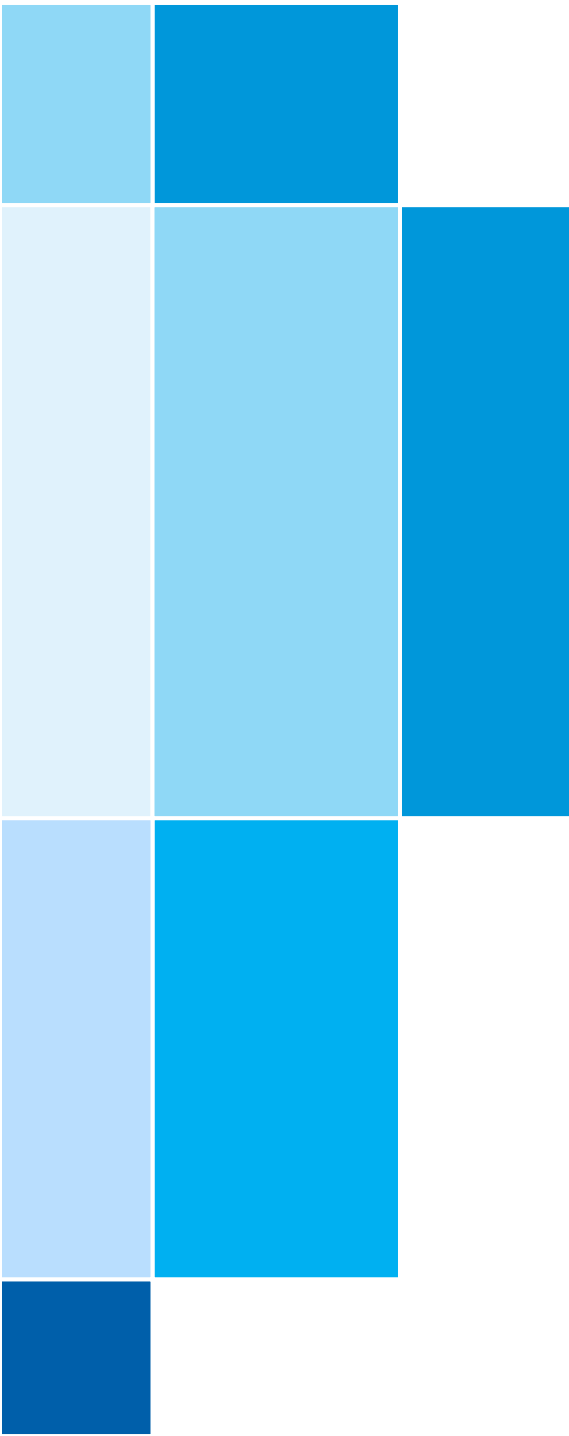


HUANCHACO



EL MOCHICA

Restaurant Turístico

de: *doña Fresia*



TRAGOS Y APERITIVOS

- 1/2 jarra de sangría con vino Concha y Toro **26.00**
- Jarra de sangría con vino Concha y Toro **38.00**
- Algarrobina **14.00**
- Algarrobina catedral **20.00**
- Anís del Mono **14.00**
- Chilcano de pisco **14.00**
- Copa de pisco Sol de Ica **12.00**
- Copa de vino **12.00**
- Cuba Libre Appleton **14.00**
- Gin con Gin Tankeray **18.00**
- Menta Bardinet **15.00**
- Pisco Sour **14.00**
(con pisco Sol de Ica)
- Pisco Sour **18.00**
(con pisco Biondi)
- Pisco Sour catedral **20.00**
(con pisco Sol de Ica)
- Pisco Sour catedral **24.00**
(con pisco Biondi)
- Vodka Absolut **16.00**
- Whisky Johnnie Walker Black Label (vaso) **20.00**
- Whisky Johnnie Walker Red Label (vaso) **16.00**

BEBIDAS

- Agua mineral **3.50**
(con o sin gas)
- Cerveza Cusqueña 330 ml **7.50**
- Cerveza Cusqueña
- Malta 330 ml **8.00**
- Pilsen Trujillo 330 ml **7.00**
- Pilsen Callao 310 ml **7.00**
- Peroni 330 ml **8.00**
- Jarra de Cerveza Cristal 1.1 lt **18.00**
- Coca Cola Zero **5.00**
- Gaseosa mediana **4.00**
- Vaso de chicha morada **4.00**
- 1/2 jarra de chicha morada **8.00**
- Jarra de chicha morada **14.00**
- Vaso de limonada **4.00**
(con agua mineral)
- 1/2 jarra de limonada **6.50**
(con agua mineral)
- Jarra de limonada **12.50**
(con agua mineral)
- 1/2 jarra de limonada frozen o cherry **10.00**
- Jarra de limonada frozen o cherry **18.00**
- Jarra de maracuyá **14.00**
- 1/2 jarra de maracuyá **7.50**




Schweppes
Ginger Ale



Festival Cebiches S/. 55.00

(ceviche de langostino, ceviche de pulpo, ceviche de corvina, tiradito de corvina y guarniciones de choclo, camote y yuca)

Piqueo Mochica S/. 45.00

Sangrecita, adobo de cerdo, ají de gallina y tamal de pollo

Piqueo Trujillano S/. 45.00

Cecinas de lomo, humita de sal, adobo de cerdo, con ají de huevos y mollejititas guisadas.

Piqueo Marino S/. 60.00

Ceviche, Tiradito, Arroz con mariscos, Chicharrón mixto

ENTRADAS

Acompañadas con yuca o papa cocida y zarza criolla.

Ají de gallina **13.00**

Carne de cerdo adobada con ají de huevos **20.00**

Jugosa carne de cerdo marinada en ajíes y especias.

Cecinas de lomo con yuca **24.00**

Trozos de carne secada al sol de la campiña.

Coctel de langostinos **30.00**

Hueveras fritas con yuca **13.00**

Humita de sal con ají de gallina **6.00**

Papa a la huancaína **12.00**

Picante de langostinos **30.00**

Crema de ajíes norteños y langostinos al aroma de culantro.

Picante de mariscos **28.00**

Sangrecita con yuca **14.00**

Tamal de pollo con zarza criolla **6.00**

Salpicón de Pollo **12.00**

ENSALADAS

Ensalada Doña Fresia **16.00**

Ensalada de palta **12.00**

Ensalada mixta grande **14.00**

Lechuga, tomate, zanahoria, arvejas y palta con vinagreta de la casa.

Ensalada mixta personal **10.00**

CEVICHE

Acompañado con yuca, camote sancochado y choclo desgranado.

De corvina **32.00**

Trozos de pescado marinado en zumo de limón y ají mochoero.

De langostinos **30.00**

De pulpo **18.00**

Mixto de mariscos **30.00**

La más fresca selección de frutos del mar.

Tiradito de corvina **32.00**

Láminas de corvina en una suave crema de ají amarillo.

Leche de Tigre **10.00**

destapa la felicidad



SOPAS

Caldo de gallina 13.00

Viernes, Sábado y Domingo

Chupe de corvina 20.00

Chupe de langostinos 20.00

Dieta de pollo 13.00

Parihuela de mariscos 22.00

Afrodisiaco chupe de pescado, mariscos y especias.

Shambar (sólo lunes) 18.00

Típico plato a base de menestras, pellejón de cerdo y jamón.

PESCADOS Y MARISCOS

Con arroz o yuca sancochada y zarza criolla

Arroz con langostinos 28.00

Arroz cocido en salsa de pescado, aderezo criollo y colas de langostinos.

Arroz con mariscos 24.00

Con la más fina selección de frutos del mar.

Chaufa de mariscos 24.00

Chaufa de corvina 34.00

Corvina a la meuniere 32.00

Filete de corvina en suave salsa de mantequilla y especias.

Corvina a la plancha 32.00

Corvina a lo macho 36.00

Filete de corvina en deliciosa crema de mariscos.

Corvina al ajo con arroz 32.00

Corvina apanada con arroz 32.00

Corvina frita con arroz 32.00

Corvina frita en salsa de langostinos 36.00

Corvina frita en salsa de mariscos 36.00

Corvina guisada con espesado de choclo 32.00

Corvina sudada 32.00

Filete de corvina en exquisito aderezo criollo.

Langostinos arrebozados 28.00

Picante de Langostinos 30.00

Picante de Mariscos 28.00



Ceviche de corvina S/. 32.00

destapa la felicidad



PLATOS CRIOLLOS

Ajiaco de cuy (1/2 cuy) con arroz 33.00

Cuy frito acompañado de suave puré rústico de papas y aji.

Albóndiga c. arroz y espesado de garbanzo 22.00

Caigua rellena con una deliciosa fritura de carne, cebolla y especias.

Arroz con pato 25.00

Arroz con pato deshuesado 34.00

Asado de res con arroz y puré 19.00

Cabrito con arroz, frijol y yuca 25.00

Cabrito guisado en suave mezcla de chicha de jora, ajíes y finas yerbas.

Cabrito deshuesado con arroz, frijol y yuca 34.00

Cabrito deshuesado con Tacu Tacu 36.00

Costillar de cabrito con arroz, frijol y yuca 20.00

Lomo saltado con arroz 30.00

Tiras de lomo de res, gajos de tomate y crujientes papas fritas.

Lomo saltado con Tacu Tacu 36.00

Tiras de lomo de res, gajos de tomate y crujientes papas fritas.

Milanesa de pollo con arroz y papas fritas 20.00

Pato estofado con arroz y frijol 25.00

Pato estofado deshuesado con arroz y frijol 34.00

Pava estofada con arroz y frijol 24.00

Pava estofada deshuesada con arroz y frijol 32.00

Pepián de pavo 25.00

Arroz cocido en aderezo criollo y suave carne de pavo.

Pichón guisado con arroz 22.00

Pollo Mochica con papas y ensalada 19.00

Pollo frito a nuestro estilo.

Tallarines con pichón 22.00

Tortilla de Verdura con Arroz 15.00

PRESAS SOLAS

De cabrito 16.00

De Cabrito Deshuesado 24.00

De Cuy (1/2 cuy) 20.00

De Pato 16.00

De Pato Deshuesado 24.00

De Pava 18.00

De Pichón 16.00

De pollo 12.00

GUARNICIONES

Porción de arroz 6.00

Porción de choclo 6.00

Porción de frijol 6.00

Porción de papas fritas 6.00

Porción de plátano frito 4.00

Porción de tacu tacu 14.00

Porción de yuca sancochada 4.00

258 Cabrito deshuesado con Tacu Tacu 36.00

destapa la felicidad



CARNES A LA PLANCHA

Con papas fritas, papas doradas o arroz y ensalada mixta

Churrasco a la plancha (350 g) 24.00

Filete de pollo a la plancha 22.00

Lomo fino a la plancha (300 g) 30.00

Lomo fino a la plancha (500 g) 42.00

Bistec de lomo fino apanado con arroz 32.00

Bistec de lomo fino a lo pobre 38.00

Con arroz, tocino, plátano y huevo frito.

CHICHARRÓN

Con yuca sancochada

De calamar 20.00

De corvina 30.00

De Langostinos 32.00

De pollo con papas fritas y ensalada 18.00

Jalea de corvina 36.00

Filete de corvina frita y chicharrón mixto de mariscos.

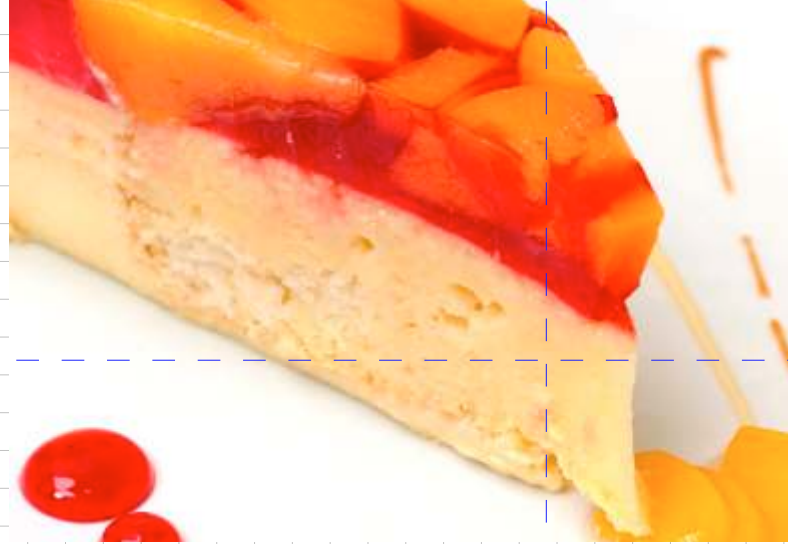
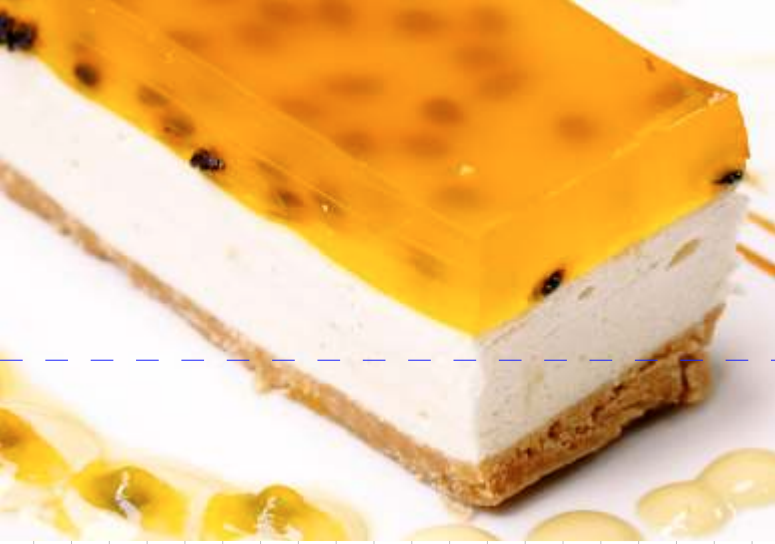
Mixto de mariscos 28.00



Lomo saltado con arroz S/. 30.00



destapa la felicidad



POSTRES

Arroz con leche 4.00

Arroz zambito 4.00

Cheesecake de fresa 7.50

Cheesecake de maracuyá 7.50

Cheesecake de arándanos 7.50

Cheesecake de Chocalate 7.50

Copa de helados (3 sabores) 7.50

Crema volteada 7.50

Leche asada 4.00

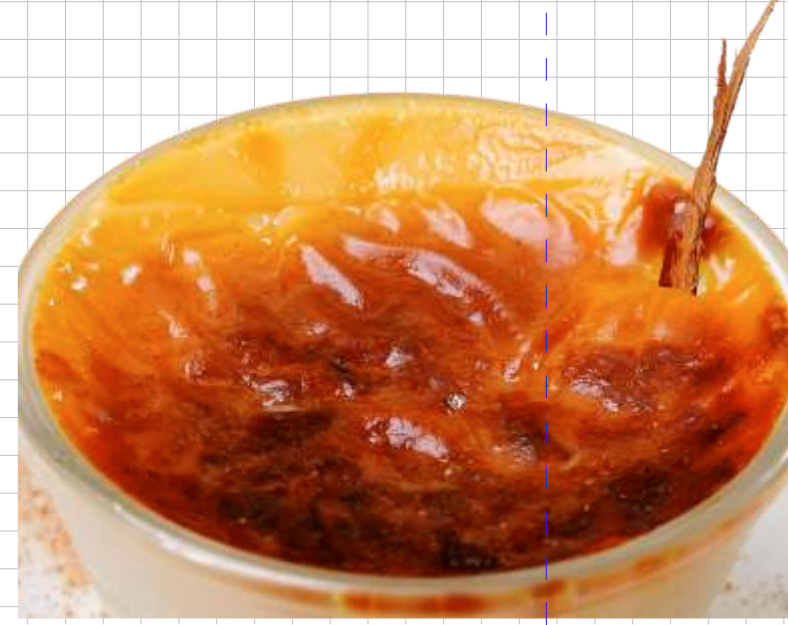
Pecado de lúcumas 7.50

Pie de limón 7.50

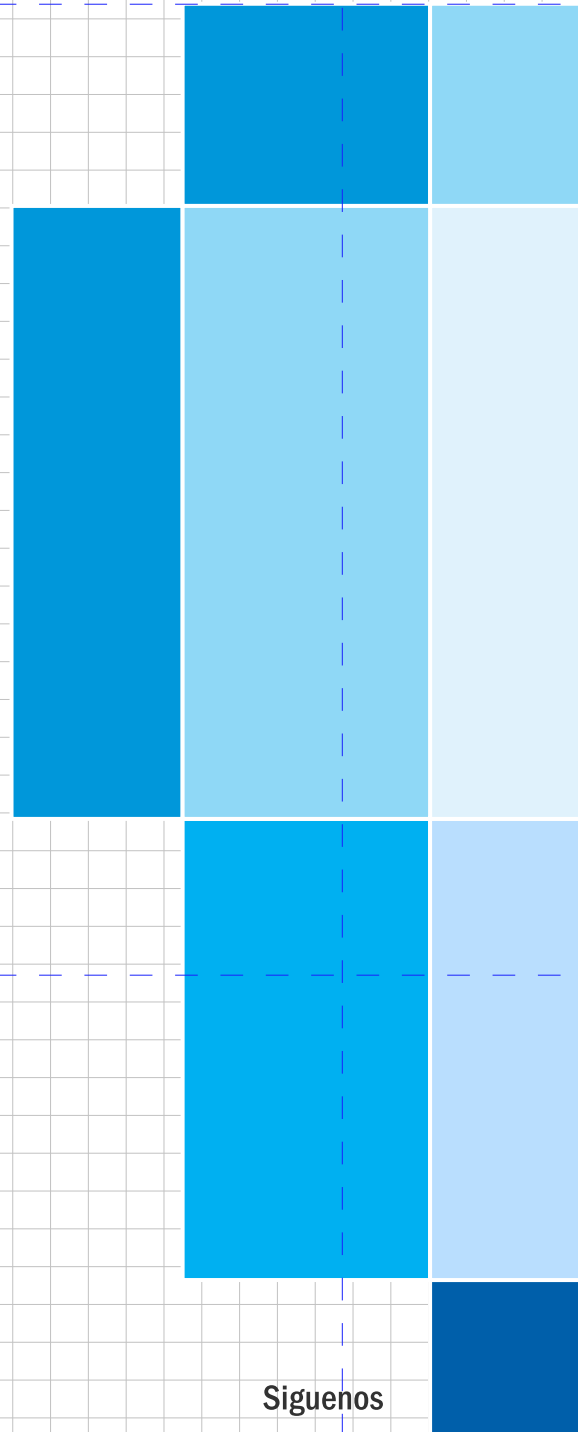
Torta de chocolate 7.50

Torta helada 7.50

Torta 3 leches 7.50



RECOMIENDANOS >



Síguenos



WWW.ELMOCHICA.COM.PE

Deléitese todos los días en nuestros restaurantes

TRUJILLO: Calle Sta. Mariana 146 Urb. La Merced **Delivery: 044-291929**

Informes: Telf. 044 659214 Rpm: #988888377 mail: reservasmdf@elmochica.com.pe

HUANCHACO: Av. La Marina 200 las Lomas (a 200 metros de garita de control Huanchaco)

Informes: Rpm: #950083033 # 979897987