE / SPAGHETTI / GNOCCHI

Salsa a elección (pesto - pomodoro - alfredo).

PANZOTTI ALCACHOFA

Panzotti relleno de alcachofa y queso parmesano. En una reducción de vino gewurztraminer, crema y vegetales salteados (espárragos, tomate cherry, champiñones).

PANZOTTI BERENJENAS

Panzotti relleno de berenjenas asadas, cebolla caramelizada, queso de cabra y romero. En una reducción de vino gewurztraminer, crema y vegetales salteados (espárragos, tomate cherry, champiñones).

RAVIOLES EN TINTA

Pasta en sepia de calamar rellena de carne de jaiba, queso crema y zeste de limón, servido en salsa de camarones.

CAPPELLETTI DE RES

Pasta rellena de carne guisada en verduras, coronados con queso de cabra, albahaca y tomates salteados en brunoise servido en salsa de queso azul.

FETUCCINE FRUTTI DI MARE

Fetuccine en salsa de mariscos (machas, camarones, pulpo y almejas) con bisque y crema coronado con cilantro.

PASTAS

FETUCCINE / SPAGHETTI / GNOCCHI

Sauce of choice (pesto - pomodoro - alfredo)

PANZOTTI ALCACHOFA

Panzotti filled with artichoke and parmesan cheese. Served with a gewurztraminer wine and cream sauce, accompanied with sautéed vegetables (asparagus, cherry tomato,

PANZOTTI BERENJENAS

Panzotti filled with roasted eggplant/aubergine, caramelized onion, goat cheese and rosemary. Served with a gewurztraminer wine and cream sauce, accompanied with sautéed vegetables

RAVIOLES EN TINTA

Black raviolis stuffed with crab, cream cheese and lemon zeste served in shrimps cream sauce.

CAPPELLETTI DE RES

Pasta filled with beef fillet, topped with goat cheese, basil and sautéed tomatoes in brunoise served in blue cheese sauce.

FETUCCINE FRUTTI DI MARE

Fetuccine in a seafood sauce ("machas", clams, shrimps, octopus) with bisque and cream; topped with coriander.



PLATOS VEGANOS

VEGETARIANO 01

Puré de garbanzos (puré de garbanzos, pimentones y ajos asados) y arvejas salteadas (arvejas salteadas con oliva, cebolla y tomate en brunoise). Ensalada tibia de espárragos,

VEGETARIANO 02

Ensalada tibia de espárragos, palmitos, tomate cherry, corazón de alcachofa, aceitunas negras y verdes. Timbal de papas, habas y cebollín acompañado de cebollas caramelizadas al vino tinto.

VEGETARIANO 03

Timbal de quínoa, piña ó Mango y palta. Ensalada tibia de espárragos, palmitos, tomate cherry, corazón de alcachofa, aceitunas negras y verdes.

CEVICHE DE CHAMPIÑONES

Mix de quínoa (roja, negra, perlada), champiñones en láminas, yuca, choclo peruano, camote, palta en cubos y cebolla morada, marinado con jugo de limón sutil, sal de mar, aceite de oliva, cilantro..

PLATOS VEGANOS

VEGETARIANO 01

Mashed chickpeas (mashed chickpeas, red chili pepper and garlic roasted) and sauteed peas. Asparagus tepid salad, hearts of palm, cherry tomatoes, mixed salad, artichokes and black/green olives.

VEGETARIANO 02

Asparagus tepid salad, hearts of palm, cherry tomatoes, mixed salad, artichokes and black/green olives. Potatoes, beans and chive accompaniment onions caramelized with red wine.

VEGETARIANO 03

Quino, pineapple or mango and avocado. Asparagus tepid salad, hearts of palm, cherry tomatoes, mixed salad, artichokes and black/green olives.

CEVICHE DE CHAMPIÑONES

Quinoa mix (red, black, pearly), mushrooms in slices, yucca, peruvian corn, sweet potato, avocado cubes and red onions; marinated with sutil lemon, coriander, sea salt, olive oil.

POSTRES



TIRAMISU DEL CHEF

Elaborado con mascarpone sin huevo
Tradicional: Decorado con garrapiña de avellanas europeas y tierra de cacao. Galletas savoiardi remojadas en espresso y licores amaretto y cacao.

Pasas al Ron: Mascarpone saborizado con pasas al ron y Syrup de ron. Galletas remojadas en espresso y ron envejecido 7 años.

Selva Negra: Mascarpone saborizado con syrup de berries, mermelada de berries. Galletas savoiardi remojadas en espresso y licor Marraschino Luxardo.

DÚO DE CHOCOLATE

Dos cremosas Panna Cotta; una de chocolate blanco con crema de whisky y otra de chocolate bitter con licor de cacao.

DELIRIO DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate bitter y licor araucano sobre tierra de chocolate, coronado con galleta waffle y cemoso de chocolate blanco, decorado con salsa de chocolate, acompañado de helado de chocolate y sopa de chocolate blanco y naranja.

DULCE PECADO

Crema de maracuyá sobre daquoise de coco borracho, decorado con gelatina de maracuyá, mermelada de berries acompañado de helado de maracuyá.

DE MEDICI

Elección de tres paletas de helado artesanal (Leche Asada, Crème brûlée, Pistacho, Limón Jengibre, Piña Albahaca, Maracuyá, Chocolate Belga, Chocolate Blanco Frambuesa, Manjar Lúcumá...)

POSTRES

TIRAMISU DEL CHEF

Classic tiramisu prepared with mascarpone cheese without egg, with the classic savoiardi biscuit soaked in espresso coffee and liqueurs according to selection for each preparation. Tiramisu Option: Classic / Rum Raisin / Black Forest.

DÚO DE CHOCOLATE

Two creamy panna cotta of white chocolate with Baileys and panna cotta of chocolate bitter with cocoa liquor.

DELIRIO DE CHOCOLATE

Bitter chocolate and Araucano liqueur mousse on ground of chocolate, decorated with waffle cookie and creamy white chocolate, chocolate sauce, served with chocolate ice cream and white chocolate and orange soup.

DULCE PECADO

Passion fruit creamy served on a drunken coconut daquoise, decorated whit jelly passion fruit, berries jam and a passion fruit ice cream.

DE MEDICI

Choice of three "gelato pop" of handmade ice cream (Crème brûlée, Pistachio, Lemon Ginger, Pineapple Basil, Passion Fruit, Belgian Chocolate, White Chocolate Raspberry).

N. Paparazzo

COCINA MEDITERRÁNEA



AGUAS

Agua Mineral Porvenir (con y sin gas 330 cc.)
Agua Italiana, Acqua Panna (sin gas 750 cc.)
Agua Italiana, San Pellegrino (con Gas 750 cc.)
Mawün Rainwater (Sin gas 750 cc.)

BEBIDAS / BEVERAGES

Bebidas mini 237 cc.
Bebidas 330 cc. lata
Tónica importada Sanpellegrino 330 cc.
Jugos pulpa fruta
Jugos Kero Stevia 475 cc.
Limonada
Limonada Menta / Limonada Jengibre

CERVEZAS / BEERS

(MICHELADA ADICIONA \$700 AL VALOR DE LA CERVEZA)

Austral Calafate, 330 cc.
Imperial, 330 cc. Lager
D'olbeck Maqui
Aconcagua 330 cc. cerveza artesanal variedades
Antillanca, Pale Lager 330 cc.
Grolsch 450 cc.
Kuntsman Gran Torobayo 500 cc.
Cristal Cero Alcohol 330 cc.
Cristal Light 330 cc.
Peroni 330 cc. Italia

VINOS COPA / GLASS OF WINE

Viña Emiliana, ADOBE, Reserva
(Cabernet Sauvignon - Carmenere - Merlot - Sauvignon Blanc - Chardonnay - Rosé).

Viña Montes, Classic Series, Reserva
(Cabernet Sauvignon - Merlot - Malbec).

Viña Los Vascos, Reserva
(Chardonnay - Sauvignon Blanc).

Viña Emiliana, NOVAS, Gran Reserva.

Viña Montes, MONTES ALPHA, Icono
(Malbec - Syrah - Pinot Noir - Merlot).

Viña Los Vascos, Gran Reserva
(Carmenere - Cabernet Sauvignon).

Morandé Adventure, Mediterráneo del Maule, Blend (Grenache, syrah, marsanne, carignam, rousanne).

ESPUMANTES POR COPA

Viña Montgras, Amaral, Brut, Casablanca

Viña Mar, Extra Brut, Casablanca

Prosecco, Cinzano, Italia

N Paparazzo

COCINA MEDITERRÁNEA



APERITIVOS / COCKTAIL APPETIZERS

Chardonnay Sour

Valpo. Sour (Bitter Araucano, Triplum Luxardo, Limón Sutil, Goma, Hielo)

Pisco Sour Paparazzo

Sour Peruano

Bourbon ó Whisky Sour (bourbon o whisky, jugo limón sutil, goma)

Luxardo "Amaretto Sour" On the Rocks (Amaretto, Triplum, marrasquino Luxardo)

Spritz Italiano "Aprili" (Prosecco, Aprili, Naranja, Mineral con gas, Hielo)

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Naranja, Agua mineral con gas, hielo)

Ramazzotti Spritz (Ramazzotti, prosecco, naranja, albahaca, hielo)

Kir Royal (cassis Marie Brizard, espumante brut)

Amor Perfecto (Parfait Amour, espumante brut, hielo, naranja)

CAFÉ / TÉ / INFUSIONES

Espresso simple

Espresso doble

Infusiones Twinings (London)

Té Twinings (London)