

# 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	HAPPY	NORMAL	INFARTO
1 shot jagermeister		\$3.600	
2 shot jagermeister		\$6.600	
4 shot jagermeister		\$12.100	
LICORES	HAPPY	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
<b>CAPITÁN GREEN</b>	\$4.990	\$6.100	\$7.900
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
<b>CAPITÁN BLOOD</b>		\$6.100	\$7.900
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
<b>BARBA ROJA</b>		\$6.500	\$8.300
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
<b>SPIDERMAN</b>	\$4.800	\$6.100	\$7.900
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
<b>MOSCOW MULE</b>		\$6.800	\$8.600
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
<b>SINGANI MULE</b>	\$6.800	\$8.600	
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
<b>VIAGRA</b>		\$7.300	\$9.100
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.			
<b>PURPLE PARADISE</b>	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.			
<b>7 MARES</b>	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
<b>PADRINO</b>	\$4.600	\$5.600	\$7.400
Grant's, Amaretto y marrasquino.			
<b>BÁBARO</b>	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
<b>ELECTRIC LEMONADE</b>	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
<b>PINK MULE</b>		\$6.600	\$8.400
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.			
<b>PINK SOUR</b>	\$3.600	\$4.100	
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
<b>CAIPIROSKA LIME</b>	\$4.100	\$5.100	\$6.900
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.			
<b>COPA SANGRÍA BARBA BLANCA</b>		\$4.600	
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal			
<b>COPA SANGRÍA BARBAZUL</b>		\$4.600	
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral			
<b>CAIPIRINA CACHAÇA 51</b>	\$4.300	\$5.300	\$7.100
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	\$4.990	\$5.990	\$7.800
<b>COSMOPOLITAN</b>		\$5.300	
<b>KIR ROYAL</b>	\$2.990	\$3.700	
<b>MANHATTAN</b>		\$5.300	
<b>MARTINI</b>		\$5.300	
<b>NEGRONI</b>	\$4.990	\$5.990	

## ¡MOJITO!

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

<b>SCHOP 500CC / NACIONAL</b>	HAPPY	
Cristal Cellar	\$2.700	\$3.300
<b>SCHOP 500CC / PREMIUM</b>		
Heineken	\$2.990	\$3.900
Austral Calafate Ale	\$3.600	\$3.990
Austral Torres del Paine	\$3.800	\$4.200
Torobayo	\$3.600	\$3.990
Royal IPA	\$2.990	\$3.800
Bluemoon	\$2.990	\$3.800
Guayacán IPA	\$3.600	\$3.990
Cristal Summer Lager	\$2.700	\$3.300
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:		
<b>Kunstmann:</b>		
Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arandano / Miel		\$3.600
Gran Torobayo 7,5° / Trigo / Gran lager		\$4.200
<b>Austral:</b>		
Lager/ Calafate Ale/ Patagona /Ruibarbo		\$2.990
Torres del Paine		\$4.200
Imperial		\$2.990
<b>Dolbek</b>		\$3.600
Lager Belga/ Ale/ Maqui		
<b>Szot Ambar</b>		\$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
<b>Agregado Michelada</b>		\$800

## RED BULL

<b>RED BULL ENERGY DRINK</b>	\$3.100
Regular / Sugar free / Edition: Red, blue / Yellow.	
<b>MIX RED BULL:</b>	
+ 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
<b>Perlanegra</b>	\$8.100
Monster + Jagermeister	
<b>Dolls</b>	\$9.100
Monster+ 2 Copas de Undurraga Brut Royal	
<b>Undurraga Brut Royal</b>	\$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

<b>Sangría Barbazul</b>	\$9.990
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	
<b>Sangría Barba Blanca</b>	\$9.990
Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	
<b>Jarra Caipirina Pirata</b>	\$11.990
Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	
<b>Mojito Gigante</b>	\$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
<b>PAPAS FRITAS</b>	\$7.300	\$8.990	\$11.990
<b>PAPAS PROVENZAL</b>	\$7.900	\$9.590	\$12.590
Papas fritas al ajillo y perejil.			
<b>PAPAS FRITAS CQC</b>	\$9.300	\$10.990	\$13.990
Papas fritas con queso & ciboulette.			
<b>PAPASAURO</b>	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ.			
<b>PAPAS TORNADO</b>	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas cubiertas de carne molida picante, cebollín y queso fundido.			
<b>CHICKEN CHIPS</b>	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas, pollo, queso fundido, champiñón, tomate y sour cream.			
<b>PAPAS DELUXE</b>	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.			
<b>BARBAFRITES</b>	\$10.300		\$14.990
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
<b>HURACÁN HOT</b>	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Lomo queso fundido, tocino, tomate, cebollín.			
<b>PAPAS MECHADA</b>	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Carne mechada, queso fundido y pimentón.			
<b>CHORILLANA MECHADA</b>	\$11.300	\$12.990	\$15.990
Carne mechada, chorizillo, tocino crispy, cebollín a caramelizada y huevo frito.			
<b>PAPAS TRICARNES</b>	\$11.300	\$12.990	\$15.990
Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil pil y queso fundido.			
<b>VE-FRIES MEX</b>	\$10.300	\$11.990	\$15.990
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.			
<b>TORNADO VEGGIE</b>	\$10.300	\$11.990	\$15.990
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín			
<b>BARBARIANAS</b>	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.			
<b>PAPAS INFARTO</b>			\$14.990
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

## SANDWICHES

<b>Barbazul</b>	\$6.990
Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	
<b>Barbasaurio</b>	\$6.990
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino.	
<b>Barbaburger</b>	\$6.990
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.	
<b>Barbaluco</b>	\$6.990
<b>Churrasco o Pollo Pirata</b>	\$6.990
Churrasco o Pechuga de Pollo a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
<b>Barbamechada</b>	\$7.600
Mechada casera, tomate, palta, mayo y queso fundido	
<b>Milanese Pirata</b>	\$6.990
Tierna carne de vacuno doblemente apanada, acompañada de palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	
<b>Del Mar</b>	\$6.990
Salmón ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula mayonesa.	
<b>Hamburguesa Quinoa</b>	\$6.990
Champiñones salteados, tomate, palta y mayo.	
<b>Vig Burger</b>	\$9.990
Beyond Burger, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana.	
<b>Vig Saurio</b>	\$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

<b>2 Tortillas</b> acompañadas de salsa rocoto y porotos negros	
<b>Tornado</b>	\$7.200
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.	
<b>Mechada</b>	\$7.900
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimienta	
<b>Carne, Pollo, Camarón o Mixta</b>	\$7.900
Tortillas rellenas con queso, pimienta y cebolla caramelizada.	
<b>Vegetariana</b>	\$7.200
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo y cebollín.	
<b>Veganilla Tornado</b>	\$7.200
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.	
<b>Veganilla Ranchera</b>	\$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 Producto Mejorado

## • TABLAS •

<b>PICADILLO</b>	\$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	
<b>TABLA MAR Y TIERRA</b>	\$14.990
Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañado de Sour Cream y pebre.	
<b>TABLA BARBAZUL</b>	\$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.	
<b>TABLA DE MARISCOS</b>	\$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.	
<b>TABLA OCEANO</b>	\$16.990
Pinzas de jaiba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y tostadas.	
<b>TABLA SIN ROLLOS</b>	\$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.	
<b>TABLA APANADO</b>	\$15.990
Calamares, Camarones y pollo apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	
<b>TRONCO QUESO</b>	\$13.990
Variedades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
<b>TRONCO MIX</b>	\$16.990
Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
<b>PICOTEO</b>	\$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	
<b>TRI-CARNES</b>	\$14.990
Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajillo, acompañado de tostadas salsa de rocoto y sour cream.	
<b>PROVOLETA A LA GRILLA</b>	\$8.990
Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.	
<b>MECHADA SOPAIPILLA</b>	\$8.990
Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	
<b>Piqueos</b>	
<b>Crudo Barbazul</b>	\$7.990
Tartar de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, aji verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	
<b>Ceviche</b>	\$7.990
Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	
<b>Ceviche a La Peruana</b>	\$7.990
Ceviche de salmón, choclo peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón	
<b>Machas a La Parmesana</b>	\$15.990
20 (u) de machas a la parmesana	
<b>Camarones Ecuatorianos Apanados</b>	\$8.600
Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	
<b>Greda Pil-Pil</b>	\$7.990
Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquen y tostadas	
<b>Gredas Champi</b>	\$7.990
Champiñones al Pil Pil o al Ajillo	
<b>UPGRADE CHAMPI</b> Agrega: Champiñones salteados.	\$1.690
<b>Nachos Barbazul</b>	\$6.990
Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	
<b>Bolitas de Carne con Nachos</b>	\$8.600
Bolitas de carne sobre tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	
<b>Croquetas de Pollo Barbazul</b>	\$7.990
Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.	
<b>Empanadas de Queso Mozzarella</b>	\$6.990
<b>Empanadas de la casa (5u)</b>	\$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.	
<b>Mix Empanadas Caseras (8u)</b>	\$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

<b>Ensalada Barbazul</b>	\$6.600
Base: Lechuga Hidropónica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro. Escoge tu ingrediente principal: Pollo, Camarón, Mechada, Milanese o Hamburguesa Quinoa.	
<b>Carpaccio</b>	
<b>Carpaccio de Res</b>	\$7.990
Carpaccio de res, queso parmesano, pimentón en cubos.	
<b>Salmón &amp; Rúcula</b>	\$8.600
Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.	
<b>POSTRE</b>	
<b>Brownie Barbazul</b>	\$4.300
Tibio bischocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	
<b>VINOS</b>	
<b>CABERNET SAUVIGNON:</b>	
<b>Errázuriz Max Reserva</b>	\$18.990
<b>Errázuriz Reserva Series</b>	\$11.990
<b>Undurraga Sibarís Gran Reserva</b>	\$10.990
<b>CARMÈNÈRE:</b>	
<b>Errázuriz Max Reserva</b>	\$18.990
<b>Caliterra Tributo</b>	\$15.990
<b>Errázuriz Reserva Series</b>	\$11.990
<b>Undurraga Sibarís Gran Reserva</b>	\$10.990
<b>MERLOT:</b>	
<b>Undurraga Sibarís Gran Reserva</b>	\$10.990
<b>SAUVIGNON BLANC:</b>	
<b>Errázuriz Reserva Series</b>	\$11.990
<b>CHARDONNAY:</b>	
<b>Errázuriz Reserva Series</b>	\$11.990
<b>OTRAS CEPAS:</b>	
<b>Undurraga Late Harvest (375cc.)</b>	\$7.600
<b>Morandé Reserva One to One Malbec</b>	\$11.990
<b>Oveja Negra Reserva</b>	
<b>Cabernet Franc/Carmènère</b>	\$11.990

NACIONAL	ESPUMANTES
<b>Undurraga Brut Royal 750 cc.</b>	\$11.990
<b>Undurraga Dulce</b>	\$11.990
<b>Undurraga Rose Royal 750 cc.</b>	\$13.990
<b>Undurraga Extra Brut 750 cc.</b>	\$15.990
<b>IMPORTADA</b>	
<b>Riccadonna (Italia):</b>	\$15.990
Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco	
<b>COPAS</b>	
<b>Undurraga Brut Royal</b>	\$3.500
<b>Riccadonna Chardonnay Brut</b>	\$3.990
<b>Errázuriz Reserva C.S/S.B</b>	\$3.990
<b>Ramazzotti Rosato</b>	\$4.800
Ramazzotti y tónica.	
<b>Ramazzotti Spritz</b>	\$4.800
Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.	
<b>Chambord Spritz</b>	\$6.200
Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal	
<b>Hugo</b>	\$6.200
Licor de sauco, Undurraga Brut Royal, soda y menta	
<b>Aperol Spritz</b>	\$5.200
Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda.	
<b>Aperol Original</b>	\$5.990
Receta italiana con Ricadonna Chardonnay Brut	
<b>Cygan</b>	\$2.990
Sidra de Manzana Botella 275 cc. Libre de Gluten	
<b>PREMIUM SOFT DRINKS POTENCIA TU DESTILADO</b>	
<b>Fentimans:</b>	
<b>Tónica</b>	\$2.600
<b>Tónica Light</b>	\$2.600
<b>Tónica Valencian Orange</b>	\$2.600
<b>Tónica Ginger Beer</b>	\$2.600
<b>JUGOS</b>	
<b>Naturales</b>	\$4.200
Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango, Maracujá, Arándano, Piña.	
<b>Varadero</b>	\$4.500
Frutilla, crema de coco	
<b>Tusi</b>	\$4.500
Frambuesa, Chirimoya	
<b>Huracán</b>	\$4.500
Piña, crema de coco	
<b>Ross Fundador</b>	\$4.500
Chirimoya, mango, crema	
<b>Frutillar</b>	\$4.500
Frutilla, frambuesa, arándano, manzana	
<b>Limonada Barbazul</b>	\$3.300
Menta, gengibre	
<b>Bebidas</b>	\$1.990