

# 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**

Creposa 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 Tabernero  
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  
Perrito 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 Diplomático 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