

SELECCIONA 1 OPCIÓN DE PLATO:

Y LLEVALO POR:

\$7.990

PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL

JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMUYA, MANGU, MARACUYA, ARÁNDANO, PIÑA. BEBIDAS: COCA COLA, FANTA, SPRITE, NORDIC

\$10.990

PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL

SCHOPS/APEROL O RAMAZZOTTI CIDER / MOJITO (RON O VODKA)

- 1. BARBA AL PLATO**
TU SANDWICH O BURGER DE SIEMPRE SIN PAN
- Churrasco Pirata**
Churrasco, palta, tomate, lechuga, cebolla frita
 - Pollo Pirata**
Pollo a la plancha palta, tomate, lechuga, cebolla frita
 - Milanesa Pirata**
Milanesa de vacuno, palta, tomate, cebolla morada
 - Del Mar**
Salmon Ahumado, palta, tomate, pepinillos, rúcula
 - Barba Burger**
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, queso fundido
 - Hamburguesa Quinoa**
Hamburguesa de quinoa, champiñones salteados, tomate, palta

- 2. QUESADILLA**
- Tornado**
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso
 - Mechada**
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento
 - Carne, Pollo, Camarón o Mixta**
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada
 - Vegetariana**
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choco y cebollín
 - Veganilla Tornado**
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín
 - Veganilla Ranchera**
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.

3. WRAP

- Selección 1:
Wrap Carne, Camarón, Pollo o Champiñón Salteado.
- Selección 2 Base: Arroz, Porotos Negros, Verduras Salteadas.
- Selección 3 Verduras: Cebolla, Choco, Champiñón, Palta, Tomate, Lechuga, Pimentones salteados.
- Todo wrap contiene queso*

4. ENSALADA

- Base: Lechuga hidropónica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro.
- Proteínas a elección: Camarón, Salmon, Pollo, Mechada, Milanesa, o Hamburguesa de quinoa

TAMBIÉN DISPONIBLE EL **2X1** EN PIZZAS / SANDWICH CEVICHE / PAPASLUNCH PAGAS EL DE MAYOR VALOR*

CERVEZA

Heineken

SCHOP 500 cc

Heineken	\$3.400	\$4.200
Cristal	\$3.100	\$3.700
Torobayo	\$4.000	\$4.400
Austral Calafate Ale	\$4.000	\$4.400

BOTELLAS: NACIONAL/INTERNACIONAL/PREMIUM:

Heineken	\$3.400
Cristal/ Cristal Light	\$3.200
Royal Guard Lager	\$3.400
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	\$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	\$3.400
Torres del Paine	\$4.500
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

BARBANEGRA MIXOLOGÍA

Californication \$5.400 \$6.400 \$7.900
Stolichnaya, tequila, ron blanco, gin con jugo de naranja y toque de granadina

Long Island \$5.400 \$6.400 \$7.900
Stolichnaya, tequila, ron blanco, gin con jugo de limón azucarado y coca cola

7 Mares \$5.200 \$6.200 \$7.700
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.

Pink Sour \$5.200 \$6.200 \$7.700
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado

Capitán Green \$5.400 \$6.500 \$8.000
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.

Moscow Mule \$7.200 \$8.700
Stolichnaya, limón, Ginger Beer.

Singani Mule \$7.200 \$8.700
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mts de altura. Limón y Ginger Beer

Capitán Munrai \$5.900 \$6.900 \$8.400
Stolichnaya Elii, frutos del bosque, jugo de limón de pica, Undurraga Brut Royal, dash de carménère, albahaca y syrup

Capitán Blood \$5.900 \$6.900 \$8.400
Flor de Caña blanco, Flor de caña coco, jugo de piña, crema de coco, pulpa de frutilla y hielo frózen

Caipiriña Cachaca 51 \$4.700 \$5.700 \$7.200
Tradicional, frambuesa, helado de piña o hojas de menta

Spiderman \$5.200 \$6.500 \$8.000
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.

Padrino \$5.000 \$6.000 \$7.500
Grant's, Amaretto y marrasquino.

Electric Lemonade \$5.200 \$6.200 \$7.900
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.

Ramazotti Rosato \$5.200
Ramazzotti y tónica

Ramazotti Spritz \$5.200
Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.

Chambord Spritz \$6.700
Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal

Aperol Original \$6.400
Receta Italiana con Ricadonna Chardonnay Brut

Aperol \$5.600
Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda

MOJITO

Mojito \$4.900 \$5.900 \$7.400
Elige tu mojito Flor de Caña: Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, o sandía según temporada

Mojito Polaco \$4.900 \$5.900 \$7.400
Con Vodka Stolichnaya/Sabores

Mojito \$7.200 \$8.800
Con Bebida energética.

Jack Mojito \$7.700 \$9.200
Jack Daniel's, berries y menta

Mojito Espumoso \$4.900 \$5.900 \$7.400
Espumante Undurraga Brut Royal

Mojito Jager \$6.400 \$7.400 \$8.900
Con Jagermeister

Mojito Ice \$4.900 \$5.900 \$7.400
Con Helado de Piña

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old N°7	HAPPY \$6.700	NORMAL \$7.000	INFARTO \$8.500
Jack Daniel's Honey/ Fire	\$6.700	\$7.000	\$8.500
Jack Daniel's Apple	\$6.700	\$7.000	\$8.500
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$8.100	\$8.500	\$9.900
Jack Daniel's Single Barrel	\$10.100	\$10.500	\$11.900
Shot Jack Daniel's Fire	\$3.700		

WHISKY

Glenfiddich 12 años	HAPPY \$7.200	NORMAL \$7.500	INFARTO \$10.000
Glenfiddich 15 años	\$8.700	\$9.000	\$10.400
Glenfiddich 18 años	\$13.100	\$13.500	\$14.900
Grant's Triple Wood	\$5.700	\$6.000	\$7.500
Grant's Smoky Cask	\$6.200	\$6.500	\$8.000
Tullamore DEW	\$6.700	\$7.000	\$8.500
Monkey Shoulder	\$6.700	\$7.000	\$8.500
Woodford Reserve	\$6.700	\$7.000	\$8.500
Clavo Oxidado	\$6.700	\$7.000	\$8.500
Whisky Grant's, Drambuie	\$7.700	\$8.000	\$9.500
Oxidado Jack	\$7.700	\$8.000	\$9.500
Jack Daniel's, Drambuie	\$4.900	\$5.200	\$6.700
John Collins	\$4.900	\$5.200	\$6.700
Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$4.900	\$5.200	\$6.700
Drambuie Collins	\$4.900	\$5.200	\$6.700
Drambuie, limón, agua mineral	\$4.900	\$5.200	\$6.700

PISCO

Tres R 35°	HAPPY \$3.900	NORMAL \$4.500	INFARTO \$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	\$10.000
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	\$5.500	\$7.200
Shot Mistral Nobel Fire	\$4.000		

GIN

Hendrick's	HAPPY \$6.000	NORMAL \$7.000	INFARTO \$8.500
Bickens	\$5.500	\$6.400	\$7.900
Tom Collins	\$4.700	\$5.900	\$7.400
Gin, jugo de limón endulzado, mineral	\$4.700	\$5.900	\$7.400

VODKA

Stolichnaya	HAPPY \$5.000	NORMAL \$5.700	INFARTO \$7.000
Original/Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilla, Limón, Blueberry, Naranja)	\$5.000	\$5.700	\$7.000
Stolichnaya Elit	\$8.000	\$9.000	\$9.500
Finlandia Sabores	\$5.500	\$6.000	\$7.500
Original, Cranberry, Mango y Grapefruit	\$5.500	\$6.000	\$7.500
RUSO Negro/Blanco*	\$5.200	\$5.900	\$7.400
Stolichnaya, licor de café, crema*	\$5.200	\$5.900	\$7.400

RON

Flor de Caña:	HAPPY	NORMAL	INFARTO
5 Años Reserva	\$4.500	\$5.100	\$6.600
7 Años Gran Reserva	\$4.900	\$5.400	\$7.000
12 Años Centenario	\$6.000	\$6.500	\$7.500
Bayou Spiced	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Daiquiri	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Frambuesa, Frutilla, Chirimoya, Mango, Piña, Limón, Maracuyá, Arándano	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Piña Colada	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Con Flor de Caña Coco	\$4.500	\$5.900	\$7.400

SOUR

Pisco Sour	HAPPY \$3.300	NORMAL \$4.100	INFARTO \$5.000
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre con pisco 3R	\$3.300	\$4.100	\$5.000
Pisco Sour XL	\$3.900	\$4.800	\$5.700
Amaretto Sour	\$3.300	\$4.100	\$5.000
Peruano Gran Cruz	\$3.500	\$4.500	\$5.500
Frangelico Sour	\$3.300	\$4.100	\$5.000
Jack Honey Sour	\$3.500	\$4.500	\$5.500
Clásico Sour con Jack Daniels Honey	\$3.500	\$4.500	\$5.500
Jack Apple Sour	\$6.000	\$6.600	\$7.200
Clásico Sour con Jack Daniels Honey	\$6.000	\$6.600	\$7.200

MONSTER ENERGY DRINK: Regular / Ultra / Paradise \$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 \$900

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	\$6.700
Flor de Caña 5 Años	\$7.500
Stolichnaya / Sabores	\$9.000
Grant's Triple Wood	\$9.000
Barbamonster	\$9.400
2 Cortos mistral + 1 bebida + 1 Monster	\$10.400
Tullamore DEW	\$10.400
Glenfiddich 12 años	\$12.400
Jack Daniel's Old N°7	\$12.400

PREMIUM SOFT DRINKS POTENCIA TU DESTILADO

Fentimans	\$3.000
Tónica	\$3.000
Tónica Light	\$3.000
Tónica Valencian Orange	\$3.000
Tónica Ginger Beer	\$3.000

JUGOS

Naturales:

- Frambuesa, chirimoya, frutilla, mango, maracuyá, arándano, piña. \$4.600
- Varadero \$4.900
- Frutilla, crema de coco \$4.900
- Tombi \$4.900
- Chirimoya. \$4.900
- Tusi \$4.900
- Frambuesa, Chirimoya. \$4.900
- Huracán \$4.900
- Piña, crema de coco \$4.900
- Ross Fundador \$4.900
- Chirimoya, mango, crema \$4.900
- Frutillar \$4.900
- Frutilla, frambuesa, arándano, jugo de manzana \$4.900
- Limonada Barbanegra \$3.700
- Bebidas \$2.300

APERITIVOS/BAJATIVOS

Carolans Irish Whisky Cream	NORMAL \$5.200
Singani 63	\$5.200
Destilado de uva producido a más de 1.600 mts de altura recomendado con Bebidas Blancas	\$5.200
Campari	\$5.500
Fernet Branca	\$5.500
Amaretto Disaronno	\$6.700
Chambord	\$5.200
Frangelico	\$5.200

JARRAS Y COPONES

Copa Sangría Barbanegra	\$5.400
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	\$5.400
Copa Sangría Barbablanca	\$5.200
Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	\$5.200
Sangría Barbanegra	\$10.600
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral	\$10.600
Jarra Caipiriña Pirata	\$12.600
Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	\$12.600
Mojito Barbanegra Gigante	\$14.000
Espumante Undurraga Brut Royal, menta y azúcar	\$14.000
Jarra Ramazzotti	\$18.000
Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox	\$18.000

HAPPY HOUR 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.

TEQUILA

Margarita	HAPPY \$4.000	NORMAL \$5.200	INFARTO \$6.000
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	\$4.000	\$5.200	\$6.000
El Jmador Reposado A lo Macho Cucaracha	\$3.200		
Herradura Añejo	\$4.200		
Paleta 4 Shot Jimador	\$10.600		
Paleta 4 Shot Herradura	\$14.600		

JAGERMEISTER

Shot Jagermeister	\$3.700
2x Shot Jagermeister	\$6.700
4x Shot Jagermeister	\$12.200

Vinos

CABERNET SAUVIGNON

Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$12.100

CARMÉNÈRE

Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Caliterra Tributo	\$17.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$12.100

MERLOT

Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$12.100
--------------------------------	----------

SAUVIGNON BLANC

Errázuriz Reserva Series	\$12.100
--------------------------	----------

CHARDONNAY

Errázuriz Reserva Series	\$12.100
--------------------------	----------

OTRAS CEPAS

Undurraga Late Harvest (375cc.)	\$8.700
Morandé Reserva One to One Malbec	\$13.100
Oveja Negra Reserva	\$13.100
Cabernet Franc/Carménère	\$13.100

ESPUMANTES

Undurraga Brut Royal 750 cc.	\$13.100
Undurraga Dulce	\$13.100
Undurraga Brut Rose Royal	\$15.100
Undurraga Extra Brut	\$17.100

IMPORTADAS:

Riccadonna Chardonnay Brut	\$16.100
Riccadonna Asti	\$16.100
Riccadonna Prosecco	\$16.100
Riccadonna Moscato Rosé	\$16.100

COPAS

Undurraga Brut Royal	\$3.600
Riccadonna Chardonnay Brut	\$4.100
Errázuriz Reserva C.S/S.B	\$4.100

PAPAS del Barba

Up-grade de papas normal a papa rústica o Tamaño Infarto

PAPAS FRITAS	NORMAL \$8.000	RÚSTICA \$9.600	INFARTO \$13.200
PAPAS PROVENZAL	\$8.600	\$10.200	\$13.300
PAPAS FRITAS CQC	\$10.000	\$11.600	\$14.700
PAPASALRIO	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ.	\$11.000	\$12.600	\$15.700
PAPAS TORNADO	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Papas fritas cubiertas de carne molida picante, cebollín y queso fundido.	\$11.000	\$12.600	\$15.700
CHICKEN CHIPS	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Papas fritas, pollo, queso fundido, champiñón, tomate y sour cream.	\$11.000	\$12.600	\$15.700
PAPAS DELUXE	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Papas fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.	\$11.000	\$12.600	\$15.700
BARBAFRITES	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.	\$11.000	\$12.600	\$15.700
HURACÁN HOT	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Lomo queso fundido, tocino, tomate, cebollín.	\$11.000	\$12.600	\$15.700
PAPAS MECHADA	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Carne mechada, queso fundido y pimentón.	\$11.000	\$12.600	\$15.700
CHORILLANA MECHADA	\$12.000	\$13.600	\$16.700
Carne mechada, chorizos, tocino crispy, cebollín a caramelizada y huevo frito.	\$12.000	\$13.600	\$16.700
PAPAS TRICARNES	\$12.000	\$13.600	\$16.700
Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil pil y queso fundido.	\$12.000	\$13.600	\$16.700
VE-FRIES MEX	\$11.000	\$12.600	\$16.690
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.	\$11.000	\$12.600	\$16.690
TORNADO VEGGIE	\$11.000	\$12.600	\$16.700
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín	\$11.000	\$12.600	\$16.700
BARBARIANAS	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Champiñones, tomate, choco, cebollín, queso fundido y sour cream.	\$11.000	\$12.600	\$15.700
PAPAS INFARTO	\$15.700		
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorizos, cebolla caramelizada y la famosa salsa Barba.	\$15.700		

CARPACCIO

Salmón & Rúcula	\$9.200
Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, palmito, queso parmesano	\$9.200
Salmón & Albahaca	\$8.590
Salmón ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y verdes	\$8.590
Carpaccio de Res	\$7.900
Carpaccio de res, queso parmesano laminado, pimentón en cubitos	\$7.900

PIZZAS

De las Mechas	\$9.600
Mechada, cebolla caramelizada, pimiento.	\$9.600
Le Tofe	\$9.900
Mechada, tocino crispy, camarón Ecuatoriano.	\$9.900
Le-Guine	\$9.600
Espinaca a la crema, champiñones, tocino crispy.	\$9.600
GreenBlue	\$9.900
Mechada, queso azul, palta picada.	\$9.900
Campesina	\$9.900
Queso cabra, tomate cherry, camarones y pesto.	\$9.900
Barbaroja	\$9.600
Cebolla caramelizada, pimentón rojo, trozos de lomo.	\$9.600
Tri-Carne	\$9.900
Jamón acaramelado, peperoni, trozos de lomo.	\$9.900