



El Muelle

Pub Restaurant

Est. 1992

PAPAS FRITAS (1 KILO)

PAPAS FRITAS EL MUELLE Trocitos de carne, tomate, cebollín y crema ácida bañados en salsa de queso cheddar.	\$ 18.900
PAPAS FRITAS MARINAS Camarones, cebollín y crema ácida bañados en salsa de queso cheddar.	\$ 18.900
PAPAS FRITAS CHICKEN Trocitos de pollo salteados con tocino, bañadas en salsa de queso cheddar.	\$ 18.900
PAPAS FRITAS SERENA HOT Trocitos de carne y pollo pil pil, bañadas en salsa de queso cheddar.	\$ 18.900
PAPAS FRITAS CUÁTICAS Trocitos de carne salteados con tocino, bañados en salsa de queso cheddar.	\$ 18.900
PAPAS FRITAS BARBECUE Trocitos de carne y pollo con tocino, salsa barbecue, bañadas en salsa de queso cheddar.	\$ 18.900
PAPAS FRITAS MECHADA Carne mechada, cebolla, pimentón, champiñones y cilantro bañadas en salsa de queso cheddar.	\$ 18.900
PAPAS FRITAS VEGETARIANAS Tomate, cebollín, crema ácida, pimentón, champiñones y cilantro bañado con salsa de queso cheddar.	\$ 18.900
PAPAS FRITAS CLÁSICAS	\$ 10.900

PARA COMENZAR

MACHAS A LA PARMESANA (12 unidades)	\$ 13.900
MIX DE CEVICHE (Reineta, salmón y camarón)	\$ 14.500
CEVICHE VEGANO Fondos de alcachofa, champiñones, pimentón rojo y amarillo, cebolla, cilantro y palta.	\$ 10.900
EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO (4 unidades)	\$ 10.900
EMPANADAS DE QUESO (4 unidades)	
MIX DE EMPANADAS (4 unidades) 1 empanada de camarón queso, 2 empanadas de queso, 1 empanada mechada queso.	\$ 10.900
EMPANADAS MECHADA QUESO (4 unidades)	\$ 10.900
CEVICHE DE CAMARÓN Camarón ecuatoriano, cilantro, cebolla morada y palta.	\$ 10.900
CEVICHE MARACUYÁ Ostión, reineta, salmón, cebolla morada, cilantro, pimentón, palta y pulpa de maracuyá.	\$ 14.900



PISCO
Mistral
AÑEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



El Muelle

TABLAS

TABLA DE MARISCOS FRÍA Ceviche de reineta, tartar de atún, locos, ostiones en su concha, brochetas de camarón ecuatoriano, choritos y carpaccio de salmón en tostaditas, acompañado de salsa.	\$ 29.900
TABLA DE MARISCOS CALIENTES Salmón y reineta con cebolla a la plancha, camarones al pil pil y machas a la parmesana, acompañada de salsa y tostaditas.	\$ 29.900
TABLA PIL PIL Lomo liso, pollo, camarones y cebolla al pil pil, acompañada de salsa y tostaditas.	\$ 24.900
TABLA MAR Y TIERRA Lomo liso, pollo y cebolla a la plancha, camarones al ajillo y machas a la parmesana, acompañada de salsa y tostaditas.	\$ 29.900
TABLA EL MUELLE Lomo liso, pollo y cebolla a la plancha acompañada con papas fritas, maní, aceitunas, queso, tostaditas y salsa.	\$ 25.900
TABLA LIMEÑA Lomo liso y pollo salteado al estilo peruano, acompañado de papas fritas tostaditas y salsas.	\$ 24.900

ENSALADAS

CÉSAR POLLO Lechuga, pollo, crutones, queso reggianito y crema ácida.	\$ 8.900
ENSALADA FRESH Mix verde, quinoa, espárragos, palmitos, fondos de alcachofa, palta, champiñones, tomate cherry, sésamo tostado y dressing.	\$11.900
ENSALADA MUELLE Lechuga, quinoa, carpaccio de salmón, palta, semillas de sésamo tostado, ciboulette, almendras y dressing.	\$11.900
ENSALADA THAI Mix verde, camarones grillados en aceite de coco, cebolla morada, pimentón, cilantro, tomate cherry, ciboulette, castaña de cajú y dressing.	\$11.900



PISCO
Mistral
AÑEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



El Muelle

PLATOS

Todos nuestros platos los puedes acompañar con una de estas opciones:

Arroz - Papas fritas - Ensalada surtida o Chilena.

LOMO LISO (300 GRS.)	\$13.900
PECHUGA DE POLLO	\$10.900
REINETA A LA PLANCHA	\$12.900
REINETA PORTOFINO Reineta con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos, ciboulette y albahaca.	\$16.900
REINETA CAPITOLINA Reineta con queso mantecoso fundido, champiñones y tocino.	\$14.900
SALMÓN PORTOFINO Salmón con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos, ciboulette y albahaca.	\$16.900
SALMÓN CAPITOLINO Salmón con queso mantecoso fundido, champiñones y tocino.	\$16.900
BRISKET AHUMADO (300 GRS.)	\$18.500

NIÑOS

ANGUS CHEESEBURGER CON PAPAS FRITAS	\$7.500
POLLO CON ARROZ O PAPAS FRITAS	\$7.500

ACOMPañAMIENTOS ADICIONALES

ENSALADA SURTIDA	\$3.900
ENSALADA CHILENA	\$3.900
ARROZ	\$2.000
PAPAS FRITAS	\$3.900
AGREGADO PALTA	\$4.500
AGREGADO PALMITO	\$3.000
QUINOA	\$3.900
A LO POBRE (HUEVO Y CEBOLLA)	\$2.500



El Muelle

SÁNDWICH

Todos nuestros sándwiches estan acompañados de papas fritas

ITALIANO Pollo o carne, tomate, palta y mayonesa.	\$11.500
BARROS LUCO Carne y queso caliente.	\$9.900
CHACARERO Carne, tomate, ají verde y porotos verdes.	\$9.900
EL MUELLE Carne, tocino, lechuga, tomate, palta, mayonesa y huevo a la plancha.	\$12.900
MINERO 34 Carne, tomate, lechuga, palta, cebolla salteada, queso y huevo a la plancha.	\$12.900

ESPECIALES

	170 grs.	200 grs.
EL MUELLE ANGUS BURGER Hamburguesa angus certified, doble queso cheddar, cebolla, BBQ, tocino y pepinillos.	\$ 12.900	\$ 13.900
MECHADA ITALIANA		\$ 9.900
VEGGIE ITALIANO Hamburguesa a base de quinoa, tomate, palta y mayo veggie.		\$ 9.900
VEGGIE BURGER Hamburguesa de legumbres ahumada, queso veggie, champiñones y cebolla.		\$ 9.900

ADICIONALES

QUESO CHEDDAR	\$ 2.500
QUESO LAMINADO	\$ 1.500
PALTA	\$ 2.500
TOMATE / LECHUGA / CEBOLLA / HUEVO	\$ 1.500
SALSA BARBECUE / TOCINO / CHAMPIÑONES	\$ 2.500
SALSA DE QUESO CHEDDAR	\$ 3.000
TOSTADITAS	\$ 1.000

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	\$ 3.900
PAPAYAS AL JUGO	\$ 3.900
TORTA HELADA MERENGUE (Lúcuma - frutilla - frutos rojos.)	\$ 3.900
WAFFLES (Con nutella, salsa de chocolate, frutillas y helado.)	\$ 3.900
HELADO ARTESANAL	\$ 4.500
KUCHEN DE FRAMBUESA	\$ 3.900
PIE DE LIMÓN	\$ 3.900



El Muelle

PISCO

SOUR	\$3.900
SOUR PREMIUM	\$4.800
SOUR CATEDRAL PREMIUM	\$6.900
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
MISTRAL APPLE MULE	\$7.500
MISTRAL APPLE	\$6.500
MISTRAL HONEY	\$6.500
TRES ERRES	\$5.000
ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.300
ALTO DEL CARMEN 40°	\$6.000
ESPÍRITU DE LOS ANDES	\$6.500
REPUBLICANO MOSCATEL TRIPLE DESTILADO	\$5.000
REPUBLICANO ROBLE AÑEJADO	\$5.000
HORCÓN QUEMADO 35°	\$6.000
HORCÓN QUEMADO 40°	\$6.500

RON

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$5.300
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$5.800
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$6.300
RON SABORES	\$6.300
MOJITO CUBANO	\$6.000
Mango - Sandía - Frutilla - Maracuyá	
MOJITO SOL	\$7.500
Mojito + cerveza Sol	
MOJITO SABORES	\$6.300
Apple - Razz - Coco	
DAIQUIRI	\$5.500
Ron blanco, jugo de limón, triple sec, azúcar, hielo y sabor a elección según estación.	
CAIPIRÍSIMA	\$6.000
Ron blanco, limón sutil macerado y hielo.	
PIÑA COLADA	\$6.000
Ron blanco, jugo de piña y crema de coco.	

TEQUILA

TEQUILA SUNRISE	\$5.000
Tequila, jugo de naranja y granadina.	
SHOT JIMADOR	\$3.500
TEQUILA MARGARITA	\$4.500
Blue o frutilla.	



El Muelle

LICORES

JAGERMEISTER SHOT	\$5.000
FERNET BRANCA	\$5.500
BAILEYS	\$5.000
AMARETTO DISSARONO	\$6.000
AMARETTO SOUR	\$3.000
DRAMBUIE	\$6.000
MARTINI DRY	\$4.500
CAIPIRINHA	\$5.000
MOJITO JAGERMEISTER	\$7.500

SPRITZ

RAMAZZOTTI	\$6.200
APEROL	\$6.200
ST-GERMAIN	\$7.500
RAMAZZOTTI VIOLETTO	\$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, piña y agua tónica.	\$7.500
TROPICAL ICE Maracuyá, frutilla, limón sutil, jugo de naranja + Mistral Ice	\$7.500
CHIRIMOYA HAPPY Ron, jugo de naranja, helado de chirimoya y granadina	\$5.900
BRISA MARINA Vodka, jugo de piña, curacao y helado de piña	\$5.900
SPLASH Espumante, jugo de naranja y helado de piña	\$5.900

JARRAS 1 LT.

SANGRÍA BLANCA	\$10.500
SANGRÍA TINTA	\$10.500
PONCHERAZO®	\$10.500
MAREMOTO®	\$10.500
RAMAFRESH 1,5LT. Frutas, limón sutil, menta, goma, espumante, Ramazzotti y granadina	\$21.000



El Muelle

GIN

KANTAL	\$6.500
BEFEATER	\$6.300
BULLDOG	\$6.500
BEFEATER PINK	\$6.500
HENDRICKS	\$7.500
MALFY Original - Rosa - Limón	\$7.500
TOM COLLINS	\$6.000
HENDRICKS O MALFY CON FENTIMANS	\$9.000
BULLDOG CON FENTIMANS	\$8.000
LONDON MULE	\$7.900

Gin, jugo de limón, ginger beer y menta.

ESPUMANTES

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

VINOS

SANTA EMA	\$14.900
Cabernet sauvignon - Merlot - Carmenere	
SANTA EMA 375 cc	\$7.900
Cabernet sauvignon - Merlot - Carmenere	
CASTILLO MOLINA	\$13.900
Cabernet sauvignon - Merlot - Carmenere	
CASTILLO MOLINA 375 cc	\$7.900
Cabernet sauvignon - Merlot - Carmenere	
SANTA EMA	\$14.900
Sauvignon blanc - Chardonay	
SANTA EMA 375 cc	\$7.900
Sauvignon blanc - Chardonay	
CASTILLO MOLINA	\$13.900
Sauvignon blanc - Chardonay	

SCHOP

HEINEKEN (500cc)	\$4.900
ROYAL (500cc)	\$4.900
KUNSTMANN TOROBAYO (500cc)	\$5.200
AUSTRAL TORRES DEL PAINE (500cc)	\$5.200
AUSTRAL CALAFATE (500cc)	\$5.200

CERVEZAS

SOL	\$3.200
HEINEKEN	\$3.500
ROYAL GUARD	\$3.200
COORS ORIGINAL	\$3.200
KUNTMANN Lager - Torobayo - Miel - Arándano	\$3.900
AUSTRAL Lager - Calafate	\$3.900
GUAYACÁN GOLDEN	\$3.900
HEINEKEN 0.0	\$3.200
KUNTMANN SIN ALCOHOL	\$3.900
TRANSFORMA TU CERVEZA EN MICHELADA	\$1.000



El Muelle

MONSTER DRINKS

BLUE GIN Gin, menta, jugo de limón macerado, curacao y Monster ultra paradise.	\$7.500
DAKITI Gin, menta, jugo de limón, maracuyá macerada y Monster ultra paradise.	\$7.500
DAKITI PINK Gin pink, menta, jugo de limón, frutilla macerada y Monster ultra paradise.	\$7.500
GIN PARADISE Gin, pepino, limón sutil y Monster Ultra paradise.	\$7.500
MANGO LOCO Ron blanco, menta, maracuyá, limón y Monster mango loco.	\$7.500
MOJITO LOCO Ron blanco, menta, azúcar y Monster mango loco.	\$7.500
TROPICAL MONSTER Gin + Monster mango loco.	\$7.500

VODKA

STOLICHNAYA	\$5.000
ABSOLUT ORIGINAL	\$5.500
VODKA SOUR	\$3.500
VODJITO	\$5.500
VODJITO SABORES Limón- Sandía - Frutilla - 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 menta.	\$7.900

WHISKY

BALLANTINES FINEST	\$5.500
JOHIE WALKER RED LABEL (6 Años)	\$6.000
CHIVAS REGAL (12 Años)	\$6.500
JOHIE WALKER BLACK LABEL (12 Años)	\$6.500
WHISKY SOUR	\$4.000
OLD FASHIONED	\$5.000
CLAVO OXIDADO	\$6.000



El Muelle

TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIELS OLD N° 7	\$6.500
JACK DANIELS APPLE	\$6.500
JACK DANIELS FIRE SHOT	\$4.000
JACK DANIELS HONEY	\$6.500
GENTLEMAN JACK	\$7.200
MOJITO JACK	\$7.500
MOJITO APPLE JACK	\$7.500
JACK APPLE MULE	\$7.900
Jack apple, jugo de limón, ginger beer y menta.	
TENNESSEE MULE	\$7.900
Jack, jugo de limón, ginger beer y menta.	

BEBIDAS - JUGOS - ENERGÉTICAS

BEBIDAS	\$2.000
MONSTER VARIEDADES (473cc)	\$3.000
JUGOS ANDINA	\$2.500
NÉCTAR DE PAPAYA	\$2.500
JUGO NATURAL (Frutilla - Piña)	\$3.000
JUGO PIÑA ALBAHACA	\$3.000
JUGO PIÑA MARACUYÁ	\$3.000
JUGO FRUTILLA ALBAHACA	\$3.000
LIMONADA MUELLE	\$3.500
Limonada frozen con menta.	
FENTIMANS VARIEDADES	\$3.200

TRAGOS SIN ALCOHOL

PIÑA COLADA SIN ALCOHOL	\$4.000
MOJITO SIN ALCOHOL SABORES	\$4.000
Sandía - Maracuyá - Frutilla - Mango	
MOJITO HEINEKEN 0.0	\$3.200

CAFETERÍA

ESPRESSO	\$1.900
LUNGO	\$2.100
LUNGO HELADO	\$3.500
CAPUCCINO SIMPLE	\$2.500
CAPUCCINO DOBLE	\$2.900
TÉ	\$1.900





El Muelle

AV. Del Mar Altura 4.600
La Serena
Chile



@Elmuelle_pub

Info@elmuellepub.cl

www.elmuellepub.cl



PISCO
Mistral
AÑEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA

GIN
KANTAL
beverage

