

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

## SELECCIONA 1 OPCIÓN DE PLATO:

### 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 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, chocio 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 1 Base: Arroz, Porotos Negros, Verduras Salteadas.

Selección 3 Verduras: Cebolla, Chocio, Champiñón, Palta, Tomate, Lechuga, Pimentones salteados.

Todo wrap contiene queso\*

## \$7.990

**PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL**

JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMOYA, MANGO, MARACUYÁ, ARÁNDANO, MANZANA  
BEBIDAS: COCA COLA, PANTA, SPRITE, NORDIC

### 4. ENSALADA

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

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

## \$10.990

**PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL**

SCHOPS/APEROL O RAMAZZOTTI  
SIDRA / MOJITO (RON O VODKA) / PISCO SOUR

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

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

2X1

PAGAS EL DE MAYOR VALOR\*

### • CERVEZAS •

SCHOP 500cc	HAPPY	NORMAL
Cristal	\$3.100	\$3.700
Heineken	\$3.400	\$4.200
Austral Calafate Ale	\$4.000	\$4.400
Kunstmann Torobayo	\$4.000	\$4.400
Kunstmann Sin Filtrar	\$4.000	\$4.400
Kunstmann 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	★
Heineken	\$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 / Ruibarbo	Torres del Paine 500cc
Imperial	\$3.400	\$4.700
Dolbek Lager Belga / Ale / Maqui	\$4.000	\$4.700
Szot Ambar	\$4.000	\$4.700
Guayacán Stout / IPA	\$4.000	\$4.700
Blue Moon	\$4.000	\$4.700

  

SIN ALCOHOL:	Cristal	Kunstmann	Heineken	Agregado
Cristal Cero / Radler	\$3.100	\$3.600	\$3.600	\$900
Kunstmann Sin Alcohol	\$3.600	\$3.600	\$3.600	\$900
Heineken 0.0	\$3.600	\$3.600	\$3.600	\$900
Agregado Michelada	\$900	\$900	\$900	\$900

### BARBAZUL MIXOLOGÍA

Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
<b>CAPITÁN GREEN</b>	\$5.400	\$6.500	\$8.000
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
<b>CAPITAN BLOOD</b>	\$6.500	\$8.000	
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
<b>BARBA ROJA</b>	\$6.900	\$8.400	
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
<b>SPIDERMAN</b>	\$5.200	\$6.500	\$8.000
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
<b>MOSCOW MULE</b>	\$7.200	\$8.700	
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
<b>SINGANI MULE</b>	\$7.200	\$8.700	
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
<b>VIAGRA</b>	\$7.700	\$9.200	
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.			
<b>PURPLE PARADISE</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.			
<b>7 MARES</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
<b>PADRINO</b>	\$5.000	\$6.100	\$7.500
Grant's, Amaretto y marraquinno.			
<b>BARBARO</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
<b>ELECTRIC LEMONADE</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
<b>PINK MULE</b>	\$7.000	\$8.500	
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.			
<b>PINK SOUR</b>	\$4.000	\$4.500	
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
<b>CAIPIROSKA LIME</b>	\$4.500	\$5.500	\$7.000
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.			
<b>COPA SANGRIA BARBA BLANCA</b>	\$5.000		
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal			
<b>COPA SANGRIA BARBAZUL</b>	\$5.000		
Vino tinto, naranjas, durazno, jugo de naranja, toque de drambue, canela y mineral			
<b>CAIPIRINA CACHAÇA 51</b>	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	\$5.400	\$6.400	\$7.900
<b>COSMOPOLITAN</b>	\$5.700		
<b>KIR ROYAL</b>	\$3.400	\$4.100	
<b>MANHATTAN</b>	\$5.700		
<b>MARTINI</b>	\$5.700		
<b>NEGRONI</b>	\$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.			
<b>TENNESSE WHISKEY</b>	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	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$3.900	\$4.500	\$6.000
Mistral 35°	\$4.000	\$4.700	\$6.000
Mistral 40°	\$4.500	\$5.500	\$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		

  

VOODKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$5.000	\$5.700	\$7.200
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, 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			
<b>SOUR</b>	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 Manzanara 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	NORMAL
1 shot jagermeister	\$3.700
2 shot jagermeister	\$6.700
4 shot jagermeister	\$12.200

  

LICORES	NORMAL
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

### MONSTER ENERGY DRINK

Regular / Ultra / Paradise / Mango Loco

**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 \$9.200
- Monster + Jagermeister \$9.200
- + Dolls \$9.200
- Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal \$16.100
- + Undurraga Brut Royal \$16.100
- 2 Monster + Botella Undurraga 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	
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

  

### JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul	\$10.600
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	
Sangría Barba Blanca	\$10.600
Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	
Jarra Caipirina Pirata	\$12.600
Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuya y toques de agua mineral.	
Mojito Gigante	\$14.000
Elige tu mojito preferido versión 1.7 lts.	
Jarra Ramazzotti	\$18.900
Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox	

### ¡MOJITO!

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

  

### RON

Flor de Caña:	HAPPY	NORMAL	INFARTO
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			
<b>Piña Colada</b>	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Con Flor de Caña Coco			

### TEQUILA

Margarita	HAPPY	NORMAL
\$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	

### PAPAS del Barba

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

	NORMAL	RÚSTICA	INFARTO
PAPAS FRITAS	\$8.000	\$9.600	\$12.700
PAPAS FRIAS	\$8.000	\$9.600	\$12.700
PAPAS FRIAS CON QUESO	\$10.000	\$11.600	\$14.700
PAPAS FRITAS con cebolla y ciboulette.			
PAPAS ALBUERTO	\$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.			
BARBAFRITES	\$11.000	\$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, 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, chorizito, tocino crispy, cebolla 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	\$16.900
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, chocio, cebollín, 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 •

Para ayudar tu lectura: N Producto nuevo V Vegetariano o Vegano UPGRADE Producto Mejorado

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