



queso, piña, gratinado con
queso mozzarella. 7,50 €
- Carpaccio de salmón 5,50 €
- Corvina encima de
un puré rústico de papa. 14,00 €
- Fettuccini pieno con camarones
en su coral. 4,50 €
- Duo de res al tinto con
risotto. 7/12,00 €
La Bonbonniere

Menu board with text and images of food.

B

LA BONBONNIERE
- CAFÉ RESTAURANT -

NUEVOS COCKTAILS

CUBANITO DE AVIGNON 30
Ron Plantation Original Dark, piña Golden, zumo de naranja, Frangelico, Amaretto, nuez mozcada

BONBO MULE..... 30
Pisco, vermouth rosso, zumo de maracuyá, jarabe de goma y Ginger Beer Fever tree

MONTENEGRINO 30
Bourbon, Montenegro, zumo de limón, zumo de toronja, jarabe de goma, clara de huevo y amargo de angostura

CYNAR JULEP 28
Cynar, menta, jarabe de goma, zumo de toronja, agua con gas

RED SEA 34
Gin Mare, zumo de limón, pimienta roja, tomillo, jarabe de goma

LIMONADA DE HIERBALUISA.... 12

LIMONADA DE KIÓN Y MENTA .. 12

ICED TEA DE FRAMBUESA 12

ICED TEA DE AGUAYMANTO 12

ENTRADAS & PIQUEOS

CEVICHE DE PESCADO 36
Con cebolla roja cortada a la pluma, culantro finamente picado, ají y jugo de limón.

CEVICHE CARRETIILLERO 36
Igual al clásico pero servido con chicharrón de calamares.

TIRADITO APALTADO 34
Tiradito con palta, alcaparras y aceite de oliva.

TARTARE DE SALMÓN..... 34
Sobre ensalada de tomate y palta.

CARPACCIO DE LOMO..... 34
Con alcaparras, arúgula, queso parmesano y salsa Harry's Bar.

CAUSA CROCANTE DE SALMÓN FRESCO..... 32
Con guacamole y mayonesa de rocoto.

NUESTRO PASTEL DE CHOCLO 28
Con ragú de cola de buey y salsa de hongos.

HUMITA CON QUESO CREMA 16
Al ají amarillo

FOCACCIA AL TARTUFO 26
Rellena de quesos al aroma de trufa blanca.

FOCACCIA CUATRO QUESOS..... 27
Con ensaladita de peras y arúgula.

PIZZETA MARGHERITA 24
Con salsa pomodoro, mozzarella, albahaca fresca y tomate.

PIZZETA PROSCIUTTO DI PARMA 29
Con mozzarella, pomodoro y parmesano.

PIZZETA MEDITERRANEA 26
Con champiñones, aceitunas verdes, jamón inglés, arúgula, balsámico y alcaparras.

TORTILLA DE PATATAS A LA ESPAÑOLA 18
Con ensaladita de pimienta morrón y arúgula.

EMPANADA DE POLLO Y CHAMPIÑONES 12
Con cebolla caramelizada y aromatizada con tomillo y laurel.

EMPANADA SALTEÑA 12
Receta boliviana original, con carne picada, papa y una pizca de picante.

TEQUEÑOS CON GUACAMOLE 19
De queso andino y mozzarella.

PAPAS FRITAS AL AJO Y PEREJIL..... 10

ENSALADAS
&
SOPAS

ENSALADAS

NUESTRA CLÁSICA DE PAVO 32
Lechugas, espinaca, palta, alcachofas, choclo, queso fresco y champiñones con vinagreta de la casa.

PROSCIUTTO DI PARMA..... 35
Con arúgula, tomates confitados, albahaca y mozzarella horneada.

SALMÓN AHUMADO 35
Con lechugas orgánicas, tomate, cebollas, palta, palmitos, croutones y alcaparras.

ROAST BEEF 35
Con espárragos verdes, champiñones, tomates, vinagreta provenzal y lascas de queso parmesano.

ORIENTAL CON LANGOSTINOS AL CURRY 34
Con lechugas orgánicas, pimienta morrón, nabo encurtido y nueces de cajú.

DE CALAMARES FRITOS 29
De lechugas con palta, cebolla blanca, aceitunas negras, pimientos y mayonesa al ajo y finas hierbas.

CÉSAR CON POLLO 29
Lechuga romana con croutones, ajos crocantes y queso parmesano.

DE QUINUA..... 29
De lechugas con quinua de tres colores, gajos de palta, queso fresco, tomate y arúgula.

SOPAS

CREMA DE TOMATE..... 22
Con croutones y parmesano.

SOPA DE CEBOLLA..... 26
Con oporto y queso gratinado.

MENESTRON 34
Clásico con carne, verduras y pasta corta.

SOPA CRIOLLA 29
Clásica con huevo frito montado.

CREMA DEL DÍA 22

PLATOS DE FONDO

STEAK TARTARE 42	POLLO A LAS FINAS HIERBAS 38
Clásica receta francesa, servido con papas fritas y tostadas.	Con puré de papas amarillas y verduras salteadas.
STEAK FRITES 49	PESCADO A LA CREMA DE POROS 46
Con mantequilla de hierbas "Maître d'Hôtel" y papas fritas.	Con poros salteados y salsa de vino malbec.
LOMO SALTADO CRIOLLO 42	PESCADO MEUNIÈRE 45
Salteados al wok con cebolla, tomate y ají servido con arroz y papas fritas.	Con mantequilla, limón y alcaparras acompañado de espinacas salteadas y papas al vapor.
LOMO SALTADO BONBONNIERE 44	SALMÓN A LA MANTEQUILLA DE DILL 46
Con tocino, champiñones y vino tinto. Entre un lomo saltado criollo y Boeuf Bourguignon.	Con verduras salteadas y puré de papas.
LOMO AL FUNGHI 52	SALMÓN TERIYAKI 46
Con gnocchi de papa amarilla a la crema y parmesano.	Con arroz al wok, zanahorias, pecanas y champiñones.
OSSOBUCO PIAMONTÉS 52	PLATO DEL DÍA* 19
Con ravioles de ricotta y espinaca a la mantequilla de salvia.	MENÚ BONBONNIERE* 39
	Crema del día o ensalada mixta, plato del día y postre de la casa.
	Copa de vino o gaseosa.
	<small>*SOLO ALMUERZOS DE LUNES A VIERNES DE 12:00 A 4:00 PM EXCEPTO FERIADOS.</small>

PASTAS & ARROCES

PENNE PRIMAVERA 32	LASAGNA BOLOGNESE 35
Con espárragos, alcachofas, tomates, champiñones y albahaca salteados en aceite de oliva.	Clásica receta con salsa de carne.
PENNE SORRENTINO 32	CANELONES DE OSSOBUCO 39
En salsa pomodoro, queso mozzarella y albahaca.	Con espinacas, tomates confitados y gratinados con queso parmesano.
FARFALLE AMATRICIANA CON LANGOSTINOS 36	RAVIOLES DE RICOTTA Y ESPINACA 32
Con tomates, tocino y peperoncino.	Con mantequilla y salvia.
GNOCCHI A LOS CUATRO QUESOS 34	RISOTTO A LA CREMA DE AJÉES CON LOMO SALTADO 44
Gratinado con parmesano.	Con ají, rocoto y queso parmesano.
SPAGHETTI AL TOMATE Y ALBAHACA 28	QUINUA AL PESTO CON LANGOSTINOS 38
Con aceite de oliva y ajo.	Con tomates confitados y champiñones salteados.
TALLARÍN SALTADO MAR Y TIERRA 38	
Con dados de lomo, champiñones y langostinos.	PASTA GLUTEN FREE A SOLICITUD DEL CLIENTE
FETUCCINI AL AJÍ AMARILLO CON LANGOSTINOS 36	
Con champiñones y queso parmesano.	

SANDWICHES

HAMBURGUESA BONBONNIERE 34	DE PAVO AL HORNO 22
Con queso, lechuga orgánica, tomate, cebolla salteada y papas fritas de la casa.	WRAP DE POLLO FINAS HIERBAS 26
HAMBURGUESA CON ONION RINGS Y TOCINO 34	Con mayonesa a las finas hierbas, palta, tomate, lechuga y queso.
Con fonduta de tomates y mayonesa al ajo. Se sirve con nuestras papas fritas.	DE POLLO Y PALTA 22
DE PROSCIUTTO DI PARMA 29	Con mayonesa de la casa.
Con mozzarella horneada, aceite de oliva, albahaca y tomates confitados.	BUTIFARRA 18
DE SALMÓN AHUMADO 29	Con jamón del país de receta casera, lechuga y salsa criolla.
Con queso crema, arúgula, palta y alcaparras.	PITA CAPRESE 19
DE PAVO CON ALCACHOFAS 29	Pan pita integral relleno de mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva.
Con lechuga, tomates, queso fresco y palta. Servido con mayonesa aromatizada a las finas hierbas y papas fritas.	CROISSANT MIXTO 16
DE ASADO 24	Caliente de jamón inglés y queso.
Con cebollas agri dulces.	TRIPLE CLÁSICO 16
	Preparado al momento con tomate, palta, huevo duro y mayonesa.

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE	19
Cremoso postre francés con cubierta de caramelo quemado.	
PROFITEROLES	22
Con helado de vainilla y bañados con salsa tibia de chocolate.	
NEW YORK CHEESECAKE	22
Con fresas frescas y salsa de fresas.	
CRÊPE SUCHARD	22
Con helado de vainilla, salsa de chocolate, toffee y caramelo.	
VOLCÁN DE CHOCOLATE	22
Nuestra clásica Petite Gâteau con relleno de chocolate y helado de vainilla.	
TORTA DE CHOCOLATE	16
TORTITA DE LÚCUMA	22
Con salsa de chocolate.	
CROCANTE DE MANZANA	22
Con crumble de pecanas y helado de vainilla.	
PONDERACIÓN	22
Crujiente galleta en forma espiral con nuestro tradicional manjar de yemas, helado de vainilla y coulis de fresa.	
COCADA	22
Horneada lentamente y servida con manjar de yemas.	
PANQUEQUE CON MANJAR BLANCO	19
Con manjar blanco de la casa.	
CREMA VOLTEADA	15
Con salsa de caramelo.	
PIE DE LIMÓN	15
Con merengue italiano gratinado.	
CAKE DE ZANAHORIA	14
Con glaseado de azúcar y queso crema.	
ALFAJOR	9
Relleno de manjar blanco de la casa.	
GUARGÜERO	9
Relleno de manjar blanco de la casa.	
BUDÍN DE BRIOCHE	9
Con ralladura de naranja.	
DULCES	3.5
Trufas, canelitas, manás, mini alfajor.	
GALLETAS SURTIDAS	10
x 100gr.	

BEBIDAS

BEBIDAS FRIAS

JUGOS DE FRUTAS SURTIDAS	11
De fresa, papaya, piña o naranja.	
JUGO DE GRANADILLA O MANDARINA	14
MILKSHAKES	14
CHICHA MORADA, LIMONADA, AGUA O GASEOSAS	8
AGUA IMPORTADA	12
CERVEZA NACIONAL	10
CERVEZA IMPORTADA	13
COPA DE VINO DE LA CASA	20
COPA DE ESPUMANTE O CAVA DE LA CASA	25

CAFÉ, TÉ & INFUSIONES

CHOCOLATE CALIENTE....	12	TÉ & INFUSIONES	6
ESPRESSO O CORTADO ..	6	PÍDELAS TAMBIÉN HELADAS.	
AMERICANO	7	Puro, Inglés, Earl Grey	
MOCCA.....	10	Verde, Naranja, Jazmín	
CAPUCCINO	10	Manzanilla	
IRISH COFFEE	16	Hierba luisa	
CAFÉ FRAPPÉ.....	7	Mate de coca	
CAFÉ MOCCA FRAPPÉ....	10		

HELADOS

COPA DE HELADO	16
Dos bolas con fudge o toffee y coulis de fresas.	
COPA DE FRESA	18
Sorbete de fresa, helado de vainilla, coulis de frutos rojos, fresas frescas y crema chantilly.	
COPA DE CHOCOLATE	18
Helado de trufa, helado de stracciatella, fudge, trozos de brownie y crema chantilly.	
COPA BONBONNIERE	20
Helado de dulce de leche, helado de cocada, manjar de yemas, coulis de fresas, fresas frescas y crema chantilly.	

MENU DE NIÑOS ₪ 22

(Todos los días, incluye agua, chicha o limonada y bola de helado)

POLLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS
Filete de pollo a la plancha con papas fritas tradicionales.

FETTUCCINI A LO ALFREDO
Pasta con crema de leche, queso y jamón inglés.

PIZZA AMERICANA
Pizza personal con mozzarella, jamón inglés y salsa de tomate.

VINOS & CAVA DE LA CASA

	BOTELLA	/	COPA
BLANCO (ARGENTINA)			
Fuzion Chenin – Chardonnay	80		20
TINTO (ARGENTINA)			
Fuzion Syrah – Malbec	80		20
CAVA (ESPAÑA)			
Castillo Perelada Brut Reserva	95		25

VINOS BLANCOS

PERÚ

Tacama Blanco de Blancos.....	115
Tacama Gran Blanco 375 ml.....	40

ARGENTINA

Elsa Bianchi Torrontes	95
Santa Julia Chardonnay	105
Santa Julia Chardonnay 375 ml ...	55

CHILE

Montes Classic Sauvignon Blanc....	105
Santa Helena Siglo de Oro Reserva	100
Cono Sur Riesling Reserva.....	125
Casillero del Diablo Sauvignon Blanc 375 ml	40

ESPAÑA

Monte Blanco Verdejo Rueda....	110
Marqués de Riscal Rueda 375 ml....	65

VINOS ROSADOS

CHILE

Ramón Bilbao Garnacha Rosado Rioja	105
---	-----

CAVAS & ESPUMANTES

ESPAÑA

Juvé y Camps.....	120
-------------------	-----

ARGENTINA

Chandon Extra Brut	115
Chandon Extra Brut 187 ml	45

VINOS TINTOS

PERÚ

Tacama Selección Especial	115
Tacama Selección Especial 375 ml...	55

ARGENTINA

Las Moras Malbec	95
Santa Julia Malbec	105
Santa Julia Malbec 375 ml	55
Durigutti Malbec Lujan de Cuyo..	135
Navarro Correas Merlot.....	115
Santa Ana Cabernet Sauvignon...	95

CHILE

Montes Classic Merlot	105
Montes Classic Cabernet Sauvignon	105
Santa Helena Cabernet Sauvignon Siglo de Oro Reserva	105
Santa Helena Pinot Noir Selección del Directorio	120
Errazuriz Carmenere	110
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon 375 ml.....	40

ESPAÑA

Ramón Bilbao Tempranillo Crianza	125
Emilio Moro Finca Resalso.....	130
Marqués de Riscal Reserva Rioja	165
Marqués de Riscal Reserva Rioja 375ml.....	85
Ramón Bilbao Blend Black Label ..	110
Marqués de Riscal Tempranillo 375ml.....	65

LICORES & ESPIRITUOSOS

MENTA	20
FERNET BRANCA	28
SAMBUCA	22
BAILEYS	22
AMARETTO DISARONNO	24
DRAMBUIE	24
GRAND MARNIER	34
COINTREAU	28
ANÍS DEL MONO	24
LIMONCELLO	28
FRANGELICO	22
COGNAC COURVOISIER VS.....	44
BRANDY CARLOS I	40

COCKTAILS

VODKA

COSMOPOLITAN, APPLE MARTINI,
SCREWDRIVER, WHITE OR BLACK
RUSSIAN, BLOODY MARY, VODKA
TONIC O VODKA LIME

Absolut.....	24
Stolichnaya	22
Grey Goose	38

WHISKY

MANHATTAN, RUSTY NAIL, WHISKY
SOUR, BOURBON SOUR, OLD
FASHION, GODFATHER

Johnnie Walker Red Label	20
Johnnie Walker Black Label 12 Años.....	28
Chivas Regal 12 Años.....	30
Jack Daniel's	28

RON

CUBA LIBRE, DAIQUIRIS, MOJITO,
PIÑA COLADA O PLANTER'S PUNCH

Bacardi Blanco	20
Havana Club Añejo Especial.....	20
Zacapa 23 Años.....	38

GIN

MARTINI, TOM COLLINS, NEGRONI,
GIN TONIC O GIN CON GIN

Tanqueray.....	22
Bombay Sapphire.....	26

TEQUILA

MARGARITA, TEQUILA SUNRISE O
SHOT

José Cuervo Silver	26
José Cuervo Reposado.....	26
1800 Reposado	30

OTROS

Bellini.....	32
Mimosa.....	32
Kir	28
Kir Royal	35
Campari.....	20
Caipirinha	20
Amaretto Sour	38
Orgasmo	24
Long Island Ice Tea	24

PISCO

PISCO SOUR, MARACUYÁ SOUR,
ALGARROBINA,
CHILCANO O CAPITÁN

Gran Cruz Puro Quebranta.....	20
Ferreyros Acholado o Quebranta	30
Cuatro Gallos Mosto Verde Italia, Quebranta o Acholado	30

B**LA BONBONNIERE**

- CAFÉ RESTAURANT -

DESAYUNOS**AMERICANO 24**

Jugo a elegir (Naranja, piña, papaya)
 Café, té o infusión
 Huevos fritos o revueltos
 Canasta de panes con mantequilla & mermelada de la casa

BONBONNIERE 30

Jugo a elegir (Naranja, piña, papaya)
 Café, té o infusión
 Huevos fritos o revueltos
 Waffles o tostadas francesas (Media porción)
 Canasta de panes con mantequilla & mermelada de la casa

CONTINENTAL 20

Jugo a elegir (Naranja, piña, papaya)
 Café, té o infusión
 Canasta de panes con mantequilla & mermelada de la casa

DESAYUNO LIGHT 30

Jugo a elegir (Naranja, piña, papaya)
 Café, té o infusión
 Ensalada de frutas
 Omelette light
 Tostadas de pan campesino

HUEVOS**FRITOS O PASADOS (2 UNIDADES) 10****OMELETTE O REVUELTOS (3 UNIDADES) 12****ADICIONALES****TOCINO CROCANTE 6****VERDURAS SALTEADAS 6****QUESO O JAMÓN 6****ENSALADA DE FRUTAS****ENSALADA DE FRUTAS DE ESTACIÓN 15**

Con miel de abejas, yogurt y granola.

PANES**CANASTA DE PANES 9**

Con mantequilla & mermelada de la casa

**ESPECIALIDADES
de
DESAYUNO****HUEVOS BENEDICT 22**

Pan brioche con jamón inglés, huevo poché bañado en salsa holandesa.

BENEDICT DE SALMÓN 26

Pan brioche con salmón ahumado, huevo poché bañado en salsa holandesa.

OMELETTE BONBONNIERE 22

Con queso edam, jamón inglés, champiñones, cebollas y pimientos.

OMELETTE LIGHT 22

De claras, con queso fresco y verduras salteadas.

MIXTO COMPLETO 20

Con queso edam, jamón inglés y huevo.

WAFFLES 20

Bañados en miel de maple y mantequilla francesa.

PANQUEQUES 20

Bañados en miel de maple y mantequilla francesa.

TOSTADAS FRANCESAS 20

Bañadas en miel de maple y mantequilla francesa.

HORA DEL TE**TODAS LAS TARDES DE 4 A 7 PM**

= 27 =

Mini sándwiches, galletas surtidas, pastel del día o helado o 3 dulces, té o café.

**SERVICIO DE PAN DE LA CASA Y MANTEQUILLA FRANCESA...5**

Precios expresados en Nuevos Soles (S/) e incluyen 18% IGV y Recargo al Consumo