

BARBA LUNCH 2X1

Lunes a Viernes
12:30 a 15 hrs



CEVICHES



PIZZAS



SANDWICH



PAPASLUNCH

* SE PAGA EL DE MAYOR VALOR

TENNESSEE WHISKEY

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's Old N°7		\$6.600	\$8.400
Jack Daniel's Honey/ Fire		\$6.600	\$8.400
Jack Daniel's Apple		\$6.600	\$8.400
Jack Daniel's Gentleman Jack		\$7.990	\$9.800
Jack Daniel's Single Barrel		\$9.990	\$11.800
Shot Jack Daniel's Fire		\$3.600	

WHISKY

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años		\$7.100	\$8.900
Glenfiddich 15 años		\$8.600	\$10.300
Glenfiddich 18 años		\$12.990	\$14.800
Grant's Triple Wood		\$5.600	\$7.400
Grant's Smoky Cask		\$6.100	\$7.900
Tullamore DEW		\$6.600	\$8.400
Monkey Shoulder		\$6.600	\$8.400
Woodford Reserve		\$6.600	\$8.400
Clavo Oxidado Whisky Grant's, Drambuie		\$6.600	\$8.400
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie		\$7.600	\$9.400
John Collins Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Drambuie Collins Drambuie, limón, agua mineral	\$4.800	\$5.800	\$7.600

PISCO

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$3.500	\$4.100	\$5.900
Mistral 35°	\$3.600	\$4.300	\$5.900
Mistral 40°	\$4.100	\$5.100	\$6.900
Mistral Nobel 40°	\$4.300	\$5.300	\$7.100
Mistral Nobel D.O. 46°	\$4.300	\$5.300	\$7.100
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.100	\$8.900	
Espíritu de los Andes 40°	\$5.100	\$6.100	\$7.900
Horcón Quemado 35°	\$4.100	\$5.100	\$6.900
Horcón Quemado 40°	\$4.300	\$5.300	\$7.100
Shot Mistral Nobel Fire		\$3.600	

GIN

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Hendrick's	\$5.600	\$6.600	\$8.400
Bickens	\$5.100	\$5.990	\$7.800
Tom Collins Gin, jugo de limón endulzado, mineral	\$4.300	\$5.500	\$7.300

VODKA

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya Original/Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)	\$4.600	\$5.300	\$6.900
Stolichnaya Elit		\$7.600	\$9.400
Finlandia Sabores Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit	\$5.100	\$5.600	\$7.400
RUSO Negro/Blanco* Stolichnaya, licor de café, crema*	\$4.800	\$5.500	\$7.300

RON

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña: 5 Años Reserva	\$4.100	\$4.700	\$6.500
7 Años Gran Reserva	\$4.500	\$4.990	\$6.900
12 Años Centenario		\$5.600	\$7.400
Bayou Spiced	\$4.100	\$5.500	\$7.300
Daiquiri Frambuesa, Frutilla, Chirimoya, Mango, Piña, Limón, Maracuyá, Arándano	\$4.100	\$5.500	\$7.300
Piña Colada Con Flor de Caña Coco	\$4.100	\$5.500	\$7.300

SOUR

	HAPPY	NORMAL
Pisco Sour Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre con pisco 3R	\$2.900	\$3.700
Pisco Sour XL	\$3.500	\$4.400
Amaretto Sour	\$2.900	\$3.500
Peruano Gran Cruz	\$3.100	\$4.100
Frangelico Sour	\$2.900	\$3.500
Honey Sour Clásico Sour con Jack Daniels Honey	\$3.100	\$3.500

TEQUILA

	HAPPY	NORMAL
Margarita El Jimador Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, maracuyá, arándano	\$3.900	\$5.100
El Jimador Macho / Cucaracha	\$3.100	
Herradura Añejo	\$3.990	

JAGERMEISTER

Shot Jagermeister	\$3.600
2x Shot Jagermeister	\$6.600
4x Shot Jagermeister	\$12.100

BARBA NEGRA MIXOLOGÍA

NEWS Pide tu trago Versión Infarto en Vaso Gigante

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Californication Stolichnaya, tequila, ron blanco, gin con jugo de naranja y toque de granadina	\$4.990	\$5.990	\$7.800
Long Island Stolichnaya, tequila, ron blanco, gin con jugo de limón azucarado y coca cola	\$4.990	\$5.990	\$7.800
7 Mares Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Pink Sour Gin Frutilla, jugo de limón azucarado	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Capitán Green Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	\$4.990	\$6.100	\$7.900
Moscow Mule Stolichnaya, limón, Ginger Beer.	\$6.800	\$8.600	
Singani Mule Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer	\$6.800	\$8.600	
Capitán Munrai Stolichnaya Elit, frutos del bosque, jugo de limón de pica, Undurraga Brut Royal, dash de carménère, albahaca y syrup	\$5.500	\$6.500	\$8.300
Capitán Blood Flor de Caña blanco, Flor de caña coco, jugo de piña, crema de coco, pulpa de frutilla y hielo frozen	\$5.500	\$6.500	\$8.300
Caipiriña · Cachaça 51 Tradicional, frambuesa, helado de piña o hojas de menta	\$4.300	\$5.300	\$7.100
Spiderman Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.	\$4.800	\$6.100	\$7.900
Padrino Grant's, Amaretto y marrasquino.	\$4.600	\$5.600	\$7.400
Electric Lemonade Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	\$4.800	\$5.800	\$7.800
Ramazzotti Rosato Ramazzotti y tónica	\$4.800		
Ramazzotti Spritz Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.	\$4.800		
Chambord Spritz Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal	\$6.200		
Aperol Original Receta Italiana con Ricadonna Chardonnay Brut	\$5.990		
Aperol Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda	\$5.200		
Hugo Licor de sauco, Undurraga Brut Royal, soda y menta	\$6.200		

MOJITO

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Mojito Elige tu mojito Flor de Caña: Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, o sandia según temporada	\$4.500	\$5.500	\$7.300
Mojito Polaco Con Vodka Stolichnaya/Sabores	\$4.500	\$5.500	\$7.300
Mojito Energético Con Monster.	\$6.800	\$8.700	
Jack Mojito Jack Daniel's, berries y menta	\$7.300	\$9.100	
Mojito Espumoso Espumante Undurraga Brut Royal	\$4.500	\$5.500	\$7.300
Mojito Jager Con Jagermeister	\$5.990	\$6.990	\$8.800
Mojito Ice Con Helado de Piña	\$4.500	\$5.500	\$7.300

APERITIVOS/BAJATIVOS

Carolans Irish Whisky Cream	\$5.100
Singani 63 Destilado de uva producido a más de 1.600 mts de altura recomendado con Bebidas Blancas	\$5.100
Campari	\$5.100
Fernet Branca	\$5.100
Amaretto Disaronno	\$6.600
Chambord	\$5.100
Frangelico	\$5.100

JARRAS Y COPONES

Copa Sangría Barbanegra Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	\$4.800
Copa Sangría Barbablanca Duraznos Macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	\$4.600
Sangría Barbanegra Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral	\$9.990
Jarra Caipiriña Pirata Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	\$11.990
Mojito Barbanegra Gigante Espumante Undurraga Brut Royal, menta y azúcar	\$13.400

HAPPY HOUR DE 12:30 A 17 HRS

- Nuestro Happy Hour es descuento en tragos.
- No se puede pedir tragos si la persona no está presente.
- No se puede pedir más de un trago a la vez por persona.

CERVEZA

SCHOP 500 CC / NACIONAL	\$2.700	\$3.300
Cristal	\$2.990	\$3.800
SCHOP 500 CC / PREMIUM	\$3.600	\$3.990
Heineken	\$3.600	\$3.990
Torobayo	\$3.600	\$3.990
Austral Calafate Ale	\$3.600	\$3.990
INDIVIDUAL NACIONAL:		
Cristal/ Cristal Light	\$2.800	
PREMIUM E INTERNACIONALES		
Royal Guard Lager	\$2.990	
Royal Guard IPA	\$2.990	
Royal Guard Smooth Lager	\$2.990	
Royal Guard Amber Ale	\$2.990	
Heineken	\$2.990	
Sol	\$2.990	
Coors Original	\$2.990	
ESPECIALIDAD:		
Kunstmann: Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arandano / Miel	\$3.600	
Gran Torobayo 7,5° / Trigo / Gran lager	\$4.200	
Austral: Lager/ Calafate Ale/ Patagona	\$2.990	
Torres del Paine	\$4.200	
Dolbek Lager Belga/ Ale/ Maqui	\$3.600	
Szot Ambar	\$3.600	
Guayacán Stout / IPA	\$3.600	
Blue Moon	\$3.600	
SIN ALCOHOL:		
Cristal Cero / Radler	\$2.700	
Kunstmann Sin Alcohol	\$3.200	
Heineken 0.0	\$3.200	
Agregado Michelada	\$800	

MONSTER

Monster Energy Drink Sugar Free o normal	\$3.100	
Monster + Jack Daniel's Old N°7	\$8.100	
Monster+ Stolichnaya	\$7.100	
Monster + Grant's Triple Wood	\$7.100	
Monster+ Flor de Caña 5 años	\$7.100	
Perlanegra Monster+ Corto de Jagermeister	\$6.900	\$8.100
Undurraga Brut Royal 2 Monster+ Botella Undurraga Brut Royal	\$15.990	

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	\$6.300
Flor de Caña 5 Años	\$7.100
Stolichnaya / Sabores	\$8.600
Grant's Triple Wood	\$8.600
Barbamonster 2 Cortos mistral +1 bebida + 1Monster	\$8.990
Tullamore DEW	\$9.990
Glenfiddich 12 años	\$11.990
Jack Daniel's Old N°7	\$11.990

PREMIUM SOFT DRINKS POTENCIA TU DESTILADO

Fentimans	
Tónica	\$2.600
Tónica Light	\$2.600
Tónica Valencian Orange	\$2.600
Tónica Ginger Beer	\$2.600

JUGOS

Naturales: Frambuesa, chirimoya, frutilla, mango, Maracuyá, arandano, piña.	\$4.200
Varadero Frutilla, crema de coco	\$4.500
Tombi Chirimoya.	\$4.500
Tusi Frambuesa, Chirimoya.	\$4.500
Huracán Piña, crema de coco	\$4.500
Ross Fundador Chirimoya, mango, crema	\$4.500
Frutillar Frutilla, frambuesa, arándano, jugo de manzana	\$4.500
Limonada Barbanegra	\$3.300
Bebidas	\$1.990

Para ayudar tu lectura:

Producto nuevo Producto Vegetariano o Vegano Producto Mejorado

Vinos

CABERNET SAUVIGNON

Errázuriz Max Reserva	\$18.990
Errázuriz Reserva Series	\$11.990
Undurruga Sibaris Gran Reserva	\$10.990

CARMÉNÈRE

Errázuriz Max Reserva	\$18.990
Caliterra Tributo	\$15.990
Errázuriz Reserva Series	\$11.990
Undurruga Sibaris Gran Reserva	\$10.990

MERLOT

Undurruga Sibaris Gran Reserva	\$10.990
--------------------------------	----------

SAUVIGNON BLANC

Errázuriz Reserva Series	\$10.990
--------------------------	----------

CHARDONNAY

Errázuriz Reserva Series	\$10.990
--------------------------	----------

OTRAS CEPAS

Undurruga Late Harvest (375cc.)	\$7.600
Morandé Reserva One to One Malbec	\$11.990
Oveja Negra Reserva Cabernet Franc/Carménère	\$11.990

ESPUMANTES

NACIONALES:

Undurruga Brut Royal 750 cc.	\$11.990
Undurruga Dulce	\$11.990
Undurruga Brut Rose Royal	\$13.990
Undurruga Extra Brut	\$15.990

IMPORTADAS:

Riccadonna Chardonnay Brut	\$15.990
Riccadonna Asti	\$15.990
Riccadonna Prosecco	\$15.990
Riccadonna Moscato Rosé	\$15.990

COPAS

Undurruga Brut Royal	\$3.500
Riccadonna Chardonnay Brut	\$3.990
Errázuriz Reserva C.S/S.B	\$3.990

PAPAS

del Barba

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

NORMAL RÚSTICA 1,5 KG

PAPAS FRITAS	\$7.300	\$8.990	\$11.990
PAPAS PROVENZAL	\$7.900	\$9.590	\$12.590
Papas fritas al ajillo y perejil.			
PAPAS FRITAS CQC	\$9.300	\$10.990	\$13.990
Papas fritas con queso & ciboulette.			
PAPASURIO	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ.			
PAPAS TORNADO	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas cubiertas de carne molida picante, cebollín y queso fundido.			
CHICKEN CHIPS	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas, pollo, queso fundido, champiñón, tomate y sour cream.			
PAPAS DELUXE	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.			
BARBAFRIES	\$10.300	\$14.990	
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
HURACÁN HOT	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Lomo queso fundido, tocino, tomate, cebollín.			
PAPAS MECHADA	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Carne mechada, queso fundido y pimentón.			
CHORILLANA MECHADA	\$11.300	\$12.990	\$15.990
Carne mechada, choricitillo, tocino crispy, cebolla caramelizada y huevo frito.			
PAPAS TRICARNES	\$11.300	\$12.990	\$15.990
Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil pil y queso fundido.			
VE-FRIES MEX	\$10.300	\$11.990	\$15.990
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.			
TORNADO VEGGIE	\$10.300	\$11.990	\$15.990
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín			
BARBARIANAS	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Champiñones, tomate, choco, cebollín, queso fundido y sour cream.			
PAPAS INFARTO	\$14.990		
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, choricitillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

CARPACCIO

Salmón & Rúcula	\$8.600
Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, palmito, queso parmesano	
Salmón & Albahaca	\$7.990
Salmón ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y verdes.	
Carpaccio de Res	\$7.300
Carpaccio de res, queso parmesano laminado, pimentón en cubitos	

Pizzas

De las Mechas	\$8.990	Puttanesca	\$7.990
Mechada, cebolla caramelizada, pimiento.		Salame, aceitunas negras, ají verde	
Le Tofle	\$9.300	Barbanegra	\$8.990
Mechada, tocino crispy, camarón Ecuatoriano.		Ricotta, tomate, jamón cocido, queso de cabra, albahaca	
Le-Guiñe	\$8.990	Criolla	\$7.990
Espinaca a la crema, champiñones, tocino crispy.		Tomate, cebolla, pimentón rojo y verde, aceitunas negras	
GreenBlue	\$9.300	Mar Blanco	\$8.990
Mechada, queso azul, palta picada.		Crema, tocino y pollo	
Campesina	\$9.300	Tornado	\$8.990
Queso cabra, tomate cherry, camarones y pesto.		Carne molida picante y queso	
Barbaroja	\$8.990	Cuatro Quesos	\$8.990
Cebolla caramelizada, pimentón rojo, trozos de lomo.		Mozzarella, cabra, azul, parmesano.	
Tri-Carne	\$9.300	Deluxe	\$8.990
Jamón acaramelado, peperoni, trozos de lomo.		Pollo, camarón, cebollín, salsa a la crema	
Rita	\$8.990	La Quintrala	\$8.990
Jamón serrano, ricotta, albahaca.		Jamón serrano, rúcula, parmesano, tomate	
Napolitana	\$7.990	La Mar	\$8.990
Jamón acaramelado, tomate, aceituna negra, orégano.		Camarón, queso azul, pimentón asado	
4 Garfios	\$7.990	Gamberetto	\$8.990
Champiñón, jamón cocido, alcachofa, salame, rúcula.		Camarones al ajillo, perejil fresco	
Quattro Verdure	\$7.990	Chilena	\$8.990
Espárragos, choco, champiñón, aceitunas negras y verdes.		Carne, cebolla caramelizada, tomate y aceitunas	
Corso	\$7.990	Don Pepper	\$8.990
Queso cabra/mozzarella, tomate, albahaca.		Peperoni, queso	

Cambia tu base: \$900 | Up-grade: \$900
Salsa a la crema o BBQ | Salsa extra.

TABLAS

Picoteo Barbanegra	\$15.990	Tabla Lomo	\$14.990
Pocillo de Lomo y pollo al ajillo, brocheta de camarón apanado, empanadas mechada, bolitas de pollo y papas rústicas. Acompañado con pan de la casa.		300 grs de lomo liso sobre grilla salteados a la pimienta, queso de cabra, champiñones salteados, Acompañado con pan de la casa, salsa de queso azul y salsa de rocoto	
Barbalight	\$14.990	Provoleta a la Grilla	\$8.600
Ceviche de salmón palta, mini crudo, una greda con palmitos, fondos de alcachofa, tomate cherry y pepinillos al oliva. Acompañado de pan de la casa sour cream y salsa rocoto.		Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado, de pan de la casa y salsa de rocoto	
Tabla de Mariscos	\$16.990	Tabla Corsarios	\$15.990
Sobre una grilla caliente: Salmón en cubos, camarones, calamares salteados al ajillo, brochetas de camarón y reineta apanada. Acompañado de pan de la casa, salsa de rocoto y sour cream.		Sobre una grilla caliente Bolas de carne, Pollo al pil-pil, Machas a la parmesana y brochetas de camarones, acompañado de pan de la casa, salsa de rocoto y sour cream	
Tabla Barbanegra	\$16.990	Picoteo Barbazul	\$13.990
Lomo y pollo Salteado al ajillo. Cebiche de reineta y camarón. Jamon serrano, salame, mix de quesos, acompañado de nuestras salsas de rocoto y sour cream.		Pollo salteado, camarones apanados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopaipillas. Sour cream, salsa rocoto y salsa de cilantro, salsa pebre	
		Tri-carnes	\$14.990
		Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajillo, acompañado de tostadas salsa de rocoto y sour cream.	

Piqueos

Nachos Barbanegra	\$6.990
Tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	
Crudo Barbanegra	\$7.990
Tartaro de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	
Ceviche	\$7.990
Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	
Bolitas de Carne con Papas	\$8.600
Sobre una grilla caliente, bolas de carne caseras y papas rústicas acompañadas de salsa BBQ, salsa cheddar y ciboulette	
Empanadas de Queso Mozzarella	\$6.990
Mix Empanadas Caseras (8u)	\$9.990
Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor. -Deluxe: Camarón, pollo al estragón y queso. -Tornado: Mezcla tornado y queso. -Huracan Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso. -BarbaMechada: Carne mechada y queso.	
Machas a La Parmesana	\$15.990
20 (u) de machas a la parmesana	
Camarones Ecuatorianos Apanados	\$8.600
Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	
Greda Pil-Pil	\$7.990
Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquen y tostadas	

ENSALADAS

Gamberetti	\$6.990
Rúcula, Lechuga hidroponica, camarones apanados, queso parmesano, aceitunas verdes y salsa sour cream.	
Capra	\$6.600
Lechuga, espinaca, queso de cabra, tomates cherry, palta, con dressing mostaza-miel	

POSTRE

Brownie Barbanegra	\$4.300
Tibio bizcocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate	

Estimados Clientes: Según la Ley de Alcoholes 19.925, el consumo de bebidas alcohólicas en nuestro local, debe ser acompañado de Comida.

SANDWICHES

Barbanegra	\$6.990
Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido	
Barbasaurio	\$6.990
Hamburguesa casera, queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino	
Barbaberger	\$6.990
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido	
Barbamechada	\$7.600
Mechada casera, tomate, palta, mayo y queso fundido	
Milanesa Barbanegra	\$6.990
Tierna carne de vacuno doblemente apanada, cubierta de palta, tomate, cebolla morada, cilantro, mayonesa, en pan de la casa.	
Barbariano	\$6.990
Hamburguesa quinoa, queso cabra, champiñones, lechuga, tomate y mayo.	
Vig Burger	\$9.990
Beyond Burger, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana.	
Vig Saurio	\$9.990
Beyond Burger, queso cheddar vegano fundido, salsa BBQ, cebolla caramelizada, tortilla Crispy en Marraqueta vegana	

Quesadillas

2 Tortillas acompañadas de salsa rocoto y porotos negros.	
Tornado	\$7.200
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.	
Mechada	\$7.900
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$7.900
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$7.200
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choco y cebollín.	
Veganilla Tornado	\$7.200
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.	
Veganilla Ranchera	\$7.900
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	

Ahora en nuestra web puedes hacer todo!

WWW.BARBAZUL.CL

Pide Online Delivery o llevar.

Reserva en tu Barba favorito.

Cotiza y compra paquetes de productos