

# BARBA LUNCH 2X1

Lunes a Viernes  
14 a 16 hrs



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

## \* CERVEZAS \*



| SCHOP 500cc              | HAPPY   | NORMAL  | INFARTO |
|--------------------------|---------|---------|---------|
| Cristal Sellar           | \$3.100 | \$3.700 |         |
| Cristal Summer Lager     | \$3.100 | \$3.700 |         |
| Heineken                 | \$3.400 | \$4.200 |         |
| Austral Calafate Ale     | \$4.000 | \$4.400 |         |
| Austral Torres del Paine | \$4.200 | \$4.600 |         |
| Torobayo                 | \$4.000 | \$4.400 |         |
| Royal IPA                | \$4.400 | \$4.200 |         |
| Bluemoon                 | \$3.400 | \$4.200 |         |
| Guayacán IPA             | \$4.000 | \$4.300 |         |

| 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/ 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 |
| Dolbeq Lager Belgia/ 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    | \$9.00  |

## MIXOLOGÍA

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

|   | HAPPY   | NORMAL  | INFARTO |
|---|---------|---------|---------|
| <b>CAPITÁN GREEN</b><br>Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.           | \$5.400 | \$6.500 | \$8.000 |
| <b>CAPITAN BLOOD</b><br>Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas. | \$6.500 | \$8.000 |         |
| <b>BARBA ROJA</b><br>Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.                                 | \$6.900 | \$8.400 |         |
| <b>SPIDERMAN</b><br>Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.   | \$5.200 | \$6.500 | \$8.000 |
| <b>MOSCOW MULE</b><br>Stolichnaya, limón y Ginger Beer.   | \$7.200 | \$8.700 |         |
| <b>SINGANI MULE</b><br>Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer             | \$7.200 | \$8.700 |         |
| <b>VIAGRA</b><br>Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.  | \$7.700 | \$9.200 |         |
| <b>PURPLE PARADISE</b><br>Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.                 | \$5.200 | \$6.200 | \$7.700 |
| <b>7 MARES</b><br>Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.  | \$5.200 | \$6.200 | \$7.700 |
| <b>PADRINO</b><br>Grant's, Amaretto y marraquino.   | \$5.000 | \$6.100 | \$7.500 |
| <b>BÁRBARO</b><br>Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.   | \$5.200 | \$6.200 | \$7.700 |
| <b>ELECTRIC LEMONADE</b><br>Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.                     | \$5.200 | \$6.200 | \$7.700 |
| <b>PINK MULE</b><br>Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.  | \$7.000 | \$8.500 |         |
| <b>PINK SOUR</b><br>Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.  | \$4.000 | \$4.500 |         |
| <b>CAIPIROSKA LIME</b><br>Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.   | \$4.500 | \$5.500 | \$7.000 |
| <b>COPA SANGRÍA BARBA BLANCA</b><br>Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurruga Brut Royal     | \$5.000 |         |         |
| <b>COPA SANGRÍA BARBAZUL</b><br>Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral    | \$5.000 |         |         |
| <b>CAPIRINA CACHAÇA 51</b><br>Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.   | \$4.700 | \$5.700 | \$7.200 |
| <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><br>Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada) | \$4.900 | \$5.900 | \$7.400 |
| <b>Mojito Polaco</b><br>Con Stolichnaya  | \$4.900 | \$5.900 | \$7.400 |
| <b>Mojito</b><br>Con bebida energética.  | \$7.200 | \$8.800 |         |
| <b>Jack Mojito</b><br>Jack Daniel's, berries y menta   | \$7.700 | \$9.200 |         |
| <b>Mojito Jager</b><br>Mojito cubano con Jagermeister  | \$6.600 | \$8.100 |         |
| <b>Mojito Espumoso</b><br>Espumante Undurruga Brut Royal   | \$4.900 | \$5.900 | \$7.400 |
| <b>Mojito Ice</b><br>Con Helado de Piña  | \$4.900 | \$5.900 | \$7.400 |

## RON

|                      | 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 |
| Piña Colada          | \$4.500 | \$5.900 | \$7.400 |

Estimados Clientes: Según la Ley de Alcoholes 19.925, el consumo de bebidas alcohólicas en nuestro local, debe ser acompañado de Comida.

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.

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

## • TABLAS •

|   |          |
|---|----------|
| <b>PICADILLO</b><br>Pocillo de pollo y champiñones, bolitas de carne barbazul, croquetas de pollo, quesadilla napolitana, mix de empanadas rústicas, papas fritas. Acompañadas con sour cream, salsa roseto y BBQ                                       | \$16.100 |
| <b>TABLA MAR Y TIERRA</b><br>Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañado de Sour Cream y pebre.  | \$16.100 |
| <b>TABLA BARBAZUL</b><br>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 roseto.  | \$17.100 |
| <b>TABLA DE MARISCOS</b><br>Salmón 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 roseto y salsa de cilantro. | \$18.100 |
| <b>TABLA OCEANO</b><br>Pinzas de Jaiba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de roseto y pebre.  | \$18.100 |
| <b>TABLA SIN ROLLOS</b><br>Crudo barbazul, mix de queso cabra, aceitunas, frutos secos y ceviche de salmón palta. Acompañado de tostadas salsa de cilantro y tortillas tostadas.  | \$15.100 |
| <b>TABLA APANADO</b><br>Calamares, Camarones y pollo apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.  | \$17.100 |
| <b>TRONCO QUESO</b><br>Variedades de queso: chanco, camembert, edam, aceitunas, salame, mix de queso acompañado de jamón serrano ahumado, salame, mix de queso, salsa roseto y tostadas.  | \$15.100 |
| <b>TRONCO MIX</b><br>Carne, pollo y choricillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y roseto.   | \$18.100 |
| <b>PICOTEOS</b><br>Pollo salteado, camarones apanados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopaipillas. Sour cream, salsa roseto y salsa de cilantro, salsa pebre  | \$15.100 |
| <b>TRI-CARNES</b><br>Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajo, acompañado de tostadas salsa de roseto y sour cream.  | \$16.100 |
| <b>PROVOLETA A LA GRILLA</b><br>Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de roseto.   | \$10.100 |
| <b>MECHADA SOPAIPILLA</b><br>Mechada, sopaipillas, salsa roseto, pebre, queso fundido.  | \$10.100 |

## Piqueos

|   |          |
|---|----------|
| <b>Crudo Barbazul</b><br>Tartar de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas  | \$9.100  |
| <b>Ceviche</b><br>Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas   | \$9.100  |
| <b>Ceviche a La Peruana</b><br>Ceviche de salmón, choclo peruano y roseto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón  | \$9.100  |
| <b>Machas a La Parmesana</b><br>20 (u) de machas a la parmesana   | \$17.100 |
| <b>Camarones Ecuatorianos Apanados</b><br>Acompañados de salsa de cilantro y sour cream   | \$9.700  |
| <b>Greda Pil-Pil</b><br>Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquen y tostadas   | \$9.100  |
| <b>Gredas Champi</b><br>Champiñones al Pil Pil o al Ajillo  | \$9.100  |
| <b>UPGRADE CHAMPI</b> Agrega: Champiñones salteados.  | \$2.790  |
| <b>Nachos Barbazul</b><br>Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.                                   | \$8.100  |
| <b>Bolitas de Carne con Nachos</b><br>Bolitas de carne sobre tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos. | \$9.700  |
| <b>Croquetas de Pollo Barbazul</b><br>Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoeto y Sour cream.                                  | \$10.100 |
| <b>Empanadas de Queso Mozzarella</b>  | \$8.100  |
| <b>Empanadas de la casa (5u)</b>  | \$8.100  |

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

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 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 |
| <b>TENNESSE WHISKEY</b>   | 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              |                |         |
| <b>PISCO</b>  | 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              |                |         |
| <b>VODKA</b>  | HAPPY                | NORMAL         | INFARTO |
| Stolichnaya Original Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilla, Limón, BlueBerry, Naranja) | \$5.000              | \$5.700        | \$7.200 |
| Stolichnaya Elit  | \$8.000              | \$9.500        |         |
| Finlandia/Sabores Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit                          | \$5.500              | \$6.000        | \$7.500 |
| Ruso Negro o Blanco* \$5.300  | \$5.900              | \$7.400        |         |
| Stolichnaya, licor de café, crema*  | NORMAL CON Fentimans | NORMAL INFARTO |         |
| <b>GIN</b>  | HAPPY                | NORMAL         | INFARTO |
| Hendrick's  | \$6.000              | \$7.000        | \$8.500 |
| Bull Dog  | \$5.500              | \$6.400        | \$7.900 |
| Tom Collins Gin, jugo de limón endulzado, mineral                                   | \$4.700              | \$5.900        |         |
| <b>SOOR</b>   | HAPPY                | NORMAL         | INFARTO |
| Pisco Sour Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R     | \$3.300              | \$3.900        |         |
| Pisco Sour Barbazul   | \$3.300              | \$3.900        |         |
| Peruano Gran Cruz   | \$3.500              | \$4.500        |         |
| Frangelico Sour   | \$3.300              | \$3.900        |         |
| Jack Honey Sour Clásico Sour con Jack Daniel's Honey                                | \$3.500              | \$3.900        |         |
| Jack Manzana Sour Clásico Sour con Jack Daniel's Apple                              | \$6.000              | \$6.690        |         |
| Pisco Sour XL   | \$4.000              | \$4.800        |         |
| Amaretto Sour   | \$3.400              | \$3.900        |         |
| Chardonnay Sour   | \$3.400              | \$3.900        |         |

## TEQUILA

|  | HAPPY    | NORMAL  | INFARTO |
|--|----------|---------|---------|
| <b>Margarita</b><br>El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá | \$4.000  | \$5.200 |         |
| El Jimador Reposado A lo Macho/ Cucaracha  | \$3.200  |         |         |
| Herradura Añejo  | \$4.100  |         |         |
| Paleta 4 Shot Jimador  | \$10.600 |         |         |
| Paleta 4 Shot Herradura  | \$14.600 |         |         |

## Ensalada

Ensalada Barbazul \$7.000  
Base: Lechuga Hidropónica, berros, rúcula, acornitas y aderezo de cilantro. Escoge tu ingrediente principal: Pollo, Camarón, Mechada, Milanesa o Hamburguesa Quinoa.

|  |         |
|--|---------|
| <b>Carpaccio</b><br>Carpaccio de res, queso parmesano, pimentón en cubos.              | \$8.590 |
| <b>Salmón &amp; Rúcula</b><br>Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano. | \$9.200 |

## POSTRE

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

## VINOS

|  |          |
|--|----------|
| <b>CABERNET SAUVIGNON:</b>                   |          |
| Errázuriz Max Reserva                        | \$20.100 |
| Errázuriz Reserva Series                     | \$13.100 |
| Undurruga Sibarís Gran Reserva               | \$12.100 |
| <b>CARMENÈRE:</b>                            |          |
| Errázuriz Max Reserva                        | \$20.100 |
| Caliterra Tributo                            | \$17.100 |
| Errázuriz Reserva Series                     | \$13.100 |
| Undurruga Sibarís Gran Reserva               | \$12.100 |
| <b>MERLOT:</b>                               |          |
| Undurruga Sibarís Gran Reserva               | \$12.100 |
| <b>SAUVIGNON BLANC:</b>                      |          |
| Errázuriz Reserva Series                     | \$13.100 |
| <b>CHARDONNAY:</b>                           |          |
| Errázuriz Reserva Series                     | \$13.100 |
| <b>OTRAS CEPAS:</b>                          |          |
| Undurruga Late Harvest (375cc.)              | \$8.700  |
| Morandé Reserva One to One Malbec            | \$13.100 |
| Oveja Negra Reserva Cabernet Franc/Carmenère | \$13.100 |

## NACIONAL ESPUMANTES

|   |          |
|---|----------|
| Undurruga Brut Royal 750 cc.                                    | \$13.100 |
| Undurruga Duce  | \$13.100 |
| Undurruga Rose Royal 750 cc.                                    | \$15.100 |
| Undurruga Extra Brut 750 cc.                                    | \$17.100 |
| <b>IMPORTADA</b>  |          |
| Riccadonna (Italia):  | \$16.100 |
| Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco                  |          |
| <b>COPAS</b>  |          |
| Undurruga Brut Royal  | \$3.600  |
| Riccadonna Chardonnay Brut                                      | \$4.000  |
| Errázuriz Reserva C.S/S.B                                       | \$4.000  |
| Ramazzotti Rosato   | \$5.200  |
| Ramazzotti y tónica.  |          |
| Ramazzotti Spritz   | \$5.200  |
| Ramazzotti, Undurruga Brut Royal, hojas de menta y soda.        |          |
| Chambord Spritz   | \$6.300  |
| Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurruga Brut Royal |          |
| Aperol Spritz   | \$5.500  |
| Spritz, Undurruga Brut Royal, naranja, soda.                    |          |
| Aperol Original   | \$6.000  |
| Receta Italiana con Riccadonna Chardonnay Brut                  |          |
| Cygan   | \$3.000  |
| Sidra de Manzana Botella 275 cc. Libre de Gluteno               |          |

## PREMIUM SOFT DRINKS POTENCIA TU DESTILADO

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Fentimans:</b>       |         |
| Tónica                  | \$3.000 |
| Tónica Light            | \$3.000 |
| Tónica Valencian Orange | \$3.000 |
| Tónica Ginger Beer      | \$3.000 |

## JUGOS

|  |         |
|--|---------|
| <b>Naturales</b>   |         |
| Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango, Maracuyá, Arándano, Piña. | \$4.600 |
| Vanadera   | \$4.900 |
| Frutilla, crema de coco  |         |
| Tusi   | \$4.900 |
| Frambuesa, Chirimoya   |         |
| Huracán  | \$4.900 |
| Piña, crema de coco  |         |
| Ross Fundador  | \$4.900 |
| Ch   |         |