



SELECCIONA 1 OPCIÓN DE PLATO:

Y LLEVALO POR:

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

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

2. QUESADILLA
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso
Mechada
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento
Carné, Pollo, Camarón o Mixta
Tortillas rellenas con queso, pimienta 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: Verduras, Cebolla, Choto, Champiñón, Patita, Tomate, Lechuga, Pimientos salteados
Todo wrap contiene queso*

4. ENSALADA
Bases: Lechuga hidropónica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro.
Protéina a elección: Camarón, salmón, Pollo, Mechada, Milanesa, o Hamburguesa de quinoa

\$7.990
PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL
USO: FRUTILLA, FRAMBUESA, CORDON ROJO, MANGO, PAPAYA, ARÁNDANO, PIÑA, BEBIDA: COCA COLA, PANTA, SPRITZ, NORDIC

\$10.990
PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL
SCHOPS/APEROL O RAMAZZOTTI / CIDRA / MOJITO (RON O VODKA)

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
Dolnek 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 \$900

BARBA NEGRA MIXOLOGÍA

1000 Pide tu trago Versión Infarto en Vaso Gigante

California \$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.

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

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

Capitán Mural \$5.900 \$6.900 \$8.400
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Spritz

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 limón frozen

Caipiriña / Cambucha 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 Spritz

Ramazotti Rosato \$5.200
Ramazotti y tónica

Ramazotti Spritz \$5.200
Ramazotti, 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

TENNESSEE WHISKEY

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 Whiskey \$3.700

Glenfiddich 12 años \$7.200 \$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
Monky Shoulder \$6.700 \$8.500
Woodford Reserve \$6.700 \$8.500
Clavo Oxidado \$6.700 \$8.500
Oxidado Jack \$7.700 \$9.500
Jack Daniel's, Drambuie

John Collins \$4.900 \$5.900 \$7.700
Drambuie Collins, limón, agua mineral
Drambuie Collins \$4.900 \$5.900 \$7.700
Drambuie, limón, agua mineral

PISCO

Tres R 35° \$4.900 \$5.900 \$7.700
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 \$11.000
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 \$6.000 \$7.000 \$8.500 \$10.000
Bickens \$5.500 \$6.400 \$7.900 \$7.900
Tom Collins \$4.700 \$5.900 \$7.400
Gin, jugo de limón endulzado, mineral

VODKA

Stolichnaya \$5.000 \$5.700 \$7.000 \$8.200
Original/Sabores: Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón (Blueberry, Naranja)
Stolichnaya Elit \$8.000 \$9.500 \$11.000
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: 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 Coco

SOUR

Pisco Sour \$3.300 \$4.100 \$5.000
Original, 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
Clásico Sour con Jack Daniels Honey
Jack Apple Sour \$6.000 \$6.600
Clásico Sour con Jack Daniels Honey

TEQUILA

Margarita \$4.000 \$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

JAGERMEISTER

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

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
+ Dolis \$9.200
+ Undurraga Brut Royal \$16.100
+ Undurraga Brut Royal \$16.100

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 POTENCIA REDISEÑADO

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
Tombi \$4.900
Tusi \$4.900
Huracán \$4.900
Ross Fucador \$4.900
Frutillar \$4.900
Limonada Barbanegra \$3.700
Bebidas \$2.300

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 Hielo \$4.900 \$5.900 \$7.400
Con Ice de Piña

APERITIVOS/BAJATIVOS

Carolans \$5.200
Irish Whiskey Cream \$5.200
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 Barbalanca \$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

Jarra Ramazzotti \$18.000
Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox

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 Sibarís Gran Reserva \$12.100

CARMÉNÈRE
Errázuriz Max Reserva \$20.100
Calliterra Tributo \$17.100
Errázuriz Reserva Series \$13.100
Undurraga Sibarís Gran Reserva \$12.100

MERLOT
Undurraga Sibarís 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:
Ricadonna Chardonnay Brut \$16.100
Ricadonna Asti \$16.100
Ricadonna Prosecco \$16.100
Ricadonna Moscato Rosé \$16.100

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

PAPAS

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

NORMAL RÚSTICA

PAPAS FRITAS \$8.000 \$9.600 \$12.700
PAPAS PROVENZAL \$8.600 \$10.200 \$13.300
Papas fritas al ajillo y perejil.

PAPAS FRITAS CQC \$10.000 \$11.600 \$14.700
Papas fritas con queso y chibollette.

PAPAS ALBURO \$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.

BARBARIES \$11.000 \$15.700
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, chibollette y sour cream.

HURACÁN HOT \$11.000 \$12.600 \$15.700
Queso 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 frío.

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, 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
Salmón ahumado, rúcula, patita en cubos, palmito, queso parmesano

Salmón & Albahaca \$8.590
Salmón ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y verduras

Carpaccio de Res \$7.900
Carpaccio de res, queso parmesano laminado, pimentón en cubos

Pizzas

De las Mechas \$9.600
Mecha, cebolla caramelizada, pimiento.

Le Toñe \$9.900
Mecha, tocino, spritz, camarón Ecuatoriano.

Le-Guife \$9.600
Espinaca a la crema, champiñones, tocino crispy.

GreenBlue \$9.900
Mecha, queso azul, patita picada.

Campesina \$9.900
Queso cabra, tomate cherry, camarones y pesto.

Barbarjo \$9.600
Cebolla caramelizada, pimentón rojo, trozos de lomo.

Tri-Carne \$9.900
Jamón acaramelado, peperoni, trozos de lomo.

Rita \$9.600
Jamón serrano, ricotta, albahaca.

Napolitana \$8.600
Jamón ahumado, tomate, aceituna negra, orégano.

4 Garfios \$8.600
Champiñón, jamón cocido, alcahofa, salame, rúcula.

Quattro Verdure \$8.600
Espinacas, choto, champiñón, aceitunas negras y verdes.

Corso \$8.600
Queso cabra/mozzarella, tomate, albahaca.

Picoteo Barbanegra \$17.100
Picillo 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
Tortilla de queso, queso azul, patita, mini crudo, una greda con palmitos, fondos de alcahofa, tomate cherry y pepinillos al oliva. Acompañado de pan de la casa sour cream y salsa rocoto.

Tabla de Mariscos \$18.100
Sobre una grilla caliente: Salmón en cubos, camarones, camarones salteados al ajillo, brochetas de camarón y reinetas apinadas. Acompañado de pan de la casa, salsa de rocoto y sour cream.

Tabla Barbanegra \$18.100
Lomo y pollo salteado al ajillo. Cebiche de reinita y camarón, jamon 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 pimentón.

Crudo Barbanegra \$9.100
Tortilla de queso acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas

Ceviche \$9.100
Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas

Bolitas de Carne con Papas \$9.700
Sobre una grilla caliente, bolas de carne caseras y papas rústicas acompañadas de salsa BBQ, salsa cheddar y chibollette

Empanadas de Queso Mozzarella \$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.
-BarbaMecha: Carne mechada y queso.

Machas a La Parmesana \$17.100
20 (u) de machas a la parmesana

Camarones Ecuatorianos Apanados \$9.700
Acompañados de salsa de cilantro y sour cream

Greda Pil-Pil \$9.100
Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquén y tostadas

ENSALADAS

Gamberetti \$7.490
Rúcula, Lechuga hidropónica, camarones apinados, queso parmesano, aceitunas verdes y salsa sour cream.

Capra \$7.100
Lechuga, espinaca, queso de cabra, tomates cherry, patita, con dressing mostaza-miel

POSTRE

Brownie Barbanegra \$5.000
Tibio biscocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate

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

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

Pizzas

Puttanesca \$8.600
Salmón, aceitunas negras, ají verde

Barbanegra \$9.600
Cebolla, tomate, jamón cocido, queso de cabra, albahaca

Criolla \$8.600
Tomate, cebolla, pimentón rojo y verde, aceitunas negras

Mar Blanco \$9.600
Cremita, 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

Cambia tu base: \$900 | Up-grade: \$1.000
Salsa a la crema o BBQ | Salsa extra.

TABLAS

Tabla Lomo \$16.100
300 grs de lomo liso sobre grilla salteados a la pimentá, queso de cabra, champiñones salteados, Acompañado con pan de la casa, salsa de queso azul y salsa de rocoto

Provoleta a la Grilla \$9.700
Sobre una grilla caliente provoletta, champiñones salteados, pimentón grillado, de pan de la casa y salsa de rocoto

Tabla Corsarios \$17.100
Sobre una grilla caliente: Bolas de carne, Pollo al pil-pil, Machas a la parmesana y brochetas de camarones y camarones salteados al ajillo, acompañado de pan de la casa y sour cream

Picoteo Barbazul \$15.100
Pollo salteado, camarones apinados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopapillas. Sour cream, salsa rocoto y salsa de cilantro, salsa petbre

Tri-carnes \$16.100
Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajillo, acompañado de tostadas salsa de rocoto y sour cream.

SANDWICH & HAMBURGUESAS

Barbanegra \$8.300
Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido

Barbamechada \$8.000
Mecha casa, tomate, patita, mayo y queso fundido

Milanesa Barbanegra \$8.300
Tierna carne de vacuno doblemente apinada, cubierta de patita, tomate, cebolla morada, cilantro, mayonesa, en pan de la casa

Salsaburo \$7.500
Hamburguesa Vegana, queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino

Barbaburger \$7.500
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, patita, tomate, cebolla fría, mayonesa y queso fundido

Barbariano \$7.500
Hamburguesa quinoa, queso cabra, champiñones, lechuga, tomate y mayo.

Vig Burger \$9.000
Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, tomate, patita, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana.

Vig Saurio \$9.000
Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, salsa BBQ, cebolla caramelizada, tortilla Crispy en Marraqueta vegana

Quesadillas

2 Tortillas acompañadas de salsa rocoto y porotos negros.
Tornado \$7.800
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.

Mecha \$8.500
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento

Carne, Pollo, Camarón o Mixta \$8.500
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.

Vegetariana \$7.800
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choco 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.

Reserva online todos los días en: WWW.BARBAZUL.CL/RESERVARBARBAS

PINK BAR
BARBA NEGRA PINK
AV. VITACURA #8133

WHISKEY	MIXOLOGÍA
Jack honey/Fire \$5.100	Caipiriña \$3.100
Baileys \$3.700	7 Mares \$3.100
	Jarra Sangrias \$9.100
PISCO	SPRITZ
Mistral 35 \$2.600	Ramazotti \$3.100
Pisco Sour \$2.000	Aperol \$3.100
Amaretto Sour \$2.000	
Amaretto XL \$2.700	VINOS Y ESPUMANTES
GIN	Copa de Vino (C.S S.B) \$1.700
Ginqueray \$3.100	Errázuriz Reserva 750 cc \$9.100
Gin Frutilla \$3.100	Ceviche de Salmón \$9.100
	Undurraga Brut Royal 750 cc \$9.100
VODKA	Ricadonna Chardonnay/Asti \$2.100
Stolichnaya/Sabores \$3.100	Ricadonna 750 cc \$10.100
	Late Harvest \$6.100
TEQUILA Y SHOTS	CERVEZAS
Tequila margarita \$3.100	Schop Cristal 500 cc \$2.100
Shot de Tequila \$1.200	Schop Heineken 500 cc \$2.700
Cucaracha \$1.200	Sol/heineken 350 cc \$2.100
Jagger \$2.100	
RON	SIN ALCOHOL
Flor de Caña 5 Años Reserva \$3.100	Energética \$2.100
Daiquiri \$3.100	Bebidas \$1.700
Piña colada \$3.100	Jugos Naturales \$2.100
Mojito Cubano/ Espumoso. \$3.100	Heineken \$2.100

HORARIOS BARBANEGRA PINK
LUNES A DOMINGO
DE 14:00 A 17 PM
* CARTA SÓLO PARA MUJERES
* LOS TRAGOS SON INTRANSFERIBLES, DE LO CONTRARIO SE COBRARÁ SU VALOR NORMAL

PARA COMER

PAPAS

Papas Normales \$5.400
CQC \$5.400
Barbarianas \$6.400

PINK SWEET
Tibio biscocho de chocolate con nuez \$4.400
acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.

RESERVA ONLINE TODOS LOS DÍAS EN:
WWW.BARBAZUL.CL/RESERVARBARBAS

* CARTA EXCLUSIVA PARA MUJERES
* LOS TRAGOS DE LA CARTA PINK SON INTRANSFERIBLES, DE LO CONTRARIO SE COBRARÁ SU VALOR NORMAL