

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

CERVEZAS

SCHOP 500CC	
	NORMAL
Cristal	\$3.500
Heineken	\$4.600
Austral Calafate Ale	\$4.900
Torobayo	\$4.900

BOTELLA INDIVIDUAL

NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL

	NORMAL
Cristal / Cristal Light	\$3.200
Royal Guard Lager	\$3.500
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	
Heineken	\$3.500
Heineken Silver	\$3.500
Sol	\$3.500
Coors Original	\$3.500

ESPECIALIDAD:

Kunstmann Torabayor / Rock / Lager / Lager sin filtrar / Arandino / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torobayo / Trigo / Gran Lager 500cc	\$4.700
Austral	\$3.500
Lager / Calafate Ale / Patagonia / Rubarbo	
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:

Cristal Cero / Radler	\$3.200
Kunstmann Sin Alcohol	\$3.700
Heineken 0.0	\$3.700
Agregado Michelada	\$1.300

MICHELADAS Schop Cristal	
Chelada	\$4.800
Michelada	\$4.800
Sangrita	\$5.100
Telazo, jugo de limón, jugo de tomates, sal y pimienta	
Tropical	\$5.100
Puba de Maracuyá, pulpa de Mango, jugo de limón y tabaco	
Cítrica	\$5.100
Salva inglesa, jugo de naranja, jugo de pomelo, jugo de limón	

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 Mistral 35° + 1 bebida + 1 Red Bull	
Ron Flor de Caña 12 Años	\$10.700
Fernet Nero	\$8.700
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$9.700
Whisky Grant's Triple Wood	\$9.700
Whisky Tullamore Dew	\$9.000
Whisky Glenfiddich 12	\$13.600
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	\$7.900
Peño macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	
7 Mares	\$7.700
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	
Bárbaro	\$7.700
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.	
Electric Lemonade	\$7.700
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y menta.	
Flor de Cuba	\$8.300
Flor de Caña 12 Años, Frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.	
Sour Ramazzotti	\$6.800
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosato y amargo angostura.	
Volcano 12	\$7.800
Flor de Caña 12 Años, Licor de Flor de Sauco, jugo de limón, piña y pomelo.	

CLÁSICOS	
Daquiri	\$7.600
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano	
Piña Colada	\$9.500
Con Flor de Caña Coco	
Margarita	\$5.700
El Jimador, Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	
Calpiriña Cachaca 51	\$6.100
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	
Long Island Ice Tea	\$8.400
Cosmopolitan	\$6.100
kir royal	\$4.500
Manhattan	\$6.100
Martini	\$6.100
Negroni	\$6.100

SANDWICHES & BURGERS	
Barbazul	\$8.900
Elige churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	
Churrasco Palata	\$8.900
Churrasco a la plancha, tomate, lechuga, cebolla y mayonesa.	
Barbonechada	\$8.600
Mechada casera, tomate, papa, mayonesa y queso fundido.	
Pollo Charro	\$8.900
Pollo sazonado, queso fundido, coleslaw, jalapeño y mayonesa	
White House Burger	\$8.900
Hamburguesa con queso, coleslaw, mostaza miel, arros de cebolla y tocino.	
Barsaurio	\$8.800
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, arros de cebolla, salsa BBQ, salsa BBQ, crispy de tocino.	
Barburger	\$8.700
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, papa, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.	
Barbáron	\$10.900
Double hamburger, doble queso cheddar, pepinillo y BBQ.	
Big Burger	\$9.900
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta.	
Big Sauroio	\$9.900
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

PIQUES	
Entraña Barbazul	\$19.900
Carne de entraña asada acompañada de papas rústicas, pico de paja, salsa de mostaza y tostadas.	
Cruco Barbazul	\$19.900
Tartar de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas.	
Ceviche	\$11.900
Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla, limón acompañado de tostadas.	
Cevichón	\$12.500
Ceviche estilo peruano con mix de frutos del mar salso, salmón, camarón, cebolla morada, camote dulce, cancha cilantro y lechuga de tigre y rocoto.	
Camarones Ecuatorianos Apanados	\$11.900
Completados con salsa de cilantro y sour cream	
Greda Piñi-Piñi	\$11.900
Elige Pollo, Lomo o camarón	
Completados con salsa de cilantro, ajo, ají cacho de cabra, vino blanco, acompañado de tostadas.	
Nachos con Guacamole	\$7.900
Nachos con queso, jalapeño, salsa tamarindo y sour cream.	
Nachos Chilli	\$9.500
Nachos con salsa cheddar.	
Tartar de Atún	\$19.900
Atún, cebolla, pimentón, pepinillo, cilantro, jugo de limón, soya, salsa inglesa, palta y tostadas.	
Empanadas Queso Mozzarella (12x)	\$9.900
Mix Empanadas Caseras (12x)	\$12.900
Una selección de nuestros sabores: 2 U. por cada sabor: Deluxe, Tornador, Huracán Hot, BarbaMechada.	

QUESADILLAS	
Todas las quesadillas llevan salsas de la casa	
Mechada	\$9.400
Tortilla rellena: Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimentón	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$9.900
Tortilla rellena con queso, pimentón y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$8.900
Tortilla rellena con queso, champiñones, tomate, choco y cebollín.	
Veganilla Ranchera	\$9.400
Tortilla rellena: Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	

ENSALADA	
Chicken Salad	\$7.900
Ingredientes: Lechuga, tomate cubos, croquetes, queso, aceitunas, adosques, Chicken tenderly y adosques.	
Atún	\$7.900
Ingredientes: Ahi itadaki en costra de salmón, lechuga, palta, champiñones, pimentón, fondo de alcachofa y adosce de soya dulce.	

POSTRE	
Brownie Barbazul	\$5.400
Torta rellena de chocolate con nueza acompañada de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	
Torta del día	\$5.400
Waffle Barbazul	\$5.400

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
Espiritu de los Andes 40°	\$6.700
Pisco 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	\$6.100
Wild Turkey 81	\$6.600
Wild Turkey 101	\$7.100

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

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

SOUR	
Pisco Sour	\$4.900
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jergibre, con Pisco Tres R	
Sour Peruano	\$4.900
Pisco Barbat	
Sour Premium	\$5.900
Con Espiritu de los Andes	
Frangelico Sour	\$4.900
Elige Honey Sour con Jack Daniel's Honey	
Jack Manzana Sour	\$4.900
Clásico Sour con Jack Daniel's Apple	
Amaretto Sour	\$4.900
Chardonnay Sour	\$4.900
PinK sour	\$4.900
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.	

MULE	
Moscow Mule	\$7.500
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.	
Pink mule	\$7.500
Gin Frutilla, limón y Ginger Beer.	
Tennessee Mule	\$7.500
Jack Daniel's, limón y Ginger Beer.	
Berlin Mule	\$7.500
Jagermeister, limón y Ginger Beer.	
Dark & Stormy	\$7.500
Flor de Caña 12 años, limón y Ginger beer.	
Bull Dog Mule	\$7.500
Gin Bull Dog, limón y Ginger beer.	
Irish Mule	\$7.500
Whiskey Tullamore Dew, limón y Ginger beer.	

CLÁSICOS	
Clavo Oxidado	\$7.100
Whisky Grant's, Drambuie	
Oxidado Jack	\$8.100
Jack Daniel's, Drambuie	
John Collins	\$6.300
Whisky Grant's, limón, agua mineral	
Drambuie Collins	\$6.300
Drambuie, limón, agua mineral.	
Tom Collins	\$6.300
Gin, jugo de limón endulzado, mineral	
RUSO Negro o Blanco*	\$6.600
Stolichnaya, licor de café, crema*	
Calpiroska Lime	\$5.900
Stolichnaya, limón, de pica y toque de Soda.	
Padrino	\$6.400
Grant's, Amaretto y marraquino.	
Campari Tónica	\$6.100
Campari, Tónica y rodajas de naranja	

MOJITOS	
The Notorius	\$6.500
Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, jergibre rodela y menta.	
Barba Roja	\$8.300
Gin Hendrick's, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.	
Almirante Jack	\$7.800
Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.	
Chaparrito	\$7.800
Tecuilal triple sec, jugo de pomelo maracuyá y jarabe de agave.	
Pera del Pacífico	\$8.300
Vodka Pera, jugo de pomelo, syrup simple, triple sec y jugo de limón.	
Tostado Rosso	\$7.800
Mistral barrica tostada, pulpa de piña, pulpa de frutilla, jugo de limón, syrup simple y Aperol.	

CLÁSICOS	
Clavo Oxidado	\$7.100
Whisky Grant's, Drambuie	
Oxidado Jack	\$8.100
Jack Daniel's, Drambuie	
John Collins	\$6.300
Whisky Grant's, limón, agua mineral	
Drambuie Collins	\$6.300
Drambuie, limón, agua mineral.	
Tom Collins	\$6.300
Gin, jugo de limón endulzado, mineral	
RUSO Negro o Blanco*	\$6.600
Stolichnaya, licor de café, crema*	
Calpiroska Lime	\$5.900
Stolichnaya, limón, de pica y toque de Soda.	
Padrino	\$6.400
Grant's, Amaretto y marraquino.	
Campari Tónica	\$6.100
Campari, Tónica y rodajas de naranja	

PIQUES	
Entraña Barbazul	\$19.900
Carne de entraña asada acompañada de papas rústicas, pico de paja, salsa de mostaza y tostadas.	
Cruco Barbazul	\$19.900
Tartar de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas.	
Ceviche	\$11.900
Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla, limón acompañado de tostadas.	
Cevichón	\$12.500
Ceviche estilo peruano con mix de frutos del mar salso, salmón, camarón, cebolla morada, camote dulce, cancha cilantro y lechuga de tigre y rocoto.	
Camarones Ecuatorianos Apanados	\$11.900
Completados con salsa de cilantro y sour cream	
Greda Piñi-Piñi	\$11.900
Elige Pollo, Lomo o camarón	
Completados con salsa de cilantro, ajo, ají cacho de cabra, vino blanco, acompañado de tostadas.	
Nachos con Guacamole	\$7.900
Nachos con queso, jalapeño, salsa tamarindo y sour cream.	
Nachos Chilli	\$9.500
Nachos con salsa cheddar.	
Tartar de Atún	\$19.900
Atún, cebolla, pimentón, pepinillo, cilantro, jugo de limón, soya, salsa inglesa, palta y tostadas.	
Empanadas Queso Mozzarella (12x)	\$9.900
Mix Empanadas Caseras (12x)	\$12.900
Una selección de nuestros sabores: 2 U. por cada sabor: Deluxe, Tornador, Huracán Hot, BarbaMechada.	

QUESADILLAS	
Todas las quesadillas llevan salsas de la casa	
Mechada	\$9.400
Tortilla rellena: Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimentón	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$9.900
Tortilla rellena con queso, pimentón y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$8.900
Tortilla rellena con queso, champiñones, tomate, choco y cebollín.	
Veganilla Ranchera	\$9.400
Tortilla rellena: Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	

ENSALADA	
Chicken Salad	\$7.900
Ingredientes: Lechuga, tomate cubos, croquetes, queso, aceitunas, adosques, Chicken tenderly y adosques.	
Atún	\$7.900
Ingredientes: Ahi itadaki en costra de salmón, lechuga, palta, champiñones, pimentón, fondo de alcachofa y adosce de soya dulce.	

POSTRE	
Brownie Barbazul	\$5.400
Torta rellena de chocolate con nueza acompañada de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	
Torta del día	\$5.400
Waffle Barbazul	\$5.400

RON