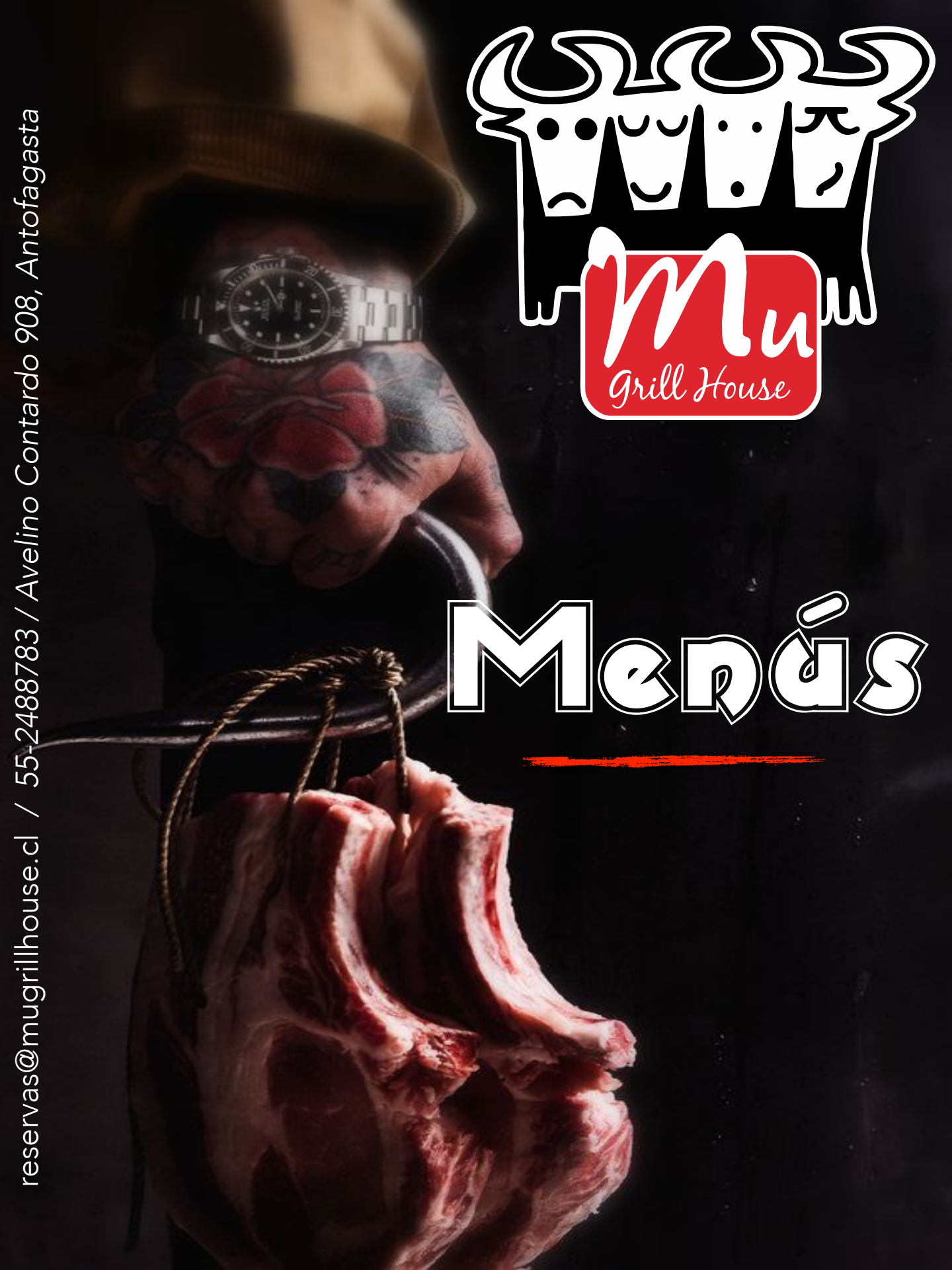




# Menús

---





## Menús MU

Precio Final de los  
menús Incluyen el IVA.

Precio Final de los  
menús Incluyen la  
Propina del 10%. *(Incluída en  
factura)*

10 personas es el  
mínimo para un menú.

Viernes y Sábados NO  
trabajamos con ningún  
tipo de menú, sólo carta.

Menú ECO y Menú  
SIMPLE, sólo almuerzos  
de Lunes a Jueves

OFERTA





# Menú Económico

(Sólo Almuerzos de Lunes a Jueves)

---

## Líquidos

*1 Bebida o Agua o Jugo*

## Principal

*Lomo de Hereford (350 grs)  
o  
Filete Pollo adobado al ajo*

## Acompañantes

*Papas Salteadas  
+  
Ensalada Mixta: Lechuga Tomate  
Choclo Cebolla*

## Postre

*Pie de Limón*

---

Valor Final x persona: \$ 30.000

(Incluye iva + 10% propina)

(Neto Aprox: \$ 22.689)

---



# Menú Simple

(Sólo Almuerzos de Lunes a Jueves)

## Líquidos

1 Pisco Sour (o Cerveza)  
1 Bebida o Agua o Jugo  
1 Copa Vino Reserva (o Cerveza)

## Recepción

Selección de Charcutería  
(Chorizos y Embutidos)

## Principal

Lomo de Hereford (350 grs)  
o  
Filete Pollo adobado

## Acompañantes

Papas Salteadas  
+  
Lechuga, tomates, cebolla  
morada y choclo

## Postre

Pie de Limón

Valor Final x persona: \$ 35.500  
(Incluye iva + 10% propina)  
(Neto Aprox: \$ 26.849)





# Menú Mu

---

## Líquidos

1 Pisco Sour (o Cerveza)  
1 Bebida o Agua o Jugo  
1 Copa Vino Reserva (o Cerveza)

## Recepción

Provoletas (Queso Fundido)  
Selección de Charcutería  
(Chorizos y Embutidos)

## Principal

Lomo de Hereford (450 grs)

Filete Pollo<sup>o</sup> adobado

Pescado<sup>o</sup> Grillado

## Acompañantes

Papas Jacket (Queso + Tocino) +  
Frescos tomates, cebolla  
morada, choclo y palta

## Postre

Pie de Limón

---

Valor Final x persona: \$ 40.500  
(Incluye iva + 10% propina)  
(Neto Aprox: \$ 30.640)

---



# Menú Chilenazo

## Líquidos

1 Pisco Sour (o Cerveza)  
1 Bebida o Agua o Jugo  
1 Copa Vino Reserva (o Cerveza)

## Recepción

Provoletas (Queso Fundido)  
Selección de Charcutería  
(Chorizos y Embutidos)

## Principal

Lomo de Hereford (350 grs)  
+  
Filete Pollo  
+  
Costillar de Cerdo  
o  
Pescado Grillado

## Acompañantes

Papas Jacket (Queso + Tocino) +  
Frescos tomates, cebolla  
morada, choclo y palta

## Postre

Pie de Limón

Valor Final x persona: \$ 45.500  
(Incluye iva + 10% propina)  
(Neto Aprox: \$ 34.412)





# Menú Bife

---

## Líquidos

1 Pisco Sour (o Cerveza)  
1 Bebida o Agua o Jugo  
1 Copa Vino Reserva (o Cerveza)

## Recepción

Provoletas (Queso Fundido)  
Selección de Charcutería  
(Chorizos y Embutidos)

## Principal

Bife de Hereford (700 grs)  
T-Bone (Entrecot de 750 grs)

o  
Filete Pollo o Pescado Grillado

## Acompañantes

Papas Jacket (Queso + Tocino) +  
Frescos tomates, cebolla  
morada y palta

## Postre

Pie de Limón

---

Valor Final x persona: \$ 45.500  
(Incluye iva + 10% propina)  
(Neto Aprox: \$ 34.412)

---



# Menú Prime

## Líquidos

1 *Pisco Sour* (o *Cerveza*)  
2 *Bebida o Agua o Jugo*  
1 *Copa Vino Reserva* (o *Cerveza*)

## Recepción

*Provoletas* (*Queso Fundido*)  
*Emapanaditas*  
*Selección de Charcutería*  
(*Chorizos y Embutidos*)

## Principal

*Bife de Black Angus*  
(*Liso de 700 grs*)  
*Ojo de Bife Black Angus* (*vetado*  
*de 700 grs*)  
o  
*Filete Pollo o Pescado Grillado*

## Acompañantes

*Papas Jacket* (*Queso + Tocino*) +  
*Frescos tomates, cebolla*  
*morada, cholo y palta*

## Postre

*Pie de Limón o Cheescacke de*  
*Cherry*

Valor Final x persona: \$ 50.500  
(Incluye iva + 10% propina)  
(Neto Aprox: \$ 38.193)





# Menú VIP

## Líquidos

- 1 Pisco Sour (o Cerveza)
- 2 Bebida o Agua o Jugo
- 2 Copa Vino Reserva (o Cerveza)

## Recepción

- Entrañitas a la placa
- Provoletas (Queso Fundido)
- Emapanaditas
- Selección de Charcutería  
(Chorizos y Embutidos)

## Principal

- Lomo Liso o Vetado de Black  
Angus Argentina  
(550 grs)

o  
Filete Pollo o Pescado Grillado

## Acompañantes

- Papas Jacket (Queso + Tocino) +  
Frescos tomates, cebolla morada  
, choclo, palmitos y palta

## Postre

- Pie de Limón o Cheescacke de  
Cherry

Valor Final x persona: \$ 58.000  
(Incluye iva + 10% propina)  
(Neto Aprox: \$ 43.865)



# Especiales

---

## Para Agregar

Sour: \$4.500 pp

Espumante: \$6.000 pp

Bebida o Agua: \$1.800 pp

Copa de Vino Reserva: \$5.500 pp

Copa de Manto de Velasco: \$10.000 pp

Trago Largo Nacional: \$6.000

Trago Largo Import. (Hasta 12 años) \$8.500

## Especiales

Menús especiales

Degustaciones

Catas

Clases y Charlas

Eventos

[contacto@mugrillhouse.cl](mailto:contacto@mugrillhouse.cl)

+56 9 62379336

## Menú Vegetariano

*Ensalada al gusto*

*Pastas con Verduras al wok*

*Pie de Limón*

\$22.000

## Menú Niños

*1 bebida o jugo*

*Pulpos de Salchicha o Pollito picado, con*

*Arroz o Puré + huevo frito*

*Postre*

\$ 14.000 por niño

---

## RESERVAS & CONSULTAS

55 - 2488783 / [contacto@mugrillhouse.cl](mailto:contacto@mugrillhouse.cl) / [reservas@mugrillhouse.cl](mailto:reservas@mugrillhouse.cl)