

LOS CLÁSICOS

WHISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años		\$7.100	\$8.400
Glenfiddich 15 años		\$8.600	\$9.900
Glenfiddich 18 años		\$12.990	\$14.300
Grant's Triple Wood		\$7.990	\$9.300
Grant's Smoky Cask		\$5.600	\$6.900
Tullamore DEW		\$7.100	\$8.400
Monkey Shoulder		\$6.100	\$7.400
Woodford Reserve		\$6.100	\$7.400
Clavo Oxidado		\$6.600	\$7.900
Whisky Grant's, Drambuie			
Oxidado Jack		\$7.600	\$8.900
Jack Daniel's, Drambuie			
John Collins	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Whisky Grant's, limón, agua mineral			
Drambuie Collins	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Drambuie, limón, agua mineral.			
TENNESSE WHISKEY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's Old N°7		\$6.600	\$7.900
Jack Daniel's Honey/ Fire		\$6.600	\$7.900
Jack Daniel's Gentleman Jack		\$7.990	\$9.300
Jack Daniel's Single Barrel		\$9.990	\$11.300
Shot Jack Daniel's Fire		\$3.600	
PISCO	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$3.500	\$4.100	\$5.400
Mistral 35°	\$3.600	\$4.300	\$5.400
Mistral 40°	\$4.100	\$5.100	\$6.400
Mistral Nobel 40°	\$4.300	\$5.300	\$6.600
Mistral Nobel D.O. 46°	\$4.300	\$5.300	\$6.600
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.100	\$8.400	
Espíritu de los Andes 40°	\$5.100	\$6.100	\$7.400
Horcón Quemado 35°	\$4.100	\$5.100	\$6.400
Horcón Quemado 40°	\$4.300	\$5.300	\$6.600
Shot Mistral Nobel Fire		\$3.600	
VODKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$4.600	\$5.300	\$6.600
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)			
Stolichnaya Elit		\$7.600	\$8.900
Finlandia/Sabores	\$5.100	\$5.600	\$6.900
Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit			
RUSO Negro o Blanco*	\$4.800	\$5.500	\$6.800
Stolichnaya, licor de café, crema*			
GIN	HAPPY	NORMAL	Fentimans NORMAL CON INFARTO
Hendrick's	\$5.600	\$6.600	\$8.400
Tanqueray	\$5.100	\$5.990	\$7.800
Tom Collins	\$4.300	\$5.500	
Gin, jugo de limón endulzado, mineral			
SOUR	HAPPY	NORMAL	
Pisco Sour	\$2.900	\$3.500	
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R			
Pisco Sour Barbazul	\$2.900	\$3.500	
Peruano Viñas de Oro	\$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	
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	
1 shot jagermeister		\$3.600	
2 shot jagermeister		\$6.600	
4 shot jagermeister		\$12.100	
LICORES		NORMAL	
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	\$7.400
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
CAPITÁN BLOOD	\$6.100	\$7.400	
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
BARBA ROJA	\$6.500	\$7.800	
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
SPIDERMAN	\$4.800	\$6.100	\$7.400
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
MOSCOW MULE	\$6.800	\$8.100	
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
SINGANI MULE	\$6.800	\$8.100	
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
VIAGRA	\$7.300	\$8.600	
Stolichnaya, Blue Curaçao, Red Bull.			
PURPLE PARADISE	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.			
7 MARES	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
PADRINO	\$4.600	\$5.600	\$6.900
Grant's, Amaretto y marrasquino.			
BARBARO	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
ELECTRIC LEMONADE	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
PINK MULE	\$6.600	\$7.900	
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	\$6.400
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	\$6.600
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
LONG ISLAND ICE TEA	\$4.990	\$5.990	\$7.300
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	\$6.800
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)			
Mojito Polaco	\$4.500	\$5.500	\$6.800
Con Stolichnaya			
Mojito Energético	\$6.800	\$8.200	
Con Red Bull			
Jack Mojito	\$7.300	\$8.600	
Jack Daniel's, berries y menta			
Mojito Jager	\$6.200	\$7.500	
Mojito cubano con Jagermeister			
Mojito Espumoso	\$4.500	\$5.500	\$6.800
Espumante Undurraga Brut Royal			
Mojito Ice	\$4.500	\$5.500	\$6.800
Con Helado de Piña			
RON	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña:			
5 Años Reserva	\$4.100	\$4.700	\$6.000
7 Años Gran Reserva	\$4.500	\$4.990	\$6.400
12 Años Centenario	\$5.600	\$7.000	
Bayou Spiced	\$4.100	\$5.500	\$6.800
Daiquiri	\$4.100	\$5.500	\$6.800
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano			
Piña Colada	\$4.100	\$5.500	\$6.800
Con Flor de Caña Coco			

HAPPY HOUR DE 17 A 21 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	

RED BULL

RED BULL ENERGY DRINK	\$3.100
Regular / Sugar free / Edition: Red, blue / Yellow.	
MIX RED BULL:	
+ 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
Energética + Jagermeister	
Dolls	\$9.100
Red Bull + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	
Undurraga Brut Royal	\$15.990
2 Red Bull + Botella Undurraga Brut Royal	

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	\$6.300
Ron Flor de Caña 5 Años	\$7.100
Red Bull 211	\$7.600
2 Cortos mistral +1 bebida + red bull	
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 Caipiríña Pirata	\$11.990
Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuya y toques de agua mineral.	
Mojito Gigante	\$13.400
Elige tu mojito preferido versión 1.7 lts.	

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

	NORMAL	RÚSTICA	15 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.			
PAPAS AURI	\$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, 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, 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	
Milanesa 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 Burguer, 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:

N Producto nuevo **V** Producto Vegetariano o Vegano **U** Upgrade **M** Producto Mejorador

• 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 OCÉANO	\$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
Variedades 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.	
PICOTEO	\$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
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	
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: Escoge 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.CI

Pide Online
Delivery o llevar.

Reserva en
tu Barba favorito.

Cotiza y compra
paquetes de productos

Ensalada

Ensalada Barbazul \$6.600
 Base: Lechuga Hidroponica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro.
Escoge tu ingrediente principal: Pollo, Camarón, Mechada, Milanesa 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 biscocho 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 Sibaris Gran Reserva	\$10.990
CARMÉNÈRE:	
Errázuriz Max Reserva	\$18.990
Caliterra Tributo	\$15.990
Errázuriz Reserva Series	\$11.990
Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$10.990
MERLOT:	
Undurraga Sibaris 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/Carménère	\$11.990

ESPUMANTES

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	

N PREMIUM SOFT DRINKS **POTENCIA TU DESTILADO**

Fentimans:	
Tónica	\$2.600
Tónica Light	\$2.600
Tónica Valencian Orange	\$2.600

JUGOS	
Naturales	\$4.200
Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango, Maracuyá, Arandano, 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
Ginger Beer	\$2.600