

SUMMER Lunch

LUNES A VIERNES DE 12:30 A 17:30 HRS

SELECCIONA 1 OPCIÓN DE PLATO:

Y LLÉVALO POR:

1. BARBA AL PLATO
TU SANDWICH O BURGER DE SIEMPRE SIN PAN

Churrasco Pirata
Churrasco, paleta, tomate, lechuga, cebolla frita
Pollo Pirata
Pollo a la plancha, paleta, tomate, lechuga, cebolla frita
Milanesa Pirata
Milanesa de vacuno, paleta, tomate, cebolla morada
Del Mar
Salmon Ahumado, paleta, tomate, pepinillos, rúcula
Barba Burger
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, paleta, tomate, cebolla frita, queso fundido
Hamburguesa Quinoa
Hamburguesa de quinoa, champiñones salteados, tomate, paleta

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 1 Base: Arroz, Porotos Negros, Verduras Salteadas.
Selección 3 Verduras: Cebolla, Choco, Champiñón, Palta, Tomate, Lechuga, Pimientos 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

\$7.990

PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL

JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMOYA, MANGO, MARACUYÁ, ARÁNDANO, PIÑA. BEBIDAS: SODA COLA, FANTA, SPRITE, NORDIC

\$10.990

PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL

SCHNAPS/APEROL O RAMAZZOTTI CIDRA / MOJITO (RON O VODKA) PISCO SOUR

TAMBIÉN DISPONIBLE EL

2X1

EN PIZZAS / SANDWICH CEVICHES / PAPASLUNCH

LUNES A VIERNES DE 12:30 A 17:30 HRS

PAGAS EL DE MAYOR VALOR*

QUIERES CONTINUAR DESPUÉS DEL BARBA?



PIDE EL KIT SUPERVIVENCIA A TU GARZON.

VÁLIDO AL MOMENTO DE PAGAR TU CUENTA Y EN HORARIO CIERRE LOCAL.

CERVEZA

Heineken

SCHOP 500 cc

Heineken	HAPPY \$3.400	NORMAL \$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	
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
Dorres del Paine	\$4.500
Talbek Lager Beiga/ Ale/ Maqui	\$4.000
Szot Ambar	\$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

BARBA NEGRA MIXOLOGÍA

¡NUEVO! Pide tu trago Versión Infarto en Vaso Gigante

Californication	HAPPY \$5.400	NORMAL \$6.400	INFARTO \$7.900
Long Island	\$5.400	\$6.400	\$7.900
7 Mares	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Pink Sour	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Capitán Green	\$5.400	\$6.500	\$8.000
Moscow Mule	\$7.200	\$8.700	
Singani Mule	\$7.200	\$8.700	
Capitán Munrai	\$5.900	\$6.900	\$8.400
Capitán Blood	\$5.900	\$6.900	\$8.400
Caipiriña - Cachaça 51	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Spiderman	\$5.200	\$6.500	\$8.000
Padrino	\$5.000	\$6.000	\$7.500
Electric Lemonade	\$5.200	\$6.200	\$7.900
Ramazzotti Rosato	\$5.200		
Ramazzotti Spritz	\$5.200		
Chambord Spritz	\$6.700		
Aperol Original	\$6.400		
Aperol Spritz	\$5.600		

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old N°7	HAPPY \$6.700	NORMAL \$8.500	INFARTO \$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		

WHISKY

Glenfiddich 12 años	HAPPY \$7.200	NORMAL \$10.000	INFARTO \$10.000
Glenfiddich 15 años	\$8.700	\$10.400	
Glenfiddich 18 años	\$13.100	\$14.900	
Grant's Triple Wood	\$5.700	\$7.500	
Grant's Smoky Cask	\$6.200	\$8.000	
Tullamore dew	\$6.700	\$8.500	
Monkey Shoulder	\$6.700	\$8.500	
Woodford Reserve	\$6.700	\$8.500	
Clavo Oxidado Whisky Grant's, Drambuie	\$6.700	\$8.500	
Oxidado Jack	\$7.700	\$9.500	
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			

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	
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		

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			

VODKA

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

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	\$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			
Piña Colada	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Con Flor de Caña Cocco			

SOUR

Pisco Sour	HAPPY \$3.300	NORMAL \$4.100	INFARTO \$4.100
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre con pisco 3R			
Pisco Sour XL	\$3.900	\$4.800	
Aperetto Sour	\$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 Daniels Honey			
Jack Apple Sour	\$6.000	\$6.600	
Clásico Sour con Jack Daniels Honey			

TEQUILA

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

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

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 mixtos +1 bebida + 1 Monster		
Tullamore DEW	\$10.400	
Glenfiddich 12 años	\$12.400	
Jack Daniel's Old N°7	\$12.400	

PREMIUM SOFT DRINKS POTENCIA Y DESTILADO

Fentimans	\$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		
Tombi	\$4.900	
Chirimoya.		
Tusi	\$4.900	
Frambuesa, Chirimoya.		
Huracán	\$4.900	
Piña, crema de coco		
Ross Fundador	\$4.900	
Chirimoya, mango, crema		
Frutillar	\$4.900	
Frutilla, frambuesa, arándano, jugo de manzana		
Limonada Barbanegra	\$3.700	
Bebidas	\$2.300	

¡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.

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 Sauvignon Blanc	\$12.100
Errázuriz Reserva Series	\$12.100

CHARDONNAY

Errázuriz Chardonnay	\$12.100
----------------------	----------

OTRAS CEPAS

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

ESPUMANTE

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

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

PAPAS FRITAS	NORMAL \$8.000	RÚSTICA \$9.600	INFARTO \$12.700
PAPAS PROVENZAL	\$8.600	\$10.200	\$13.300
PAPAS FRITAS CQC	\$10.000	\$11.600	\$14.700
PAPAS FRITAS con queso & ciboulette.			
PAPASAURO	\$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, champiñones, ciboulette 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.			
CHORILLANA MECHADA	\$12.000	\$13.600	\$16.700
Carne mechada, chorricillo, tocino crispy, cebollín a caramelizada y huevo frito.			
PAPAS PICARONES	\$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, choco, cebollín, queso fundido y sour cream.			
PAPAS INFARTO	\$15.700		
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorricillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

CARPACCIO

Salmón & Rúcula	\$9.200	
Salmon ahumado, rúcula, paleta en cubos, palmito, queso parmesano		
Salmón & Albahaca	\$8.590	
Salmon ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y verduras		

PIZZAS

De las Mechas	\$9.600	
Mechada, cebolla caramelizada, pimiento.		
Le Tofle	\$9.900	
Mechada, tocino crispy, camarón Ecuatoriano.		
Le-Guine	\$9.600	
Espinaca a la crema, champiñones, tocino crispy.		
GreenBlue	\$9.900	
Mechada, queso azul, paleta picada.		
Campesina	\$9.900	
Queso cabra, tomate cherry, camarones y pesto.		
Barbaroja	\$9.600	
Cebolla caramelizada, pimentón rojo, trozos de lomo.		
Tri-Carne	\$9.900	
Jamón acaramelado, peperonni, trozos de lomo.		
Rita	\$9.600	
Jamón serrano, ricotta, albahaca.		
Napolitana	\$8.600	
Jamón acaramelado, tomate, aceituna negra, orégano.		
4 Garfos	\$8.600	
Champiñón, jamón cocido, alcachofa, salame, rúcula.		
Quattro Verdure	\$8.600	
Espárragos, choco, champiñón, aceitunas negras y berros.		
Corso	\$8.600	
Queso cabra/mozzarella, tomate, albahaca.		

Puttanesca	\$8.600	
Salame, aceitunas negras, ají verde		
Barbanegra	\$9.600	
Ricotta, tomate, jamón cocido, queso de cabra, albahaca		
Criolla	\$8.600	
Tomate, cebolla, pimentón rojo y verde, aceitunas negras		
Mar Blanco	\$9.600	
Crema, tocino y pollo		
Tornado	\$9.600	
Carne molida picante y queso		
Cuatro Quesos	\$9.600	
Mozzarella, cabra, azul, parmesano.		
Deluxe	\$9.600	
Pollo, camarón, cebollín, salsa a la crema		
La Quintrala	\$9.600	
Jamón serrano, rúcula, parmesano, tomate		
La Mar	\$9.600	
Camarón, queso azul, pimentón asado		
Gamberetto	\$9.600	
Camarones al ajillo, perejil fresco		
Chilena	\$9.600	
Carne, cebolla caramelizada, tomate y aceitunas		
Don Pepper	\$9.600	
Peperoni, queso		
Cambia tu base: \$900 Up-grade: \$1.000		
Salsa a la crema o BBQ Salsa extra.		

TABLAS

Picoteo Barbanegra	\$17.100	
Pocillo de Lomo y pollo al ajillo, brocheta de camarón apinado, empanadas mechada, bolitas de pollo y papas rústicas. Acompañado con pan de la casa.		
Barbalight	\$16.100	
Ceviche de salmón, paleta, mini crudo, una greda con palmitos, fondos de alcachofa, tomate cherry y pepinillos al oliva. Acompañado de pan de la casa sour cream y salsa rocoto.		
Tabla del Mar	\$18.100	
Ceviche salmón, camarones y ostiones al pil-pil, Calamares y camarones apinados, tostadas. Acompañada con salsa Rocoto y salsa Sour		
Tabla Barbanegra	\$18.100	
Lomo y pollo salteado al ajillo. Ceviche de reineta y camarón. Jamón serrano, salame, mix de quesos, acompañado de nuestras salsas de rocoto y sour cream.		

Piqueos

Nachos Barbanegra	\$8.100	
Tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.		
Crudo Barbanegra	\$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 ciantró, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas		
Bolitas de Carne con Papas	\$9.700	
Lomo y pollo salteado al ajillo. Ceviche de reineta y camarón. rústicas acompañadas de salsa BBQ, salsa cheddar y ciboulette		
Empanadas de Queso Mozzarella (12u)	\$8.100	
Mix Empanadas Caseras (8u)	\$11.100	
Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: -Deluxe: Camarón, pollo al estragón y queso. -Tornado: Mezcla tornado y queso. -Huracan Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso. -Barba Negra: Carne mechada y queso.		