



*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> Tomate, cebollín, crema ácida, pimentón, champiñones y cilantro bañado con 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>\$ 14.500</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> (4 unidades) 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>\$ 12.500</b>
<b>CEVICHE MARACUYÁ</b> Ostión, reineta, salmón, cebolla morada, cilantro, pimentón, palta y pulpa de maracuyá.	<b>\$ 14.900</b>



FERNET BRANCA



# El Muelle

## TABLAS

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

## ENSALADAS

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



# El Muelle

## PLATOS

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

Arroz - Papas fritas - Ensalada surtida o Chilena.

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

## NIÑOS

<b>ANGUS CHEESEBURGER CON PAPAS FRITAS</b>	<b>\$7.500</b>
<b>POLLO CON ARROZ O PAPAS FRITAS</b>	<b>\$7.500</b>

## ACOMPañAMIENTOS ADICIONALES

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



# El Muelle

## SÁNDWICH

Todos nuestros sándwiches estan acompañados de papas fritas

<b>ITALIANO</b> Pollo o carne, tomate, palta y mayonesa.	<b>\$11.500</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>\$12.900</b>
<b>MINERO 34</b> Carne, tomate, lechuga, palta, cebolla salteada, queso y huevo a la plancha.	<b>\$12.900</b>

## ESPECIALES

	170 grs.	200 grs.
<b>EL MUELLE ANGUS BURGER</b> Hamburguesa angus certified, doble queso cheddar, cebolla, BBQ, tocino y pepinillos.	<b>\$ 12.900</b>	<b>\$ 13.900</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 / HUEVO</b>	<b>\$ 1.500</b>
<b>SALSA BARBECUE / TOCINO / CHAMPIÑONES</b>	<b>\$ 2.500</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	\$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

<b>BULLDOG</b> Tequila margarita, jugo de naranja + cerveza sol.	\$7.500
<b>COCO ROSATO</b> Ramazzotti, ron de coco, frutilla, menta, limón, piña y agua tónica.	\$7.500
<b>TROPICAL ICE</b> Maracuyá, frutilla, limón sutil, jugo de naranja + Mistral Ice	\$7.500
<b>CHIRIMOYA HAPPY</b> Ron, jugo de naranja, helado de chirimoya y granadina	\$5.900
<b>BRISA MARINA</b> Vodka, jugo de piña, curacao y helado de piña	\$5.900
<b>SPLASH</b> 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
<b>RAMAFRESH 1,5LT.</b> 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

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

## VODKA

<b>STOLICHNAYA</b>	<b>\$5.000</b>
<b>ABSOLUT ORIGINAL</b>	<b>\$5.500</b>
<b>VODKA SOUR</b>	<b>\$3.500</b>
<b>VODJITO</b>	<b>\$5.500</b>
<b>VODJITO SABORES</b> Limón- Sandía - Frutilla - maracuyá	<b>\$6.000</b>
<b>CAIPIROSKA</b>	<b>\$5.500</b>
<b>RUSO NEGRO</b>	<b>\$6.000</b>
<b>RUSO BLANCO</b>	<b>\$6.000</b>
<b>BLOODY MARY</b>	<b>\$5.500</b>
<b>VODKA COLLINS</b>	<b>\$5.000</b>
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, jugo de limón, ginger beer y menta.	<b>\$7.900</b>

## WHISKY

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



# 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*



CEVITAS  
Original de Chile  
DESDE 1888