

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) 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 relajamiento 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 *Queso fundido a la parrilla + Tomate y Orégano \$ 12.500*
(*Melted Sheep Cheese + tomato + oregano*)

Provoleta Mu *Chorizo + Molleja (Sweet Breads) + Orégano \$ 16.850*

Provoleta & Entrañas *Provo con entrañitas Angus USA \$ 20.000*
(*Provo + Skirt*)

Mollejas Interior (timo) de Res, crocantes a la placa (Sweet Breads) \$ 13.850

Carpaccio de Res (*Raw Filet w/lemon dressing*) \$ 20.500

Slices de filete "golpeado a mano" con aderezo cítrico

Mix de Embutidos (*Hard Pork Sausage Mix*) \$ 12.850

Longaniza, Chorizos y Prieta - Unidad \$ 5.500

Medulitas de Hereford (*Bone Marrow*) \$ 13.850

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

Ostras Frescas (*Fresh Oysters*) 6 a 8 un. \$ 22.850

Locos Salteados (*Abalons w/ Spicy Butter*) \$ 26.850

Locos salteados en mantequilla de ajos dulces y pimientas

Camarón Ecuatoriano Jumbo (*Jumbo Shrimp*) \$ 28.000

Salteados con cáscara, ajo, mantequilla, vino y pimienta

Camarones con Picor (*Spicy Shrimp*) \$ 18.500

Camarón Ecuatoriano salteado en ajo y nuestra salsa picante

Picante de Pulpo Austral (*Spicy Octopus*) \$ 18.500

Delicados tentáculos en caldo de verduras Spicy, sólo para valientes

Empanaditas (*Angus & Wagyu Empanadas*) \$ 10.850

3 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*) \$ 18.500

Papardelle Planos y Largos / Tonnarelli Finos y Largos

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

Exóticas (*Exotic Meat*)

Conejo (*Rabbit*) *a las brasas, con caldo y tocino crispy* \$ 20.500

Ciervo (*Red Deer*) *Lomo braseado y espejo de oporto* \$ 38.800

Pato Ruan (*Ruan Duck*) *a las brasas, marinado* \$ 28.000
en Grand Marnier y Jugo de Naranja

Jabalí (*Boar*) *Lomo braseado al natural* \$ 35.800

Yakiniku *Parrilla a tu mesa, finas lonjas de liso de Wagyu, con sésamo y batayaki, para preparar in situ* \$ 56.000

Para Peques (*For Kids*) \$9.850

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)

Otras de Parrilla & Cocina *(Other specialties)*

Filete Res / Pollo

Borracho *(Mushrooms & Cognac) Con Champiñón al Cognac* \$24.850 - \$18.850

Mediterráneo *(Shrimp & Garlic) Con Camarones al ajo* \$28.850 - \$21.850

Franchute *(Bacon & Roquefort) Con Roquefort y Panceta* \$26.850 - \$19.850

Filete Mu Experto *(Filet w/ Red Peppers & Provolone Cheese)* \$ 28.850

Top de morrón asado y chaqueta de Provolone derretido

Filete Surf & Turf *(Filet w/ Giant Shrimp & Provolone Cheese)* \$ 35.850

Top de Camarones Jumbo y chaqueta de queso Provolone derretido

Filete con Bufanda *400 grs envueltos en tocino (Bacon scarf tenderloin)* \$ 28.000

Milanesa *(Fried Breaded Steak) Lomo liso, rebosado en huevo y pan* \$18.850

Mila a Caballo *con 2 huevos fritos (2 eggs)* \$ 22.000

Mila Napolitana *Salsa tomate + Jamón y queso (Tomato sauce + ham + cheese)* \$ 24.850

Milanesa Mu *(Ham & Cheese) Rellena de Jamón y Queso(700 grs)* \$ 25.850

Lomo al Sartén *(Iron Pan Steak w/garlic, butter, & rosemary)* \$ 23.850

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

Malayas al Limón *(Rosemeat Pork) de cerdo y marinadas en limón* \$ 18.850

Tapabarriga Angus *El famoso Vacío, a fuego lento (Flap Meat)* \$ 26.500

Picana *Punta de Ganso Black Angus USA.* \$ 28.850

Palanca *Dorada y jugosa Black Angus USA. (Flat Flank)* \$ 28.850

Brochetas Mu *(Meat-Chicken & Chorizo or Shrimp)* \$ 30.850

Gigantes (para 2 pp) y sabrosos cortes de Filete de Res, Pollo y Chorizo o Camarón

Grill Zucchini *Zapallo italiano grillado al fuego (Grilled Zucchini)* \$9.800

Baby Back Ribs *(1 Rack) Pídelas con BBQ o Spicy* \$ 20.500

Expert BBRibs *(2 Rack) Pídelas con BBQ o Spicy* \$ 32.850

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

Muslitos o Pechuga de pollo a las brasas \$ 16.850

Corderito Magallánico *(Lamb Chops) Chuletitas de Cordero* \$ 24.850

Pobre Mu *(Big Steak + 3 fried eggs + fries + rice + onions)* \$ 32.850

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* \$ 21.850



LAS CARNES

	HEREFORD	ANGUS	ANGUS USA	WAGYU	VACA VIEJA
Lomo Liso (Sirloin) 550 grs	\$21.000 ●	\$26.950 ●	\$35.950 ●	\$60.950 ●	\$23.500 ●
Lomo Vetado (Ribeye) 550 grs	\$21.000 ●	\$26.950 ●	\$35.950 ●	\$60.950 ●	\$23.500 ●
Filete (Fillet) 550 grs	\$23.800 ●	\$30.500 ●	\$46.500 ●	\$82.800 ●	
Entrañas (Skirt) 550 grs		\$28.950 ●	\$32.500 ●	\$55.000 ●	
Asado Tira (Short Ribs) 750 grs		\$26.950 ●	\$30.500 ●	\$46.000 ●	
T-Bone (Lomo Liso + Filete) (Sirloin + Fillet) 750 grs	\$26.800 ●	\$30.950 ●	\$45.800 ●		\$29.500 ●
Cowboy (Lomo Vetado c/ Hueso) (Ribeye bone in) 750 grs	\$26.800 ●	\$32.950 ●			\$31.500 ●
Bife Chorizo (Lomo Liso Gigante) (Giant Sirloin) 850 hrs	\$31.000 ●	\$36.950 ●	\$48.950 ●	\$85.800 ●	\$32.500 ●
Ojo de Bife (Lomo Vetado Gigante) (Giant Ribeye) 850 grs	\$31.000 ●	\$38.950 ●	\$50.500 ●	\$85.800 ●	\$32.500 ●
Filete NY (Filete Gigante) (Giant Fillet) 850 grs	\$38.000 ●	\$45.950 ●	\$70.950 ●		
Porterhouse (Lomo Liso + Filete) (Sirloin + Fillet) 1.2 kg	\$36.000 ●	\$45.950 ●	\$65.800 ●		\$38.500 ●
Tomahawk (Lomo Vetado c/ Hueso) (Ribeye bone in) 1.2 kg	\$36.000 ●	\$46.950 ●	\$70.950 ●	\$135.000 ● 2 Kg	\$40.500 ● 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 3 ingredientes)</i>	\$8.850
Super Mu <i>Lechuga / Palta / Tomate / Palmito / Choclo</i>	\$8.850
Griega <i>Queso Cabra / Palta / Tomate / Aceituna / Pepino</i>	\$9.850
Green-Ga <i>Apio / Palta / Manz. Verde / Poroto Verde / Lechuga</i>	\$8.850
Chilena Mu <i>Tradicional pero con palta (Cebolla Tomate)</i>	\$8.850
De Luxe <i>Mix XL a elección, con hasta 6 ingredientes</i>	\$20.850

Agrega a tu De Luxe: Pollo: \$ 3.500 - Camarones Grill \$ 5.850 -

Queso Fresco \$ 2.500 - Queso Cabra \$ 4.500

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: Alacachofa / Olive: Aceituna

Acompañamientos *(Side Dish)*

Papas Fritas <i>100% papas naturales (Fries)</i>	\$6.850
Provenzal <i>Papas Fritas o Cocidas, al ajo y vino (Fries, Garlic & W. Wine)</i>	\$7.850
Trufadas <i>Fritas salteadas en aceite de trufa y parmesano (Fries + Truffle oil +cheese)</i>	\$8.850
Papa Jacket <i>En aluminio, con queso y tocino (Potato w/ Cheese & Bacon)</i>	\$10.850
Torre de Papa y Queso <i>Puré con verduras y queso (Vegetables Terrine)</i>	\$8.850
Papa Pitufo <i>Papa cocida y salteada, Cebollín y Champiñón</i>	\$9.850
Huevos Rancheros <i>Fritos con bacon crocante y parmesano.</i>	\$8.850
Arroz Toscano <i>Salteado con tocino (Rice w/ Bacon)</i>	\$7.850
Choclo Mantequilla <i>salteados en mantequilla y ajo (Corn & Butter).</i>	\$7.500
Choclo Crema <i>Con panceta y vino blanco (Corn + Bacon & Cream)</i>	\$9.850
Espinaca Crema <i>(Spinach w/cream)</i>	\$8.850
Verduras Salteadas <i>en mantequilla y maceraciones (Wok Veggies)</i>	\$8.850
Champiñón Duxelle <i>Mantequilla, cebolla y coñac (Mushroom/Cognac)</i>	\$8.800
Espárragos Bacon & Parmesano <i>a la Parrilla (Grilled Asparagus & Bacon)</i>	\$ 9.850
Puré Mu <i>De pura papa natural, simple o Spicy (Smashed Potato)</i>	\$6.850
A lo Pobre <i>(Fries, Eggs, Sweet Onions)</i>	\$9.850

De Dulces y Gulas *(Desserts) \$8.850*

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 / St.
Germain / Ruso B o N / Cosmo /
Ramazzotti / Aperol*

Bebidas	\$ 3.250
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
Café Americano	\$ 3.500
Te e Infusiones	\$ 2.000
Pisco Sour /Sabores	\$ 6.000
Catedral Sour	\$ 9.500

Cervezas Nacionales

*Heineken / Austral /
Kunstmann Varias \$4.500*

Artesanales

Kurla 750 cc \$12.000

Dolbek \$6.000

Kross \$ 6.000

Jester \$ 6.000

Cuello Negro \$6.500

Importadas

Corona \$6.000

Edinger \$6.000

Delirium \$7.000

Gin

Bulldog	\$ 10.000
Hendriks	\$ 10.000
Citadelle	\$ 10.000
Mare	\$ 10.000

Ron

Havana 7	\$8.000
Havana Selección	\$12.000
Matusalem 7	\$8.000
Matusalem 23	\$20.000
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 Cumbre	\$10.500
Alto Reservado	\$7.500
Alto 2ble Destilado	\$7.500
Don lorenzo	\$22.000
Alma	\$14.000
Bou Barrueta 3	\$7.500
Bou Barrueta 4	\$10.000
Bou Barrueta 9	\$18.000
Ceremonial	\$10.000
Mal Paso icono	\$10.000
Horcón 1 año	\$7.000
Horcón 2 años	\$8.000
Waqar	\$10.500
Ovalle	\$10.500

Vodka

Elix	\$10.000
Grey goose	\$10.000
Stolich Elit	\$10.000

*Bailey's/Kalhua/Amarula
Fernet \$10.000
Galiano/Luxardo/Disaronno
\$10.500*

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	\$22.000
Glenmoragie 10	\$10.500
J. Walker Black	\$11.500
The Balvenie 12	\$20.000
Dalmore 15	\$50.000
Mcallan 12	\$35.500
Buchannan 18	\$15.000
Monkey Shoulder	\$15.000
Htozaki	\$16.000
Jack Daniels	\$11.500

*Tenemos una barra
especializada, con más de 60
Single Malt y Bourbon's*

Tequilas

José Cuervo	\$7.500
1800 Shot	\$10.000
Herradura Shot	\$10.000
Don Julio	\$15.000
400 Conejos.	\$ 10.000