

BARBA LUNCH 2X1

Lunes a Viernes
12:30 a 15 hrs



CEVICHES



SANDWICH



PAPASLUNCH

*SE PAGA EL PRODUCTO DE MAYOR VALOR
*PROMO NO VÁLIDA EN BARBAZUL PROVIDENCIA Y MANUEL MONTT

LOS CLÁSICOS

WHISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años		\$7.100	\$8.900
Glenfiddich 15 años		\$8.600	\$10.400
Glenfiddich 18 años		\$12.990	\$14.800
Grant's Triple Wood		\$7.990	\$9.800
Grant's Smoky Cask		\$5.600	\$7.400
Tullamore DEW		\$7.100	\$8.900
Monkey Shoulder		\$6.100	\$7.900
Woodford Reserve		\$6.100	\$7.900
Clavo Oxidado Whisky Grant's, Drambuie		\$6.600	\$8.400
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie		\$7.600	\$9.400
John Collins	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Whisky Grant's, limón, agua mineral			
Drambuie Collins	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Drambuie, limón, agua mineral.			
TENNESSE 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	
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	
VOODKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$4.600	\$5.300	\$7.100
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)			
Stolichnaya Elit		\$7.600	\$9.400
Finlandia/Sabores	\$5.100	\$5.600	\$7.400
Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit			
RUSO Negro o Blanco*	\$4.800	\$5.500	\$7.300
Stolichnaya, licor de café, crema*			
GIN	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Hendrick's	\$5.600	\$6.600	\$8.400
Bickens	\$5.100	\$5.990	\$7.800
Tom Collins	\$4.300	\$5.500	
Gin, jugo de limón endulzado, mineral			
SOOR	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour	\$2.900	\$3.500	
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R			
Pisco Sour Barbazul	\$2.900	\$3.500	
Peruano Gran Cruz	\$3.100	\$4.100	
Frangelico Sour	\$2.900	\$3.500	
Honey Sour	\$3.100	\$3.500	
Clásico Sour con Jack Daniels Honey			
Pisco Sour XL	\$3.500	\$4.400	
Amaretto Sour	\$2.900	\$3.500	
Chardonnay Sour	\$2.900	\$3.500	
TEQUILA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Margarita	\$3.900	\$5.100	
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá			
El Jimador Reposado A lo Macho/ Cucaracha		\$3.100	
Herradura Añejo		\$3.990	
JAGERMEISTER		NORMAL	INFARTO
1 shot jagermeister		\$3.600	
2 shot jagermeister		\$6.600	
4 shot jagermeister		\$12.100	
LICORES		NORMAL	INFARTO
Carolans Irish Whisky Cream		\$5.100	
Singani 63		\$5.100	
Destilado de uva producido a más de 1.600 mts de altura recomendado con Bebidas Blancas			
Campari		\$5.100	
Fernet Branca		\$5.100	
Amaretto Disaronno		\$6.600	
Drambuie		\$6.600	
Frangelico		\$5.100	
Chambord		\$6.600	

BARBAZUL MIXOLOGÍA

Upgrade Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITÁN GREEN	\$4.990	\$6.100	\$7.900
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
CAPITÁN BLOOD		\$6.100	\$7.900
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
BARBA ROJA		\$6.500	\$8.300
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
SPIDERMAN	\$4.800	\$6.100	\$7.900
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
MOSCOW MULE		\$6.800	\$8.600
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
SINGANI MULE		\$6.800	\$8.600
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
VIAGRA		\$7.300	\$9.100
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.			
PURPLE PARADISE	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.			
7 MARES	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
PADRINO	\$4.600	\$5.600	\$7.400
Grant's, Amaretto y marrasquino.			
BÁBARO	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
ELECTRIC LEMONADE	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
PINK MULE		\$6.600	\$8.400
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.			
PINK SOUR	\$3.600	\$4.100	
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
CAIPIROSKA LIME	\$4.100	\$5.100	\$6.900
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.			
COPA SANGRÍA BARBA BLANCA		\$4.600	
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal			
COPA SANGRÍA BARBAZUL		\$4.600	
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral			
CAIPIRINA CACHAÇA 51	\$4.300	\$5.300	\$7.100
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
LONG ISLAND ICE TEA	\$4.990	\$5.990	\$7.800
COSMOPOLITAN		\$5.300	
KIR ROYAL	\$2.990	\$3.700	
MANHATTAN		\$5.300	
MARTINI		\$5.300	
NEGRONI	\$4.990	\$5.990	

¡MOJITO!

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Mojito (Flor de Caña)	\$4.500	\$5.500	\$7.300
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)			
Mojito Polaco	\$4.500	\$5.500	\$7.300
Con Stolichnaya			
Mojito Energético		\$6.800	\$8.700
Con Monster			
Jack Mojito		\$7.300	\$9.100
Jack Daniel's, berries y menta			
Mojito Jager		\$6.200	\$8.000
Mojito cubano con Jagermeister			
Mojito Espumoso	\$4.500	\$5.500	\$7.300
Espumante Undurraga Brut Royal			
Mojito Ice	\$4.500	\$5.500	\$7.300
Con Helado de Piña			
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	\$7.500
Bayou Spiced	\$4.100	\$5.500	\$7.300
Daiquiri	\$4.100	\$5.500	\$7.300
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano			
Piña Colada	\$4.100	\$5.500	\$7.300
Con Flor de Caña Coco			

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.

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

* CERVEZAS *

SCHOP 500CC /NACIONAL	HAPPY	
Cristal	\$2.700	\$3.300
SCHOP 500CC /PREMIUM		
Heineken	\$2.990	\$3.800
Austral Calafate Ale	\$3.600	\$3.990
Torobayo	\$3.600	\$3.990
Sin Filtrar	\$3.600	\$3.990
IPA	\$3.600	\$3.990
Dolbek Maqui	\$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 /Ruibarbo		\$2.990
Torres del Paine		\$4.200
Imperial		\$2.990
Dolbek		\$3.600
Lager Belga/ Ale/ Maqui		
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	\$3.100
Regular / Sugar free / Edition: Red, blue / Yellow.	
MIX MONSTER:	
+ Jack Daniel's Old N°7	\$8.100
+ Grant's Triple Wood	\$7.100
+ Stolichnaya	\$7.100
+ Flor de Caña 5 Años Reserva	\$7.100
Perlanegra	\$8.100
Monster + Jagermeister	
Dolls	\$9.100
Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	
Undurraga Brut Royal	\$15.990
2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	\$6.300
Ron Flor de Caña 5 Años	\$7.100
Barbamonster	\$7.600
2 Cortos mistral +1 bebida + 1 Monster	
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$8.600
Whisky Grant's Triple Wood	\$8.600
Whisky Tullamore DEW	\$9.990
Whisky Glenfiddich 12	\$11.990
Jack Daniel's Old N°7	\$11.990

JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul	\$9.990
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	
Sangría Barba Blanca	\$9.990
Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	
Jarra Caipirina Pirata	\$11.990
Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	
Mojito Gigante	\$13.400
Elige tu mojito preferido versión 1,7 lts.	

PAPAS del Barba

N Up-grade de papas normal a papa rústica o 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.			
PAPASAURO	\$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.			
BARBAFRITES	\$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, chorizillo, tocino crispy, cebollín a 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, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.			
PAPAS INFARTO			\$14.990
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			



SANDWICHES

Barbazul	\$6.990
Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	
Barbasaurio	\$6.990
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino.	
Barbaburger	\$6.990
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.	
Barbaluco	\$6.990
Churrasco o Pollo Pirata	\$6.990
Churrasco o Pechuga de Pollo a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
Barbamechada	\$7.600
Mechada casera, tomate, palta, mayo y queso fundido	
Milanese Pirata	\$6.990
Tierna carne de vacuno doblemente apanada, acompañada de palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	
Del Mar	\$6.990
Salmón ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula mayonesa.	
Hamburguesa Quinoa	\$6.990
Champiñones salteados, tomate, palta 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, cebolla caramelizada, salsa BBQ, tortilla Crispy en Marraqueta vegana	

Todas vienen con: Papas del Barba, salsa rocoto y sour cream
Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas. \$1.300

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 pimienta	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$7.900
Tortillas rellenas con queso, pimienta y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$7.200
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo 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.	

Para ayudar tu lectura:
 Producto nuevo
 Producto Vegetariano o Vegano
 Upgrade
 Producto Mejorado

• TABLAS •

PICADILLO	\$14.990
Pocillo de pollo y champiñones, bolitas de carne barbazul, croquetas de pollo, quesadilla napolitana, mix de empanadas rústicas, papas fritas. Acompañadas con sour cream, salsa rocoto y BBQ	
TABLA MAR Y TIERRA	\$14.990
Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañado de Sour Cream y pebre.	
TABLA BARBAZUL	\$15.990
Sobre una grilla caliente trozos de carne y pollo, champiñones al ajillo, camarones y calamares salteados al pil-pil, tostadas, salsa sour cream y salsa rocoto.	
TABLA DE MARISCOS	\$16.990
Salmón en cubo, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochetas de Camarón apanados en panko y pinzas de jaiba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	
TABLA OCEANO	\$16.990
Pinzas de jaiba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y tostadas.	
TABLA SIN ROLLOS	\$13.990
Crudo barbazul, mix de queso cabra, aceitunas, frutos secos y ceviche de salmón palta. Acompañado de sour cream, salsa de cilantro y tortillas tostadas.	
TABLA APANADO	\$15.990
Calamares, Camarones y pollo apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	
TRONCO QUESO	\$13.990
Varietades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
TRONCO MIX	\$16.990
Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
PICOTEADO	\$13.990
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.	
PROVOLETA A LA GRILLA	\$8.990
Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.	
MECHADA SOPAIPILLA	\$8.990
Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	

Piqueos

Crudo Barbazul	\$7.990
Tartar de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, aji 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	
Ceviche a La Peruana	\$7.990
Ceviche de salmón, choclo peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón	
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	
Gredas Champi	\$7.990
Champiñones al Pil Pil o al Ajillo	
UPGRADE CHAMPI Agrega: Champiñones salteados.	\$1.690
Nachos Barbazul	\$6.990
Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	
Bolitas de Carne con Nachos	\$8.600
Bolitas de carne sobre tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	
Croquetas de Pollo Barbazul	\$7.990
Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.	
Empanadas de Queso Mozzarella	\$6.990
Empanadas de la casa (5u)	\$6.990
Nuestros mejores sabores ahora en versión empanada: Escoje un tipo de la lista: -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.	
Mix Empanadas Caseras (8u)	\$9.990
Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracan Hot, BarbaMechada.	

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

Ensalada

Ensalada Barbazul \$6.600
Base: Lechuga Hidropónica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de ciantra. Escoge tu ingrediente principal: Pollo, Camarón, Mechada, Milanese o Hamburguesa Quinoa.

Carpaccio

Carpaccio de Res \$7.990
Carpaccio de res, queso parmesano, pimentón en cubos.

Salmón & Rúcula \$8.600
Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.

POSTRE

Brownie Barbazul \$4.300
Tibio bischocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:

Errázuriz Max Reserva \$18.990

Errázuriz Reserva Series \$11.990

Undurraga Sibarís Gran Reserva \$10.990

CARMÈNÈRE:

Errázuriz Max Reserva \$18.990

Caliterra Tributo \$15.990

Errázuriz Reserva Series \$11.990

Undurraga Sibarís Gran Reserva \$10.990

MERLOT:

Undurraga Sibarís Gran Reserva \$10.990

SAUVIGNON BLANC:

Errázuriz Reserva Series \$11.990

CHARDONNAY:

Errázuriz Reserva Series \$11.990

OTRAS CEPAS:

Undurraga Late Harvest (375cc.) \$7.600

Morandé Reserva One to One Malbec \$11.990

Oveja Negra Reserva

Cabernet Franc/Carmènère \$11.990

NACIONAL

Undurraga Brut Royal 750 cc. \$11.990

Undurraga Dulce \$11.990

Undurraga Rose Royal 750 cc. \$13.990

Undurraga Extra Brut 750 cc. \$15.990

IMPORTADA

Riccadonna (Italia): \$15.990

Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco

COPAS

Undurraga Brut Royal \$3.500

Riccadonna Chardonnay Brut \$3.990

Errázuriz Reserva C.S/S.B \$3.990

Ramazzotti Rosato \$4.800

Ramazzotti y tónica.

Ramazzotti Spritz \$4.800

Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.

Chambord Spritz \$6.200

Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal

Hugo \$6.200

Licor de sauco, Undurraga Brut Royal, soda y menta

Aperol Spritz \$5.200

Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda.

Aperol Original \$5.990

Receta italiana con Ricadonna Chardonnay Brut

Cygan \$2.990

Sidra de Manzana Botella 275 cc. Libre de Gluten

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 \$4.200

Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango, Maracuyá, Arándano, Piña.

Varadero \$4.500

Frutilla, crema de coco

Tusi \$4.500

Frambuesa, Chirimoya

Huracán \$4.500

Piña, crema de coco

Ross Fundador \$4.500

Chirimoya, mango, crema

Frutillar \$4.500

Frutilla, frambuesa, arándano, manzana

Limonada Barbazul \$3.300

Menta, gengibre

Bebidas \$1.990