

*Bares*  
*Club de Arequ pa*



## *Club de Arequipa*

*Por iniciativa de un grupo de distinguidos caballeros de esta noble ciudad, el 23 de octubre de 1871 se fundó el Club de Arequipa.*

*Este emblemático centro de encuentro social tuvo inicialmente su sede en la calle La Merced, trasladándose luego a un local en la calle General Morán. En 1893, fijó su sede definitiva en la histórica casa donde nació José Ignacio Álvarez Thomas (Arequipa, Virreinato del Perú, 15 de febrero de 1787 - Buenos Aires, 20 de julio de 1857), ilustre político y militar arequipeño con destacada participación en la emancipación de las Provincias Unidas del Río de la Plata.*

*Desde su fundación, el Club ha sido testigo del paso de numerosas generaciones de empresarios, políticos y caballeros notables, quienes han dado realce y prestigio a este espacio que muchos consideramos nuestro segundo hogar. Sus muros guardan miles de historias de quienes han formado —y siguen formando— parte de esta gran familia de amigos.*

## **Entre Panes**

- Sándwich de Lomo Tradicional Club Arequipa, con cebolla francesa o sarsa criolla, acompañado de porción de papas fritas.* 21
- Hamburguesa Club Arequipa, con carne molida de la casa, queso Edam derretido y cebolla en aros, acompañada de porción de papas fritas.* 18
- Sándwich de pollo con palta, en trozos y sarsa criolla, acompañado de porción de papas fritas.* 17
- Sándwich de salchicha arequipeña, con un delicioso encurtido de cebolla, acompañado de porción de papas fritas.* 17
- Nuestra clásica butifarra, con jamón del país de la casa y nuestra deliciosa salsa criolla, acompañada de porción de papas fritas.* 17
- Nuestro clásico Mixto de Jamón y Queso y un delicioso pan tostado, con mantequilla, acompañado de porción de papas fritas.* 12
- Sándwich de aceitunas negras, con un delicioso encurtido de cebolla, acompañado de porción de papas fritas.* 10
- Huevo a la Ramona, con una salsa chorrillana por encima.* 10

## *Para Conversar*

<i>Conchitas a la Parmesana, gratinadas con mantequilla, vino y parmesano recién rallado (8 unidades).</i>	40
<i>Pulpo al Olivo, láminas de tierno pulpo con una deliciosa salsa de aceitunas negras y chimichurri, acompañado con galletas.</i>	38
<i>Antipasto clásico europeo-arequipeño, con salame, jamón crudo, aceitunas negras y verdes con rocoto, láminas de zapallito italiano, queso Tilsit arequipeño y tostadas.</i>	35
<i>Fondos de Alcachofa rellenos con salsa blanca y jamón, gratinados con abundante queso (10 unidades).</i>	29
<i>Causitas con Chicharrón de Pescado y Pulpo, en salsa acebichada y salsa al olivo (10 unidades).</i>	25
<i>Lomo a la Pimienta, grillado y bañado con una aromática salsa de tres pimientos y crema, esta vez en cucharitas (8 unidades).</i>	24
<i>Nuestro clásico Cebiche, servido en cucharitas para picar (10 unidades).</i>	23
<i>Tequeños de rocoto relleno, acompañados de guacamole (8 unidades).</i>	20
<i>Tequeños rellenos de un delicioso y ahumado Lomo Saltado, acompañados con ocopa (8 unidades).</i>	20
<i>Gran fritura de camarones, abundantes camarones empanizados fritos y acompañados de papas doradas o fritas y salsa tártara</i>	335

## *Pizzas*

*Pizza Especial, jugosa, con tocino ahumado, cebolla blanca, pimentón, tomate y aceituna negra.* 27

*Pizza Caprichosa, jugosa, con jamón inglés, tocino ahumado, cebolla blanca, tomate, albahaca y aceite de oliva.* 21

*Pizza Margarita, jugosa, con tomate, cebolla blanca y aceite de oliva.* 18

*(Para 2 personas, por ahora solo los jueves, viernes y sábado)*

## Vinos y Espumantes

	375ml	750ml
<i>Angélica Zapata (Malbec Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc)</i>		310
<i>El Enemigo (Malbec, Cabernet Franc o Bonarda)</i>		118
<i>Catena (Malbec o Cabernet Sauvignon)</i>	52	102
<i>Catena Appellation La Consulta (Malbec)</i>		101
<i>Catena Appellation San Carlos (Cabernet Franc)</i>		101
<i>Intipalka (Malbec)</i>	22	37
<i>El Enemigo (Chardonnay o Semillón)</i>		118
<i>Catena (Chardonnay)</i>		102
<i>Catena Appellation White Clay (Semillón Chenin)</i>		101
<i>Intipalka (Sauvignon Blanc)</i>	24	39
<i>Catena Rosé de la Provincia</i>		101
<i>Ricadona Asti</i>		68
<i>Ricadona Rubí</i>		68
<i>Tacama Orquídea Negra Brut</i>		47

## *Bebidas Frías*

	Pers.	Jarra
<i>Agua de mesa o mineral</i>	3	
<i>Gaseosa personal</i>	3	
<i>Coca Cola Zero / Inca Kola Zero</i>	5	
<i>Agua Tónica Britvic 150ml</i>	9	
<i>Ginger Ale Britvic 150ml</i>	9	
<i>Jugo de papaya arequipeña / norteña / piña / fresa</i>	8	25
<i>Limonada</i>	5	16
<i>Chicha morada</i>	5	16
<i>Zumo de naranja</i>	8	
<i>Zumo de limón</i>	3	
<i>Pilsen 305ml</i>	6	
<i>Cuzqueña Blanca 310ml</i>	7	
<i>Cuzqueña Malta 310ml</i>	7	
<i>Stella Artois 330ml</i>	8	
<i>Corona Extra 330ml</i>	8	

## *Bebidas Calientes*

<i>Café alargado</i>	8
<i>Cappuccino</i>	9
<i>Café cortado</i>	8
<i>Expreso</i>	6
<i>Irish coffe</i>	20
<i>Té / Mate</i>	6
<i>Chocolate</i>	12

## *Pousse-Café*

	<i>Copa</i>	<i>Bot.</i>
<i>Amaretto Disaronno</i>	19	
<i>Anís Najar Verde / Azul / Rojo</i>	7	49
<i>Anís Najar Café</i>	8	59
<i>Baileys</i>	13	94
<i>Cognac Hennessy</i>	48	
<i>Cointreau</i>	18	134
<i>Crema de menta Mitjans</i>	7	
<i>Drambuie</i>	20	
<i>Fernet Branca</i>	19	141
<i>Frangelico</i>	16	
<i>Jagermeister</i>	12	92
<i>Kalhua</i>	12	

## Cocteles Clásicos

- Pisco Sour, coctel peruano equilibrado y refrescante, hecho a base de pisco, limón, almíbar y clara de huevo.* 15
- Mojito, coctel cubano elaborado con ron blanco, hierba buena, limón, soda; reconocido por ser extremadamente refrescante.* 18
- Algarrobina, bebida cremosa y dulce que combina pisco, algarrobina, leche evaporada y leche condensada* 14
- Piña Colada, original de Puerto Rico, es un cóctel dulce, refrescante y cremoso; a base de ron blanco, piña, leche y crema de coco.* 21
- Espresso Martini, popular por su sabor intenso a café, dulzura y textura cremosa; acompañado con vodka, licor de café y almíbar.* 9
- Don Carajillo, bebida tradicional española, mezcla simple entre tequila premium, Licor 43 y café espresso.* 27
- Martini 50:50, coctel elegante y sofisticado, que mezcla en partes iguales gin y vermut seco.* 37
- Negroni, coctel italiano, amargo y aromático; mezcla de partes iguales gin, vermut dulce y Campari.* 26
- Paloma 1800, esta bebida, la más famosa y vendida de México, tiene una refrescante mezcla de tequila premium, zumo de toronja, limón tahití y soda de toronja.* 35
- Moscow Mule, clásico coctel refrescante y picante, a base de vodka, limón tahití y soda de jengibre.* 25

## Cocteles Signature

- Peach Ginger Sour*, equilibrada mezcla de whisky de malta cebada con cítricos de intensidad ligera, más una sutil y sabrosa influencia de durazno y jengibre; dando un coctel con cuerpo y frescura sin igual. 43
- Sbagliatto Sour*, en esta versión, más ligera que el clásico Negroni, combinamos Campari, Vermut dulce y espumante con limón tahití y jarabe simple; creando un balance total entre amargor y dulzura cítrica. 24
- Carrot Gin Sour*, esta es una bebida atrevida que combina gin sabor naranja con el dulce natural de la zanahoria y la acidez perfecta de limón Tahití. 31
- Loncco*, este coctel, que tiene un nombre con mucha historia, envuelve ingredientes tales como pisco acholado, papaya arequipeña, mandarina, cedrón y crema de coco; dando como resultado una bebida frutal, cremosa y sumamente ligera y refrescante. 19
- Mocca Martini*, en esta ocasión, combinamos Vodka con crema de whisky Baileys, café, cacao y crema de chocolate. Una bebida simple, con mucho estilo a la que no podrás resistirte. 23
- Cariño Bonito*, le damos un toque acogedor a la carta y preparamos esta bebida caliente a base de café, crema de whisky Baileys y licor de avellanas; coronamos esta deliciosa mezcla con crema batida y rayadura de chocolate con galleta. No words needed. 30
- Hot Ginebra*, en esta bebida caliente, unimos una receta maestra de infusión de manzana, con las notas a enebro y ligeramente cítricas/frescas de Tanqueray London Dry Gin. Excelente opción para calentar al alma. 24

## Licores

	Copa	Bot.
Gin Hendrick's	25	176
Gin Tanqueray Dark Berry Royale	20	135
Gin Tanqueray Flor de Sevilla	20	135
Gin Tanqueray London Dry	16	113
Gin Boticario Dry	13	97
Pisco Viñas de Oro Mosto Verde Gold (Italia o Quebranta)	14	99
Pisco Huamani (Italia o Quebranta)	13	92
Pisco Cuatro Gallos (Italia o Quebranta)	7	51
Ron Zacapa Solera 23 Años	38	283
Ron flor de Caña Centenario 12 Años	18	131
Ron Botran Añejo 12 Años	15	104
Tequila Don Julio Blanco	33	243
Tequila 1800 Silver	23	168
Tequila Jimador Rubio Reposado	14	102
Vodka Grey Goose	29	217
Vodka Absolut	8	61
Whisky The Singleton 12	29	219
Whisky J.W. Double Black	26	190
Whisky J.W. Black	19	138
Whisky Old Parr	15	110
Whisky J.W. Red	9	65