



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

SELECCIONA 1 OPCIÓN DE PLATO:

Y LLEVALO POR:

- 1. BARBA AL PLATO TU SANDWICH O BURGER DE SIEMPRE SIN PAN
Churrasco Paila, tomate, lechuga, cebolla frita
Pollo Pirata
Pollo a la plancha paila, tomate, lechuga, cebolla frita
Milanesa Pirata
Milanesa de vacuno, paila, tomate, cebolla morada
Del Mar
Salmon Ahumado, paila, tomate, pepinillos, rucula
Barba Burger
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, paila, tomate, cebolla frita, queso fundido
Hamburguesa Quinoa
Hamburguesa de quinoa, champiñones salteados, tomate, paila

- 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, champiñones, tomate, choco y cebolla
Vegetariana
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choco y cebolla
Veganilla Tornado
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollin
Veganilla Ranchera
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollin, poroto negro y cilantro

- 3. WRAP
Selección 1:
Wrap Carne, Camarón, Pollo o Champiñón Salteado.
Selección 2:
Base: Lechuga hidropónica, berros, rucula, acelunas 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: COCA COLA, PANTA, SPRITE, NORDIC
\$10.990 PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL
SCHOPSIAPEROL O RAMAZZOTTI CIDRA / MOJITO (RON O VODKA) PISCO SOUR

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
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 \$4.500
Dolbek
Lager Belga/ Ale/ Maqui \$4.000
Sztot Ambar \$4.000
Guayaacán 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
Pide tu trago Versión Infarto en Vaso Gigante
Californication \$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
Pepeño 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
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mts de altura, Limón y Ginger Beer
Capitán Munrai \$5.900 \$6.900 \$8.400
Stolichnaya Elit, frutos del bosque, jugo de limón de pica, Undurruga 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, pulpa de frutilla y hielo frozen
Caipiriña - Chachaça 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
Granitos, Amaretto y marrasquino.
Electric Lemonade \$5.200 \$6.200 \$7.900
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.
Ramazzotti Rosato \$5.200
Ramazzotti y tónica
Ramazzotti Spritz \$5.200
Ramazzotti Undurruga Brut Royal, hojas de menta y soda.
Chambord Spritz \$6.700
Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurruga Brut Royal
Aperol Original \$6.400
Receta Italiana con Ricadonna Chardonnay Brut
Aperol \$5.600
Spritz, Undurruga 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
Jack Daniel's Fire WHISKY \$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
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 Daniel's, 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
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 \$5.900 \$7.200
Mistral Gran Nobel 40° \$7.500 \$9.000
Espíritu 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 \$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
VODKA
Stolichnaya \$5.000 \$5.700 \$7.000
Original/ Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilla, 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:
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 \$3.900 \$4.800
Tadicional, 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
Fragelico Sour \$3.300 \$3.900
Jack Honey Sour \$3.500 \$3.900
Clásico Sour con Jack Daniels Honey
Jack Apple Sour \$6.000 \$6.690
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 BEBIDAS:
+ 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 Undurruga Brut Royal \$16.100
+ 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
Tullamore DEW \$10.400
Glenfiddich 12 años \$12.400
Jack Daniel's Old N°7 \$12.400
PREMIUM SOFT DRINKS POTENCIA DEBEBIDADO
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
Tombl \$4.900
Chirimoya.
Tusi \$4.900
Frambuesa, Chirimoya.
Huracán \$4.900
Piña, crema de coco
Ross Fundador \$4.900
Chirimoya, mango, crema
Fruittlar \$4.900
Frutilla, frambuesa, arándano, jugo de maracuyá
Limonada Barbanegra \$3.700
Bebidas \$2.300

MOJITO
Mojito \$4.900 \$5.900 \$7.400
Fligge 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 Undurruga 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 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 Barbablanc \$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 Undurruga 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.

Winos
CABERNET SAUVIGNON
Errázuriz Max Reserva \$20.100
Errázuriz Reserva Series \$13.100
Undurruga Sibaris Gran Reserva \$12.100
CARMÉNÈRE
Errázuriz Max Reserva \$20.100
Calliterra Tributo \$17.100
Errázuriz Reserva Series \$13.100
Undurruga Sibaris Gran Reserva \$12.100
MERLOT
Undurruga Sibaris 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
Cabernet Franc/Carménère \$13.100
ESPUMANTE
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
Errazuriz Reserva C/S/SB \$4.100
PAPAS
Up-grade de papas normal a papa rústica o Tamaño 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 & ciboulette.
PAPASALHO \$11.000 \$12.600 \$15.700
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ.
PAPAS TORNADO \$11.000 \$12.600 \$15.700
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne molida picante, cebollin 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.
BARBARIANAS \$11.000 \$12.600 \$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, cebollin.
PAPAS MECHADA \$11.000 \$12.600 \$15.700
Carne mechada, queso fundido y pimentón.
CHORRIANA MECHADA \$12.000 \$13.600 \$16.700
Carne mechada, choclo, tocinno crispy, cebollin y caramelizeada y huevo frito.
PAPAS TRICARNES \$12.000 \$13.600 \$16.700
Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil y queso fundido.
VE-FRIES MEX \$11.000 \$12.600 \$16.900
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollin, porotos negros, mix pimientos.
TORNADO VEGGIE \$11.000 \$12.600 \$16.700
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollin y queso fundido.
BARBARIANAS \$11.000 \$12.600 \$15.700
Champiñones, tomate, choclo, cebollin, queso fundido y sour cream.
PAPAS INFARTO \$15.700
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorricillo, cebolla caramelizada y la famosa mecha tornado.
CARPACCIO
Salmon & Rúcula \$9.200
Salmon ahumado, rucula, paila en cubos, palmito, queso parmesano
Salmon & Albahaca \$8.590
Salmon ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y verdes

Winos
CABERNET SAUVIGNON
Errázuriz Max Reserva \$20.100
Errázuriz Reserva Series \$13.100
Undurruga Sibaris Gran Reserva \$12.100
CARMÉNÈRE
Errázuriz Max Reserva \$20.100
Calliterra Tributo \$17.100
Errázuriz Reserva Series \$13.100
Undurruga Sibaris Gran Reserva \$12.100
MERLOT
Undurruga Sibaris 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
Cabernet Franc/Carménère \$13.100
ESPUMANTE
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
Errazuriz Reserva C/S/SB \$4.100
PAPAS
Up-grade de papas normal a papa rústica o Tamaño 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 & ciboulette.
PAPASALHO \$11.000 \$12.600 \$15.700
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ.
PAPAS TORNADO \$11.000 \$12.600 \$15.700
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne molida picante, cebollin 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.
BARBARIANAS \$11.000 \$12.600 \$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, cebollin.
PAPAS MECHADA \$11.000 \$12.600 \$15.700
Carne mechada, queso fundido y pimentón.
CHORRIANA MECHADA \$12.000 \$13.600 \$16.700
Carne mechada, choclo, tocinno crispy, cebollin y caramelizeada y huevo frito.
PAPAS TRICARNES \$12.000 \$13.600 \$16.700
Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil y queso fundido.
VE-FRIES MEX \$11.000 \$12.600 \$16.900
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollin, porotos negros, mix pimientos.
TORNADO VEGGIE \$11.000 \$12.600 \$16.700
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollin y queso fundido.
BARBARIANAS \$11.000 \$12.600 \$15.700
Champiñones, tomate, choclo, cebollin, queso fundido y sour cream.
PAPAS INFARTO \$15.700
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorricillo, cebolla caramelizada y la famosa mecha tornado.
CARPACCIO
Salmon & Rúcula \$9.200
Salmon ahumado, rucula, paila en cubos, palmito, queso parmesano
Salmon & Albahaca \$8.590
Salmon ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y verdes

De las Mechas \$9.600
Mechada, cebolla caramelizada, pimiento.
Le Tofe \$9.900
Mechada, tocino crispy, champiñón Ecuatoriano.
Le-Guine \$9.600
Española a la crema, champiñones, tocino crispy.
GreenBlue \$9.900
Mecha, queso azul, paila picada.
Campesina \$9.900
Queso cabra, tomate cherry, camarones y pesto.
Barboja \$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 acaramelado, tomate, aceituna negra, orégano.
4 Garfios \$8.600
Champiñón, jamón cocido, alcachofa, salame, rúcula.
Quattro Verdure \$8.600
Espárragos, choclo, champiñón, aceitunas negras y berros.
Corso \$8.600
Queso cabra/mozzarella, tomate, albahaca.
Cacciatore \$9.600
Tomate, aceitunas, pepperoni y ají amarillo.
Pizzate
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, cebollin, 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
Pepperoni, queso.
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, Ostiones salteados 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 sopaipillas.
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, paila, mayo y queso fundido.
Milanesa Barbanegra \$8.300
Tierna carne de vacuno doblemente apanada, cubierta de paila, 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, paila, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.
Barbariano \$7.500
Hamburguesa quinoa, queso cabra, champiñones, lechuga, tomate y mayo.
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.
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, choclo y cebollin.
Veganilla Tornado \$7.800
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollin.
Veganilla Ranchera \$8.500
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollin, poroto negro y cilantro.

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: 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
Pide Online Delivery o llévate.
Reserva en tu Barba favorita.

PINK BAR BARBA NEGRA PINK AV. VITACURA #8133
WHISKEY
Jack honey/Fire \$5.100
Baileys \$3.700
PISCO
Mistral 35 \$2.600
Pisco Sour \$2.000
Pisco Sour XL \$2.700
Amaretto Sour \$2.000
Amaretto XL \$2.700
GIN
Tanqueray \$3.100
Gin Frutilla \$3.100
VODKA
Stolichnaya/Sabores \$3.100
TEQUILA Y SHOTS
Tequila margarita \$3.100
Shot de Tequila \$1.200
Cucaracha \$1.200
Jagger \$2.100
RON
Flor de Caña 5 Años Reserva \$3.100
Daiquiri \$3.100
Piña colada \$3.100
Mojito Cubano/ Espumoso \$3.100
MIXOLOGÍA
Caipiriña \$3.100
7 Mares \$3.100
Jarra Sangrias \$9.100
SPRITZ
Ramazzotti \$3.100
Aperol \$3.100
VINOS Y ESPUMANTE
Copa de Vino (C.S | S.B) \$1.700
Errazuriz 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
MENÚ PINK
Papas normales \$5.400
CQC \$5.400
Barbarianas \$6.400
Pink Sweet \$4.400
Tibio biscocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.

LUNES A DOMINGO DE 12:30 A 17:00 HRS
* CARTA SÓLO PARA MUJERES
* LOS TRAGOS SON INTRANSFERIBLES. DE LO CONTRARIO SE COBRARÁ SU VALOR NORMAL