

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

CERVEZAS

SCHOP 500CC

Cristal	\$3.500
Heineken	\$4.600
Austral Calafate Ale	\$4.900
Torobayo	\$4.900

BOTELLA INDIVIDUAL

Cristal/ Cristal Light	\$3.300
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	\$4.100
Torobayo/ Rock/ Lager/ Lager sin filtrar/ Arándano / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc	\$4.700

Austral

Lager / Calafate Ale/ Patagonia /Ruibarbo	\$3.500
Tornes del Paine 500cc	\$4.800
Imperial	\$3.500
Dolbek	\$4.100

SIN ALCOHOL

Cristal Cero / Radler	\$3.200
Kunstmann Sin Alcohol	\$3.700
Heineken 0.0	\$3.700

Agregado Michelada

Agregado Michelada	\$1.300
--------------------	---------

MICHELADAS Schop Cristal

Chelada	\$4.800
Michelada	\$4.800

Sangrita

Sangrita	\$5.100
Tropical	\$5.100
Citría	\$5.100

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 Michelada 2° + 1 bebida + 1 Red Bull	\$10.700
Ron Flor de Caña 12 Años	\$8.700
Fernet Nero	\$9.700
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$9.700
Whisky Grant's Triple Wood	\$9.700
Whisky Tullamore Dew	\$9.000
Whisky Glenfiddich 12	\$13.900
Jack Daniel's Old N°7	\$13.900

APEROL

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

BARBA DE AUTOR

Capitán Green

Capitán Green	\$7.900
Papino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	\$9.500

7 Mares

7 Mares	\$7.700
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	\$9.500

Bárbaro

Bárbaro	\$7.700
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.	\$9.500

Electric Lemonade

Electric Lemonade	\$7.700
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	\$9.500

Flor de Cuba

Flor de Cuba	\$8.300
Flor de Caña mix, frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.	\$10.100

Sour Ramazzotti

Sour Ramazzotti	\$6.800
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosso y amargo angostura.	\$8.600

Volcano 12

Volcano 12	\$7.800
Flor de caña 12 Años, Licor de Flor de Sauco, jugo de limón, piña y pomelo.	\$9.600

CLÁSICOS

Daiquiri

Daiquiri	\$7.600
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano.	\$9.500

Piña Colada

Piña Colada	\$7.600
Cori Flor de Caña Coco	\$9.500

Margarita

Margarita	\$5.700
El limador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá.	\$7.500

Caipirinha Cachera 51

Caipirinha Cachera 51	\$6.100
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	\$7.700

Long Island Ice Tea

Long Island Ice Tea	\$6.800
Cosmopolitan	\$8.400

kir royal

kir royal	\$4.500
-----------	---------

Mannhattan

Mannhattan	\$6.100
------------	---------

Martini

Martini	\$6.100
---------	---------

Negroni

Negroni	\$6.800
---------	---------

Daiquiri

Daiquiri	\$7.600
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano.	\$9.500

Piña Colada

Piña Colada	\$7.600
Cori Flor de Caña Coco	\$9.500

Margarita

Margarita	\$5.700
El limador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá.	\$7.500

Caipirinha Cachera 51

Caipirinha Cachera 51	\$6.100
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	\$7.700

Long Island Ice Tea

Long Island Ice Tea	\$6.800
Cosmopolitan	\$8.400

kir royal

kir royal	\$4.500
-----------	---------

Mannhattan

Mannhattan	\$6.100
------------	---------

Martini

Martini	\$6.100
---------	---------

Negroni

Negroni	\$6.800
---------	---------

Barbafries

Barbafries	\$15.500
Papas fritas ensaladas con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.	\$18.300

Huracán Hot

Huracán Hot	\$14.500
Papas fritas cubiertas de queso fundido, tomo, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro.	\$18.300

Mechada

Mechada	\$14.500
Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos salteados.	\$18.300

Chorillana Mechada

Chorillana Mechada	\$14.500
Papas fritas cubiertas de queso fundido, tomo, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro.	\$18.300

Tri-Carnes

Tri-Carnes	\$16.500
Papas fritas cubiertas de queso fundido, tomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza.	\$19.900

Ve-fries mex

Ve-fries mex	\$14.500
Papas fritas cubiertas con carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebolla, pimientos negros y mix pimientos.	\$18.300

Barbarianas

Barbarianas	\$14.500
Papas fritas cubiertas con champiñones, tomate, choco, cebollín, queso fundido y sour cream.	\$18.300

Papas Fritas

Papas Fritas	\$14.500
Papas fritas cubiertas con queso fundido, jamón, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro.	\$18.300

Papas Criollas

Papas Criollas	\$14.900
Papas fritas cubiertas con queso fundido, tomo, tocino, tomate y pico de gallo.	\$18.300

Papas U.S.A

Papas U.S.A	\$14.900
Papas fritas cubiertas con queso fundido, jamón, tocino, tomate y pico de gallo.	\$18.300

Papas Pili-Pili

Papas Pili-Pili	\$16.500
Papas fritas cubiertas con queso fundido, salmón, piña, camarones, ostiones, calamares y gajos de limón.	\$19.900

Papas Mejillones

Papas Mejillones	\$14.500
Papas fritas, chorizos, camarones, limón de pica, cilantro.	\$18.300

QUESADILLAS

Todas las quesadillas llevan salsas de la casa

Mechada	\$9.400
Tortillas rellenas Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento.	\$9.900
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$9.900
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	\$8.900
Vegetariana	\$8.900
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomatillo, choco y cebollín.	\$9.400

Veganilla Ranchera

Veganilla Ranchera	\$9.400
Tortillas rellenas Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomatillo, cebolla, pimientos negros y cilantro.	\$9.900

ENSALADA

Chicken Salad

Chicken Salad	\$7.900
Ingredientes: lechuga, tomate cubos, crotones, pimiento jalapeños, queso americano, queso cheddar, limón y mix de especias.	\$9.900

Atún

Atún	\$7.900
Ingredientes: Atún en conserva, queso de queso, lechuga, papa, champiñones, pimientos, jamón, cebolla y queso de queso.	\$9.900

POSTRE

Brownie Parbazul

Brownie Parbazul	\$5.400
Taladro bischocho de chocolate con nueces acompañadas de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	\$5.400

Waffle de día

Waffle de día	\$5.400
Waffle con salsa de chocolate, helado de vainilla y mix de frutos del bosque.	\$5.400

Torta de Barba

Torta de Barba	\$5.400
Waffle con salsa de chocolate, helado de vainilla y mix de frutos del bosque.	\$5.400

Waffle Parbazul

Waffle Parbazul	\$5.400
Waffle con salsa de chocolate, helado de vainilla y mix de frutos del bosque.	\$5.400

Helados Artesanales

Helados Artesanales	\$3.900
Vainilla, Chocolate, Maracuyá, Fresas del bosque.	\$3.900

NUEVA CARTA SANDWICH

EXCLUSIVA EN BARBAZUL APOQUINDO #7677

PÍDELOS POR \$10.100

Todos vienen con Papas fritas, salsa Rocoto y Sour Cream.

BARBA CLÁSICA

HAMBURGUESA CASERA 200 GR. O TIERNIA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, LECHUGA HIPPONICA, TOMATE, CEBOLLA MORADA, PEPINILLO DILLO, MAYO.

BARBAVEGGIE

HAMBURGUESA QUINOA, RUCULA, TOMATE, PALTA, ACEITUNAS SEVILLANAS, MAYO.

GRINGA ESPECIAL

HAMBURGUESA CASERA 200 GR., QUESO CHEDDAR TOCINO CRISPY, AROS DE CEBOLLA, SALSAS BBO.

BARBA DE LAS CHACRAS

CARNE DE ASIENTO, TOMATE, POROTO VERDE AJI VERDE, QUESO GONDA Y MAYO.

BARBA POLLO ITALIANA

200 GRs PECHUGA DE POLLO APANADA TOMATE, PALTA, MAYO.

BARBA GERMANICA

HAMBURGUESA VACUNA 200 GR., CHUCRUT, TOMATE, MAYO.

BARBA TRI-CARNES

HAMBURGUESA VACUNA, POLLO APANADA, CAMARONES AL PIL PIL, MAYO, SALSAS BBO, Y TODO BAÑADO EN SUAVE QUESO GAUDA FUNDIDO

\$14.900

DESTILERÍA

PISCO

Tres R 35°	\$4.900
Tres R 40° Transparente	\$5.500
Mistral 35°	\$4.900
Mistral 40°	\$5.900
Mistral Nobel Apple 35°	\$6.300
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
Esplútu de los Andes 40°	\$6.700
Pisco Red Bull	\$6.900
Mistral 35° + Red Bull	\$6.900

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 Shoulder	\$6.700

IRISH WHISKEY

Tullamore Dew	\$6.900
---------------	---------

BOURBON

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

VODKA

Stolichnaya	\$6.100
Oníquel / Sabores Papino, Frambuesa, Arándano	\$6.100
Stolichnaya Elit	\$8.400
Sky / Sabores	\$6.400
Raspberry, Strawberry, Pineapple y Cherry	\$8.100
Sky / Sabores	\$6.400
Raspberry, Strawberry, Pineapple y Cherry	\$8.100

MOJITOS