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
Bluemoon	$5.200
Guayacán IPA	$4.900

BOTELLA INDIVIDUAL

NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL:

	NORMAL
Cristal/ Cristal Light	$3.300
Royal Guard Lager Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	$3.500
Heineken	$3.500
Heineken Silver	$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/ Patagona /Ruibarbo	$3.500
Torres del Paine 500cc	$4.800
Imperial	$3.500
Dolbek Lager Belga/ 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*

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

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 Monster + Jagermeister	$8.200
+ Dolls Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	$9.200
+ Undurraga Brut Royal 2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	$16.100

PROMOS

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	$7.900
Ron Flor de Caña 12 Años	$10.700
Barbamontes	$8.600
new Fernet Nero	$8.700
Vodka Stolichnaya / Sabores	$9.700
Whisky Grant's Triple Wood	$9.700
Whiskey Tullamore Dew	$9.000
Whisky Glenfiddich 12	$13.600
Jack Daniel's Old N°7	$13.400

APEROL

new 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
new Fentimans Victorian Lemonade	$2.900
new Fentimans Elderflower Tonic Water	$2.900
Royal Bliss Premium Tónica	$2.900
Royal Bliss Ginger Ale	$2.900

DESTILERÍA

PISCO

	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	$4.900	$6.900
new Tres R 40° Transparente	$5.500	$7.300
Mistral 35°	$4.900	$6.900
Mistral 40°	$5.900	$7.700
new 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
Espíritu de los Andes 40°	$6.700	$8.500

TENNESSE WHISKEY

	NORMAL	INFARTO
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

	NORMAL	INFARTO
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

	NORMAL
Tullamore DEW	$6.900

BOURBON

	NORMAL
WoodFord Reserve	$6.600
Wild Turkey 81	$6.600
Wild Turkey 101	$7.100

VODKA

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

RON

	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña: 5 Años Reserva	$5.600	$7.400
12 Años Centenario	$7.100	
Bayou Spiced	$6.300	$8.100

GIN

	NORMAL	NORMAL CON FENTIMANS	NORMAL INFARTO
Hendrick's	$7.900	$9.000	
Bull Dog	$7.300	$8.300	$8.900

JAGERMEISTER

	NORMAL
Shot jagermeister	$4.100
Shot jagermeister Manifest	$6.900
Jagermeister + Bebida	$6.400
Deer&Beer (Shot Jager + Schop)	$7.100

LITMUS

	NORMAL
Litmus Sour	$4.700
Litmus Tónic	$5.700
Litmus Fentimans (Rose lemonade, Tonic, Light tonic, Valencian orange)	$7.700

LICORES

	NORMAL
Carolans Irish Whisky Cream	$5.400
Fernet Branca	$5.700
Amaretto Disaronno	$6.900
Drambuie	$6.900
Frangelico	$5.400
Chambord	$6.900

TEQUILAS

	NORMAL
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)	$4.900

MOJITOS

	NORMAL	INFARTO
Mojito Tradicional Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandia (según temporada)	$6.800	$8.900
Mojito Polaco Con Stolichnaya	$6.800	$8.900
Mojito Monster Con bebida energética.	$7.800	$9.400
Jack Mojito Jack Daniel's, berries y menta	$8.300	$9.900
Mojito Jager Mojito cubano con Jagermeister	$7.300	$8.900
Mojito Espumoso Espumante Undurraga Brut Royal	$6.700	$8.200
Mojito Ice Con Helado de Piña	$6.700	$8.200

SOUR

	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R	$4.900	5.900
Sour Peruano Pisco Barsol	$4.900	5.900
Sour Premium Con Espíritu de los Andes	$5.900	6.200
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 Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.	$4.900	

MULE

Moscow Mule Stolichnaya, limón y Ginger Beer.	$7.500
Pink mule Gin frutilla, limón y Ginger Beer.	$7.500
Tennesse Mule Jack Daniel's, limón y Ginger Beer.	$7.500
Berlín Mule Jagermeister, limón y Ginger Beer.	$7.500
Dark & Stormy Flor de Caña 12 años, limón y Ginger beer.	$7.500
London Mule Gin Bull Dog, limón y Ginger beer.	$7.500
Irish Mule Whiskey Tullamore Dew, limón y Ginger beer.	$7.500

SPRITZ

Aperol Spritz Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda.	$6.500
Aperol Original Receta italiana con Ricadonna Chardonnay Brut	$6.900
Chambord Spritz Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal	$6.600
new Licor 43 Spritz Licor 43, Undurraga Brut Royal, naranja y soda.	$6.900
new Campari Spritz Campari, Undurraga Brut Royal y soda.	$6.500
new St. Germain Spritz St Germain, Undurraga Brut Royal y Soda.	$6.900
Ramazzotti Rosato Ramazzotti y tónica.	$6.900
Ramazzotti Spritz Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.	$6.900

JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	$12.900
Sangría Barba Blanca Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	$12.900
new Sangría Lolea España , 750cc	$14.900
Jarra Caipiriña Pirata Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuya y toques de agua mineral.	$13.900
Mojito Gigante Elige tu mojito preferido versión 1.5 lts.	$15.300
Cidra Pirata Vodka pepino, frambuesa y limón, Licor de Cassis, Cidra Outcider Rodajas de Pepino y Manzana.	$13.300
Jarra Ramazzotti Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox	$21.500

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:

Errázuriz Max Reserva	$21.100
Errázuriz Reserva Series	$14.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$13.100

CARMÉNÈRE:

Errázuriz Max Reserva	$21.100
Caliterra Tributo	$18.100
Errázuriz Reserva Series	$14.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$13.100

MERLOT:

Undurraga Sibaris Gran Reserva	$13.100

SAUVIGNON BLANC:

Errázuriz Reserva Series	$14.100

CHARDONNAY:

Errázuriz Reserva Series	$14.100

OTRAS CEPAS:

Undurraga Late Harvest (375cc.)	$9.700
Morandé Reserva One to One Malbec	$14.100
Oveja Negra Reserva Cabernet Franc/Carménère	$14.100

BARBA DE AUTOR

	NORMAL	INFARTO
Capitán Green Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	$7.900	$9.500
The Notorius Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, jengibre rodela y menta.	$6.500	
7 Mares Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	$7.700	$9.500
Barba Roja Gin Hendrick's, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.	$8.300	
Bárbaro Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.	$7.700	$9.500
Almirante Jack Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.	$7.800	
Electric Lemonade Stolichnaya, Flor de Caña, Gin ,Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	$7.700	$9.500
Chaparrito Tequila , triple sec , jugo de pomelo maracuyá y jarabe de agave.	$7.800	
Flor de Cuba Flor de Caña mix, frangelico, jugo de; Mango, naranja, limón y crema de coco.	$8.300	
new Pera del Pacífico Vodka Pera, jugo de pomelo, syrup simple, triple sec y jugo de limón.	$8.300	
Sour Ramazzotti Receta tradicional sour con Ramazzotti Rossato y amargo angostura.	$6.800	
new Tostado Rosso Mistral barrica tostada, pulpa de piña, pulpa de frutilla, jugo de limón, syrup simple y Aperol.	$7.800	
new Volcano 12 Flor de caña 12 Años, Licor de Flor de Sauco, Jugo de limón, piña y pomelo.	$7.800	

CLÁSICOS

	NORMAL	INFARTO
Daiquiri Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano	$7.600	$9.500
Piña Colada Con Flor de Caña Coco	$7.600	$9.500
Margarita El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	$5.700	
Caipiriña Cachaça 51 Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	$6.100	$7.700
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 Whisky Grant's, Drambuie	$7.100	
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie	$8.100	
John Collins Whisky Grant's, limón, agua mineral	$6.300	$7.900
Drambuie Collins Drambuie, limón, agua mineral.	$6.300	
Tom Collins Gin, jugo de limón endulzado, mineral	$6.300	
Ruso Negro o Blanco* Stolichnaya, licor de café, crema*	$6.600	
Caipiroska Lime Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.	$5.900	$7.500
Padrino Grant's, Amaretto y marrasquino.	$6.400	
new Campari Tónica Campari, Tónica y rodajas de naranja	$6.100	

ESPUMANTES

NACIONAL

Undurraga Brut Royal 750 cc.	$14.100
Undurraga Dulce	$14.100
Undurraga Rose Royal 750 cc.	$16.100
Undurraga Extra Brut 750 cc.	$18.100

IMPORTADA

Riccadonna (Italia): Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco	$17.100

SIDRA

Outcider Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten	$3.000
Pehuenie Sweet Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	$3.900
Pehuenia Cardamomo - Cucumber Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	$3.900
Sidra Pehuenia Dry Cider Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	$3.900

COPAS

Undurraga Brut Royal	$4.100
Riccadonna Chardonnay Brut	$4.400
Errazuriz Reserva C.S/S.B	$4.100
Sangría Barba Blanca Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal	$5.100
Sangría Barbazul Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral	$5.100

JUGOS

Naturales Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango,Maracuyá, Arándano, Piña.	$4.600
Varadero Frutilla, crema de coco	$4.900
Tusi Frambuesa, Chirimoya	$4.900
Huracán Piña, crema de coco	$4.900
Ross Fundador Chirimoya, mango, crema	$4.900
Frutillar Frutilla, frambuesa, arándano, manzana	$4.900
Limonada Barbazul Menta, gengibre	$3.700
Bebidas	$2.300

CAFETERÍA

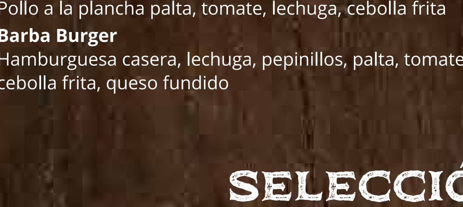
Expresso / Capuccino	$1.800
Cortado / Americano	$2.100
Infusiones Manzanilla / Te Verde / Frutos del Bosque/ Te Negro	$1.900

BARBALUNCHS

LUNES A VIERNES HASTA LAS 16:30 HRS

+ BEBIDA SIN ALCOHOL
$7.990
JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA,CHIRIMOYA,MANGO, MARACUYÁ, ARÁNDANO O PIÑA.
BEBIDAS: COCA COLA, FANTA, SPRITE, NORDIC

+ BEBIDA CON ALCOHOL
$10.990
SCHOPS / APEROL / RAMAZZOTTI /CIDRA / MOJITO (RON O VODKA) / PISCO SOUR.



BARBA AL PLATO

Tu Sandwich o Burger favorita sin pan.

Churrasco Pirata
Churrasco, palta, tomate, lechuga, cebolla frita

Pollo Pirata
Pollo a la plancha palta, tomate, lechuga, cebolla frita

Barba Burger
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, queso fundido

BARBA EJECUTIVO

LUNES A VIERNES HASTA LAS 16:30 HRS

ARMA TU MENÚ + CAFÉ O TÉ
$8.400

Selecciona 1 Proteína:
Carne Vacuno, pollo o pescado.
Hamburguesas: (carne, notburguer o quínoa) Salteado.

Selecciona 1 Acompañamiento:
A lo pobre (Papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito)
Arroz y mini ensalada a la chilena.
Panaché de verduras (Mix de verduras salteadas; cebolla morada, repollo morado, pimientos juliana y zapallo italiano)
Ensalada surtida (Verduras de la estación)

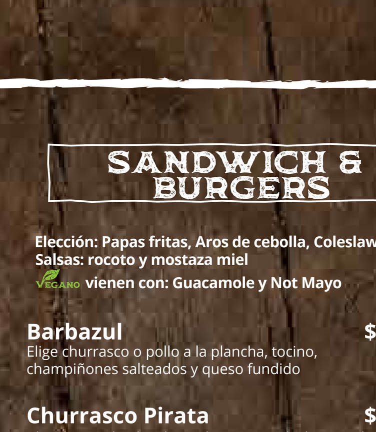
Papas fritas con salsas de la casa (Rocoto y Sour cream)

Selecciona 1 para Beber: Schop Cristal, Vino de la casa o Bebida en lata.

SELECCIÓN DEL BARBA

LUNES A VIERNES HASTA LAS 16:30 HRS

SANDWICHS O BURGERS -25%



CEVICHES -25%

PAPAS LUNCH TAMAÑO INDIVIDUAL -25%

PAPAS DEL BARBA

*Up-grade de papas normal a **papa rústica o Tamaño Infarto***

	NORMAL 1KG	RUSTICA 1KG	1,5 KG
Papas Fritas	$9.900	$12.400	$15.300
CQC Papas fritas con queso & ciboulette.	$14.500	$15.500	$18.300
Papasaurio Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y Tocino.	$14.500	$15.500	$18.300
Tornado Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne molida picante y cebollín y un toping de ciboulette.	$14.500	$15.500	$18.300
Chicken Chips Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con toping de sour cream.	$14.500	$15.500	$18.300
Deluxe Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarones salteados.	$14.500	$15.500	$18.300
Vegetariano Barbafries Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.		$15.500	$18.300
Huracán Hot Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo, tocino, tomate y cebollín salteado con un toque de cilantro.	$14.500	$15.500	$18.300
Mechada Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos salteados.	$14.500	$15.500	$18.300
Chorillana Mechada Papas Fritas, Carne Mechada, Choricillo y tocino crispy, cebolla caramelizada y dos huevos fritos.	$14.900	$16.500	$19.300
Tri-Carnes Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza.	$16.500	$17.900	$19.900
Vegano Ve-fries mex Papas fritas cubiertas con carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate,cebollín, porotos negros y mix pimientos.	$14.500	$15.500	$18.300
Vegetariano Barbarianas Papas fritas cubiertas con champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.	$14.500	$15.500	$18.300
Papas Infarto Papas fritas cubiertas de carne, choricillo, cebolla caramelizada y la famosa salsa Tornado.			$18.300
Papas Trufadas Papas trufadas con queso de cabra.	$14.500	$15.500	$18.300
new Papas Criollas Papas fritas ,queso fundido,cebolla ,pimenton salteado,lomo, tomate y pico de gallo.	$14.900	$15.500	$18.300
new Papas U.S.A Papas fritas ,queso fundido,lomo,cebolla caramelizada, tocino, pepinillo y bbq.	$14.900	$17.500	$19.300
new Papas Checo Papas fritas ,queso fundido, salsa tornado, jalapeño, guacamole y sour cream.	$14.900	$17.500	$19.300
new Papas Pil-Pil Papas fritas, queso fundido, salteado pil-pil de frutos del mar camarones, ostiones, calamares y gajos de limón.	$16.500	$17.900	$19.900

SANDWICH & BURGERS

Elección: Papas fritas, Aros de cebolla, Coleslaw.
Salsas: rocoto y mostaza miel
Vegano vienen con: Guacamole y Not Mayo

Barbazul Elige churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido	$10.400
Churrasco Pirata Churrasco a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	$10.400
Barbamechada Mechada casera , tomate , palta , mayonesa y queso fundido.	$10.100
new Pollo Charro Pollo frito, queso fundido, coleslaw, jalapeño y mayonesa	$10.400
new White house burger Hamburguesa de vacuno, coleslaw, mostaza miel, aros de cebolla y tocino.	$8.900
Barbasaurio Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, aros de cebolla (3u), salsa BBQ, crispy de tocino.	$10.300
Barbaburger Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.	$10.200
new Barbajón Doble hamburguesa, doble queso cheddar, pepinillo y BBQ.	$10.900
Vegano Big Burger Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta	$11.400
Vegano Big Saurio Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta	$11.400
Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas.	$2.100

TABLAS

Tabla Barbazul Trozos de lomo liso con salsa tres quesos, camarones al pilpil, albóndigas 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 parmesana, calamares y camarones apanados,tártar de atún, tostadas y salsas de la casa.	$19.900
Tabla Sin Rollos Atún tataki en costra de sesamos, dúo de hummus (Rocotto y cilantro), nachos con guacamole, brochetas de camarón, verduras salteadas	$19.900
Picoteo Pollo apanado (Chicken Fingers), camarones al pilpil, Empanadas mechada queso, papas fritas y nachos con guacamole, quesadilla carne queso y cebolla caramelizada, salsa rocoto	$18.500
Tri-carnes Pocillos de lomo y camarones al ajillo, pollo a la mostaza, acompañado de tostadas, salsa de rocotto 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
Vegetariano Vegetariana Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo y cebollín.	$8.900
Vegano Veganilla Ranchera Tortillas rellenas Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	$9.400

ENSALADA

Chicken Salad Ingredientes: lechuga,tomate cubos , croutones , parmesano ,alcaparras, Chicken tenders y aderezo cesar.	$7.900
Atún Ingredientes: Atún tataki en costra de sesamo, lechuga, palta ,champiñones ,pimientos, fondo de alcachofa y aderezo de soya dulce.	$7.900

POSTRE

Brownie Barbazul Tibio biscocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	$5.400
Torta del día	$5.400
Waffle Barbazul Wafle con salsa de chocolate ,helado de vainilla y mix frutos del bosque	$5.400

PIQUEOS

Entraña Barbazul Carne de entraña asada acompañada de papas rusticas, pico de gallo, salsa de rocotto y tostadas.	$19.900
Crudo Barbazul Tartaro de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, aji verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	$10.900
Ceviche Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	$11.900
new Cevichón Ceviche estilo peruano con mix de frutos del mar ostion, salmon camaron ,cebolla morada, camote dulce, canchita cilantro y leche de tigre y rocotto.	$12.500
Camarones Ecuatorianos Apanados Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	$11.900
Greda Pil-Pil Elige: Pollo, Lomo o camarón Proteína Salteada en aceite de oliva, ajo, ají cacho de cabra, vino blanco, acompañado de tostadas.	$11.900
Nachos con Guacamole opción c/s piña	$7.900
Nachos Chilli Nachos con salsa chedar, jalapeño, salsa tornado y sour cream.	$9.500
Tartar de Atún Atún, cebolla, pimentón, pepenillo, cilantro, Jugo de limón, soya, salsa inglesa, palta y tostadas.	$10.900
Vegetariano Empanadas Queso Mozzarella (12u)	$9.900
Mix Empanadas Caseras (8u) Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracan Hot, BarbaMechada.	$12.900