



El Muelle

Pub Restaurant

Est. 1992

PAPAS FRITAS (1 KILO)

PAPAS FRITAS EL MUELLE trochitos de carne, tomate, cebollín, crema ácida y bañados salsa de queso cheddar	\$ 17.900
PAPAS FRITAS MARINAS camarones, cebollín, crema ácida, bañados en salsa de queso cheddar	\$ 17.900
PAPAS FRITAS CHICKEN trochitos de pechuga de pollo salteados con tocino y bañadas en salsa de queso cheddar	\$ 17.900
PAPAS FRITAS SERENA HOT trochitos de carne de vacuno y pollo, pil - pil, bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 17.900
PAPAS FRITAS CUATICAS trochitos de carne de vacuno, salteados con tocino y bañados con salsa de queso cheddar.	\$ 17.900
PAPAS BARBECUE trochitos de carne de vacuno y pollo, con tocino , salsa barbecue, bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 17.900
PAPAS FRITAS MECHADA carne mechada, cebolla, pimentón, champiñones y cilantro bañadas con salsa de queso cheddar	\$ 17.900
PAPAS VEGETARIANAS tomate, cebollín, crema ácida, pimentón y champiñones bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 17.900
PAPAS FRITAS CLASICAS	\$ 10.900

PARA COMENZAR

MACHAS A LA PARMESANA (12 unidades)	\$ 13.500
MIX DE CEVICHE (reineta, salmón y camarón)	\$ 13.500
CEVICHE VEGANO (fondos de alcachofas, champiñones, pimentón rojo y amarillo, cebolla, cilantro y palta)	\$ 9.900
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, pulpo al oliva, ostiones en su concha, brochetas de camarón ecuatoriano, choritos y carpaccio de salmón acompañada de salsa)	\$ 26.900
TABLA DE MARISCOS CALIENTES (salmón, reineta a la plancha, camarones al pil pil y machas a la parmesana, acompañados de salsa)	\$ 25.900
TABLA PIL - PIL (lomo de vacuno, pollo, camarones y cebolla, todo al pil -pil, acompañada de salsa)	\$ 21.900
TABLA MAR Y TIERRA (lomo de vacuno, pechuga de pollo, camarones al ajillo, machas a la parmesana, cebolla y salsa)	\$ 24.900
TABLA "EL MUELLE" (lomo de vacuno, cebolla, pollo, papas fritas, maní, aceitunas, queso y tostaditas)	\$ 21.900
TABLA LIMEÑA (lomo de vacuno y pollo saltado al estilo peruano acompañado de papas fritas y salsa)	\$ 21.900



El Muelle

ENSALADAS

CÉSAR POLLO Lechugas, pollo, crutones, queso parmesano y crema ácida.	\$ 8.500
ENSALADA FRESH Quínoa, mix verde, espárragos, palmitos, fondos de alcachofas, palta, champiñones, tomate cherry, sésamo tostado y dressing.	\$ 9.900
ENSALADA MUELLE Quínoa, lunch de salmón, palta, semillas de sésamo tostado, ciboulette, almendras, lechuga y dressing.	\$ 10.900
ENSALADA THAI Mix verde, camarones grillados, cebolla morada, pimentón, cilantro, tomate cherry, ciboulette, castaña de cajú y dressing.	\$ 9.900

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 AHUMADO	\$ 13.900
REINETA A LA PLANCHA	\$ 11.900
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	\$ 15.900
SALMON CAPITOLINO salmón ahumado con queso mantecoso fundido, champiñones y tocino	\$ 15.900
BRISKET AHUMADO (300 grs.)	\$ 16.500

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



El Muelle

SANDWICH

* Todos nuestros sándwich están acompañados de papas fritas*

ITALIANO Pollo o carne, tomate, palta, mayonesa	\$ 9.500
BARROS LUCO Carne y queso caliente	\$ 8.900
CHACARERO Carne, tomate, ají verde y porotos verdes.	\$ 8.900
SANDWICH "EL MUELLE" Carne, tocino, lechuga, tomate, palta, mayonesa y huevo a la plancha.	\$ 10.500
MINERO 34 Carne, tomate, lechuga, palta, cebolla salteada, queso y huevo a la plancha.	\$ 10.500

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)	\$ 10.900
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
Trozo torta del día	\$ 3.900
Waffles con nutella, salsa de chocolate, frutillas y helado	\$ 3.900
Helado artesanal	\$ 4.500
Kuchen de frambuesa	\$ 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
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 DOBLE AÑEJADO	\$ 5.000

RON

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



PISCO
Mistral
AÑEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



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 hierba buena o 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
FELINA BLUE O ROSE	\$ 3.900

VINOS

SANTA EMA UNDURRAGA SIBARIS (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 / merlot / carmenere)	\$ 7.900
SANTA EMA UNDURRAGA SIBARIS (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) \$ 700



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 CARPANO	\$ 4.500
CAIPIRINHA	\$ 5.000
CAMPARI TONIC	\$ 5.000
MOJITO JAGERMEISTER	\$ 7.500

SPRITZ

RAMAZZOTTI	\$ 6.200
APEROL	\$ 6.200
ST-GERMAIN	\$ 7.500
CAMPARI	\$ 6.200
FELINA SPRITZ	\$ 7.900

TRAGOS DE LA CASA

BULLDOG tequila margarita, jugo de naranja + cerveza sol.	\$ 7.500
COCO ROSATO ramazzotti, ron de coco, frutilla, menta, limón y piña macerada	\$ 6.500
TROPICAL ICE maracuyá, frutilla, limón de pica, jugo de naranja + mistral ice	\$ 7.500
MOJITO FELINA felina rose o blue, menta y goma	\$ 7.900
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 azúcar.	\$ 10.500
JARRA SANGRIA TINTA 1 Lt. manzana, frutilla, naranja en rodajas, vino cabernet sauvignon, jugo de naranja, limón y azúcar.	\$ 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	\$ 7.500
menta jugo de limón macerado, gin, curaçao y Monster ultra paradise.	
DAKITI	\$ 7.500
menta, jugo de limón, maracuyá macerado, gin y Monster ultra paradise.	
DAKITI PINK	\$ 7.500
menta, jugo de limón, frutilla macerado, gin pink y Monster ultra paradise.	
GIN PARADISE	\$ 7.500
pepino, limón sutil, gin y Monster ultra paradise.	
MANGO LOCO	\$ 7.500
menta, maracuyá, rodaja de limón, ron blanco, ron de coco y Monster mango loco.	
MOJITO LOCO	\$ 7.500
ron blanco, hierbabuena o menta, goma y Monster mango loco.	

VODKA

VODKA STOLICHNAYA	\$ 5.000
VODKA ABSOLUT ORIGINAL	\$ 5.500
VODKA SOUR	\$ 3.500
VODJITO	\$ 5.500
VODKA SABORES (arándano, vainilla y raspberry)	\$ 6.000
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 hierba buena o menta)	\$ 7.900

WHISKY

BALLANTINES FINEST	\$ 5.500
JOHNIE WALKER RED LABEL (6 años)	\$ 6.000
CHIVAS REGAL (12 años)	\$ 6.500
JOHNIE WALKER BLACK LABEL (12 años)	\$ 6.500
WHISKY SOUR	\$ 4.000
OLD FASHIONED	\$ 5.000
CLAVO OXIDADO	\$ 6.000
GRANT'S TRIPLE WOOD	\$ 5.000
MONKEY SHOULDER (blended malt)	\$ 6.500
GLENFIDDICH (12 años single malt)	\$ 6.500



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 DANIEL'S SINGLE BARREL	\$ 11.500
JACK SOUR	\$ 5.500
JACK APPLE MULE (jugo de limón, ginger beer y hierba buena o menta)	\$ 7.900
TENNESSEE MULE (jugo de limón, ginger beer y hierba buena o menta)	\$ 7.900
MOJITO JACK	\$ 7.500
MOJITO APPLE JACK	\$ 7.500

IRISH WHISKEY

TULLAMORE DEW	\$ 5.900
---------------	----------

BEBIDAS - JUGOS - ENERGETICAS

BEBIDAS	\$ 2.000
MONSTER VARIEDADES (473 cc.)	\$ 3.000
JUGOS ANDINA	\$ 2.500
NECTAR DE PAPAYA	\$ 2.500
JUGO NATURAL	\$ 3.000
JUGO PIÑA ALBAHACA	\$ 3.000
JUGO PIÑA MARACUYA	\$ 3.000
JUGO FRUTILLA ALBAHACA	\$ 3.000
LIMONADA MUELLE limonada frozen con hierbabuena	\$ 3.500
FENTIMANS	\$ 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
beverage

