



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	\$ 10.900
PAPAS FRITAS MARINAS camarones ecuatorianos, cebollín, crema ácida y bañados en salsa de queso cheddar	\$ 10.900
PAPAS FRITAS CHIKEN trochitos de pechuga de pollo salteados con tocino crujente y champignones, bañadas salsa de queso cheddar	\$ 10.900
PAPAS FRITAS SERENA HOT trochitos de carne de vacuno y pollo salteados al pil - pil, bañadas con salsa de queso cheddar.	\$ 10.900
PAPAS FRITAS MEXICAN trochitos de carne, guacamole y salsa de aji jalapeño, para agregar a tu gusto y bañados en salsa de queso cheddar	\$ 10.900
PAPAS FRITAS CUATICAS trochitos de carne de vacuno, salteados con tocino crujente y champignones, bañados con salsa de queso cheddar.	\$ 10.900
PAPAS BARBECUE trochitos 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
MIX EMPANADAS (1 empanada camarón queso, 2 empanadas de queso, 1 empanada mechada queso)	\$ 9.900
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



El Muelle

TABLAS

TABLA DE MARISCOS FRIA (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
TABLA DE MARISCOS CALIENTES (salmón, reineta a la plancha, camarones al pil pil y machas a la parmesana, acompañados de salsa y tostaditas)	\$ 18.900
TABLA PIL - PIL (lomo de vacuno, pollo, camarones y cebolla, todo al pil -pil, acompañada de tostadas y salsa)	\$ 14.900
TABLA MEXICANA (lomo de vacuno, pollo, pimentón rojo y verde, cebolla, nachos y guacamole)	\$ 14.900
TABLA MAR Y TIERRA (lomo de vacuno, pechuga de pollo, camarón ecuatoriano, cebolla, tostaditas y salsa)	\$ 14.900
TABLA "EL MUELLE" (lomo de vacuno, cebolla, pollo, papas fritas, maní, aceitunas, trozitos de queso, salsa y tostaditas)	\$ 15.900
TABLA LIMEÑA (lomo de vacuno y pollo saltado al estilo peruano acompañado de papas fritas, salsa y tostaditas)	\$ 15.900
TABLA VEGANA (ceviche vegano, palmitos, aceitunas, brochetas (tomate cherry, albahaca y queso vegano), zanahoria, pepinillos, choclo cóctel, hummus de garbanzos y galletitas.	\$ 12.900



El Muelle

ENSALADAS

CÉSAR POLLO	\$ 6.900
Lechugas, pollo, crutones, queso parmesano y dressing.	
ENSALADA FRESH	\$ 6.900
Quínoa, mix verde, espárragos, palmitos, fondos de alcachofas, palta, champignones, tomate cherry, sésamo tostado y dressing.	
ENSALADA MUELLE	\$ 7.900
Quínoa, salmón, palta, semillas de sésamo tostado, ciboulette, almendras, lechuga y dressing.	
ENSALADA THAI	\$ 7.900
mix verde, 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
reiqueta con queso mantecoso fundido, tomate y albahaca	
REINETA PORTO FINO	\$ 12.900
reiqueta con queso mantecoso fundido, camarones ecuatorianos y ciboulette albahaca	
REINETA CAPITOLINA	\$ 12.900
reiqueta con queso mantecoso fundido, champiñones, tocino y crema	
COSTILLA AHUMADA BBQ	\$ 13.900
costilla 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
Agregado palmito	\$ 3.000
Quínoa	\$ 3.900



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

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

VEGGIE BURGER \$ 6.500
Hamburhuesa de legumbres ahumada, queso veggie, champignones y pimentón

ADICIONALES

Queso cheddar \$ 2.000

Queso laminado \$ 1.500

Palta \$ 2.000

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

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

POSTRES

Suspiro limeño \$ 3.500

Papayas al jugo \$ 3.500

Trozo torta del día \$ 3.500

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

Copa de 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 VARIETADES	\$ 3.500
MISTRAL 35°	\$ 5.000
MISTRAL 40°	\$ 5.500
MISTRAL NOBEL	\$ 6.500
MISTRAL GRAN NOBEL	\$ 7.500
MISTRAL FIRE (Shot)	\$ 3.000
TRES ERRES	\$ 5.000
ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 5.300
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 6.000

RON

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$ 5.300
HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA	\$ 5.800
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$ 6.300
PAMPERO SELECCION 1938	\$ 6.500
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	\$ 8.500
PAMPERO ESPECIAL	\$ 5.300
RON SABORES Apple, limón, razz, coco	\$ 6.300
MOJITO CUBANO havana blanco añejo 3 años, hierbabuena o menta, goma y soda (limón, sandía, frutilla o maracuyá)	\$ 6.000
MOJITO SOL havana blanco añejo 3 años, hierbabuena o menta, goma y soda + cerveza Sol	\$ 6.900
MOJITO SABORES Apple, 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 limón de pica macerado, ron blanco triple sec, hielo	\$ 6.000
PIÑA COLADA havana blanco añejo 3 años, jugo de piña y crema de coco	\$ 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 HEINEKEN (500 cc)	\$ 4.200
SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO (500 cc)	\$ 4.500
SCHOP GUAYACÁN IPA (500 cc)	\$ 4.500
SCHOP AUSTRAL CALAFATE (500 cc)	\$ 4.500
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

BULLDOG tequila margarita, jugo de naranja + cerveza sol.	\$ 6.900
CYGAN SUNSET Poncherazo ® individual + cygan sidra	\$ 6.900
TROPICAL ICE maracuyá, frutilla, limón de pica, jugo de naranja + mistral ice	\$ 6.900
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
SPRITZ espumante, ramazzotti, agua mineral y naranja	\$ 5.900
JARRA SANGRIA BLANCA 1 Lt. manzana, frutilla, naranja en rodajas, vino sauvignon blanc, jugo de naranja, limón y azúcar.	\$ 9.500
JARRA SANGRIA TINTA 1 Lt. manzana, frutilla, naranja en rodajas, vino cabernet sauvignon, jugo de naranja, limón y azúcar.	\$ 9.500
JARRA PONCHERAZO® 1 Lt.	\$ 9.500
JARRA MAREMOTO 1 Lt. poncherazo con helado de piña y curaçao.	\$ 9.500
JARRA RAMAFRESH frutas, limón sutil, menta, goma, espumante, ramazzotti y granadina.	\$ 16.000



El Muelle

MONSTER DRINKS

BLUE GIN	\$ 6,900
menta jugo de limón macerado, gin, curaçao y Monster ultra paradise.	
DAKITI	\$ 6,900
menta, jugo de limón, maracuyá macerado, gin y Monster ultra paradise.	
DAKITI PINK	\$ 6,900
menta, jugo de limón, frutilla macerado, gin pink y Monster ultra paradise.	
GIN PARADISE	\$ 6,900
pepino, limón sutil, gin y Monster ultra paradise.	
MANGO LOCO	\$ 6,900
menta, maracuyá, rodaja de limón, ron havana blanco ron de coco y Monster mango loco.	
MOJITO MANGO LOCO	\$ 6,900
ron havana club blanco añejo 3 años, hierbabuena o menta, goma y Monster mango loco.	

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
JOHNIIE WALKER RED LABEL (6 años)	\$ 6.000
CHIVAS REGAL (12 años)	\$ 6.500
CHIVAS REGAL EXTRA	\$ 8.500
JOHNIIE 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



El Muelle

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 FRUTILLA ALBAHACA	\$ 3.000
LIMONADA MUELLE	\$ 3.500
limonada frozen con hierbabuena	

CAFETERÍA

ESPRESSO	\$ 1.500
LUNGO	\$ 1.800
CAPUCCINO SIMPLE	\$ 2.000
CAPUCCINO DOBLE	\$ 2.500



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)

