

CLAUSTRO

✿ PARA COMPARTIR

Arancini arequipeño

Risotto frito con jamón y queso, salsa de ocopa a la Arequipeña con salsa de tomate y aceite de huacatay. 35

Bruschetta de hongos

Tostas con pasta de ajo, tomillo y aceite de olivo, queso paria, ragú de hongos espolvoreado con arena de parmesano y reducción de balsámico. 45

Stracciatella

Con cherries asados, aguaymanto y piadinas del Claustro. 39

Carpaccio del convento

Finas láminas de lomo, emulsión de rocoto, láminas de queso paria, alcaparras y arúgula. 39

🍷 ENTRADAS Y ENSALADAS

Solterito itálico

Soltero arequipeño con queso fresco, mozzarella, tomates frescos y confitados, cebolla blanca y rocoto. Ligado con pesto y aceite de oliva. 39

Tiradito de jamón de trucha

Leche de tigre de albahaca y ají amarillo, palta, tomate, y queso parmesano. 39

Ensalada finna

Mix de lechugas orgánicas, prosciutto, láminas de parmesano, peras y queso gorgonzola con vinagreta de la casa. 39

Ensalada de la casa

Mix de lechugas orgánicas, espárragos, palta, pimientos morroneados rojos, naranja, espinaca, pollo al tomillo y orégano apanado en panko, con vinagreta de tumbo. 39

🍷 LOS DE ANTAÑO

Chupe de camarones

Un generoso chupe de camarones a la Arequipeña, servido en olla de barro. 79

Rocoto relleno

Famoso plato de la cocina Arequipeña relleno de lomo fino, acompañado de un infaltable pastel de papa. 55

*Con camarones. 79

🍷 FONDOS

Raviol 3 quesos

Parmesano, ricotta, queso de cabra, tocino y mantequilla de salvia. 45

Tortellini de ricotta y espinaca

Bañados y gratinados en salsa de cuatro quesos - mozzarella, andino, parmesano y gorgonzola. 45

Tortellini de adobo

Rellenos de cerdo, bañados en salsa de adobo Arequipeño y acompañados de cebollitas bebé asadas. 49

Gnocchi al pesto characato

Bañados en pesto arequipeño de albahaca y huacatay, chutney de ajíes y rocotos y parmesano. 49

Fettuccini a la ocopa arequipeña

Salsa de ocopa a nuestra manera, trozos de lomo saltado y chimichurri del Claustro. 59

Lasagna del Claustro

Con lomo fino, queso mozzarella y parmesano. 45

*Con camarones. 79

Pasta al horno

Espinacas al ajo, salsa de tomate y straciatella. 49

Penne al ragú de cordero

Con pimientos asados, mix de cebollas caramelizadas y fritas. 65

Spaguetti Vitor

Con colas de camarones, tomate fresco, rocoto y albahaca. 79

Napolitana de pollo

Con papas rostizadas y espárragos a la mantequilla. 45

Milanesa de lomo

Lomo al balsámico sobre spaguetti a la crema de pesto. 55

Lomo a las 3 pimientos

Acompañado con fettuccini a la crema. 59

Lomo en su jugo

Acompañado de un risotto de hongos y espárragos. 65

Ossobuco Yanahuara

Estofado en receta original con rocoto relleno de risotto al azafrán. 69

PARA TERMINAR

Queso helado del Monasterio

Nuestro queso helado, sobre crocante de almendras, compota de papaya arequipeña y granizado de fresa y frambuesa. 19

Tres leches del Claustro

Pan brioche caramelizado, peras y helado de vainilla artesanal. 23

Tiramisú

Crema helada de mascarpone con bizcotelas remojadas en almíbar de café. 25

Tarta de queso de Capriccio

Cremosa tarta de queso con compota de fresa y frambuesas. 25

Trufada de La Crocante

Base de brownie, trufa y rulos de chocolate, bañada en una salsa de lúcuma del Claustro. 25

Semifredo de chocolate de La Ibérica

Con caramelo de pistacho y cream montada. 25

CLAUSTRO

VINO TINTO

Arequipa

Viñedo San Javier - Valle de Vitor
Malbec. 75

Perú

Bodega Tabernerero
Gran Tinto Reserva Malbec / Merlot. 50

Vittoria Reserva
Malbec. 80
Cabernet Sauvignon. 80
Syrah. 80

Bodega Intipalka
Moscatel de Alejandria - Cosecha Tardia 375ml. 55

Chile

Bodega Montes
Alpha Cabernet Sauvignon. 230

Viña Miguel Torres
Cordillera Reserva Especial - Cabernet
Sauvignon. 195
Andica Pinot Noir. 115

Viña Aquitania
Cabernet Sauvignon. 140

Bodega Mont Grass
Day One Carmenere. 130

Viña Korta
Reserva Carmenere. 110

Viña Lapostelle
Grand Select Carmenere. 130
Grand Cabernet Sauvignon. 130

Viña Leyda
Pinot Noir. 98

Uruguay

Bodega Cerro Chapeu
Reserva Tannat. 160

Argentina

Bodega Catena Zapata
Alma Negra Misterio Blend. 220

Bodega Casa Vigil
El Enemigo Malbec. 195

Bodega Salentein
Numina Gran Corte. 95
Reserva Merlot. 135

Argentina

Bodega Durigutti
Cara Sucia Cepas Tradicionales. 160

Bacan by Giuseppe Franceschini (Orgánico)
Merlot. 150

Bodega Huentala Wines
Sombrero Cabernet Franc. 120

Bodega Mosquita Muerta
Perrro Callejero Malbec. 145

Bodega Barbieri
Malajunta Reserva Malbec. 145

Bodega Argento (Orgánico)
State Reserva Cabernet Franc. 125

Bodega Escorihuela Gascón
Sangiovese. 106
Pino Noir. 106

Bodega Trapiche
Broquel Bonarda. 90

España

Bodega Faustino
VII Tempranillo. 100
Gran Rva Tempranillo. 220

Bodega Zinio
Lagrimas de Maria Crianza. 150

Bodega Lan
Gran Reserva. 280

Bodega García Carrion
Pata Negra Crianza D.O. Rioja. 100

Italia

Bodega Fantini
Sangiovese. 125

Bodega Rufino
Chianti. 145

Francia

Bodega Château du Cédre
Le Marcel Malbec. 115

Portugal

Bodega Casa Relvs
Segredos São Miguel. 120

USA - California

Bodega Robert Mondavi
Woodbridge Zinfandel. 110

 VINO ROSADO

La Mule Rose - Francia. 99
Silvestra Rosé - Argentina. 99

 VINO BLANCOS

Tabernero Blanco de Blancos - Perú. 50
Vittoria Chardonay - Perú. 80
Elsa Bianchi Torrontes - Argentina. 85
Callia Pinot Grigio - Argentina. 65
Segredos Sao Miguel Blanco - Portugal. 120
Casa Marin Cartagena Gewuztraminer - Chile. 135
Castel Pujol Floklore /Malbasia - Uruguay. 140

 ESPUMANTE

Juve Camps Rsva Cinta Púrpura Brutt - España 30
Juve Camps Cinta Púrpura Rosé - España 130
Decordi Lambrusco Rosso - Italia 68

Tintos 375 ml. Media Botella

Gran Tinto Malbec / Merlot - Perú. 27
Vittoria Malbec - Perú. 40
Faustino Tempranillo - España. 52
7 Colores Carmenere - Chile. 45

Blancos 375 ml. Media Botella

Tabernero Blanco de Blanco - Perú. 27
Vittoria Chardonay - Perú. 40

Botellín de 187ml

Vittoria Malbec - Perú. 20
7 Colores Sauvignon Blanc - Chile. 25
7 Colores Carmenere - Chile. 25
Santa Julia Malbec - Argentina. 26
Faustino Tempranillo - España. 26
B&G Reserve Cabernet - Francia. 37

DERECHO DE CORCHO S/ 50.00

Los Precios Incluyen IGV y 11% DL 25980

Tomar bebidas alcohólicas en exceso es dañino para la salud

CLAUSTRO

APERITIVOS

Pisco Sours

Clásico. 25

Maracuyá sour o de tumbo sour. 27

Papaya Arequipeña sour. 27

Frutos rojos sour. 26.5

Chilcano

Chilcano clásico: pisco, ginger ale, jarabe de goma y limón. 25

Chilcano de maracuyá, tumbo o kion. 27

Chilcano con pisco macerado de damasco. 27

Chilcano con pisco macerado de especias. 27

Algarrobina. 25

Lucumoso

Con pisco macerado de damasco, lúcuma y chocolate. 28

Pisco Punch

Pisco, triple sec, jugo de naranja, jugo de piña y limón. 26

OTROS APERITIVOS

Sangría de la Casa

Nuestra receta secreta. 20

Tinta de verano

Nuestra receta secreta. 18

Aperol spritz

Proseco, Aperol. 25

Negroni Sbagliato

Campari, Vermouth rosso y proseco. 25

Orange Campari

Campari y jugo de naranja. 24

Piña colada

Ron, crema de coco y jugo de piña. 25

Daiquiri de fresa o durazno

Ron, fruta fresca y jarabe de goma. 25

Mojito

Mojito clásico: ron, azúcar, limón, hierbabuena y soda. 22

Mojito de maracuya o tumbo. 24

Mojito de frutos rojos 27

Limoncello Tonic. 26

Blue Sky

Vodka, curazao y jugo de piña. 25

Dry Martini

Gin y vermouth dry. 24

Gin Tonic. 25

Gin Tonic frutos rojos. 26

Monasterio Rosso

Gin, frutos rojos, frambuesa, limón, soda y jarabe de goma. 27

Margarita Especial

Tequila, cointreau, limón, naranja y jarabe de goma. 27

LICORES Y DESTILADOS

Gin Sorgin. 39

Gin Hendricks. 25

Vodka Pravda. 25

JW Negra. 23

JW Roja. 18

Old Par. 23

Jack Daniels. 22

Campari. 17

Cognac Courvoisier V.S. 25

Ron Diplomatico exclusiva. 35

Ron Barcelo onix. 24

Pisco Centenario Najar. 17

Tequila Jose Cuervo. 15

BAJATIVOS

Limoncello. 16

Anis Najar triple destilación. 15

Anis Najar . 10

Verde - azul - rojo - café

Amaretto Di Saron. 19

Cointreau. 19

Menta. 13

Zambuca. 20

Baileys. 18

Fernet de branca. 17

 CERVEZAS

- Stella artois. 16
- Corona. 16
- Cusqueña. 13
- Pilsen. 13
- Heineken (alemana) 16
- Arequipeña. 16
- Sierra Andina. 20

 BEBIDAS FRIAS

- Agua sin gas. 6.5
- Agua con gas. 6.5
- Agua tónica. 9.5
- Gingerale. 9.5
- Limonada. 9
- Limonada con hierbas. 10
- Naranjada. 11
- Zumo de Naranja. 13
- Té Helado. 7.5
- Té Helado con frutos rojos. 7.5

 GASEOSAS

- Gaseosa. 6
coca cola / fanta / sprite / inca kola
- Gaseosa cero azucar. 7.5
Coca cola / Inca kola / Escocesa
- Escocesa. 6
- Energina. 6

 JUGOS

- Jugos. 11
Tumbo / Maracuyá / Piña / Durazno
Papaya arequipeña / Fresa / Guayaba
- Jugo surtido. 14
Fresa, durazno y piña
- Jugo frutos rojos. 16
+ Leche adicional. 2
+ Frozen. 2

 BEBIDAS CALIENTES

- Capuccino del Monasterio. 15
Con Anis Najar.
- Irish Coffee. 17.5
- Expresso. 8
- Americano. 8
- Cortado. 9
- Café con leche. 9.5
- Capuccino. 10.5

 INFUSIONES

- Te piteado
Con Anis Najar y limón. 10
- Piteadito
Infusión de coca con Anis Najar y limón. 10
- Te verde. 6.5
- Te puro
Té canela y clavo o té negro. 6.5
- Infusion natural
Coca / Hierbabuena. 6.5
- Infusiones "La Fidelia". 7.5
- Infusiones. 6.5
Anis / Hierbaluisa / Boldo