

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		\$6.600	\$8.400
Whisky Grant's, Drambuie			
Oxidado Jack		\$7.600	\$9.400
Jack Daniel's, Drambuie			
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 500 cc. /NACIONAL	HAPPY	
Cristal	\$2.700	\$3.300
SCHOP 500 cc. /PREMIUM		
Heineken	\$2.990	\$3.800
Austral Calafate Ale	\$3.600	\$3.990
Torobayo	\$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	
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
1 Monster + Jagermeister	
Dolls	\$9.100
1 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	
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 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
Picillo 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
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
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: 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.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 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 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/Carménère \$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

NUEVA CARTA Sandwich

- ELIGE EL TUYO POR **\$6.900** -



BARBA DE LAS CHACRAS

CARNE DE ASIENTO, TOMATE, POROTO VERDE
AJÍ VERDE, QUESO GOUDA Y MAYO.



BARBA GERMÁNICA

HAMBURGUESA CASERA 200 GR., CHUCRUT,
TOMATE, MAYO.



BARBA CLÁSICA

HAMBURGUESA CASERA 200 GR. O TIERNA PECHUGA
DE POLLO A LA PLANCHA, LECHUGA HIDROPÓNICA,
TOMATE, CEBOLLA MORADA, PEPINILLO DILL, MAYO.



GRINGA ESPECIAL

HAMBURGUESA CASERA 200 GR., QUESO CHEDDAR
TOCINO CRISPY, AROS DE CEBOLLA, SALSA BBQ.



BARBA VEGGIE

HAMBURGUESA QUINOA, RÚCULA, TOMATE,
PALTA, ACEITUNAS SEVILLANAS, MAYO.

ACOMPañADAS CON:

**PAPAS DEL BARBA
& SALSA**

**AGREGA POR \$2.200
HAMBURGUESA EXTRA**

CARTA EXCLUSIVA EN A BARBAZUL APOQUINDO
AV. APOQUINDO #7677