

CLAUSTRO

Ubicado en el histórico Monasterio de Santa Catalina, Claustro es una trattoria que, desde hace más de 20 años, forma parte del recorrido gastronómico de Arequipa. Nuestro espacio convive con la arquitectura y la memoria de este entorno emblemático, convirtiendo cada visita en una experiencia que trasciende la mesa. Nuestra carta propone una fusión equilibrada entre la tradición de la trattoria y los ingredientes que definen la identidad local. Trabajamos con productos frescos y sabores reconocibles, reinterpretados con técnica y cuidado, respetando tanto la herencia culinaria arequipeña como el carácter clásico de nuestra cocina. En Claustro, cada plato busca integrar historia, producto y hospitalidad en una propuesta que honra el lugar que habitamos y la ciudad que nos inspira.

Si presenta alguna alergia alimentaria, por favor comuníquelo a nuestro personal.  
Los precios expresados incluyen los impuestos y recargos de acuerdo a la ley.



## 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 cremoso, ragú de hongos coronado con cebolla dulce, arúgula, arena de parmesano, reducción de balsámico.

### **Stracciatella**

Con cherries asados y tomate confitado, aguaymanto, un toque de pesto y reducción balsámica, acompañado de piadinas del Claustro.

### **Carpaccio del Convento**

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

### **Carpaccio del Mar**

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

# ENTRADAS Y ENSALADAS

## **Solterito Itálico**

Queso fresco y 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, ají amarillo, palta, cherries asados y arena de parmesano.

## **Ensalada de la Casa**

Mix de lechugas orgánicas, espárragos, palta, pimientos morroneados, naranja, zanahoria, espinaca, pollo 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*



## CLÁSICOS AREQUIPEÑOS

### **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, ají colorado en un mix de quesos, cocinados lentamente en una untuosa cazuela con aromas de huatacay.

*\*Con camarones*



# FONDOS

## **Raviol 3 Quesos**

Rellenos de parmesano, ricotta, gorgonzola; en mantequilla de salvia y tocino.

## **Capelletti de Alcachofa**

A la mantequilla y pangrattato de ajo, ceniza de limón, espárragos y parmesano.

## **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, acompañados de cebollitas bebé asadas, galleta de parmesano y albahaca crujiente.

## **Lasagna del Claustro**

Con lomo fino, queso mozzarella y parmesano.

**Lasagna Characata**

Un rocoto relleno hecho lasagna con camarones.

**Spaguetti Vitor**

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

**Napolitana de Pollo**

Con papas rostizadas y ensalada fresca.

**Lomo a las 3 Pimientas**

Acompañado con fettuccini a la crema.

**Gnocchi all' Arrabbiata con Pulpo**

Con pomodoro, alcaparras, gremolata, 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.

**Milanesa con Spaguetti al Pesto**

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

*\*Con milanesa de lomo*

**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 parmesano.

**Risotto Arequipa**

Con choclito, 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, aromatizado con salsa de maracuyá.

### **Tres leches del Claustro**

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

### **Tiramisú de Lúcumas**

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

### **Tarta de Queso de Capriccio**

Creposa tarta de queso con compota de fresa y frambuesas.

### **Crème Brûlée de Pistacho**

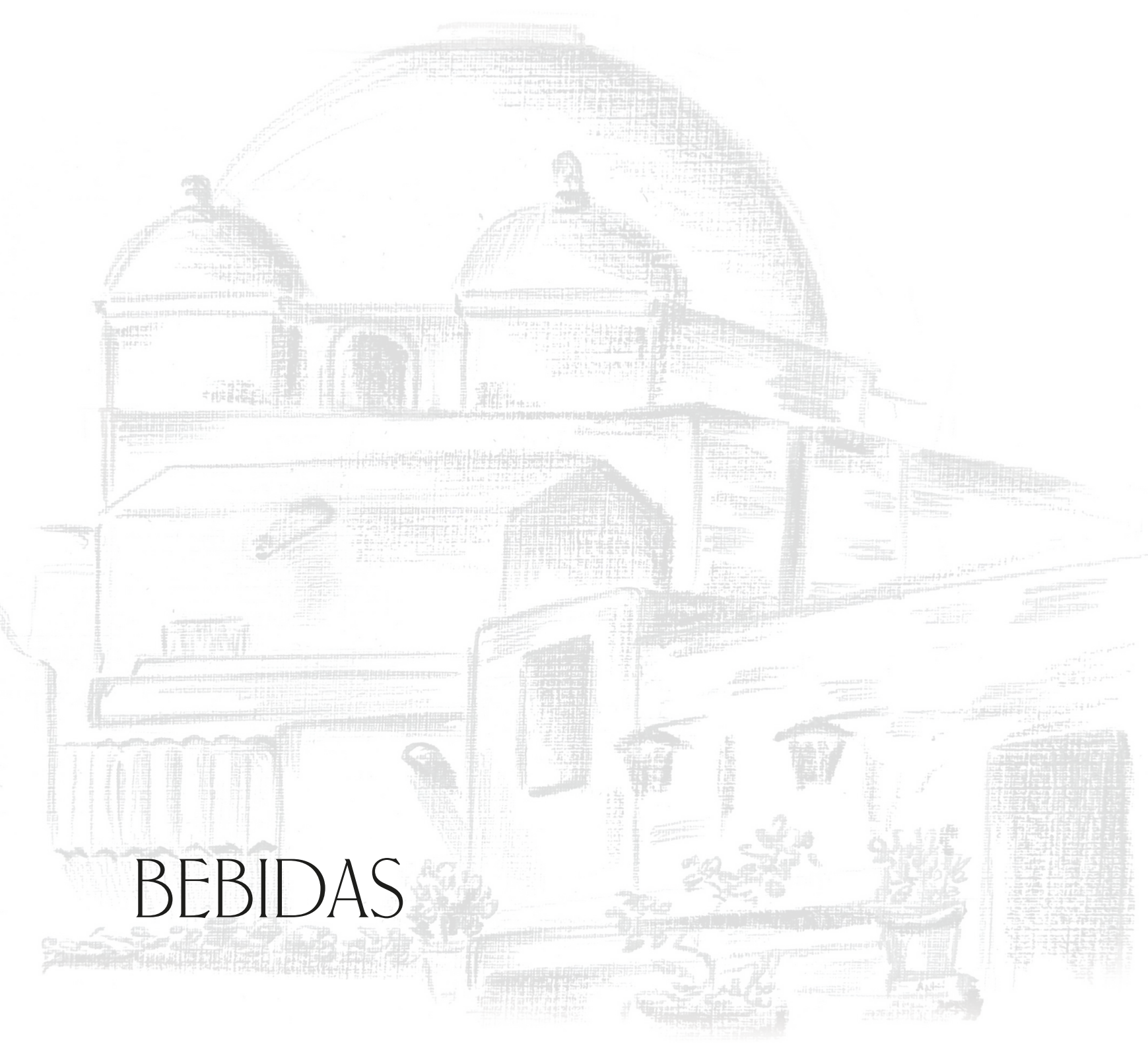
Crema suave de pistacho, cubierta con una fina capa de azúcar caramelizada.

### **Sopa de Lúcumas**

Crocantes trufas rellenas de chocolate arequipeño *La Ibérica*, sobre una cremosa sopa de lúcumas perfumada con vainilla.

### **Merengado de Chirimoya**

Trozos de chirimoya, merengue crocante, pisco, chocolate y manjar de la casa.



BEBIDAS



## APERITIVOS

### PISCO

#### **Pisco Sour**

Clásico / Maracuyá /  
Tumbo / Papaya AQP  
\*Frutos Rojos

#### **Chilcano**

Clásico / Maracuyá / Tumbo  
\*Frutos Rojos

#### **Pisco Punch**

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

#### **Algarrobina**

### GIN

**Dark Berry Royale & Tonic**

**Sevilla & Tonic**

**Gin Tonic Frutos Rojos**

**Gin & Tonic**

### SPRITZ

#### **Limoncello Strawberry Spritz**

Limoncello, espumante,  
soda y jarabe de fresa.

#### **Aperol Spritz**

#### **Hugo Spritz**

Licor de Flor de Saucó,  
espumante y soda.

#### **Hibiscus Spritz**

Licor de Hibiscus,  
espumante y soda.

#### **Sevilla Spritz**

Tanqueray Flor de Sevilla,  
espumante y soda.



## LOS NUESTROS

### **Coffee Mule**

Licor de café Flor de Caña Spresso,  
zumo de maracuyá y ginger beer.

### **Monasterio Rosso**

Gin de frutos rojos, frambuesa, limón, soda,  
jarabe, aromatizado con hojas de albahaca.

### **Lucumoso**

Pisco macerado de damasco,  
lúcuma, vainilla y chocolate.

### **Ruby Sour**

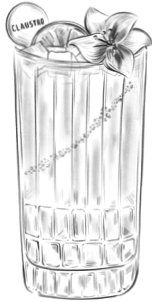
Johnnie Walker Black Ruby, syrup  
de frambuesa y limón.

### **Red Sour Najjar**

Pisco, Anís Najjar de frutos rojos y limón.

### **Pineapple Rossard**

Pisco, Licor de Hibiscus, piña,  
limón y jarabe de goma.



### **Ave del Claustro**

Tequila Don Julio, jarabe de membrillo, tumbo, limón, Pink Soda y escarcha de rocoto deshidratado.



### **Flor del Convento**

Ron Flor de Caña 12 años, zumo de piña, Aperol y limón.



### **El Dulce Voto**

Licor de expreso, Ron Flor de Caña 12 años, café, leche, chocolate y crema.



### **Jackera**

Jack Daniel's #7, Jack Daniel's Honey, pulpa de pera y caramelo.

# LOS DE SIEMPRE

## **Flor en las Rocas**

Ron Flor de Caña 18 años y hielo.

## **Black Sour**

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

## **Moscow Mule**

Vodka y Ginger beer.

## **Paloma**

Tequila Don Julio, toronja y Pink soda.

## **Negroni**

Campari, Vermouth Rosso y Gin.

## **Piña Colada**

## **Orange Campari**

## **Mojito de Frutos Rojos**

## **Mojito Tropical**

Mango, Piña y Maracuyá.

## **Mojito**

## **Sangría de la Casa**

## **Tinto de Verano**



# LICORES Y DESTILADOS

## **Gin Sorgin**

Elaborado con Sauvignon Blanc.

## **Gin Hendrick's**

## **Black Whiskey**

Peruano

## **Vodka Pravda**

## **Johnnie Walker Black Ruby**

## **Johnnie Walker Black Label**

## **Jack Daniel's Honey**

## **Gin Tanqueray Flor de Sevilla**

## **Gin Tanqueray Blue Berry Royal**

## **Old Parr**

## **Jack Daniel's**

## **Ron Cartavio XO**

Peruano

## **Ron Diplomático Exclusiva**

## **Tequila Don Julio**

Silver / Reposado

## **Ron Flor de Caña 12 años**

## **Pisco Portón**

Italia

## **Pisco 1615**

Quebranta

## **Pisco Ferreyros**

Acholado

## **Pisco Huamani**

Acholado

## **Pisco Centenario Najar**

Mosto Verde / Acholado /

Quebranta / Italia



## BAJATIVOS

**Amaretto Disaronno**

**Cointreau**

**Zambuca**

**Baileys**

**Fernet de Branca**

**Limoncello**

**Anís Najar Triple Destilación**  
Seco / Semidulce

**Anís Najar**  
Verde / Azul / Rojo / Café /  
Frutos Rojos / Tropical



## CERVEZAS

**Sierra Andina**  
Artesanal

**Stella Artois**

**Corona**

**Corona Cero**

**Heineken**

**Cusqueña**

**Cusqueña Cero**

**Arequipeña**

**Pilsen**

# BEBIDAS CALIENTES

## Vino Caliente

### Affogato del Claustro

Espresso, helado de vainilla  
y salsa de pistacho.

## Capuccino

## Macchiato

## Americano

## Espresso

### ADICIONALES

- + Leche
- + Frozen
- + Crema Chantilly



# BEBIDAS FRÍAS

## Agua San Pellegrino



## Agua Tónica

## Agua s/c gas

## Limonadas Especiales

Kion / Hierbabuena /  
Mandarina y Hierbaluisa

## Limonada Clásica

## Zumo de Naranja

## Naranjada

## Té Helado de Frutos Rojos

## Té Helado

## Ginger Ale



## MOCKTAILS

**Spritz de Frutos Rojos**

**Spritz de Piña y Maracuyá**



## GASEOSAS

### **Gaseosa**

Coca Cola / Fanta / Sprite / Inca Kola  
/ Escocesa / Energina / Coca Cola Zero  
/ Inca Kola Zero / Escocesa Zero



## JUGOS

**Jugo de Frutos Rojos**

**Jugos Surtidos**

***Santa Clara***

Fresa, durazno y piña.

***San Valentín***

Maracuyá, naranja y piña.

**Jugos**

Tumbo / Maracuyá / Piña / Durazno

Papaya Arequipeña / Fresa / Guayaba



## INFUSIONES

### **Té de Siena**

Naranja, canela, maracuyá, manzanilla,  
hierbaluisa, hojas de eucalipto y anís estrella.  
\*Con Anís Najjar Tropical

### **La Cata**

Té, papaya AQP, naranja, cedrón y hierbaluisa.  
\*Con Anís Najjar verde

### **Piteadito**

Infusión de coca con Anis Najjar Verde y limón.

## 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

### **Naturales**

Hierbaluisa / Hierbabuena / Cedrón / Coca

### **Infusiones**

Hierbaluisa / Coca / Hierbaluisa / Manzanilla /  
Té puro / Té verde / Té, canela y clavo