

BARBA NEGRA PINK

GERVEZAS

SCHOP 500cc	
	NORMAL
Heineken	\$4.600
Cristal	\$3.900
Austral Calafate Ale	\$4.900
Torobayo	\$4.900

BOTELLA INDIVIDUAL

NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL	
	NORMAL
Cristal/ Cristal Light	\$3.300
Royal Guard Lager	\$3.500
Heineken	\$3.500
Sol	\$3.500
Coors Original	\$3.500

ESPECIALIDAD

Kunstmann	\$4.100
Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arándano / 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 Palme 500cc	\$4.800
Imperial	\$3.500
Dolbek	\$4.100
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

MONSTER

	NORMAL
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	\$7.200
+++ + Perlanegra	\$8.200
+++ + Jagermeister	\$8.200
+++ + Dolls	\$9.200
+++ + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	\$16.100
+++ + Undurraga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	

PROMOS

2 GORTOS + 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

PREMIUM SOFT DRINKS

	NORMAL
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
Trés R 35°	\$4.900	\$6.900
Mistral 35°	\$4.900	\$6.900
Mistral 40°	\$5.900	\$7.700
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	\$7.200

BOURBON

	NORMAL
Woodford Reserve	\$6.600

VODKA

	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$6.100	\$7.900
Original/Sabores: Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, Blueberry, Naranja		
Stolichnaya Elite	\$8.400	
Finlandia/Sabores: Original, Cramberr, Mango y Grapefruit	\$6.400	\$8.100

MOJITOS

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

SOUR

	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour	\$4.900	\$5.900
Tradicional: arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Trés R		
Sour Peruano	\$4.900	\$5.900
Pisco Barsol		
Sour Premium	\$5.900	\$6.200
Con Espiritu de los Andes		
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, limón y Ginger Beer.		

MULE

	NORMAL
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.	
Bull Dog 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
Papas fritas cubiertas con queso fundido, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.		
7 Mares	NORMAL \$7.900	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	
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomatillo saiteado con un toque de cilantro.		
Sour Ramazzotti	NORMAL \$6.800	
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosato y amargo angostura.		
Volcano 12	NORMAL \$7.800	
Flor de caña 12 Años, Licor de Flor de Sauco, jugo de limón, piña y pomelo.		

The Notorius	NORMAL \$7.300
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 Pacífico	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, syrup simple y Aperol.	

CLÁSICOS

	NORMAL	INFARTO
Daiquiri	\$7.600	\$9.500
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano		
Piña Colada	\$7.600	\$9.500
Ron Flor de Caña Coco		
Margarita	\$5.700	
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá		
Caipiríña Cachaça 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	

	NORMAL	INFARTO
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 endulzado, mineral		
Napolitana	\$6.600	
Jamón acaramelado, tomate y aceitunas		
Ruso Negro o Blanco*	\$6.600	
Stolichnaya, 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 marrasquino.		

PAPAS DEL BARBA

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

	NORMAL	RÚSTICA	INFARTO
Papas Fritas	\$9.900	\$12.400	\$15.300
Papas fritas con queso & ciboulette.	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y tocino.	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Tornado	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, carne medallada y cebollín y un toping de ciboulette.			
Chicken Chips	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomatillo saiteado con toping de sour cream.			
Deluxe	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarones saiteados.			
Barbacuffs	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
Huracán Hot	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo, tocino, tomate y cebollín saiteado con un toque de cilantro.			
Mechada	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne medallada y pimientos saiteados.			
Chorillana Mechada	\$14.900	\$16.500	\$19.300
Papas fritas, carne mechada, chorizo y tocino crispy, cebolla caramelizada y dos huevos fritos.			
Tri-Carnes	\$16.500	\$17.900	\$19.900
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pilpil y pollo a la mostaza.			
Ve-Fries 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 cubiertas con champiñones, tomate, choldo, cebollín, queso fundido y sour cream.			
Papas Fritas	\$18.300		
Papas fritas cubiertas con queso, chorizo, cebolla caramelizada y la famosa salsa Tornado.			
Papas Trufadas	\$14.500	\$15.500	\$18.300
Papas trufadas con queso de cabra.			
Papas Criollas	\$14.900	\$15.500	\$18.300
Papas fritas cubiertas con queso fundido, lomo, pimientón saiteado, lomo, tomate y queso de cabra.			
Papas U.S.A	\$14.900	\$17.500	\$19.300
Papas fritas queso fundido, lomo, cebolla caramelizada, tocino, papas y yuca.			
Papas Checo	\$14.900	\$17.500	\$19.300
Papas fritas queso fundido, salsa tornado, jalapeño, guacamole y sour cream.			
Papas Pil-Pil	\$16.500	\$17.900	\$19.900
Papas fritas queso fundido, salteado pil-pil de frutos del mar camarones, ostiones, calamitos y gajos de limón.			

QUESADILLAS

Mechada	\$9.400
Tortillas rellenas carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento.	
Carne, Pollo, Camarón o Cebolla	\$9.900
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
Vegatariana	\$8.900
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choldo y cebollín.	
Veganista 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 cubos, crotones, pimientos, aceitunas, chedda tenders y queso oscar.	
Atún	\$7.900
Ingredientes: Atún itakali en conserva de sardinas, lechuga, palta, champiñones, pimientos, fondo de alcachofa y aderezo de soya diluto.	

POSTRE

Brownie Barbanegra	\$5.500
Tallo macho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla manjar al ron y salsa de chocolate.	
Torta de la casa	\$5.400
Waffle con trufa de chocolate, helado de vainilla y mix frutos del bosque.	

PIZZAS DEL BARBA

De las Mechadas	\$9.900
Mechada, cebolla caramelizada, pimiento.	
Le Toñe	\$9.900
Pizza con queso crisy, camarón Ecuatoriano.	
Le-Guié	\$9.900
Espinaca a la crema, champiñones, tocino crisy.	
GreenBlue	\$9.900
Mechada, queso azul, palta picada.	
Campesina	\$9.900
Queso labra, tomate cherry, camarones y pesto.	
Barbaroja	\$9.900
Cebolla caramelizada, pimientón rojo, trozos de lomo.	
Tri-Carne	\$9.900
Jamón acaramelado, pepperoni, trozos de lomo.	
Rita	\$9.900
Jamón serrano, ricotta, albahaca.	
Napolitana	\$8.900
Jamón acaramelado, tomate, aceitunas negras, oregano.	
4 Garfios	\$8.900
Champiñón, jamón cocido, alcachofa, salame, rúcula.	
Quattro Verdure	\$8.900
Champiñón, choclo, champiñón, aceitunas negras y verduras.	
Corso	\$8.900
Queso cabra/mozzarella, pepperoni, ají amarillo.	
Cacciatore	\$9.900
Tomate, champiñones, pepperoni y ají amarillo.	