



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

## CERVEZAS

SCHOP 500cc	
	NORMAL
Heineken	\$4.300
Cristal	\$3.900
Austral Calafate Ale	\$4.500
Torobayo	\$4.500

  

BOTELLA INDIVIDUAL	
NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL	
	NORMAL
Cristal/ Cristal Light	\$3.300
Royal Guard Lager	\$3.500
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	
Heineken	\$3.500
Sol	\$3.500
Coors Original	\$3.500

  

ESPECIALIDAD:	
Kunstmann	
Torobayo/ Bock / Lager / Lager sin filtrar / Arándano / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc	\$4.700
Austral	\$3.500
Lager / Calafate Ale/ Patagona / Ruibarbo	
Torres del Paine 500cc	\$4.800
Imperial	\$3.500
Dolbek	\$4.100
Lager Belg/ Ale/ Maqui	
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	\$1.100

## DESTILERÍA

PISCO		
	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$4.700	\$6.200
Mistral 35°	\$4.900	\$6.200
Mistral 40°	\$5.700	\$7.200
Mistral Barrica Tostada 40°	\$5.800	\$7.300
Mistral Nobel 40°	\$5.900	\$7.500
Mistral Nobel D.O. 46°	\$6.100	\$7.400
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.700	\$9.200
Mistral Nobel Fire (Shot)	\$4.200	
Horcón Quemado 35°	\$5.700	\$7.200
Horcón Quemado 40°	\$5.900	\$7.400
Espíritu de los Andes 40°	\$6.700	\$8.200

  

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	\$10.100
Jack Daniel's Single Barrel	\$10.300	\$12.100
Shot Jack Daniel's Fire	\$3.900	

  

SCOTCH WHISKY		
	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	\$7.400	\$9.200
Glenfiddich 15 años	\$8.900	\$10.700
Glenfiddich 18 años	\$13.300	\$15.100
Grant's Triple Wood	\$8.300	\$10.100
Grant's Smoky Cask	\$5.900	\$7.700
Monkey Shoulder	\$6.500	\$8.200

  

IRISH WHISKEY		
	NORMAL	INFARTO
Tullamore Dew	\$7.400	\$9.200

  

BOURBON		
	NORMAL	INFARTO
Woodford Reserve	\$6.400	\$8.200

  

VODKA		
	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$5.900	\$7.400
Original/ Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)		
Stolichnaya Elit	\$8.200	\$9.700
Finlandia/Sabores (Original, Frambuesa, Mango y Grapefruit)	\$6.200	\$7.700

RON		
	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña:		
5 Años Reserva	\$5.200	\$6.800
7 Años Gran Reserva	\$5.600	\$7.200
12 Años Centenario	\$6.200	\$7.800
Bayou Spiced	\$6.100	\$7.600

  

GIN		
	NORMAL	INFARTO
Hendricks	\$7.500	\$9.000
Bull Dog	\$6.900	\$8.300

  

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

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)	\$4.300
Herradura Añejo (Shot)	\$4.300
Herradura Ultra (Shot)	\$4.600

## MONSTER

<b>MONSTER</b>	
Monster Energy Drink:	\$2.600
Regular / Ultra / Paradise / Mango Loco	
<b>Mix Monster:</b>	
+ 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	\$8.200
Monster + Jagermeister	
+ Dolls	\$9.200
Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	
+ Undurraga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	

## MOJITOS

MOJITO TRADICIONAL		
	NORMAL	INFARTO
Elige tu mojito Flor de Caña Pilsa, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)	\$6.100	\$7.600
<b>Mojito Polaco</b> Con Stolichnaya	\$6.100	\$7.600
<b>Mojito Monster</b> Con bebida energética	\$7.400	\$8.900
<b>Jack Mojito</b> Jack Daniel's, berries y menta	\$7.900	\$9.400
<b>Mojito Jager</b> Mojito cubano con Jagermeister	\$6.800	\$8.300
<b>Mojito Espumoso</b> Espumante Undurraga Brut Royal	\$6.100	\$7.600
<b>Mojito Ice</b> Con Hielo de Piña	\$6.100	\$7.600

## SPRITZ

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

## JARRAS & COPONES

<b>Sangría Barbazul</b>	\$10.800
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	
<b>Sangría Barba Blanca</b>	\$10.800
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Espumante Brut Royal.	
<b>Jarra Caipirinha Pirata</b>	\$12.800
Cachaça 51, limón de pica macerada, maracuyá y toques de agua mineral.	
<b>Mojito Gigante</b>	\$14.200
Espe tu mojito preferido versión 1.7 lit.	
<b>Cidra Pirata</b>	\$12.800
Vodka pepino, frambuesa y limón, Licor de Cassis, Cidra Outcider Rodajas de Papaya y Manzana.	
<b>Jarra Ramazzotti</b>	\$19.100
Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox.	

## VINOS

CABERNET SAUVIGNON:	
Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$12.100
CARMÈNERE:	
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	\$13.100
Cabernet Franc/Carmenère	

## 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	
Ricadonna (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
Ricadonna Chardonnay Brut	\$4.000
Errázuriz Reserva C.S.B.	\$4.000
<b>Sangría Barba Blanca</b>	\$5.000
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal	
<b>Sangría Barbazul</b>	\$5.000
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral	

## JUGOS

Naturales	\$4.600
Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango, Maracuyá, Arándano, Piña.	
<b>Varadero</b>	\$4.900
Frutilla, crema de coco	
<b>Tusi</b>	\$4.900
Frambuesa, Chirimoya	
<b>Huracán</b>	\$4.900
Piña, crema de coco	
<b>Ross Fundador</b>	\$4.900
Chirimoya, mango, crema	
<b>Frutillar</b>	\$4.900
Frutilla, frambuesa, arándano, manzana	
<b>Limónada Barbazul</b>	\$3.700
Menta, gengibre	
<b>Bebidas</b>	\$2.300

## CLÁSICOS

	NORMAL	INFARTO
<b>Daiquiri</b>	\$6.000	\$7.500
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano		
<b>Piña Colada</b>	\$6.000	\$7.500
Con Flor de Caña Coco		
<b>Margarita</b>	\$5.500	
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá		
<b>Caipirinha Cachaça 51</b>	\$5.900	\$7.500
Tradicional, frambuesa, hielo de piña o menta.		
<b>Long Island Ice Tea</b>	\$6.600	\$8.100
Cosmopolitan	\$5.900	
<b>kir</b>	\$4.300	
<b>Manhattan</b>	\$5.900	
<b>Martini</b>	\$5.900	
<b>Negroni</b>	\$6.600	

	NORMAL	INFARTO
<b>The Notorius</b>	\$6.900	
Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, Jengibre rodela y menta.		
<b>Barba Roja</b>	\$7.600	
Gin Hendrick's, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.		
<b>Almirante Jack</b>	\$7.300	
Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.		
<b>Chaparrito</b>	\$7.300	
Tequila, Triple sec, jugo de pomelo maracuyá y Jarabe de agave.		
<b>Hesz Pera</b>	\$7.300	
Vodka Pera, St Germain, goma, jugo de limón y Fentimans Orange.		

<b>Capitán Green</b>	\$6.900	\$8.400
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.		
<b>7 Mares</b>	\$6.700	\$8.100
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.		
<b>Bárbaro</b>	\$6.500	\$8.100
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.		
<b>Electric Lemonade</b>	\$6.700	\$8.100
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin Blue Curaçao, jugo de limón y Spite.		
<b>Flor de Cuba</b>	\$7.300	
Flor de Caña mix, frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.		
<b>Sour Ramazzotti</b>	\$6.300	
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosato y amargo angostura.		

MOSCOW MULE		
	NORMAL	INFARTO
Moscow Mule	\$7.200	
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.		
<b>Pink mule</b>	\$7.200	
Gin frutilla, limón y Ginger Beer.		
<b>Tennessee Mule</b>	\$7.200	
Jack Daniel's, limón y Ginger Beer.		
<b>Berlin Mule</b>	\$7.200	
Jagermeister, limón y Ginger Beer.		
<b>Dark &amp; Stormy</b>	\$7.400	
Flor de Caña 12 años, limón y Ginger beer.		
<b>Bull Dog Mule</b>	\$7.400	
Gin Bull Dog, limón y Ginger beer.		
<b>Irish Mule</b>	\$7.400	
Whiskey Tullamore Dew, limón y Ginger beer.		

## PAPAS DEL BARBA

Up-grade de papas normal a **PAPA RÚSTICA** o **Tamaño Infarto**

Papas fritas	\$8.500	\$10.000	\$13.200
CQC	\$11.500	\$12.100	\$15.200
Papas fritas con queso y ciboulette.			
<b>Papasaurio</b>	\$11.500	\$13.100	\$16.200
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y Tocino			
<b>Tornado</b>	\$11.500	\$13.100	\$16.200
Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne molida picante y cebollín y un toque de ciboulette.			
<b>Chicken Chips</b>	\$11.500	\$13.100	\$16.200
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champiñón y tomate salteado con topping de sour cream.			
<b>Deluxe</b>	\$11.500	\$13.100	\$16.200
Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarones salteados.			
<b>Barbafries</b>	\$11.500	\$16.200	
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
<b>Huracán Hot</b>	\$11.500	\$13.100	\$16.200
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro.			
<b>Mechada</b>	\$11.500	\$13.100	\$16.200
Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos salteados.			
<b>Chorillana Mechada</b>	\$12.500	\$13.100	\$17.200
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo, tocino, cebolla caramelizada y dos huevos fritos.			
<b>Tri-Carnes</b>	\$14.000	\$15.500	\$18.700
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza.			
<b>Ve-fries mex</b>	\$11.500	\$13.100	\$17.200
Papas fritas cubiertas con carne molida picante vegana, queso cheddar, queso, tomate, cebollín, porotos negros y mix pimientos.			
<b>Barbarianas</b>	\$11.500	\$13.100	\$16.200
Papas fritas cubiertas con champiñones, tomate, choco, cebollín, queso fundido y sour cream.			
<b>Papas Infarto</b>	\$16.200		
Papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa salsa Tornado.			
<b>Papas Trufadas</b>	\$11.500	\$13.100	\$16.200
Papas trufadas con queso de cabra			

## PIZZAS DEL BARBA

<b>De las Meladas</b>	\$9.900
Mechada, cebolla caramelizada, pimienta.	
<b>Le Toffe</b>	\$9.900
Bismarques, choco, champiñón, aceitunas negras y vidua.	
<b>Le-Guineá</b>	\$9.900
Espinaca a la crema, champiñones, tocino crispy.	
<b>Green's lue</b>	\$9.900
Queso crema, queso azul, palta picada.	
<b>Campesino</b>	\$9.900
Queso cabra, tomate cherry, camarones y pesto.	
<b>Barbaroja</b>	\$9.900
Jamón acaramelado, pimentón rojo, trozos	