

Nuestra Historia

Moche nace como recreo campestre y se consolida con la apertura de su local principal en Miraflores, en el año 2004. Llegamos a un distrito acostumbrado a la propuesta gourmet, sin imaginar que encontraríamos un público de buen paladar, abierto a descubrir y valorar la cocina norteña.

Jamás imaginé, cuando empecé, todo lo que significaría sostener un restaurante ni hasta dónde podía llegar. Me costó, pero seguí. Y como siempre me ha encantado comer, decidí trabajar por ese arte tan hermoso que tanto me gusta.

En este camino aprendí junto a las maestras de la campiña de Moche, en Trujillo, cocineras empíricas que heredaron el arte de la cocina de generación en generación. Ellas no cocinan midiendo recetas: cocinan a sazón, con memoria y tradición, transmitiendo pasión y respeto por la comida bien hecha.

“Así entendí que la cocina no solo se prepara: se hereda.”

Gracias por su preferencia.

Sopas

SHAMBAR - 38

SHAMBAR 1/2 - 25

(Todos los días)

Sopa trujillana preparada con siete menestras, fondo de cerdo, pellejo y jamón serrano.
Trujillana soup prepared with seven types of beans, pork broth, pork skin, and serrano ham.

DIETA DE POLLO - 35

Caldo de pollo (parte pierna) con fideos, papa amarilla y verduras.
Chicken leg broth with noodles, yellow potatoes, and vegetables.

SOPA A LA MINUTA - 38

Trozos de lomo fino con cabello de ángel y leche.
Tenderloin pieces with angel hair pasta and milk.

SOPA CRIOLLA - 38

Trozos de lomo fino más huevo escalfado, con queso andino.
Tenderloin pieces with poached egg and Andean cheese.

CHUPES

Pescado - Fish - 49 | Langostinos - Prawns - 55 | Camarones - Shrimp - 79
Corvina 59

Sopa cremosa con choclo, queso y huacatay.
Creamy soup with corn, cheese, and huacatay.

PARIHUELA MIXTA

COJINOVA - 59 | CORVINA - 79

Caldo de pescado, mariscos y cangrejo, con vino tinto y culantro.
Fish broth with seafood, crab, red wine, and cilantro.

PATASCA NORTEÑA - 39

DISPONIBLE LOS FINES DE SEMANA

Sopa tradicional del norte preparado con mote y menudencia de res y especies
Traditional northern soup prepared with cooked hominy corn and beef offal

Entradas De La Casa

PAPA A LA HUANCAÍNA - 25

Papas bañadas en una deliciosa salsa cremosa de ají amarillo.
Potatoes coated in a delicious creamy yellow chili sauce.

PATITA EN FIAMBRE - 38

Manitas de cerdo sancochadas con ají amarillo, yuca y salsa criolla.
Boiled pig's trotters with yellow chili, yucca, and criollo sauce.

CAUSA TRUJILLANA

Cojinova - 49 | Corvina - 59

Pescado encebollado sobre papa prensada, choclo, camote y yuca.
Fish with onions on mashed potatoes, corn, sweet potato, and cassava.

CAUSA LIMEÑA

Pollo - 30 | Langostino - 35 | Pulpo - 39

Causa rellena con palta, salsa golf y aceituna.
Stuffed causa with avocado, golf sauce and olive.

CAUSA DE LA CASA - 49

Causa de langostinos con pulpo a la parrilla (120 g).
Shrimp causa with grilled octopus (120 g).

CHONCHOLÍ DE PULPO - 42

Pulpo a la parrilla con papas, choclo y salsa anticuchera.
Grilled octopus with potatoes, corn, and anticucho sauce.

SANGRESITA - 39

(Solo fines de semana)

HUEVERAS FRITAS - 39

Crujientes, doradas y jugosas acompañadas de yuca tierna y salsa criolla.
Crisp, golden and juicy; served with tender yuca and lightly tangy criolla salsa.

CANGREJOS REVENTADOS - 59

Dos cangrejos guisados con aderezo, y jugo norteño.
Two stewed crabs with northern-style dressing and gravy.

Entradas Marinas

LECHE DE TIGRE

Cojinova - 28 | Corvina - 35

Pequeños trozos de pescado, jugo de limón y brunoise de cebolla.
Small pieces of fish, lemon juice, and brunoise onion.

LECHE DE TIGRE ESPECIAL - 39

Pescado y mariscos con cebolla brunoise, choclo, yuyo y jugo picante.
Fish and seafood with brunoise onion, corn, seaweed, and spicy juice.

PULPO AL OLIVO - 49

Láminas de pulpo en aceite de oliva con crema de aceitunas, palta y galletas.
Octopus slices in olive oil with olive cream, avocado, and crackers.

CÓCTEL DE LANGOSTINOS - 49

Langostinos flambeados con pisco, palta, huevo y salsa golf.
Flambéed shrimp with pisco, avocado, egg, and golf sauce.

CEVICHE

Cojinova - 49 | Corvina - 69

Trozos de pescado en jugo de limón con choclo, camote, cebolla y yuca.
Pieces of fish in lemon juice with corn, sweet potato, onion, and yucca.

CEVICHE MIXTO

Cojinova - 55 | Corvina - 69

Pescados y mariscos al natural con choclo, cebolla, camote y yuca.
Fish and seafood served natural with corn, onion, sweet potato, and yucca.

CEVICHE NORTEÑAZO

Cojinova - 55 | Corvina - 69

Fusión norteña de pescado, mariscos, yuyo, tomate, zarandaja y yuca.
Northern fusion of fish, seafood, seaweed, tomato, zarandaja, and yucca.

TIRADITO

Cojinova - 55 | Corvina - 69

Láminas de pescado en salsa de ají amarillo con choclo desgranado y camote.
Fish fillets in yellow chili sauce with corn kernels and sweet potato.

TIRADITOS AL NATURAL

Cojinova - 55 | Corvina - 69

Láminas de pescado en tres salsas: ají amarillo, rocoto y al natural, con choclo desgranado y camote.
Fish fillets in three sauces: yellow chili, rocoto, and natural, served with corn, yucca, and sweet potato.

TIRADITO TRES TIEMPOS

Cojinova - 55 | Corvina - 79

Láminas de pescado en tres salsas: ají amarillo, rocoto y al natural, con choclo, yuca y camote.
Fish fillets in three sauces: yellow chili, rocoto, and natural, served with corn, yucca, and sweet potato.

Segundo de la casa

CABRITO A LA NORTEÑA

COSTILLA / FALDA 59 | PIERNA / DESHUESADO 65

Cabrito de leche con zapallo loche, ajíes y chicha de jora. Con arroz, frijoles y salsa criolla.
Milk-fed goat with zapallo loche, chili peppers, and chicha de jora, served with rice, beans, and criollo sauce.

TACU TACU CON CABRITO

COSTILLA / FALDA 59 | PIERNA / DESHUESADO 65

Cabrito de leche con zapallo loche, ajíes y chicha de jora. Con arroz, frijoles y salsa criolla.
Milk-fed goat with zapallo loche, chili peppers, and chicha de jora, served with rice, beans, and criollo sauce.

ARROZ CON PATO

DESHUESADO 59

Pato sellado estilo trujillano con arroz verde y salsa criolla.
Seared Trujillo-style duck with green rice and criollo sauce.

PATO GUISADO - 59

DESHUESADO 69

La suavidad del pato en justa armonía con frejol mantecoso y notas especiadas.
The tenderness of the duck in perfect harmony with buttery beans and subtle spices notes.

CUY EN AJIACO - 65

1/2 cuy crocante, ajiaco con papas cóctel.
1/2 crispy cuy, ajiaco with cocktail potatoes.

CUY GUISADO - 69

1/2 Cuy crocante acompañado de ajiaco aromático de hierbas andinas.
1/2 Crispy cuy served with an aromatic Andean herbs ajiaco.

SECO DE TERNERA - 55

Ternera tierna en salsa de loche y culantro, con guarnición tradicional.
Tender veal in a loche and cilantro sauce, served with traditional accompaniments.

SECO DE TERNERA CON TACU TACU - 55

La fuerza del seco en armonía con un tacu tacu dorado y sedoso.
The bold flavor of the seco in perfect harmony with golden, silky tacu tacu.

CHICHARRÓN DE CERDO - 55

Panceta frita con mote y salsa criolla.
Fried pork belly with mote and criollo sauce.

Pescados y Mariscos

CHAUFA DE PESCADO - 45

Arroz flameado al wok, al estilo oriental.
Wok-flambéed rice, oriental style.

CHAUFA DE LA CASA - 49

Arroz estilo oriental con pescado y langostinos al wok.
Oriental-style rice with fish and wok-fried shrimp.

ARROZ CON MARISCOS - 55

Arroz cremoso en salsa de la casa con mariscos.
Creamy rice in house sauce with seafood.

CAU CAU DE MARISCOS - 49

Mariscos salteados con papa, ají amarillo y arroz.
Sautéed seafood with potatoes, yellow chili, and rice.

CHICHARRÓN DE PESCADO

Cojinova - 55 | Corvina - 65

Trozos crocantes de pescado con yuca frita.
Crispy pieces of fish with fried yucca.

CHICHARRÓN DE CALAMAR - 55

Aros de calamar con yuca dorada.
Calamari rings with old yucca.

TACU TACU CON MARISCOS - 59

Salsa cremosa de mariscos.
Creamy seafood sauce.

TACU TACU CON PULPO - 59

180 gr de pulpo a la parrilla chimichurri.
180g grilled octopus with chimichurri.

JALEA MIXTA - 55

Trozos de lomo (200 gr) flameados con cebolla y tomate.
Crispy pieces of fish and seafood with fried yucca and criolla sauce.

TORTILLA DE LANGOSTINOS - 49

Tortilla con langostinos y arroz.
Omelette with shrimp and rice.

TIMBAL DE LANGOSTINOS - 59

Fetuccini con langostinos gratinados en mezcla de quesos (Mozzarella, Edam, Parmesano).
Fettuccine with shrimp, gratinated in a mix of cheeses (Mozzarella, Edam, Parmesan).

PESCADO A LA PLANCHA

Cojinova - 55 | Corvina - 65
Filete de pescado a la plancha con arroz y papas fritas o ensalada.
Grilled fish fillet with rice and fries or salad.

Pescados Enteros

CACHEMA (ENTERA) 600g Frita o Sudada - 69

CABRILLA (ENTERA) 600g Frita o Sudada - 79

CHITA (ENTERA) 600g Frita o Sudada - 89

CHITA A LO MACHO - 89 (ENTERA) 600g

Pastas , Carnes y Pollo

MILANESA DE POLLO - 48

Pechuga empanizada con arroz y papas fritas o ensalada.
Breaded chicken breast with rice and fries or salad.

SUPREMA DE POLLO - 48

Pierna empanizada con arroz y papas fritas.
Breaded chicken leg with rice and fries.

POLLO CON VEGETALES - 48

Pierna a la plancha con vegetales salteados y salsa de ajos.
Grilled chicken leg with sautéed vegetables and garlic sauce.

CHICHARRÓN DE POLLO - 49

Trozos crocantes de pierna de pollo con yuca.
Crispy pieces of chicken leg with yucca.

POLLO SALTADO - 49

Salteado con verduras, papas fritas y arroz.
Stir-fry with vegetables, fries, and rice.

LOMO FINO A LA PARRILLA - 69

Medallón de 220 gr con papas y ensalada fresca.
220g medallion with fries and fresh salad.

LOMO FINO CON FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA - 69

Lomo fino a la parrilla con fettuccini en salsa huancaína.
Grilled tenderloin with fettuccine in huancaína sauce.

FETTUCCINI ALFREDO - 39

Pasta en salsa blanca con jamón inglés.
Pasta in white sauce with English ham.

FETTUCCINI AL PESTO CON POLLO - 49

Pasta al pesto con pierna a la plancha.
Pasta pesto with grilled chicken leg.

LOMO SALTADO - 65

Trozos de lomo (200 gr) flameados con cebolla y tomate.
200g tenderloin pieces flambéed with onion and tomato.

CHAUFA DE POLLO - 45

Trozos de pollo al wok con arroz y aderezo oriental.
Wok-fried chicken pieces with rice and oriental dressing.

RISOTTO DE LA CASA - 48

Langostinos - 69 | Camarón - 89
Arroz cremoso con queso y conchas de abanico flameados.
Creamy rice with cheese and flambéed scallops.

RISOTTO ANDINO CON LOMO FINO - 69

Risotto con huacatay, habas y medallón de lomo.
Risotto with huacatay, fava beans, and tenderloin medallion.

Guarnición

Porción de arroz	6
Porción de frijol	8
Porción de yuca	6
Porción de papa	10
Porción de camote	6
Porción de choclo	8
Porción de crema huancaína	10

Fuentes Para Compartir

Frescura del Mar:

CEVICHE (FUENTE MEDIANA)

Cojinova - 89 | Corvina - 125

Láminas frescas de cojinova, marinadas al instante en leche de tigre cítrica y ajíes seleccionados.
Fresh slices of cojinova, instantly marinated in a citrus-forward leche de tigre and selected chillies.

CEVICHE MIXTO (FUENTE MEDIANA)

Cojinova - 95 | Corvina - 125

Cojinova, mariscos del día y notas de hierbas aromáticas en una leche de tigre de carácter.
Cojinova, daily-caught seafood, and hints of aromatic herbs in a bold, characterful leche de tigre.

RONDA PARA TRES

Cojinova - 95 | Corvina - 120

Ceviche, causa con pulpo y manjar de mariscos. Con yuca, camote y choclo.
Ceviche, octopus causa, and seafood delicacy, served with yucca, sweet potato, and corn.

RONDA PARA CUATRO

Cojinova - 129 | Corvina - 149

Ceviche, causa de langostinos y manjar de mariscos con yuca, camote y choclo.
Ceviche, prawns causa, and seafood delicacy, served with yucca, sweet potato, and corn.

Del Mar al Fuego:

JALEA MIXTA (FUENTE MEDIANA)

Cojinova - 99 | Corvina - 125

CHICHARRÓN DE PESCADO (FUENTE MEDIANA)

Cojinova - 92 | Corvina - 125

Bebidas

Agua Mediana	7
Gaseosa Mediana	7
Café	10
Vaso de Chicha	10
Infusiones - Té, Aniso Manzanilla	8
Jarra de Chicha Chica	25
Jarra de Chicha Grande	30

Postres a consultar

Licores

Cerveza Pilsen 305 ml	
Cerveza Cusqueña 310 ml - Negra, Dorada y Trigo	12
Pisco Sour	12
Algarrobina	25
Daiquiri de Durazno	25
Piña Colada	25
Huracan - (Ron con Piña y Naranja)	28
Cuba Libre	25
Chilcano de Pisco	25
Gin con Gin	29
Gin Tonic	29
Vodka Tonic	29
Vodka con Naranja	29
Calientito - Pisco con Hierbas Aromáticas	23
Menta Frape	22
Anis Najar	15
Anis del Mono	20
Whisky Etiqueta Roja	25
Whisky Etiqueta Negra	35

Nuestra coctelería

Elaborada exclusivamente con Pisco HUAMANÍ – Pisco de la casa



RESTAURANTE
MOCHÉ