



Sabores de Casma

Gastronomía Peruana.



Domingo Toro Herrera 980 Talagante, Chile.

Reservas e informaciones: 2 2814 5338; 44 291 4457;



+569 9872 5080



Sabores de Casma



SaboresdeCasma

saboresdecasmacl@gmail.com



Casma

Ciudad del eterno sol

La provincia de Casma, creada en 1950, ciudad del eterno sol, rica en gastronomía, y cuna de una cultura milenaria. En ella convergen la costa y la sierra, sabores que mezclan el mar, la tierra, lo campesino y lo tradicional. Nuestro Casma, es un pueblo privilegiado por albergar increíbles monumentos y vestigios arqueológicos, como Sechín, Las Aldas y Chanquillo; con una antigüedad que data de 2200 años a.c. Su gente cálida y su variedad culinaria hace de ella una ciudad acogedora para el turismo.



El Templo de Sechín es muy conocido por sus esculturas de piedra de antiguos guerreros. Está compuesto por 98 monolitos descubiertos en la primera excavación que se realizó en el sitio por el arqueólogo Julio C. Tello.

Chanquillo es considerado el observatorio solar más antiguo de América. Este tiene una antigüedad de más de 2200 años a.c. Se encuentra ubicado en el km 361 de la Panamericana Norte. Específicamente se encuentra en el valle de San Rafael, a la margen izquierda del río Casma.



Entradas

Huancaínas

Papa a la Huancaína \$5.550

Papa cocida bañada en crema huancaína, decorado con huevo duro y aceitunas.

Yuca Frita a la Huancaína \$6.590

Yuca frita en bastones acompañada de crema a la huancaína.

Causas

Causa Rellena de Pollo \$8.190

Causa Camarones \$9.740

Papa prensada con ají amarillo sin picor acompañada de camarones, palta y mayonesa.

Causa de Pulpo al Olivo \$9.740

Papa prensada rellena con pulpo en salsa de olivo, con palta y mayonesa.

Causa Acevichada \$9.990

Papa prensada con ají amarillo sin picor acompañada de palta, mayonesa y bañada en ceviche criollo.

Causa de Atún \$8.190

Papa prensada con ají amarillo sin picor acompañada de atún, palta y mayonesa.



Leche de Tigre

Leche de Tigre Clásica \$6.590

Brebaje a base de extracto de ceviche, con una pisca de vodka y toque de chef.

Leche de Tigre de Rocoto \$6.590

Brebaje a base de jugo de ceviche con rocoto, una pisca de vodka y toque de chef.

Leche de Tigre Casmeño \$7.590

Brebaje a base de extracto de ceviche mixto, con un toque de Maracuyá al estilo casmeño.

Tequeños

Tequeños de Lomo Saltado (12 unidades) \$9.190

Masa de wantán frita rellena de nuestro clásico Lomo saltado.

Tequeños de Queso (12 unidades) \$8,190

Masa de wantán frita rellena de queso.

Tequeños de Camarón-Queso (12 unidades) \$9,190

Masa de wantán frita rellena de camarón salteado con queso.

Tequeños Ají de Gallina (12 unidades) \$9,190

Masa de wantán frita rellena con ají de gallina

Tequeños Lomo Saltado con Queso (12 unid) \$9,190

Tiraditos

Tiradito Dúo de Reineta

\$12.490

Degustación de láminas de reineta marinadas en zumo de limón de pica, con una, cubierta en dos salsas, una de ají amarillo sin picante y otra de salsa de cilantro.

Tiradito Tres Sabores

\$13.490

Degustación de láminas de reineta marinadas en zumo de limón de pica, cubiertas en tres cremas especiales, la de ají amarillo sin picante, salsa cilantro y la salsa clásica.

Tiradito al Ají Crema

\$11.390

Laminas de reineta marinadas en zumo de limón de pica y suaves especias, bañado en crema de ají amarillo sin picor.

Tiradito en Salsa Cilantro

\$11.390

Laminas de reineta marinadas en zumo y suaves especias, bañado en nuestra salsa de cilantro.

Tiradito Clásico de Reineta

\$10.940

Laminas de reineta marinadas en leche de tigre, acompañado de choclo, camote y cilantro.

Para Compartir

Casmeño Mixto

\$21.390

Fina fusión de ceviche mixto y chicharrones mixtos acompañados de yuca frita.

Piqueo Casmeño

\$19.190

Fina degustación de ceviche criollo, pulpo al olivo, tiradito de ají amarillo sin picante y papas a la huancaína, al centro de una causa de atún o de pollo.

Festín Marino

\$21.390

Fina degustación de una ronda productos premium del mar, incluyendo patitas de jaiba apanados, anillos de calamar apanados, camarones apanados, chicharrón de pescado y un ceviche de reineta.

Festín Marino Premium

\$23.490

Fina degustación de una ronda productos premium del mar, incluyendo patitas de jaiba apanados, anillos de calamar apanados, camarones apanados, ostiones apanados y un ceviche de reineta.

Festín criollo

\$18.190

Fina degustación de una ronda, que incluye anticuchos de pollo, papa cocida con crema huancaína, ceviche tiradito clásico, una porción de chicharrón de pescado, y al centro, un ceviche criollo.

Ceviches

Mixto

\$12.990

Cortes de reineta mezclados, pulpo en laminas, jibia, patita de jaiba, camarones y ostión, macerado en zumo de limón, cebolla morada, cilantro y especias. Acompañado de choclo y camote.

Con Salsa al Ají Crema

\$11.990

Cortes de reineta marinados en zumo de limón de pica con cebolla morada y especias. Bañado en una especial salsa al ají crema y acompañado de choclo y camote.

Con Salsa de Cilantro

\$11.990

Cortes de reineta marinados en zumo de limón de pica con cebolla morada y especias. Bañado en una especial salsa de cilantro y acompañado de choclo y camote.

Serrano

\$12.990

Nuestro clásico ceviche criollo, marinado en leche de tigre, acompañado con una porción de papas cocidas bañadas en crema a la huancaína.

De Reineta al Maracuyá

\$12.490

Nuestro clásico ceviche de reineta, saborizado con maracuyá natural.

De Reineta con Camarones

\$13.990

Nuestro clásico ceviche de reineta, acompañado de finos camarones, choclo y camote.

De Reineta al Cilantro con Camarones

\$15.590

Nuestro clásico ceviche de reineta en salsa al cilantro, acompañado de finos camarones, choclo y camote.

De Reineta al Ají Crema con Camarones

\$15.590

Nuestro clásico ceviche de reineta al ají crema, acompañado de finos camarones, choclo y camote.

De Reineta al Maracuyá con Camarones

\$15.590

Nuestro clásico ceviche de reineta al maracuyá, acompañado de finos camarones, choclo y camote.

Criollo

\$11.990

Cortes de reineta marinados en zumo de limón con cebolla morada y especias, acompañado de choclo y camote.



Arroces

Chaufa de Carne

\$12.990

Salteado de arroz y lomo de vacuno, con huevos revueltos, en salsa de jengibre, sésamo, soya, cebollín y pimentón.

Chaufa de Pollo

\$11.990

Salteado de arroz y pollo, con huevos revueltos, en salsa de jengibre, sésamo, soya, cebollín y pimentón.

Chaufa de Reineta

\$12.490

Salteado de arroz y reineta, con huevos revueltos, en salsa de jengibre, sésamo, soya, cebollín y pimentón.

Chaufa dos Sabores

\$12.990

Chaufa tres Sabores

\$13.990

Salteado de arroz, pollo, carne y camarones, con huevos revueltos, en salsa de jengibre, sésamo, soya, cebollín y pimentón.

Arroz con Camarones

\$14.490

Salteado de arroz y camarones con arvejas, choclo, pimentón y cilantro, cubierto en queso parmesano rallado y acompañado de zarza criolla.

Chaufa de Camarones

\$14.490

Salteado de arroz y camarones con huevos revueltos, en salsa de jengibre, sésamo, soya, cebollín y pimentón.

Chaufa de Mariscos

\$12.990

Salteado de arroz con una mixtura de mariscos, con huevos revueltos, en salsa de jengibre, sésamo, soya, cebollín y pimentón.

Arroz con Mariscos

\$12.990

Arroz salteado y mixtura de mariscos con arvejas, choclo, pimentón y cilantro, cubierto en queso parmesano rallado y acompañado de zarza criolla.

Pastas

Tallarín Saltado de Camarones \$14.490

Camarones salteados con tallarines y coliflor, pimentón, arveja, brócoli y zapallo italiano, en salsa de soya.

Tallarín Saltado de Carne \$12.990

Lomo de vacuno salteado con tallarines y coliflor, pimentón, arveja, brócoli y zapallo italiano, en salsa de soya.

Tallarín Saltado de Pollo \$12.440

Filete de pollo salteado con tallarines y coliflor, pimentón, arveja, brócoli y zapallo italiano, en salsa de soya.

Tallarín Saltado de Verduras \$8.890

Tallarines saltados con coliflor, pimentón, arveja, brócoli y zapallo italiano, en salsa de soya.

Tallarín Saltado de Dos Sabores \$12.990

Tallarín Saltado de Tres Sabores \$13.990

Lomo de vacuno, filete de pollo y camarones saltados, con tallarines y coliflor, pimentón, arveja, brócoli y zapallo italiano, en salsa de soya.

Spaguetti a lo Macho \$13.990

Espaguetis saltados en mantequilla con gajos de cebollín, bañados en una salsa mixta de mariscos.

Fettuccine con Camarones a la Huancaína \$15.190

Espagueti tipo fettuccine acompañado de camarones en salsa huancaína

Fettuccine a la Huancaína con Pollo Saltado \$14.190

Fettuccine en crema huancaína acompañado de pollo saltado

Fettuccine a la Huancaína con Lomo Saltado \$15.190

Fettuccine en crema huancaína acompañado de lomo de vacuno saltado



Chicharrones

Chicharrón de Camarones \$15.190

Camarones apanados al estilo casmeño, acompañados de yuca frita y zarza criolla.

Chicharrón de Calamares \$15.190

Anillos de calamar apanados al estilo casmeño, acompañados de yuca frita y zarza criolla.

Chicharrón de Pescado \$11.990

Trozos de pescado apanados al estilo casmeño, acompañados de yuca frita y zarza criolla.

Chicharrón de Pollo \$11.490

Trozos de pollo apanados al estilo casmeño, acompañados de yuca frita y zarza criolla.

Jalea de Pescado \$12.990

Chicharrones de pescados aliñados con finas especias, acompañado de choclo peruano, yuca frita y zarza criolla.

Chicharrón Mixto \$13.990

Mixtura de mariscos apanados al estilo casmeño, acompañados de yuca frita y zarza criolla.

Jalea Mixta \$13.990

Chicharrones de reineta y mariscos, aliñados con finas especias, acompañado de choclo peruano, yuca frita y zarza criolla.



Carnes

Lomo a lo Macho

\$16.190

Lomo de vacuno bañado en una crema de mixtura de mariscos, acompañado de arroz y papas cocidas.

Lomo a lo Pobre

\$13.990

Corte de lomo de vacuno a la plancha, acompañado de papas fritas y huevo frito.

Pepián con Carne al Cilantro

\$13.990

Una base de arroz y ají panca sin picante, con sustancia de pollo, acompañado de nuestra clásica carne al cilantro.

Pepián con Lomo Saltado

\$13.990

Una base de arroz y ají panca sin picante con sustancia de pollo, acompañado de nuestro clásico lomo salteado.

Tacu Tacu con Pollo Saltado

\$12.990

Mezcla de arroz y puré de porotos en aderezo con ají amarillo sin picante, acompañada de pollo salteado.

Tacu Tacu con Lomo Criollo

\$16.190

Mezcla de arroz y puré de porotos, en aderezo con ají amarillo sin picante, acompañada de un huevo frito y lomo saltado de vacuno.

Tacu Tacu con Lomo Saltado

\$13.990

Mezcla de arroz y puré de porotos en aderezo con ají amarillo sin picante, acompañada de lomo salteado de vacuno.

Seco de Carne

\$12.990

Trozo de vacuno, sellado y cocido en salsa cilantro, acompañado de papas cocidas o porotos, zarza criolla y arroz.

Carnes

Reineta Saltada

\$12.990

Cortes de reineta salteado, en vino blanco y soya, con tomate y cebolla morada en gajos, arvejas y cilantro, acompañado de arroz y Papas fritas.

Pepián con Pollo Saltado

\$12.990

Una base de arroz y ají panca sin picante con sustancia de pollo, acompañado de nuestro clásico pollo salteado.

Pollo a la Plancha

\$11.890

Filete de pechuga acompañado de arroz y papas fritas.

Pollo Saltado

\$11.890

Pechuga de pollo en gajos, salteado en vino tinto y soya con tomate y cebolla morada en gajos, arvejas y cilantro, acompañado de arroz y papas fritas.

Pollo a la parrilla

\$13.490

Pechuga de pollo a la plancha macerado en salsa anticuchera acompañado con papas fritas y arroz.

Ají de gallina

\$11.490

Pechuga de pollo desmenuzada en crema de ají amarillo sin picante y papas cocidas, acompañado de arroz, huevo duro y un toque de aceitunas.

Lomo saltado

\$12.990

Lomo de vacuno salteado en vino tinto y soya, con tomate y cebolla morada en gajos, arvejas y cilantro, acompañado de arroz y papas fritas.



Jugosos

Jugoso de Camarones \$14.990

Camarones al jugo con cebolla morada, tomate, jengibre al punto, vino blanco y cilantro, acompañado de arroz.

Jugoso de Reineta con Mariscos \$13.990

Filete de reineta al vapor con mixtura de mariscos, cebolla morada, tomate, cilantro jengibre, vino blanco y especias. Acompaña arroz o de yuca cocida.

Parihuela \$13.990

Filete de reineta con una mixtura de mariscos, cubos de tomate, cebolla morada, cilantro, jengibre y especias . Acompaña una porción de arroz o de yuca cocida.

Sabores del Mar

Reineta a la plancha \$11.990

Reineta a la plancha con mantequilla, acompañado de arroz y papas fritas.

Reineta Martini \$13.490

Reineta la plancha con toques de mantequilla bañada en una salsa de camarones con reducción a la Martini, acompañado de verduras salteadas.

Pescado a lo Macho \$14.990

Pescado a la plancha en salsa con variedad de mariscos, vino blanco y punto de ají sin picante.

Pulpo a la Parrilla \$20.190

Pulpo marinado en salsa anticuchera, servido con papas y champiñones dorados.

Pulpo al Olivo \$14.990

Láminas de pulpo cocido en crema de olivo. Acompañan galletas saladas y palta en rodajas.

Tacu Tacu en Salsa de Mariscos \$14.490

Mezcla de arroz y puré de porotos en aderezo con ají amarillo sin picante, acompañada de una mixtura de mariscos



Ensaladas

Ensalada Casmeña Familiar \$6.490

Choclo peruano, lechuga, palta, zarza criolla, canchita y un toque de limón de pica peruano.

Ensalada Casmeña Individual \$3.990

Palta, Tomate y Lechuga \$4.390

Lechuga, Palta y Pepinillo \$4.390

Zarza Criolla \$3.290

Sándwiches

De Lomo Saltado \$7.790

Hecho con fino lomo de vacuno, incluye papas fritas y salsas de la casa.

De Chicharrón de Pescado \$6.790

Hecho con fino pescado apanado, incluye papas fritas, zarza criolla y salsas de la casa.

De Chicharrón de Pollo \$6.790

Hecho con fino pollo apanado, incluye papas fritas, zarza criolla y salsas de la casa.



Porciones

Cremas Peruanas (100ml x Porción) \$3.590

Huevo Duro \$2.590

Huevo Frito \$2.590

Porción de Arroz \$2.690

Porción de Camote Cocido \$3.590

Porción de Canchita \$2.990

Porción de Choclo Peruano \$2.990

Porción de Huancaína \$4.590

Porción de Papas Fritas \$4.590

Porción de Tacu Tacu \$8.290

Porción de Yuca Cocida \$4.590

Porción de Yuca Frita \$4.590

Menú Niño

Chicharrón de Pollo \$6.690

(con papas fritas o arroz) + bebida

Chicharrón de Pescado \$6.690

(con papas fritas o arroz) + bebida

Huevo Frito \$5.690

(con papas fritas o arroz) + bebida

Salchipapa + Bebida \$5.690

Postres

Suspiro Limeño

\$3.990

Postre de elaboración propia a base de manjar blanco, yemas batidas, merengue de oporto y canela. Elaboración propia.

Mousse de Maracuyá

\$3.990

Suave postre de leche cubierto con salsa de maracuyá natural. Elaboración propia.

Crema Volteada

\$3.990

Suave postre de leche horneado, en salsa de caramelo, elaboración propia.

Copa de Helado

\$3.890

Helados premium con sabores para elegir.



Bebestibles Calientes

Café Espresso

\$2.290

Café Nescafé

\$1.790

Té

\$1.790

Infusión de Hierbas

\$1.790

Bebestibles

Jugos Naturales

\$4.190

Frutilla, piña, mango, frambuesa, chirimoya y maracuyá.

Limonada

\$4.290

Limonadas Premium

\$4.690

Jengibre/menta/menta-jengibre.

Bebidas 350ml

\$1.950

Coca Cola (normal y Zero), Sprite y Fanta

Agua Mineral

\$1.790

Con y sin Gas.

Inca Kola 500ml

\$2.390

Tragos de la Casa

Ramazzotti	\$6.990
Aperol	\$6.990
Algarrobina	\$5,590
Machu Picchu	\$7.290
Chilcano de Fruta (Chirimoya, Frambuesa, Frutilla, Mango, Maracuyá, Piña)	\$6.390
Chilcano Tradicional	\$5.990
Mojito de Fruta (Chirimoya, Frambuesa, Frutilla, Mango, Maracuyá, Piña)	\$6.390
Mojito Tradicional	\$5.990
Piscola con Pisco Peruano	\$6.490
Piscola Nacional	\$5.490

Para Llevar

½ Lt Sour de Fruta (Chirimoya, Frambuesa, Frutilla, Mango, Maracuyá, Piña)	\$11.490
½ Lt Pisco Sour	\$11.490
1 Lt Sour de Fruta (Chirimoya, Frambuesa, Frutilla, Mango, Maracuyá, Piña)	\$21.190
1 Lt Pisco Sour	\$21.190

Sours

Hechos con Pisco Quebranta Peruano

Amaretto Sour	\$5.890
Sour de Fruta (Chirimoya, Frambuesa, Frutilla, Mango, Maracuyá, Piña)	\$5.890
Pisco Sour	\$5.290
Sour Catedral de Fruta (Chirimoya, Frambuesa, Frutilla, Mango, Maracuyá, Piña)	\$6.190
Pisco Sour Catedral	\$5.790



Cervezas

Cerveza Cusqueña (Golden, Red y Black Lager)	\$3.890
Cerveza Kunstman Torobayo	\$3.890
Cerveza Corona	\$3.490
Chelada Cusqueña	\$4.390
Chelada Kunstman Torobayo	\$4.390
Chelada Corona	\$3.990
Michelada Cusqueña	\$4.490
Michelada Torobayo	\$4.490
Michelada Corona	\$4.190

Whisky

Chivas Regal (3 onzas)	\$7.290
Johnnie Walker Black (3 onzas)	\$7.290
Johnnie Walker Red (3 onzas)	\$5.190

Espumantes

750ml Demi Sec Valdivieso	\$11.690
750ml Moscato Valdivieso	\$11.690
750ml Rose Valdivieso	\$11.690

Vinos

Casillero del Diablo 750ml (Cabernet Sauvignon, Merlot y Carmenere)	\$12.690
Misiones de Rengo 750ml (Cabernet Sauvignon, Merlot y Carmenere)	\$11.690
Castillo de Molina 750ml (Cabernet Sauvignon, Merlot y Carmenere)	\$13.790
Tarapacá Gran Reserva 750ml (Cabernet Sauvignon, Merlot y Carmenere)	\$14.790
375ml Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon)	\$6.990
375ml Medalla Real (Cabernet Sauvignon)	\$5.290
375ml Carmen (Cabernet Sauvignon)	\$5.390
375ml Gato (Cabernet Sauvignon)	\$5.390
Gato, Tres medallas 187.5ml	\$3.390
Toro de Piedra 750ml Cabernet Sauvignon	\$15.790
Casillero del Diablo Reserva Privada 750cc	\$13.790

Sauvignon Blanc

Vino Misiones de Rengo 187,5ml	\$3.390
Vino Casillero del Diablo 750ml	\$12.690
Vino Misiones de Rengo 750ml	\$11.690
Vino Castillo de Molina 750ml	\$13.790
Vino Tarapacá Reserva 750ml	\$13.590

Happy Hour

Valida desde las 16:30 hrs, hasta las 20:00

Happy Hour Ceviche

\$14.990

Exquisito ceviche criollo + 2 pisco sour

Happy Hour Chicharrón

\$15.990

Exquisito chicharrón de pollo +
2 chilcanos tradicionales

Tabla de Chilcano

\$15.390

2 Brochetas de pollo +
4 Tequeños de queso +
1 Pequeña porción de ceviche criollo,
junto a 2 chilcanos tradicionales

Tabla de Sour

\$15.390

2 Brochetas de carne +
4 Tequeños de queso +
1 Pequeña causa de atún,
Junto a 2 pisco sour

Tabla de Cusqueña

\$15.390

2 Brochetas de camarones +
4 Tequeños de queso +
1 Pequeña porción de chicharrón de pollo +
Junto a 2 cusqueñas doradas

Trilogía de Leche de Tigre

\$12.490

1 Pequeña porción de leche de tigre clásica
1 Pequeña porción de leche de tigre al cilantro
1 Pequeña porción de leche de tigre al maracuyá
1 Pequeña porción de chicharrón de pescado
acompañado de yuca frita o papas fritas



HAPPY
HOUR!!!



Sabores de casma

