

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 saiteados, tomate, palta

2. QUESADILLA
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, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro

3. WRAP
Selección 1:
Wrap Carne, Camarón, Pollo o Champiñón Saiteado
Selección 2 Base: Arroz, Porotos Negros, Verduras Saiteadas.
Selección 3 Verduras: Cebolla, Choco, Champiñón, Palta, Tomate, Lechuga, Pimientos saiteados.
Todo wrap contiene queso*

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

\$7.990
PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL
JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMOYA, MANGO, MARRAQUESA, MANDARINA, NARANJA.
BEBIDAS: COCA COLA, PANTA, SPRITE, NORBIC

\$10.990
PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL
SCHOP/SPELLO O RAMAZZOTTI CIDER / 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

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	
Sol	\$3.400
Coors Original	\$3.400

ESPECIALIDAD:
Kunstmann/
Torobayo/ Bock / Lager / Lager sin filtrar/ Arándano / Miel

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 Beiga/ Ale/ Maqui	\$4.000
Szot Ambar	\$4.000
Guayacán Stout / IPA	\$4.000
Blau 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

Pide tu trago Versión Infarto en Vaso Gigante

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Californication	\$5.400	\$6.400	\$7.900
Stolichnaya / Tequila, ron blanco, jugo de naranaja 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 naranaja			
Pink Shu	\$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	
Stolichnaya / tequila, jugo de limón a más de 1.600 mts de altura, Limón y Ginger Beer			
Capitán Munrai	\$5.900	\$6.900	\$8.400
Stolichnaya Eli, 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, jolupa de frutilla y gin con limón			
Caipiriña - Cachaça 51	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Tradicional, frambuesá, helado de piña o hojitas de menta			
Spiderman	\$5.200	\$6.500	\$8.000
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica			
Padrino	\$5.000	\$6.000	\$7.500
Stolichnaya, 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		
Ramazotti Spritz	\$5.200		
Ramazotti, Undurraga Brut Royal, hojitas 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, naranaja, soda			

TENNESSEE WHISKEY

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's Old N°7	\$6.700	\$7.000	\$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	\$9.900	
Jack Daniel's Single Barrel	\$10.100	\$11.900	
Shot Jack Daniel's Fire	\$3.700		

WHISKEY

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	\$7.200	\$7.200	\$10.000
Glenfiddich 15 años	\$8.700	\$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	
Whisky Grant's, Drambuie			
Oxidado Jack	\$7.700	\$9.500	
Jack Daniels, Drambuie			
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

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$3.900	\$4.500	\$6.000
Mistral 35°	\$4.000	\$4.700	\$6.000
Mistral 40°	\$4.500	\$5.200	\$6.000
Mistral Nobel 40°	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Mistral Nobel D.O. 46°	\$4.700	\$5.900	\$7.200
Mistral Gran Doble 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

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

VODKA

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

RON

	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 Coka			

SOUR

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour	\$3.300	\$4.100	
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre con pisco 3R			
Pisco Sour XL	\$3.300	\$4.800	
Amaretto Sour	\$3.900	\$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	\$6.000	\$6.690	

TEQUILA

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

JAGERMEISTER

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
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
Monster + Jagermeister	
+ Dolls	\$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
+ Barbanegra	\$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 DESTILADO

Fentims	\$3.000
Tónica	\$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		
Tomito	\$4.900	
Chirimoya.		
Tumbi	\$4.900	
Frambuesa, Chirimoya.		
Huracán	\$4.900	
Piña, crema de coco		
Rosa Fundador	\$4.900	
Chirimoya, mango, crema		
Frutillar	\$4.900	
Frutilla, frambuesa, arándano, jugo de manzana		
Limónada Barbanaegra	\$3.700	
Bebidas	\$2.300	

Vinos

CABERNÉ SAUVIGNON

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

CARMÉNÈRE

Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Calliterra 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

VEGETARIANA

Oveja Negra Reserva	\$13.100
Carménere 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
Undurraga 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	INFARTO
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 & cebolleta.			
PAPASALRHO	\$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, ciboulette y sour cream.			
HURACÁN HOT	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Carne queso fundido, tocino, tomate, cebollín.			
PAPAS MECHADA	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Carne mechada, queso fundido y pimentón.			
CHORRILANA MECHADA	\$12.000	\$13.600	\$16.700
Carne mechada, chorricillo, tocino crispy, cebollín a caramelizada y huevo frito.			

VE-TRIS MEX \$11.000 \$12.600 \$15.690
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 y sour cream.

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

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

MOJITO

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
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			

APERITIVOS/BAJATIVOS

Carolans	\$5.200	
Irish Whisky Cream	\$5.200	
Singani 63	\$5.200	
Destilado en base a vino 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 Barbanaegra	\$5.400	
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranaja, un toque de Drambuie, canela, mineral		
Copa Sangría Barbablanca	\$5.200	
Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal		
Sangría Barbanaegra	\$10.600	
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranaja, un toque de Drambuie, canela, mineral		
Jarra Caipiriña Picada	\$12.600	
Cachaça 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.		
Mojito Barbanaegra 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.

PIZZAS

Buttanessa	\$8.600	
Salame, cebollitas 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 mechada 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		