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

# CERVEZAS

## SCHOP 500cc

| | NORMAL |
|---|---|
| Heineken | $4.600 |
| Cristal | $3.900 |
| Austral Calafate Ale | $4.900 |
| Torobayo | $4.900 |

## BOTELLA INDIVIDUAL

NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL:

| | NORMAL |
|---|---|
| Cristal/ Cristal Light | $3.300 |
| Royal Guard Lager<br>Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale | $3.500 |
| Heineken | $3.500 |
| Sol | $3.500 |
| Coors Original | $3.500 |

## ESPECIALIDAD:

| | |
|---|---|
| Kunstmann<br>Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arandano / Miel | $4.100 |
| Valdivia 500cc | $4.100 |
| Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc | $4.700 |
| Austral<br>Lager/ Calafate Ale/ Patagona /Ruibarbo | $3.500 |
| Torres del Paine 500cc | $4.800 |
| Imperial | $3.500 |
| Dolbek<br>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* |

# MONSTER

## MONSTER

| | |
|---|---|
| Monster Energy Drink:<br>Regular / Ultra / Paradise /Mango Loco | $2.800 |
| **Mix Monster:** | |
| + Jack Daniel's Old Nº7 | $8.200 |
| + Grant's Triple Wood | $7.200 |
| + Stolichnaya | $7.200 |
| + Flor de Caña 5 Años Reserva | $7.200 |
| + Perlanegra<br>Monster + Jagermeister | $8.200 |
| + Dolls<br>Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal | $9.200 |
| + Undurraga Brut Royal<br>2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal | $16.100 |

# PROMOS

## 2 CORTOS + 1 BEBIDA

| | |
|---|---|
| Pisco Mistral 35º | $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 Nº7 | $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 |

# DESTILERÍA

## PISCO

| | NORMAL | INFARTO |
|---|---|---|
| Tres R 35º | $4.900 | $6.900 |
| Mistral 35º | $4.900 | $6.900 |
| Mistral 40º | $5.900 | $7.700 |
| Mistral Barrica Tostada 40º | $7.300 | $7.700 |
| Mistral Nobel 40º | $6.100 | $7.700 |
| Mistral Nobel D.O. 46º | $6.200 | $8.100 |
| Mistral Gran Nobel 40º | $8.700 | |
| Mistral Nobel Fire (Shot) | $4.500 | |
| Horcón Quemado 35º | $5.700 | $7.500 |
| Horcón Quemado 40º | $5.900 | $7.700 |
| Espíritu de los Andes 40º | $6.700 | $8.500 |

## TENNESSE WHISKEY

| | NORMAL | INFARTO |
|---|---|---|
| Jack Daniel's Old Nº7 | $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<br>Original y Sabores (Pepino,Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja) | $6.100 | $7.700 |
| Stolichnaya Elit | $8.400 | |
| Finlandia/Sabores<br>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 Tónic | $5.700 |
| Litmus Fentimans<br>(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 |

# MOJITOS

| | NORMAL | INFARTO |
|---|---|---|
| Mojito Tradicional<br>Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandia (según temporada) | $6.800 | $8.900 |
| Mojito Polaco<br>Con Stolichnaya | $6.800 | $8.900 |
| Mojito Monster<br>Con bebida energética. | $7.800 | $9.400 |
| Jack Mojito<br>Jack Daniel's, berries y menta | $8.300 | $9.900 |
| Mojito Jager<br>Mojito cubano con Jagermeister | $7.300 | $8.900 |
| Mojito Espumoso<br>Espumante Undurraga Brut Royal | $6.700 | $8.200 |
| Mojito Ice<br>Con Helado de Piña | $6.700 | $8.200 |

# SOUR

| | NORMAL | INFARTO |
|---|---|---|
| Pisco Sour<br>Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R | $4.900 | 5.900 |
| Sour Peruano<br>Pisco Barsol | $4.900 | 5.900 |
| Sour Premium<br>Con Espíritu de los Andes | $5.900 | 6.200 |
| Frangelico Sour | $4.900 | |
| Jack Honey Sour<br>Clásico Sour con Jack Daniel's Honey | $4.900 | |
| Jack Manzana Sour<br>Clásico Sour con Jack Daniel's Apple | $4.900 | |
| Amaretto Sour | $4.900 | |
| Chardonnay Sour | $4.900 | |
| Pink sour<br>Gin Frutilla, jugo de limón azucarado. | $4.900 | |

# MULE

| | |
|---|---|
| Moscow Mule<br>Stolichnaya, limón y Ginger Beer. | $7.500 |
| Pink mule<br>Gin frutilla, limón y Ginger Beer. | $7.500 |
| Tennesse Mule<br>Jack Daniel's, limón y Ginger Beer. | $7.500 |
| Berlín Mule<br>Jagermeister, limón y Ginger Beer. | $7.500 |
| Dark & Stormy<br>Flor de Caña 12 años, limón y Ginger beer. | $7.500 |
| Bull Dog Mule<br>Gin Bull Dog, limón y Ginger beer. | $7.500 |
| Irish Mule<br>Whiskey Tullamore Dew, limón y Ginger beer. | $7.500 |

# SPRITZ

| | |
|---|---|
| Ramazzotti Rosato<br>Ramazzotti y tónica. | $6.500 |
| Ramazzotti Spritz<br>Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda. | $6.500 |
| Chambord Spritz<br>Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal | $6.600 |
| Aperol Spritz<br>Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda. | $6.500 |
| Aperol Original<br>Receta italiana con Ricadonna Chardonnay Brut | $6.900 |

# JARRAS & COPONES

| | |
|---|---|
| Sangría Barbazul<br>Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral. | $12.900 |
| Sangría Barba Blanca<br>Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal | $12.900 |
| Jarra Caipiriña Pirata<br>Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuya y toques de agua mineral. | $13.900 |
| Mojito Gigante<br>Elige tu mojito preferido versión 1.5 lts. | $15.300 |
| Cidra Pirata<br>Vodka pepino, frambuesa y limón, Licor de Cassis, Cidra Outcider Rodajas de Pepino y Manzana. | $13.300 |
| Jarra Ramazzotti<br>Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox | $21.500 |

# VINOS

| | |
|---|---|
| **CABERNET SAUVIGNON:** | |
| Errázuriz Max Reserva | $21.100 |
| Errázuriz Reserva Series | $14.100 |
| Undurraga Sibaris Gran Reserva | $13.100 |
| **CARMÉNÈRE:** | |
| Errázuriz Max Reserva | $21.100 |
| Caliterra Tributo | $18.100 |
| Errázuriz Reserva Series | $14.100 |
| Undurraga Sibaris Gran Reserva | $13.100 |
| **MERLOT:** | |
| Undurraga Sibaris Gran Reserva | $13.100 |
| **SAUVIGNON BLANC:** | |
| Errázuriz Reserva Series | $14.100 |
| **CHARDONNAY:** | |
| Errázuriz Reserva Series | $14.100 |
| **OTRAS CEPAS:** | |
| Undurraga Late Harvest (375cc.) | $9.700 |
| Morandé Reserva One to One Malbec | $14.100 |
| Oveja Negra Reserva<br>Cabernet Franc/Carménère | $14.100 |

# ESPUMANTES

| | |
|---|---|
| **NACIONAL** | |
| 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 |
| **IMPORTADA** | |
| Riccadonna (Italia):<br>Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco | $17.100 |
| **SIDRA** | |
| Outcider<br>Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten | $3.000 |
| Pehuenia Sweet<br>Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten | $3.900 |
| Pehuenia Cardamomo - Cucumber<br>Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten | $3.900 |

# COPAS

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

# JUGOS

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

# BARBA DE AUTOR

**Capitán Green** — NORMAL $7.900 — INFARTO $9.500
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35º con toques de limón y cerveza.

**7 Mares** — NORMAL $7.700 — INFARTO $9.500
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.

**Bárbaro** — NORMAL $7.700 — INFARTO $9.500
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.

**Electric Lemonade** — NORMAL $7.700 — INFARTO $9.500
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin ,Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.

**Flor de Cuba** — NORMAL $8.300
Flor de Caña mix, frangelico, jugo de; Mango, naranja, limón y crema de coco.

**Sour Ramazzotti** — NORMAL $6.800
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rossato y amargo angostura.

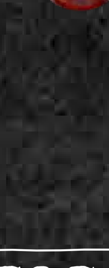
new **Volcano 12** — NORMAL $7.800
Flor de caña 12 Años, Licor de Flor de Sauco, Jugo de limón, piña y pomelo.

**The Notorius** — NORMAL $7.300
Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, Jengibre rodela y menta.

**Barba Roja** — NORMAL $8.300
Gin Hendrick's, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.

**Almirante Jack** — NORMAL $7.800
Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.

**Chaparrito** — NORMAL $7.800
Tequila , triple sec , jugo de pomelo maracuyá y Jarabe de agave.



new **Pera del Pacífico** — NORMAL $8.300
Vodka Pera, jugo de pomelo, syrup simple, triple sec y jugo de limón.

new **Tostado Rosso** — NORMAL $7.800
Mistral barrica tostada, pulpa de piña, pulpa de frutilla, jugo de limón, syrup simple y Aperol.

# CLÁSICOS

| | NORMAL | INFARTO |
|---|---|---|
| Daiquiri<br>Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano | $7.600 | $9.500 |
| Piña Colada<br>Con Flor de Caña Coco | $7.600 | $9.500 |
| Margarita<br>El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá | $5.700 | |
| Caipiriña Cachaça 51<br>Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta. | $6.100 | $7.700 |
| Long Island Ice Tea | $6.800 | $8.400 |
| Cosmopolitan | $6.100 | |
| kir royal | $4.500 | |
| Manhattan | $6.100 | |
| Martini | $6.100 | |
| Negroni | $6.800 | |
| Clavo Oxidado<br>Whisky Grant's, Drambuie | $7.100 | |
| Oxidado Jack<br>Jack Daniel's, Drambuie | $8.100 | |
| John Collins<br>Whisky Grant's, limón, agua mineral | $6.300 | $7.900 |
| Drambuie Collins<br>Drambuie, limón, agua mineral. | $6.300 | |
| Tom Collins<br>Gin, jugo de limón endulzado, mineral | $6.300 | |
| Ruso Negro o Blanco*<br>Stolichnaya, licor de café, crema* | $6.600 | |
| Caipiroska Lime<br>Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda. | $5.900 | $7.500 |
| Padrino<br>Grant's, Amaretto y marrasquino. | $6.400 | |

# PAPAS DEL BARBA

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

| | NORMAL 1KG | RÚSTICA 1KG | 1,5 KG |
|---|---|---|---|
| Papas Fritas | $9.900 | $12.400 | $15.300 |
| CQC<br>Papas fritas con queso & ciboulette. | $14.500 | $15.500 | $18.300 |
| Papasaurio<br>Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y Tocino. | $14.500 | $15.500 | $18.300 |
| Tornado<br>Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne molida picante y cebollín y un toping de ciboulette. | $14.500 | $15.500 | $18.300 |
| Chicken Chips<br>Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con toping de sour cream. | $14.500 | $15.500 | $18.300 |
| Deluxe<br>Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarones salteados. | $14.500 | $15.500 | $18.300 |
| (Vegetariano) Barbafries<br>Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream. | | $15.500 | $18.300 |
| Huracán Hot<br>Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro. | $14.500 | $15.500 | $18.300 |
| Mechada<br>Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos salteados. | $14.500 | $15.500 | $18.300 |
| Chorillana Mechada<br>Papas Fritas, Carne Mechada, Choricillo y tocino crispy, cebolla caramelizada y dos huevos fritos. | $14.900 | $16.500 | $19.300 |
| Tri-Carnes<br>Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza. | $16.500 | $17.900 | $19.900 |
| (Vegano) Ve-fries mex<br>Papas fritas cubieras con carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate,cebollín, porotos negros y mix pimientos. | $14.500 | $15.500 | $18.300 |
| (Vegetariano) Barbarianas<br>Papas fritas cubieras con champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream. | $14.500 | $15.500 | $18.300 |
| Papas Infarto<br>Papas fritas cubiertas de carne, choricillo, cebolla caramelizada y la famosa salsa Tornado. | | | $18.300 |
| Papas Trufadas<br>Papas trufadas con queso de cabra. | $14.500 | $15.500 | $18.300 |
| (new) Papas Criollas<br>Papas fritas ,queso fundido,cebolla ,pimenton salteado,lomo, tomate y pico de gallo. | $14.900 | $15.500 | $18.300 |
| (new) Papas U.S.A<br>Papas fritas ,queso fundido,lomo,cebolla caramelizada, tocino, pepinillo y bbq. | $14.900 | $17.500 | $19.300 |
| (new) Papas Checo<br>Papas fritas ,queso fundido, salsa tornado, jalapeño, guacamole y sour cream. | $14.900 | $17.500 | $19.300 |
| (new) Papas Pil-Pil<br>Papas fritas, queso fundido, salteado pil-pil de frutos del mar camarones, ostiones, calamares y gajos de limón. | $16.500 | $17.900 | $19.900 |

# QUESADILLAS

| | |
|---|---|
| Mechada<br>Tortillas rellenas Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento. | $9.400 |
| Carne, Pollo, Camarón o Mixta<br>Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada. | $9.900 |
| (Vegetariano) Vegetariana<br>Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo y cebollín. | $8.900 |
| (Vegano) Veganilla Ranchera<br>Tortillas rellenas Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro. | $9.400 |

*Todas las quesadillas llevan salsas de la casa
*Todas las quesadillas veganas y vegetarianas con guacamole y not mayo

# ENSALADAS

| | |
|---|---|
| Chicken Salad<br>**Ingredientes**: lechuga ,tomate cubos , croutones , parmesano ,alcaparras, Chicken tenders y aderezo cesar. | $7.900 |
| Atún<br>**Ingredientes**: Atún tataki en costra de sesamo, lechuga, palta ,champiñones ,pimientos ,fondo de alcachofa y aderezo de soya dulce. | $7.900 |

# POSTRES

| | |
|---|---|
| Brownie Barbanegra<br>Tibio bizcocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate | $5.500 |
| Torta de la casa | $5.400 |
| Waffle Barbazul<br>Wafle con salsa de chocolate ,helado de vainilla y mix frutos del bosque | $5.400 |

# PIZZAS DEL BARBA

| | |
|---|---|
| De las Mechas<br>Mechada, cebolla caramelizada, pimiento. | $9.900 |
| Le Tofle<br>Mechada, tocino crispy, camarón Ecuatoriano. | $9.900 |
| Le-Guiñe<br>Espinaca a la crema, champiñones, tocino crispy. | $9.900 |
| GreenBlue<br>Mechada, queso azul, palta picada. | $9.900 |
| Campesina<br>Queso cabra, tomate cherry, camarones y pesto. | $9.900 |
| Barbaroja<br>Cebolla caramelizada, pimentón rojo, trozos de lomo. | $9.900 |
| Tri-Carne<br>Jamón acaramelado, peperonni, trozos de lomo. | $9.900 |
| Rita<br>Jamón serrano, ricotta, albahaca. | $9.900 |
| Napolitana<br>Jamón acaramelado, tomate, aceituna negras, orégano. | $8.900 |
| 4 Garfios<br>Champiñón, jamón cocido, alcachofa, salame, rúcula. | $8.900 |
| (Vegetariano) Quattro Verdure<br>Espárragos, choclo, champiñón, aceitunas negras y verdes. | $8.900 |
| (Vegetariano) Corso<br>Queso cabra/mozzarella, tomate, albahaca. | $8.900 |
| Cacciatore<br>Tomate, aceitunas, pepperoni y ají amarillo. | $9.900 |
| Puttanesca<br>Salame, aceitunas negras, ají verde | $8.900 |
| Barbanegra<br>Ricotta, tomate, jamón cocido, queso de cabra, albahaca | $9.900 |
| (Vegetariano) Criolla<br>Tomate, cebolla, pimentón rojo y verde, aceitunas negras | $8.900 |
| Mar Blanco<br>Crema, tocino y pollo | $9.900 |
| Tornado<br>Carne molida picante y queso | $9.900 |
| (Vegetariano) Cuatro Quesos<br>Mozzarella, cabra, azul, parmesano. | $9.900 |
| Deluxe<br>Pollo, camarón, cebollín, salsa a la crema | $9.900 |
| La Quintrala<br>Jamón serrano, rúcula, parmesano, tomate | $9.900 |
| La Mar<br>Camarón, queso azul, pimentón asado | $9.900 |
| Gamberetto<br>Camarones al ajillo, perejil fresco | $9.900 |
| Chilena<br>Carne, cebolla caramelizada, tomate y aceitunas | $9.900 |
| Don Pepper<br>Pepperoni, queso | $9.900 |

**Cambia tu base: $900** Salsa a la crema o BBQ
**Up-grade: $1.000** Salsa extra.

**Shots: $500**
- Mantequilla ajo
- Spicy Honey
- Mostaza miel

# SANDWICH & BURGERS

**Elección: Papas fritas, Aros de cebolla, Coleslaw.**
**Salsas: rocoto y mostaza miel**
(Vegano) **vienen con: Guacamole y Not Mayo**

| | |
|---|---|
| Barbanegra<br>Elige churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido | $10.400 |
| Barbamechada<br>Mechada casera , tomate , palta , mayonesa y queso fundido. | $10.100 |
| (new) Pollo Charro<br>Pollo frito, queso fundido, coleslaw, jalapeño y mayonesa | $10.400 |
| (new) White house burger<br>Hamburguesa de vacuno, coleslaw, mostaza miel, aros de cebolla y tocino. | $8.900 |
| Barbaburger<br>Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido. | $10.200 |
| (Vegano) Big Burger<br>Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta. | $11.400 |
| (Vegano) Big Saurio<br>Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta | $11.400 |
| **Agregados:** Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas. | $2.100 |

# TABLAS

| | |
|---|---|
| Picoteo Barbanegra<br>Pollo apanado (Chicken Fingers), camarones al pilpil, Empanadas mechada queso, papas fritas y nachos con guacamole, quesadilla carne queso y cebolla caramelizada, salsa rocoto | $18.500 |
| Tabla Barbanegra<br>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 | $19.500 |
| Tabla Lomo<br>300 grs de lomo liso sobre grilla salteados a la pimienta, queso de cabra, champiñones salteados, Acompañado con pan de la casa, salsa de queso azul y salsa de rocoto | $17.600 |
| Tabla del mar<br>Ceviche de salmón, ostiones a la parmesana, calamares y camarones apanados,tártar de atún, tostadas y salsas de la casa. | $19.900 |
| Tri-carnes<br>Pocillos de lomo y camarones al ajillo, pollo a la mostaza, acompañado de tostadas, salsa de rocotto y sour cream | $18.500 |
| Tabla Sin Rollos<br>Atún tataki en costra de sesamos, dúo de hummus (Rocotto y cilantro), nachos con guacamole, brochetas de camarón, verduras salteadas | $19.900 |

# PIQUEOS

| | |
|---|---|
| Entraña Barbazul<br>Carne de entraña asada acompañada de papas rusticas, pico de gallo, salsa de rocotto y tostadas. | $19.900 |
| Crudo Barbanegra<br>Tartaro de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas | $10.900 |
| Ceviche<br>Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas | $11.900 |
| (new) Cevichón<br>Ceviche estilo peruano con mix de frutos del mar ostion, salmon camaron ,cebolla morada, camote dulce, canchita cilantro y leche de tigre y rocotto. | $12.500 |
| Tartar de Atún<br>Atún, cebolla, pimentón, pepenillo, cilantro, Jugo de limón, soya, salsa inglesa, palta y tostadas. | $10.900 |
| (Vegetariano) Empanadas de Queso Mozzarella (12u) | $9.900 |
| Mix Empanadas Caseras (8u)<br>Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor:<br>-Deluxe: Camarón, pollo al estragón y queso.<br>-Tornado: Mezcla tornado y queso.<br>-Huracan Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso.<br>-BarbaMechada: Carne mechada y queso. | $12.900 |
| Camarones Ecuatorianos Apanados<br>Acompañados de salsa de cilantro y sour cream | $11.900 |
| Greda Pil-Pil<br>pollo, lomo o camaron, salteados en aceite de oliva, ajo, aji cacho de cabra y vino blanco. Tostadas, Salsa de rocotto y sour cream. | $11.900 |
| Nachos con guacamole<br>Opción c/s piña | $7.900 |
| Nachos Chilli<br>Nachos con salsa chedar, jalapeño, salsa tornado y sour cream. | $9.500 |

# CARPACCIO

| | |
|---|---|
| Salmón & Albahaca<br>Salmón ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y verdes | $8.900 |