

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

CERVEZAS

SCHOP 500CC	
	NORMAL INFARTO
Cristal	\$3.500
Heineken	\$4.600
Austral Calafate	\$4.900
Kunstmann Torobayo	\$4.900
Kunstmann Ipa	\$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:	
	NORMAL
Kunstmann	\$4.100
Torobayo/ Bock / Lager / Lager sin filtrar/ Arándano / Miel	
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torobayo/ Trigo / Gran lager 500cc	\$4.700
Austral	\$3.500
Lager / Calafate Ale/ Patagonia / Ruibarbo	
Torres del Paine 500cc	\$4.800
Imperial	\$3.500
Dolbek	\$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	\$1.300

MICHELADAS Schop Cristal	
	NORMAL
Chelada	\$5.200
Michelada	\$5.200
Sangrita	\$5.500
Tropical	\$5.500
Cítrica	\$5.500

MONSTER

MONSTER	
Monster Energy Drink:	\$2.800
Regular / Ultra / Paradise /Mango Loco	
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 12 Años	\$10.700
Barbamonster	\$8.600
Fernet Nero	\$8.700
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
Fentimans Victorian Lemonade	\$2.900
Fentimans Elderflower Tonic Water	\$2.900
Royal Bliss Premium Tónica	\$2.900
Royal Bliss Ginger Ale	\$2.900

BARBA DE AUTOR

Capitán Green Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	NORMAL \$7.900	INFARTO \$9.500
7 Mares Stolichnaya, Triple Sec, Jugo de maracuyá y naranja.	NORMAL \$7.700	INFARTO \$9.500
Bárbaro Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.	NORMAL \$7.700	INFARTO \$9.500
Electric Lemonade Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	NORMAL \$7.700	INFARTO \$9.500
Flor de Cuba Flor de Caña mix, frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.	NORMAL \$8.300	INFARTO \$9.500
Sour Ramazzotti Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosso y amargo angostura.	NORMAL \$6.800	INFARTO \$8.200
Volcano 12 Flor de caña 12 Años, Licor de Flor de Sauco, Jugo de limón, piña y pomelo.	NORMAL \$7.800	INFARTO \$9.200

CLÁSICOS

Daiquiri Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano	NORMAL \$7.600	INFARTO \$9.500
Piña Colada Con Flor de Caña Coco	\$7.600	\$9.500
Margarita El Jimador, Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	\$5.700	
Caipirinha Cachaça 51 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 Whisky Grant's, Drambuie	\$7.100	
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie	\$8.100	
John Collins Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$6.300	\$7.900
Drambuie Collins Drambuie, limón, agua mineral.	\$6.300	
Tom Collins Gin, jugo de limón endulzado, mineral	\$6.300	
Ruso Negro o Blanco* Stolichnaya, licor de café, crema*	\$6.600	
Caipiroska Lime Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.	\$5.900	\$7.500
Padrino Grant's, Amaretto y marrasquino.	\$6.400	
Campari Tónica Campari, Tónica y rodajas de naranja	\$6.100	

DESTILERÍA

PISCO	
	NORMAL INFARTO
Tres R 35°	\$4.700 \$6.500
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
Esprítu de los Andes 40°	\$5.900 \$7.700
Esprítu 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	\$6.900

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

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

RON	
	NORMAL INFARTO
Flor de Caña:	
5 Años Reserva	\$5.600 \$7.400
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
Shot Jagermeister Manifest	\$6.900
Jagermeister + Bebida	\$6.400
Deer&Beer (Shot Jager + Schop)	\$7.100

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

LICORES	
	NORMAL
Carolans Irish Whisky Cream	\$5.400
Fernet Branca	\$5.700
Amaretto Disaronno	\$6.900
Drambue	\$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

SPRITZ

Aperol Spritz	\$6.500
Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda.	
Aperol Original	\$6.900
Receta italiana con Riccadonna Chardonnay Brut	
Chambord Spritz	\$6.600
Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal	
Licor 43 Spritz	\$6.900
Licor 43, Undurraga Brut Royal, naranja y soda.	
Campari Spritz	\$6.500
Campari, Undurraga Brut Royal y soda.	
St. Germain Spritz	\$6.900
St. Germain, Undurraga Brut Royal y Soda.	
Ramazzotti Rosato	\$6.500
Ramazzotti y tónica.	
Ramazzotti Spritz	\$6.500
Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.	

JARRAS & COPONES

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

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:	
Errázuriz Max Reserva	\$21.100
Errázuriz Reserva Series	\$14.100
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$13.100

CARMÈNERE:	
Errázuriz Max Reserva	\$21.100
Caliterra Tribut	\$18.100
Errázuriz Reserva Series	\$14.100
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$13.100

MERLOT:	
Undurraga Sibarís 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	\$14.100
Cabernet Franc/Carmènere	

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):	\$17.100
Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco	
SIDRA	
Outcider	\$3.000
Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten	
Pehuénia Sweet	\$3.900
Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	
Pehuénia Cardamomo - Cucumber	\$3.900
Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	
Sidra Pehuénia Dry Cider	\$3.900
Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	

COPAS

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

JUGOS

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

PAPAS DEL BARBA

Up-grade de papas normal a papa rústica o tamaño infarto

Papas Fritas	NORMAL \$9.900	RÚSTICA \$12.400	INFARTO \$15.300
CQC	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas con queso & ciboulette.			
Papasaurio	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y tocino.			
Tornado	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne molida picante y cebollín y un topping de ciboulette.			
Chicken chips	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con topping de sour cream.			
Deluxe	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarones salteados.			
Barbafries	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
Huracán Hot	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, tomo, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro.			
Mechada	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos salteados.			
Chorillana	\$14.500	\$16.500	\$19.300
Papas Fritas, Carne Mechada, Chorillito y tocino crispy, cebolla caramelizada y dos huevos fritos.			
Tri-Carnes	\$16.500	\$17.500	\$19.900
Papas fritas cubiertas de queso fundido, tomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza.			
Ve-fries mex	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con carne molida picante vegana, queso cheddar, champiñones, cebollín, porotos negros y mix pimientos.			
Barbarianas	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con champiñones, tomate, choldo, cebollín, queso fundido y sour cream.			
Papas Infarto	\$18.300		
Papas fritas cubiertas de carne, chorillito, cebolla caramelizada y la famosa salsa Tornado.			
Papas Trufadas	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas trufadas con queso de Cabre.			
Papas Criollas	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, cebolla salteada, tomo, tomate y picó de gallo.			
Papas U.S.A	\$14.900	\$17.500	\$19.900
Papas fritas queso fundido, tomo, cebolla caramelizada, tocino, pepinillo y bbq.			
Papas Checo	\$14.900	\$17.500	\$19.900
Papas fritas queso fundido, salsa tornado, jalapeño, guacamole y sour cream.			
Papas Pil-Pil	\$16.500	\$17.900	\$19.900
Papas fritas, queso fundido, salteado pil-pil de frutos del mar, camarones, ostiones, calamares y gajos de limón.			

SANDWICH & BURGERS

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

Viene con: Guacamole y Not Mayo

Barbazul	\$10.400
Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	
Barbaluco	\$8.800
Churrasco Pirata	\$10.400
Churrasco a la plancha, paita, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
Pollo Pirata	\$8.500
Pollo plancha, paita, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
Barbamechada	\$10.100
Mechada casera, tomate, paita, 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 (Bu), salsa BBQ, crispy de tocino.	
Hamburgur	\$10.200
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, paita, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.	
Barbajón	\$10.900
Doble hamburguesa, doble queso cheddar, pepinillo y sbq.	
Big Burger	\$11.400
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, paita, limón o camaron, mostaza miel, queso fundido.	
Big Saurio	\$11.400
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta	

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