

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

CERVEZAS

SCHOP 500cc	
Cristal Cellar	\$3.500
Heineken	\$4.600
Austral Calafate Ale	\$4.900
Torbayo	\$4.900
Bluemoon	\$5.200
Guayaacán IPA	\$4.900
Royal IPA	\$4.900

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

ESPECIALIDAD	
Kunstmann Torbayor / Rock / Lager / Lager sin filtrar / Arandano / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torbayor / Trigo / Gran lager 500cc	\$4.700
Austral Lager / Calafate Ale / Patagonia / Rubarbo	\$3.500
Torres del Paine 500cc	\$4.800
Imperial	\$3.500
Dolbek	\$4.100
Lager Belgial / Ale / Maqui	\$4.100
Szot Ambar	\$4.100
Guayaacán 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

MICHELADAS Schop Cristal	
Chelada	\$4.800
Michelada	\$4.800

DESTILERÍA

PISCO	
Tres R 35*	\$4.900 \$5.900
Tres R 40* Transparente	\$5.500 \$7.300
Mistral 35*	\$4.900 \$6.900
Mistral 40*	\$5.900 \$7.700
Mistral Nobel Apple 35*	\$6.300
Mistral Barrica Tostada 40*	\$7.300 \$7.700
Mistral Nobel 40*	\$6.100 \$7.700
Mistral Nobel D.O. 40*	\$6.200 \$8.100
Mistral Gran Nobel 40*	\$6.700
Mistral Nobel Fire (shot)	\$4.500
Horcón Quemado 35*	\$5.700 \$7.500
Horcón Quemado 40*	\$5.900 \$7.700
Espiritu de los Andes 40*	\$6.700 \$8.500
Pisco Red Bull	\$6.900
Mistral 35* + Red Bull	\$6.900

TENNESSE WHISKEY	
Jack Daniel's Old N°7	\$7.400 \$8.900
Jack Daniel's Honey Fire	\$7.400 \$8.900
Jack Daniel's Apple	\$7.400 \$8.900
Jack Daniel's gentleman Jack	\$8.700
Jack Daniel's single Barrel	\$10.700
Shot Jack Daniel's Fire	\$4.300

SCOTCH WHISKY	
Glenfiddich 12 años	\$7.800
Glenfiddich 15 años	\$9.500
Glenfiddich 18 años	\$14.300
Grant's Triple Wood	\$8.300
Grant's Smoky Cask	\$6.100 \$7.900
Monkey Shoulder	\$6.700

IRISH WHISKEY	
Tullamore DSW	\$6.900

BOURBON	
Woodford Reserve	\$6.600
Wild Turkey 81	\$6.600
Wild Turkey 101	\$7.100

VODKA	
Stolichnaya	\$6.100 \$7.900
Original / Sabores (Pepino, Frambuesa y Arandano)	\$6.100
Stolichnaya Elit	\$8.400
Sky / Sabores Raspberry, Strawberry, Pineapple y Cherry	\$6.400 \$8.100

RON

Flor de Caña:	
5 Años Reserva	\$5.600 \$7.400
12 Años Centenario	\$7.100
Bayou Spiced	\$6.300 \$8.100

GIN

Hendrick's Bull Dog	\$7.900 \$9.000
Red Bull Tropical	\$8.500
Red Bull Yellow Ed + Gin Hendrick's	\$8.500
Red Bull Gin 97	\$8.500
Red Bull Sugar Free + Gin Hendrick's	\$8.500

JAGERMEISTER

Shot jagermeister	\$4.100
Shot jagermeister Manifest	\$6.400
Jagermeister + Bebida	\$7.100
Deer&Beer (Shot Jager + Schop)	\$7.100

LITMUS

Litmus Sour	\$4.700
Litmus Tónicos	\$5.700
Litmus Fentimans (Rese lemonade, Tonic, Light tonic, Valencian orange)	\$7.700

LICORES

Carolans Irish Whisky Cream	\$5.400
Fernet Branca	\$5.700
Amaretto Disaronno	\$6.900
Drumbeie	\$6.900
Frangelico	\$5.400
Chambord	\$6.900

TEQUILAS

El Jimador Reposado (Shot)	\$4.400
El Jimador Blanco (Shot)	\$4.400
Herradura Reposado (Shot)	\$4.700
Herradura Añejo (Shot)	\$4.900
Herradura Ultra (Shot)	\$4.900

RED BULL

Red Bull Energy Drink	\$2.500
Red Bull Sugar Free	\$2.500
Red Bull Yellow Ed.	\$2.500
Red Bull Red Ed.	\$2.500

PROMOS

2 CORTOS + 1 BEBIDA	
Pisco Mistral 35*	\$7.900
Pisco Red Bull	\$9.500
2 cortos Mistral 35* + 1 bebida + 1 Red Bull	\$9.500
Ron Flor de Caña 12 Años	\$10.700
Fernet Nero	\$8.700
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$9.700
Whisky Grant's Triple Wood	\$9.700
Whiskey Tullamore Dew	\$9.000
Whisky Glenfiddich 12	\$13.600
Jack Daniel's Old N°7	\$13.900

APEROL	\$8.200
2 Aperol Spritz	\$11.900

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
Fentimans Victorian Lemonade	\$2.900
Fentimans Elderflower Tonic Water	\$2.900
Royal Bliss Premium Tónica	\$2.900
Royal Bliss Ginger Ale	\$2.900

MOJITOS

Mojito Tradicional	
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)	\$6.800 \$9.900
Mojito Polaco Con Stolichnaya	\$6.800 \$9.900
Mojito Red Bull Con bebida energética.	\$7.800 \$9.400
Jack Mojito Jack Daniel's, berries y menta	\$8.300 \$9.900
Mojito Jager Jagermeister	\$7.300 \$8.900
Mojito cubano con Jagermeister	\$8.700
Mojito Espumoso Espumante Undurruga Brut Royal	\$6.700 \$8.200
Mojito Ice Con Helado de Piña	\$6.700 \$8.200

SOUR

Pisco Sour Tradicional, arandano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R	\$4.900 \$5.900
Sour Peruano Pisco Barroil	\$4.900 \$5.900
Sour Premium Con Espiritu de los Andes	\$5.900 \$6.200
Frangelico Sour	\$4.900
Jack Honey Sour Clásico Sour con Jack Daniel's Honey	\$4.900
Jack Manzana Sour Clásico Sour con Jack Daniel's Apple	\$4.900
Amaretto Sour	\$4.900
Chardonnay Sour	\$4.900
Pink sour Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.	\$4.900

MULE

Moscow Mule Stolichnaya, limón y Ginger Beer.	\$7.500
Pink mule Gin Frutilla, limón y Ginger Beer.	\$7.500
Tennessee Mule Jack Daniel's, limón y Ginger Beer.	\$7.500
Berlin Mule Jagermeister, limón y Ginger Beer.	\$7.500
Dark & Stormy Flor de Caña 12 años, limón y Ginger beer.	\$7.500
London Mule Gin Bull Dog, limón y Ginger beer.	\$7.500
Irish Mule Whiskey Tullamore Dew, limón y Ginger beer.	\$7.500

SPRITZ

Aperol Spritz Spritz, Undurruga Brut Royal, naranja, soda.	\$6.500
Aperol Original Receta Italiana con Ricadonna Chardonnay Brut	\$6.900
Chambord Spritz Licor en base a 14 bebidas rosas y negras, Undurruga Brut Royal	\$6.600
Licor 43 Spritz Licor 43, Undurruga Brut Royal, naranja y soda.	\$6.900
Campari Spritz Campari, Undurruga Brut Royal y soda.	\$6.500
St. Germain Spritz St. Germain, Undurruga Brut Royal y Soda.	\$6.900
Ramazottti Rosato Ramazottti y tónica.	\$6.900
Ramazottti Spritz Ramazottti, Undurruga Brut Royal, hojas de menta y soda.	\$6.900

JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul Vino tinto, naranja, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drumbeie, canela, mineral.	\$12.900
Sangría Barba Blanca Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal.	\$12.900
Sangría Lolea España, 750cc	\$14.900
Jarra Caipirinha Pirata Cachaça 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	\$13.900
Mojito Gigante Elige tu mojito preferido versión 1.5 lbs.	\$15.300
Cidra Pirata Vodka premium, frambuesa y limón, Licor de Cassis, Cidra Outcider, Rodajas de Pepino y Manzana.	\$13.300
Jarra Ramazzotti Jarra de 1 Lt. 4 Copones Approx	\$21.500

VINOS

CABERNET SAUVIGNON: Errázuriz Max Reserva	\$21.100
Errázuriz Reserva Series	\$14.100
Undurruga Sibarís Gran Reserva	\$13.100
CARMÉNÈRE: Errázuriz Max Reserva	\$21.100
Coltavera Tributo	\$18.100
Errázuriz Reserva Series	\$14.100
Undurruga Sibarís Gran Reserva	\$13.100
MERLOT: Undurruga Sibarís Gran Reserva	\$13.100
Errázuriz Reserva Series	\$14.100
SAUVIGNON BLANC: Errázuriz Reserva Series	\$14.100
CHARDONNAY: Errázuriz Reserva Series	\$14.100
OTRAS CEPAS: Undurruga Late Harvest (375cc.)	\$9.700
Miraflores Reserva One to One Malbec	\$14.100
Oveja Negra Reserva Cabernet Franc/Carménère	\$14.100

BARBA DE AUTOR

Capitán Green Papilla macerada, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35* con toques de limón y cerveza.	\$7.900 \$9.500
7 Mares Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	\$7.700 \$9.500
Bárbaro Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.	\$7.700 \$9.500
Electric Lemonade Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	\$7.700 \$9.500
Flor de Cuba Flor de Caña mix, frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.	\$8.200
Sour Ramazzotti Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosso y amargo angostura.	\$6.800
Volcano 12 Flor de caña 12 Años, Licor de Flor de Sauco, jugo de limón, piña y pomelo.	\$8.200
The Notorius Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, jengibre, rodela y menta.	\$6.500
Barba Roja Gin Hendrick's, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.	\$8.300
Almirante Jack Gin Hendrick's, Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.	\$7.800
Chaparrito Tequila, triple sec, jugo de pomelo maracuyá y jarabe de agave.	\$7.800
Para del Pacífico Vodka Peca, jugo de pomelo, syrup simple, triple sec y jugo de limón.	\$8.300
Tostado Rosso Mistral barrica tostada, pulpa de piña, pulpa de frutilla, jugo de limón, syrup simple y Aperol.	\$7.800

ESPUMANTES

NACIONAL Undurruga Brut Royal 750 cc.	\$14.100
Undurruga Dulce	\$14.100
Undurruga Rose Royal 750 cc.	\$16.100
Undurruga Extra Brut 750 cc.	\$18.100
IMPORTADA Riccadonna (Italia): Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco	\$17.100
SIDA Outcider	\$3.000
Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten	\$3.900
Pehuena Sweet Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	\$3.900
Pehuena Cardamomo - Cucumber Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	\$3.900
Sidra Pehuena Dry Cider Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	\$3.900

COPAS

Undurruga Brut Royal	\$4.100
Riccadonna Chardonnay Brut	\$4.400
Errázuriz Reserva C36 B	\$4.100
Sangría Barba Blanca	\$5.100
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurruga Brut Royal	\$5.100
Sangría Barbazul Vodka premium, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drumbeie, canela y mineral	\$5.100

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, arandano, manzana	\$4.900
Limónada Barbazul Menta, jengibre	\$3.700
Bebidas	\$2.300

CAFETERÍA

Expreso / Capuccino	\$1.800
Cortado / Americano	\$2.100
Infusiones Manzanilla / Te Verde / Frutos del Bosque / Te Negro	\$1.900

CAFETERÍA

Tabla Barbazul Trozos de lomo liso con salsa tres quesos, camarones al pilpil, albondigas sobre base de pimporro a la crema, aros de cebolla, croquetas de pollo, tostadas	\$19.500
Tabla del mar Conchita de salmón, ostiones a la parmesana, camarones y camarones apañados, tártar de atún, tostadas y salsas de la casa.	\$19.900
Tabla Sin Rollos Atún tártar en costra de sechinos, duo de hummus (Rocoto y cilantro), nachos con guacamole, brochetas de camarón, verduras salteadas	\$19.900
Picoteo Pollo apañado (Chicken finger), camarones al pilpil, Empanadas mechada queso, papas fritas y nachos con guacamole, quesadilla carne queso y cebolla caramelizada, salsa rocoto	\$18.500
Tri-Carnes Pollo, camarón y camarones al ajillo, pollo a la mostaza acompañado de tostadas, salsa de rocoto y sour cream	\$18.500

PAPAS DEL BARBA

Up-grade de papas normal o papa rústica o familia Infarto

NORMAL RÚSTICA	
Papas Fritas	\$9.800 \$12.400 \$15.300
CQC	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas con queso & chichueltte	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, BBQ y tocino.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Tornado Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne molida picante y queso y un toque de chichueltte	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Chicken Chips Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con toping de sour cream.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Deluxe Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarones salteados.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Barbafries Papas fritas empanadas con salsa de champiñones, chichueltte y sour cream.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Huracán Hot Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Mechada Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y salsa picante.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Chorillana Papas fritas cubiertas de queso fundido, chorillito y tocino crispys, cebolla caramelizada y dos nuevos fritos	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Tri-Carnes Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Ve-Fries mex Papas fritas cubiertas con carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porcotos negros y misa picante.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Barbafries Papas fritas cubiertas con champiñones, tomate, choddy, cebollín, queso fundido y sour cream.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas Infarto Papas fritas cubiertas de carne, chorillito, cebolla caramelizada y la famosa salsa Tornado.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas Trafumadas Papas fritas cubiertas con queso de cabra.	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas Criollas Papas fritas, queso fundido, cebolla, pimientón salteado, lomo, tocinete y arroz de pollo.	\$14.900 \$17.500 \$19.300
Papas U.S.A Papas fritas, queso fundido, lomo, cebolla caramelizada, tocino, pepinillo y queso.	\$14.900 \$17.500 \$19.300
Papas Checo Papas fritas, queso fundido, salsa tornado, jalapeño, guacamole y misa picante.	\$16.500 \$17.900 \$19.300
Papas Pil-Pil Papas fritas, queso fundido, salteado pilpil de mar, camarones, ostiones, calamares y gajos de limón.	\$16.500 \$17.900 \$19.300

SANDWICH & BURGERS

Elección: Papas fritas, Aros de cebolla, Coleslaw, Salsas: rocoto y mostaza miel

*vienen con: Guacamole y Not Mayo

Barbazul Elige churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido	\$10.400
Churrasco Pirata Churrasco a la plancha, papa, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa	\$10.400
Barbamechada Mechada queso, tomate, papa, mayonesa y queso fundido.	\$10.100
Pollo Charro Pavo frito, queso fundido, coleslaw, jalapeño y mayonesa	\$10.400
White house burger Hamburguesa de vacuno, coleslaw, mostaza miel, aros de cebolla y tocino.	\$8.900
Barbasaurio Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, aros de cebolla (3u), salsa BBQ, crispy de tocino.	\$10.300
Barbamburger Hamburguesa casera, lechuga, pepinillo, papa, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.	\$10.200
Mojito Double hot, queso, doble queso cheddar, paparrallo & BBQ	\$10.900
Big Burger Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, papa, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta	\$11.400
Big Burger Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, cheddar, guacamole, not mayo en marraqueta	\$11.400
Agrotoques Pita, tocino, cebolla caramelizada, queso cheddar, queso, aceitunas.	\$2.100

TABLAS

Tabla Barbazul	\$19.500
Tabla del mar	\$19.900
Tabla Sin Rollos	\$19.900
Picoteo	\$18.500
Tri-Carnes	\$18.500

QUESADILLAS

Todas las quesadillas llevan salsas de la casa

Mechada	\$9.400
Tortillas rellenas Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y jengibre	\$9.400
Carné, Pollo, Camarón o Mixta Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	\$9.900
Vegetariana Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choddy y cebollín.	\$8.900
Veganilla Ranchera Tortillas rellenas Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebolla, poroto negro y cilantro.	\$9.400

PIQUEOS

Entraña Barbazul Cerro de entraña asada acompañado de papas rústicas, pico de gallo, salsa de rocoto y tostadas.	\$19.900
Crudo Barbazul Tartar de vacuno, acompañado de cebolla, pepinillo	