



Sabores de Casma

Gastronomía Peruana.



Domingo Toro Herrera 980 (esquina con José Leyán), Talagante, Chile.

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



56 99872 5080



Sabores de Casma



SaboresDeCasma

saboresdecasma.restaurante@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 de hasta 2300 años a.c. Su gente cálida y su variedad culinaria hace de ella una ciudad acogedora para el turismo.



Entradas

Huancaínas

Papa a la huancaína

\$3.490

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

Yuca frita a la huancaína

\$4.490

Yuca frita en bastones acompañada de crema a la huancaína.

Causas

Causa de atún

\$5.490

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

Causa Rellena de pollo

\$5.690

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

Causa de camarones

\$6.990

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

Causa de pulpo al olivo

\$7.990

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

Causa acevichada

\$7.690

Papa prensada con ají amarillo sin picor bañada en ceviche criollo.

Leche de Tigre

Leche de tigre al rocoto

\$4.990

Brebaje a base de jugo de ceviche y salsa de rocoto con una pisca de vodka, y mix de mariscos.

Leche de tigre casmeño

\$5.990

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

Leche de tigre clásica

\$4.990

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

Tequeños

Tequeños

de lomo saltado (12 unidades)

\$7.490

Masa de wantán frita rellena de nuestro clásico Lomo saltado.

Tequeños de queso (12 unidades)

\$6.490

Masa de wantán frita rellena de queso.

Tequeños

de camarón-queso (12 unidades)

\$7.490

Masa de wantán frita rellena de camarón salteado con queso.

Tequeños Ají de Gallina (12 unidades)

\$7.490

Masa de wantán frita rellena con ají de gallina

Tequeños

Lomo Saltado con Queso (12 uni.)

\$7.490



Para Compartir

Casmeño mixto

\$18990

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

Piqueo casmeño

\$16990

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

\$18990

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

Festín criollo

\$15990

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

Tiraditos

Tiradito al ají crema

\$8.990

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

\$8.990

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

Tiradito clásico de reineta

\$8.990

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

Tiradito dúo de reineta

\$9.990

Degustación de laminas 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

\$10.990

Degustación de laminas 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.



Ceviches

Con salsa de cilantro

\$8990

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.

Con salsa al ají crema

\$9590

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.

Mixto

\$9990

Cortes de reineta mezclados con calamar, pulpo, jaiba, camarones y ostión, macerado en zumo de limón, cebolla morada, cilantro y especias, con un toque de ají rocoto. Acompañado de choclo y camote.

Criollo

\$8990

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

Serrano

\$9990

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

\$9990

Nuestro clásico ceviche de reineta, saborizado con maracuyá natural.

De reineta con camarones

\$11990

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

De reineta con jaibas

\$12990

Nuestro clásico ceviche de reineta, acompañado de patas de jaibas.

De reineta al cilantro con camarones

\$12990

Nuestro clásico ceviche de reineta al cilantro, acompañado de camarones.

De pulpo

\$12990

Cortes de pulpo 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.



Arroces

Arroz con mariscos

\$9.990

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

Arroz con camarones

\$11.990

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

Chaufa de pollo

\$8.990

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

Chaufa de Reineta

\$9.990

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

Chaufa de carne

\$9.990

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

Chaufa tres sabores

\$10.990

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

Chaufa de mariscos

\$9.990

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

Pastas

Tallarín saltado tres sabores

\$10.990

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

Tallarín saltado de carne

\$9.990

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

Tallarín saltado de pollo

\$8.990

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

Spaghetti a lo macho

\$10.990

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

Tallarines a la huancaína con lomo saltado

\$11.990

Tallarines en crema huancaína acompañado de lomo de vacuno saltado.

Fetuccini con camarones a la huancaína

\$10.990

Espagueti tipo fetuccini acompañado de camarones en salsa huancaína

Chicharrones

Chicharrón de camarones

\$11.990

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

Chicharrón de calamares

\$11.990

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

Chicharrón de pescado

\$8.990

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

Chicharrón de pollo

\$8.990

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

Jalea de pescado

\$9.990

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

Chicharrón mixto

\$10.990

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

Jalea Mixta

\$10.990

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



Carnes

Lomo saltado

\$9.990

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.

Lomo saltado criollo

\$12.990

Nuestro lomo saltado clásico acompañado de tacu tacu y huevo frito.

Seco de carne

\$9.990

Asado de tira de vacuno cocida en salsa cilantro, acompañado de papas cocidas, zarza criolla y arroz.

Lomo a lo pobre

\$10.990

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

Lomo a lo macho

\$12.990

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

AjÍ de gallina

\$8.990

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

Pepián con Lomo Saltado

\$11.990

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

Pepián con carne al cilantro

\$10.990

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

Tacu Tacu con Lomo saltado

\$10.990

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

Tacu Tacu con Lomo Criollo

\$11.990

Mezcla de arroz y puré de porotos con lomo saltado y huevo frito



Sabores del Mar

Reineta a la plancha

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

\$8.990

Pulpo a la parrilla

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

\$14.990

Reineta Martini

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

\$10.490

Pulpo al olivo

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

\$11.990

Pescado a lo Macho

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

\$10.990

Tacu Tacu en salsa de mariscos

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

\$10.990

Jugosos

Jugoso de camarones

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

\$11.990

Parihuela

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.

\$10.990

Jugoso de reineta con mariscos

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

\$10.990



Ensaladas

Ensalada Casmeña Familiar \$3.990

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

Palta, Tomate y Lechuga \$2.990

Lechuga, Palta y Pepinillo \$2.990

Zarza Criolla \$1.990

Agregados

Huevo duro \$1.200

Lomito de Atún \$1.690

Pollo Deshilachado \$1.500

Choclo Peruano \$1.200

Porciones

Arroz \$1.490

Huancaína \$1.990

Papas Fritas \$2.490

Yuca Cocida \$2.490

Yuca Frita \$2.990

Tacu Tacu \$4.490

Huevos Fritos \$1.290

Cremas Peruanas (100ml x Porción) \$2.490

Porción de canchita \$1.500

Sandwichs

Lomo Saltado c/ papas fritas \$5.990

(Carne Salteada y especias)
y sus cremas.

Chicharrón de pescado c/ papas \$4.990

fritas (Reineta apanada y zarza
criolla) y sus cremas.

Chicharrón de pollo c/ papas \$4.990

fritas (Pollo apanado y su zarza
criolla) y sus cremas.



Postres

Suspiro Limeño

\$3.000

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

Crema Volteada

\$3.000

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

Mousse de maracuyá

\$3.000

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

Copa de Helado

\$3.000

Helado de leche, sabores para elegir.

Jugos

Jugos naturales

\$3.000

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

Agua Mineral

\$1.290

Con y sin Gas.

Limonada

\$3.300

(Jarabe de casa + Limón de Pica)

Néctar 355ml

\$1.590

Inca cola 500ml

\$1.600

Limonadas Premium

\$3.500

(Jarabe de casa + Limón de Pica)
Jengibre/menta/menta-jengibre.

Inca cola 1,5 L

\$3.500

Bebidas 355ml

\$1.590

Coca Cola, Sprite, Fanta
(normal, light y Zero).

Bebestibles Calientes

Café espresso

\$1.390

Té

\$1.000

Café Nescafé

\$1.000

Infusión de hierbas

\$1.000



Sour y Chilcanos

Pisco Sour	\$3.990
Pisco Sour Catedral	\$4.590
Maracuyá Sour	\$4.590
Mango Sour	\$4.590
Piña Sour	\$4.590
Amaretto Sour	\$4.590
Algarrobina	\$4.590
Machupicchu	\$4.590
Chilcano Tradicional	\$4.590
Chilcano Maracuyá	\$4.590
Chilcano Frambuesa	\$4.590
Mojito	\$4.590
Piscola	\$4.590
Michelada	\$3.300
Pisco Sour de la Casa 1 Lt. para llevar	\$16.990
Pisco Sour de la Casa ½ Lt. para llevar	\$8.990

Cervezas

Cerveza Cuzqueña	\$2.590
Cerveza Corona	\$2.590
Cerveza Heineken	\$1.990
Cerveza Kunstmann Torobayo	\$2.590

Vinos

Misiones de rengo 187,5ml	\$2.990
Tarapacá 375ml	\$4.990
Casillero del diablo 375ml	\$4.990
Tarapacá 750ml	\$9.990
Casillero del diablo 750ml	\$9.990
Espumante Valdivieso	\$10.990

Whisky

Chivas Regal	\$6.500
Johnnie Walker (Etiqueta Roja)	\$4.500
Johnnie Walker (Etiqueta Negra)	\$4.900

Menú Niño

Chicharrón de pollo con (papa fritas ó arroz) + bebida	\$5.490
Chicharrón de pescado con (papa fritas ó arroz) + bebida	\$5.490
Huevo frito con (papa fritas ó arroz) + bebida	\$3.990
Salchipapa (Papa frita y Vienesas) + bebida	\$3.990