

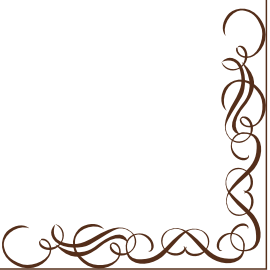



# Las Bolena

*Las Bolena Tea Room & Restaurant fue inspirado por el estilo y la tradición europea de la hora del té, tomando el apellido de una de las familias que más influencia tuvo en la realeza inglesa del siglo XVI.*

*Nuestra intención es crear un ambiente grato y recuperar la belleza y riesgo de María Bolena, con el estilo, ingenio y pomposidad de su hermana Ana.*

*Le invitamos a disfrutar de la variada carta de tes, menú internacional, atención y atmósfera de nuestro tea room & restaurant, que busca personificar el estilo y calidad del periodo victoriano en la mejor zona de Miraflores.*



# Desayunos

## Jarr Frutado

14

3 frutas de estación, yogurt y granola.

## Huevas Benedicto

19

Huevo pochado sobre jamon inglés y english muffin de la casa, bañado en salsa holandesa, espolvoreado con tocino y acompañado de tomate relleno y papas.

**A worldwide classic, served on top of ham and english muffin, covered with Hollandaise sauce and crunchy bacon and chives.**

## Huevos a la Nube

14

Claras batidas le dan altura y cuerpo, gratinados con queso parmesano, sobre crocante pan campesino y una cama de láminas de Jamón y espinaca

**Beaten whites to form puffy deliciousness, grated with cheese served on a crusty bread loaf with spinach and ham.**

## Eggs on a Throne

19

Huevo cocinado dentro de pan al horno, con tocino y vegetales, imperdible!

**Egg cooked within a shell of french bread, with bacon and steamed veggies, a must on any breakfast.**

## Huevas Revoltosos

21

Cremosos huevos revueltos sueltos en crema de leche servidos con tiras de salmon sellados sobre pan campesino recién horneado.

**Creamy scrambled eggs, serve to perfection, just loose enough, served over crusty bread.**

## Omelette Boleyn

19

Perfecto Omelette, terso por fuera y cremoso por dentro (Consultar opciones de relleno).

**Perfect Omelette, cooked on the outside and runny on the inside.**

## Huevos trufados en Gremolata

18

Huevos fritos en mantequilla trufada acompañados de espárragos grillados sobre tostadas, espolvoreado con una deliciosa gremolata de parmesano y perejil

**Truffled butter on fried eggs, grilled asparagus and parmesan gremolata on top of toasted bread.**

## Panceta di Modena

28

Panceta de cerdo, cocinada en tres tiempos, extra crujiente en la piel y muy jugosa en la carne, acompañado con reducción de balsámico y tomillo

**Extra crispy pork pancetta with sweet balsamic vinegar reduction, a must!**

## Waffle Duquesa

20

Clásico holandés, servido con tiras de tocino crocante, arándanos, frambuesas y acompañado con sirope de miel o de fresa.

**The most Dutch of all breakfast, served with blueberries and raspberries, coated on maple syrup or strawberry honey.**



Continua...

## *Panqueques:*

*Valentino*

20

En forma de corazón, acompañados con frutos del bosque y miel de maple

*Belga*

23

Con helado de vainilla, manzana, pasas, pecanas caramelizadas y crema batida

*Inglés*

25

Peras braseadas con canela, helado de vainilla, fudge de chocolate y crema batida

## *Tostadas francesas:*

*Clásicas*

19

Acompañadas con azúcar glass y miel de maple

*Crocante*

22

Cubiertas con galleta triturada y deliciosa mezcla de crema de marshmallow y fudge de chocolate.

*Berries*

23

Con reducciones de salsa de fresa, frambuesas y arándanos.

*Cheesecake*

21

Con crema cheesecake de limón, bañado en miel de maple y fresas

## *Canasta de pan:*

7

5 pancitos del día o tostadas



# Entradas

## *Bruschetta Caprese*

22

La bandera italiana reflejada en sus colores, albahaca, queso mozzarella y tomatitos en brunoise.

***Crostini topped with basil, mozzarella cheese and tomato .***

## *Bruschetta Mediterránea*

24

Mezcla de sabores muy interesantes en este delicioso crostini con queso Brie, prosciutto, Sauco y balsámico glaseado.

***Brie and Prosciutto Crostini with Balsamic Glaze, a very interesting combination.***

## *Double Tartare*

26

Atún y salmón se unen en perfecta armonía en este refrescante plato, con cebollas brunoise y palta.

***Perfect marriage between two fishes (Salmon and Tuna), dressed with avocado and asian flavors.***

## *Pastel de Choclo*

28

Relleno de ossobuco y cubierto de parmesano gratinado.

***Andean corn cake stuffed with ossobuco and parmesan gratin***

## *Tomato Volcano*

19

Suculenta crema de tomate con crocantes deditos de pan con queso derretido.

***Thick tomatoe soup paired with amazing grilled cheese bread sticks.***

## *Mini Wellingtons*

28

Su majestad el lomo wellington en una presentación tamaño snack, (tiempo de cocción 20 minutos).

***The world famous duke of Wellington victory meal, bite sized!***

## *Bombones de Lomo*

28

Jugosas lonjas de lomo fino rellenas de queso mozzarella derretido, inmejorable.

***Prime beef filled with melted mozzarella, it doesn't get any better.***

## *Provoletta Gratinado*

26

Provolone con especias y limón fundido en cacerola de hierro.

***Delicious provolone cheese melted on an iron cast casserole.***



*Continua...*

## *Fondue el Conquistador*

21

Granos de choclo en salsa mornay con el toque de la casa, acompañado de pan crocante.

*Peruvian corn at its best, dipped in mornay sauce.*

## *Alitas y muslitos a la oriental:*

25

Pollo crocante en salsa de mantequilla, kion, limón, ají limo y especias asiáticas.

***Crispy chicken coated on asian sauce made with butter, lemon juice, garlic, ginger and asian spices.***

## *Slice Pie de Quinua*

11

Pie de Quinua, champiñones, brócoli y pimiento rojo.

***This pie has it all, quinoa, broccoli, beli pepper, mushrooms, cheese and basil.***

## *Slice Quiche Lorraine*

13

Este famoso quiche salado no necesita presentación. Prosciutto, jamón y queso gruyere

***A very straight forward approach of the famous recipe, prosciutto ham onion and gruyere.***



# Sandwiches

## *Croque Monsieur*

20

Sándwich de reyes franceses, jamón, queso y mostaza bañado en salsa gratinada a base de queso gruyere.

***The most french of sandwiches, gruyere based béchamel on top of a ham and cheese sandwich.***

## *Croque Madame*

22

La madame agrega huevo frito sobre los panes del Monsieur.

***Just add a fried egg to the croque monsieur, et voilà!***

## *French Dip*

24

Sandwich de Roast beef en pan baguette, con mostaza inglesa y queso provolone acompañado de una salsa demi glace de vino tinto.

***Roast beef sandwich with a demiglace sauce for dipping served on a crunchy baguette. With mustard and cheese.***

## *Wrap integral de pavo*

17

La opción más light, tortilla integral con carne de pavo al horno, lechuga, tomate, cebolla, palta en cubitos y una deliciosa salsa Remoulade.

***Lean turkey breast with lettuce, tomatoe, onion, avocado and remoulade sauce wrapped with a whole wheat tortilla.***

## *Ya famoso*

18

Receta casera que fue sensación inmediata, pan francés o ciabatta a la plancha con queso dambo, jamón del país, mayonesa de la casa y un toque de crema de rocoto.

***Home recipe that was an instant success, smoked ham with cheese in between a french bread loaf grilled on olive oil.***

## *Italian Cheesesteak*

28

Pan a la plancha con lomo fino, dos quesos, mayonesa de pesto, cebolla y pimentones rojos.

***The Italian classic with beef, swish cheese and pesto.***

## *El tres veces Coronado*

23

Como Lima, éste sándwich ha sido coronado con tres ingredientes, pollo deshilachado con mayonesa, trocitos de apio, palta y queso grillado.

***A distinctive Lima sandwich, chicken mixed with celery and mayo, creamy avocado and grilled cheese.***

## *Jalapeno Pepper*

27

Queso crema y mozzarella recubren tocino crocante y jalapeño grillado con salsa thai.

***Fun and unusual sandwich with grilled jalapeños, two cheeses and sweet chili sauce.***



*Continua...*

## *Grilled Greens*

21

Vegetales grillados en mantequilla de ajo (zucchini, berenjena, cebolla, pimiento) con lonjitas de queso parmesano.

***Grilling fresh summer vegetables in a sandwich, zucchini, bell pepper and parmesan cheese.***

## *Royal Sliders*

29

Jugosas hamburguesitas con tomate, lechuga, queso cheddar y una mayonesa especial de la casa que se rige a la tradición Londinense.

***Succulent mini sliders topped with tomatoes, arugula, cheddar cheese and our Boleyn mayonnaise following the tradition of London Gastronomy.***

## *Pavo a la Laurentis*

25

Sandwich de pavo al horno a las finas hierbas y vino blanco.

***Fine herbs roasted turkey sandwich glazed on white wine gravy.***



# Ensaladas

## Kaiser

25

Quinua, queso fresco y gajos de naranja con aliño de reducción de maracuya y cranberry.

**Quinoa, orange slices and white cheese, very healthy and refreshing.**

## Mediterránea

28

Pollo en tempura, prosciutto, tomate, arugula y croutone.

**Pancetta, Chicken tempura and rocket lettuce, very fresh and filling option.**

## Del Campo

26

Pollo y vegetales rostizados al mismo tiempo con hierbas aromaticas que infusionan sabor, una ensalada con mucha personalidad.

**Roasted cherry tomatoes, green beans and roasted chicken for a very flavorful salad.**

## Tabouleh de Quinua

28

Milenaria receta, esta vez acompañada de quinua, vegetales en brunoise, y deliciosos langostinos crocantes al Panko.

**By far the most uplifting and fresh salad we have, quinoa and lots of veggies minced with Panko coated shrimp.**

## Ensalada Cesar

26

Crujientes croutones, palta, lechuga verde y orgánica, pollo a la plancha en especias, tocino, y parmesano en hojuelas, acompañada de una salsa a base de yogurt, ajo, aceite de oliva y limón.

**Green lettuces, avocado, broilled chicken, bacon, croutons, and a yogurt base dressing with grated parmesan cheese**

## Ensalada de pecanas y peras

26

Pecanas caramelizadas, gajos de pera confitados, queso azul, tomate cherry y vinagreta de balsámico con aceite de oliva.

**Caramelized pecans, confit pears, blue cheese, cherry tomatoes and balsamic vinegar reduction with olive oil**

## Macedonia de Frutas

23

Frutas de la estación granola y yogurt con notas de vainilla.





# Carnes y Pastas

## *Canelones de Osobucco a los Tres Quesos* 34

Duxelle de champiñones y espinaca con gruyere, gratinados en bechamel con queso mozzarella y parmesano.  
*In a mushroom duxelle, gruyere and spinach, grated with parmesan and mozzarella cheeses.*

## *Sopa de Cebolla* 23

Cebolla amarilla finamente cortada y caramelizada durante dos horas, cocida en fondo de vegetales servida encima con pan crocante y queso derretido.

*Two-hour caramelized yellow onion with red wine reduction, toppled with crispy bread.*

## *Risotto a la Huancaína* 36

Cremoso risotto a la huancaína servido con jugosos dados de lomo fino salteado.

*Our other Peruvian approach to an Italian classic, with juicy cubes of sautéed beef.*

## *Spaghetti a la Carbonara* 28

Clasico italiano, salsa a base de crema de leche y huevo, acompañado de tocino, brocoli, champiñones y parmesano rayado.

*Fine pasta coated an olive oil-egg sauce with roasted broccoli and mushrooms.*

## *Spaghetti Aglio e Olio* 22

Ajos crocantes, aceite de oliva y perejil picado, testamento de deliciosa simplicidad.

*This dish with confit garlic and olive oil is a supreme testament of delicious simplicity.*

## *Picatta de pollo* 36

Spagetti con pollo a la plancha sobre una camita de parmesano, deliciosa salsa bechamel de alcaparras, fideos de zucchini y limón, itodo un hit!

*Spagetti with pan seared chicken on a parmesan crust coated with a capers and lemon bechamel*

## *Lasagna de carne y salchicha alemana* 33

Suculenta lasagna con albahaca, espinaca, carne y aromática salchicha alemana

*Succulent lasagna spinach, basil, meat and White sausage*

## *Lasagna vegetariana* 31

Paraíso vegetariano, con berenjenas, zucchini, champiñones y queso ricota

*A vegetarian dream! With zucchini, eggplant, mushrooms and ricota cheese*

## *Lomo Ebony & Ivory* 47

Medallón de lomo fino con salsas de queso roquefort y mermelada de Sauco, acompañado de pastel de papa. A recipe passed down from a former mentor, it combines the sweetness of sauco marmalade with a Roquefort sauce, with beef medallion and a side of potatoes cake.



*Continua...*

## *Lomo Chateaubriand*

48

Jugoso medallon de lomo cocinado en mantequilla de ajos. Con ensalada mix y papas al horno gratinadas con queso.

***A very straightforward and gourmet way to present beef, cooked on garlic butter for maximum flavor.***

## *Red Coat Fish*

45

Pesca del día con una deliciosa costra de quinua roja, con vegetales chinos salteados, saludable y sabrosísimo.

***A very healthy dish of a one side coated sea bass with red quinoa over sauteed asian veggies, very healthy and tasty.***

## *Corvina al vino y ajo crocante*

49

Jugoso filete de corvina bañado en salsa de vino blanco y mantequilla, acompañado de langostinos y papas con cebollas y pimientos salteados.

***Seabass on a sauce of White wine and butter, topped with grilled shrimps and potatoes with sauteed onions and red bellpepper***

## *Pizza a tu Estilo*

15

Toppings a elección S/3.00

(Pollo, proscitto, arugula, cebolla, tomate cherry, piña, champiñones, jalapeño, tocino, carne, albahaca)



# Postres

<i>Drunken Avellana Churros</i> (Churritos con salsa de nutella y licor de frangélico)	24	<i>Big Ben Souffle</i> (Tiempo: 20 minutos)	20
<i>Gourmand</i> (Café o té + 4 mini postrecitos)	25	<i>Crème Brûlée de chocolate</i>	18
<i>Cheesecake</i> (Consultar variedades)	16	<i>Delicia de Mango</i>	16
<i>Blondies</i> (Servido con bola de helado)	14	<i>Torta de Chocolate</i>	16
<i>Carlota caliente con Manzana</i> (Compota de manzana crocante con salsa de caramelo y crema inglesa)	19	<i>Torta de Zanahoria</i>	16
<i>Peras al vino con helado y crema catalana</i> (Imperdible! Peras estofadas en vino tinto, en deliciosa crema catalana)	26	<i>Crocante de Lúcumá</i>	17
<i>Crepe Suzette</i> (Tradicional postre con reducción de naranja)	24	<i>Tiramisú</i>	15
<i>Waffles Duquesa</i> (Acompañadas con frutas del bosque y miel de maple)	18	<i>Macarens</i>	04
<i>Montblanc</i> (Suave y esponjoso bizcocho embebido en almíbar de kirsch con sabayón emulsionado con crema de queso y crema de leche. Tiempo 15 minutos)	23	<i>Cupcake</i>	08
<i>Canelones en mousse de Chocolate</i> (Masa tipo crepe de chocolate con mousse y salsa de reducción de té con vainilla y chocolate)	28	<i>Cinammin Rolls</i>	09
		<i>Queue (del día)</i>	07



Continúa...

## *Panqueque*

### *Valentino* 20

En forma de corazón, acompañados con frutas del bosque y miel de maple.

### *Belga* 23

Con helado de vainilla, manzana, pasas, pecana caramelizadas y crema batida.

### *Inglés* 25

Peras braseadas con canela, helado de vainilla, fudge de chocolate y crema batida.

## *Testada Francesa*

### *Clasica* 19

Acompañamiento con azúcar glass y miel de maple.

### *Crocante* 22

Cubiertas con galleta triturada y deliciosa mezcla de crema de marshmallow y fudge de chocolate.

### *Berries* 23

Con reducciones de salsa de fresa, frambuesas y arándanos.

### *Cheesecake* 21

Con crema cheesecake de limón, bañada en miel de maple y fresas.



# Bebidas

*Agua Cielo* 06

con gas / sin gas

*Gaseosas* 07

coca cola / inka cola / sprite

*Frozen de Frutas* 13

*Tetera de té* 12

*Te Helado* 14

*Mulled Wine* 18

*Special - Teas* 16

\* Solicitar Carta de Té

Para ver variedades

*Agua Ferrarelle* 13

con gas / sin gas

*Jugos Naturales* 12

*Chocolate Caliente* 12

*Cerveza Artesanal* 16

*Espresso* 07

*Americano* 07

*Capuchino* 09

*Cortado* 08

*Café Latte* 10



*Continúa...*

# Vinos

<i>Vino Tinto por Copa</i>	18
<i>Vino Blanco por Copa</i>	18
<i>Espumante por copa</i>	20

## Vino Tinto

<i>Navarro Correas - Blend</i> (Bodega Navarro Correas - Argentina)	98
<i>Don Manuel - Tanat</i> (Bodega Tacama - Perú)	160
<i>Septima - Pinot noir</i> (Bodega Séptima - Argentina)	180
<i>Rutini - Malbec</i> (Bodega Rutini - Argentina)	210
<i>Castelo Rose - Tempranillo y Gamacha</i> (Bodega Castelo de Medica - España)	120

## Vino Blanco

<i>Intipalka - Sauvignon Blanc</i> (Bodega Santiago Queirolo - Perú)	90
<i>Eco Orgánico - Torrontés</i> (Bodega Santa Ana - Argentina)	105
<i>Castelo de Medina - Verdejo</i> (Bodega Castelo de Medina - España)	130
<i>Marieta - Albariño</i> (Bodega Martín Codax - España)	145



*Continua...*

# Espumantes

<i>Dolce Giulietta - Espumante (Italia)</i>	<i>93</i>
<i>Asti Zenin - Espumante (Italia)</i>	<i>100</i>
<i>Juve &amp; Campus - Cava(España)</i>	<i>130</i>
<i>Perrier Grand Brut - Champagne (Francia)</i>	<i>410</i>

# Gin

## Tea Tonic

Gin, té y agua tónica  
(Consulte por la variedad  
de té)

## Gin Tonic

Gin, Agua Tónica y  
notas aromáticas

## Alteza

Aromática y única.  
Jugo de limón  
y aceite de rosas de Otto

## Herbal

Combinación Floral y  
herbal con notas terrosas.

*Bombay Sapphire* *28 - 320 bot.*

*Citadelle* *32 - 290 bot.*

*Hendricks* *38 - 360 bot.*

# Vodka

*Vodka Tonic (Absolut)* *24 - 140 bot.*

*Grey Goose* *34 - 360 bot.*



*Continua...*

## *Pisco*

*Chilcano* 26

*Pisco Sour* 21

## *Ron*

*Zacapa* (23 años) 38 - 390 bot.

## *Whisky*

*Johnnie Walker* (black label) 36 - 290 bot.





"Las mujeres y la comida serán mi caída,  
nunca puedo tener lo suficiente de ambas."

Henry VIII

[Enrique VIII]



Ana Bolena



Maria Bolena

Lomo Chateaubriand

