

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

CERVEZAS

SCHOP 500cc	
Cristal	NORMAL \$3.90
Heineken	\$4.60
Austral Calafate Ale	\$4.90
Torobayo	\$4.90

BOTELLA INDIVIDUAL	
NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL	
Cristal/Cristal Light	NORMAL \$3.90
Royal Guard Lager	\$3.50
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	
Heineken	\$3.50
Sol	\$3.50
Coors Original	\$3.50

ESPECIALIDAD	
Kunstmann	\$4.100
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 / Rubiarbo	\$3.500
Torres del Paine 500cc	\$4.800
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

DESTILERÍA

PISCO	
Tres R 35°	NORMAL \$4.900
Mistral 35°	\$4.900
Mistral 40°	\$5.900
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°	\$5.500
Horcón Quemado 40°	\$5.900
Espirito de los Andes 40°	\$6.700

TENNESSE WHISKEY	
Jack Daniel's Old N°7	NORMAL \$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	NORMAL \$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 Shaker	\$6.700

IRISH WHISKEY	
Tullamore Dew	NORMAL \$7.200

BOURBON	
Woodford Reserve	NORMAL \$6.600

VODKA	
Stolichnaya	NORMAL \$6.100
Original/Saboros	\$7.900
Original Cramberr, Mango y Grapefruit	\$8.400
Stolichnaya Elit	\$8.400
Finlandia/Saboros	\$6.400

RON	
Flor de Caña:	NORMAL
5 Años Reserva	\$5.600
7 Años Gran Reserva	\$6.100
12 Años Centenario	\$7.100
Bayou Spiced	\$6.300

GIN	
Hendrick's	NORMAL \$7.900
Bull Dog	\$9.000

JAGERMEISTER	
Shot Jagermeister	NORMAL \$4.100
Jagermeister + Bebida	\$6.400
Deer&Beer (Shot Jager + Schop)	\$7.100

LITMUS	
Litmus Sour	NORMAL \$4.700
Litmus Tonic	\$5.700
Litmus Fentimans (Rose limonada, Tonic, light tonic, Valencian orange)	\$7.700

LICORES	
Carolans	NORMAL \$5.400
Campari	\$5.700
Fernet Branca	\$5.700
Amaretto Disaronno	\$6.900
Drambuie	\$6.900
Franglico	\$5.400
Chambord	\$6.900

TEQUILAS	
El Jimador Reposado (Shot)	NORMAL \$4.400
El Jimador Blanco (Shot)	\$4.400
Herradura Reposado (Shot)	\$4.700
Herradura Añejo (Shot)	\$4.900
Herradura Ultra (Shot)	\$4.900

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	\$8.200
Monster + Jagermeister	
+ Dells	\$9.200
Monster + 2 Copas de 1 Undurruga Brut Royal	\$16.100
+ Undurruga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurruga Brut Royal	

MOJITOS

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

SPRITZ

Ramazotti Rosato	\$6.500
Ramazotti Spritz	\$6.500
Ramazotti Undurruga Brut Royal, hojas de menta y soda	\$6.600
Chambord Spritz Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurruga Brut Royal	\$6.600
Aperol Spritz Spritz, Undurruga Brut Royal, naranja, soda.	\$6.500
Aperol Original Receta Italiana con Riccadonna Chardonnay Brut	\$6.900

PROMOS

2 CORTOS + 1 BEBIDA	
Pisco Mistral 35°	\$7.900
Ron Flor de Caña 7 Años	\$8.900
Barbamonster	\$8.600
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$9.700
Whisky Grant's Triple Wood	\$9.700
Whisky Tullamore DEW	\$10.900
Whisky Glenfiddich 12	\$13.600
Jack Daniel's Old N°7	\$13.400

MOJITOS

SOUR	
Pisco Sour Tradicional arandino, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R	NORMAL \$4.900
Sour Peruano	\$4.900
Sour Premium Con Espiritu de los Andes	\$5.900
Franglico 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	\$4.900
Gin Frutilla, Jugo de limón azucarado.	

JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul VINO Blanco, arandino, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, miera	\$12.900
Sangría Barba Blanca Duraznos, Muecadas con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	\$12.900
Jarra Calipirina Pirata Cachaça 51° licor de piña, macedo, maracuyá y toques de agua mineral.	\$13.900
Mojito Gigante Espumante, Undurruga versión 1.5 lt.	\$15.300
Cidra Pirata Vodka pepino, frambuesa y limón, Licor de Cassis, Cidra Outlander, Rodgas de Peppino y Manzana.	\$13.300
Jarra Ramazzotti Jera de 1.14 Copones Aprox	\$21.500

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

MOJITOS

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

VINOS

CABERNET SAUVIGNON	
Errázuriz Max Reserva	\$31.100
Errázuriz Reserva Series	\$24.100
Undurruga Sibarib Gran Reserva	\$23.100

BARBA DE AUTOR

Capitán Green Papipino macedado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	NORMAL \$7.900
7 Mares Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	NORMAL \$7.700
Bárbaro Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.	NORMAL \$7.700
Electric Lemonade Stolichnaya, Flor de Caña, Gin Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	NORMAL \$7.900
Flor de Cuba Flor de Caña mix, franglico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.	NORMAL \$8.300
Sour Ramazzotti Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosato y amargo angostura.	NORMAL \$6.800
Volcano 12 Flor de Caña 12 Años, Licor de Flor de Sauco, jugo de limón, piña y pomelo.	NORMAL \$7.800

MOJITOS

The Notorious Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, Jengibre rodela y menta.	NORMAL \$7.300
Barba Roja Gin Frutilla, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.	NORMAL \$8.300
Almirante Jack Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.	NORMAL \$7.800
Chaparrito Tequila, triple sec, jugo de pomelo maracuyá y jarabe de agave.	NORMAL \$7.800
Pera del Pacífico Vodka Pera, jugo de pomelo, syrup simple, triple sec y jugo de limón.	NORMAL \$8.300
Tostado Rosso Mistral barrica tostada, pulpa de piña, pulpa de frutilla, jugo de limón, syrup simple y Aperol.	NORMAL \$7.800

ESPUMANTES

Undurruga Brut Royal 750 cc.	\$14.100
Undurruga Dulce	\$14.100
Undurruga Rose Royal 750 cc.	\$16.100
Undurruga Extra Brut 750 cc.	\$18.100
IMPORTADA Riccadonna (Italia): Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco	\$17.100
SIPA Outlander Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten	\$3.000
Pehuena Sweet Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	\$3.900
Pehuena Cardamomo - Cucumber Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	\$3.900

CLÁSICOS

Daiquiri Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arandano.	NORMAL \$7.600
Piña Colada Con Flor de Caña Coco	\$7.600
Margarita El Jimador, Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arandano, maracuyá.	\$7.700
Caipirinha Cachera 51 Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	\$7.700
Long Island Ice Tea	\$8.400
Cosmopolitan	\$6.100
kir royal	\$4.500
Manhattan	\$6.100
Martini	\$6.100
Negroni	\$6.800

CLÁSICOS

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
Drambuie Collins Drambuie, limón, agua mineral.	\$6.300
Tom Collins Gin, jugo de limón, azúcarado, 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
Padrino Grant's, Amaretto y maracuyá.	\$6.400

COPAS

Undurruga Brut Royal	\$4.100
Riccadonna Chardonnay Brut	\$4.400
Errázuriz Reserva	\$4.100
Sangría Barba Blanca Duasos macedados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurruga Brut Royal	\$5.100
Sangría Barbazul VINO blanco, arandino, duraznos, jugo de naranja, toque de caramelo, canela y miera	\$5.100

CLÁSICOS

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
Drambuie Collins Drambuie, limón, agua mineral.	\$6.300
Tom Collins Gin, jugo de limón, azúcarado, 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
Padrino Grant's, Amaretto y maracuyá.	\$6.400

CLÁSICOS

Barbazuil Elige churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	\$10.400
Churrasco Pirata Churrasco a la plancha, patita, tomate, lechuga, cebolla fría y mayonesa.	\$8.900
Barbamechada Mechada casera, tomate, patita, mayonesa y queso fundido.	\$10.100
Pollo Charro Pollo frito, queso fundido, coleslaw, jalapeño y mayonesa.	\$10.400
White house burger Hamburguesa de vacuno, coleslaw, mostaza miel, arroz de cebolla y queso.	\$8.900
Barbasaurio Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, arroz de cebolla (3), salsa BBQ, crispie de tocino.	\$10.300
Barbarger Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, patita, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.	\$10.200
Big Burger Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, patita, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta.	\$11.400
Big Saurio Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta.	\$11.400
Agregados: Patita, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas.	\$2.100

TABLAS

Tabla Barbazul Trozos de lomo liso con salsa tres quesos, camarones al pilpil, albiondigos sobre base de ponedoro a la crema, arroz de cebolla, croquetas de pollo, tostadas.	\$19.500
Tabla del mar Ceviche de salmón, ostiones a la parmesana, calamares y camarones apañados a la crema, tostadas y salsa de la casa.	\$19.900
Tabla Sin Rollos Atún tataraki en costra de sesamos, duo de hummus (rocoto y cilantro), nachos con guacamole, brochetas de camarón, verduras salteadas.	\$19.900
Picoteo Pollo ahumado (Chicken Fingers), camarones al pilpil, Espumante mechada queso, papas fritas y nachos con guacamole, quesadilla carne queso y cebolla caramelizada, salsa rocoto.	\$18.500
Tri-carne Pochitos de lomo y camarones al ajillo, pollo a la mostaza, acompañado de tostadas, salsa de rocoto y sour cream.	\$18.500

CLÁSICOS

Mechada Tortillas rellenas carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimientos salteados.	\$8.900
Carne, Pollo, Camarón o Mixta Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	\$9.400
Vegetariana Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choddy y cebolla.	\$8.400
Veganilla Ranchera Tortillas rellenas con queso, mechada picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebolla, puerro negro y mix pimientos.	\$8.900

PIQUEOS

Entraña Barbazul Carne de entraña asada acompañada de papas rústicas, pico de gallo, salsa de rocoto y tostadas.	\$19.900
Crudo Barbazul Tartar de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostones.	\$10.900
Ceviche Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas.	\$11.900
Cevichón Ceviche estilo peruano con mix de frutos del mar asados, salmón camarón, cebolla morada, camote dulce, cancha chilana y leche de tigre y rocoto.	\$12.500
Camarones Ecuatorianos Apanados Acompañados de salsa de cilantro y sour cream.	\$11.900
Greda Pil-Pil Elige Pollo, Lomo o Camarón. Pichón Salteado en aceite de oliva, ajo, ají cacho de cabra, vino blanco, acompañado de tostadas.	\$11.900
Nachos con Guacamole opción cr5 piña	\$7.900
Nachos Chilli Nachos con salsa cheddar, jalapeño, salsa tamarindo y sour cream.	\$9.500
Nachos de Atún Atún, cebolla, pimiento, pepinillo, cilantro, jugo de limón, soya, salsa inglesa, patita y tostadas.	\$11.900
Empanadas Queso Mozzarella (12u)	\$9.900
Mix Empanadas Caseras (8u) Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Oxeña, Tornado, Huracán Ho, Barba Mechada.	\$12.900

ENSALADA

Chicken Salad Ingredientes: Jeringa, tomate cubos, croquetas, pimientos, ají picos, cebolla, amonion, calabacido, lomo, queso fundido y sour cream.	\$7.900
Atún Ingredientes: Atún tataraki en costra de sesamos, leña, ajo, patita, chirimoya, puerro negro, fondo de cebolla, choddy y aderezo de descajuado.	\$7.900

POSTRE

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