

BARBA LUNCH 2X1

Lunes a Viernes
14 a 16 hrs



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

* CERVEZAS *



SCHOP 500cc		
Cristal	\$3.100	\$3.700
Heineken	\$3.400	\$4.200
Austral Calafate Ale	\$4.000	\$4.400
Torobayo	\$4.000	\$4.400
Sin Filtrar	\$4.000	\$4.400
IPA	\$4.000	\$4.400
Dolbek Maqui	\$4.000	\$4.400
BOTELLA INDIVIDUAL		
NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL		
Cristal/ Cristal Light	\$3.200	
Royal Guard Lager	\$3.400	
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale		
Heineken	\$3.400	
Sol	\$3.400	
Coors Original	\$3.400	
ESPECIALIDAD:		
Kunstmann		
Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arandano / Miel	\$4.000	
Valdivia 500cc	\$4.000	
Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc	\$4.600	
Austral		
Lager/ Calafate Ale/ Patagona /Ruibarbo	\$3.400	
Torres del Paine 500cc	\$4.700	
Imperial	\$3.400	
Dolbek Lager Belga/ Ale/ Maqui	\$4.000	
Szot Ambar	\$4.000	
Guayacán 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	\$900	



MONSTER ENERGY DRINK:	
Regular / Ultra / Paradise / Mango Loco	\$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
+ Perlanegra	\$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
Ron Flor de Caña 5 Años	\$7.500
Barbamonster	\$8.000
2 Cortos mistral +1 bebida + Monster	
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$9.000
Whisky Grant's Triple Wood	\$9.000
Whisky Tullamore DEW	\$10.400
Whisky Glenfiddich 12	\$12.400
Jack Daniel's Old N°7	\$12.400

JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul	\$10.600
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	
Sangría Barba Blanca	\$10.600
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Espumante Brut Royal.	
Jarra Caipirina Pirata	\$12.600
Cachaça 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	
Mojito Gigante	\$14.000
Elige tu mojito preferido versión 1.7 lts.	
Jarra Ramazzotti	\$18.900
Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox	

PAPAS

Up-grade de papas normal a papa rústica o Tamaño Infarto			
	NORMAL	RÚSTICA	1.5 KG
PAPAS FRITAS	\$8.000	\$9.600	\$12.700
PAPAS PROVENZAL	\$8.600	\$10.200	\$13.300
Papas fritas al ajillo y perejil.			
PAPAS FRITAS CQC	\$10.000	\$11.600	\$14.700
Papas fritas con queso & ciboulette.			
PAPASURIO	\$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.			
BARBAFRITES	\$11.000	\$15.700	
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
HURACÁN HOT	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Lomo a queso fundido, tocino, tomate, cebollín.			
PAPAS MECHADA	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Carne mechada, queso fundido y pimentón.			
CHORILLANA MECHADA	\$12.000	\$13.600	\$16.700
Carne mechada, chorizillo, tocino crispy, cebollín a caramelizada 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-FRIES MEX	\$11.000	\$12.600	\$16.690
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.			
TORNADO VEGGIE	\$11.000	\$12.600	\$16.700
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín			
BARBARIANAS	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.			
PAPAS INFARTO	\$15 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.		

SANDWICH & HAMBURGUESAS

Todas vienen con: Papas del Barba, salsa rocoto y sour cream	
Barbazul	\$8.300
Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	
Barbaluco	\$8.300
Churrasco Pirata	\$8.300
Churrasco a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
Pollo Pirata	\$8.000
Pollo plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
Barbamechada	\$8.000
Mechada casera, tomate, palta, mayo y queso fundido.	
Milanesa Pirata	\$8.000
Tierna carne de vacuno doblemente apanada, palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	
Del Mar	\$7.500
Salmon ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula, mayonesa.	
Barbasaurio	\$7.500
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino.	
Barbaburger	\$7.500
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.	
Hamburguesa Quinoa	\$7.500
Champiñones salteados, tomate, palta y mayo.	
Vig Burger	\$9.000
Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana	
Vig Sauroio	\$9.000
Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, salsa BBQ, tortilla Crispy en Marraqueta vegana.	
Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas.	\$1.400

QUESADILLAS

2 Tortillas acompañadas de salsa rocoto y porotos negros	
Tornado	\$7.800
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.	
Mechada	\$8.500
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$8.500
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
Vegatariana	\$7.000
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo y cebollín.	
Veganilla Tornado	\$7.800
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.	
Veganilla Ranchera	\$8.500
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	

MIXOLOGÍA

Up-grade Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITÁN GREEN	\$5.400	\$6.500	\$8.000
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
CAPITAN BLOOD	\$6.500	\$8.000	
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
BARBA ROJA	\$6.900	\$8.400	
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
SPIDERMAN	\$5.200	\$6.500	\$8.000
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
MOSCOW MULE	\$7.200	\$8.700	
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
SINGANI MULE	\$7.200	\$8.700	
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
VIAGRA	\$7.700	\$9.200	
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.			
PURPLE PARADISE	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.			
7 MARES	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
PADRINO	\$5.000	\$6.100	\$7.500
Grant's, Amaretto y marraquino.			
BÁRBARO	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
ELECTRIC LEMONADE	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
PINK MULE	\$7.000	\$8.500	
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.			
PINK SOUR	\$4.000	\$4.500	
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
CAIPIROSKA LIME	\$4.500	\$5.500	\$7.000
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.			
COPA SANGRÍA BARBA BLANCA	\$5.000		
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal			
COPA SANGRÍA BARBAZUL	\$5.000		
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral			
CAIPIRINA CACHAÇA 51	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
LONG ISLAND ICE TEA	\$5.400	\$6.400	\$7.900
COSMOPOLITAN	\$5.700		
KIR ROYAL	\$3.400	\$4.100	
MANHATTAN	\$5.700		
MARTINI	\$5.700		
NEGRONI	\$5.400	\$6.400	

¡MOJITO!

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Mojito (Flor de Caña)	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)			
Mojito Polaco	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Con Stolichnaya			
Mojito	\$7.200	\$8.800	
Con bebida energética.			
Jack Mojito	\$7.700	\$9.200	
Jack Daniel's, berries y menta			
Mojito Jager	\$6.600	\$8.100	
Mojito cubano con Jagermeister			
Mojito Espumoso	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Espumante Undurraga Brut Royal			
Mojito Ice	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Con Helado de Piña			

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
RON			
Flor de Caña:			
5 Años Reserva	\$4.500	\$5.100	\$6.600
7 Años Gran Reserva	\$4.900	\$5.390	\$7.000
12 Años Centenario	\$6.000	\$7.600	
Bayou Spiced	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Daiquiri	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano			
Piña Colada	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Con Flor de Caña Coco			

HAPPY HOUR DE 14 A 17 HRS

- Nuestro Happy Hour es descontinuo 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.

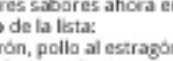
• TABLAS •

PICADILLO	\$16.100
Pocillo de pollo y champiñones, bolitas de carne barbazuil, croquetas de pollo, quesadilla napolitana, mix de empanadas rústicas, papas fritas. Acompañadas con sour cream, salsa rocoto y BBQ	
TABLA MAR Y TIERRA	\$16.100
Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañado de Sour Cream y pebre.	
TABLA BARBAZUL	\$17.100
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	\$18.100
Salmon 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	\$18.100
Pinzas de Jaiba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y pebre.	
TABLA SIN ROLLOS	\$15.100
Crudo barbazuil, mix de queso cabra, aceitunas, frutos secos y ceviche de salmón palta. Acompañado de salsas de cilantro y tortillas tostadas.	
TABLA APANADO	\$17.100
Calamares, Camarones y pollo apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	
TRONCO QUESO	\$15.100
Variados de queso: chanco, camembert, edam, aceitunas, quesos ecuatorianos al ajillo, quesadilla de jamón serrano ahumado, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
TRONCO MIX	\$18.100
Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
PICOTEO	\$15.100
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	\$16.100
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	\$10.100
Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.	
MECHADA SOPAIPILLA	\$10.100
Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	

Piqueos

Crudo Barbazuil	\$9.100
Tartaro de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	
Ceviche	\$9.100
Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	
Ceviche a La Peruana	\$9.100
Ceviche de salmón, choclo peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón	
Machas a La Parmesana	\$17.100
20 (u) de machas a la parmesana	
Camarones Ecuatorianos Apanados	\$9.700
Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	
Greda Pil-Pil	\$9.100
Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquen y tostadas	
Gredas Champi	\$9.100
Champiñones al Pil Pil o al Ajillo	
UPGRADE CHAMPI	\$2.790
Agrega: Champiñones salteados.	
Nachos Barbazuil	\$8.100
Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	
Bolitas de Carne con Nachos	\$9.700
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 Barbazuil	\$9.100
Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.	
Empanadas de Queso Mozzarella	\$8.100
Empanadas de la casa (5u)	\$8.100
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.	
-Huracán Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso.	
-Barbamechada: Carne mechada y queso.	
Mix Empanadas Caseras (8u)	\$11.100
Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracán Hot, BarbaMechada.	

Ahora en nuestra web puedes hacer todo!
WWW.BARBAZUL.CI



Pide Online Delivery o llevar.



Reserva en tu Barba favorita.

LOS CLÁSICOS

WISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años		\$7.200	\$9.000
Glenfiddich 15 años		\$8.700	\$10.500
Glenfiddich 18 años		\$13.100	\$14.900
Grant's Triple Wood		\$8.100	\$9.900
Grant's Smoky Cask		\$5.700	\$7.500
Tullamore DEW		\$7.200	\$9.000
Monkey Shoulder		\$6.200	\$8.000
WoodFord Reserve		\$6.200	\$8.000
Clavo Oxidado		\$6.700	\$8.500
Whisky Grant's, Drambuie			
Oxidado Jack		\$7.700	\$9.500
Jack Daniel's, Drambuie			
John Collins	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Whisky Grant's, limón, agua mineral			
Drambuie Collins	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Drambuie, limón, agua mineral.			
TENNESSE WHISKY			
HAPPY			
Jack Daniel's Old N°7		\$6.700	\$8.500
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	
PISCO			
Tres R 35°	\$3.900	\$4.500	\$6.000
Mistral 35°</			