

LA BENITA

de los claustros

la leyenda picantera

por: Roger Falcón



Carta tradicional picantera ESPAÑOL-INGLES

MISTURA
apega
2011-2015

THE LEGEND GETS TO THE CHOISTERS

Benita was born and brought up in the middle of grinding stones and stews, after being woken up by the red roosters songs; she harvested, barefooted, the traditional hot peppers or the alfalfa so to feed the giant guinea pigs as well as rabbits. Before going to school she used to milk the stocky cows. She shaped herself up in proper traditional eatery as it is known by the local kids.

Since she inherited her mother's and grand mother's seasoning seasoning (5 generations), from a very young age she has been rescuing promoting and preserving the typical and ancient casseroles of her hometown Characato; for that reason she uses the local produce of her orchard and fields. In this place of local identity, Meals are cooked by firewood stoves, chili peppers are pounded on very old grinding stones and aromatic and medicinal herbs are roasted while listening to a humorous typical girl.

This picantería soaks the visitors in honesty and unbridled passion, in an authentic ancient eatery atmosphere. LA BENITA has a wide range of gastronomic knowledge inherited from her grand mothers known as "The shepherdesses" mentioned by the Pacharacos group, in a very famous song "Let's go to Characato to the Shepherdesses to eat the tasty meals and drink the corn beer (chicha) in local glasses.

Welcome to the local cuisine legend.
La Benita de los claustros!

LA BENITA

de los claustros

la leyenda picantera

por: Roger Falcón



Carta tradicional picantera ESPAÑOL-INGLES

LA LEYENDA LLEGA A LOS CLAUSTROS



Benita nació y creció entre batanes y guisanderas. Se despertaba con el canto de gallos colorados, cosechaba a pata cala los rocotos o los atados de alfalfa con los que alimentaba a esos cuyes gigantes como conejos, y ordeñaba vacas rechonchas antes de partir a la escuela. Se forjó, pues, en un contexto de picanterías de “adeveras”, como dicen los ccoritos.

Y como heredó la sazón de la madre y la abuela (5 generaciones), desde muy joven viene contribuyendo al rescate, revalorización y preservación de los potajes típicos y ancestrales de su querido Characato. Por eso, en su picantería vivencial se rescatan y utilizan insumos de su propia huerta o de la campiña. En este reducto de arequipeñitud se cocina al fogón de leños generosos, se trituran ajíes sobre un ancestral batán de piedra, y se cuecen hierbas aromáticas y medicinales mientras se escucha una jocosa chacarera.

Esta picantería sumerge a los visitantes, con honestidad y pasión desbocada, en una auténtica atmósfera de picantería de antaño mediante los cinco sentidos. Y la intención tiene raíces pues La Benita posee un amplio conocimiento gastronómico que le dejó su abuela, más conocida como “Las Pastoritas” y que la célebre canción de Los “Pacharacos” la menciona: “Vamos a Characato ande las Pastoritas a comer los ricos picantes y beber la chicha en caporal y cantarilla”.

El gusto es nuestro.
¡Bienvenidos a la leyenda de la cocina picantera arequipeña!



LA CHICHERÍA
THE CORN BEER BREWERY



CHICHA PA´REFRESCAR
LOCAL CORN BEER TO FRESH UP

Chicha de güiñapo

Como antaño, a base de maíz negro culle,
guarda la esencia y procedimientos de 7
generaciones / Fermented black corn, from the
past 7 generations
s/ 5-10

JUGO DE PAPAYA AREQUIPEÑA.

JUICE OF LOCAL PAPAYA

INFUSIÓN FRIA DE HIERBAS NATIVAS.

COLD NATIVE HERBS INFUSIONS

JUGO DE TUMBO

JUICE OF BANANA PASSIONFRUIT

LIMONADA

LEMONADE

GASEOSAS

SODA

s/ 8

VINO TACAMA (copa)
WINES TACAMA (by glass)

DON MANUEL

TANNAT 2013

SELECCIÓN ESPECIAL

PETIT VERDOT – TANNAT 2012

GRAN BLANCO DE BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

VIOGNIER-CHARDONNAY

s/30

GRAN BLANCO

CHENIN SAUVIGNON BLANC CHARDONNAY 2014

GRAN TINTO

MALBEC PETIT VERDOT TANNAT 2014

ROSE

SEMISECO DULCE NATURAL 2014

ALBALI

CRianza 2011

s/25



LA CHICHERÍA
THE CORN BEER BREWERY



COCTELES PA´EMPILAR
COCKTAILS

Pisco Sour clásico

Pisco, zumo de limón, jarabe, clara de huevo / Grape
Brandy, lime juice, gum syrup, egg white

Chilcano Clásico o de macerado*

Pisco, ginger ale / Grape Brandy, ginger Ale

Pisco Sour picantero

Pisco, Aroma de Rocoto de huerta, limón, Clara de
huevo / Grape Brandy, hot pepper, lime, egg white

PapayPisco

Papaya arequipeña. Pisco, ginger ale / Local papaya,
grape Brandy, ginger ale

La Benita

Pisco, tuna roja, naranja, hierba buena / Grape
Brandy, red prickly pear, orange, mint

s/ 15

**Macerados / Macerated drink: Coca/Coca Leaves,
Hierba Luisa/lemon grass, Duraznillo/peach,
Mora/blackberry, Muña/Andean mint, Hierba
Buena/sparmint, Anís estrella/anise,
Menta/Peppermint.*



LA PICANTERÍA
THE SPICY FOOD EATERY



EL CHUPE NUESTRO
OUR CHOWDER

CHUPE DE CAMARONES
RIVER SHRIMP CHOWDER

Camarones, papa amarilla, zapallo, queso, leche, choclo maíz, huevo y mucha tradición / River shrimp, potato, pumpkin, corn, milk, cheese, egg, fava beans and a lot of tradition.
s/ 40

PA ´ COMENZAR Y COMPARTIR
STARTER

QUESO FRITO Y PAPAS NATIVAS (V)
FRIED LOCAL CHEESE AND FRIED NATIVE POTATO
s/ 15

ESCRIBANO PICANTERO (VV)
LOCAL SPICY SALAD

Papas nativas, rocoto y tomate en rodajas bañado en un aliño de Chicha de güiñapo, vinagre, aceite y sal. Se acompaña con rodajas de papa / Native potatoes, Hot pepper, tomato bathed in local corn beer, vinegar, oil, salt, with cooked local potato.
s/ 10

SOLTERITO DE QUESO (V)
LOCAL SALAD

En cuadraditos: queso paria, cebollita arequipeña, habitas y choclo tierno, tomate, aceituna, aceite de oliva, vinagre, chicha y papa raja raja / Local salad (Squared cheese, local onion, potato, fava beans, tender corn, tomato, olive, olive oil, local corn beer with cooked potato).
s/ 10

TRIO PA ´ COMENZAR

THREE TO START WITH
Solterito + Escribano + Queso frito
s/ 30

**Según disponibilidad / Subject to availability*
*** Sábados y Domingos / Saturdays and Sundays*



LA PICANTERÍA
THE SPICY FOOD EATERY



PA ´ NO COMPARTIR
NOT TO SHARE

CUY CHACTADO
LOCAL FRIED GUINEA PIG

Ganador de Mistura 2012 en mejor cuy del Perú.
Cuy macho tierno y entero
Peso: 750 gramos, Papa nativas fritas con cáscara, Mote de maíz, Sarza criolla y Sango de trigo de antaño / Best Peruvian Guinea Pig Competition, 2013 National Show. Male tender guinea pig
Weight: 750 grams, fried native potato, cooked corn, local salad, wheat pudding.
s/ 50

CHICHARRÓN DE CERDO A LO ANTAÑO
DEEP-FRIED PORK AS IT USED TO BE

Chanchito criollo, hecho como en aquellos tiempos: con su propia manteca, en perol y al fogón de leña, tostado de maíz, papa nativas fritas con cáscara y sarza criolla / Pork fried in its own lard in a cauldron and on a firewood stove, grilled corn, Fried native potato, and local salad.
s/ 32

CHICHARRÓN DE CAMARÓN
LOCAL FRIED SHRIMP

Camarones frescos de nuestros ríos arequipeños hechos chicharrones, papas nativas fritas, mote de maíz, papas nativas fritas y ensalada criolla / Local fried shrimp, fried native potato, cooked corn and local salad.
s/ 35

ROCOTO RELLENO

AREQUIPEÑO CON PAPA A LO ANTAÑO
LOCAL STUFFED HOT PEPPER WITH LOCAL POTATO

Muchas lágrimas y pasión para sacar el picor del rocoto, carne de res picada a mano en cuadraditos y en su delicioso aderezo. Papa entera harinosa, batido de leche, huevo, mucho queso paria derretido / Many tears and passion to squeeze the pungency of the local hot pepper, square pieces of beef, served with a delicious potato bathed in milk, egg and melted cheese
s/ 32

(V) Vegetarianos / Vegetarians
(VV) Veganos / Vegans



LA PICANTERÍA THE SPICY FOOD EATERY



PA ´ NO COMPARTIR
NOT TO SHARE

CHULETA DE CERDO PORK CHOP

Carne de chanco aderezada con su ají colorado, sal, pimienta, muña y grillada. Se acompaña con papa nativa y ensalada criolla / Pork seasoned with grilled local chili pepper and Andean mint. Served with fried native potatoes and local salad.

s/ 30

SIMPLE PICANTERO

- Solterito de queso / Local salad (cheese, onion, potato, fava beans with cooked potato)
- Estofado a la Chicha o Locro de pecho / Beef stew in corn beer or Mashed potato with beef brisket
- Arroz blanco graneado / Cooked rice

s/ 18

DOBLE PICANTERO

- Fried cheese and fried native potatoes.
- Solterito de queso / Local salad (cheese onion, potato, fava beans with cooked potato)
- Estofado a la Chicha / Beef stew in corn beer
- Locro de pecho / mashed potato with beef brisket
- Arroz blanco graneado / Cooked rice

s/ 36

LOCRO DE PECHO

Suculento guiso a base de papa harinosa, con punta de pecho de res, tripas, pancita y cecina ...Como Dios manda!!! / Mashed potato with beef brisket or beef stew in corn beer, guts, belly and jerk meat.

s/ 25

ESTOFADO DE RES A LA CHICHA

Delicioso aderezo con chicha de güiñapo con punta de res, cebolla, zanahoria y papa harinosa / Beef stew in corn beer, onion, carrot and potato

s/ 25

**Según disponibilidad / Subject to availability*

*** Sábados y Domingos / Saturdays and Sundays*



LA PICANTERÍA THE SPICY FOOD EATERY



PA ´ NO COMPARTIR
NOT TO SHARE

TRIPLE PICANTERO

- Chicharrón de chanco de antaño / Deep-fried pork as it used to be.
- Rocoto relleno / Stuffed hot pepper.
- Soltero de queso / Local salad (cheese, onion, potato, fava beans with cooked potato).
- Papa a lo antaño / Delicious potato bathed in milk, egg and melted cheese

s/ 40

DOBLE AREQUIPEÑO

- Chicharrón de cerdo a lo antaño / Deep-fried pork as it used to be.
- Rocoto relleno / Stuffed hot pepper.
- Papa a lo antaño / Delicious potato bathed in milk, egg and melted cheese

S 36

COSTILLAR DORADO

RACK OF LAMB

Costillar de cordero criollo cocido con ajo, cebolla, apio, nabo, poro . En ají panca de la casa y dorado al perol en fogón, papas nativas fritas, mote de maíz y ensalada criolla / Fried rack of lamb in garlic, onion, celery, turnip, leek, macerated in a local Chili pepper and fried in a cauldron on a firewood stove, grilled corn, Fried native potato, and local salad.

s/ 30

SOLTERO LA BENITA (V)

En cuadraditos: queso paria, cebollita arequipeña, habas y choclo tierno, tomate, aceituna, aceite de oliva, vinagre, chicha y papa harinosa . Mucho amor y mucha tradición / Local salad (Squared cheese, local onion , potato, fava beans, tender corn, tomato, olive, olive oil, vinegar, local corn beer with cooked potato) lot of love and tradition.

s/ 25

ENSALADA DE LICCHAS (VV)

Licchás (hojas de quinua), queso frito, papas nativas fritas y salsa de tumbo / Licchas (quinoa leaves) , fried cheese , fried native potato and sauce of banana passion fruit

s/ 25

(V) *Vegetarianos / Vegetarians*

(VV) *Veganos / Vegans*

LA PICANTERÍA
THE SPICY FOOD EATERY

POSTRES PA´ DELEITAR
DESSERTS

QUESO HELADO
LOCAL ICE CREAM

Helado de leche fresca de vaca arequipeña del campo, su canelita, anís . Bañado con miel de tumbo / Local ICE CREAM (fresh cow´s milk, cinammon, anise) with honey of banana fruit passion.
s/ 10

SANGO DE TRIGO
WHEAT PUDDING

El Dulce de los Incas. Aperitivo de antaño compuesto de trigo tostado en leña y molido en batán. Se acompaña con pasas, queso, maní y mucha tradición / Sweet of then Incas. Toasted ground wheat raisins, peanut and a lot of tradition.
s/ 10



Picanterías de Arequipa
PATRIMONIO CULTURAL
DE LA NACIÓN
THE LOCAL CUISINE CULTURAL
HERITAGE OF THE NATION



🕒 9AM-8PM
📍 labenitadelosclaustrros
📍 General Morán 118,
Clausros de la Compañía,
Primer patio, Mercado de Arequipa
Arequipa, Perú
☎ / 992347272
✉ labenitadelosclaustrros@gmail.com
🌐 www.labenita.com