

Restaurante
Club de Arequípa

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

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

Desde Aquí

Entradas

<i>Cauche de Camarones o Langostinos, deliciosas colas en una salsa de ají panca y queso derretido, acompañado con papas al vapor.</i>	56	42
<i>Coctel de Camarones o Langostinos, bañados en una deliciosa salsa golf al pisco y palta.</i>	28	21
<i>Rocoto Relleno, de carne cortada a cuchillo, sobre un suave pastel de papas gratinado, con salsa de huancaína.</i>		19
<i>Nuestro Solterito de Queso, con Tomate Cherry y Aguaymanto, marinado en limón y aceite de oliva.</i>		15
<i>Nuestra cremosa ocopa arequipeña, de ají mirasol, con rodajas de papas peruanas.</i>		15

Platos de Fondo

<i>Corvina o Pescado en salsa de Camarones, fritos, bañados con una reducción de salsa de chupe y colas de camarón, acompañados de arroz blanco o papas fritas.</i>	69	54
<i>Tímbal de Camarones o Langostinos, deliciosa pasta con una suave salsa, con colas de camarones y ajíes peruanos, gratinado con abundante queso.</i>	59	44
<i>Chupe de Camarones, el tradicional y arequipeño, con abundantes colas de camarones, acompañado con papita, choclito, zapallo y un huevo escalfado.</i>		58
<i>Estofado de res a lo antaño, con tierna malaya y una salsa a base de ajíes arequipeños, cebollas suaves, zanahorias y chícha de guíñapo, acompañado de papas y arroz blanco.</i>		32
<i>El tradicional locro de pecho con tierna carne de larga cocción y cremosas papas prensadas con ajíes peruanos, acompañado de arroz blanco.</i>		28
<i>Adobo arequipeño, carne suave de bondiola en nuestro típico adobo, con suaves cebollas, rocoto y pan de tres puntas.</i>		26

Nuestro Perú

Entradas

<i>Cebiche de Corvina o Pescado del Día, frescos dados de pescado marinados en limón y ají limo, con choclito, camote y canchita.</i>	39	26
<i>Tiradito de Corvina o Pescado en Salsa de Rocoto, acompañado con choclito, camote y canchita.</i>	39	26
<i>Tiradito de Corvina o Pescado en Aceite de oliva, alcaparras y Parmesano, acompañado con choclito, camote y canchita.</i>	39	26
<i>Pulpo al Olivo, láminas de tierno pulpo con una deliciosa salsa de aceitunas negras y chimichurri, acompañado de choclito, papas al vapor y canchita.</i>		36
<i>Nuestra clásica Causa, esta vez con Chicharrón de Pulpo, en salsa al olivo.</i>		35
<i>Nuestra clásica Causa, esta vez con Chicharrón de Pescado, en salsa acebichada.</i>		26
<i>Escabeche a la limeña, jugosos trozos de pescado en salsa de ajíes peruanos y vinagre, acompañados de cebolla salteada, camote y arroz blanco.</i>		23
<i>Palta a la jardinera, media palta rellena con una mezcla de verduras, jamón y una deliciosa mayonesa de la casa.</i>		13

Platos de Fondo

<i>Sudado de corvina o Pescado, tierna corvina o pescado sudados en un delicioso caldo con ajíes peruanos, cebolla y tomate acompañados de arroz blanco.</i>	42	33
<i>Lomo a la Parrilla, en el término deseado, con guarnición de papas fritas o ensalada.</i>		38
<i>Lomo Saltado, jugosos trozos de lomo fino salteados y flambeados, con cebolla, tomate, ají amarillo y culantro, acompañado con arroz blanco y papas fritas.</i>		34
<i>Fetuccini al Pesto con Sábana de Bistec, empanizado y huancaína.</i>		32
<i>Seco de asado de tira, cocido a fuego lento en una salsa peruanísima de fresco culantro, acompañado con arroz blanco, frejoles y sarsa criolla.</i>		32
<i>Sudado de Lomo, jugoso, con cebollas, tomates y ají amarillo, acompañado de porción de arroz blanco y papas fritas.</i>		30
<i>Lechón al horno; succulento lechoncito horneado por horas, con una salsa de sabores peruanos.</i>		27
<i>Ají de Gallina, un clásico, con pollo desmenuzado en una rica salsa de ají amarillo y parmesano, acompañado de arroz blanco.</i>		20

Del Mundo

Entradas

<i>Sopa a la Minuta, clásica, como hecha en casa.</i>	15
<i>Crema de puerro y apio, acompañada de pan tostado.</i>	13
<i>Crema de tomate, acompañada de pan tostado.</i>	13
<i>Crema de Cebolla, gratinada con parmesano y crema, acompañada de pan tostado.</i>	13
<i>Ensalada Mixta Especial, con lechugas seleccionadas, tomate cherry, aguaymanto, palmitos, palta y fetas de parmesano, bañada con nuestra rica vinagreta especial.</i>	15
<i>Ensalada César, nuestra selección de lechugas romanas, cubos de pollo al grill con una vinagreta cremosa de mayonesa, mostaza, aceite de oliva y parmesano.</i>	13

Platos de Fondo

<i>Corvina o Pescado Rellenos con Fondos de Alcachofa, gratinados con abundante queso, acompañados con papas doradas.</i>	56	41
<i>Corvina o Pescado en Mantequilla, con una tersa salsa de mantequilla negra, vino blanco y alcaparras, acompañados con arroz blanco o papas fritas.</i>	54	34
<i>Lomo Strogonoff, jugosos trozos de lomo salteado en una deliciosa salsa de crema a la pimienta negra y estragón, acompañado con arroz blanco.</i>		42
<i>Lomo a la Pimienta, grillado y bañado con una aromática salsa de tres pimientos y crema, acompañado con papas fritas o arroz blanco.</i>		39
<i>Ravioles rellenos de Zapallo caramelizado, en una deliciosa salsa de crema, parmesano y salvia, acompañados de un medallón de lomo a la parrilla.</i>		30
<i>Pollo Cordon Bleu, el clásico, relleno de salsa blanca, jamón y queso, acompañado de papas fritas.</i>		28
<i>Milanesa de Pollo, empanizada al panco, acompañada de papas fritas.</i>		24

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

Bebidas Frías

	<i>Pers.</i>	<i>Jarra</i>
<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 coffee</i>	20
<i>Té / Mate</i>	4
<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 tahiti 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 Tahiti.* 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.
<i>Gin Hendrick's</i>	25	176
<i>Gin Tanqueray Dark Berry Royale</i>	20	135
<i>Gin Tanqueray Flor de Sevilla</i>	20	135
<i>Gin Tanqueray London Dry</i>	16	113
<i>Gin Boticario Dry</i>	13	97
<i>Pisco Viñas de Oro Mosto Verde Gold (Italia o Quebranta)</i>	14	99
<i>Pisco Huamani (Italia o Quebranta)</i>	13	92
<i>Pisco Cuatro Gallos (Italia o Quebranta)</i>	7	51
<i>Ron Zacapa Solera 23 Años</i>	38	283
<i>Ron flor de Caña Centenario 12 Años</i>	18	131
<i>Ron Botran Añejo 12 Años</i>	15	104
<i>Tequila Don Julio Blanco</i>	33	243
<i>Tequila 1800 Silver</i>	23	168
<i>Tequila Jimador Rubio Reposado</i>	14	102
<i>Vodka Grey Goose</i>	29	217
<i>Vodka Absolut</i>	8	61
<i>Whisky The Singleton 12</i>	29	219
<i>Whisky J.W. Double Black</i>	26	190
<i>Whisky J.W. Black</i>	19	138
<i>Whisky Old Parr</i>	15	110
<i>Whisky J.W. Red</i>	9	65

