

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

## CERVEZAS

SCHOP 500cc	
Cristal	\$3.900
Heineken	\$4.400
Austral Calafate Ale	\$4.600
Torobayo	\$4.600

## BOTELLA INDIVIDUAL

NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL	
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

Kunstmann	
Torobayo/Bock/Lager/Lager sin filtrar/Arandano / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc	\$4.700
Austral Lager / Calafate Ale/ Patagonia / Rubiarbo	\$3.500
Torres del Paine 500cc	\$4.800
Imperial	\$3.500
Dolbec	\$4.100
Lager Belgica/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

## MONSTER

Monster Energy Drink	\$2.800
Regular/Litra/ 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 Undurruga Brut Royal	\$16.100
+ Undurruga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurruga Brut Royal	

## PROMOS

2 CORTOS + 1 BEBIDA	
Pisco Mistral 35°	\$7.500
Ron Flor de Caña 5 Años	\$8.100
Barbamonster	\$8.600
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$9.700
Whisky Grant's Triple Wood	\$9.700
Whisky Tullamore DEW	\$10.900
Whisky Glenfiddich 12	\$12.900
Jack Daniel's Old N°7	\$12.900

## 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
Royal Bliss Premium Tónica	\$2.900
Royal Bliss Ginger Ale	\$2.900

## PISCO

	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$4.700	\$6.500
Mistral 35°	\$4.900	\$6.700
Mistral 40°	\$5.700	\$7.500
Mistral Barrica Tostada 40°	\$5.800	\$7.600
Mistral Nobel 40°	\$5.900	\$7.700
Mistral Nobel D.O. 40°	\$6.100	\$7.900
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.700	
Mistral Nobel Fire (Shot)	\$4.200	
Horcón Quemado 35°	\$5.700	\$7.500
Horcón Quemado 40°	\$5.900	\$7.700
Espiritu de los Andes 40°	\$6.700	\$8.500

## TENNESSE WHISKEY

	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's Old N°7	\$7.100	\$8.900
Jack Daniel's Honey* Fire	\$7.100	\$8.900
Jack Daniel's Apple	\$7.100	\$8.900
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$8.500	
Jack Daniel's Single Barrel	\$10.500	
Shot Jack Daniel's Fire	\$4.100	

## SCOTCH WHISKY

	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	\$7.400	
Glenfiddich 15 años	\$8.900	
Glenfiddich 18 años	\$13.300	
Grant's Triple Wood	\$8.300	
Grant's Smoky Cask	\$5.900	\$7.700
Monkey Shaker	\$6.500	

## IRISH WHISKEY

Tullamore DEW	\$7.100
---------------	---------

## BOURBON

Woodford Reserve	\$6.400
------------------	---------

## VODKA

	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$6.100	\$7.900
Original/Sabores/Piñón/Frutas, Vainilla, Limón, Blueberry, Naranja		
Stolichnaya Elit	\$8.400	
Finlandia/Sabores	\$6.400	\$8.100
Original/Cranberry, Mango y Grapefruit		

## MOJITOS

	NORMAL	INFARTO
Mojito Tradicional	\$6.400	\$7.900
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutillas, frambuesa, ron sabor o sándalo (según temporada)		
Mojito Polaco	\$6.400	\$7.900
Con Stolichnaya		
Mojito Monster	\$7.600	\$9.200
Con bebida energética.		
Jack Mojito	\$8.100	\$9.700
Jack Daniel's, berries y menta		
Mojito Jager	\$7.100	\$8.600
Mojito cubano con Jagermeister		
Mojito Espumoso	\$6.400	\$7.900
Espumante Undurruga Brut Royal		
Mojito Ice	\$6.400	\$7.900
Con Helado de Piña		

## SOUR

	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour	\$4.400	\$5.000
Tradicional, anísano, mango, frambuesa o jengibre.		
Sour Tres R		
Con Pisco Tres R	\$4.400	\$5.000
Sour Peruano	\$4.400	\$5.000
Con Pisco Tres R		
Sour Premium	\$4.900	\$6.000
Con Espiritu de los Andes		
Frangelico Sour	\$4.200	
Jack Honey Sour	\$4.400	
Clásico Sour con Jack Daniel's Honey		
Jack Manzana Sour	\$4.400	
Clásico Sour con Jack Daniel's Apple		
Amaretto Sour	\$4.200	
Chardonnay Sour	\$4.200	
Pink sour	\$4.800	
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.		

## MULE

Moscow Mule	\$7.200
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.	
Pink mule	\$7.200
Gin frutilla, limón y Ginger Beer.	
Tennessee Mule	\$7.200
Jack Daniel's, limón y Ginger Beer.	
Berlin Mule	\$7.200
Jagermeister, limón y Ginger Beer.	
Dark & Stormy	\$7.200
Flor de Caña 12 años, limón y Ginger beer.	
Bull Dog Mule	\$7.200
Gin Bull Dog, limón y Ginger beer.	
Irish Mule	\$7.200
Whisky Tullamore Dew, limón y Ginger beer.	

## CLÁSICOS

Capitán Green	\$6.900	\$8.500
Pépino macerado, jugo de maracuyá, pisco		
Mistral 35° con toques de limón y cereza.		
7 Mares	\$6.700	\$8.300
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.		
Bárbaro	\$6.700	\$8.300
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.		
Electric Lemonade	\$6.700	\$8.300
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.		
Flor de Cuba	\$7.300	
Flor de Caña, limón, frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.		
Sour Ramazzotti	\$6.300	
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosato y amargo angostura.		

The Notorius	\$6.800
Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, Amargo rodela y menta.	
Barba Roja	\$7.300
Gin Hendrick's, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.	
Almirante Jack	\$7.300
Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.	
Chaparrito	\$7.300
Tequila, triple sec, jugo de pomelo maracuyá y Jarabe de agave.	
Pera del Pacifico	\$7.300
Vodka Pera, jugo de pomelo, syrup simple, triple sec y jugo de limón.	
Tostado Rosso	\$7.300
Mistral barrica tostado, pulpa de piña, pulpa de frutilla, jugo de limón, syrup simple y Aperol.	

Daiquiri	\$6.200	\$7.800
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, anísano.		
Piña Colada	\$6.200	\$7.800
Cofí Flor de Caña Coco		
Margarita	\$5.700	
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, anísano, maracuyá		
Caipirinha Cachera 51	\$6.100	\$7.700
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.		
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	\$7.100	
Whisky Grant's, Drambuie		
Oxidado Jack	\$8.100	
Jack Daniel's, Drambuie		
John Collins	\$6.300	\$7.900
Whisky Grant's, limón, agua mineral		
Drambuie Collins	\$6.300	
Drambuie, limón, agua mineral.		
Tom Collins	\$6.300	
Gin, jugo de limón, azúcar, mineral		
Ruso Negro o Blanco*	\$6.600	
Limón, licor de café, crema*		
Caipiroska Lime	\$5.900	\$7.500
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.		
Padrino	\$6.400	
Grant's, Amaretto y maracuyá.		
Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas.		

## PAPAS DEL BARBA

Up-grade de papas normal a papa rústica o Tamaño Infarto			
Papas Fritas	\$8.200	\$10.400	\$13.900
CQC	\$11.900	\$13.500	\$16.300
Papas fritas con queso & ciboulette.			
Papasaurio	\$11.900	\$13.500	\$16.300
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y tocino.			
Tornado	\$11.900	\$13.500	\$16.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne molida picante y cebollita y un toque de ciboulette.			
Chicken Chips	\$11.900	\$13.500	\$16.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con toques de sour cream.			
Deluxe	\$11.900	\$13.500	\$16.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarón salteado.			
Barbafries	\$12.500	\$16.300	
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
Huracán Hot	\$11.900	\$13.500	\$16.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, tomo, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro.			
Mechada	\$11.900	\$13.500	\$16.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos salteados.			
Chorillana Mechada	\$12.900	\$14.500	\$17.300
Papas fritas, Carne Mechada, Chirimoya y tocino crispy, cebolla caramelizada y dos huevos fritos.			
Tri-Carnes	\$14.500	\$15.900	\$18.800
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la morosa.			
Ve-fries mex	\$11.900	\$13.500	\$16.300
Papas fritas cubiertas con carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotitos negros y mix pimientos.			
Barbarianas	\$11.900	\$13.500	\$16.300
Papas fritas cubiertas con champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.			
Papas Infarto	\$16.300		
Papas fritas cubiertas de carne, choripilo, cebolla caramelizada y la famosa Salsa Tornado.			
Papas Trufadas	\$11.900	\$13.500	\$16.300
Papas trufadas con queso de cabra.			
Papas Criollas	\$11.900		
Papas fritas, queso fundido, cebollín, pimentón salteado, lomo, queso cheddar y jugo de pollo.			
Papas USA	\$12.900		
Papas fritas, queso fundido, lomo, cebolla caramelizada, tocino y jamón de pavo.			
Papas Checo	\$12.900		
Papas fritas, queso fundido, salsa tornado, jalapeño, guacamole y sour cream.			
Papas Pili Pili	\$14.500		
Papas fritas, queso fundido, salteado pil-pil de frutos del mar, camarones, costones y calamares y ajos de limón.			

## SANDWICH & BURGERS

Elección: Papas fritas, Aros de cebolla, Coleslaw, Salsas: rocoto y mostaza miel		
Barbazul	\$8.900	
Elige churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.		
Churrasco Pirata	\$8.900	
Churrasco a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla fría y mayonesa.		
Barbamechada	\$8.600	
Mechada casera, tomate, palta, mayonesa y queso fundido.		
Pollo Charro	\$8.900	
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	\$8.800	
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, aros de cebolla (3), salsa BBQ, crispy de tocino.		
Barbarguer	\$8.700	
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.		
Vig Burger	\$9.900	
Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en martaqueta		
Vig Saurio	\$9.900	
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en martaqueta		
Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas.		

## TABLAS

Tabla Barbazul	\$18.900
Trocitos de lomo liso con salsa tres quesos, camarones al pilpil, albondigas sobre base de pomodoro a la crema, aros de cebolla, croquetas de pollo, tostadas	
Tabla del mar	\$19.900
Ceviche de salmón, costillas a la parmesana, calamures y camarones sazonados, tartar de atún, tostadas y salsas de la casa.	
Tabla Sin Rollos	\$19.900
Atún tatakí en costita de sesamos, duo de hummus (Rocoto) y cilantro, nachos con guacamole, brochetas de camarón, venturas salteadas.	
Picoteo	\$17.900
Pollo asado (Chicken Fingers), camarones al pilpil, Empanadas mechada queso, papas fritas y nachos con guacamole, quesadilla carne queso y cebolla caramelizada, salsa rocoto	
Tri-carnes	\$17.900
Pedidos de lomo y camarones al ajillo, pollo a la morosa acompañado de tostadas, salsa de rocoto y sour cream	

## QUESADILLAS

Todas las quesadillas llevan salsas de la casa	
Mechada	\$8.900
Tortillas rellenas carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimientos salteados.	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$9.400
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$8.400
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choddy, cebollín.	
Veganilla Ranchera	\$8.900
Tortillas rellenas carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotito negro y cilantro.	

## ENSALADA

Chicken Salad	\$7.900
Ingredientes: Jeringa, tomate cubos, crotones, pimiento y aceitunas, Chicken tenders y queso cheddar.	
Atún	\$7.900
Ingredientes: Atún tatakí en costita de sesamos, lechuga, palta, champiñones, pimientos, queso cheddar y queso dulce.	

## POSTRE

Brownie Barbazul	\$5.400
Tortita brownie de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	
Torta del día	\$5.400
Waffle con Salsa de Barbazul	\$5.400
Waffle con salsa de chocolate, helado de vainilla y mix de frutos del bosque	