

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 *



SCHEP 500 cc.	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Cristal	\$3.100	\$3.700	
Heineken	\$3.400	\$4.200	
Austral Calafate Ale	\$4.000	\$4.400	
Torobayo	\$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 Lager/ 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 /Ruibarbo	\$3.400		
Torres del Paine 500cc	\$4.700		
Imperial			
Dolbek Lager/ Belgia/ Maqui	\$4.000		
Solter Ambar	\$4.000		
Guayaacán Stout/ IPA	\$4.000		
Blue Moon	\$4.000		
SIN ALCOHOL:			
Kunstmann Sin Alcohol	\$3.100		
Kunstmann Sin Alcohol	\$3.600		
Heineken 0.0	\$3.600		
Agregado Michelada	\$900		

BARBAZUL

MIXOLOGÍA

Happy Hour Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITAN 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 copas.			
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	
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 marrasquino.			
BARBARO	\$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 SANGRIA BARBA BLANCA	\$5.000		
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal			
COPA SANGRIA BARBAZUL	\$5.000		
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambule, canela y mineral			
CAIPIRINA CACHACA 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 sandia (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			
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 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.

Para ayudar tu lectura:

Producto nuevo, Producto Vegetariano o Vegano, Producto Mejorado

* TABLAS *

PICADILLO	\$16.100
Rocillo de pollo y champiñones, bolitas de carne barbazul, queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopapillas. 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 pimiento	
TABLA BARBAZUL	\$17.100
Sobre una grilla caliente trozos de carne y pollo, champiñones al ajo, camarones y calamares salteados al pil-pil, tostadas, salsa sour cream y salsa rocoto.	
TABLA DE MARIPOSA	\$18.100
Salmón en cubo, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochetas de Camarón apanados en panko y pinzas de jalba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	
TABLA OCEANO	\$18.100
Pinzas de Jalba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y tostadas.	
TABLA SIN ROLLOS	\$15.100
Crudo barbazul, mix de queso cabra, aceitunas, frutos secos y ceviche de salmón frío. Acompañado de sour cream, salsa 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
Variedades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
TRONCO MIX	\$18.100
Carne, pollo y chorricillo cocktail, acompañado de queso chanco, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopapillas. 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 SOPAPILLA	\$10.100
Mechada, sopapillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	
Piqueos	
Crudo Barbazul	\$9.100
Tartar 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 Barbazul	\$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 Barbazul	\$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 (Su)	\$8.100
Nuestros mejores sabores ahora en versión empanada:	
-Deluxe: Camarón, pollo al estragón y queso.	
-Tornado: Mechada tornado y queso.	
-Huracán Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso.	
-BarbaMechada: Carne mechada y queso.	
Mix Empanadas Caseras (Su)	\$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.CL



LOS CLÁSICOS

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
WHISKY			
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 Dew	\$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			
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°	\$4.000	\$4.700	\$6.000
Mistral 40°	\$4.500	\$5.500	\$7.000
Mistral Nobel 40°	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Mistral Nobel D.O. 46°	\$4.700	\$5.900	\$7.200
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.500	\$9.000	
Espiritu de los Andes 40°	\$5.500	\$6.500	\$8.000
Horcón Quemado 35°	\$4.500	\$5.500	\$7.000
Horcón Quemado 40°	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Shot Mistral Nobel Fire	\$4.000		
VOOKA			
Stolichnaya	\$5.000	\$5.700	\$7.200
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilla, Limón, BlueBerry, Naranja)			
Stolichnaya Elit	\$8.000	\$9.500	
Finlandia/Sabores	\$5.500	\$6.000	\$7.500
Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit			
Ruso Negro o Blanco*	\$5.300	\$5.900	\$7.400
Stolichnaya, licor de café, crema*			
GIN			
Hendrick's	\$6.000	\$7.000	\$8.500
Bull Dog	\$5.500	\$6.400	\$7.900
Tom Collins	\$4.700	\$5.900	
Gin, jugo de limón endulzado, mineral			
SOOR			
Pisco Sour	\$3.300	\$3.900	
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R			
Pisco Sour Barbazul	\$3.300	\$3.900	
Peruano Gran Cruz	\$3.500	\$4.500	
Frangelico Sour	\$3.300	\$3.900	
Jack Honey Sour	\$3.500	\$3.900	
Clásico Sour con Jack Daniel's Honey			
Jack Manzana Sour	\$6.000	\$6.690	
Clásico Sour con Jack Daniel's Apple			
Amaretto Sour XL	\$4.000	\$4.800	
Amaretto Sour	\$3.400	\$3.900	
Chardonnay Sour	\$3.400	\$3.900	
JAGERMEISTER			
1 shot jagermeister	\$3.700		
2 shot jagermeister	\$6.700		
4 shot jagermeister	\$12.200		
LIQORES			
Carolans	Irish Whisky Cream	\$5.200	
Singani 63		\$5.200	
Destilado de uva producido a más de 1.600 mis de altura recomendado con Bebidas Blancas			
Campari		\$5.500	
Fernet Branca		\$5.500	
Amaretto Disaronno		\$6.700	
Drambuie		\$6.700	
Frangelico		\$5.200	
Chambord		\$6.700	

TEQUILA

	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 Año 1	\$4.100	
Paleta 4 Shot Jimador	\$10.600	
Paleta 4 Shot Herradura	\$14.600	

Ensalada

Ensalada Barbazul \$7.000
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 \$8.590
Carpaccio de res, queso parmesano, pimentón en cubos.
Salmón & Rúcula \$9.200
Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.

POSTRE

Brownie Barbazul \$4.900
Tibio biscocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:	
Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.100
CARMÉNÈRE:	
Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Caliterra Tributo	