

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

SELECCIONA 1 OPCIÓN DE PLATO:

1. BARBA AL PLATO

PAU 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 cebollin

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

Selecciona 1:
Wrap Carne, Camarón, Pollo o Champiñón Salteado.

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

Selección 3 Verduras: Cebolla, Choclo, Champiñón, Palta, Tomate, Lechuga, Pimientos salteados.

Todo wrap contiene queso*

Y LLEVALO POR:

\$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

SCHOPS/APEROL O RAMAZZOTTI CIDRA / MOJITO (RON O VODKA)

TAMBIÉN DISPONIBLE EL 2X1 EN SANDWICH O BURGER/CEVICHE / PAPASLUNCH

PAGAS EL DE MAYOR VALOR*

* CERVEZAS *

CRISTAL 500CC		
Cristal	\$3.100	\$3.700
Heineken	\$3.400	\$4.200
Austral Calafate Ale	\$4.000	\$4.400
Torobayo	\$4.000	\$4.400
Sin Filtrar	\$4.000	\$4.400
IPA	\$4.000	\$4.400
Dolbek Maqui	\$4.000	\$4.400

BOTELLA INDIVIDUAL

NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL

Cristal/ Cristal Light	\$3.200
Royal Guard Lager	\$3.400
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	\$3.400
Heineken	\$3.400
Sol	\$3.400
Coors Original	\$3.400

ESPECIALIDAD:

Kunstmann	\$4.000
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 / Ruibarbo	\$3.400
Torres del Paine 500cc	\$4.700
Imperial	\$3.400
Dolbek 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

BARBAZUL MIXOLOGÍA

Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITÁN GREEN	\$5.400	\$6.500	\$8.000
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
CAPITAN BLOOD	\$6.500	\$8.000	
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
BARBA ROJA	\$6.900	\$8.400	
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
SPIDERMAN	\$5.200	\$6.500	\$8.000
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
MOSCOW MULE	\$7.200	\$8.700	
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
SINGANI MULE	\$7.200	\$8.700	
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
VIAGRA	\$7.700	\$9.200	
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.			
PURPLE PARADISE	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.			
7 MARES	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
PADRINO	\$5.000	\$6.100	\$7.500
Grant's, Amaretto y marraquino.			
BARBARO	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
ELECTRIC LEMONADE	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
PINK MULE	\$7.000	\$8.500	
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.			
PINK SOUR	\$4.000	\$4.500	
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
CAIPIROSKA LIME	\$4.500	\$5.500	\$7.000
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.			
COPA SANGRIA BARBA BLANCA	\$5.000		
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurruga Brut Royal			
COPA SANGRIA BARBAZUL	\$5.000		
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral			
CAIPIRINA CACHACA 51	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
LONG ISLAND ICE TEA	\$5.400	\$6.400	\$7.900
COSMOPOLITAN	\$5.700		
KIR ROYAL	\$3.400	\$4.100	
MANHATTAN	\$5.700		
MARTINI	\$5.700		
NEGRONI	\$5.400	\$6.400	

LOS CLÁSICOS

WHISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	\$7.200	\$9.000	
Glenfiddich 15 años	\$8.700	\$10.500	
Glenfiddich 18 años	\$13.100	\$14.900	
Grant's Triple Wood	\$8.100	\$9.900	
Grant's Smoky Cask	\$5.700	\$7.500	
Tullamore DEW	\$7.200	\$9.000	
Monkey Shoulder	\$6.200	\$8.000	
Woodford Reserve	\$6.200	\$8.000	
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.			
TENNESSE WHISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
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	\$3.700		

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		

VODKA

Stolichnaya	\$5.000	\$5.700	\$7.200
Original y 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 o Blanco*	\$5.300	\$5.900	\$7.400
Stolichnaya, licor de café, crema*			
GIN	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Hendrick's	\$6.000	\$7.000	\$8.500
Bull Dog	\$5.500	\$6.400	\$7.900
Tom Collins	\$4.700	\$5.900	
Gin, jugo de limón endulzado, mineral			
SOUR	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour	\$3.300	\$3.900	
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R			
Pisco Sour Barbazul	\$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 Daniel's Honey			
Jack Manzana Sour	\$6.000	\$6.690	
Clásico Sour con Jack Daniel's Apple			
Pisco Sour XL	\$4.000	\$4.800	
Amaretto Sour	\$3.400	\$3.900	
Chardonnay Sour	\$3.400	\$3.900	

JAGERMEISTER

1 shot jagermeister	\$3.700
2 shot jagermeister	\$6.700
4 shot jagermeister	\$12.200

LICORES

Carolans 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
Drambuie	\$6.700
Frangelico	\$5.200
Chambord	\$6.700

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	\$4.100	
Paleta 4 Shot Jimador	\$10.600	
Paleta 4 Shot Herradura	\$14.600	

MONSTER ENERGY DRINK

Regular / Ultra / Paradise / Mango Loco \$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
+ Dolls	\$9.200
Monster + 2 Copas de Undurruga Brut Royal	\$16.100
+ Undurruga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurruga Brut Royal	\$16.100

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	\$6.700
Ron Flor de Caña 5 Años	\$7.500
Barbamonster	\$8.000
2 Cortos mistral + 1 bebida + Monster	\$9.000
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$9.000
Whisky Grant's Triple Wood	\$9.000
Whisky Tullamore DEW	\$10.400
Whisky Glenfiddich 12	\$12.400
Jack Daniel's Old N°7	\$12.400

iMOJITO!

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Mojito (Flor de Caña)	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)			
Mojito Polaco	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Con Stolichnaya			
Mojito	\$7.200	\$8.800	
Con bebida energética.			
Jack Mojito	\$7.700	\$9.200	
Jack Daniel's, berries y menta			
Mojito Jager	\$6.600	\$8.100	
Mojito cubano con Jagermeister			
Mojito Espumoso	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Espumante Undurruga Brut Royal			
Mojito Ice	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Con Helado de Piña			

RON

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña:			
5 Años Reserva	\$4.500	\$5.100	\$6.600
7 Años Gran Reserva	\$4.900	\$5.390	\$7.000
12 Años Centenario	\$6.000	\$7.600	
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			

HAPPY HOUR DE 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.

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

PAPAS

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	\$8.600	\$10.200	\$13.300
PAPAS FRITAS CON QUESO	\$10.000	\$11.600	\$14.700
PAPAS FRITAS con CQC & ciboulette.			
PAPAS AURIO	\$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, cebollin y queso fundido.			
CHICKEN CHIPS	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Papas fritas, pollo, queso fundido, champiñon, tomate y sour cream.			
PAPAS DELUXE	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Papas fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.			
BARBARFRIES	\$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, cebollin.			
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 crispy, cebollin a caramelizada y huevo frito.			
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	\$16.900
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			
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, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

• TABLAS •

PICADILLO	\$16.100
Picadillo de pollo y champiñones, bolitas de carne barbazul, croquetas de pollo, quesadilla napolitana, mix de empanadas rústicas, papas fritas. Acompañadas con sour cream, salsa roseto y BBQ	
TABLA MAR Y TIERRA	\$16.100
Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañado de Sour Cream y pebre.	
TABLA BARBAZUL	\$17.100
Sobre una grilla caliente trozos de carne y pollo, champiñones al ajillo, camarones y calamares salteados al pil-pil, tostadas, salsa sour cream y salsa roseto.	
TABLA DE MARISCOS	\$18.100
Salmón en cubo, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochetas de Camarón apanados en panko y pinzas de jaiba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	
TABLA OCEANO	\$18.100
Piñas de Jaiba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y tostadas.	
TABLA SIN ROLLOS	\$15.100
Crudo barbazul, mix de queso cabra, aceitunas, frutos secos y ceviche de salmón palta. Acompañado de sour cream, salsa de cilantro y tortillas tostadas.	
TABLA APANADO	\$17.100
Calamares, Camarones y pollo apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	
TRONCO QUESO	\$15.100
Varietas de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano, aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa roseto y tostadas.	
TRONCO MIX	\$18.100
Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y roseto.	
PICOTÉAS	\$15.100
Pollo salteado, camarones apanados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopapillas. Sour cream, salsa roseto y salsa de cilantro, salsa pebre	
TRI-CARNES	\$16.100
Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajillo, acompañado de nuestras salsas de rocoto y sour cream.	
PROVOLETA A LA GRILLA	\$10.100
Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.	
MECHADA SOPAIPILLA	\$10.100
Mechada, sopaipillas, salsa roseto, pebre, queso fundido.	

Piqueos

Crudo Barbazul	\$9.100
Tarjato de vacuno 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	
Ceviche a La Peruana	\$9.100
Ceviche de salmón, choclo peruano y roseto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón	
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	
Gredas Champi	\$9.100
Champiñones al Pil Pil o al Ajillo	
UPGRADE CHAMPI	\$2.790
Agrega: Champiñones salteados.	
Nachos Barbazul	\$8.100
Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi	