

# BARBA LUNCH 2X1

Lunes a Viernes  
14 a 16 hrs



CEVICHE



SANDWICH



PAPAS LUNCH

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

## \* CERVEZAS \*



SCHOP 500 cc.	HAPPY	
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	\$3.400
Heineken	\$3.400
Sol	\$3.400
Coors Original	\$3.400

#### ESPECIALIDAD:

Kunstmann	\$4.000
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/ Patagonia /Rulbarbo	\$3.400
Torres del Paine 500cc	\$4.700

#### Imperial

Dolbek	\$4.000
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	\$9.200
+ Dolls	\$9.200
Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	\$16.100
+ Undurraga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	\$16.100

### 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	\$9.000
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 del Barba

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.			
PAPASALBUERTO	\$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 queso fundido, tocino, tomate, cebollín.			
PAPAS MECHADA	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Carne mechada, queso fundido y pimentón.			
CHOBILLANA MECHADA	\$12.000	\$13.600	\$16.700
Carne mechada, chorizillo, 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-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	\$15.700		
1,5 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 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.	
Barbasaueria	\$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 mirraqueta 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 pimentón	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$8.500
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
Vegitariana	\$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
<b>CAPITÁN GREEN</b>	\$5.400	\$6.500	\$8.000
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
<b>CAPITAN BLOOD</b>	\$6.500	\$8.000	
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
<b>BARBA ROJA</b>	\$6.900	\$8.400	
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
<b>SPIDERMAN</b>	\$5.200	\$6.500	\$8.000
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
<b>MOSCOW MULE</b>	\$7.200	\$8.700	
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
<b>SINGANI MULE</b>	\$7.200	\$8.700	
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
<b>VIAGRA</b>	\$7.700	\$9.200	
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.			
<b>PURPLE PARADISE</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.			
<b>7 MARES</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
<b>PADRINO</b>	\$5.000	\$6.100	\$7.500
Grant's, Amaretto y marraquino.			
<b>BARBARO</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
<b>ELECTRIC LEMONADE</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
<b>PINK MULE</b>	\$7.000	\$8.500	
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.			
<b>PINK SOUR</b>	\$4.000	\$4.500	
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
<b>CAIPIROSKA LIME</b>	\$4.500	\$5.500	\$7.000
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.			
<b>COPA SANGRIA BARBA BLANCA</b>	\$5.000		
Duraznos Macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal			
<b>COPA SANGRIA BARBAZUL</b>	\$5.000		
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral			
<b>CAIPIRINA CACHAÇA 51</b>	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	\$5.400	\$6.400	\$7.900
<b>COSMOPOLITAN</b>	\$5.700		
<b>KIR ROYAL</b>	\$3.400	\$4.100	
<b>MANHATTAN</b>	\$5.700		
<b>MARTINI</b>	\$5.700		
<b>NEGRONI</b>	\$5.400	\$6.400	

### ¡MOJITO!

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

### • TABLAS •

<b>PICADILLO</b>	\$16.100
Pocillo de pollo y champiñones, bolitas de carne barbazu, 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>	\$16.100
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>	\$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.	
<b>TABLA DE MARISCOS</b>	\$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.	
<b>TABLA OCEANO</b>	\$18.100
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>	\$15.100
Crudo barbazu, 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>	\$17.100
Calamares, Camarones y pollo apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	
<b>TRONCO QUESO</b>	\$15.100
Variadas de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso chanco acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
<b>TRONCO MIX</b>	\$18.100
Carne, pollo y choricillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
<b>PICOTEADO</b>	\$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	
<b>TRI-CARNES</b>	\$16.100
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>	\$10.100
Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.	
<b>MECHADA SOPAIPILLA</b>	\$10.100
Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	
<b>Piqueos</b>	
<b>Crudo Barbazul</b>	\$9.100
Tartaro de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	
<b>Ceviche</b>	\$9.100
Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	
<b>Ceviche a La Peruana</b>	\$9.100
Ceviche de salmón, choclo peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón	
<b>Machas a La Parmesana</b>	\$17.100
20 (u) de machas a la parmesana	
<b>Camarones Ecuatorianos Apanados</b>	\$9.700
Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	
<b>Elige Pollo, Carne o Camarón</b>	\$9.100
Salteado al ajillo y vino blanco con un toque de merquen y tostadas	
<b>Gredas Champi</b>	\$9.100
Champiñones al Pil Pil o al Ajillo	
<b>UPGRADE CHAMPI</b>	\$2.790
Agrega: Champiñones salteados.	
<b>Nachos Barbazul</b>	\$8.100
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>	\$9.700
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 y Bechamel Barbazul</b>	\$9.100
Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.	