



*El Muelle*

*Pub Restaurant*

*Est. 1992*

# PAPAS FRITAS (1 KILO)

PAPAS FRITAS EL MUELLE trocitos de carne, tomate, cebollín, crema ácida y bañados salsa de queso cheddar	\$ 13.900
PAPAS FRITAS MARINAS camarones, cebollín, crema ácida, bañados en salsa de queso cheddar	\$ 13.900
PAPAS FRITAS CHICKEN trocitos de pechuga de pollo salteados con tocino y champiñones, bañadas salsa de queso cheddar	\$ 13.900
PAPAS FRITAS SERENA HOT trocitos de carne de vacuno y pollo, pil - pil, bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 13.900
PAPAS FRITAS CUATICAS trocitos de carne de vacuno, salteados con tocino y champiñones, bañados con salsa de queso cheddar.	\$ 15.900
PAPAS BARBECUE trocitos de carne de vacuno y pollo, con tocino , salsa barbecue, bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 13.900
PAPAS FRITAS MECHADA carne mechada, cebolla, pimentón, champiñones y cilantro bañadas con salsa de queso cheddar	\$ 15.900
PAPAS VEGETARIANAS tomate, cebollín, crema ácida, pimentón y champiñones bañadas con salsa de queso cheddar.	\$12.500
PAPAS FRITAS CLASICAS	\$ 9.500

## PARA COMENZAR

MACHAS A LA PARMESANA (12 unidades)	\$ 13.500
MIX DE CEVICHE (reineta, salmón y camarón)	\$ 12.500
CEVICHE VEGANO (fondos de alcachofas, champiñones, pimentón rojo y amarillo, cebolla, cilantro y palta)	\$ 8.900
EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO (4 unidades)	\$ 10.500
EMPANADAS DE QUESO (4 unidades)	\$ 8.200
MIX EMPANADAS (1 empanada camarón queso, 2 empanadas de queso, 1 empanada mechada queso)	\$ 10.900
EMPANADAS MECHADA QUESO (4 unidades)	\$ 10.500
CEVICHE DE CAMARÓN (camarón ecuatoriano, cilantro, cebolla morada y palta)	\$ 11.500
CEVICHE AL MARACUYÁ Ostión, reineta, salmón, cebolla morada, cilantro, pimentón y pulpa de maracuyá acompañado de palta.	\$ 12.900



# El Muelle

## TABLAS

TABLA DE MARISCOS FRIA (ceviche de reineta, tartar de atún, pulpo al oliva, tiraditos de ostión) brochetas de camarón ecuatoriano, choritos y carpaccio de salmón acompañada de salsa)	\$ 23.900
TABLA DE MARISCOS CALIENTES (salmón, reineta a la plancha, camarones al pil pil y machas a la parmesana, acompañados de salsa)	\$ 22.900
TABLA PIL - PIL (lomo de vacuno, pollo, camarones y cebolla, todo al pil -pil, acompañada de salsa)	\$ 19.900
TABLA MAR Y TIERRA (lomo de vacuno, pechuga de pollo, camarón ecuatoriano, machas a la parmesana, cebolla y salsa)	\$ 22.900
TABLA "EL MUELLE" (lomo de vacuno, cebolla, pollo, papas fritas, maní, aceitunas, queso y tostaditas)	\$ 19.900
TABLA LIMEÑA (lomo de vacuno y pollo saltado al estilo peruano acompañado de papas fritas y salsa)	\$ 19.900



# El Muelle

## ENSALADAS

<b>CÉSAR POLLO</b> Lechugas, pollo, crutones, queso parmesano y dressing.	\$ 8.500
<b>ENSALADA FRESH</b> Quínoa, mix verde, espárragos, palmitos, fondos de alcachofas, palta, champiñones, tomate cherry, sésamo tostado y dressing.	\$ 9.900
<b>ENSALADA MUELLE</b> Quínoa, lunch de salmón, palta, semillas de sésamo tostado, ciboulette, almendras, lechuga y dressing.	\$ 9.900
<b>ENSALADA THAI</b> Mix verde, camarones grillados, cebolla morada, pimentón, cilantro, tomate cherry, ciboulette, castaña de cajú y dressing.	\$ 9.900

## PLATOS

Todos nuestros platos los puedes acompañar con una de estas opciones:  
arroz - papas fritas o ensalada surtida.

<b>LOMO LISO DE VACUNO</b>	\$ 12.900
<b>PECHUGA DE POLLO</b>	\$ 9.900
<b>SALMÓN A LA PLANCHA</b>	\$ 13.900
<b>REINETA A LA PLANCHA</b>	\$ 11.900
<b>REINETA PORTO FINO</b> reineta con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos y ciboulette albahaca	\$ 13.900
<b>REINETA CAPITOLINA</b> reineta con queso mantecoso fundido, champiñones y tocino.	\$ 13.900
<b>SALMON PORTO FINO</b> salmón con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos y ciboulette albahaca	\$ 14.900
<b>SALMON CAPITOLINO</b> salmón con queso mantecoso fundido, champiñones y tocino	\$ 14.900
<b>COSTILLA AHUMADA BBQ</b> costilla ahumada con roble y cerezo, bañada en nuestra propia salsa barbecue	\$ 18.500
<b>BRISKET AHUMADO (300 grs.)</b>	\$ 16.500

## ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES

Ensalada surtida	\$ 3.900
Ensalada chilena	\$ 3.900
Arroz	\$ 2.000
Papas fritas	\$ 3.900
Agregado palta	\$ 3.200
Agregado palmito	\$ 3.000
Quínoa	\$ 3.900
A lo pobre (huevo y cebolla)	\$ 2.500



# El Muelle

## SANDWICH

\* Todos nuestros sándwich están acompañados de papas fritas\*

ITALIANO	\$ 8.500
Pollo o carne, tomate, palta, mayonesa	
BARROS LUCO	\$ 7.500
Carne y queso caliente	
CHACARERO	\$ 7.500
Carne, tomate, ají verde y porotos verdes.	
SANDWICH "EL MUELLE"	\$ 9.500
Carne, tocino, lechuga, tomate, palta, mayonesa y huevo a la plancha.	
POPEYE	\$ 9.500
Carne, doble queso cheddar, salsa barbecue, tomate, lechuga y mayonesa.	
MINERO 34	\$ 9.500
Carne, tomate, lechuga, palta, cebolla salteada, queso y huevo a la plancha.	

## SANDWICH ESPECIALIDADES

Incluye papas fritas

EL MUELLE BURGER	\$ 8.900
Hamburguesa de vacuno ahumada, doble queso cheddar, cebolla, BBQ, tocino y pepinillos (+ \$ 2.500 doble carne en tu hamburguesa)	
MECHADA ITALIANA	\$ 9.500
Vacuno importado ahumado naturalmente con roble y raulí	
VEGGIE ITALIANO	\$ 7.500
Hamburguesa a base de quínoa, tomate, palta y mayo veggie	
VEGGIE BURGER	\$ 7.500
Hamburguesa de legumbres ahumada, queso veggie, champiñones y cebolla	

## ADICIONALES

Queso cheddar	\$ 2.500
Queso laminado	\$ 1.500
Palta	\$ 2.000
Tomate, lechuga, cebolla, salsa barbecue, huevo, tocino o champiñones	\$ 1.500
Tostaditas (4 unidades)	\$ 1.000

## POSTRES

Suspiro limeño	\$ 3.900
Papayas al jugo	\$ 3.900
Trozo torta del día	\$ 3.900
Waffles con nutella, salsa de chocolate, frutillas y helado	\$ 3.900
Helado artesanal	\$ 4.500
Kuchen de frambuesa	\$ 3.900
Cinnamon Roll con helado y salsa de chocolate	\$ 3.900



# El Muelle

## PISCO

SOUR	\$ 3.500
SOUR ESTILO PERUANO	\$ 4.800
SOUR CATEDRAL ESTILO PERUANO	\$ 6.500
SERENA SOUR	\$ 3.500
MANGO SOUR	\$ 3.500
MISTRAL ICE	\$ 3.500
MISTRAL 35°	\$ 5.000
MISTRAL 40°	\$ 5.500
MISTRAL BARRICA TOSTADA	\$ 6.000
MISTRAL NOBEL	\$ 6.500
MISTRAL GRAN NOBEL	\$ 7.500
MISTRAL FIRE (Shot)	\$ 3.000
TRES ERRES	\$ 5.000
ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 5.300
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 6.000
REPUBLICANO MOSCATEL TRIPLE DESTILADO	\$ 5.000
REPUBLICANO DOBLE AÑEJADO	\$ 5.000

## RON

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$ 5.300
HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA	\$ 5.800
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$ 6.300
RON SABORES Apple, limón, razz, coco	\$ 5.300
MOJITO CUBANO Ron blanco, hierbabuena o menta, goma y soda (limón, sandía, frutilla o maracuyá)	\$ 6.000
MOJITO SOL Ron blanco, hierbabuena o menta, goma y soda + cerveza Sol	\$ 7.500
MOJITO SABORES Apple, razz, coco	\$ 6.300
DAIQUIRI Ron blanco, jugo limón, triple sec, goma, hielo y sabor a elección según estación	\$ 5.500
CAIPIRÍSIMA Ron blanco, limón de pica macerado, triple sec y hielo	\$ 6.000
PIÑA COLADA Ron blanco, jugo de piña y crema de coco	\$ 6.000

## TEQUILA

TEQUILA SUNRISE tequila, jugo naranja y granadina	\$ 5.000
SHOT Jimador	\$ 3.500
TEQUILA MARGARITA (blue o frutilla) tequila, jugo de limón, triple sec, azúcar y hielo	\$ 4.500



# El Muelle

## GIN

BEFEATER	\$ 6.300
BULLDOG	\$ 6.500
BEFEATER PINK	\$ 6.500
HENDRICKS	\$ 7.500
MALFY (original / rosa / limón )	\$ 7.500
TOM COLLINS	\$ 6.000
HENDRICKS CON TONICA FENTIMANS	\$ 9.000
MALFY CON TONICA FENTIMANS	\$ 9.000
BULLDOG CON TONICA FENTIMANS	\$ 8.000
LONDON MULE (gin, jugo de limón, ginger beer y hierba buena o menta)	\$ 7.900

## ESPUMANTES

UNDURRAGA DEMISEC O BRUT 375 cc	\$ 6.500
UNDURRAGA DEMISEC O BRUT 750 cc	\$ 12.500
RICADONNA CHARDONNAY BRUT ITALIA 750 cc	\$ 16.500
RICADONNA ASTI ITALIA 750 cc	\$ 16.500

## VINOS

SANTA EMA (cabernet sauvignon / merlot / carmenere)	\$ 14.900
SANTA EMA 375 cc (cabernet sauvignon / merlot / carmenere)	\$ 7.900
CASTILLO MOLINA (cabernet sauvignon / merlot / carmenere)	\$ 13.900
CASTILLO MOLINA 375 cc (cabernet sauvignon / merlot / carmenere)	\$ 7.900
SANTA EMA (sauvignon blanc / chardonay)	\$ 14.900
SANTA EMA 375 cc (sauvignon blanc / chardonay)	\$ 7.900
CASTILLO MOLINA (sauvignon blanc / chardonay)	\$ 13.900

## CERVEZAS

SCHOP HEINEKEN (500 cc)	\$ 4.200
SCHOP ROYAL (500cc)	\$ 4.200
SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO (500 cc)	\$ 4.500
SCHOP AUSTRAL TORRES DEL PAINE (500 cc)	\$ 4.500
SCHOP AUSTRAL CALAFATE (500 cc)	\$ 4.500

## CERVEZAS PREMIUM E INTERNACIONALES

SOL	\$ 3.200
HEINEKEN	\$ 3.500
ROYAL GUARD	\$ 3.200
COORS ORIGINAL	\$ 3.200

## CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

KUNSTMANN LAGER / TOROBAYO / MIEL / ARÁNDANO	\$ 3.900
AUSTRAL LAGER / CALAFATE	\$ 3.900
GUAYACÁN GOLDEN	\$ 3.900

## CERVEZAS SIN ALCOHOL

HEINEKEN 0.0	\$ 3.200
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	\$ 3.900

**TRANSFORMA TU CERVEZA EN MICHELADA (2 oz)** \$ 700



# El Muelle

## LICORES

JAGERMEISTER SHOT	\$ 5.000
FERNET BRANCA	\$ 5.500
BAILEYS	\$ 5.000
AMARETTO DISSARONO	\$ 6.000
AMARETTO SOUR	\$ 3.500
DRAMBUIE	\$ 6.000
MARTINI DRY	\$ 4.500
CAIPIRINHA	\$ 5.000
CAMPARI TONIC	\$ 5.000
MOJITO JAGERMEISTER	\$ 7.500

## SPRITZ

RAMAZZOTTI	\$ 6.200
APEROL	\$ 6.200
ST-GERMAIN	\$ 7.500
CAMPARI	\$ 6.200

## TRAGOS DE LA CASA

BULLDOG tequila margarita, jugo de naranja + cerveza sol.	\$ 7.500
COCO ROSATO ramazzotti, ron de coco, frutilla, menta, limón y piña macerada	\$ 6.500
TROPICAL ICE maracuyá, frutilla, limón de pica, jugo de naranja + mistral ice	\$ 7.500
CHIRIMOYA HAPPY ron, jugo naranja, helado de chirimoya y granadina	\$ 5.900
BRISA MARINA vodka, jugo de piña, curaçao, helado de piña	\$ 5.900
SPLASH espumante, jugo de naranja, helado de piña y granadina	\$ 5.900
JARRA SANGRIA BLANCA 1 Lt. manzana, frutilla, naranja en rodajas, vino sauvignon blanc, jugo de naranja, limón y azúcar.	\$ 10.500
JARRA SANGRIA TINTA 1 Lt. manzana, frutilla, naranja en rodajas, vino cabernet sauvignon, jugo de naranja, limón y azúcar.	\$ 10.500
JARRA PONCHERAZO® 1 Lt.	\$ 10.500
JARRA MAREMOTO 1 Lt. poncherazo con helado de piña y curaçao.	\$ 10.500
JARRA RAMAFRESH 1 Lt. frutas, limón sutil, menta, goma, espumante, ramazzotti y granadina.	\$ 18.000



# El Muelle

## MONSTER DRINKS

BLUE GIN	\$ 7.500
menta jugo de limón macerado, gin, curaçao y Monster ultra paradise.	
DAKITI	\$ 7.500
menta, jugo de limón, maracuyá macerado, gin y Monster ultra paradise.	
DAKITI PINK	\$ 7.500
menta, jugo de limón, frutilla macerado, gin pink y Monster ultra paradise.	
GIN PARADISE	\$ 7.500
pepino, limón sutil, gin y Monster ultra paradise.	
MANGO LOCO	\$ 7.500
menta, maracuyá, rodaja de limón, ron havana blanco ron de coco y Monster mango loco.	
MOJITO LOCO	\$ 7.500
ron havana club blanco añejo 3 años, hierbabuena o menta, goma y Monster mango loco.	

## VODKA

VODKA STOLICHNAYA	\$ 5.000
VODKA ABSOLUT ORIGINAL	\$ 5.500
VODKA SOUR	\$ 3.500
VODJITO	\$ 5.500
VODKA SABORES (arándano, vainilla y raspberry)	\$ 6.000
VODJITO SABORES (limón, sandía, frutilla o maracuyá)	\$ 6.000
CAIPIROSKA	\$ 5.500
RUSO NEGRO	\$ 6.000
RUSO BLANCO	\$ 6.000
BLOODY MARY	\$ 5.500
VODKA COLLINS	\$ 5.000
MOSCOW MULE (vodka, jugo de limón, ginger beer y hierba buena o menta)	\$ 7.900

## WHISKY

BALLANTINES FINEST	\$ 5.500
JOHNIE WALKER RED LABEL (6 años)	\$ 6.000
CHIVAS REGAL (12 años)	\$ 6.500
JOHNIE WALKER BLACK LABEL (12 años)	\$ 6.500
WHISKY SOUR	\$ 4.000
OLD FASHIONED	\$ 5.000
CLAVO OXIDADO	\$ 6.000
GRANT'S TRIPLE WOOD	\$ 5.000
MONKEY SHOULDER (blended malt)	\$ 6.500
GLENFIDDICH (12 años single malt)	\$ 6.500



# El Muelle

## TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIEL'S OLD N° 7	\$ 6.500
JACK DANIEL'S APPLE	\$ 6.500
JACK DANIEL'S FIRE SHOT	\$ 4.000
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 6.500
GENTLEMAN JACK	\$ 7.200
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$ 11.500
JACK SOUR	\$ 5.500
JACK APPLE MULE (jugo de limón, ginger beer y hierba buena o menta)	\$ 7.900
TENNESSEE MULE (jugo de limón, ginger beer y hierba buena o menta)	\$ 7.900
MOJITO JACK	\$ 7.500
MOJITO APPLE JACK	\$ 7.500

## IRISH WHISKEY

TULLAMORE DEW	\$ 5.900
---------------	----------

## BEBIDAS - JUGOS - ENERGETICAS

BEBIDAS	\$ 2.000
MONSTER VARIEDADES (473 cc.)	\$ 3.000
JUGOS ANDINA	\$ 2.500
NECTAR DE PAPAYA	\$ 2.500
JUGO NATURAL	\$ 3.000
JUGO PIÑA ALBAHACA	\$ 3.000
JUGO PIÑA MARACUYA	\$ 3.000
JUGO FRUTILLA ALBAHACA	\$ 3.000
LIMONADA MUELLE limonada frozen con hierbabuena	\$ 3.500
FENTIMANS	\$ 3.200

## TRAGOS SIN ALCOHOL

PIÑA COLADA SIN ALCOHOL	\$ 4.000
MOJITO SIN ALCOHOL SABORES: Sandía, maracuyá, frutilla y mango	\$ 4.000
MOJITO HEINEKEN 0.0	\$ 5.000

## CAFETERÍA

ESPRESSO	\$ 1.500
LUNGO	\$ 1.800
CAPUCCINO SIMPLE	\$ 2.000
CAPUCCINO DOBLE	\$ 2.500
TÉ	\$ 1.300





*El Muelle*

Av. del Mar Altura 4.600, La Serena  
info@elmuellepub.com



@elmuelle\_pub



elmuellelaserena



elmuelle\_pub

[www.elmuellepub.cl](http://www.elmuellepub.cl)

[@elmuelle\\_pub](https://twitter.com/elmuelle_pub)  
[#elmuelleesmicasa](https://www.facebook.com/elmuellelaserena)

