



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	\$ 12.500
PAPAS FRITAS MARINAS camarones, cebollín, crema ácida y bañados en salsa de queso cheddar	\$ 12.500
PAPAS FRITAS CHICKEN trocitos de pechuga de pollo salteados con tocino y champiñones, bañadas salsa de queso cheddar	\$ 12.500
PAPAS FRITAS SERENA HOT trocitos de carne de vacuno y pollo, pil - pil, bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 12.500
PAPAS FRITAS CUATICAS trocitos de carne de vacuno, salteados con tocino y champiñones, bañados con salsa de queso cheddar.	\$ 12.500
PAPAS BARBECUE trocitos de carne de vacuno y pollo, con tocino , salsa barbecue, bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 12.500
PAPAS FRITAS MECHADA carne mechada, cebolla, pimentón, champiñones y cilantro bañadas con salsa de queso cheddar	\$ 12.500
PAPAS VEGETARIANAS tomate, cebollín, crema ácida, pimentón y champiñones bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 10.900
PAPAS FRITAS CLASICAS	\$ 8.900

PARA COMENZAR

MACHAS A LA PARMESANA (12 unidades)	\$ 12.900
MIX DE CEVICHE (reineta, salmón y camarón)	\$ 11.900
CEVICHE VEGANO (fondos de alcachofas, champiñones, pimentón rojo y amarillo, cebolla, cilantro y palta)	\$ 7.900
EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO (4 unidades)	\$ 9.900
EMPANADAS DE QUESO (4 unidades)	\$ 7.900
MIX EMPANADAS (1 empanada camarón queso, 2 empanadas de queso, 1 empanada mechada queso)	\$ 9.900
EMPANADAS MECHADA QUESO (4 unidades)	\$ 9.900
CEVICHE DE CAMARÓN (camarón ecuatoriano, cilantro, cebolla morada y palta)	\$ 10.900
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)	\$ 21.900
TABLA DE MARISCOS CALIENTES (salmón, reineta a la plancha, camarones al pil pil y machas a la pamesana, acompañados de salsa)	\$ 21.900
TABLA PIL - PIL (lomo de vacuno, pollo, camarones y cebolla, todo al pil -pil, acompañada de salsa)	\$ 16.900
TABLA MAR Y TIERRA (lomo de vacuno, pechuga de pollo, camarón ecuatoriano, machas a la pamesana, cebolla y salsa)	\$ 19.900
TABLA "EL MUELLE" (lomo de vacuno, cebolla, pollo, papas fritas, maní, aceitunas, queso y tostaditas)	\$ 17.900
TABLA LIMEÑA (lomo de vacuno y pollo saltado al estilo peruano acompañado de papas fritas y salsa)	\$ 16.900



El Muelle

ENSALADAS

CÉSAR POLLO	\$ 7.900
Lechugas, pollo, crutones, queso parmesano y dressing.	
ENSALADA FRESH	\$ 8.900
Quínoa, mix verde, espárragos, palmitos, fondos de alcachofas, palta, champiñones, tomate cherry, sésamo tostado y dressing.	
ENSALADA MUELLE	\$ 8.900
Quínoa, lunch de salmón, palta, semillas de sésamo tostado, ciboulette, almendras, lechuga y dressing.	
ENSALADA THAI	\$ 8.900
Mix verde, camarones grillados, cebolla morada, pimentón, cilantro, tomate cherry, ciboulette, castaña de cajú y dressing.	

PLATOS

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

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

ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES

Ensalada surtida	\$ 3.900
Ensalada chilena	\$ 3.900
Arroz	\$ 2.000
Papas fritas	\$ 3.900
Agregado palta	\$ 3.000
Agregado palmito	\$ 3.000
Quínoa	\$ 3.900
A lo pobre (papas, huevo y cebolla)	\$ 4.900

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	\$ 8.500
Hamburguesa de vacuno ahumada, doble queso cheddar, cebolla, BBQ, tocino y pepinillos (+ \$ 2.000 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 y champiñones	\$ 1.500
Tostaditas (4 unidades)	\$ 1.000

POSTRES

Suspiro limeño	\$ 3.500
Papayas al jugo	\$ 3.500
Trozo torta del día	\$ 3.500
Waffles con nutella, salsa de chocolate, frutillas y helado	\$ 3.500
Copa de helado artesanal	\$ 4.500
Kuchen de frambuesa	\$ 3.500



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 VARIEDADES	\$ 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

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 havana blanco añejo 3 años, hierbabuena o menta, goma y soda (limón, sandía, frutilla o maracuyá)	\$ 6.000
MOJITO SOL havana blanco añejo 3 años, hierbabuena o menta, goma y soda + cerveza Sol	\$ 6.900
MOJITO SABORES Apple, razz, coco	\$ 6.300
DAIQUIRI havana club blanco añejo 3 años, jugo limón, triple sec, goma, hielo y sabor a elección según estación	\$ 5.500
CAIPIRÍSIMA limón de pica macerado, ron blanco triple sec, hielo	\$ 6.000
PIÑA COLADA havana blanco añejo 3 años, jugo de piña y crema de coco	\$ 6.000

TEQUILA

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



El Muelle

GIN

BEFEATER	\$ 6.000
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

ESPUMANTES

DEMISEC O BRUT 375 cc	\$ 6.500
DEMISEC O BRUT	\$ 12.500

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 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

MALIBU	\$ 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

SPRITZ

RAMAZZOTTI	\$ 6.200
ST-GERMAIN	\$ 7.500

TRAGOS DE LA CASA

BULLDOG tequila margarita, jugo de naranja + cerveza sol.	\$ 6.900
COCO ROSATO ramazzotti, malibú, frutilla, menta, limón y piña macerada	\$ 6.500
TROPICAL ICE maracuyá, frutilla, limón de pica, jugo de naranja + mistral ice	\$ 6.900
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.	\$ 9.500
JARRA SANGRIA TINTA 1 Lt. manzana, frutilla, naranja en rodajas, vino cabernet sauvignon, jugo de naranja, limón y azúcar.	\$ 9.500
JARRA PONCHERAZO® 1 Lt.	\$ 9.500
JARRA MAREMOTO 1 Lt. poncherazo con helado de piña y curaçao.	\$ 9.500
JARRA RAMAFRESH 1 Lt. frutas, limón sutil, menta, goma, espumante, ramazzotti y granadina.	\$ 16.000



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 WYBOROWA	\$ 5.000
VODKA ABSOLUT ORIGINAL	\$ 5.500
VODKA SOUR	\$ 3.500
VODJITO	\$ 5.500
ABSOLUT SABORES (pera, mango 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 (absolut, jugo de limón, ginger beer y hierba buena o menta)	\$ 7.900

WHISKY

BALLANTINES FINEST	\$ 5.500
JAMESON	\$ 5.500
BALLANTINES HARD FIRED	\$ 6.000
JOHNIE WALKER RED LABEL (6 años)	\$ 6.000
CHIVAS REGAL (12 años)	\$ 6.500
CHIVAS REGAL EXTRA	\$ 8.500
JOHNIE WALKER BLACK LABEL (12 años)	\$ 6.500
JACK DANIEL'S	\$ 7.000
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 7.000
WHISKY SOUR	\$ 4.000
OLD FASHIONED	\$ 5.000
CLAVO OXIDADO	\$ 6.000
MOJITO JACK	\$ 7.500

RAMAZZOTTI

Mistral
FISKE
ANCIADO EN ROBLE



El Muelle

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



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



@elmuelle_pub



elmuellelaserena



elmuelle_pub

www.elmuellepub.cl
[#elmuelleesmicasa](https://www.instagram.com/elmuelle_pub)

