

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

## CERVEZAS

SCHOP 500cc	NORMAL	INFARTO
Cristal	\$3.500	
Heineken	\$4.600	
Austral Calafate Ale	\$4.900	
Torobayo	\$4.900	
Bluemoon	\$5.200	
Guayaacán IPA	\$4.900	

## BOTELLA INDIVIDUAL

NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL	NORMAL	INFARTO
Cristal / Cristal Light	\$3.200	
Royal Guard Lager	\$3.500	
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale		
Heineken	\$3.500	
Heineken Silver	\$3.500	
Sol	\$3.500	
Coors Original	\$3.500	

## ESPECIALIDAD

Kunstmann Torobayo / Soca / 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	
Dolbek Lager Belgal Ale / Maqui	\$4.100	
Szot Ambar	\$4.100	
Guayaacán 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	
Agregada Michelada	\$1.300	

## MICHELADAS Schop Cristal

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

## RED BULL

Red Bull Energy Drink	\$2.500	
Red Bull Sugar Free	\$2.500	
Red Bull Yellow Ed.	\$2.500	
Red Bull Red Ed.	\$2.500	

## PROMOS

2 CORTOS + 1 BEBIDA		
Pisco Mistral 35°	\$7.900	
Pisco Red Bull	\$9.500	
Ron Flor de Caña 12 Años	\$10.700	
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	\$13.900	
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	

## BARBA DE AUTOR

Capitán Green	\$7.900	\$9.500
Flor de Caña, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.		

7 Mares	\$7.700	\$9.500
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.		

Bárbaro	\$7.700	\$9.500
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.		

Electric Lemonade	\$7.700	\$9.500
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.		

Flor de Cuba	\$8.300	
Flor de Caña mix, frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.		

Sour Ramazzotti	\$6.800	
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosato y amargo angostura.		

Volcano 12	\$7.800	
Flor de Caña 12 Años, Licor de Flor de Sauro, jugo de limón, piña y pomelo.		

## CLÁSICOS

Daquiri	\$7.600	\$9.500
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano		
Piña Colada	\$7.600	\$9.500
Con Flor de Caña Coco		
Margarita	\$5.700	
El Jijamador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá		
Calipirña cachaca 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	\$9.500
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		
RUSO Negro o Blanco*	\$6.600	
Whisky Grant's, limón, paleta, mayonesa y queso fundido.		
Calipirña Lime	\$5.900	\$7.500
Stolichnaya, limón, de pica y toque de Soda.		
Padrino	\$6.400	
Grant's, Amaretto y marrasquino.		
Campari Tónica	\$6.100	
Campari, Tónica y rodajas de naranja		

The Notorius	\$6.500	
Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, jengibre rodela y menta.		
Barba Roja	\$8.300	
Gin Hendrick's, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.		
Almirante Jack	\$7.800	
Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.		
Chaparrito	\$7.800	
Tequila, triple sec, jugo de pomelo maracuyá y jarabe de agave.		
Pera del Pacífico	\$8.300	
Vodka Pera, jugo de pomelo, syrup simple, triple sec y jugo de limón.		
Tostado Rosso	\$7.800	
Mistral barrica tostada, pulpa de piña, pulpa de frutilla, jugo de limón, syrup simple y Aperol.		

## 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	\$10.400
Churrasco, palta, tomate, lechuga, cebolla frita	
Pollo a la Pirata	\$10.400
Pollo a la plancha palta, tomate, lechuga, cebolla frita	
Barba Burger	\$10.400
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
--------------------------	---------

Selección 1 Proteína: Carne Vagucano, pollo o pescado. Hamburguesas: (carne, postburger o quínoa) Salteado.

Selección 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)

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

## SELECCIÓN DEL BARBA

LUNES A VIERNES HASTA LAS 16:30 HRS

SANDWICHES O BURGERS	-25%
CEVICHES	-25%
PAPAS LUNCH	-25%

Selección: Papas fritas, Arroz de cebolla, Colestlaw, Salsas: rocoto y mostaza miel

Barbazul \$10.400  
Hamburguesa casera y queso fundido.

Churrasco Pirata \$10.400  
Churrasco a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.

Pollo Charro \$10.400  
Pollo frito, queso fundido, coleslaw, jalapeño y mayonesa

White house burger \$8.900  
Hamburguesa de vacuno, coleslaw, mostaza miel, arroz de cebolla y tocino.

Barbasauro \$10.300  
Hamburguesa casera, salsa queso oxidado, arroz de cebolla (BQ), salsa BBQ, crispy de tocino.

Barba burger \$10.200  
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.

Barbajón \$10.900  
Bibbe hamburguesa, doble queso cheddar, pepinillo y BBQ.

Big Burger \$11.400  
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta.

Big Sauro \$11.400  
Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, coleslaw, guacamole, not mayo en marraqueta

Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas, \$2.100

## PAPAS DEL BARBA

Upgrade de papas normal a normal infarto o tamaño infarto

Papas Fritas	\$9.900	\$12.400	\$15.300
CQC	\$14.500	\$15.500	\$18.300

Papas fritas con queso & ciboulette \$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 tocino y un toque de ciboulette.

Chicken Chips \$14.500 \$15.500 \$18.300  
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con topping de sour cream.

Deluxe \$14.500 \$15.500 \$18.300  
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo al estragón, champignon salteados.

Barbarries \$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 salteado con un toque de chutney.

Mechada \$14.500 \$15.500 \$18.300  
Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos salteados.

Chorillana Mechada \$14.900 \$16.500 \$19.300  
Papas Fritas, Carne Mechada, Chorillito y tocino crujiente, cebolla caramelizada y dos nuevos frios.

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 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 más pimientos.

Barbarianas \$14.500 \$15.500 \$18.300  
Papas fritas cubiertas con champiñones, tomate, choldo, cebollín, queso fundido y sour cream.

Papas Infarto \$18.300  
Papas fritas cubiertas de carne, chorillito, cebolla caramelizada y 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, queso fundido, cebolla, pimentón salteado, lomo, fritolite y queso cheddar.

Papas U.S.A \$14.900 \$17.500 \$19.300  
Papas fritas, queso fundido, cebolla caramelizada, tocino, pepinillo y queso.

Papas Checo \$14.900 \$17.500 \$19.300  
Papas fritas, queso fundido, salsa toronzo, 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, calamarcos y gajos de limón.

Papas Mejillones \$14.500 \$15.500 \$18.300  
Papas fritas, croquetes, camarones, limón de pica, cilantro.

## QUESADILLAS

Todas las quesadillas llevan salsas de la casa

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

## ENSALADA

Chicken Salad	\$7.900
Ingrédients: pollo, jamon, cebollos, tomates, pimientos, ajonjolí, queso cheddar y aderezo.	
Atún	\$7.900
Ingrédients: Atún, tomate en costra de sesamo, lechuga, papa, champiñones, pimientos, bonito de atún y aderezo de seso y dulse.	

## POSTRE

Brownie Barbazul	\$5.400
Tortilla bischoch de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	
Waffle Barbazul	\$5.400
Waffle con salsa de chocolate, helado de vainilla y mix frutos del bosque	
Helados	\$5.400
Snickers o Ferrero Rocher	

## DESTILERÍA

PISCO	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$4.900	\$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°	\$4.500	
Mistral Nobel Fire (shot)	\$4.500	
Horcón Quemado 35°	\$5.700	\$7.500
Horcón Quemado 40°	\$5.900	\$7.700
Espiritu de los Andes 40°	\$6.700	\$8.500
Pisco Red Bull	\$6.900	
Mistral 35° + Red Bull		

## TENNESSE WHISKEY

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

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

Tullamore Dew	\$6.900	
---------------	---------	--

## BOURBON

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

## VODKA

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

## MOJITOS

Mojito Tradicional	\$6.800	\$8.900
Elige tu mojito: Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa (ron sabor o sándia) (peginillo temporada)		
Mojito Polaco	\$6.800	\$8.900
Con Stolichnaya		
Mojito Red Bull	\$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 Undurruga Brut Royal		
Mojito Ice	\$6.700	\$8.200
Con Helado de Piña		

## SOUR

Pisco Sour	\$4.900	\$5.900
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R.		