

**TAMBIÉN DISPONIBLE EL 2X1 EN PIZZAS / SANDWICH CEVICHE / 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 GARZÓN.**

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

**CERVEZA**

**Heineken**

SCHOP 500 cc HAPPY \$3.400 \$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

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 / Trijo / Gran lager 500cc \$4.600

Austral: Lager/ Calafate Ale/ Patagona \$3.400

Torres del Paine \$4.000

Dolbec 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**

**1. BARRA 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: Salmón 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**

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 y Salsas

Selección 3 Verduras: Cebolla, Cbrodo, Champiñón, Paleta, Tomate, Lechuga, Pimentones salteados

Todo wrap contiene queso\*

**4. ENSALADA**

Base: Lechuga hidropónica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro

Proteínas a elección: Camarón, Salmón, Pollo, Mechada, Milanesa, o Hamburguesa de quinoa

**MOJITO**

Mojito \$4.900 \$5.900 \$7.400

Electric Lemonade \$5.200 \$5.900 \$7.400

Mojito Polaco \$4.900 \$5.900 \$7.400

Jack Mojito \$7.200 \$8.800

Mojito Espumoso \$4.900 \$5.900 \$7.400

Mojito Jager \$6.400 \$7.400 \$8.900

Mojito Ice \$4.900 \$5.900 \$7.400

**APERITIVOS/BAJATIVOS**

Carolans Irish Whisky Cream \$5.200

Singani 63 \$5.200

Electric Lemonade \$5.200 \$5.900 \$7.400

Mojito Polaco \$4.900 \$5.900 \$7.400

Jack Mojito \$7.200 \$8.800

Mojito Espumoso \$4.900 \$5.900 \$7.400

Mojito Jager \$6.400 \$7.400 \$8.900

Mojito Ice \$4.900 \$5.900 \$7.400

**JARRAS Y COPONES**

Copa Sangría Barbanegra \$5.400

Copa Sangría Barablanca \$5.200

Sangría Barbanegra \$10.600

Jarra Caipirina Pirata \$12.600

Mojito Barbanegra Gigante \$14.000

**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 Whisky \$3.700

**WHISKY**

Glenfiddich 12 años \$7.200 \$10.400

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 Whisky Grant's, Drambuie \$6.700 \$8.500

Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie \$7.700 \$9.500

John Collins \$4.900 \$5.900 \$7.700

Whisky Grant's, limón, agua mineral \$4.700 \$5.700 \$7.500

Drambuie Collins \$4.900 \$5.900 \$7.700

Drumbe, limón, agua mineral \$4.000

**PISCO**

Tres R 35° \$3.900 \$4.500 \$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 \$5.700 \$7.200

Mistral Gran Blanco 40° \$4.700 \$5.900 \$7.000

Espíritu de los Andes 40° \$5.500 \$6.500 \$8.000

Rosón Quemado 35° \$4.500 \$5.500 \$7.000

Horcón Quinado 40° \$4.700 \$5.700 \$7.200

Shot Mistral Nobel Fire \$4.000

**GIN**

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 endulzado, mineral \$4.000

**VODKA**

Stolichnaya Original/Sabores \$5.000 \$5.700 \$7.000

Stolichnaya Elit \$8.000 \$9.500

Finlandia Sabores \$5.500 \$6.000 \$7.500

Rustico Negro/Blanco \$5.200 \$5.900 \$7.400

Stolichnaya, licor de café, crema\*

**RON**

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 \$4.500 \$5.900 \$7.400

Piña Colada \$4.500 \$5.900 \$7.400

Con Flor de Caña CQC

**SOUP**

Pisco Sour \$3.300 \$4.100

Taditional, arándano, mango, frambuesa o jengibre con pisco 3R

Pisco Sour XL \$3.900 \$4.800

Peruano 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 \$6.000 \$6.690

Shot Jagermeister \$3.700

2x Shot Jagermeister \$6.700

4x Shot Jagermeister \$12.200

**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

**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

2 Dols \$9.200

Monster + 2 Copas de Undurruga Brut Royal \$16.100

2 Monster + Botella Undurruga 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 \$10.400

Tullamore DEW \$10.400

Glenfiddich 12 años \$12.400

Jack Daniel's Old N°7 \$12.400

**PREMIUM SOFT DRINKS:**

Fentimans \$3.000

Tónica \$3.000

Tónica Light \$3.000

Tónica Valencian Orange \$3.000

Tónica Galenger Beer \$3.000

**JUGOS**

Naturales: Frambuesa, chirimoya, frutilla, mango, Maracuyá, arándano, piña. \$4.600

Varadero: Piña, crema de coco. \$4.900

Tombi: Chirimoya. \$4.900

Tusi: Frambuesa, Chirimoya. \$4.900

Huracán: Piña, crema de coco. \$4.900

Ross Fundador: Chirimoya, mango, crema. \$4.900

Frutillar: Frambuesa, arándano, jugo de marahana. \$4.900

Limónada Barbanegra \$3.700

Bebidas \$2.300

**PIZZAS**

De las Mechas: Mechada, cebolla caramelizada, pimiento. \$9.600

Le Tofie: Mechada, tocino crispy, camarón Ecuatoriano. \$9.900

Le Guife: Espinaca y la crema, champiñones, tocino crispy. \$9.600

GreenBlue: Mechada, queso azul, paleta picada. \$9.900

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

Barbaroja: Jamón ahumado, pimentón rojo, trozos de lomo. \$9.600

Tri-Carne: Jamón ahumado, pepperoni, trozos de lomo. \$9.900

Rita: Jamón serrano, ricotta, albahaca. \$9.600

Napolitana: Salsadillo, tomate, aceituna negra, orégano. \$8.600

4 Garfios: Jamón cocido, alcachofa, salame, rúcula. \$8.600

Champion: Jamón cocido, alcachofa, salame, rúcula. \$8.600

Quattro Verdure: Espárragos, choco, champiñón, aceitunas negras y verdes. \$8.600

Corso: Queso Cabra/mozzarella, tomate, albahaca. \$8.600

Puttanesca: Salame, aceitunas negras, ají verde. \$8.600

Barbanegra: Ricotta, tomate, jamón cocido, queso de cabra, albahaca. \$9.600

Criolla: Lomo, cebolla, pimentón rojo y verde, aceitunas, maracuyá. \$8.600

Mar Blanco: Crema, tocino y pollo. \$9.600

Tornado: Carne molida picante y queso. \$9.600

Cuatro Quesos: Mozzarella, Cabra, azul, parmesano. \$9.600

Deluxe: Pollo, camaron, queso azul, salsa a la crema. \$9.600

La Quintrala: Jamón serrano, rúcula, parmesano, tomate. \$9.600

La Mar: Camarón, queso azul, pimentón asado. \$9.600

Gamberetto: Camarones al ajillo, perejil fresco. \$9.600

Chilena: Carne, cebolla caramelizada, tomate y aceitunas. \$9.600

Don Pepper: Pepperoni, queso. \$9.600

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 pimentada, 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 provoleta, 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, Mechas a la parmesana y brochetas de camarones, acompañado de pan de la casa, salsa de rocoto y sour cream

Picoteo Barbazul \$15.100

Pollo salteado, camarones apanados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopapillas, Sour cream, salsa rocoto y salsa de cilantro, salsa pedre

Tri-carne \$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

Mechada casera, tomate, paleta, mayo y queso fundido

Milanesa Barbanegra \$8.300

Tierna carne de vacuno doblemente apanada, cubierta de paleta, tomate, cebolla morada, cilantro, mayonesa, en pan de la casa

Barbasaurio \$7.500

Hamburguesa casera, queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crisp de tocino

Barbaburger \$7.500

Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, paleta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido

Barbariano \$7.500

Hamburguesa quinoa, queso cabra, champiñones, lechuga, tomate y mayo

Vig Mayo \$9.000

Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, tomate, paleta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana

Vig Sauroio \$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. \$7.800

Tornado \$7.800

Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.

Mechada \$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.

**Para ayudar tu lectura:**

Producto Heineken

Producto Vegetariano o Vegano

Producto Heineken

Producto Heineken

**Vinos**

**CABERNET SAUVIGNON**

Errázuriz Max Reserva \$20.100

Errázuriz Reserva Series \$13.100

Undurruga Sibarís Gran Reserva \$12.100

**CARMÉNÈRE**

Errázuriz Max Reserva \$20.100

Caliterra Tributo \$17.100

Errázuriz Reserva Series \$13.100

Undurruga Sibarís Gran Reserva \$12.100

**MERLOT**

Undurruga Sibarís Gran Reserva \$12.100

**SAUVIGNON BLANC**

Errázuriz Reserva Series \$12.100

**CHARDONNAY**

Errázuriz Reserva Series \$12.100

**OTRAS CEPAS**

Undurruga Late Harvest (375cc.) \$8.700

Morandé Reserva One to One Malbec \$13.100

Oveja Negra Reserva \$13.100

Cabernet Franc/Carménère \$13.100

**ESPUMANTES**

Undurruga Brut Royal 750 cc. \$13.100

Undurruga Dulce \$13.100

Undurruga Brut Rose Royal \$15.100

Undurruga Extra Brut \$17.100

**IMPORTADAS:**

Ricadonna Chardonnay Brut \$16.100

Ricadonna Asti \$16.100

Ricadonna Prosecco \$16.100

Ricadonna Moscato Rosé \$16.100

**COPAS**

Undurruga 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

**PAPAS FRITAS**

PAPAS FRITAS CQC \$10.000 \$11.600 \$14.700

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 & choulette

PAPAS FRITAS \$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, choulette 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.

CHORRILANA MECHADA \$12.000 \$13.600 \$16.700

Carne mechada, chorricillo, tocino crispy, cebolli a caramelizada y huevo frito.

PAPAS TRICARNES \$13.500 \$15.100 \$18.200

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 y sour cream.

BARBARIANAS \$11.000 \$12.600 \$16.700

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, paleta en cubos, palmito, queso parmesano

Salmón & Albahaca \$8.590

Salmón ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y verdes

Carpaccio de Res \$7.900

Carpaccio de res, queso parmesano laminado, pimentón en cubos

**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 y pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas.

Ceviche \$9.100

Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de sésame, cebolla y limón acompañado de tostadas.

Bolitas de Carne con Papas \$9.700

Sobre una grilla caliente, bolas de carne casera y papas rústicas acompañadas con pan de la casa.

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: Mechada tornado y queso. Huracán Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso. BarbaMechada: 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 apanados, queso parmesano, aceitunas verdes y salsa sour cream.

Capra \$7.100

Lechuga, espinaca, queso de cabra, tomates cherry, paleta, con dressing mostaza-miel

**POSTRE**

Brownie Barbanegra \$5.000

Tibio bizcocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.

Estimados Clientes: Según la 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](http://WWW.BARBAZUL.CL)

Pide Online Delivery o llevar.

Reserva en tu Barba favorito.

**MIXOLOGÍA**

Caipiríña \$3.100

7 Mares \$3.100

Jarra Sangrias \$9.100

**SPRITZ**

Ramazzotti \$3.100

Aperol \$3.100

**VINOS Y ESPUMANTES**

Copa de Vino (C.S | S.B) \$1.700

Errázuriz Reserva 750 cc \$9.100

Copa Espumante \$1.700

Espumante Undurruga Brut Royal 750 cc \$9.100

Ricadonna Chardonnay/Asti \$2.100

Ricadonna 750 cc \$10.100

Late Harvest \$6.100

**CERVEZAS**

Schop Cristal 500 cc \$2.100

Schop Heineken 500 cc \$2.700

Sol/heineken 350 cc \$2.100

**SIN ALCOHOL**

Energética \$2.100

Bebidas \$1.700

Jugos Naturales \$2.100

Heineken Cero \$2.100

**BARBANEGRA PINK**

AV. VITACURA #8133

**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 salado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.

**HORARIOS BARBANEGRA PINK**

LUNES A DOMINGO DE 14:00 A 17 PM

\* CARTA SÓLO PARA MUJERES INTRANSFERIBLES, DE LO CONTRARIO SE COBRARÁ SU VALOR NORMAL

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

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