



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)	\$ 8.500
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.	\$ 12.500
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	\$ 29.900
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.	
TABLA DE MARISCOS CALIENTES	\$ 29.900
Salmón y reineta con cebolla a la plancha, camarones al pil pil y machas a la parmesana, acompañada de salsa y tostaditas.	
TABLA PIL PIL	\$ 24.900
Lomo liso, pollo, camarones y cebolla al pil pil, acompañada de salsa y tostaditas.	
TABLA MAR Y TIERRA	\$ 29.900
Lomo liso, pollo y cebolla a la plancha, camarones al ajillo y machas a la parmesana, acompañada de salsa y tostaditas.	
TABLA EL MUELLE	\$ 25.900
Lomo liso, pollo y cebolla a la plancha acompañada con papas fritas, maní, aceitunas, queso, tostaditas y salsa.	
TABLA LIMEÑA	\$ 24.900
Lomo liso y pollo salteado al estilo peruano, acompañado de papas fritas tostaditas y salsas.	

ENSALADAS

CÉSAR POLLO	\$ 8.900
Lechuga, pollo, crutones, queso reggianito y crema ácida.	
ENSALADA FRESH	\$11.900
Mix verde, quinoa, espárragos, palmitos, fondos de alcachofa, palta, champiñones, tomate cherry, sésamo tostado y dressing.	
ENSALADA MUELLE	\$11.900
Lechuga, quinoa, carpaccio de salmón, palta, semillas de sésamo tostado, ciboulette, almendras y dressing.	
ENSALADA THAI	\$11.900
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 (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.	\$14.900
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 Reserva	\$5.800
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$6.300
RON SABORES Apple - Razz - Coco	\$5.300
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	\$3.500
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.	\$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, granadina 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 - 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



PISCO
Mistral
AÑEJO EN ROBLE



FERNET BRANCA



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, pulpa de mango + Monster mango loco.	\$7.500

VODKA

PUKLARO	\$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
JOHNE WALKER RED LABEL (6 Años)	\$6.000
CHIVAS REGAL (12 Años)	\$6.500
JOHNE 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	\$5.000

CAFETERÍA

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



PISCO
Mistral
AÑEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA





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

