

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

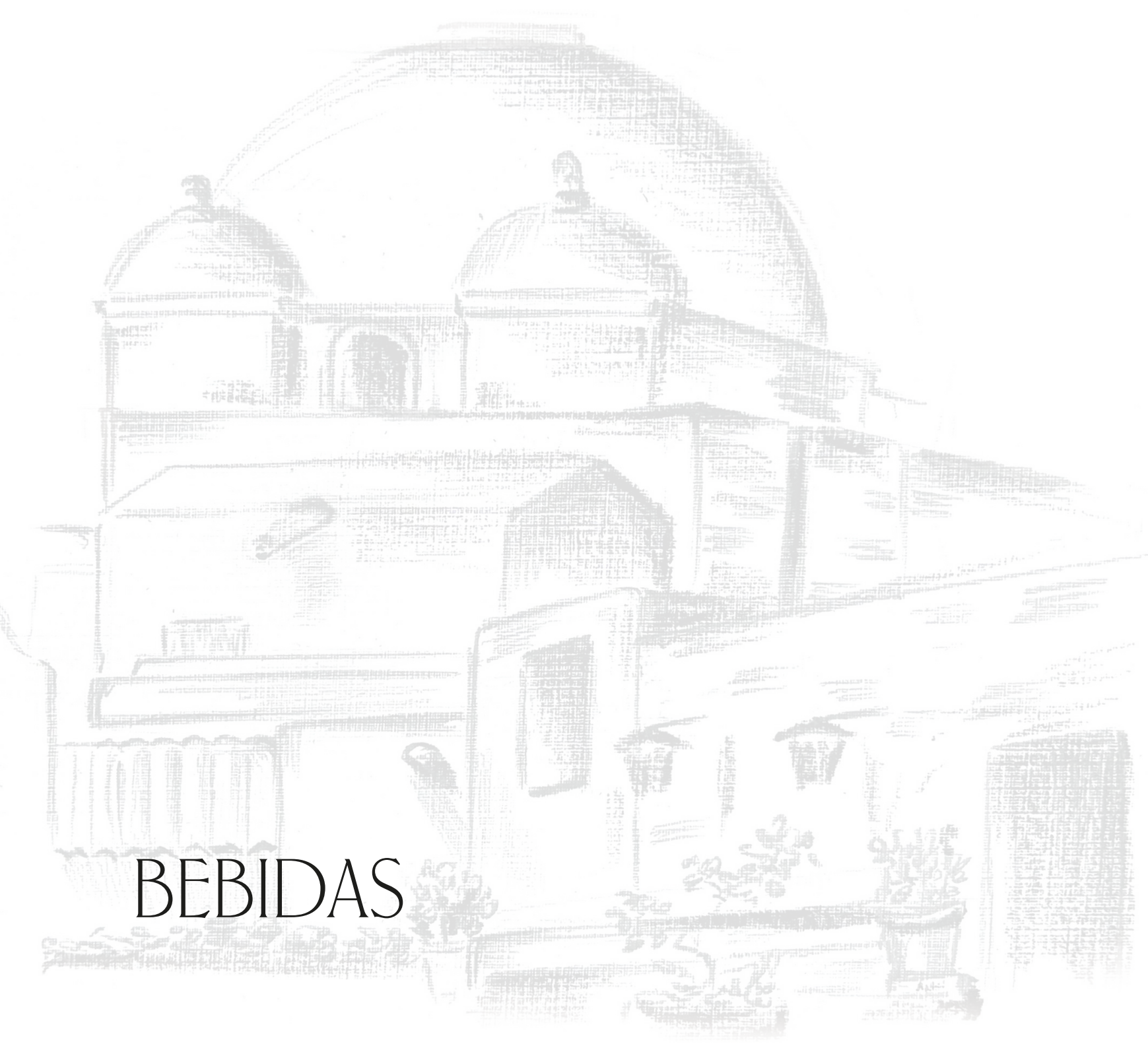
Crema suave de pistacho, cubierta con una fina capa de azúcar caramelizada.

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

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.

GIN

Dark Berry Royale & Tonic

Sevilla & Tonic

Gin Tonic Frutos Rojos

Gin & Tonic



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

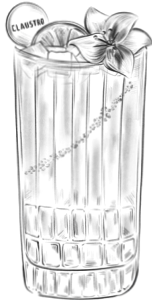
Johnnie Walker Black Ruby, syrup
de frambuesa y limón.

Red Berry Najar

Anís Najar de frutos rojos, jarabe
de frutos del bosque 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, piña, 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