Upgrade Pide tu tragos tamaño **INFARTO**, encuentra el precio de color amarillo.

CERVEZAS

SCHOP 500CC

	NORMAL
Cristal	$3.900
Heineken	$4.300
Austral Calafate Ale	$4.500
Torobayo	$4.500

BOTELLA INDIVIDUAL

NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL:

	NORMAL
Cristal/ Cristal Light	$3.300
Royal Guard Lager Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	$3.500
Heineken	$3.500
Sol	$3.500
Coors Original	$3.500

ESPECIALIDAD:

Kunstmann Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arandano / Miel	$4.100
Valdivia 500cc	$4.100
Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc	$4.700
Austral Lager/ Calafate Ale/ Patagona /Ruibarbo	$3.500
Torres del Paine 500cc	$4.800
Imperial	$3.500
Dolbek Lager Belga/ Ale/ Maqui	$4.100
Szot Ambar	$4.100
Guayacán Stout/ IPA	$4.100
Blue Moon	$4.100

SIN ALCOHOL:

Cristal Cero / Radler	$3.200
Kunstmann Sin Alcohol	$3.700
Heineken 0.0	$3.700
Agregado Michelada	*$1.300*

DESTILERÍA

PISCO

	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	$4.700	$6.500
Mistral 35°	$4.900	$6.700
Mistral 40°	$5.700	$7.500
Mistral Barrica Tostada 40°	$5.800	$7.600
Mistral Nobel 40°	$5.900	$7.700
Mistral Nobel D.O. 46°	$6.100	$7.900
Mistral Gran Nobel 40°	$7.700	
Mistral Nobel Fire (Shot)	$4.200	
Horcón Quemado 35°	$5.700	$7.500
Horcón Quemado 40°	$5.900	$7.700
Espíritu de los Andes 40°	$6.700	$8.500

TENNESSE WHISKEY

	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's Old N°7	$6.900	$8.700
Jack Daniel's Honey/ Fire	$6.900	$8.700
Jack Daniel's Apple	$6.900	$8.700
Jack Daniel's Gentleman Jack	$8.300	
Jack Daniel's Single Barrel	$10.300	
Shot Jack Daniel's Fire	$3.900	

SCOTCH WHISKY

	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	$7.400	
Glenfiddich 15 años	$8.900	
Glenfiddich 18 años	$13.300	
Grant's Triple Wood	$8.300	
Grant's Smoky Cask	$5.900	$7.700
Monkey Shoulder	$6.500	

IRISH WHISKEY

	NORMAL
Tullamore DEW	$7.400

BOURBON

	NORMAL
WoodFord Reserve	$6.400

VODKA

	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya Original y Sabores (Pepino,Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)	$5.900	$7.700
Stolichnaya Elit	$8.200	
Finlandia/Sabores Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit	$6.200	$8.000

RON

	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña:		
5 Años Reserva	$5.200	$7.000
7 Años Gran Reserva	$5.600	$7.400
12 Años Centenario	$6.200	
Bayou Spiced	$6.100	$7.900

GIN

	NORMAL	NORMAL CON FENTIMANS	NORMAL INFARTO
Hendrick's	$7.500	$9.000	
Bull Dog	$6.900	$8.300	$8.700

JAGERMEISTER

	NORMAL
Shot jagermeister	$3.900
Jagermeister + Bebida	$5.800
Deer&Beer (Shot Jager + Schop)	$6.800

LITMUS

	NORMAL
Litmus Sour	$4.700
Litmus Tónic	$5.700
Litmus Fentimans (Rose lemonade, Tonic, Light tonic, Valencian orange)	$7.700

LICORES

	NORMAL
Carolans Irish Whisky Cream	$5.400
Campari	$5.700
Fernet Branca	$5.700
Amaretto Disaronno	$6.900
Drambuie	$6.900
Frangelico	$5.400
Chambord	$6.900

TEQUILAS

	NORMAL
El Jimador Reposado (Shot)	$3.400
El Jimador Blanco (Shot)	$3.400
Herradura Reposado (Shot)	$4.100
Herradura Añejo (Shot)	$4.300
Herradura Ultra (Shot)	$4.600

MONSTER

MONSTER

Monster Energy Drink: Regular / Ultra / Paradise /Mango Loco	$2.800
Mix Monster:	
+ Jack Daniel's Old N°7	$8.200
+ Grant's Triple Wood	$7.200
+ Stolichnaya	$7.200
+ Flor de Caña 5 Años Reserva	$7.200
+ Perlanegra Monster + Jagermeister	$8.200
+ Dolls Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	$9.200
+ Undurraga Brut Royal 2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	$16.100

PROMOS

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	$7.200
Ron Flor de Caña 5 Años	$7.900
Barbamonster	$8.400
Vodka Stolichnaya / Sabores	$9.500
Whisky Grant's Triple Wood	$9.500
Whisky Tullamore DEW	$10.800
Whisky Glenfiddich 12	$12.800
Jack Daniel's Old N°7	$12.800

PREMIUM SOFT DRINKS

Fentimans Tonic Water	$2.900
Fentimans Light Tonic Water	$2.900
Fentimans Valencian Orange	$2.900
Fentimans Rose Lemonade	$2.900
Fentimans Ginger Ale	$2.900
Fentimans Ginger Beer	$2.900
Royal Bliss Premium Tónica	$2.900
Royal Bliss Ginger Ale	$2.900

MOJITOS

	NORMAL	INFARTO
Mojito Tradicional Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)	$6.100	$7.900
Mojito Polaco Con Stolichnaya	$6.100	$7.900
Mojito Monster Con bebida energética.	$7.400	$9.200
Jack Mojito Jack Daniel's, berries y menta	$7.900	$9.700
Mojito Jager Mojito cubano con Jagermeister	$6.800	$8.600
Mojito Espumoso Espumante Undurraga Brut Royal	$6.100	$7.900
Mojito Ice Con Helado de Piña	$6.100	$7.900

SOUR

	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R	$4.200	5.500
Sour Peruano Pisco Barsol	$4.200	5.500
Sour Premium Con Espíritu de los Andes	$4.700	6.000
Frangelico Sour	$4.000	
Jack Honey Sour Clásico Sour con Jack Daniel's Honey	$4.200	
Jack Manzana Sour Clásico Sour con Jack Daniel's Apple	$4.200	
Amaretto Sour	$4.000	
Chardonnay Sour	$4.000	
Pink sour Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.	$4.600	

MULE

Moscow Mule Stolichnaya, limón y Ginger Beer.	$7.200
Pink mule Gin frutilla, limón y Ginger Beer.	$7.200
Tennesse Mule Jack Daniel's, limón y Ginger Beer.	$7.200
Berlín Mule Jagermeister, limón y Ginger Beer.	$7.200
Dark & Stormy Flor de Caña 12 años, limón y Ginger beer.	$7.200
Bull Dog Mule Gin Bull Dog, limón y Ginger beer.	$7.200
Irish Mule Whiskey Tullamore Dew, limón y Ginger beer.	$7.200

SPRITZ

Ramazzotti Rosato Ramazzotti y tónica.	$5.600
Ramazzotti Spritz Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.	$5.600
Chambord Spritz Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal	$6.500
Aperol Spritz Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda.	$5.900
Aperol Original Receta italiana con Ricadonna Chardonnay Brut	$6.100

JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	$10.800
Sangría Barba Blanca Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	$10.800
Jarra Caipiriña Pirata Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuya y toques de agua mineral.	$12.800
Mojito Gigante Elige tu mojito preferido versión 1.5 lts.	$14.200
Cidra Pirata Vodka pepino, frambuesa y limón, Licor de Cassis, Cidra Outcider Rodajas de Pepino y Manzana.	$12.800
Jarra Ramazzotti Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox	$19.100

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:

Errázuriz Max Reserva	$20.100
Errázuriz Reserva Series	$13.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$12.100

CARMÉNÈRE:

Errázuriz Max Reserva	$20.100
Caliterra Tributo	$17.100
Errázuriz Reserva Series	$13.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$12.100

MERLOT:

Undurraga Sibaris Gran Reserva	$12.100

SAUVIGNON BLANC:

Errázuriz Reserva Series	$13.100

CHARDONNAY:

Errázuriz Reserva Series	$13.100

OTRAS CEPAS:

Undurraga Late Harvest (375cc.)	$8.700
Morandé Reserva One to One Malbec	$13.100
Oveja Negra Reserva Cabernet Franc/Carménère	$13.100

ESPUMANTES

NACIONAL

Undurraga Brut Royal 750 cc.	$13.100
Undurraga Dulce	$13.100
Undurraga Rose Royal 750 cc.	$15.100
Undurraga Extra Brut 750 cc.	$17.100

IMPORTADA

Riccadonna (Italia): Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco	$16.100

SIDRA

Outcider Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten	$3.000
Pehuenia Sweet Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	$3.900
Pehuenia Cardamomo - Cucumber Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	$3.900

COPAS

Undurraga Brut Royal	$3.600
Riccadonna Chardonnay Brut	$4.000
Errazuriz Reserva CS/SB	$4.000
Sangría Barba Blanca Duraznos macerados con maracuya, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal	$5.000
Sangría Barbazul Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral	$5.000

JUGOS

Naturales Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango,Maracuyá, Arandano, Piña.	$4.600
Varadero Frutilla, crema de coco	$4.900
Tusi Frambuesa, Chirimoya	$4.900
Huracán Piña, crema de coco	$4.900
Ross Fundador Chirimoya, mango, crema	$4.900
Frutillar Frutilla, frambuesa, arándano, manzana	$4.900
Limonada Barbazul Menta, gengibre	$3.700
Bebidas	$2.300

BARBA DE AUTOR

Capitán Green — NORMAL $6.900 — INFARTO $8.500
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.

7 Mares — NORMAL $6.700 — INFARTO $8.300
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.

Bárbaro — NORMAL $6.500 — INFARTO $8.300
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.

Electric Lemonade — NORMAL $6.700 — INFARTO $8.300
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin ,Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.

Flor de Cuba — NORMAL $7.300
Flor de Caña mix, frangelico, jugo de; Mango, naranja, limón y crema de coco.

Sour Ramazzotti — NORMAL $6.300
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rossato y amargo angostura.

The Notorius — NORMAL $6.900
Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, Jengibre rodela y menta.

Barba Roja — NORMAL $7.600
Gin Hendrick's, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.

Almirante Jack — NORMAL $7.300
Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.

Chaparrito — NORMAL $7.300
Tequila , triple sec , jugo de pomelo maracuyá y Jarabe de agave.

Hesz Pera — NORMAL $7.300
Vodka Pera, St Germain, goma, jugo de limón y Fentimans Orange.

CLÁSICOS

	NORMAL	INFARTO
Daiquiri Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano	$6.000	$7.800
Piña Colada Con Flor de Caña Coco	$6.000	$7.800
Margarita El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	$5.500	
Caipiriña Cachaça 51 Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	$5.900	$7.700
Long Island Ice Tea	$6.600	$8.400
Cosmopolitan	$5.900	
kir royal	$4.300	
Manhattan	$5.900	
Martini	$5.900	
Negroni	$6.600	
Clavo Oxidado Whisky Grant's, Drambuie	$6.900	
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie	$7.900	
John Collins Whisky Grant's, limón, agua mineral	$6.100	$7.900
Drambuie Collins Drambuie, limón, agua mineral.	$6.100	
Tom Collins Gin, jugo de limón endulzado, mineral	$6.100	
Ruso Negro o Blanco* Stolichnaya, licor de café, crema*	$6.400	
Caipiroska Lime Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.	$5.700	$7.500
Padrino Grant's, Amaretto y marrasquino.	$6.200	

PAPAS DEL BARBA

*Up-grade de papas normal a **papa rústica o Tamaño Infarto***

	NORMAL	RÚSTICA	1,5 KG
Papas Fritas	$8.500	$10.000	$13.300
CQC Papas fritas con queso & ciboulette.	$11.500	$13.100	$16.300
Papasaurio Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y Tocino.	$11.500	$13.100	$16.300
Tornado Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne molida picante y cebollín y un toping de ciboulette.	$11.500	$13.100	$16.300
Chicken Chips Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con toping de sour cream.	$11.500	$13.100	$16.300
Deluxe Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarones salteados.	$11.500	$13.100	$16.300
VEGETARIANO Barbafries Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.	$11.500		$16.300
Huracán Hot Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro.	$11.500	$13.100	$16.300
Mechada Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos salteados.	$11.500	$13.100	$16.300
Chorillana Mechada Papas Fritas, Carne Mechada, Choricillo y tocino crispy, cebolla caramelizada y dos huevos fritos.	$12.500	$14.100	$17.300
Tri-Carnes Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza.	$14.000	$15.600	$18.800
VEGANO Ve-fries mex Papas fritas cubieras con carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate,cebollín, porotos negros y mix pimientos.	$11.500	$13.100	$16.300
VEGETARIANO Barbarianas Papas fritas cubieras con champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.	$11.500	$13.100	$16.300
Papas Infarto Papas fritas cubiertas de carne, choricillo, cebolla caramelizada y la famosa salsa Tornado.			$16.300
Papas Trufadas Papas trufadas con queso de cabra.	$11.500	$13.100	$16.300

SANDWICH & BURGERS

Todas vienen con: Papas del Barba

Barbazul Elige churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido	$8.800
Churrasco Pirata Churrasco a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	$8.800
Barbamechada Mechada casera , tomate , palta , mayonesa y queso fundido.	$8.500
Milanesa Pirata Tierna carne de vacuno doblemente apanada, palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	$8.500
Del Mar Salmón ahumado, queso ricota, Alcaparras, confit de tomates y rúcula en pan baguette.	$8.400
Barbasaurio Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino.	$8.500
Barbaburger Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.	$8.000
VEGANO Hamburguesa Quinoa Champiñones salteados, tomate, palta y mayonesa.	$8.100
VEGANO Vig Burger Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta.	$9.500
VEGANO Vig Saurio Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta	$9.900
Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas.	$1.600

TABLAS

new Tabla Barbazul Trozos de lomo liso con salsa tres quesos, camarones al pilpil, albóndigas sobre base de pomodoro a la crema, aros de cebolla, croquetas de pollo, tostadas	$18.900
new Tabla del mar Ceviche de salmón, ostiones a la parmesana, calamares y camarones apanados,tártar de atún, tostadas y salsas de la casa.	$19.900
new Tabla Sin Rollos Salmon ahumado en mini carpaccio, dúo de hummus (Rocotto y cilantro), nachos con guacamole, brochetas de camarón, verduras salteadas	$19.900
new Picoteo Pollo apanado (Chicken Fingers), camarones al pilpil, Empanadas mechada queso, papas fritas y nachos con guacamole, quesadilla carne queso y cebolla caramelizada, salsa rocoto	$16.900
Tri-carnes Pocillos de lomo y camarones al ajillo, pollo a la mostaza, acompañado de tostadas, salsa de rocotto y sour cream	$16.900

QUESADILLAS

Todas las quesadillas llevan salsas de la casa

Mechada Tortillas rellenas Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento.	$8.900
Carne, Pollo, Camarón o Mixta Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	$8.900
VEGETARIANO Vegetariana Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo y cebollín.	$8.300
VEGANO Veganilla Ranchera Tortillas rellenas Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	$8.900

ENSALADA

Cesar Pollo / Camarón **Ingredientes**: lechuga ,tomate cubos , croutones , parmesano ,alcaparras, proteína y aderezo cesar.	$7.900

POSTRE

Brownie Barbazul Tibio biscocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	$5.400
Torta del día	$5.400

PIQUEOS

new Entraña Barbazul Entraña asada sobre grilla caliente, acompañada de salsa de rocotto, sour cream y tostadas.	$19.500
Crudo Barbazul Tartaro de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	$9.600
Ceviche Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	$9.600
Carpaccio de Salmón Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.	$9.900
Camarones Ecuatorianos Apanados Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	$10.200
Greda Pil-Pil Elige: Pollo, Lomo o camarón Proteína Salteada en aceite de oliva, ajo, ají cacho de cabra, vino blanco, acompañado de tostadas.	$10.500
Nachos con Guacamole opción c/s piña	$7.900
Nachos Chilli Nachos con salsa chedar, salsa tornado y sour cream.	$9.500
Tartar de Atún Atún, cebolla, pimentón, pepenillo, cilantro, jugo de limón, soya, salsa inglesa, palta y tostadas.	$9.900
VEGETARIANO Empanadas Queso Mozzarella (12u)	$8.500
Mix Empanadas Caseras (8u) Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracan Hot, BarbaMechada.	$11.600

NUEVA CARTA SANDWICH

EXCLUSIVA EN BARBAZUL APOQUINDO #7677

PÍDELOS POR $8.000

Todos vienen con Papas fritas, salsa Rocoto y Sour Cream.

AGREGA POR $2.200

Hamburguesa casera extra.

BARBA CLÁSICA

HAMBURGUESA CASERA 200 GR. O TIERNA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, LECHUGA HIDROPÓNICA, TOMATE, CEBOLLA MORADA, PEPINILLO DILL, MAYO.

BARBAVEGGIE

HAMBURGUESA QUINOA, RÚCULA, TOMATE, PALTA, ACEITUNAS SEVILLANAS, MAYO.

GRINGA ESPECIAL

HAMBURGUESA CASERA 200 GR., QUESO CHEDDAR TOCINOCRISPY, AROS DE CEBOLLA, SALSA BBQ.

BARBA DE LAS CHACRAS

CARNE DE ASIENTO, TOMATE, POROTO VERDE AJÍ VERDE, QUESO GOUDA Y MAYO.

BARBA POLLO ITALIANA

200 GRS PECHUGA DE POLLO APANADA TOMATE, PALTA, MAYO.

BARBA POLLO TEXANA

200 GRS PECHUGA DE POLLO APANADA, AROS DE CEBOLLA CEBOLLA MORADA, PEPINILLO, QUESO CHEDDAR MAYONESA, SALSA BBQ.

BARBA GERMANICA

HAMBURGUESA CASERA 200 GR., CHUCRUT, TOMATE, MAYO.