



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	\$3.300
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 Back / Lager / Lager sin filtrar / Arándano / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.700
Gran Torobayo / Trigo / Gran Lager 500cc	\$4.700
Austral	\$3.500
Torobayo / Calafate Ale / Patagona / Rubiarbo	\$4.800
Torres del Paine 500cc	\$3.500
Imperial	\$3.500
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

## MICHELADAS Schop Cristal

Michelada	\$4.800
Michelada	\$4.800
Sangrita	\$5.100
Tabasco, jugo de limón, jugo de tomates, sal y pimienta	\$5.100
Tropical	\$5.100
Pulpa de Maracuyá, pulpa de Mango, jugo de limón y tabasco	\$5.100
Cítrica	\$5.100
Salsa inglesa, jugo de naranja, jugo de pomelo, jugo de limón	\$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

<b>2 CORTOS + 1 BEBIDA</b>	
Pisco Mistral 35°	\$7.900
Pisco Red Bull	\$9.500
2 cortos Mistral 35° + 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	\$13.600
Jack Daniel's Old N°7	\$13.900
<b>APEROL</b>	
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

<b>Capitán Green</b>	\$7.900	\$9.500
Pelino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.		
<b>7 Mares</b>	\$7.700	\$9.500
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.		
<b>Bábaro</b>	\$7.700	\$9.500
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de cacao y crema.		
<b>Electric Lemonade</b>	\$7.700	\$9.500
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.		
<b>Flor de Cuba</b>	\$8.300	
Flor de Caña mix, frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.		
<b>Sour Ramazzotti</b>	\$6.800	
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosato y amargo angostura.		
<b>Volcano 12</b>	\$7.800	
Flor de caña 12 Años, Licor de Flor de Sauro, jugo de limón, piña y pomelo.		

## CLÁSICOS

<b>Daiquiri</b>	\$7.600	\$9.500
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano		
<b>Piña Colada</b>	\$7.600	\$9.500
Con Flor de Caña Coco		
<b>Margarita</b>	\$5.700	
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá		
<b>Caipirinha Cachaça 51</b>	\$6.100	\$7.700
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.		
<b>Long Island Ice Tea</b>	\$6.800	\$8.400
<b>Cosmopolitan</b>	\$6.100	
<b>kir royal</b>	\$4.500	
<b>Manhattan</b>	\$6.100	
<b>Martini</b>	\$6.100	
<b>Negroni</b>	\$6.800	

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

## CLÁSICOS

<b>Clavo Oxidado</b>	\$7.100	\$9.500
Whisky Grant's, Drambuie		
<b>Oxidado Jack</b>	\$8.100	
Jack Daniel's, Drambuie		
<b>John Collins</b>	\$6.300	\$7.900
Whisky Grant's, limón, agua mineral		
<b>Drambuie Collins</b>	\$6.300	
Drambuie, limón, agua mineral.		
<b>Tom Collins</b>	\$6.300	
Gin, jugo de limón endulzado, mineral		
<b>Ruso Negro o Blanco*</b>	\$6.600	
Stolichnaya, licor de café, crema*		
<b>Caipiroska Lime</b>	\$5.900	\$7.500
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.		
<b>Padrino</b>	\$6.400	
Grants, Amaretto y marrasquino.		
<b>Campari Tónica</b>	\$6.100	
Campari, Tónica y rodajas de naranja		

## CLÁSICOS

<b>Elección: Papas fritas, Aros de cebolla, Coleslaw, Salsas: rocoto y mostaza miel</b>	
<b>Vienen con: Guacamole y Not Mayo</b>	
<b>Churrasco Pirata</b>	\$10.400
Churrasco a la plancha, patla, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
<b>Barbamechada</b>	\$10.100
Mechada casera, tomate, patla, mayonesa y queso fundido.	
<b>Pollo Charro</b>	\$10.400
Pollo frito, queso fundido, coleslaw, jalapeño y mayonesa	
<b>White house burger</b>	\$8.900
Hamburguesa de vacuno, coleslaw, mostaza miel, aros de cebolla y tocino.	
<b>Barbasaurio</b>	\$10.300
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, aros de cebolla (3x), salsa BBQ, crispy de tocino.	
<b>Barbaburger</b>	\$10.200
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, patla, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.	
<b>Barbapito</b>	\$10.900
Doble hamburguesa, doble queso cheddar, pepinillo y BBQ.	
<b>Big Burger</b>	\$11.400
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, patla, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta.	
<b>Big Saurio</b>	\$11.400
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta.	
<b>Agregados:</b> Patla, tocino, cebolla caramelizada, salsas queso cheddar, queso, aceitunas.	\$2.100

## PAPAS DEL BARBA

<b>Up-grade de papas normal a papa rústica o Tamaño Infarto</b>			
<b>Papas Fritas</b>	\$9.900	\$12.400	\$15.300
Papas fritas con queso y ciboulette.			
<b>Papasaurio</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y tocino.			
<b>Tornado</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne molida picante y topping de chouriros.			
<b>Chicken Chips</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con topping de sour cream.			
<b>Deluxe</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarones salteados.			
<b>Barbarfries</b>	\$15.500	\$18.300	
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
<b>Huracán Hot</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo, tocino, tomate y cebollin salteado con un toque de cilantro.			
<b>Mechada</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos salteados.			
<b>Chorillana</b>	\$14.500	\$15.500	\$19.300
Papas Fritas, Carne Mechada, Chorizco y tocino crispy, cebolla caramelizada y dos huevos fritos.			
<b>Tri-Carnes</b>	\$16.500	\$17.900	\$19.900
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza.			
<b>Ve-fries mex</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con carne molida picante vegana, queso cheddar, vegeta, tomate, cebollin, porotos negros y mix pimientos.			
<b>Barbarianas</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con champiñones, tomate, chicol, cebollin, queso fundido y sour cream.			
<b>Papas Infarto</b>	\$18.300		
Papas fritas cubiertas de queso fundido, cebolla caramelizada y la famosa salsa Tornado.			
<b>Papas Trufadas</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas trufadas con queso de Cabra.			
<b>Papas Criollas</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, pimentón salteado, lomo, tomate y picó de gallo.			
<b>Papas U.S.A</b>	\$14.900	\$17.500	\$19.300
Papas fritas queso fundido, salsa tornado, jalapeño, guacamole y sour cream.			
<b>Papas Checo</b>	\$14.900	\$17.500	\$19.300
Papas fritas queso fundido, salsa tornado, jalapeño, guacamole y sour cream.			
<b>Papas Pil-Pil</b>	\$16.500	\$17.900	\$19.900
Papas fritas, queso fundido, salteado pil-pil de frutos del mar camarones, ostras, calamares y gajos de limón.			
<b>Papas Millones</b>	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas, choritos, camarones, limón de pica, cilantro.			

## SANDWICH & BURGERS

<b>Elección: Papas fritas, Aros de cebolla, Coleslaw, Salsas: rocoto y mostaza miel</b>	
<b>Vienen con: Guacamole y Not Mayo</b>	
<b>Churrasco Pirata</b>	\$10.400
Churrasco a la plancha, patla, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
<b>Barbamechada</b>	\$10.100
Mechada casera, tomate, patla, mayonesa y queso fundido.	
<b>Pollo Charro</b>	\$10.400
Pollo frito, queso fundido, coleslaw, jalapeño y mayonesa	
<b>White house burger</b>	\$8.900
Hamburguesa de vacuno, coleslaw, mostaza miel, aros de cebolla y tocino.	
<b>Barbasaurio</b>	\$10.300
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, aros de cebolla (3x), salsa BBQ, crispy de tocino.	
<b>Barbaburger</b>	\$10.200
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, patla, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.	
<b>Barbapito</b>	\$10.900
Doble hamburguesa, doble queso cheddar, pepinillo y BBQ.	
<b>Big Burger</b>	\$11.400
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, patla, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta.	
<b>Big Saurio</b>	\$11.400
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta.	
<b>Agregados:</b> Patla, tocino, cebolla caramelizada, salsas queso cheddar, queso, aceitunas.	\$2.100

## QUESADILLAS

Todas las quesadillas llevan salsas de la casa

<b>Mechada</b>	\$9.400
Tortillas rellenas carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento.	
<b>Carne, Pollo, Camarón o Mixta</b>	\$9.900
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
<b>Vegetariana</b>	\$8.900
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, chocho y cebollin.	
<b>Veganilla Ranchera</b>	\$9.400
Tortillas rellenas carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollin, poroto negro y cilantro.	

## ENSALADA

<b>Chicken Salad</b>	\$7.900
Ingredientes: salchicha, tomate cubos, crotones, pimiento, champiñones, Chicken tenders y queso cesar.	
<b>Atún</b>	\$7.900
Ingredientes: Atún enlatado en conserva de calidad, lechuga, patla, champiñones, pimientos, fondo de alcahola y aderezo de soya dulce.	

## POSTRE

<b>Brownie Barbazul</b>	\$5.400
Tibio bischocho de chocolate con nueza acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	
<b>Torta del día</b>	\$5.400
<b>Waffle Barbazul</b>	\$5.400
Waffle con salsa de chocolate, helado de vainilla y mix frutos del bosque.	

## DESTILERÍA

PISCO		
	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$4.900	\$6.900
Tres R 40° Transparente	\$5.500	\$7.300
Mistral 35°	\$4.900	\$6.900
Mistral 40°	\$5.900	\$7.700
Mistral Nobel Apple 35°	\$6.300	
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
Horcón Quemado 40°	\$5.900	\$7.700
Espirito de los Andes 40°	\$6.700	\$8.500
Pisco Red Bull	\$6.900	
Mistral 35° + Red Bull	\$6.900	

## TENNESSE WHISKEY

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

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

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

## BOURBON

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

## VODKA

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

## MOJITOS

<b>Mojito Tradicional</b>	\$6.800	\$8.900
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandia (seg		