

Mandamientos :

- 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

Nuestras Carnes

En Mu Grill House, contamos con la mejor carne del mercado. Desde los más selectos campos Chilenos, Argentinos, Uruguayos y Norteamericanos; son los escogidos para traer a su mesa cortes de la más alta calidad y ternura.

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) y en los supermercados.

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 relajo de los músculos, tendones y fibras que en ocasiones endurecen el producto. Este proceso, conocido en el mundo como Dry Aged Beef,

Nuestros Puntos

BLUE

(centro frío)



INGLESA

(centro ambiente)



A PUNTO



MEDIO



3/4



CRIMEN

(COCIDO)



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

Aclaración

- Los cortes de 800 grs. o más, tienen un tiempo mínimo de 35 minutos (A Punto) y 25 minutos mínimo / 500 grs..
- 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. A los Filetes, les dejamos la grasa y la cadena, para potenciar su sabor.
- El Wagyu NO se vende COCIDO.

Para Partir (*Appetizers & Starters*)

Provoleta (*Melted Sheep Cheese*) \$ 10.500

Queso fundido a la parrilla + Tomate y Orégano

Provoleta Mu (*Melted Sheep Cheese*) \$ 15.500

Provoleta + Chorizo + Molleja + Orégano

Mollejas (*Sweet Breads*) \$ 12.500

Interior (glándula timo) de Res, crocantes a la placa

Carpaccio de Res (*Raw Filet w/lemon dressing*) \$ 16.500

Slices de filete "golpeado a mano" con aderezo cítrico

Mix de Embutidos (*Hard Pork Sausage Mix*) \$ 10.500

Longaniza, Chorizos y Prieta - Unidad \$ 4.500

Medulitas de Hereford (*Bone Marrow*) \$ 10.500

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

Ostras Frescas (*Fresh Oysters*) 6 a 8 un. \$ 20.000

Ostras Mu (*Grilled Oyster & Shrimp*) \$ 25.000

Ostra y Camarón, gratinados con bacon, queso y mantequilla

Locos Salteados (*Abalons w/ Spicy Butter*) \$ 24.500

Locos salteados en mantequilla de ajos dulces y pimientas

Camarón Ecuatoriano Jumbo (*Jumbo Shrimp*) \$ 25.000

Salteados con cáscara, ajo, mantequilla, vino y pimienta

Camarones con Picor (*Spicy Shrimp*) \$ 16.500

Camarón Ecuatoriano salteado en ajo y nuestra salsa picante

Picante de Pulpo Austral (*Spicy Octopus*) \$ 16.500

Delicados tentáculos en caldo de verduras Spicy, sólo para valientes

Empanaditas (*Angus & Wagyu Empanadas*) \$ 8.500

2 Empanadas, rellenas de carne Angus & Wagyu

Los Otros

Pescados (Fish) ... *a la Parrilla* : \$ 18.500

Salmón - Atún (*tuna*)

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

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

Pastas (*Fresh Pasta*) \$ 15.500

Papardelle Planos y Largos / **Tonnarelli Finos y Largos**

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

Mu Hamburger's \$15.500

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 / Mayo*

Exóticas (*Exotic Meat*)

Conejo (*Rabbit*) *a las brasas, con caldo y tocino crispy* \$ 18.500

Ciervo (*Red Deer*) *Lomo braseado y espejo de oporto* \$ 30.800

Pato Ruan (*Ruan Duck*) *a las brasas, marinado* \$ 26.000
en Grand Marnier y Jugo de Naranja

Jabalí (*Boar*) *Lomo braseado al natural* \$ 30.800

Yakiniku *Parrilla a tu mesa, finas lonjas de liso de Wagyu, con sésamo y batayaki, para preparar in situ* \$ 45.000

Para Peques (*For Kids*) \$9.800

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)

De Nuestra Cocina *(From our Kitchen)*

Borracho *(Mushrooms & Cognac) Con Champiñón al Cognac*

Mediterráneo *(Shrimp & Garlic) Con Camarones al ajo*

Franchute *(Bacon & Roquefort) Con Roquefort y Panceta*

Filete Mu Experto *(Filet w/ Red Peppers & Provolone Cheese)* \$ 26.500

Top de morrón asado y chaqueta de Provolone derretido

Filete Surf & Turf *(Filet w/ Giant Shrimp & Provolone Cheese)* \$ 32.500

Top de Camarones Jumbo y chaqueta de queso Provolone derretido

Milanesa *(Fried Breaded Steak) Lomo liso, rebosado en huevo y pan* \$18.500

Milanesa Mu *(Ham & Cheese) Milanesa Jamón y Queso(700 grs)* \$ 23.500

Lomo al Sartén *(Iron Pan Ribeye Steak w/garlic, butter, & rosmery)* \$ 19.500

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

Especiales de Parrilla *(Our Specials)*

Malayas al Limón *(Rosemeat Pork)* \$ 18.500

Malayitas marinadas en limón, crocantes a la parrilla

Pork Belly *Pancitas de cerdo, crocantes y super jugosas* \$ 18.500

Picanha *Punta de Ganso Black Angus USA.* \$ 25.000

Brochetas Mixtas *(Meat-Shrimp & Chicken)* \$ 25.500

Gigantes y sabrosos cortes de Filete de Res, Pollo y Camarón

Brochetas Mu *(Meat-Chicken & Chorizo)* \$ 23.500

Gigantes y sabrosos cortes de Filete de Res, Pollo y Chorizo

Zucchini Grillado *(Grilled Zucchini)* \$9.800

Zapallito italiano marinado y grillado al fuego

Baby Back Ribs *(1 Rack) Pídelas con BBQ o Spicy* \$ 16.500

Expert BBRibs *(2 Rack) Pídelas con BBQ o Spicy* \$ 28.500

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

Muslitos o Pechuga de pollo a las brasas \$ 13.800

Corderito Magallánico *(Lamb Chops) Chuletitas de Cordero* \$ 20.000

Pobre Mu *(Big Steak + 3 fried eggs + fries + rice + onions)* \$ 28.500

A lo Pobre al estilo Mu: 3 huevos / arroz / cebolla acaramelada y fritas ! - 800 grs.

Lady Mu *(Small Pobre Mu) Churrasco de 280 grs a lo Mini Pobre* \$ 19.500

LAS CARNES	HEREFORD	ANGUS	ANGUS USA	WAGYU	VACA VIEJA
Lomo Liso (Sirloin) 550 grs	\$16.500	\$22.500	\$29.900	\$50.800	\$19.500
Lomo Vetado (Ribeye) 500 grs	\$16.500	\$22.500	\$29.900	\$50.800	\$19.500
Filete (Fillet) 550 grs	\$19.800	\$26.800	\$39.500	\$76.800	
Entrañas (Skirt) 550 grs		\$22.500	\$29.900	\$50.000	
Asado Tira (Short Ribs) 700 grs		\$20.500	\$24.500	\$40.000	
T-Bone (Lomo Liso + Filete) (Sirloin + Fillet) 700 grs	\$22.000	\$27.800	\$39.800		\$24.800
Cowboy (Lomo Vetado c/ Hueso) (Ribeye bone in) 700 grs	\$22.000	\$26.800			\$24.800
Bife Chorizo (Lomo Liso Gigante) (Giant Sirloin) 850 grs	\$26.800	\$34.800	\$44.800	\$76.800	\$30.000
Ojo de Bife (Lomo Vetado Gigante) (Giant Ribeye) 850 grs	\$26.800	\$34.800	\$43.800	\$76.800	\$30.000
Filete NY (Filete Gigante) (Giant Fillet) 850 grs	\$32.800	\$40.800	\$66.000		
Porterhouse (Lomo Liso + Filete) (Sirloin + Fillet) 1.2 kg	\$30.800	\$40.000	\$52.800		\$36.000
Tomahawk (Lomo Vetado c/ Hueso) (Ribeye bone in) 1.2 kg	\$30.800	\$40.000	\$52.800	\$130.000 2 Kg	\$36.000 35 días maduración

NIVELES DE GRASA:

POCA

Grasa justa y agradable

MODERADA

Grasa en el punto intermedio

ABUNDANTE

Bastante Grasa Para algunos demasiada

MUCHA

Te tiene que gustar mucho la grasa

No trabajamos este corte, en esta raza

Para los Desubicados *(for misplaced)*

Mixta Mu <i>La armas como quieras (Hasta 4 ingredientes)</i>	\$7.500
Super Mu <i>Lechuga / Palta / Tomate / Palmito / Choclo</i>	\$7.500
Griega <i>Queso Cabra / Palta / Tomate / Aceituna / Pepino</i>	\$7.500
Green-Ga <i>Apio / Palta / Manz. Verde / Poroto Verde / Lechuga</i>	\$7.500
Papa Pitufo <i>Papa cocida y salteada, Cebollín y Champiñón</i>	\$6.800
Americana <i>Repollo Blanco / Zanahoria / Mayonesa</i>	\$6.800
Chilena Mu <i>Tradicional pero con palta (Cebolla Tomate)</i>	\$6.800
De Luxe <i>Mix Verde / Queso Fresco / Zanahoria en dressing /</i>	\$18.800
<i>Fondos de Alcachofa / Palmitos / Tomates / Palta</i>	
Colossal <i>A elección DLX + Pollo o Camarones salteados</i>	\$20.000

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: Alacachofa / Olive: Aceituna

Acompañamientos *(Side Dish)*

Arroz Toscano <i>Salteado con tocino (Rice w/ Bacon)</i>	\$6.500
Papas Fritas <i>100% papas naturales (Fries)</i>	\$5.500
Provenzal <i>Papas Fritas o Cocidas, al ajo y vino (Fries, Garlic & W. Wine)</i>	\$6.000
Papa Jacket <i>En aluminio, con queso y tocino (Potato w/ Cheese & Bacon)</i>	\$7.000
Torre de Papa y Queso Puré <i>con verduras y queso (Vegetables Terrine)</i>	\$6.550
Choclo Crema <i>Con panceta y vino blanco (Corn + Bacon & Cream)</i>	\$8.000
Espinaca Crema <i>(Spinach w/cream)</i>	\$8.000
Verduras Salteadas <i>en mantequilla y maceraciones (Wok Veggies)</i>	\$6.850
Champiñón Duxelle <i>Mantequilla, cebolla y coñac (Mushroom/Cognac)</i>	\$8.550
Espárragos con Bacon <i>a la Parrilla (Grilled Asparagus & Bacon)</i>	\$ 8.000
Mini Choclitos <i>salteados en Mantequilla (Baby Corn & Butter).</i>	\$ 7.500
Puré Mu <i>De pura papa natural, simple o Spicy (Smashed Potato)</i>	\$5.500
A lo Pobre <i>(Fries, Eggs, Sweet Onions)</i>	\$9.800

De Dulces y Gulas *(Desserts)* \$8.500

Disfruta de nuestros dulces que cambian semana a semana.

Clásicos \$9.000

Caipirinha / Negroni / Dry Martini / Daiquiri / Mojito / God Father / Manhattan / Tequila Sunrise / Margarita / Bloody Mary / Ruso Blanco / Ruso Negro / Cosmo / Ramazzotti / Aperol

Bebidas	\$ 2.800
Jugos 100% pulpa	\$ 6.800
Red Bull	\$ 3.800
Agua Pellegrino	\$ 4.000
Agua Puyehue	\$ 2.800
Café Lavazza Chico	\$ 2.500
Café Lavazza Grde.	\$ 3.500
Nescafe Grande	\$ 2.500
Te e Infusiones	\$ 2.000
Pisco Sour /Sabores	\$ 6.000
Catedral Sour	\$ 9.500

Ron

Havana 7	\$8.000
Havana Selección	\$12.000
Matusalem 7	\$8.000
Matusalem 15	\$10.000
Zacapa 23	\$16.000
Zacapa XO	\$45.000
Pampero Aniversa.	\$10.000
Flor de Caña 12	\$9.000
Flor de Caña 18	\$15.000

Piscos

Mistral Gran Nobel	\$13.000
Alto Carmen 35°	\$6.500
Alto Reservado	\$7.500
Alto 2ble Destilado	\$7.500
Alto Envejecido	\$9.000
Alto Moscatel	\$10.000
Bou Barrueta 3	\$7.500
Bou Barrueta 4	\$10.000
Bou Barrueta 9	\$18.000
Monte Fraile	\$10.000
Mal Paso 35	\$6.000
Horcón 1 año	\$7.000
Horcón 2 años	\$8.000
Waqar	\$10.500
Ovalle	\$10.500

Bailey's/Kalhua/Amarula
Fernet \$9.000

Galiano/Luxardo/Disaroni
\$9.500

Brandy & Cognac

Torres 10	\$14.000
Torres 20	\$18.000
Jaime I	\$25.000
Remy Martin XO	\$60.000

Blends Whiskies

Chivas Regal 12	\$11.500
Chivas Regal 18	\$15.000
J. Walker Red	\$8.500
J. Walker Black	\$11.500
Ballantines	\$8.000
Old Par	\$8.000
Buchannan 12	\$11.500
Buchannan 18	\$15.000
Monkey Shoulder	\$15.000
Jack Daniels	\$11.500

*****Tenemos una barra
especializada, con más de
50 etiquetas de Single
Malt**

Tequilas

José Cuervo	\$7.500
1800 Shot	\$10.000
Herradura Shot	\$10.000
Don Julio	\$10.000
Rocado	\$10.000
400 Conejos.	\$ 10.000

Cervezas Nacionales

Heineken / Austral /

*Kross /Kunstmann Varias
\$4.500*

Artesanales

Kurla 750 cc \$12.000

Dolbek \$5.000

*Cuello Negro IPA &
Lager\$6.000*

*Cuello Negro Ambar
\$5.000*

Importadas

Corona \$6.000

Edinger \$6.000

Delirium \$7.000