

# BARBA LUNCH 2X1

Lunes a Viernes 14:00 a 16 hrs



\* SE PAGA EL DE MAYOR VALOR

## CERVEZA

Heineken	
<b>SCHOP 500 cc</b>	HAPPY NORMAL INFARTO
Heineken	\$3.400 \$4.200
Cristal	\$3.100 \$3.700
Torobayo	\$4.000 \$4.400
Austral Calafate Ale	\$4.000 \$4.400
BOTELLAS: NACIONAL/INTERNACIONAL/PREMIUM:	
Heineken	\$3.400
Cristal/Cristal Light	\$3.200
Royal Guard Lager	\$3.400
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	
Sol	\$3.400
Coors Original	\$3.400
ESPECIALIDAD:	
Kunstmann:	
Torobayo Bock / Lager / Lager sin filtrar / Arándano / Miel	\$4.000
Valdivia 500cc	\$4.000
Gran Torobayo / Trigo / Gran Lager 500cc	\$4.600
Austral:	
Lager / Calafate Ale / Patagona	\$3.400
Torres del Paine	\$4.500
Dolbek Lager Belga / Ale / Maqui	\$4.000
Szot Amber	\$4.000
Guayaacán Stout / IPA	\$4.000
Blue Moon	\$4.000
SIN ALCOHOL:	
Cristal Cero / Radler	\$3.100
Kunstmann Sin Alcohol	\$3.600
Heineken 0.0	\$3.600
Agregado Michelada	\$9.00

MONSTER ENERGY DRINK:	
Regular / Ultra / Paradise	\$2.600
MIX MONSTER:	
+ Jack Daniel's Old N°7	\$8.200
+ Grant's Triple Wood	\$7.200
+ Stolichnaya	\$7.200
+ Flor de Caña 5 Años Reserva	\$7.200
+ Plananegra	\$8.200
Monster + Jagermeister	
+ Dolls	\$9.200
Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	
+ Undurraga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	

2 CORTOS + 1 BEBIDA	
Pisco Mistral 35°	\$6.700
Flor de Caña 5 Años	\$7.500
Stolichnaya / Sabores	\$9.000
Grant's Triple Wood	\$9.000
+ Barbamonster	\$9.400
2 Cortos mistral + 1 bebida + 1 Monster	
Tullamore DEW	\$10.400
Glenfiddich 12 años	\$12.400
Jack Daniel's Old N°7	\$12.400

PREMIUM SOFT DRINKS (SIN ALCOHOL)	
Fentimans	\$3.000
Tónica	\$3.000
Tónica Light	\$3.000
Tónica Valencian Orange	\$3.000
Tónica Ginger Beer	\$3.000

JUGOS	
Naturales:	
Frambuesa, chirimoya, frutilla, mango, Maracuyá, arándano, piña.	\$4.600
Varadero	\$4.900
Frutilla, crema de coco	
Tombi	\$4.900
Chirimoya	
Tusi	\$4.900
Frambuesa, Chirimoya.	
Huracán	\$4.900
Frutilla, crema de coco.	
Ross Fundador	\$4.900
Chirimoya, mango, crema	
Frutillar	\$4.900
Frutilla, frambuesa, arándano, jugo de manzana	
Limónada Barbanegra	\$3.700
Bebidas	\$2.300

Para ayudar tu lectura: Producto Nuevo, Producto Vegetariano o Vegano, Producto Mejorado

## Vinos

CABERNET SAUVIGNON	
Errázuriz Max Reserva	\$120.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$12.100
CARMÉNÈRE	
Errázuriz Max Reserva	\$120.100
Calliterra Tributo	\$17.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$12.100
MERLOT	
Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$12.100
SAUVIGNON BLANC	
Errázuriz Reserva Series	\$12.100
CHARDONNAY	
Errázuriz Reserva Series	\$12.100
OTRAS CEPAS	
Undurraga Late Harvest (375cc.)	\$8.700
Morandé Reserva One to One Malbec	\$13.100
Oveja Negra Reserva	
Cabernet Franc/Carménère	\$13.100

## ESPUMANTES

NACIONALES:	
Undurraga Brut Royal 750 cc.	\$13.100
Undurraga Dulce	\$13.100
Undurraga Brut Rose Royal	\$13.100
Undurraga Extra Brut	\$17.100
IMPORTADAS:	
Riccadonna Chardonnay Brut	\$16.100
Riccadonna Asti	\$16.100
Riccadonna Prosecco	\$16.100
Riccadonna Moscato Rosé	\$16.100

## COPAS

Undurraga Brut Royal	\$3.600
Riccadonna Chardonnay Brut	\$4.100
Errázuriz Reserva C.S/S.B	\$4.100

## PAPAS

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

PAPAS FRITAS	
PAPAS PROVENZAN	\$8.600 \$10.200 \$13.300
PAPAS FRITAS AL AJILLO Y PEREJILLO	
PAPAS FRITAS CQC	\$10.000 \$11.600 \$14.700
Papas fritas con queso & ciboulette	
PAPAS FRITAS LHO	\$11.000 \$12.600 \$15.700
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ	
PAPAS TORNADO	\$11.000 \$12.600 \$15.700
Papas fritas cubiertas de carne molida picante, cebollín y queso fundido.	
CHICKEN CHIPS	\$11.000 \$12.600 \$15.700
Papas fritas, pollo, queso fundido, champiñón, tomate y sour cream.	
PAPAS DELUXE	\$11.000 \$12.600 \$15.700
Papas fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.	
BARBARIANAS	\$11.000 \$12.600 \$15.700
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.	
HURACÁN HOT	\$11.000 \$12.600 \$15.700
Lomo queso fundido, tocino, tomate, cebollín.	
PAPAS MECHADA	\$11.000 \$12.600 \$15.700
Carne mechada, queso fundido y pimientón.	
CHORRILANA MECHADA	\$12.000 \$13.600 \$16.700
Carne mechada, chorricillo, tocino crispy, cebollín caramelizado y huevo frito.	
PAPAS TRICARNES	\$12.000 \$13.600 \$16.700
Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil pil y queso fundido.	
VE-FRIS MEX	\$11.000 \$12.600 \$16.690
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientón.	
TORNADO VEGG	\$11.000 \$12.600 \$16.700
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín y queso fundido.	
BARBARIANAS	\$11.000 \$12.600 \$15.700
Champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.	
PAPAS INFARTO	\$15.700
1.5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorricillo, cebollín caramelizado y la famosa mezza tornado.	

## CARPACCIO

Salmon & Rúcula	\$9.200
Salmon ahumado, rúcula, palta en cubos, palmito, queso parmesano	
Salmon & Albahaca	\$8.590
Salmon ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y verdes	
Carpaccio de Res	\$7.900
Carpaccio de res, queso parmesano laminado, pimientón en cubitos	

## BARBA NEGRA MIXOLOGÍA

Pide tu trago Versión Infarto en Vaso Gigante	
Californication	\$5.400 \$6.400 \$7.900
Stolichnaya, tequila, ron blanco, gin con jugo de naranja y toque de granadina	
Long Island	\$5.400 \$6.400 \$7.900
Stolichnaya, tequila, ron blanco, gin con jugo de limón azucarado y coca cola	
7 Mares	\$5.200 \$6.200 \$7.700
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	
Pink Sour	\$5.200 \$6.200 \$7.700
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado	
Capitán Green	\$5.400 \$6.500 \$8.000
Pépino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	
Moscov Mule	\$5.200 \$6.200 \$7.700
Stolichnaya, limón, Ginger Beer.	
Singani Mule	\$7.200 \$8.700
Licor en base a uva producido a más de 1.600 m de altura, Limón y Ginger Beer	
Capitán Munrai	\$5.900 \$6.900 \$8.400
Stolichnaya Elk, frutos del bosque, jugo de limón de pica, Undurraga Brut Royal, dash de carmineño, albahaca y syrup	
Capitán Blood	\$5.900 \$6.900 \$8.400
Rior de Caña blanco, Flor de caña coco, jugo de piña, crema de coco, pulpa de frutilla y hielo frozen	
Capirriña - Cachaça 51	\$4.700 \$5.700 \$7.200
Tradicional, frambuesa, helado de piña o hojas de menta	
Spiderman	\$5.200 \$6.500 \$8.000
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.	
Padrino	\$5.000 \$6.000 \$7.500
Gin, Amaretto y marraquino.	
Electric Lemonade	\$5.200 \$6.200 \$7.700
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	
Ramazottti Rosato	\$5.200
Ramazottti y tónica	
Ramazottti Spritz	\$5.200
Ramazottti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.	
Chambord Spritz	\$6.700
Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal	
Aperol Original	\$6.400
Receta Italiana con Ricadonna Chardonnay Brut	
Aperol	\$5.600
Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda	

## MOJITO

Mojito	
Elige tu mojito Flor de Caña: Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, o sandía según temporada	
Mojito Polaco	\$4.900 \$5.900 \$7.400
Con Vodka Stolichnaya/Sabores	
Mojito	\$7.200 \$8.200
Con Bebida energética.	
Jack Mojito	\$7.200 \$8.200
Jack Daniel's, berries y menta	
Mojito Espumoso	\$4.900 \$5.900 \$7.400
Espumante Undurraga Brut Royal	
Mojito Jager	\$6.400 \$7.400 \$8.900
Con Jagermeister	
Mojito Ice	\$4.900 \$5.900 \$7.400
Con Helado de Piña	

## APERITIVOS/BAJATIVOS

Carolans	\$5.200
Irish Whisky Cream	
Singani 63	\$5.200
Destilado de uva producido a más de 1.600 mts de altura recomendado con Bebidas Blancas	
Campani	\$5.500
Fernet Branca	\$5.500
Amaretto Disaronno	\$6.700
Chambord	\$5.200
Frangelico	\$5.200

## JARRAS Y COPONES

Copa Sangría Barbanegra	\$5.400
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de D'ambula, canela, mineral.	
Copa Sangría Barbablanca	\$5.200
Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	
Sangría Barbanegra	\$10.600
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de D'ambula, canela, mineral.	
Jarra Calpiriña Pirata	\$12.600
Rior de Caña blanco, flor de caña coco, jugo de piña, crema de coco, pulpa de frutilla y hielo frozen	
Cachaça 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	
Mojito Barbanegra Gigante	\$14.000
Espumante Undurraga Brut Royal, menta y azúcar	
Jarra Ramazzotti	\$18.000
Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox	

HAPPY HOUR 14 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.

## TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old N°7	HAPPY NORMAL INFARTO
Jack Daniel's Honey/ Fire	\$6.700 \$8.500
Jack Daniel's Apple	\$6.700 \$8.500
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$8.100 \$9.900
Jack Daniel's Single Barrel	\$10.100 \$11.900
Shot Jack Daniel's Fire	\$3.700

## WHISKY

Glenfiddich 12 años	HAPPY NORMAL INFARTO
Glenfiddich 15 años	\$8.700 \$10.400
Glenfiddich 18 años	\$13.100 \$14.900
Grant's Triple Wood	\$5.700 \$7.500
Grant's Smoky Cask	\$6.200 \$8.000
Tullamore dew	\$6.700 \$8.500
Monkey Shoulder	\$6.700 \$8.500
Woodford Reserve	\$6.700 \$8.500
Clavo Oxidado	\$6.700
Whisky Grant's, Drambuie	\$8.500

## Oxidado Jack

Oxidado Jack	\$7.700
Jack Daniel's, Drambuie	\$9.500

## John Collins

John Collins	\$4.900
Original/Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)	\$5.900
Drumbeite Collins	\$4.900
Drumbeite, limón, agua mineral	\$5.900
\$7.700	

## PISCO

Tres R 35°	HAPPY NORMAL INFARTO
Mistral 35°	\$3.900 \$4.500 \$6.000
Mistral 40°	\$4.000 \$4.700 \$6.000
Mistral 40°	\$4.500 \$5.700 \$7.000
Mistral Nobel 40°	\$4.700 \$5.900 \$7.200
Mistral Nobel D.O. 46°	\$4.700 \$5.900 \$7.200
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.500
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.500
Espritu de los Andes 40°	\$5.500
Espritu de los Andes 40°	\$6.500
Horcón Quemado 35°	\$4.500
Horcón Quemado 40°	\$5.500
Shot Mistral Nobel Fire	\$4.000

## GIN

Hendrick's	HAPPY NORMAL INFARTO
Bickens	\$6.000 \$7.000 \$8.500
Bickens	\$5.500 \$6.400 \$7.900
Tom Collins	\$4.700
Gin, jugo de limón endulzado, mineral	\$5.900
\$7.400	

## VODKA

Stolichnaya	HAPPY NORMAL INFARTO
Stolichnaya	\$5.000 \$5.700 \$7.000
Stolichnaya Elite	\$6.000
Stolichnaya Sabores	\$5.500
Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit	\$8.000
Ruso Negro/Blanco*	\$5.200
Stolichnaya, licor de café, crema*	\$5.900
\$7.400	

## RON

Flor de Caña:	HAPPY NORMAL INFARTO
5 Años Reserva	\$4.500 \$5.100 \$6.600
7 Años Gran Reserva	\$4.900 \$5.400 \$7.000
12 Años Centenario	\$6.000
12 Años Centenario	\$6.000
Daquiri Spiced	\$4.500
Daquiri Spiced	\$5.900
Daquiri	\$4.500
Daquiri	\$5.900
Daquiri	\$7.400
Frambuesa, Frutilla, Chirimoya, Mango, Piña, Limón, Maracuyá, Arándano	
Piña Colada	\$4.500
Piña Colada	\$5.900
Con Flor de Caña Coco	\$7.400

## SOUR

Pisco Sour	HAPPY NORMAL INFARTO
Pisco Sour	\$3.300 \$4.100
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre con pisco 3R	
Pisco Sour XL	\$3.900
Amaretto Sour	\$3.300
Amaretto Sour	\$3.900
Peruano Gran Cruz	\$3.500
Peruano Gran Cruz	\$4.500
Frangelico Sour	\$3.300
Frangelico Sour	\$3.900
Jack Honey Sour	\$3.500
Jack Honey Sour	\$3.900
Clásico Sour con Jack Daniels Honey	
Jack Apple Sour	\$6.000
Jack Apple Sour	\$6.690
Clásico Sour con Jack Daniels Honey	

## TEQUILA

Margarita	HAPPY NORMAL
Margarita	\$4.000 \$5.200
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	
El Jimador Reposado A lo Macho/ Cucaracha	\$3.200
Herradura Añejo	\$4.200
Herradura Añejo	\$4.200
Paleta 4 Shot Jimador	\$10.600
Paleta 4 Shot Herradura	\$14.600

## JAGERMEISTER

Shot Jagermeister	\$3.700
2x Shot Jagermeister	\$6.700
4x Shot Jagermeister	\$12.200

## PIZZAS