



*El Muelle*

*Pub Restaurant*

*Est. 1992*

## Papas Fritas (1 KILO)

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

## PARA COMENZAR

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



PISCO  
*Mistral*  
AÑEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



# El Muelle

## TABLAS

<b>TABLA DE MARISCOS FRÍA</b>	<b>\$ 29.900</b>
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.	
<b>TABLA DE MARISCOS CALIENTES</b>	<b>\$ 29.900</b>
Salmón y reineta con cebolla a la plancha, camarones al pil pil y machas a la parmesana, acompañada de salsa y tostaditas.	
<b>TABLA PIL PIL</b>	<b>\$ 24.900</b>
Lomo liso, pollo, camarones y cebolla al pil pil, acompañada de salsa y tostaditas.	
<b>TABLA MAR Y TIERRA</b>	<b>\$ 29.900</b>
Lomo liso, pollo y cebolla a la plancha, camarones al ajillo y machas a la parmesana, acompañada de salsa y tostaditas.	
<b>TABLA EL MUELLE</b>	<b>\$ 25.900</b>
Lomo liso, pollo y cebolla a la plancha acompañada con papas fritas, maní, aceitunas, queso, tostaditas y salsa.	
<b>TABLA LIMEÑA</b>	<b>\$ 24.900</b>
Lomo liso y pollo salteado al estilo peruano, acompañado de papas fritas tostaditas y salsas.	

## ENSALADAS

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



# El Muelle

## PLATOS

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

Arroz - Papas fritas - Ensalada surtida o Chilena.

Lomo Liso	\$13.900
Pechuga de pollo	\$10.900
REINETA A LA PLANCHA	\$12.900
REINETA PORTOFINO	\$16.900
Reineta con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos, ciboulette y albahaca.	
REINETA CAPITOLINA	\$14.900
Reineta con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos, ciboulette y albahaca.	
SALMÓN PORTOFINO	\$16.900
Salmón con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos, ciboulette y albahaca.	
SALMÓN CAPITOLINO	\$16.900
Salmón con queso mantecoso fundido, champiñones y tocino.	
BRISKET AHUMADO (300 GRS.)	\$18.500

## NIÑOS

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

## ACOMPÑAMIENTOS 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

<b>ITALIANO</b> Pollo o carne, tomate, palta y mayonesa.	<b>\$10.500</b>
<b>BARROS LUCO</b> Carne y queso caliente.	<b>\$9.900</b>
<b>CHACARERO</b> Carne, tomate, ají verde y porotos verdes.	<b>\$9.900</b>
<b>EL MUELLE</b> Carne, tocino, lechuga, tomate, palta, mayonesa y huevo a la plancha.	<b>\$12.500</b>
<b>MINERO 34</b> Carne, tomate, lechuga, palta, cebolla salteada, queso y huevo a la plancha.	<b>\$12.500</b>

## ESPECIALES

<b>EL MUELLE ANGUS BURGER</b> Hamburguesa angus certified (170 grs.), doble queso cheddar, cebolla, BBQ, tocino y pepinillos. + \$ 1.000 Hamburguesa 200 grs.	<b>\$ 12.900</b>
<b>MECHADA ITALIANA</b>	<b>\$ 9.900</b>
<b>VEGGIE ITALIANO</b> Hamburguesa a base de quinoa, tomate, palta y mayo veggie	<b>\$ 9.900</b>
<b>VEGGIE BURGER</b> Hamburguesa de legumbres ahumada, queso veggie, champiñones y cebolla.	<b>\$ 9.900</b>

## ADICIONALES

<b>QUESO CHEDDAR</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>QUESO LAMINADO</b>	<b>\$ 1.500</b>
<b>PALTA</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>TOMATE - LECHUGA - CEBOLLA O HUEVO</b>	<b>\$ 1.500</b>
<b>SALSA BARBECUE - TOCINO O CHAMPIÑONES</b>	<b>\$ 2.000</b>
<b>SALSA DE QUESO CHEDDAR</b>	<b>\$ 3.000</b>
<b>TOSTADITAS</b>	<b>\$ 1.000</b>

## POSTRES

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



# 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	\$6.000
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	\$ 3.500
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	\$ 6.500
TROPICAL ICE maracuyá, frutilla, limón sutil, 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 goma.	\$ 10.500
JARRA SANGRIA TINTA 1 Lt. manzana, frutilla, naranja en rodajas, vino cabernet sauvignon, jugo de naranja, limón y goma.	\$ 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

## 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 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 menta)	\$ 7.900

## ESPUMANTES

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

## 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)** \$ 1.000



PISCO  
*Mistral*  
AÑEJO EN ROBLE



FERNET BRANCA



# El Muelle

## MONSTER DRINKS

BLUE GIN menta jugo de limón macerado, gin, curaçao y Monster ultra paradise.	\$ 7.500
DAKITI menta, jugo de limón, maracuyá macerado, gin y Monster ultra paradise.	\$ 7.500
DAKITI PINK menta, jugo de limón, frutilla macerado, gin pink y Monster ultra paradise.	\$ 7.500
GIN PARADISE pepino, limón sutil, gin y Monster ultra paradise.	\$ 7.500
MANGO LOCO menta, maracuyá, limón, ron blanco, ron de coco 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

VODKA STOLICHNAYA	\$ 5.000
VODKA ABSOLUT ORIGINAL	\$ 5.500
VODKA SOUR	\$ 3.500
VODJITO	\$ 5.500
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 menta)	\$ 7.900

## WHISKY

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



# 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 APPLE MULE (jugo de limón, ginger beer y menta)	\$ 7.900
TENNESSEE MULE (jugo de limón, ginger beer y menta)	\$ 7.900
MOJITO JACK	\$ 7.500
MOJITO APPLE JACK	\$ 7.500

## BEBIDAS - JUGOS - ENERGETICAS

BEBIDAS	\$ 2.000
MONSTER VARIEDADES (473 cc.)	\$ 3.000
JUGOS ANDINA	\$ 2.500
NECTAR DE PAPAYA	\$ 2.500
JUGO NATURAL (frutilla - piña)	\$ 3.000
JUGO PIÑA ALBAHACA	\$ 3.000
JUGO PIÑA MARACUYA	\$ 3.000
JUGO FRUTILLA ALBAHACA	\$ 3.000
LIMONADA MUELLE limonada frozen con menta	\$ 3.500
FENTIMANS (variedades)	\$ 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	\$ 1.700
LUNGO	\$ 1.900
LUNGO HELADO	\$ 2.700
CAPUCCINO SIMPLE	\$ 2.200
CAPUCCINO DOBLE	\$ 2.700
TÉ	\$ 1.300



PISCO  
*Mistral*  
AÑEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA





*El Muelle*

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



elmuellelaserena



elmuelle\_pub

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



PISCO  
*Mistral*  
AÑEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA

GIN  
KANTAL  
*beverage*



SOL  
CENTRAL  
Original de Chile  
DESDE 1939