

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	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	
IPA	\$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	
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 /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	\$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	
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 con ajo y perejil.			
PAPAS FRITAS CQC	\$10.000	\$11.600	\$14.700
Papas fritas con queso & ciboulette.			
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 y 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	\$15.700		
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 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.	
Hamburguesas 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 Saurio	\$9.000
Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, salsa BBQ, tortilla Crispy en Marraqueta vegana.	
Agregados: Cheddar, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso picante, 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, pimienta y cebolla caramelizada.	
Vegataria	\$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

Upgrade Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

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

¡MOJITO!

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

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 Picadillo 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	\$16.100
TABLA MAR Y TIERRA Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañado de Sour Cream y pebre.	\$16.100
TABLA BARBAZUL 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.	\$17.100
TABLA DE MARISCOS Salmon en cubo, camarones y calamares salteados al ajo, 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.	\$18.100
TABLA OCEANO Pinzas de Jaiba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y pebre.	\$18.100
TABLA SIN ROLLOS Crudo barbazu, mix de queso cabra, aceitunas, frutos secos y ceviche de salmón palta. Acompañado de sour cream, salsa de cilantro y tortillas tostadas.	\$15.100
TABLA APANADO Calamares, Camarones y pollo apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	\$17.100
TRONCO QUESO Variedad de quesos: chanco, camembert, edam, ahumados, ecuatorianos al ajo, acompañado de tostadas salsa de rocoto y tostadas.	\$15.100
TRONCO MIX Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	\$18.100
PICOTEO 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	\$15.100
TRI-CARNES Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajo, acompañado de tostadas salsa de rocoto y sour cream.	\$16.100
PROVOLETA A LA GRILLA Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.	\$10.100
MECHADA SOPAIPILLA Mechada, sopaipilla, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	\$10.100

Piqueos

Crudo Barbazu Tartar de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	\$9.100
Ceviche Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	\$9.100
Ceviche a La Peruana Ceviche de salmón, choclo peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón	\$9.100
Machas a La Parmesana 20 (u) de machas a la parmesana	\$17.100
Camarones Ecuatorianos Apanados Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	\$9.700
Elige: Pollo, Carne o Camarón , salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquen y tostadas	\$9.100
Gredas Champi Champiñones al Pil Pil o al Ajillo	\$9.100
UPGRADE CHAMPI Agrega: Champiñones salteados.	\$2.790
Nachos Barbazu Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	\$8.100
Bolitas de Carne con Nachos Bolitas de carne sobre tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	\$9.700
Croquetas de Pollo Barbazu Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.	\$10.100
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: Mechada 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.CL

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 Whisky Grant's, Drambuie		\$6.700	\$8.500
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie		\$7.700	\$9.500
John Collins Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Drambuie Collins Drambuie, limón, agua mineral.	\$4.900	\$5.900	\$7.700
TENNESSE WHISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
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	HAPPY	NORMAL	INFARTO
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	
Espíritu 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		
VODKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya Original, Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilla, Limón, BlueBerry, Naranja)			