



CÓCTELES

Algarrobina	700 puntos
Chilcano	800 puntos
Cuba libre	700 puntos
Mojito	700 puntos
Pisco Sour	700 puntos



POSTRES

Copa de helado	500 puntos
Creps con manjar blanco y helado	600 puntos
Crocante de lúcuma	600 puntos
Delicia de limón	600 puntos
Torta de chocolate	600 puntos
Torta tres leches	600 puntos
Cheesecake de fresa	600 puntos



HORARIO DE ATENCIÓN

RESTAURANTE

Lunes a Jueves
11:30 am a 10:30 pm.
Viernes y Sábado
11:30 am a 12:30 am.
Domingo
11:30 am a 09:30 pm.

BAR

Lunes a jueves
11:30 am a 10:30 pm.
Viernes y sábado
11:30 am a 2:00 am
Domingo
11:30 am a 09:30 pm



casinoswm.pe



CON WM PUNTOS DISFRUTA LOS MEJORES PLATOS Y BEBIDAS



HORARIO DE ATENCIÓN

RESTAURANTE

Lunes a Jueves
11:30 am a 10:30 pm.
Viernes y Sábado
11:30 am a 12:30 am.
Domingo
11:30 am a 09:30 pm.

BAR

Lunes a jueves
11:30 am a 10:30 pm.
Viernes y sábado
11:30 am a 2:00 am
Domingo
11:30 am a 09:30 pm



ENTRADAS



Ceviche de pescado
Finos dados de pescado marinados en limón y sal, aromatizados con culantro.

1,600 puntos

Leche de tigre
Pesca del día cortado en finos dados, acompañado con choclo, canchita serrana, chifle y camote.

950 puntos

Pulpo Anticuchero
Tentáculos de pulpo con toque parrillero, servido con papas a la provensal con huacatay.

1,050 puntos

Papa a la huancaína
Deliciosa porción moldeada de papa amarilla prensada y bañada en tradicional crema huancaína.

500 puntos



ENSALADAS



Ensalada César
Mix de lechugas con agujas de pollo crocante, queso parmesano, tocino, crutones al ajo y vinagreta de la casa.

1,000 puntos

Ensalada de pulpo a la mantequilla
Mix de lechugas, tomates, cebollas coronadas con tentáculos de pulpo salteados a la mantequilla, aromatizados al chimichurri.

1,300 puntos

Ensalada oriental
Lechuga, espinaca, holantao, pimiento, tomate cherry, queso fresco, láminas de cerco caramelizadas, hilos de wantán y vinagreta de ajonjolí.

900 puntos

Ensala ventura
Mix de lechugas, queso fresco, champiñones a la provensal, cebolla blanca, tomate cherry y praliné de pecanas con vinagreta balsámica.

1,100 puntos



SOPAS

Crema de verduras
Deliciosa crema de vegetales de estación, acompañada de pan al ajo.

600 puntos

Dieta de pollo
Consomé de pollo con juliana de verduras, papa amarilla y fideo cabello de ángel.

600 puntos

Sopa Criolla
Concentrado de lomo fino con aderezo criollo, fideo cabello de ángel, huevo escalfado y leche evaporada.

850 puntos



PLATILLOS DE FONDO

AjÍ de gallina
Clásico plato peruano servido con arroz, papas amarillas, huevo duro y aceituna.

1,050 puntos

Arroz con mariscos
Delicioso arroz combinado con frescos mariscos y con un toque especial de la casa.

1,600 puntos

Arroz con pato
Típico arroz del norte, con loche, chicha de jora, salsa de culantro y pato criollo.

1,700 puntos

Espagueti al Pesto con lomo
Pasta en salsa verde aroma de albahaca, acompañado de fino corte de lomo a la parrilla.

1,450 puntos

Fettuccini en Salsa de Champiñones
Fettuccine a la crema con champiñones ahumados y agujas de pollo a la parrilla.

1,250 puntos



Arroz con pato



Lomo saltado



Seco de cabrito a la norteña



Fettuccini Frutti di Mare
Cremosa pasta aromatizada con mariscos del día y romero ahumado.

1,247 puntos

Fettuccini a la huancaína
Montado de un clásico lomo salteado de la casa con salsa de champiñones.

1,600 puntos

Filet Mignon en Salsa de Tocino
Lomo fino envuelto de tocino sobre puré rústico y verduras al olivo.

1,900 puntos

Filete de pescado
Pesca del día al grill, acompañada de dos guarniciones a elección.

1,550 puntos

Filete de pollo
Jugoso filete de pechuga de pollo, acompañada por dos guarniciones a elección.

1,250 puntos

Lomo parrillero
180 gr. de lomo fino a la parrilla servido con choclo, queso, papas al chimichurri y salsa de anticucho.

2,000 puntos

Lomo saltado a lo pobre
A nuestra manera, con bastones de papa amarilla y plátano fritos, todo acompañado con una porción de arroz y huevo frito montado.

1,600 puntos

Seco de cabrito a la norteña
Preparado a base de chicha de jora, loche y ajíes de la zona, servido con arroz y frijol guisado.

1,600 puntos

Suprema a la Maryland
Pollo apanado en salsa de choclo y tocino a la crema con arroz blanco y papas fritas.

1,100 puntos