



El Muelle

Pub Restaurant

Est. 1992

PAPAS FRITAS (1 KILO)

PAPAS FRITAS EL MUELLE trocititos 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 trocititos de pechuga de pollo salteados con tocino y bañadas en salsa de queso cheddar	\$ 18.900
PAPAS FRITAS SERENA HOT trocititos de carne de vacuno y pollo, pil - pil, bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 18.900
PAPAS FRITAS CUATICAS trocititos de carne de vacuno, salteados con tocino y bañados con salsa de queso cheddar.	\$ 18.900
PAPAS BARBECUE trocititos 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)	\$ 13.500
MIX DE CEVICHE (reineta, salmón y camarón)	\$ 13.500
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



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



PISCO
Mistral
ANEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



El Muelle

ENSALADAS

CÉSAR POLLO	\$ 8.900
Lechugas, pollo, crutones, queso reggianito y crema ácida.	
ENSALADA FRESH	\$ 10.900
Quínoa, mix verde, espárragos, palmitos, fondos de alcachofas, palta, champiñones, tomate cherry, sésamo tostado y dressing.	
ENSALADA MUELLE	\$ 10.900
Quínoa, carpaccio de salmón, palta, semillas de sésamo tostado, ciboulette, almendras, lechuga y dressing.	
ENSALADA THAI	\$ 10.900
Mix verde, camarones grillados en aceite de coco, 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 - ensalada surtida o ensalada chilena.

LOMO LISO DE VACUNO	\$ 12.900
PECHUGA DE POLLO	\$ 9.900
SALMÓN AHUMADO	\$ 13.900
REINETA A LA PLANCHA	\$ 11.900
REINETA PORTO FINO	\$ 14.900
reiqueta con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos, ciboulette y albahaca	
REINETA CAPITOLINA	\$ 14.900
reiqueta con queso mantecoso fundido, champiñones y tocino.	
SALMON PORTO FINO	\$ 15.900
salmón ahumado con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos, ciboulette y albahaca	
SALMON CAPITOLINO	\$ 15.900
salmón ahumado con queso mantecoso fundido, champiñones y tocino	
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	\$ 10.500
Pollo o carne, tomate, palta, mayonesa	
BARROS LUCO	\$ 9.900
Carne y queso caliente	
CHACARERO	\$ 9.900
Carne, tomate, ají verde y porotos verdes.	
SANDWICH "EL MUELLE"	\$ 12.500
Carne, tocino, lechuga, tomate, palta, mayonesa y huevo a la plancha.	
MINERO 34	\$ 12.500
Carne, tomate, lechuga, palta, cebolla salteada, queso y huevo a la plancha.	

SANDWICH ESPECIALIDADES

Incluye papas fritas

EL MUELLE BURGER	\$ 11.900
Hamburguesa de vacuno ahumada, doble queso cheddar, cebolla, BBQ, tocino y pepinillos (+ \$ 2.500 doble carne en tu hamburguesa)	
MECHADA ITALIANA	\$ 9.900
VEGGIE ITALIANO	\$ 9.900
Hamburguesa a base de quínoa, tomate, palta y mayo veggie	
VEGGIE BURGER	\$ 9.900
Hamburguesa de legumbres ahumada, queso veggie, champiñones y cebolla	

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



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
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

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



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 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
---	----------



PISCO
Mistral
ANEJADO EN ROBLE



FRNET 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 VIOLETA	\$ 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



PISCO
Mistral
ANEJADO EN ROBLE



FERNET BRANCA



El Muelle

MONSTER DRINKS

BLUE GIN	\$ 7.500
menta jugo de limón macerado, gin, curacao 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, limón, ron blanco, ron de coco y Monster mango loco.	
MOJITO LOCO	\$ 7.500
ron blanco,menta, azúcar y Monster mango loco.	

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
AÑEJADO 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





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

