



B i e n v e n i d o s

M a n d a m i e n t o s :

- 1 - *“Sin grasa, no hay gracia”. Nos gusta dejarle la grasita a la carne, por lo que NO aceptamos reclamos por cantidad de grasa*
- 2 - *Nuestros sabores se caracterizan por la magia del Ajo, la Cebolla y aceites aromatizados con Mostos. Por este motivo, TODAS nuestras carnes salen con un toque de nuestra Magia.*
- 3 - *Por ningún motivo le faltaremos el respeto a la sagrada carne, cocinándola Bien Cocido o Como Suela ... pídale Cocida y por favor entienda: Cocida y Jugosa NO existe*
- 4 - *Servimos las carnes en placas de acero calientes, para mantener la temperatura y darle el toque final de cocción; por lo que TODAS nuestras carnes a la parrilla salen en acero caliente.*
- 5 - *Todos somos “expertos” en carne en nuestra casa. En Mu no cocinamos como su tía, abuela, mamá, papá o usted mismo en su parrilla ... aquí se viene a probar las carnes y mano parrillera de Mu ... respeto por la gastronomía y arte del Chef*

Sólo aceptando estos Mandamientos, te recibimos con los brazos abiertos, el fuego prendido y los cuchillos afilados.

Si nuestros principios no son de tu agrado, será mejor que pienses en comer en otro lado



Nuestros Puntos de Cocción



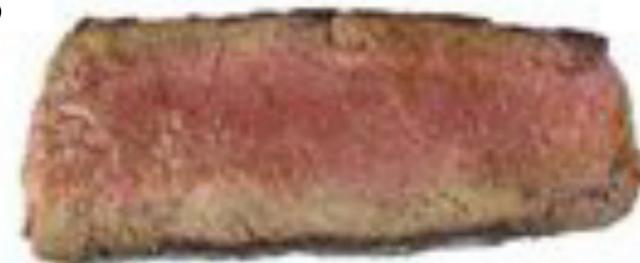
Blue



Medio



Inglesa



3/4



A Punto



Cocido



*NO preparamos la Carne Bien Cocida o Como Suela
NO INSISTA*

Para Abrir el Apetito

(Appetizers)

Provoleta *(Melted Sheep Cheese)* \$ 8.500

Queso fundido a la parrilla + Tomate y Orégano

Mollejas *(Sweet Breads)* \$ 8.800

Interior (glándula Timo) de Res crocantes a la placa

Brochetas Mixtas *(Meat-Shrimp-Chicken)* \$ 18.500

Sabrosos cortes de Res, Pollo y Camarón

Carpaccio de Res *(Raw Filet w/lemon dressing)* \$ 9.800

Slices de filete “golpeado a mano” con aderezo cítrico

Selección de Embutidos *(Hard Pork Sausage Mix)* \$ 9.500

Longaniza, Chorizillos y Prieta artesanales

Medulitas de Hereford *(Bone Marrow)* \$8.500

2 Medulitas de res, al ajo y orégano en su hueso

Ostras Frescas *(Fresh Oysters)* 4 o 6 un. \$12.500



Locos Salteados (*Abalons w/ Spicy Butter*) \$ 18.500

Locos salteados en nuestra mantequilla especial

Camarón Ecuatoriano Jumbo (*Jumbo Shrimp*) \$ 18.500

Salteados con cáscara, ajo, mantequilla, vino y pimienta

Pastel de Centolla Austral (*King Crab Pie*)

\$20.000 de Entrada / \$ 30.000 de Fondo

Cre moso pastel de Centolla y Queso

Picante de Pulpo Austral (*Spicy Octopus*)

\$ 10.500 de Entrada / \$ 20.500 de Fondo

Firmes tentáculos en Salsa Spicy, sólo para valientes

Camarones con Picor (*Spicy Shrimp*)

Camarón Ecuatoriano salteado en ajo y nuestra salsa picante

\$ 9.500 de Entrada / \$ 20.000 de Fondo

E x ó t i c a s (*Exotic Meat*)

Conejo (*Rabbit*) *a las brasas, con caldo y tocino crispy* \$ 17.500

Avestruz (*Ostrich*) *Filete braseado, toque de mantequilla* \$ 18.500

Ciervo (*Red Deer*) *Lomo braseado y espejo de oporto* \$ 25.500

Jabalí (*Boar*) *Lomo braseado al natural* \$ 25.500



L o s O t r o s

Pescados (Fish) ... *a la Parrilla* : \$ 14.500

Salmón - Atún (*tuna*) - **Albacora** (*Swordfish*)

**** Tus pescados pueden ser: en mantequilla de ajo o en miel y mostaza**

**** (Fish with: Butter & Garlic or Honey & Mustard)**

M a s a s \$ 14.000

Pastas Frescas: (*Fresh Pasta*)

Papardelle Planos y Largos

Tonnarelli Finos y Largos

Tus Pastas Con: *Verduras Salteadas / Franchute / Borracho /
Natales / Mediterráneo / Salsa de Tomate / Pepperoni Queso*

M u H a m b u r g e r ' s \$10.500

400 grs. a la Parrilla - 50% Angus / 25% Hereford / 25% Wagyu

Clásica Mu: *Tocino / Queso / Pepinillo*

Franchute: *Roquefort / Crispy Bacon / Duxelle de Champiñón*

Chelentano: *Tomate / Palta*



De Nuestra Cocina *(From our Kitchen)*

Filetes en Hereford, les dejamos la grasa, para potenciar su sabor / 25 Minutos Mín. / 350 grs.

	<i>Filete</i>	<i>Pollo</i>
Borracho <i>(w/ Mushrooms & Cognac) Relleno de Champiñón al Cognac</i>	\$16.500	\$13.500
Mediterráneo <i>(w/ Shrimp & Garlic) Relleno con suaves Camarones al ajo</i>	\$20.000	\$16.500
Pto. Natales <i>(w/ King Crab & Cheese) Relleno de pastel de Centolla</i>	\$30.500	\$20.500
Franchute <i>(w/ Bacon & Roquefort) Relleno de Roquefort y Panceta</i>	\$18.500	\$15.500

Filete Mu Experto *(Filet w/ Red Peppers & Provolone Cheese) \$ 20.500*

Top de morrón asado y chaqueta de Provolone derretido

Filete Surf & Turf *(Filet w/ Giant Shrimp & Provolone Cheese) \$ 24.500*

Top de Camarones Jumbo y chaqueta de Provolone derretido

Milanesa *(Fried Breaded Steak) \$13.500*

Lomo liso, rebosado en huevo y pan, luego frito en aceite de maíz

Milanesa Mu *(Filled w/Ham & Cheese) \$ 19.500*

Milanesa rellena de Jamón y Queso mantecoso (700 grs)

Bife al Sartén *(Iron Pan Ribeye Steak w/garlic, butter, & rosmarín) \$ 18.500*

Lomo Vetado o Liso, al sartén de hierro, con ajo, pimientas, romero y mantequilla

E s p e c i a l e s D e N u e s t r a P a r r i l l a

(Grilled Special)

Baby Back Ribs *(1 Rack) Pídelas con BBQ o Spicy \$ 14.000*

Expert *(2 Rack) Pídelas con BBQ o Spicy \$ 22.500*

Costillitas Cerdo, BBQ & Bourbon sauce

Pollo Deshuesado o Pechuga *(Boneless Chicken or Breast)*

Muslitos o Pechuga de pollo a las brasas \$ 13.500

Chuletas Corderito Magallánico *(Lamb Chops) \$ 18.500*

Chuletillas de Cuarto delantero, con sabor sureño

Pobre Mu *(Big Steak + 3 fried eggs + fries + rice + onions) \$ 23.500*

A lo Pobre, en nuestro estilo: 3 huevos / arroz / cebolla acaramelada y fritas !!!

Pídelo en Liso o Vetado Hereford - 800 grs.

Lady Mu *(Small Pobre Mu) \$ 15.500*

Churrasco de 200 grs a lo Pobre tamaño Lady



Nuestras Carnes (Our Meat Cuts)

En Mu Grill House, contamos con la mejor carne del mercado. Los más selectos campos Chilenos, Argentinos, Australianos, Norteamericanos y Canadienses son los escogidos para traer a su mesa cortes de la más alta calidad y ternura; carne de sabor inconfundible, deliciosa e insuperable.

Trabajamos las carnes por razas para lograr un mejor abanico de sabores y distinguirnos de la carne tradicional del mercado (Cebú brasileño o paraguayo - Buey); en Mu sólo recibimos carne de animales parientes del toro, no de bueyes de agua, como es común encontrar en los supermercados.

Nuestro ganado es alimentado 100% orgánicamente y libre de granos transgénicos, en una producción limpia y ecológica, que a su vez otorga un mejor manejo y trato del animal.

En Mu, procedemos a darle a la carne un pequeño proceso de Maduración, que a través de temperatura y humedad controlada, logra un sabor más definido y a la vez, un relajamiento de los músculos, tendones y fibras que en ocasiones endurecen el producto.

Este proceso, conocido en el mundo como Dry Aged Beef, es aplicado primero por 10 días en origen, y luego por 12 días en las cámaras de frío de Mu Grill House.

Aclaración

- Los cortes de 800 grs. o más, tienen un tiempo mínimo de 30 min (A Punto).
- La grasa NO está contemplada en el peso total del corte, por lo que SIEMPRE recibirá el peso ofrecido.
 - El hueso SI está incluido en el peso total del corte.
- Los cortes de 800 grs. y Filetes solicitados 3/4 y Cocidos, se ofrecen abiertos “librillo” o “mariposa” para acelerar los tiempos de cocción.

Las Razas de Mu : HEREFORD

Poca grasa infiltrada, muy buena grasa exterior. Carne color cereza y predominantes sabores frescos a pasto tierno hierba recién mojada.

Lomo Liso - <i>Bife Angosto / Sirloin / 450 grs</i>	\$14.500
Lomo Vetado - <i>Bife Ancho / Ribeye / 450 grs</i>	\$14.500
Filete - <i>Lomo / Tenderloin / 450 grs</i>	\$16.000
T - Bone - <i>Filete y Liso / Entrecot 600 grs</i>	\$18.500
Cowboy Steak - <i>Vetado c/hueso / Ribeye bone in / 650 grs</i>	\$18.500
Filete NY - <i>Filete de 800 grs / Giant Tenderloin</i>	\$26.500
Bife Chorizo - <i>Lomo liso / Giant Sirloin / 850 grs</i>	\$21.500
Ojo de Bife - <i>Lomo Vetado / Giant Ribeye / 850 grs</i>	\$21.500
Tomahawk - <i>Chuleta Vetada / Giant Ribeye bone in / 1.2 kg</i>	\$ 25.000
Porterhouse - <i>T-Bone gigante / Giant T-Bone / 1.2 kg</i>	\$25.000



Las Razas de Mu : ANGUS CHILE

Carne levemente opaca, sabores a cuero y humo. Ganado criado en praderas de Chile, de forma orgánica, alimentados únicamente con pasto.

Lomo Liso - <i>Bife Angosto / Sirloin / 450 grs</i>	<i>\$19.500</i>
Lomo Vetado - <i>Bife Ancho / Ribeye / 450 grs</i>	<i>\$19.500</i>
Asado de Tira - <i>Asado / Short Rib / 550 grs</i>	<i>\$16.500</i>
Filete - <i>Lomo / Tenderloin / 450 grs</i>	<i>\$23.000</i>
Entraña - <i>Arrachera / Skirt / 450 grs</i>	<i>\$19.500</i>
T - Bone - <i>Filete y Liso / Entrecot 600 grs</i>	<i>\$20.500</i>
Cowboy Steak - <i>Vetado c/hueso / Ribeye bone in / 650 grs</i>	<i>\$20.500</i>
Filete NY - <i>Filete de 800 grs / Giant Tenderloin</i>	<i>\$35.500</i>
Bife Chorizo - <i>Lomo liso / Giant Sirloin / 850 grs</i>	<i>\$29.500</i>
Ojo de Bife - <i>Lomo Vetado / Giant Ribeye / 850 grs</i>	<i>\$29.500</i>
Tomahawk - <i>Chuleta Vetada / Giant Ribeye bone in / 1.2 kg</i>	<i>\$33.500</i>
Porterhouse - <i>T-Bone gigante / Giant T-Bone / 1.2 kg</i>	<i>\$33.500</i>



Las Razas de Mu : ANGUS USA

Sólo carnes Choice, sin antibióticos ni granos de maíz en la alimentación, from Cleveland USA. Grasa blanca y abundante, con potente sabor a tocino.

Lomo Liso - <i>Bife Angosto / Sirloin / 450 grs</i>	\$24.500
Lomo Vetado - <i>Bife Ancho / Ribeye / 450 grs</i>	\$24.500
Asado de Tira - <i>Asado / Short Rib / 550 grs</i>	\$19.500
Filete - <i>Lomo / Tenderloin / 450 grs</i>	\$30.500
Entraña - <i>Arrachera / Skirt / 450 grs</i>	\$24.000
T - Bone - <i>Filete y Liso / Entrecot 650 grs</i>	\$33.000
Filete NY - <i>Filete de 800 grs / Giant Tenderloin</i>	\$56.500
Bife Chorizo - <i>Lomo liso / Giant Sirloin / 800 grs</i>	\$39.950
Ojo de Bife - <i>Lomo Vetado / Giant Ribeye / 800 grs</i>	\$39.950
Tomahawk - <i>Chuleta Vetada / Giant Ribeye bone in / 1.2 kg</i>	\$43.500



Las Razas de Mu : WAGYU

Potente en sabor y textura. Recuerda a avellanas y nueces. Criados en la Patagonia y en Augusta, Australia; en base a una alimentación mixta de cereales y frutos secos, sumado a un par de meses de pastoreo

Lomo Liso - <i>Bife Angosto / Sirloin / 450 grs</i>	\$39.500
Lomo Vetado - <i>Bife Ancho / Ribeye / 450 grs</i>	\$39.500
Asado de Tira - <i>Asado / Short Rib / 550 grs</i>	\$29.500
Filete - <i>Lomo / Tenderloin / 450 grs</i>	\$58.500
Entraña - <i>Arrachera / Skirt / 450 grs</i>	\$40.500
Filete NY - <i>Filete de 800 grs / Giant Tenderloin</i>	\$95.500
Bife Chorizo - <i>Lomo liso / Giant Sirloin / 850 grs</i>	\$58.500
Ojo de Bife - <i>Lomo Vetado / Giant Ribeye / 850 grs</i>	\$58.500



Las Razas de Mu : DRY AGED BEEF

Vacas Viejas, sobre los 6 años, generalmente de libre pastoreo y utilizadas para leche o trabajos de campo. Maduradas de 30 a 40 días... sabor potente, grasa amarilla que se derrite como manteca.

Lomo Liso - <i>Bife Angosto / Sirloin / 450 grs</i>	<i>\$18.000</i>
Lomo Vetado - <i>Bife Ancho / Ribeye / 450 grs</i>	<i>\$18.000</i>
T - Bone - <i>Filete y Liso / Entrecot 650 grs</i>	<i>\$20.000</i>
Cowboy Steak - <i>Vetado c/hueso / Ribeye bone in / 650 grs</i>	<i>\$20.000</i>
Bife Chorizo - <i>Lomo liso / Giant Sirloin / 800 grs</i>	<i>\$23.500</i>
Ojo de Bife - <i>Lomo Vetado / Giant Ribeye / 800 grs</i>	<i>\$23.500</i>
Tomahawk - <i>Chuleta Vetada / Giant Ribeye bone in / 1.3 kg</i>	<i>\$24.000</i>
Porterhouse - <i>T-Bone gigante / Giant T-Bone / 1.2 kg</i>	<i>\$24.000</i>



A c o m p a ñ a m i e n t o s *(Side Dish)*

Arroz Toscano Salteado con tocino <i>(Rice w/ Bacon)</i>	\$3.950
Papas Fritas Solo papas naturales <i>(Fries)</i>	\$3.500
Provenzal Papas Fritas o Cocidas, al ajo y vino <i>(Fries + Garlic & W. Wine)</i>	\$4.000
Papa Jacket <i>En aluminio, con queso, crema y tocino (Baked Potato w/ Cheese & Bacon)</i>	\$4.500
Torre de Papa y Queso Terrine con verduritas y queso <i>(Vegetables Terrine)</i>	\$4.000
Choclo Crema <i>Con panceta y vino blanco (Corn + Bacon & Cream)</i>	\$3.950
Espinaca Crema <i>(Spinach w/cream)</i>	\$3.500
Verduras Salteadas <i>en mantequilla y maceraciones (Wok Veggies)</i>	\$4.000
Champiñón Duxelle <i>En mantequilla, cebolla y coñac (Mushroom & Cognac)</i>	\$4.500
Puré Mu <i>De pura papa natural, simple o Spicy (Smashed Potato)</i>	\$3.500
A lo Pobre <i>(Fries, Eggs, Sweet Onions)</i>	\$7.500

P a r a l o s P e q u e s *(For Kids) \$6.950*

Canastito de: Papas Fritas o de Arroz o de Puré

Con:

Carne o Salchicha o Pollo, también puedes mezclarlo

(Basket w/ Fries or Rice or Smash Potatoes & Meat or Chicken or Sausage)

P a r a l o s D e s u b i c a d o s *(for misplaced)*

Mixta Mu *La armas como quieras (Hasta 4 ingredientes)* \$4.000

Super Mu *Lechuga / Palta / Tomate / Palmito / Choclo* \$4.000

Griega *Queso Cabra / Palta / Tomate / Aceituna / Pepino* \$4.500

Green-Ga *Apio / Palta / Manz. Verde / Poroto Verde / Lechuga* \$4.000

Papa Pitufo *Papa cocida y salteada, Cebollín y Champiñón* \$4.000

Americana *Repollo Blanco / Zanahoria / Mayonesa* \$4.000

Chilena Mu *Tradicional pero con palta (Cebolla Tomate)* \$4.000

De Luxe *Mix Verde / Queso Fresco / Zanahoria en dressing /*

Fondos de Alcachofa / Palmitos / Tomates / Palta \$12.000

Colossal *A elección DLX + Pollo grillado o Camarones salteados* \$13.500

*Tomatoes: Tomates / Advocado: Palta / Lettuce: Lechuga / Carrots: Zanahorias / Hart of Palm: Palmito /
Onions: Cebolla / Green Beans: Porotos verdes / Corn: Choclo / Cucumber: Pepino / Potato: Papa /
Mushroom: Champiñón / Celery: Apio / Green Onion: Cebollín / Green Apple: Manzana verde / Artichoke:
Alcachofa / Olive: Aceituna*



De Dulces y
Gulas (Desserts) \$4.250

Consulta por nuestros postres que cambian cada 2 días para darte un abanico de sabores.

Anhelado: Helados artesanales chilenos con mano de italiano, 100% sin azúcar ni gluten. \$ 3.500

D e B a c o & V i n o s (Visit the Wine Cellar)

Para elegir su vino, simplemente visite nuestra cava, ubicada junto a la escalera en el primer piso. Nuestros vinos han sido rigurosamente seleccionados para brindarle la mejor experiencia. Contamos con Sommelier profesional, para una mejor elección y grato maridaje.

L i q u i d Z o n e

Clásicos \$6.500

Caipirinha / Negroni / Dry Martini / Daiquiri / Mojito / God Father / Manhattan / Tequila Sunrise / Margarita / Bloody Mary / Sex On The Beach / Destornillador / Ruso Blanco / Ruso Negro / Cosmo y más

Bebidas	\$ 1.800
Jugos 100% pulpa de fruta	\$ 3.950
Red Bull	\$ 3.500
Nectar	\$ 1.800
Agua Pellegrino	\$ 3.000
Agua Puyehue	\$ 1.800
Café Lavazza Chico	\$ 1.900
Café Lavazza Grande	\$ 2.800
Nescafe Grande	\$ 1.800
Te e Infusiones	\$ 1.500
Pisco Sour / Sabores	\$ 4.500
Cate'dral Sour	\$ 7.300

Cervezas Nacionales \$3.250

Heineken / Austral / Imperial / Kunstmann Varias

Artesanales

Kurla 750 cc \$8.800

Otras \$4.500

Importadas

Corona \$3.000

Otra \$ 4.500

Otros

Bailey's	\$6.000
Kalhua	\$6.000
Amarula	\$6.000
Fernet Branca	\$6.000
Amaretto Galiano	\$7.000
Amaretto Luxardo	\$6.000
Amaretto Disaronno	\$7.500

Brandy & Cognac

Torres 10	\$10.000
Torres 20	\$14.000
Jaime I	\$18.000
Remy Martin XO	\$40.000

Blends Whiskies

Chivas Regal 12	\$11.500
Chivas Regal 18	\$15.000
J. Walker Red	\$8.000
J. Walker Black	\$10.000
J. Walker Platinum	\$15.000
Ballantines	\$7.000
Old Par	\$8.000
Buchannan 12	\$9.000
Monkey Shoulder	\$15.000

Tequilas

1800 Shot	\$9.000
Olmecca Shot	\$7.000
Don Julio	\$9.000
Rocado	\$10.000

Ron

Havana 7	\$7.000
Havana Selección	\$10.000
Matusalem 7	\$7.500
Matusalem 15	\$9.000
Zacapa 23	\$10.500
Zacapa XO	\$20.000
Pampero Aniversa.	\$9.000
Flor de Caña 12	\$9.000
Flor de Caña 18	\$12.000

Piscos

Mistral Gran Nobel	\$9.000
Alto Carmen 35°	\$6.000
Alto Reservado	\$7.500
Alto 2ble Destilado	\$7.500
Alto Envejecido	\$5.000
Alto Moscatel	\$10.000
Bou Barrueta 3	\$7.500
Bou Barrueta 4	\$10.000
Bou Barrueta 9	\$18.000
Monte Fraile	\$9.000
Control C	\$7.500
Kappa	\$10.000
Mal Paso	\$6.000
Horcón 1 año	\$7.000
Horcón 2 años	\$8.000
Horcón 15 años	\$9.500
Horcón 20 años	\$14.000
Waqar	\$10.500
Alamos	\$9.000
Ovalle	\$10.500



Gracias por tu visita