

PARA COMPARTIR (PIQUEOS) TO SHARE (APPETIZERS)

CHAMPIÑONES A LA PARRILLA

S/. 27

Glaseados con vino blanco, ajo, perejil y un buen chorro de aceite virgen. Irreemplazables.

GRILLED MUSHROOMS

Glazed with white wine, garlic, parsley and a generous sprout of virgin oil. Irreplaceable.

LA PARRILLADA MEDITERRANEA

S/. 27

Zuchinis y berenjenas bebés, pimientos, cebollas, champiñones y espárragos marinados en ajo, hierbas y aceite de oliva, servidos en plancha humeante con abundante pan campesino tostado.

MEDITERRANEAN BARBECUE

Zucchinis, eggplants, bell peppers, onions, mushrooms and asparagus marinated in garlic, herbs and olive oil, served in a steaming heated griddler with plenty of toasted country bread.

LAS YUQUITAS SECRETAS Y SU DUO DE SALSAS

S/. 20

Suaves y crujientes perlas de yuca y queso acompañadas de salsa Huancaína hecha a la antigua y nuestra clásica crema de rocoto. Insuperable.

SECRET YUCA CROQUETTES AND SAUCES DUO

Soft and crispy yucca and cheese pearls, served with old-fashioned spicy Huancaína sauce and our classic rocotos sauce. Unbeatable.

EI FONDUE DE URUBAMBA

S/. 32

Combinación de quesos andinos y suizos con champiñones y vino blanco, fundidos en una humeante cazuela. Acompañados de tajadas de pan campesino.

URUBAMBA STYLE FONDUE

Combination of Andean and Swiss cheese with mushrooms and white wine melted in a steaming casserole. Bread cubes on the side to dip.

LA CANASTA DE CHICHARRONES

S/. 27

Sabrosísimos chicharrones de pierna de pollo con hueso, cocidos a la perfección; crocantes por fuera y jugosos por dentro. Acompañados de alioli suave y canela china con limón.

DEEP FRIED CHICKEN FRITTER BASKET

The tastiest deep fried boned chicken leg fritters, perfectly cooked. Crispy on the outside and moist on the inside. Served with soft alioli and chinese cinnamon with lemon juice.

LOS CALAMARES FRITOS AL AJONJOLI

S/. 28

Uno de los más aplaudidos de la casa. Inconfundibles calamarcitos fritos acompañados de nuestra salsa thai.

FRIED SESAME-BREADED CALAMARI

One of the most praised appetizers of the house. Delicious fried calamari, served with our Thai sauce.

BROCHETAS DE LOMITO EN PLANCHA HUMEANTE AL AJONJOLI

S/.32

Cuatro brochetas de jugoso lomo con verduras cantonesas sobre una plancha hirviendo, bañadas en salsa de ajonjolí tostado. Todo un espectáculo.

SIRLOIN-SESAME BROCHETTES ON STEAMING HEATED GRIDDLER

Four juicy sirloin brochettes served with cantonese vegetables over a hot griddler drizzled with a delicious toasted sesame sauce. Quite an experience!!!

LOS TAQUITOS DE LOMO RANCHERO

S/. 29

Rellenos de lomo fino, cebollas, tomates, pimientos y queso fundido con frijoles. Acompañados de guacamole y pico de gallo.

RANCHER STEAK SOFT TACOS

Delicious soft Tacos filled with fine steak, fried onion, red peppers and melted cheese with beans. Served with guacamole and pico de gallo.

LA RONDA CALIENTE BOHEMIA

S/.42

Ideal para compartir. Nuestras jugosas brochetitas de pollo, yuquitas secretas, langostinos al panko y los tradicionales tequeños, lo deleitarán!

BOHEMIA'S HOT SHARE

Ideal for a group. Our juicy chicken brochettes, secret yuquitas, panko shrimp and traditional "tequeños" will make you happy!!!

PARA COMENZAR (ENTRADAS & ENSALADAS)

TO START (FIRST COURSES AND SALADS)

CEBICHE DE LENGUADO AL ESTILO BOHEMIA

S/. 36

Cuando los mejores ingredientes logran el mejor resultado. Fresco lenguado, pulpito, langostinos y ají limo...en fin nada más que decir. ¡¡¡Sólo a disfrutar!!!

BOHEMIAN STYLE SEA BASS CEBICHE

When the best ingredients accomplish the best outcome. Fresh sea bass, baby octopus, shrimp and miniature Peruvian hot peppers. Nothing else to say, just enjoy.

TIRADITO CLASICO DE LENGUADO

S/. 35

Sin mucha explicación, usted ya lo conoce. Ahora, si lo prefiere al ají o al Bloody Mary usted decide. Pídale al maître y sus deseos serán órdenes.

CLASSIC SEA BASS TIRADITO

With little explanation, you have already been introduced. Now, if you prefer it with yellow hot peppers or Bloody Mary style, just make up your mind, order and let your wish be a command.

CARPACCIO DUO DE SALMON Y LENGUADO

s/. 42

Fresquísimas láminas de salmón y lenguado suavemente marinadas con aceite de oliva, limón y hierbas, acompañado de guacamole y tostadas.

SALMON AND SEA BASS CARPACCIO

Fresh salmon and sea bass slices softly marinated with olive oil, lemon and herbs. Served with guacamole and toasts.

CARPACCIO DE LOMO DE LA CASA

S/. 29

Delgadísimas tajadas de lomo crudo de la mejor calidad con un aliño al vinagre balsámico y parmesano en láminas. Usted ya lo conoce, es el de siempre.

HOUSE BEEF CARPACCIO

Very thin slices of raw top quality tender loin served with balsamic vinegar dressing and sliced Parmesan...you already know it. It's a classic.

SINFONIA DE CAUSAS

S/. 24

Para todos los gustos; una de pollo, una de langostino y una de atún... ¡llenas de color! Si le gusta la causa no puede dejar de probar esta entrada. Acompañada de maravillosos langostinos crocantes.

CAUSA SYMPHONY

Taste the variety. One filled with chicken, one with shrimp and one with tuna...jas colorful as possible! If you enjoy this classical Peruvian dish you should try it. Served with exquisite crunchy shrimp.

ENSALADA CAPRESE

S/.22

La clásica ensalada preferida por muchos a la que le damos, como a todo, nuestro toque personal. Queso mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

CARESE SALAD

This classic salad preferred by many, with our personal touch. Mozzarella cheese, tomato, basil and extra virgin olive oil.

ENSALADA DE POLLO CROCANTE

S/. 26

Deliciosa y divertida ensalada con lechugas orgánicas, tomates confitados, tiernos dedos de pollo crocantes, pecanas acarameladas, queso gorgonzola, tocino y una vinagreta a la miel y mostaza.

CRISPY CHICKEN SALAD

Delicious and fun. This salad is made of organic lettuce, confit tomatoes, tender and crispy chicken fingers,

caramelized pecan, Gorgonzola cheese, bacon and honey mustard vinaigrette.

NUEVA ENSALADA COBB

S/. 27

Con pechuga de pollo, palta, palmitos, manzana, tocino, tomate, huevo, choclo y lechuga americana, todo picadito en juliana aliñada con nuestra “**vinagreta gorgonzola**”.

NEW COBB SALAD

*With chicken breast, avocado, hearts of palm, apple, bacon, tomato, egg, highland Andean corn and American lettuce. Everything finely chopped in julienne. Served with our “**gorgonzola vinaigrette**”.*

ENSALADA DE LOMITO MANDARIN

S/. 28

Con lomitos marinados en salsa Thai a la naranja, lechugas orgánicas, zanahorias, pimientos, tiras de wantan crocantes y frijolitos chinos.

MANDARIN TENDERLOIN SALAD

With tenderloins marinated in orange Thai sauce, organic lettuces, carrots, Chinese almonds, bell peppers, strips of crispy wantan and soybeans.

ENSALADA DE PULPITO A LA PARRILLA

S/. 28

Tierno pulpito a la brasa aliñado con vinagreta de alcaparras y aceite extra virgen. Acompañado de una sabrosa ensalada de papas, pimientos y arúgula. El mediterráneo en su plato.

GRILLED BABY OCTOPUS SALAD

Tender grilled baby octopus seasoned with capers and extra virgin olive oil vinaigrette. Served with a tasty potato, sweet red pepper and arugula salad. The Mediterranean Sea brought to your dish.

ENSALADA DE PULPO Y CALAMARES AL OLIVO LIMON

S/. 28

Tierno pulpo en láminas, calamares, cebolla, tomates en dados, hierbas, limón, ajo y aceite de oliva. Lo refrescará!

LEMON AND OLIVE OCTOPUS-SQUID SALAD

Tender laminated octopus, squid, onion, diced tomato, herbs, lemon, garlic and olive oil. Very refreshing.

CHUPE DE CAMARONES DE BOHEMIA

S/. 39

Suculento plato nacional servido en olla de barro, lo mantenemos a pedido de ustedes.

BOHEMIA'S CRAYFISH CHOWDER

Succulent national dish, served in Terracotta cooking pot. Presented once more under your request.

SOPA DE CEBOLLA

S/. 22

Clásica y popular, nuestra inigualable sopa de cebolla con vino blanco y abundante queso gruyere gratinado. Todo tiempo es bueno para disfrutarla.

ONION SOUP

Classic and popular. Our onion soup with white wine and plenty of grated Gruyere cheese. Any time is the right time to enjoy it.

**PARA DARSE GUSTO (SANDWICHES)
TO INDULGE (SANDWICHES)**

EL BURGER A LO POBRE

S/. 27

Nuestra gigante y jugosa hamburguesa, lechuga, tomate, pepinillo, cebollas crocantes, queso, tocino y huevo frito. Salsa barbacoa hecha en casa y papas fritas.

Hamburger "a lo pobre"

Our giant and juicy hamburger with lettuce, tomato, pickles, crunchy onions, cheese, bacon and fried egg. Barbecue sauce made at home and french fries.

EL DE LOMITO DE LA PAMPA

S/. 29

Sabroso como siempre con lomo fino, chimichurri, tomate, palta y queso derretido. ¡Que tal tango!

PAMPA'S TENDERLOIN

Tenderloin, tomato, avocado, melted country cheese and a delicious and prankish chimichurri.

EI SANDWICH DE POLLO RECUERDO DEL OSCAR

S/. 24

En pan baguettino. Pollo asado y deshilachado con mayonesa al estragón, lechuga, tomate, palta y cebollas crujientes. Un homenaje al antiguo y recordado sándwich de pollo del Oscar's.

OSCAR'S MEMOIRE CHICKEN SANDWICH

Served in baguettino bread. Roasted chicken mixed with tarragon mayonnaise, lettuce, tomato, avocado and crunchy onion. A tribute to the cherished old chicken sandwich from Oscar's, the former restaurant.

EL SUB BOHEMIA

S/. 29

Será uno de sus favoritos, salame, jamón, queso gorgonzola, gouda, parmesano, tomates, alcachofas, espárragos y palmitos. Un monstruo.

BOHEMIA'S SUB SANDWICH

As always, salami, ham, gorgonzola, gouda, parmesan, tomatoes, artichokes, asparagus and palmettos. It's a bog one.

PARA CONOCEDORES (PIZZAS)
FOR CONNOISSEURS (PIZZAS)

PIZZA PRIMAVERA

S/. 27

La más simple de todas. Tomate, orégano, albahaca y mozzarella.

SPRING PIZZA

Simple yet delicious. Tomato, oregano, basil and mozzarella.

PIZZA CUATRO ESTACIONES

S/. 32

Tomates, alcachofas, champiñones y jamón. Fresca mozzarella y un toque de aceite de oliva extra virgen.

FOUR SEASONS PIZZA

Tomato, artichokes, mushrooms, ham, fresh mozzarella and a touch of virgin olive oil.

PIZZA BARBARA

S/. 34

¡Con todo! Jamón, salami, pepperoni, champiñones, alcachofas, pimientos, mozzarella, parmesano, tomate, albahaca y aceite de oliva.

PIG OUT PIZZA

With all! Ham, salami, pepperoni, mushrooms, artichokes, peppers, mozzarella, parmesan, tomatoes, basil and virgin olive oil.

EL CALZONE CON TRES QUESOS Y TRES JAMONES

S/. 32

Calzone relleno de queso mozzarella, parmesano y gruyere, además de prosciutto de Parma, jamón York, salami, champiñones y un toque de tomate fresco.

THREE CHEESE AND THREE HAM CALZONE

Calzone filled with mozzarella, parmesan and gruyere as well as prosciutto di Parma, ham, salami, mushrooms and a touch of fresh tomato.

PARA FANÁTICOS (PASTAS) **FOR FANATICS (PASTA)**

SPAGUETTI MEDITERRANEO

S/. 26

El plato más popular de Bohemia. Pasta, tomate, albahaca, aceite de oliva y parmesano.

MEDITERRANEAN SPAGHETTI

Bohemia's most popular dish. Pasta, tomato, basil, olive oil and parmesan cheese.

RAVIOLES DE LOS DOS QUESOS AL TOMATE FRESCO

S/. 26

Rellenos de queso de cabra y ricotta, bañados en salsa de tomates frescos y albahaca. Simples y geniales.

TWO CHEESE STUFFED RAVIOLI WITH FRESH TOMATOES

Stuffed with goat and ricotta cheese, served with a fresh tomato and basil sauce. Simple and splendid.

RAVIOLES DE LOMO SALTADO

S/.28

El lomo saltado es el más vendido en Bohemia, estamos seguros que esta versión gustará por igual, el juguito es una delicia. Se lo recomendamos.

LOMO SALTADO RAVIOLI

The "Lomo Saltado" is Bohemia's best seller. We are sure that this version will be as popular as the previous ones. Its juice is delightful, we recommend it.

RAVIOLES DE AJI DE GALLINA

S/.26

Si es amante del ají de gallina no puede dejar de probar este plato convertido en ravioles. Estamos seguros que lo cautivará.

"AJI DE GALLINA" RAVIOLI

If you like ají de gallina you should try this new version of our traditional dish. We are sure you will enjoy it.

FETTUCINI CON ASADO DE MI ABUELA

S/. 38

Sobre una cama de sabrosos fettucinis a la mantequilla, un succulento asado al jugo como aquellos que solíamos comer en familia. Un plato para nunca olvidar.

FETTUCINI WITH MY GRANNY'S POT ROASTED BEEF

On a bed of mouthwatering butter fettuccini, a succulent moist pot roasted beef, like the ones we used to eat with family. A dish that you will never forget.

PENETTE EN SALSA DE ALCACHOFA Y TOCINO

S/. 27

Exquisita pasta con salsa bechamel, alcachofas, tocino, cebolla blanca, queso parmesano y mozzarella.

PENNETTE RIGATTI IN AN ARTICHOKE AND BACON SAUCE

Exquisite pasta in luscious bechamel sauce flavored with artichoke, bacon, white onion, parmesan and mozzarella.

LOS CANELLONIS AL GORGONZOLA

S/. 36

Rellenos de ricotta y espinaca, bañados en salsa gorgonzola. Todo un clásico.

GORGONZOLA CANELLONI

Filled with ricotta cheese and sautéed spinach and bathed in gorgonzola sauce. A classic.

LA PASTA DE LA CALLE CAPON

S/. 34

Fideos de arroz sahofan con pollo, mariscos, vegetales y curry rojo picante. Una mezcla de sabores tailandeses y chinos.

CAPON STREET PASTA

Sahofan rice noodles with chicken, shellfish, vegetables, hot red curry, Chinese almonds. A mix of Thai, and Chinese flavors.

EL RISOTTO FRUTI DI MARE

S/. 40

Nuestro famoso risotto con calamares, conchas, choritos, langostinos, azafrán y crema fresca. Sabroso y contundente.

FRUTI DI MARE RISOTTO

Our celebrated risotto with squid, scallops, mussels, shrimp, saffron and fresh cream. Tasty and robust.

RISOTTO DE LOMO SALTADO

S/.39

Nuestro jugoso lomo saltado en compañía del tradicional risotto. La mezcla perfecta de sabores.

“LOMO SALTADO” RISOTTO

Our juicy “lomo saltado” accompanied with traditional Andean corn risotto. The perfect flavor merge.

LASAGNA DE LA ABUELA

S/. 35

Deliciosa lasagna con ragú, salsa bechamel, espinaca, abundante mozzarella y parmesano, según la receta de nuestra abuelita.

MY GRANNY'S LASAGNA

Delicious lasagna with ragú sauce, bechamel, spinach, mozzarella and parmesan. According to our Granny's recipe.

ÑOQUIS DE PAPA A LOS CUATRO QUESOS

S/.32

Vuelven estos famosos ñoquis bohemios hechos con amor y paciencia. Bañados y gratinados con nuestra famosa salsa de cuatro quesos.

FOUR CHEESE YELLOW POTATO GNOCCHI

The celebrated Bohemian gnocchi are back, made with tender loving care. Covered and slightly grated with our famous four cheese sauce.

PARA EXPLORADORES (PLATOS DE FONDO) **FOR EXPLORERS (MAIN DISHES)**

STEAK DE ATUN EN SALSA DE AGUAYMANTO

S/. 39

Steak de atún cocido a la plancha y glaseado con una salsa de aguaymanto y acompañado de papa amarilla al mortero.

TUNA STEAK IN "AGUAYMANTO" SAUCE

Grilled tuna steak glazed in a "aguaymanto" sauce and served with old fashioned mashed potatoes.

SALMON AL RISSO ROJO

S/. 46

Lomo de salmón sobre un succulento risotto al vino tinto y una ligera emulsión al estragón.

RED RISSO SALMON

Salmon on a succulent red wine risotto and light tarragon emulsion.

EL LOMITO DE CORVINA EN SU JUGO AL AJO Y PEREJIL

S/. 39

Ya es uno de nuestros clásicos. Deliciosa corvina cocida en su jugo con toques de ajo, vino blanco y perejil. Acompañada de nuestro arroz de la casa y papas al vapor.

GARLIC AND PARSLEY MOIST SEA BASS FILLET

This is already one of our classic dishes. Delicious sea bass cooked in its own juices, with a touch of garlic, white wine and parsley. Served with our house rice and steamed potatoes.

CORVINA EN SALSA DE MIEL DE AJI

S/. 39

Sobre un sabroso puré de pallares verdes presentamos este lomo de corvina bañado con una deliciosa salsa de miel de ají acompañado con nuestro arroz de la casa.

HONEY-PEPPERY SAUCE SEA BASS

Over a delicious green lima bean purée we present this perfect sea bass cut topped with a tasty honey-peppery sauce together with house white rice.

CORVINA A LA MENIERE

S/. 41

Cocido debidamente en la sartén en una emulsión de alcaparras, limón y pimienta negra. Sobre risotto de choclo y ensaladilla de berros.

MENIEUR SEA BASS

Grilled with lemon juice, capers and black pepper. Served over corn risotto and a small green salad.

PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCOS AL ESTILO ORIENTAL

S/. 42

Como su nombre lo indica con nuestra deliciosa salsa oriental, pescado, langostinos, calamares y conchas acompañados de arroz sushi. La combinación perfecta.

ORIENTAL STYLE MARINE GRILL

Grilled fish, shrimp, squid and scallops glazed in our delicious oriental sauce and served with japanese rice. A perfect combination.

EL LOMO SALTADO DE BOHEMIA

S/. 38

A pedido del público y conscientes del riesgo a ser juzgados, nos atrevemos a ofrecer nuestra interpretación de un jugoso, abundante y siempre bienvenido lomo saltado.

BOHEMIA'S LOMO SALTADO

Upon our customers request and aware of the risk to be judged, we dare to offer you our interpretation of this moist, abundant and always welcome "lomo saltado", made with stir-fried tenderloin tips in an onion, tomato and soy sauce.

LOMITO A LO POBRE

S/. 40

El conocido lomo a lo pobre en una extraordinaria presentación, con cebolla crocante, montadito sobre un delicioso tacu tacu de pallares. Prohibido perderselo!.

LOMO A LA PIMIENTA VERDE**S/. 40**

Vuelve otro de nuestros clásicos. Centro de lomo a la parrilla bañado en nuestra salsa de pimienta verde. Acompañado de nuestro inigualable pastel de papa.

GREEN PEPPER STEAK

Another of our classics returns. Grilled sirloin centre topped with our green pepper sauce. Served with classic potato pie.

LOMO A LA HUANCAINA**S/. 39**

Sobre unos ñoquis de papa amarilla al pesto, presentamos tajadas de lomo, que van acompañados de salsas huancaína y bordelesa.

"HUANCAÍNA" STYLE TENDER LOIN BEEF

Tender loin beef medallions served on yellow potato gnocchi with pesto and spicy Huancaína and Bordelaise sauces.

EL LOMAZO BOHEMIA**S/. 46**

¡Suculento corazón de lomo de 300 grs. acompañado de papas salteadas con cebolla y tocino. Contundente!

SUPER BOHEMIA SIRLOIN

Suculent 300gram cut served with potatoes sautéed with onion and bacon. ¡Spectacular!

EL CODILLO DE CERDO CON RAVIOLITOS DE CHOCLO

De esas carnes que lo reúnen todo, suavidad, sabor, crocantes y generosidad.

Codillo de cerdo cocido lentamente y glaseado con salsa agridulce acompañado de raviolitos de choclo.

PORK ELBOW WITH CORN RAVIOLI

This is a cut that has it all, smoothness, taste, crispiness and generosity. Slowly cooked pork shoulder, glazed in orange syrup, served with corn ravioli.

POLLITO OLD FASHION**S/. 34**

Pechuga de pollo cubierta de mozzarella, salsa al vino tinto y portobellos, acompañado de fettuccinis a la crema.

OLD FASHION CHICKEN

Breast chicken with mozzarella and red wine and Portobello sauce, served with fettuccini Parmigiana.

POLLITO BEBE CON VEGETALES A LA PARRILLA Y SALSA DE NARANJA**S/. 32**

El Pollito bebé con vegetales a la parrilla trabajados por nuestro planchero, quien los deja a punto con aceite de oliva y sal, lo presentamos bañado en nuestra salsa de naranja.

ORANGE SAUCE BABY CHICKEN WITH GRILLED VEGETABLES

This baby chicken comes with a splendid orange sauce and perfectly grilled vegetables in olive oil.

EL POLLITO RELLENO TRADICIONAL DE LA CASA**S/. 38**

Jugosa pechuga de pollo rellena de prosciutto y mozzarella acompañado de una untuosa salsa de queso gorgonzola, puré de papas y verduras glaseadas.

HOUSE TRADITION STUFFED CHIKEN

Juicy chicken breast fillet rolled up with prosciutto and mozzarella. Served with a creamy gorgonzola cheese sauce, mashed potatoes and glazed vegetables

• Los precios incluyen I.G.V. y servicios.

• Costo por cubierto: S/.7.00