



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 | \$ 18.900 |
| PAPAS FRITAS MARINAS camarones, cebollín, crema ácida, bañados en salsa de queso cheddar | \$ 18.900 |
| PAPAS FRITAS CHICKEN trocitos de pechuga de pollo salteados con tocino y bañadas en salsa de queso cheddar | \$ 18.900 |
| PAPAS FRITAS SERENA HOT trocitos de carne de vacuno y pollo, pil - pil, bañadas con salsa de queso cheddar. | \$ 18.900 |
| PAPAS FRITAS CUATICAS trocitos de carne de vacuno, salteados con tocino y bañados con salsa de queso cheddar. | \$ 18.900 |
| PAPAS BARBECUE trocitos de carne de vacuno y pollo, con tocino, salsa barbecue, bañadas con salsa de queso cheddar. | \$ 18.900 |
| PAPAS FRITAS MECHADA carne mechada, cebolla, pimentón, champiñones y cilantro bañadas con salsa de queso cheddar | \$ 18.900 |
| PAPAS VEGETARIANAS tomate, cebollín, crema ácida, pimentón y champiñones bañadas con salsa de queso cheddar. | \$ 18.900 |
| PAPAS FRITAS CLASICAS | \$ 10.900 |

PARA COMENZAR

| | |
|---|-----------|
| MACHAS A LA PARMESANA (12 unidades) | \$ 13.900 |
| MIX DE CEVICHE (reineta, salmón y camarón) | \$ 13.900 |
| CEVICHE VEGANO (fondos de alcachofas, champiñones, pimentón rojo y amarillo, cebolla, cilantro y palta) | \$ 10.900 |
| EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO (4 unidades) | \$ 10.900 |
| EMPANADAS DE QUESO (4 unidades) | \$ 8.500 |
| MIX EMPANADAS (1 empanada 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) | \$ 12.500 |
| CEVICHE AL MARACUYÁ Ostión, reineta, salmón, cebolla morada, cilantro, pimentón y pulpa de maracuyá acompañado de palta. | \$ 14.500 |



Mistral PISCO
AÑEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



El Muelle

TABLAS

| | |
|---|-----------|
| TABLA DE MARISCOS FRIA (ceviche de reineta, tartar de atún, locos, ostiones en su concha, brochetas de camarón ecuatoriano, choritos y carpaccio de salmón acompañada de salsa) | \$ 29.900 |
| TABLA DE MARISCOS CALIENTES (salmón, reineta a la plancha, camarones al pil pil y machas a la parmesana, acompañados de salsa y cebolla) | \$ 29.900 |
| TABLA PIL - PIL (lomo de vacuno, pollo, camarones y cebolla, todo al pil -pil, acompañada de salsa) | \$ 24.900 |
| TABLA MAR Y TIERRA (lomo de vacuno, pechuga de pollo, camarones al ajillo, machas a la parmesana, cebolla y salsa) | \$ 29.900 |
| TABLA "EL MUELLE" (lomo de vacuno, cebolla, pollo, papas fritas, maní, aceitunas, queso y tostaditas) | \$ 25.900 |
| TABLA LIMEÑA (lomo de vacuno y pollo saltado al estilo peruano acompañado de papas fritas y salsa) | \$ 24.900 |



El Muelle

ENSALADAS

| | |
|--|-----------|
| CÉSAR POLLO Lechugas, pollo, crutones, queso reggianito y crema ácida. | \$ 8.900 |
| ENSALADA FRESH Quínoa, mix verde, espárragos, palmitos, fondos de alcachofas, palta, champiñones, tomate cherry, sésamo tostado y dressing. | \$ 11.900 |
| ENSALADA MUELLE Quínoa, carpaccio de salmón, palta, semillas de sésamo tostado, ciboulette, almendras, lechuga 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 |

PLATOS

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

| | |
|---|-----------|
| LOMO LISO DE VACUNO | \$ 13.900 |
| PECHUGA DE POLLO | \$ 10.900 |
| SALMÓN AHUMADO | \$ 13.900 |
| REINETA A LA PLANCHA | \$ 12.900 |
| REINETA PORTO FINO reiqueta con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos, ciboulette y albahaca | \$ 14.900 |
| REINETA CAPITOLINA reiqueta con queso mantecoso fundido, champiñones y tocino. | \$ 14.900 |
| SALMON PORTO FINO salmón ahumado con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos, ciboulette y albahaca | \$ 16.500 |
| SALMON CAPITOLINO salmón ahumado con queso mantecoso fundido, champiñones y tocino | \$ 16.500 |
| BRISKET AHUMADO (300 grs.) | \$ 18.500 |

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 |
| Quínoa | \$ 3.900 |
| A lo pobre (huevo y cebolla) | \$ 2.500 |



PISCO
Mistral
ANEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



El Muelle

SANDWICH

* Todos nuestros sándwich están acompañados de papas fritas*

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

SANDWICH ESPECIALIDADES

Incluye papas fritas

| | |
|---|-----------|
| EL MUELLE BURGER Hamburguesa de vacuno ahumada, doble queso cheddar, cebolla, BBQ, tocino y pepinillos (+ \$ 2.500 doble carne en tu hamburguesa) | \$ 11.900 |
| MECHADA ITALIANA | \$ 9.900 |
| VEGGIE ITALIANO Hamburguesa a base de quínoa, 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 | \$ 2.000 |
| Tomate, lechuga, cebolla o huevo | \$ 1.500 |
| Salsa barbecue, tocino o champiñones | \$ 2.000 |
| Salsa de queso cheddar | \$ 3.000 |
| Tostaditas (4 unidades) | \$ 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 |



PISCO
Mistral
ANEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



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 |
| ESPIRITU DE LOS ANDES | \$ 6.500 |
| REPUBLICANO MOSCATEL TRIPLE DESTILADO | \$ 5.000 |
| REPUBLICANO ROBLE AÑEJADO | \$ 5.000 |
| HORCON QUEMADO 35° | \$ 6.000 |
| HORCON QUEMADO 40° | \$ 6.500 |

RON

| | |
|---|----------|
| HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL | \$ 5.300 |
| HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA | \$ 5.800 |
| HAVANA CLUB 7 AÑOS | \$ 6.300 |
| RON SABORES Apple, razz, coco | \$ 5.300 |
| MOJITO CUBANO Ron blanco, menta, azúcar y soda (mango, sandía, frutilla o maracuyá) | \$ 6.000 |
| MOJITO SOL Mojito + cerveza Sol | \$ 7.500 |
| MOJITO SABORES Apple, razz, coco | \$ 6.300 |
| DAIQUIRI Ron blanco, jugo limón, triple sec, azúcar, hielo y sabor a elección según estación | \$ 5.500 |
| CAIPIRÍSIMA Ron blanco, limón sutil macerado 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

| | |
|---|----------|
| 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



Mistral
PISCO
ANEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



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

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 |
| JOHNNIE WALKER RED LABEL (6 años) | \$ 6.000 |
| CHIVAS REGAL (12 años) | \$ 6.500 |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (12 años) | \$ 6.500 |
| WHISKY SOUR | \$ 4.000 |
| OLD FASHIONED | \$ 5.000 |
| CLAVO OXIDADO | \$ 6.000 |



PISCO
Mistral
ANEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



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
ANEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA





El Muelle

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)



PISCO
Mistral
ANEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA

GIN
KANTAL

