

## Bebidas / Drinks

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| CERVEZAS NACIONALES      | 8 Mil  |
| COSTEÑITA                | 6 Mil  |
| CERVEZAS INTERNACIONALES | 13 Mil |
| REDBULL                  | 12 Mil |
| GINGER                   | 8 Mil  |

### Michelados

|             |       |
|-------------|-------|
| MEXICANO    | 5 Mil |
| MANGO BICHE | 5 Mil |
| TRADICIONAL | 4 Mil |

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| JUGOS EN LECHE                 | 9 Mil  |
| JUGOS EN AGUA                  | 8 Mil  |
| GATORADE/GASEOSAS              | 6 Mil  |
| TÉ HATSU                       | 12 Mil |
| AGUA EN BOTELLA                | 6 Mil  |
| KOLA CON LECHE / MILO          | 9 Mil  |
| TÓNICA FEVER TREE /GINGER BEER | 15 Mil |
| CAFÉ                           | 4 Mil  |

## Vinos / Wines

### Tinto

|   | COPA   | BOTELLA |
|---|--------|---------|
| STA RITA MEDALLA REAL (CABERNET SAUVIGNON)        |        | 195 Mil |
| GRAN SANGRE DE TORO TORRES (GARNACHA)             | 42 Mil | 186 Mil |
| CASILLERO DEL DIABLO RESERVA (CABERNET SAUVIGNON) | 32 Mil | 140 Mil |
| SANTA RITA 120 (MERLOT)                           | 25 Mil | 120 Mil |
| LEGADO MUÑOZ (TEMPRANILLO) *DE LA CASA*           | 18 Mil | 90 Mil  |

### Blanco

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| MARQUES DE CASA CONCHA (CHARDONNAY)            |        | 199 Mil |
| STA RITA MEDALLA REAL (SAUVIGNON BLANC)        |        | 195 Mil |
| CASILLERO DEL DIABLO RESERVA (SAUVIGNON BLANC) |        | 140 Mil |
| ADOBE RESERVA (CHARDONNAY)                     | 32 Mil | 140 Mil |
| SANTA RITA 120 (SAUVIGNON BLANC)               | 25 Mil | 120 Mil |
| LA HUERTA (SAUVIGNON BLANC) *DE LA CASA*       | 18 Mil | 90 Mil  |

### Espumoso

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| VEUVE CLICQUOT           | 470 Mil |
| JP CHENET (BLANC Y ROSE) | 130 Mil |

## Cockteles tropicales Tropical cocktails

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| JARRA DE SANGRIA      | 110 Mil |
| JARRA DE SANGRIA 1/2  | 60 Mil  |
| PESERA DE ATARDECERES | 32 Mil  |
| MAR DE LEVA           | 30 Mil  |
| PASIÓN                | 25 Mil  |
| COPA SANGRIA          | 25 Mil  |
| ORGASMO               | 25 Mil  |
| MOJITO JÄGERMEISTER   | 30 Mil  |
| JÄGER TÓNICA          | 25 Mil  |
| DEER AND BEER         | 26 Mil  |
| CAIPIROSCA            | 25 Mil  |
| MARGARITA             | 25 Mil  |
| MOJITO                | 25 Mil  |
| RON PUNCH             | 20 Mil  |
| CUBA LIBRE            | 20 Mil  |

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| SMIRNOFF ICE             | 15 Mil |
| LIMONADA DE COCO CON RON | 25 Mil |

## Cockteles sin licor Non liquor cocktails

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| LIMONADA                      | 13 Mil |
| Hierbabuena / Coco / Cerezada |        |
| FRUIT PUNCH                   | 13 Mil |
| PIÑA COLADA SIN ALCOHOL       | 15 Mil |

LOS PRECIOS REFLEJADOS INCLUYEN EL 8%  
CORRESPONDIENTES DEL IMPUESTO AL CONSUMO.

## Licores / Liqueur

| <i>Whiskey</i>     | COPA   | BOTELLA |
|--------------------|--------|---------|
| BUCHANAN'S 18 AÑOS | 34 Mil | 450 Mil |
| OLD PARR SUPERIOR  | 32 Mil | 450 Mil |
| BUCHANAN'S MASTER  | 27 Mil | 360 Mil |
| BUCHANAN'S 12 AÑOS | 24 Mil | 300 Mil |
| OLD PARR 12 AÑOS   | 24 Mil | 300 Mil |

### *Licores Especiales*

|               |        |         |
|---------------|--------|---------|
| JAGERMEISTER  | 18 Mil | 200 Mil |
| FRANGELICO    | 17 Mil |         |
| TRAGO DE CAFÉ | 17 Mil |         |

### *Ginebra*

|                   |        |         |
|-------------------|--------|---------|
| LONDON NUMBER ONE | 42 Mil | 380 Mil |
| HENDRICKS         | 42 Mil | 360 Mil |
| BOMBAY SAPPHIRE   | 34 Mil | 290 Mil |
| TANQUERAY         | 32 Mil | 260 Mil |

HENDRICKS, BOMBAY SAPPHIRE Y TANQUERAY VAN ACOMPAÑADAS DE UNA (1) TÓNICA FEVER TREE MEDITERRANEA Y LA BOTELLA COMPLETA ACOMPAÑADA DE CUATRO (4) TÓNICAS.

### *Vodka*

|               |        |         |
|---------------|--------|---------|
| GREY GOOSE    | 30 Mil | 440 Mil |
| VODKA ABSOLUT | 22 Mil | 210 Mil |

### *Tequila*

|                     |        |         |
|---------------------|--------|---------|
| DON JULIO AÑEJO     | 31 Mil | 380 Mil |
| 1800 REPOSADO       | 27 Mil | 280 Mil |
| TEQUILA JOSE CUERVO | 22 Mil | 210 Mil |

### *Ron y aguardiente*

|                   |        |         |
|-------------------|--------|---------|
| RON PARCE 12 AÑOS | 34 Mil | 450 Mil |
| BARCELO           | 33 Mil | 430 Mil |
| ZACAPA 23         | 26 Mil | 380 Mil |
| RON PARCE 8 AÑOS  | 27 Mil | 350 Mil |
| RONES LOCALES     | 15 Mil | 120 Mil |

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD LEY 124 DE 1994.

Playa el Laguito Cra. I No. 1A-23 Tel:6551975 Cel: 320 382 6198  
E-mail:restaurantebarelmuelle@hotmail.com www.restaurantebarelmuelle.com  
Cartagena de Indias D.T y C. Colombia

## Brunch

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| CHICHARRÓN                      | 22 Mil |
| HUEVOS AL GUSTO                 | 20 Mil |
| HUEVOS CON TOCINETA             | 24 Mil |
| HUEVOS CON CAMARONES            | 26 Mil |
| HUEVOS CON TOCINETA Y CAMARONES | 29 Mil |
| ENSALADA DE FRUTAS              | 20 Mil |
| AREPA DE HUEVO                  | 4 Mil  |
| AREPA DE HUEVO CON CARNE        | 6 Mil  |
| AREPA DE HUEVO CON CAMARÓN      | 9 Mil  |
| CARIMAÑOLA DE QUESO             | 4 Mil  |
| CARIMAÑOLA DE CARNE             | 6 Mil  |

## Entradas Frias / Cold appetizers

|   |        |
|---|--------|
| TRILOGIA DE CEVICHE AL MUELLE                                 | 45 Mil |
| (Ceviche de calamar, ceviche de camarón y ceviche de Corvina) |        |
| TRILOGY MUELLE'S CEVICHE                                      |        |
| (Calamary ceviche, shrimp ceviche, or corvina ceviche)        |        |
| CEVICHE AL MUELLE   | 42 Mil |
| (Camaron y pescado con aguacate)                              |        |
| MUELLE'S CEVICHE  |        |
| (Fish, shrimp and avocado ceviche)                            |        |
| CARPACCIO DE SALMÓN   | 30 Mil |
| COCTEL O CEVICHE DE CAMARON                                   | 28 Mil |
| SHRIMP COCKTAIL OR SHRIMP CEVICHE                             |        |

## Entradas calientes / Hot appetizers

|  |        |
|--|--------|
| BRUSCHETTA DE SALMON   | 37 Mil |
| (Pan tostado con ajo, tomate, queso mozzarella, salmon y albahaca)       |        |
| SALMON BRUSCHETTA  |        |
| (Toasted bread with garlic, tomato, basil, mozzarella cheese and salmon) |        |
| MUELAS DE CANGREJO AL AJILLO   | 35 Mil |
| CRAB CLAWS IN GARLIC SAUCE   |        |
| CAMARONES  | 28 Mil |
| (Al ajillo o gratinados)   |        |
| SHRIMPS  |        |
| (In garlic sauce or gratin)  |        |
| CANASTAS DE JAIBA  | 26 Mil |
| (Canasta de plátano con carne de jaiba al ajillo)                        |        |
| CRABS BASKETS  |        |
| (Plantain baskets with crabs meat)                                       |        |
| EMPANADAS DE JAIBA   | 26 Mil |
| CRAB CAKES   |        |

# *Gastronomía típica de la región caribe*

## *Typical caribbean gastronomy*

### *Platos para compartir / Group meals*

FANTASIA AL MUELLE \_\_\_\_\_ 120 Mil

(Ceviche de pescado a la cartagenera, calamar apanado, camarón gratinado y muelas de cangrejo al ajillo)

MUELLE'S FANTASY

(Fish ceviche, tempura squid, gratin shrimp, crab claws in garlic sauce)

SABORES DE LA ISLA \_\_\_\_\_ 120 Mil

(Carne de jaiba gratinada, coctel de camarón con aguacate, caracol guisado y langostinos en sumo de coco)

ISLAND FLAVORS

### *Pescados / Fish*

PARGO ROJO, ROBALO, SIERRA Y MOJARRA ROJA

(Frito, estofado o a la plancha)

RED SNAPPER, SNOOK, SPANISH MACARELA, FRESH WATER MOJARRA

(Fried, stew or grill)

**\*PRECIO SEGÚN PESO\***

**\*Price according to wieght\***

.....  
Acompaña tu pescado,  
con nuestras deliciosas salsas  
.....

.....  
Try your fish with our  
exquisite dressings  
.....

MARINERA \_\_\_\_\_ 30 Mil  
SEA FOOD MIX

CATALANA \_\_\_\_\_ 25 Mil  
SHRIMP CURRY

CARTAGENERA \_\_\_\_\_ 10 Mil

AL COCO \_\_\_\_\_ 10 Mil  
COCONUT

AL AJILLO \_\_\_\_\_ 10 Mil  
GARLIC

FINA HIERBAS \_\_\_\_\_ 10 Mil  
FINE SPICE

### *Ensaladas / Salads*

AL MUELLE \_\_\_\_\_ 35 Mil

(Langosta, muelas de cangrejo, camarón, mejillón, tomate, pepino y mix de lechugas)

MUELLE'S SALAD

(Lobster, crab claws, shirmp, mussels and lettuce mix)

CESAR \_\_\_\_\_ 28 Mil

(Lechuga, tocineta, queso parmesano, pollo y crotones de pan)

CESAR SALAD

(Lettuce, parmesan, bacon, chicken and croutons)

## *Topas y cazuelas / Soups*

|  |        |
|--|--------|
| SOPA SIETE MARES<br>(Mix de marisco)<br>SEVEN SEAS SOUP<br>(Seafood mix with coconut rice and fried plantain)  | 46 Mil |
| CAZUELA DE MARISCOS<br>(Arroz con coco y patacón)<br>SEA FOOD CASSEROLE<br>(Accompanied with coconut rice and fried plantains)   | 46 Mil |
| ENCOCADO DE PESCADO Y MARISCOS<br>(Filete de pescado, calamar, mejillones y langostinos, acompañado de arroz blanco)<br>FISH AND SEAFOOD IN COCONUT SOUP<br>(Coconut soup with white fish filet, squid, mussels, prawns accompanied with white rice) | 46 Mil |
| SANCOCHO ROBALO, MOJARRA, SIERRA, PARGO<br>(Arroz con coco y patacón)<br>BIG SOUP WITH YOUR CHOICE OF SEA BASS, MOJARRA OR SAW FISH<br>(coconut rice and plantains)  | 35 Mil |

## *Arroces y espagueti / Rice and spaguetti*

|  |        |
|--|--------|
| ATOLLADO DE MARISCO AL MUELLE<br>(Arroz de coco ensopado con mariscos)<br>CREAM COCONUT RICE WITH SEA FOOD   | 46 Mil |
| ARROZ DE MARISCOS<br>(Acompañado con papa a la francesa)<br>SEA FOOD RICE<br>(Accompanied with french fries) | 40 Mil |
| ESPAGUETIS FRUTOS DEL MAR<br>(Pasta larga con un mix de mariscos)<br>SEA FOOD SPAGHETTI                      | 45 Mil |

## *Mariscos / Sea food*

|   |        |
|---|--------|
| GUISADO DE MARISCOS<br>(Guisado de langostinos, camaron, caracol y calamar. Acompañado de pure de plato maduro)<br>SEA FOOD STEW<br>(Prawns, shrimps, sea snail and squid stew. Accompanied with sweet plantain pure) | 45 Mil |
| CALAMARES<br>(Al ajillo o a la romana)<br>SQUID<br>(In garlic sauce or tempura)   | 32 Mil |

## *Filetes de pescado / Fish filet*

|   |        |
|---|--------|
| FILETE FRUTOS DEL MAR _____   | 48 Mil |
| (Filete de pescado blanco bañado con mariscos, acompañado de arroz con coco y patacón)      |        |
| SEA FOOD FILET  |        |
| (White fish filet with a sea food sauce accompanied with coconut rice and plantains)        |        |
| FILETE CON CARNE DE JAIBA _____   | 47 Mil |
| (Filete de pescado blanco en base de crema de jaiba acompañado de arroz con coco y patacón) |        |
| WHITE FISH FILLET WITH BLUE CRAB MEAT   |        |
| (White fish filet in a crab sauce accompanied with coconut rice and plantains)              |        |
| SALMÓN EN SALSA DE NARANJA Y COCO _____   | 45 Mil |
| (Acompañado con langostinos a la plancha y vegetales salteados con ajo y perejil)           |        |
| ORANGE AND COCONUT SAUCE SALMON   |        |
| (Accompanied with grilled prawns and vegetables sauteed with garlic and parsley)            |        |
| FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS _____   | 44 Mil |
| (Acompañado con arroz con coco)   |        |
| WHITE FISH FILET IN FINE SPICES   |        |
| (Accompanied with coconut rice)   |        |

## *Carnes y aves / Beef and chicken*

|   |        |
|---|--------|
| FILET MIGÑON _____  | 42 Mil |
| (Salsa champiñones, tocineta, ensalada y papas a la francesa)               |        |
| (Bacon and mushrooms sauce, salad and french fries)                         |        |
| BABY BEEF A LA PLANCHA _____  | 40 Mil |
| (Papas francesa y ensalada)   |        |
| GRILLED BABY BEEF   |        |
| (French fries and salad)  |        |
| PICADA MIXTA _____  | 35 Mil |
| (Salteado de pollo con carne, acompañado de papas a la francesa y ensalada) |        |
| SAUTEED CHICKEN AND BEEF  |        |
| (Accompanied with french fries and salad)                                   |        |
| POLLO A LA MOSTAZA _____  | 33 Mil |
| (Acompañado de vegetales y arroz coco)                                      |        |
| MUSTARD SAUCA GRILL CHICKEN   |        |
| (Accompanied with fresh vegetables and coconut rice)                        |        |

## *Pastres / Desert*

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| GAMBITO _____             | 15 Mil |
| TENTACIÓN _____           | 15 Mil |
| DULCES DE LA REGIÓN _____ | 15 Mil |

.....

EL RESTAURANTE BAR EL MUELLE está comprometido a respetar las vidas de las especies o épocas de descanso de las mismas, por tal motivo, algunos platos de la carta no estarán disponibles dependiendo de la época del año. Esto con el fin de preservar las especies marítimas y evitar la sobre explotación de estas.  
Gracias por su comprensión