



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

CERVEZAS

SCHOP 500cc	
Cristal	\$3.90
Heineken	\$4.60
Austral Calafate Ale	\$4.90
Torobayo	\$4.90

BOTELLA INDIVIDUAL	
NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL	
Cristal/Cristal Light	\$3.90
Royal Guard Lager	\$3.50
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	
Heineken	\$3.50
Sol	\$3.50
Coors Original	\$3.50

ESPECIALIDAD	
Kunstmann	\$4.100
Torobayo/Bock / Lager / Lager sin filtrar / Arandano / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torobayo / Trigo / Gran Lager 500cc	\$4.700
Austral	\$3.500
Lager / Calafate Ale / Patagona / Rubiarbo	\$4.800
Torres del Paine 500cc	\$3.500
Imperial	\$4.100
Dolbek	\$4.100
Lager Belgia/ 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

DESTILERÍA

PISCO	
Tres R 35°	\$4.900
Mistral 35°	\$4.900
Mistral 40°	\$5.900
Mistral Barrica Tostada 40°	\$7.300
Mistral Nobel 40°	\$6.100
Mistral Nobel D.O. 46°	\$6.200
Mistral Gran Nobel 40°	\$8.700
Mistral Nobel Fire (shot)	\$4.500
Horcón Quemado 35°	\$5.700
Horcón Quemado 40°	\$5.900
Espiritu de los Andes 40°	\$6.700

TENNESSE WHISKEY	
Jack Daniel's Old N°7	\$7.400
Jack Daniel's Honey/ Fire	\$7.400
Jack Daniel's Apple	\$7.400
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	\$7.900
Glenfiddich 15 años	\$9.500
Glenfiddich 18 años	\$14.300
Grant's Triple Wood	\$8.300
Grant's Smoky Cask	\$6.100
Monkey Shaker	\$6.700

IRISH WHISKEY	
Tullamore Dew	\$7.200

BOURBON	
Woodford Reserve	\$6.600

VODKA	
Stolichnaya	\$6.100
Original/Saboros	\$8.400
Original Cramberry, Mango y Grapefruit	\$6.400

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

GIN	
Hendrick's	\$7.900
Bull Dog	\$8.300

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

LITMUS	
Litmus Sour	\$4.700
Litmus Tonic	\$5.700
Litmus Fentimans (Rose limonada, Tonic, Light Tonic, Valencian orange)	\$7.700

LICORES	
Carolans	\$5.400
Campari	\$5.700
Fernet Branca	\$5.700
Amaretto Disaronno	\$6.900
Drambuie	\$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)	\$4.400

MONSTER

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 1 Undurruga Brut Royal	\$16.100
+ Undurruga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurruga Brut Royal	

MOJITOS

Mojito Tradicional	
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutillas, frambuesa, ron sabor o sándalo (según temporada)	\$6.800
Mojito Polaco con Stolichnaya	\$6.800
Mojito Monster (con bebida energética)	\$7.800
Jack Mojito (Jack Daniel's, berries y menta)	\$8.300
Mojito Jager (Mojito cubano con Jagermeister)	\$7.300
Mojito Espumoso (Espumante Undurruga Brut Royal)	\$6.700
Mojito Ice (Con Helado de Piña)	\$6.700

SPRITZ

Ramazotti Rosato	\$6.500
Ramazotti y Tónico	
Ramazotti Spritz	\$6.500
Ramazotti Undurruga Brut Royal, hojas de menta y soda	
Chambord Spritz	\$6.600
Licor en base a Frambuesas rojas y negras, Undurruga Brut Royal	
Aperol Spritz	\$6.500
Spritz, Undurruga Brut Royal, naranja, soda	
Aperol Original	\$6.900
Receta Italiana con Riccadonna Chardonnay Brut	

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

SOUR

Pisco Sour	
Tradicional arandino, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R	\$4.900
Sour Peruano	\$4.900
Sour Premium (con Espiritu de los Andes)	\$5.900
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	\$4.900
Gin Frutilla, Jugo de limón azucarado.	

JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul (Vino blanco, arándanos, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mermelada)	\$12.900
Sangría Barba Blanca (Duraznos, Muecitas con maracuyá, vino blanco y toques de Espumante Brut Royal)	\$12.900
Jarra Calipirina Pirata (Cachaça 51, limón de pica, macedoado, maracuyá y toques de agua mineral)	\$13.900
Mojito Gigante (Espumante, Undurruga versión 1.5 lt)	\$15.300
Cidra Pirata (Vodka pepino, Frambuesa y limón, Licor de Cassis, Cidra Outlander, Rodajas de Pepino y Manzana)	\$13.900
Jarra Ramazzotti (Jera de 1.14 Copones Aprox)	\$21.500

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

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
Barba Mule (Jagermeister, limón y Ginger Beer)	\$7.500
Dark & Stormy (Flor de Caña 12 años, limón y Ginger beer)	\$7.500
Bull Dog Mule (Gin Bull Dog, limón y Ginger beer)	\$7.500
Irish Mule (Whiskey Tullamore Dew, limón y Ginger beer)	\$7.500

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:	
Errázuriz Max Reserva	\$21.100
Errázuriz Reserva Series	\$14.100
Undurruga Sibaris Gran Reserva	\$13.100
CARMENERE:	
Errázuriz Max Reserva	\$21.100
Caliterra Tributo	\$18.100
Errázuriz Reserva Series	\$14.100
Undurruga Sibaris Gran Reserva	\$13.100
MERLOT:	
Undurruga Sibaris Gran Reserva	\$13.100
SAUVIGNON BLANC:	
Errázuriz Reserva Series	\$14.100
CHARDONNAY:	
Errázuriz Reserva Series	\$14.100
OTROS CEPAS:	
Undurruga Late Harvest (375cc.)	\$9.700
Morandé Reserva One to One Malbec	\$14.100
Oveja Negra Reserva	\$14.100
Carmener Franc/Carmenere	\$14.100

BARBA DE AUTOR

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

The Notorius (Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, Jengibre rodela y menta)	\$7.300
Barba Roja (Gin Frutilla, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain)	\$8.300
Almirante Jack (Jack Daniel'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
Pera del Pacífico (Vodka Pera, 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
SIPA Outcider (Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten)	\$3.000
Pehuena Sweet (Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten)	\$3.900
Pehuena Cardamomo - Cucumber (Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten)	\$3.900

COPAS

Undurruga Brut Royal	\$4.100
Riccadonna Chardonnay Brut	\$4.400
Errázuriz Reserva C.A.S.B	\$4.100
Sangría Barba Blanca (Dulces macedados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurruga Brut Royal)	\$5.100
Jarro Barbazul (Vino blanco, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de caramelo, cereza y macedo)	\$5.100

JUGOS

Naturales (Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango, Maracuyá, Arandano, Piña)	\$4.600
Varadero (Miel, crema de coco)	\$4.900
Tusi (Frambuesa, Chirimoya)	\$4.900
Huracán (Piña, crema de coco)	\$4.900
Ros Fundador (Chirimoya, mango, crema)	\$4.900
Frutillar (Frutilla, fambuesa, arandano, manzana)	\$4.900
Limónada Barbazul (Menta, jengibre)	\$3.700
Bebidas	\$2.300



PAPAS DEL BARBA	
Up-grade de papas normal a papa rústica o tamaño infarto	
Papas Fritas	\$9.900
COQ	\$14.500
Papas fritas con queso & ciboulette	\$14.500
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y Tostito	\$15.500
Tornado	\$14.500
Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne molida picante y cebollín y un toque de ciboulette	\$15.500
Chicken Chips	\$14.500
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con toques de sour cream	\$15.500
Deluxe	\$14.500
Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarones salteados	\$15.500
Barbarfries	\$15.500
Papas fritas ensaladas con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream	\$15.500
Huracán Hot	\$14.500
Papas fritas cubiertas de queso fundido, tomo, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro	\$15.500
Mechada	\$14.500
Papas fritas cubiertas de queso fundido, mechada y pimientos salteados	\$15.500
Chorillana Mechada	\$14.500
Papas fritas cubiertas con queso fundido, chorizo, cebolla caramelizada y dos huevos fritos	\$16.500
Tri-Carnes	\$16.500
Papas fritas cubiertas con queso fundido, tomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza	\$19.900
Ve-fries mex	\$14.500
Papas fritas cubiertas con carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebolla, puerro negro y mix pimientos	\$15.500
Barbarianas	\$14.500
Papas fritas cubiertas con champiñones, tomate, choco, cebollín, queso caramelizado y la famosa salsa Tornado	\$18.300
Papas Fritadas	\$14.500
Papas fritadas con queso de cabra	\$15.500
Papas Criollas	\$14.900
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, tomate y pico de gallo	\$15.500
Papas U.S.A	\$14.900
Papas fritas, queso fundido, pollo, cebolla caramelizada, tocino, pepinillo y pico	\$17.900
Papas Choco	\$14.900
Papas fritas, queso fundido, salsa tornado, jalapeño, guacamole y sour cream	\$17.900
Papas Pil-Pil	\$16.500
Papas fritas, queso fundido, salmón al pil de frito del mar, camarones, ostiones, calamares y gajos de limón	\$19.900

SANDWICH & BURGERS	
Elección: Papas fritas, Aros de cebolla, Colestlaw, Salsas: rocoto y mostaza miel	
Barbazul (Elige churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido)	\$10.400
Churrasco Pirata (Churrasco a la plancha, patla, tomate, lechuga, cebolla fría y mayonesa)	\$10.400
Barbamechada (Machada casera, tomate, patla, mayonesa y queso fundido)	\$10.100
Pollo Charro (Pollo frito, queso fundido, coleslaw, jalapeño y mayonesa)	\$10.400
White house burger (Hamburguesa de vacuno, coleslaw, mostaza miel, aros de cebolla y queso)	\$8.900
Barbasaurio (Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, aros de cebolla (3), salsa BBQ, crisp de tocino)	\$10.300
Barbarburger (Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, patla, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido)	\$10.200
Big Burger (Hamburguesa Hot Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, patla, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta)	\$11.400
Big Saurio (Hamburguesa Hot Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta)	\$11.400
Agregados: Patla, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas	\$2.100

TABLAS	
Tabla Barbazul (Trozos de frito liso con salsa tres quesos, camarones al pil pil, albiondijas sobre base de pomodoro a la crema, aros de cebolla, croquetas de pollo, tostadas)	\$19.500
Tabla del mar (Ceviche de salmón, ostiones a la parmesano, calamares y camarones apañados a tar de ajen, tostadas y salsas de la casa)	\$19.900
Tabla Sin Rollos (Ceviche de salmón, ostiones a la parmesano, calamares y camarones apañados a tar de ajen, tostadas y salsas de la casa)	\$19.900
Picoteo (Pollo ahumado (Chicken Fingers), camarones al pil pil, Espumante mechada queso, papas fritas y nachos con guacamole, quesadilla carne queso y queso caramelizado, salsa rocoto)	\$18.500
Tri-Carnes (Posteos de salmón y camarón al ajillo, pollo a la mostaza, acompañado de tomatillo y salsa de rocoto y sour cream)	\$18.500

QUESADILLAS

Todas las quesadillas llevan salsas de la casa	
Mechada (Tortillas rellenas, carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento)	\$9.400
Carne, Pollo, Camarón o Mixta (Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada)	\$9.900
Vegetariana (Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choddy y cebolla)	\$8.900
Veganilla Ranchera (Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choddy y ceb	