

SUMMER Lunch

LUNES A DOMINGO 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, 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

Selecciona 1:

Wrap Carne, Camarón, Pollo o Champiñón Salteado.

Selecciona 1 Base: Arroz, Porotos Negros, Verduras Salteadas.

Selecciona 3 Verduras: Cebolla, Choco, Champiñón, Palta, Tomate, Lechuga, Pimientos salteados.

Todo wrap contiene queso*

\$7.990

PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL

JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMOYA, MANGO, MARACUYÁ, ARÁNDANO, PIÑA.

BEBIDAS: COCA COLA, FANTA, SPRITE, NORDIC

\$10.990

PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL

SCHOPSAFEROL 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	HAPPY \$3.400 NORMAL \$4.200
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	\$4.000
Lager Belga/ Ale/ Maqui	\$4.000
Szot Ambar	\$4.000
Guayacán	\$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

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Californication	\$5.400	\$6.400	\$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
Ramazotti Rosato	\$5.200		
Ramazotti 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
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
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	\$6.700 \$8.500
Oxidado Jack	\$7.700 \$9.500
John Collins	\$4.900 \$5.900 \$7.700
Drambuie Collins	\$4.900 \$5.900 \$7.700
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 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 \$7.900
Tom Collins	\$4.700 \$5.900
GIN, jugo de limón endulzado, mineral	
VODKA	
Stolichnaya	HAPPY \$5.000 NORMAL \$7.000 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
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
Piña Colada	\$4.500 \$5.900 \$7.400
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
Amaretto 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
Jack Apple Sour	\$6.000 \$6.600
TEQUILA	
Margarita	HAPPY \$4.000 NORMAL \$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

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

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	
Tullamore DEW	\$10.400
Glenfiddich 12 años	\$12.400
Jack Daniel's Old N°7	\$12.400

PREMIUM SOFT DRINKS

Fentimans	
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	
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

MOJITO

Mojito	HAPPY \$4.900 NORMAL \$5.900 INFARTO \$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	

APERITIVOS/BAJATIVOS

Carolans	HAPPY \$5.200 NORMAL \$5.200
Irish Whisky Cream	
Singani 63	\$5.200
Destilado de uva producido a más de 1.600 mts de altura recomendado con Bebidas Blancas	
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.	
Copa Sangría Barbalblanca	\$5.200
Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	
Sangría Barbanegra	\$10.600
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral	
Jarra Caipiriña Pirata	\$12.600
Cachaça 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	
Mojito Barbanegra Gigante	\$14.000
Espumante Undurraga Brut Royal, menta y azúcar	

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.

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	
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

PAPAS del Barba

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

	NORMAL	RÚSTICA	INFARTO
PAPAS FRITAS	\$8.000	\$9.600	\$12.700
Papas fritas al ajillo y perejil.	\$8.600	\$10.200	\$13.300
PAPAS FRITAS CQC	\$10.000	\$11.600	\$14.700
Papas fritas con queso & ciboulette.			
PAPASALRIO	\$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.			
HURACAN 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, chorizillo, tocino crisy, cebollín a caramelizada y huevo frito.			
PAPAS PICORNES	\$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, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

CARPACCIO

Salmón & Rúcula	\$9.200
Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, palmito, queso parmesano	
Salmón & Albahaca	\$8.590
Salmón ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y toques de albahaca.	

PIZZAS

De las Mechas	\$9.600
Mechada, cebolla caramelizada, pimiento.	
Le Toffe	\$9.900
Mechada, tocino crisy, camarón Ecuatoriano.	
Le-Guñe	\$9.600
Espinaca a la crema, champiñones, tocino crisy.	
GreenBlue	\$9.900
Mechada, queso azul, palta 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, pepperoni, trozos de lomo.	
Rita	\$9.600
Jamón serrano, ricotta, albahaca.	
Napolitana	\$8.600
Jamón acaramelado, tomate, aceituna negra, orégano.	
4 Garfios	\$8.600
Jamón cocido, alcachofa, salame, rúcula.	
Quattro Verdure	\$8.600
Espárragos, choco, champiñón, aceitunas negras y verdes.	
Corso	\$8.600
Queso cabra/mozzarella, tomate, albahaca.	
Cacciatoro	\$9.600
Tomate, aceitunas, pepperoni y ají amarillo.	

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