



*El Muelle*

*Pub Restaurant*

*Est. 1992*

# El Muelle

## PAPAS FRITAS (1 KILO)

PAPAS FRITAS EL MUELLE trocitos de carne, tomate, cebollín, crema ácida y bañados salsa de queso cheddar	\$ 10.900
PAPAS FRITAS MARINAS camarones ecuatorianos, cebollín, crema ácida y bañados en salsa de queso cheddar	\$ 10.900
PAPAS FRITAS CHIKEN trocitos de pechuga de pollo salteados con tocino crujente y champignones, bañadas salsa de queso cheddar	\$ 10.900
PAPAS FRITAS SERENA HOT trocitos de carne de vacuno y pollo salteados al pil - pil, bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 10.900
PAPAS FRITAS MEXICAN trocitos de carne, guacamole y salsa de ají jalapeño, para agregar a tu gusto y bañados en salsa de queso cheddar	\$ 10.900
PAPAS FRITAS CUATICAS trocitos de carne de vacuno, salteados con tocino crujente y champignones, bañados con salsa de queso cheddar.	\$ 10.900
PAPAS BARBECUE trocitos de carne de vacuno y pollo, con tocino crujente, salsa barbecue, bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 10.900
PAPAS FRITAS MECHADA carne mechada, cebolla, pimentón, champignones y cilantro bañadas con salsa de queso cheddar	\$ 10.900
PAPAS VEGETARIANAS tomate, cebollín, crema ácida, pimentón y champiñones bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 9.900
PAPAS FRITAS CLASICAS	\$ 7.900

## PARA COMENZAR

MACHAS A LA PARMESANA (12 unidades)	\$ 12.900
TRILOGIA DE CEVICHE (reineta, Salmón y camarón)	\$ 11.900
CEVICHE VEGANO (fondos de alcachofas, chanpignones, pimentón rojo y amarillo, cebolla, cilantro y palta, acompañados de tostaditas)	\$ 6.900
EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO (4 unidades)	\$ 9.900
EMPANADAS DE QUESO (4 unidades)	\$ 7.900
EMPANADAS MECHADA QUESO (4 unidades)	\$ 9.900
CEVICHE DE CAMARÓN (camarón ecuatoriano, cilantro, cebolla morada y palta acompañadas de tostaditas)	\$ 10.900
CEVICHE AL MARACUYÁ Ostión, reineta, salmón, cebolla morada, cilantro, pimentón y pulpa de maracuyá acompañado de palta y tostaditas	\$ 11.900

**RAMAZZOTTI**

*Mistral*  
PISED  
ASEJADO EN BODE



# El Muelle

## TABLAS

<b>TABLA DE MARISCOS FRIA</b> (ceviche de reineta, tartar de atún, pulpo al oliva, tiraditos de ostión) brochetas de camarón ecuatoriano, choritos y carpaccio de salmón acompañada de salsa y tostaditas)	\$ 18.900
<b>TABLA DE MARISCOS CALIENTES</b> (salmón, reineta a la plancha, camarones al pil pil y machas a la parmesana, acompañados de salsa y tostaditas)	\$ 18.900
<b>TABLA DE TACOS</b> (8 fajitas, carne, pollo, aros de cebolla, ají verde, tomate, lechuga, guacamole, salsas y queso granulado).	\$ 12.900
<b>TABLA PIL - PIL</b> (lomo de vacuno, pollo, camarones y cebolla, todo al pil -pil, acompañada de baguett y salsa)	\$ 14.900
<b>TABLA MEXICANA</b> (lomo de vacuno, pollo, pimentón rojo y verde, cebolla, nachos y guacamole)	\$ 14.900
<b>TABLA MAR Y TIERRA</b> (lomo de vacuno, pechuga de pollo, camarón ecuatoriano, cebolla, tostaditas y salsa)	\$ 14.900
<b>TABLA "EL MUELLE"</b> (lomo de vacuno, cebolla, pollo, papas fritas, maní, aceitunas, trozitos de queso, salsa y tostaditas)	\$ 15.900
<b>TABLA LIMEÑA</b> (lomo de vacuno y pollo saltado al estilo peruano acompañado de papas fritas, salsa y tostaditas)	\$ 15.900
<b>NACHOS CON GUACAMOLE</b>	\$ 6.900
<b>PICOTEO EL MUELLE</b> (aceitunas, trocitos de queso, maní y pepinillos acompañados con salsa y nachos.)	\$ 6.900



# El Muelle

## ENSALADAS

CÉSAR POLLO	\$ 6.900
Lechugas, pollo, crutones, queso parmesano y dressing.	
CÉSAR CAMARÓN O SALMÓN	\$ 7.900
Lechugas, camarones ecuatorianos o lunch salmón, crutones, queso parmesano y dressing.	
ENSALADA FRESH	\$ 6.900
Quínoa, lechuga, rúcula, espárragos, palmitos, fondos de alcachofas, palta, champignones, tomate cherry, sésamo tostado y dressing.	
ENSALADA SALMÓN	\$ 7.900
Quínoa, salmón, palta, semillas de sésamo tostado, ciboulette, almendras, lechuga y dressing.	
ENSALADA THAI	\$ 7.900
Lechuga, Rúcula, camarones grillados, cebolla morada, pimentón, cilantro, tomate cherry, ciboulette, castaña de cajú y dressing.	

## PLATOS

todos nuestros platos los puedes acompañar con una de estas opciones:  
arroz - papas fritas o ensalada surtida.

LOMO LISO DE VACUNO	\$ 12.900
PECHUGA DE POLLO	\$ 9.900
SALMÓN A LA PLANCHA	\$ 12.900
REINETA A LA PLANCHA	\$ 11.900
REINETA ROMANA	\$ 12.900
deliciosa reineta con queso mantecoso fundido, tomate y albahaca	
REINETA PORTO FINO	\$ 12.900
deliciosa reineta con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos y ciboulette albahaca	
REINETA CAPITOLINA	\$ 12.900
deliciosa reineta con queso mantecoso fundido, champiñones, tocino y crema	
COSTILLA AHUMADA BBQ	\$ 12.900
costilla americana importada ahumada con roble y cerezo, bañada en nuestra propia salsa barbecue	

## ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES

Ensalada surtida	\$ 3.900
Ensalada chilena	\$ 3.900
Arroz	\$ 2.000
Papas fritas	\$ 3.900
Agregado palta	\$ 3.000



# El Muelle

## SANDWICH

Elige:

Carne de vacuno o pechuga de pollo.

Todos nuestros sándwich están acompañados de papas fritas

ITALIANO, pollo o carne \$ 7.500  
Tomate, palta, mayonesa

BARROS LUCO \$ 6.500  
Carne o pollo y queso caliente

CHACARERO \$ 6.900  
Carne o pollo, tomate, ají verde y porotos verdes.

SANDWICH "EL MUELLE" \$ 7.900  
Pollo o carne, tocino crujente, lechuga, tomate, palta, mayonesa y huevo a la plancha.

A LO POBRE \$ 6.900  
Carne o pollo, cebolla salteada y huevo a la plancha.

POPEYE \$ 7.900  
Carne o pollo, doble queso cheddar, salsa barbecue, tomate, lechuga y mayonesa.

MINERO 34 \$ 7.900  
Carne o pollo, tomate, lechuga, palta, cebolla salteada, queso y huevo a la plancha.

CAMPEON \$ 7.900  
Carne o pollo, tocino crujente, queso y tomate.

## SANDWICH ESPECIALIDADES incluye papas fritas

MECHADA ITALIANA \$ 7.900  
Vacuno importado ahumado naturalmente con roble y raulí

SANDWICH VEGGIE ITALIANO \$ 6.000  
Hamburguesa a base de quínoa, tomate, palta y mayo veggie

## ADICIONALES

Queso cheddar \$ 2.000

Queso laminado \$ 1.500

Palta \$ 2.000

Tomate, lechuga, cebolla, salsa barbecue o huevo \$ 1.500

Fajitas (4 unidades) \$ 2.900

Barbecue (clásica salsa americana con un toque caramelizado) \$ 1.500

## POSTRES

Ensalada de frutas \$ 2.900

Papayas al jugo \$ 2.900

Trozo torta del día \$ 3.500

Brownies con helado \$ 3.500

Waffles con nutella, salsa de chocolate, frutillas y helado \$ 3.500



# El Muelle

## PISCO

PISCO SOUR	\$ 3.500
PISCO SOUR ESTILO PERUANO	\$ 4.800
PISCO SOUR CATEDRAL ESTILO PERUANO	\$ 6.500
SERENA SOUR	\$ 3.500
MANGO SOUR	\$ 3.500
MISTRAL ICE	\$ 3.500
MISTRAL 35° (vaso 500 cc)	\$ 5.000
MISTRAL 40° (vaso 500 cc)	\$ 5.500
MISTRAL NOBEL	\$ 6.500
MISTRAL GRAN NOBEL	\$ 7.500
MISTRAL FIRE (Shot)	\$ 3.000
TRES ERRES	\$ 5.000
ALTO DEL CARMEN 35° (vaso 500 cc)	\$ 5.300
ALTO DEL CARMEN 40° (vaso 500 cc)	\$ 6.000

## RON

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL (vaso 500 cc)	\$ 5.300
HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA (vaso 500 cc)	\$ 5.800
HAVANA CLUB 7 AÑOS (vaso 500 cc)	\$ 6.300
PAMPERO SELECCION 1938 (vaso 500 cc)	\$ 6.500
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	\$ 8.500
PAMPERO ESPECIAL (vaso 500 cc)	\$ 5.300
RON SABORES (vaso 500 cc) Apple, limón, razz, coco	\$ 6.300
MOJITO CUBANO (vaso 500 cc) havana blanco añejo 3 años, hierbabuena o menta, goma y soda (limón, sandía, frutilla o maracuyá)	\$ 6.000
MOJITO SOL (vaso 500 cc) havana blanco añejo 3 años, hierbabuena o menta, goma y soda + cerveza Sol	\$ 6.900
MOJITO SABORES (vaso 500 cc) Apple, limón, razz, coco	\$ 6.300
DAIQUIRI havana club blanco añejo 3 años, jugo limón, triple sec, goma, hielo y sabor a elección según estación	\$ 5.500
CAIPIRÍSIMA (vaso 500 cc) imón de pica macerado, ron blanco triple sec, hielo	\$ 6.000
PIÑA COLADA havana blanco añejo 3 años, jugo de piña y crema de coco (vaso 500 cc)	\$ 6.000



# El Muelle

## TEQUILA

TEQUILA SUNRISE tequila, jugo naranja y granadina	\$ 5.000
SHOT Olmeca	\$ 3.500
TEQUILA MARGARITA (blue o frutilla) tequila, jugo de limón, triple sec, azúcar y hielo	\$ 4.500

## ESPUMANTES

DEMISEC O BRUT 375 cc	\$ 6.500
DEMISEC O BRUT	\$ 12.500
GRAND BRUT	\$ 14.500

## VINOS

SANTA EMA (CABERNET SAUVIGNON / MERLOT/ CARMENERE)	\$ 13.900
SANTA EMA 375 cc (CABERNET SAUVIGNON / MERLOT/ CARMENERE)	\$ 6.900
CASTILLO MOLINA (CABERNET SAUVIGNON / MERLOT/ CARMENERE)	\$ 12.900
SANTA EMA (SAUVIGNON BLANC / CHARDONAY)	\$ 13.900
SANTA EMA 375 cc (SAUVIGNON BLANC / CHARDONAY)	\$ 6.900
CASTILLO MOLINA (SAUVIGNON BLANC / CHARDONAY)	\$ 12.900

## CERVEZAS

SCHOP	
SCHOP HEINEKEN (500 cc)	\$ 3.900
SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO (500 cc)	\$ 4.200
SCHOP GUAYACÁN IPA (500 cc)	\$ 4.200
SCHOP AUSTRAL CALAFATE (500 cc)	\$ 4.200
CERVEZAS PREMIUM E INTERNACIONALES	
SOL	\$ 3.200
HEINEKEN	\$ 3.500
ROYAL GUARD	\$ 3.200
ROYAL GUARD IPA	\$ 3.200
COORS ORIGINAL	\$ 3.200
BLUE MOON	\$ 3.900
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	\$ 700
CYGAN SIDRA	\$ 3 500



# El Muelle

## LICORES

MALIBU	\$ 5.000
GIN BEEFEATER	\$ 5.500
GIN BEEFEATER PINK	\$ 5.500
GIN HENDRICKS	\$ 8.500
FERNET BRANCA	\$ 5.500
BAILEYS	\$ 5.000
AMARETTO DISSARONO	\$ 6.000
AMARETTO SOUR	\$ 3.500
DRAMBUIE	\$ 6.000
MARTINI DRY	\$ 4.000
CAIPIRINHA	\$ 5.000
TOM COLLINS	\$ 5.500

## TRAGOS DE LA CASA

MOJITO YELLOW ron havana club blanco añejo 3 años, hierbabuena o menta, goma y Red Bull Yellow.	\$ 6.900
CYGAN SUNSET Poncherazo ® individual + cygan sidra	\$ 6.500
BULLDOG tequila margarita, jugo de naranja + cerveza sol	\$ 6.500
TROPICAL ICE maracuyá, frutilla, limón de pica, jugo de naranja + mistral ice	\$ 6.500
CHIRIMOYA HAPPY ron, jugo naranja, helado de chirimoya y granadina	\$ 5.500
BRISA MARINA vodka, jugo de piña, curaçao, helado de piña	\$ 5.500
SPLASH espumante, jugo de naranja, helado de piña y granadina	\$ 5.500
SPRITZ espumante, ramazzotti, agua mineral y naranja	\$ 5.500
POWER SPRITZ espumante, ramazzotti, red bull yellow u orange	\$ 6.500
JARRA SANGRIA BLANCA 1 Lt. manzana, frutilla, naranja en rodajas, vino sauvignon blanc, jugo de naranja, limón y azúcar.	\$ 8.500
JARRA SANGRIA TINTA 1 Lt. manzana, frutilla, naranja en rodajas, vino cabernet sauvignon, jugo de naranja, limón y azúcar.	\$ 8.500
JARRA PONCHERAZO® 1 Lt.	\$ 8.500
JARRA MAREMOTO 1 Lt. poncherazo con helado de piña y curaçao.	\$ 8.500
TRAGOS XL 2 Lt. mojito - vodjito - caipirinha	\$ 25.000
PONCHERAZO XL® 3,5 Lt. (venta solo en terraza playa)	\$ 24.000



# El Muelle

## VODKA

VODKA WYBOROWA	\$ 5.000
VODKA ABSOLUT ORIGINAL	\$ 5.500
VODKA SOUR	\$ 3.500
VODJITO	\$ 5.500
ABSOLUT SABORES (pera, mango y raspberry)	\$ 6.000
VODJITO SABORES (pera, mango y raspberry)	\$ 6.000
CAIPIROSKA	\$ 5.500
RUSO NEGRO	\$ 6.000
RUSO BLANCO	\$ 6.000
BLOODY MARY	\$ 5.500
VODKA COLLINS	\$ 5.000

## WHISKY

BALLANTINES FINEST	\$ 5.500
JAMESON	\$ 5.500
BALLANTINES HARD FIRED	\$ 6.000
JOHNIE WALKER RED LABEL (6 años)	\$ 6.000
CHIVAS REGAL (12 años)	\$ 6.500
CHIVAS REGAL EXTRA	\$ 8.500
JOHNIE WALKER BLACK LABEL (12 años)	\$ 6.500
JACK DANIEL'S	\$ 6.500
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 6.500
WHISKY SOUR	\$ 4.000
OLD FASHIONED	\$ 5.000
CLAVO OXIDADO	\$ 6.000
MOJITO JACK	\$ 7.000

## RAMAZZOTTI SPRITZ



**RAMAZZOTTI**

*Mistral* VISC  
AÑEADO EN ROBLE



## BULLDOG



# El Muelle

## ENERGETICAS

RED BULL VARIETADES	\$ 3.000
MONSTER 310 CC	\$ 2.000
ENERGETICA + WYBOROWA	\$ 6.000
ENERGETICA + HAVANA AÑEJO ESPECIAL	\$ 6.300
ENERGETICA+ BALLANTINES	\$ 6.500
ENERGETICA + MISTRAL 35°	\$ 6.000

## BEBIDAS Y JUGOS

BEBIDAS	\$ 2.000
JUGOS ANDINA	\$ 2.500
NECTAR DE PAPAYA	\$ 2.500
JUGO NATURAL	\$ 3.000
LIMONADA MUELLE	\$ 3.500
limonada frozen con hierbabuena	

## CAFETERÍA

ESPRESSO	\$ 1.200
LUNGO	\$ 1.600
CAPUCCINO SIMPLE	\$ 2.000
CAPUCCINO DOBLE	\$ 2.500



**RAMAZZOTTI**

PISCO  
*Mistral*  
AÑEJO EN BARRIL





*El Muelle*

**RAMAZZOTTI**

PISCO  
*Mistral*  
ANEJADO EN BARRIL





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

 @elmuelle\_pub

 elmuellelaserena

 elmuelle\_pub

[www.elmuellepub.cl](http://www.elmuellepub.cl)  
[#elmuelleesmicasa](https://www.instagram.com/elmuelle_pub)

**RAMAZZOTTI**

FISCAL  
*Mistral*  
ASEJADO EN DOBLE

