

CLAUSTRO

✿ PARA COMPARTIR

Arancini Arequipeño

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

Bruschetta de Hongos

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

Stracciatella

Con cherries asados, aguaymanto, un toque de pesto, acompañado de piadinas del Claustro.

Carpaccio del Convento

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

Carpaccio del Mar

Finas láminas de pulpo, alioli, pesto, aceitunas, alcaparras y toque de aceite picante.

🍷 ENTRADAS Y ENSALADAS

Solterito Itálico

Soltero arequipeño con queso fresco, mozzarella, tomates frescos y confitados, cebolla blanca, choclito, habas y rocoto, ligado con pesto y aceite de oliva.

Tiradito de Jamón de Trucha

Leche de tigre de albahaca y ají amarillo, palta, cherries asados y arena de parmesano.

Ensalada de la Casa

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

Causa del Claustro

Causa de rocoto Arequipeño cubierta por langostinos, palta y abundante salsa rosada hecha a nuestro modo.

*Con camarones.

🍲 RINCONCITO AREQUIPEÑO

Chupe de Camarones

Generoso chupe de camarones a la Arequipeña.

Rocoto Relleno

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

*Con camarones.

Minestrone

Tradicional sopa ligada con pesto con carne, vegetales, rigatoni y queso fresco.

Cauche

Papa, tomate, cebolla, rocoto y ají colorado en un mix de quesos, cocinados lentamente en una untuosa cazuela con aromas de huatacay.

*Con camarones

🍷 FONDOS

Raviol 3 Quesos

Parmesano, ricotta, gorgonzola, tocino y mantequilla de salvia.

Capelletti de Alcachofa

A la mantequilla y pangratatto de ajo, ceniza de limón y pecorino romano.

Tortellini de Ricotta y Espinaca

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

Tortellini de Adobo

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

Gnocchi all' Arrabbiata con Pulpo

Pomodoro, alcaparras, gremolatta, albahaca y un toque de aceite rojo picante.

Fettuccini a la Ocopa Arequipeña

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

Lasagna del Claustro

Con lomo fino, queso mozzarella y parmesano.

*Con camarones.

Spaguetti Vitor

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

Pollito del Claustro

Pechuga de pollo al grill, papas rostizadas y espárragos a la mantequilla.

Milanesa con Spaguetti al Pesto

Pechuga de pollo empanizada con reducción balsámica sobre spaguetti a la crema de pesto.

*Con milanesa de lomo.

Lomo a las 3 Pimientas

Acompañado con fetuccini a la crema.

Lomo en su Jugo

Cremoso risotto de hongos y espárragos, acompañado de trozos de lomo en su jugo.

Risotto Crocante con Langostinos

Risotto con zapallo loche a la sartén, alioli, cilantro, queso grana padano y pecorino.

Risotto Arequipa

Con chodlito, arverjitas y deliciosos camarones bañados en una salsa con todos los sabores del chupe.

Ossobuco Yanahuara

Estofado en receta original, acompañado con un rocoto relleno de risotto al azafrán.

PARA TERMINAR

Queso Helado del Monasterio

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

Tres leches del Claustro

Antigua receta de las monjas, servida con peras salteadas y helado de vainilla artesanal.

Tiramisú de Lúcuma

Crema helada de mascarpone con lúcuma, bizcotelas remojadas en almíbar de café.

Tarta de Queso de Capriccio

Cremosa tarta de queso con compota de fresa y frambuesas.

Flan de Pistacho

Suave y cremoso con sabor delicado que combina la riqueza del flan tradicional con el sabor y textura del pistacho.

Sopa de Lúcuma

Crocantes trufas bañadas del mejor chocolate arequipeño: La Ibérica, sobre una cremosa sopa de lúcuma perfumada con vainilla.

Merengado de Chirimoya

Trozos de Chirimoya, merengue crocante, chocolate y manjar de la casa.

CLAUSTRO

APERITIVOS

PISCO

Pisco Sour

Clásico / Maracuyá / Tumbo / Papaya AQP
Frutos Rojos

Chilcano

Clásico / Maracuyá / Tumbo
Frutos Rojos

Algarrobina

Lucumoso

Pisco macerado de damasco, lúcuma y chocolate

Pisco Punch

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

Red Sour Najar

Pisco, anís de frutos rojos y limón

GIN

Gin & Tonic

Dark Berrie Royale & Tonic

Sevilla & Tonic

Gin Tonic Frutos Rojos

Monasterio Rosso

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

SPRITZ

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol y Agua con gas

Hugo Spritz

Licor de Flor de Sauco, Prosecco

Sevilla Spritz

Tanqueray Flor de Sevilla, Prosecco

Limoncello strawberry Spritz

Limoncello, Prosecco y Jarabe de Fresa



LOS DE SIEMPRE

Black Sour

Johnnie Walker Black Label, limón tahití, jarabe de goma y clara de huevo

Jackera

Jack Daniel's #7, Jack Daniel's Honey, pera, caramelo

Moscow Mule

Vodka, Ginger beer

Orange Campari

Negroni Sbagliato

Campari, Vermouth Rosso y Prosecco

Piña colada

Mojito

Mojito Tropical

Mango, Piña y Maracuyá

Tinto de Verano

Sangría de la Casa



LICORES Y DESTILADOS

Gin Sorgan

Gin Hendricks

Gin Tanqueray Flor de Sevilla

Gin Amazonian. **PERUANO**

Vodka Pravda

Black Whiskey. **PERUANO**

Johnnie Walker Black Label

Old Parr

Jack Daniels

Cognac Courvoisier V.S.

Tequila Blanco Don Julio

Ron Diplomatico Exclusiva

Ron Cartavio XO. **PERUANO**

Pisco Centenario Najar

Pisco Huamani

Pisco Portón



MOCKTAILS

Spritz de Frutos Rojos

Spritz de Piña y Maracuyá

 BAJATIVOS

- Limoncello
- Anís Najar Triple Destilación
- Anís Najar
Verde - Azul - Rojo - Café - Frutos Rojos
- Amaretto Disaronno
- Cointreau
- Zambuca
- Baileys
- Fernet de Branca

 CERVEZAS

- Arequipeña
- Stella Artois
- Corona
- Corona Cero
- Cusqueña
- Pilsen
- Heineken
- Artesanales
Sierra Andina
Servus

 BEBIDAS FRÍAS

- Agua s/c gas
- Agua Tónica
- Ginger Ale
- Limonada
- Limonadas Especiales
Kion / Hierbabuena / Hierbaluisa /
Mandarina y Hierbaluisa
- Naranjada
- Zumo de Naranja
- Té Helado
- Té Helado de Frutos Rojos

 GASEOSAS Y JUGOS

- Gaseosa
Coca cola / Fanta / Sprite / Inca kola
/ Escocesa / Energina
- Gaseosa Cero Azúcar
Coca cola / Inca kola / Escocesa

Jugos

Tumbo / Maracuyá / Piña / Durazno
Papaya Arequipeña / Fresa / Guayaba

Jugo de Frutos Rojos

- Jugos Surtidos
- Santa Clara
Fresa, durazno y piña.
- San Valentín
Maracuyá, naranja y piña.

 BEBIDAS CALIENTES

- Vino Caliente
- Capuccino del Monasterio
Con Anís Najar
- Irish Coffee
- Expresso / Americano
- Machiatto
- Capuccino
- Café con Caramelo
- Afogatto
Café y Helado de Vainilla.

- ADICIONALES
- + Leche
- + Frozen
- + Crema Chantilly

 INFUSIONES

- La Cata
Té, papaya AQP, naranja, cedrón y hierbaluisa.
*Con Anís Najar

- Piteadito
Infusión de coca con Anís Najar y limón.

- Té
Té de canela y clavo / Té negro / Té verde.

- Infusiones del Claustro
- Catalina
Kion, eucalipto, menta y limón
- Valentina
Fresa, arándano, canela, clavo de olor y flor de Jamaica
- Madre Muña
Muña, menta, hierba luisa y manzanilla

- Delicia del Cielo
Cáscara de cacao, muña, hierbabuena y naranja

- Infusiones
Hierbaluisa / Boldo / Coca / Hierbabuena / Manzanilla