



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

CERVEZAS

SCHOP 500CC

Cristal	NORMAL \$3.50
Heineken	\$4.60
Austral Calafate Ale	\$4.90
Torobayo	\$4.90

BOTELLA INDIVIDUAL

NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL:	
NORMAL	
Cristal/ Cristal Light	\$3.30
Royal Guard Lager	\$3.50
Lager/ IPA/ Smooth Lager/ Amber Ale	
Heineken	\$3.50
Heineken Silver	\$3.50
Sol	\$3.50
Coors Original	\$3.50
ESPECIALIDAD:	
Kunstmann	
Torobayo/ Beck's Lager/ Lager sin filtrar/ Arandano / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torobayo / Trigo / Gran lager	500cc \$4.700
Austral	\$3.500
Lager/ Calafate Ale/ Patagonia / Rubiarbo	
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
Tabasco, jugo de limón, jugo de tomates, sal y pimienta	
Tropical	\$5.100
Pulpita de Maracuyá, pulpa de Mango, jugo de limón y tabasco	
Cítrica	\$5.100
Salsa inglesa, jugo de naranja, jugo de pomelo, jugo de limón	

MONSTER

MONSTER	
Monster Energy Drink:	\$2.800
Regular/ Ultra Paradise /Mango Loco	
Mix Monster:	
II + Jack Daniel's Old N°7	\$8.200
III + Grant's Triple Wood	\$7.200
III + Stolichnaya	\$7.200
III + Flor de Caña 5 Años Reserva	\$7.200
III + Perlanegra	\$8.200
Monster + Jagermeister	
III + Dolls	\$9.200
Monster + Cobos de Undurraga Brut Royal	
III + Undurraga Brut Royal	\$16.100
2 Monster Botella Undurraga Brut Royal	

PROMOS

2 CORTOS + 1 BEBIDA	
Pisco Mistral 35°	\$7.900
Ron Flor de Caña 12 Años	\$10.700
Barbamonster	\$8.600
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	
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

DESTILERIA

PISCO

Tres R 35°	NORMAL \$4.900	INFARTO \$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
Espíritu de los Andes 40°	\$6.700	\$8.500

TENNESSE WHISKEY

NORMAL	
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

NORMAL	
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

NORMAL	
Tullamore Dew	\$6.900

BOURBON

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

VODKA

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

MOJITOS

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

SOUR

NORMAL	
Pisco Sour	\$4.800
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R	\$9.900
Sour Peruano	\$4.900
Pisco Barsol	\$9.900
Sour Premium	\$5.900
Con Espiritu de los Andes	\$6.200
Frangelico Sour	\$4.900
Jack Honey Sour	\$4.900
Clásico 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.	
London Mule	\$7.500
Gin Bull Dog, limón y Ginger beer.	
Irish Mule	\$7.500
Whiskey Tullamore Dew, limón y Ginger beer.	

BARBA DE AUTOR

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

CLÁSICOS

NORMAL	
Daiquiri	\$7.600
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano	\$9.500
Piña Colada	\$7.600
Con Flor de Caña Coco	\$9.500
Margarita	\$5.700
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	
Caipiríña Cachaça 51	\$6.100
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	\$7.700
Long Island Ice Tea	\$6.800
Cosmopolitan	\$6.100
kir royal	\$4.500
Manhattan	\$6.100
Martini	\$6.100
Negroni	\$6.800
NORMAL	
Clavo Oxidado	\$7.100
Whisky Grant's, Drambuie	
Oxidado Jack	\$8.100
Whisky Grant's, Drambuie	
John Collins	\$6.300
Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$7.900
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*	
Caipiroska Lime	\$5.900
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.	\$7.500
Padrino	\$6.400
Whisky Grant's, Amaretto y marrasquino.	
Campari Tónica	\$6.100
Campari, Tónica y rodajas de naranja	

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	\$3.000
Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten	
Pehuena Sweet	\$3.900
Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	
Pehuena Cardamomo - Cucumber	\$3.900
Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	
Sidra Pehuena Dry Cider	\$3.900
Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	

COPAS

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

JUGOS

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



PAPAS DEL BARBA

Up-grade de papas normal a papa rústica o Tamaño Infarto	
NORMAL RÚSTICA	
Papas Fritas	\$9.900 \$12.400 \$18.300
CQC	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas con queso & cebollitas	
Papasaurio	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y Tocino.	
Tornado	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne molida picante y cebollín y un topping de chuletete.	
Chicken Chips	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate saltado con topping de sour cream.	
Deluxe	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estrogón, camarones saltados.	
Barbafritas	\$15.500 \$18.300
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, cebollitas y sour cream.	
Huracán Hot	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo, tocino, tomate y cebollín saltado con un toque de cilantro.	
Mechada	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos saltados.	
Chorillana Mechada	\$14.900 \$16.500 \$19.300
Papas fritas, carne Mechada, Chorizillo y tocino crispy, cebollita caramelizada y dos huevos fritos.	
Tri-Carnes	\$16.500 \$17.900 \$19.900
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mozaiza.	
Ve-fritas mex	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas cubiertas con carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros y mix pimientos.	
Barbarianas	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas artesanales con champiñones, tomate, chocio, cebollín, queso fundido y sour cream.	
Papas Infarto	\$18.300
Papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebollita caramelizada y al fambosa salsa Tornado.	
Papas Trufadas	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas trufadas con queso de cabra.	
Papas Criollas	\$14.500 \$15.500 \$18.300
Papas fritas, queso fundido, cebolla, pimentón saltado, lomo, tomate y queso de cabra.	
Papas U.S.A	\$14.900 \$17.500 \$19.300
Papas fritas, queso fundido, lomo, cebolla caramelizada, tocino, pepinillo y bbq.	
Papas Choco	\$14.500 \$17.500 \$19.300
Papas fritas, queso fundido, salsa tornado, jalapeño, guacamole y sour cream.	
Papas Pil-Pil	\$16.500 \$17.900 \$19.900
Tallo bischocha de chocolate con nueces acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	

SANDWICH & BURGERS

Elección: Papas fritas, Aros de cebolla, Coleslaw, Salsas: roquer y mostaza miel	
*Vegano. Vienen con: Guacamole y Not Mayo	
Barbazul	\$10.400
Elige churrasco o pollo a la plancha, tocino, mechada, queso y mostaza miel	
Churrasco Pirata	\$10.400
Churrasco a la plancha, patla, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
Barbamechada	\$10.100
Mechada, queso, tomate, patla, mayonesa y queso fundido.	
Pollo Charro	\$10.400
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	\$10.300
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, aros de cebolla (3u), salsa BBQ, crispy de tocino.	
Barbamburguer	\$10.200
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, queso y fundido, cebolla caramelizada, mayonesa y patla fundido.	
Barbajitos	\$10.900
Doble hamburguesa, doble queso cheddar, pepinillo y BBQ.	
Big Burger	\$11.400
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, patla, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta.	
Big Saurio	\$11.400
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta.	
Agregados: Patla, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas.	\$2.100

TABLAS

Tabla Barbazul	\$19.500
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	
Tabla del mar	\$19.900
Ceviche de salmón, ostiones a la parmesana, calamares y camarones apañados, tartar de atún, tostadas y salsas de la casa.	
Tabla Sin Rollos	\$19.900
Atún tataki en costra de sesamos, dón de hummus (Rocoto y cilantro), nachos con guacamole, brochetas de camarón, verduras saltadas	
Picoteo	\$18.500
Pollo apañado (Chicken Fingers), camarones al pilpil, Parmesan mechada queso, papas fritas y nachos con guacamole, quesadilla carne queso y cebolla caramelizada, salsa rocoto	
Tri-carnes	\$18.500
Pocillos de lomo y camarones al ajillo, pollo a la mostaza acompañado de tostadas, salsa de rocoto y sour cream	

QUESADILLAS

Todas las quesadillas llevan salsa de la casa

Mechada	\$9.400
Tortillas rellenas Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento.	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$9.900
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$8.900
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, chocio y cebollín.	
Veganilla Ranchera	\$9.400
Tortillas rellenas Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	

ENSALADA

Chicken Salad	\$7.900
Ingredientes: Lechuga, tomate, cebolla, crotonetes, puerriano, akaparras, Chicken tenders y aderezos cesar.	
Atún	\$7.900
Ingredientes: Atún tataki en costra de sesamo, lechuga, patla, champiñones, pimientos, fondo de alcañal y aderezo de soja dulce.	

POSTRE

Brownie Barbazul	\$5.400
Tallo bischocha de chocolate con nueces acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	</