

TRUJILLO



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




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.

Causa en lapa a nuestro estilo 24.00

(Solo sábados y Domingos).

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

Mollejititas Guisadas con yuca 13.00

Palta a la Reina 13.00

Palta Rellena con Langostinos 22.00

Patita en Fiambre 15.00

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

Sancochado 18.00

Sopa a la Minuta 13.00

Sopa Criolla 16.00

Sopa de Verduras 10.00

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.

214 Langostinos arrebozados 28.00

214 Picante de Langostinos 30.00

214 Picante de Mariscos 28.00

101 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
- Sopa Teologa con Presa de Gallina y Cabrito 30

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

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 lúcumá 7.50

Pie de limón 7.50

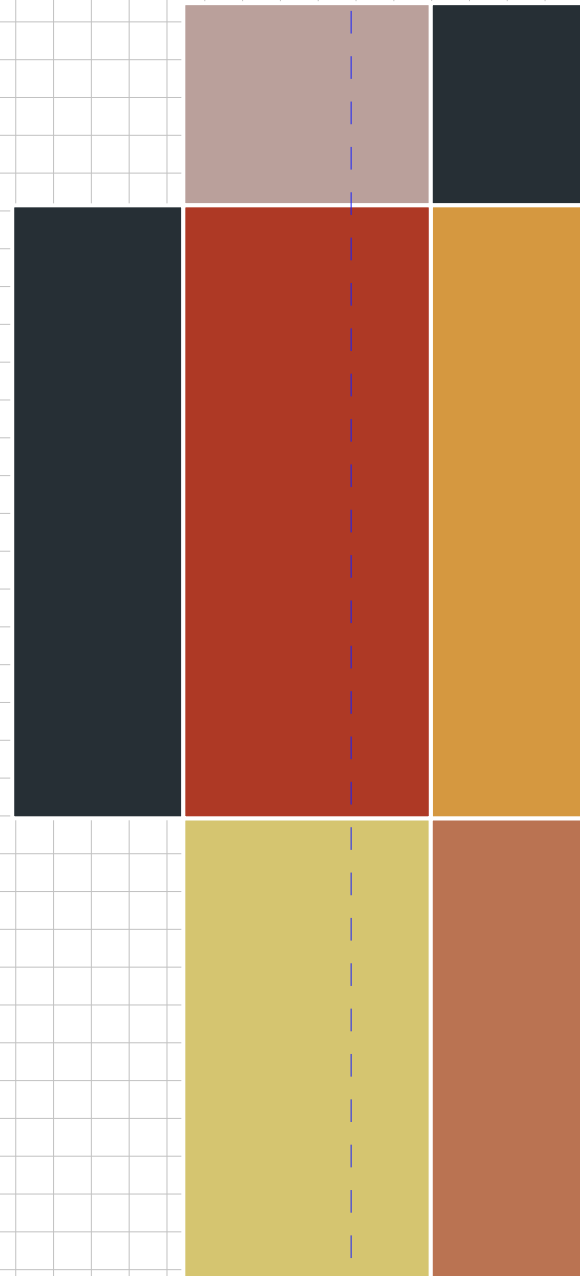
Torta de chocolate 7.50

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