



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

## CERVEZAS

SCHOP 500cc	
	NORMAL
Cristal	\$3.900
Heineken	\$4.600
Austral Calafate Ale	\$4.900
Torbayo	\$4.900

  

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:	
	NORMAL
Kunstmann Torbayo / Back / Lager / Lager sin filtrar / Arándano / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torbayo / Trigo / Gran Lager 500cc	\$4.700
Austral Lager / Calafate Ale / Patagonia / Ruibarbo	\$3.500
Torres del Paine 500cc	\$4.800
Imperial	\$3.500
Dolbec	\$4.100
Lager Belga / Ale / Maqui	
Szot Ambar	\$4.100
Guayacán Stout / IPA	\$4.100
Blue Moon	\$4.100

  

SIN ALCOHOL:	
	NORMAL
Cristal Cero / Radler	\$3.200
Kunstmann Sin Alcohol	\$3.700
Heineken 0.0	\$3.700
Agregado Michelada	\$7.300

## DESTILERÍA

PISCO		
	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$4.900	\$6.900
Mistral 35°	\$4.900	\$6.900
Mistral 40°	\$5.900	\$7.700
Mistral Barrica Tostada 40°	\$7.300	\$7.700
Mistral Nobel 40°	\$6.100	\$7.700
Mistral Nobel D.O. 46°	\$6.200	\$8.100
Mistral Gran Nobel 40°	\$8.700	
Mistral Nobel Fire (Shot)	\$4.500	
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	\$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		
	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	\$7.900	
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	
	NORMAL
Tullamore Dew	\$7.200

  

BOURBON	
	NORMAL
Woodford Reserve	\$6.600

  

VODKA		
	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya Original / Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, Blueberry, Naranja)	\$6.100	\$7.700
Stolichnaya Elit	\$8.400	
Finlandia/Sabores Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit	\$6.400	\$8.000

RON		
	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña: 5 Años Reserva	\$5.600	\$7.400
7 Años Gran Reserva	\$6.100	\$7.900
12 Años Centenario	\$7.100	
Bayou Spiced	\$6.300	\$8.100

  

GIN			
	NORMAL	NORMAL CON FENTIMANS	NORMAL INFARTO
Hendrick's	\$7.900	\$9.000	
Bull Dog	\$7.300	\$8.300	\$8.900

  

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

  

LITMUS	
	NORMAL
Litmus Sour	\$4.700
Litmus Tónico	\$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)	\$4.400
El Jimador Blanco (Shot)	\$4.400
Herradura Reposado (Shot)	\$4.700
Herradura Añejo (Shot)	\$4.900
Herradura Ultra (Shot)	\$4.900

## 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	\$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	

## PROMOS

2 CORTOS + 1 BEBIDA	
Pisco Mistral 35°	\$7.900
Ron Flor de Caña 7 Años	\$8.900
Barbamonster	\$8.600
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$9.700
Whisky Grant's Triple Wood	\$9.700
Whisky Tullamore DEW	\$10.900
Whisky Glenfiddich 12	\$13.600
Jack Daniel's Old N°7	\$13.400

## 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

## BARBA DE AUTOR

<b>Capitán Green</b> Peperino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	NORMAL \$7.900	INFARTO \$9.500
<b>7 Mares</b> Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	NORMAL \$7.700	INFARTO \$9.500
<b>Bárbaro</b> Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.	NORMAL \$7.700	INFARTO \$9.500
<b>Electric Lemonade</b> Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	NORMAL \$7.700	INFARTO \$9.500
<b>Flor de Cuba</b> Flor de Caña mix, frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.	NORMAL \$8.300	INFARTO \$9.500
<b>Sour Ramazzotti</b> Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosso y amargo angostura.	NORMAL \$6.800	INFARTO \$8.400
<b>Volcano 12</b> Flor de caña 12 Años, Licor de Flor de Saucó, jugo de limón, piña y pomelo.	NORMAL \$7.800	INFARTO \$9.400
<b>The Notorius</b> Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, Jengibre rodela y menta.	NORMAL \$7.300	INFARTO \$8.900
<b>Barba Roja</b> Gin Hendrick's, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.	NORMAL \$8.300	INFARTO \$9.900
<b>Almirante Jack</b> Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.	NORMAL \$7.800	INFARTO \$9.400
<b>Chaparrito</b> Tequila, triple sec, jugo de pomelo maracuyá y jarabe de agave.	NORMAL \$7.800	INFARTO \$9.400
<b>Pera del Pacífico</b> Vodka Pera, jugo de pomelo, syrup simple, triple sec y jugo de limón.	NORMAL \$8.300	INFARTO \$9.900
<b>Tostado Rosso</b> Mistral barrica tostada, pulpa de piña, pulpa de frutilla, jugo de limón, syrup simple y Aperol.	NORMAL \$7.800	INFARTO \$9.400

## CLÁSICOS

<b>Daiquiri</b> Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano	NORMAL \$7.600	INFARTO \$9.500
<b>Piña Colada</b> Con Flor de Caña Coco	\$7.600	\$9.500
<b>Margarita</b> El Jimador, Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	\$5.700	
<b>Caipirinha Cachaça 51</b> Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	\$6.100	\$7.700
<b>Tornado</b> Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con topping de sour cream.	\$6.800	\$8.400
<b>Cosmopolitan</b>	\$6.100	
<b>kir royal</b>	\$4.500	
<b>Manhattan</b>	\$6.100	
<b>Martini</b>	\$6.100	
<b>Negroni</b>	\$6.800	
<b>Clavo Oxidado</b> Whisky Grant's, Drambuie	\$8.100	
<b>Oxidado Jack</b> Jack Daniel's, Drambuie	\$8.100	
<b>John Collins</b> Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$6.300	\$7.900
<b>Drambuie Collins</b> Drambuie, limón, agua mineral	\$6.300	
<b>Tom Collins</b> Gin, jugo de limón endulzado, mineral	\$6.300	
<b>RUSO Negro o Blanco*</b> Stolichnaya, licor de café, crema	\$6.600	
<b>Caipiroska Lime</b> Stolichnaya, limón, de pica y toque de Soda.	\$5.900	\$7.500
<b>Padrino</b> Grant's, Amaretto y marrasquino.	\$6.400	

## ESPUMANTES

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

## COPAS

Undurraga Brut Royal	\$4.100
Riccadonna Chardonnay Brut	\$4.400
Errázuriz Reserva C/S/S.B	\$4.100
Sangría Barba Blanca	\$5.100
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal	\$5.100
<b>Sangría Barbazul</b> Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral	\$5.100

## JUGOS

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



## PAPAS DEL BARBA

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

<b>Papas Fritas</b>	NORMAL \$9.900	RÚSTICA \$12.400	INFARTO \$15.300
<b>CQC</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Papasaurio</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Tornado</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Chick'n Chips</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Deluxe</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Barbarries</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Huracán Hot</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Mechada</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Chorillana</b>	\$14.900	\$16.500	\$19.300
<b>Tri-Carnes</b>	\$16.500	\$17.900	\$19.900
<b>Ve-Fries mex</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Barbarianas</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Papas Infarto</b>	\$18.300		
<b>Papas Trufadas</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
<b>Papas Criollas</b>	\$14.900	\$15.500	\$18.300
<b>Papas U.S.A</b>	\$14.900	\$17.500	\$19.300
<b>Papas Checo</b>	\$14.900	\$17.500	\$19.300
<b>Papas Pil-Pil</b>	\$16.500	\$17.900	\$19.900

## SANDWICH & BURGERS

Elección: Papas fritas, Aros de Cebolla, Colestlaw. Salsas: rocoto y mostaza miel

**Barbazul** \$10.400  
Elige churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.

**Churrasco Pirata** \$10.400  
Churrasco a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.

**Barbamechada** \$10.100  
Mechada casera, tomate, palta, mayonesa y queso fundido.

**Pollo Charro** \$10.400  
Pollo frito, queso fundido, coleslaw, jalapeño y mayonesa.

**White house burger** \$8.900  
Hamburguesa de vacuno, coleslaw, mostaza miel, aros de cebolla y tocino.

**Barbasaurio** \$10.300  
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, aros de cebolla (3u), salsa BBQ, crispy de tocino.

**Barbaburger** \$10.200  
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.

**Big Burger** \$11.400  
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta.

**Big Saurio** \$11.400  
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta.

**Agregados:** Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas. \$2.100

## TABLAS

<b>Tabla Barbazul</b>	\$19.500
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	
<b>Tabla de salmón</b>	\$19.900
Ceviche de salmón, ostiones a la parmesana, camarones y camarones apañados, tartar de atún, tostadas y salsas de la casa.	
<b>Tabla Sin Rollos</b>	\$19.900
Atún tataki en costra de sesamos, dío de hummus (Rocoto y cilantro), nachos con guacamole, brochetas de camarón, verduras salteadas	
<b>Picoteo</b>	\$15.500
Pollo apañado (Chicken Fingers), camarones al pilpil, Empanadas mediana queso, papas fritas y nachos con guacamole, quesadilla carne queso y cebolla caramelizada, salsa rocoto	
<b>Tri-carnes</b>	\$18.500
Pocillos de lomo y camarones al ajillo, pollo a la mostaza, acompañado de tostadas, salsa de rocoto y sour cream	
<b>Entraña Barbazul</b>	\$19.900
Carne de entraña asada acompañada de papas rústicas, crudo de gallo, salsa de rocoto y tostadas.	
<b>Picudo Barbazul</b>	\$10.900
Tartar de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, aj verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	
<b>Ceviche</b>	\$11.900
Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	
<b>Cevichón</b>	\$12.500
Ceviche estilo peruano con mix de frutos del mar: ostión, salmón, camarón, cebolla morada, camote dulce, cancha cilantro y leche de tigre y rocoto.	
<b>Camarones Ecuatorianos Apañados</b>	\$11.900
Apañados de salsa de cilantro y sour cream	
<b>Greda Pil-Pil</b>	\$11.900
Elige Pollo, Lomo o camarón. Proteína salteada en aceite de oliva, ajo, ají cacho de cabra, vino blanco, acompañado de tostadas.	
<b>Nachos con Guacamole</b>	\$7.900
opción c/s piña	
<b>Nachos Chilli</b>	\$9.500
Nachos con salsa cheddar, jalapeño, salsa tornado y sour cream.	
<b>Tartar de Atún</b>	\$10.900
Atún, cebolla, pimentón, pepinillo, cilantro, Jugo de limón, soya, salsa inglesa, palta y tostada.	
<b>Empanadas Queso Mozzarella (12u)</b>	\$9.900
<b>Mix Empanadas Caseras (8u)</b>	\$12.900
Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracán Hot, BarbaMechada.	

## QUESADILLAS

Todas las quesadillas llevan salsas de la casa

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

## ENSALADA

<b>Chicken Salad</b>	\$7.900
Ingredientes: schug, toronja cubos, croztones, parmesano, aceitunas, Chicken tender y adobo zero.	
<b>Atún</b>	\$7.900
Ingredientes: Atún tataki en costra de sesamo, lechuga, palta, champiñones, pimientos, fondo de alcachofa y aderezo de soya dulce.	