

BARBAZUL SUMMER Lunch

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

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 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, CHIRIMUYA, MANGO, MARACUYÁ, ARÁNDANO, PIÑA.

BEBIDAS: COCA COLA, PANTA, SPRITE, NORDIC

4. ENSALADA

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

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

\$10.990

PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL

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

TAMBIÉN DISPONIBLE EL **2X1** EN SANDWICH O BURGER / CEVICHES / PAPSALUNCH 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 GARZON.

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

CERVEZAS

MIXOLOGÍA

LOS CLÁSICOS

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	\$3.400
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 Calafate Ale/ Patagonia/Ruilbarbo	\$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	Kunstmann Sin Alcohol	Heineken 0.0	Agregado Michelada
	\$3.100	\$3.600	\$3.600	\$900

Happy Hour Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

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

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	\$3.700
PISCO	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Tres R 35º	\$3.900	\$4.500	\$6.000
Mistral 35º	\$4.000	\$4.700	\$6.000
Mistral 40º	\$4.500	\$5.700	\$7.000
Mistral Nobel 40º	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Mistral Nobel D.O. 46º	\$4.700	\$5.900	\$7.200
Mistral Gran Nobel 40º	\$6.500	\$7.500	\$9.000
Espiritu de los Andes 40º	\$5.500	\$6.500	\$8.000
Horcón Quemado 35º	\$4.500	\$5.500	\$7.000
Horcón Quemado 40º	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Shot Mistral Nobel Fire		\$4.000	\$4.000
VODKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
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	\$7.700
Gin, jugo de limón endulzado, mineral			
SOUR	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour	\$3.300	\$3.900	\$3.900
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R			
Pisco Sour Barbazul	\$3.300	\$3.900	\$3.900
Peruano Gran Cruz	\$3.500	\$4.500	\$4.500
Frangelico Sour	\$3.300	\$3.900	\$3.900
Jack Honey Sour	\$3.500	\$3.900	\$3.900
Clásico Sour con Jack Daniel's Honey			
Jack Manzana Sour	\$6.000	\$6.690	\$6.690
Clásico Sour con Jack Daniel's Apple			
Pisco Sour XL	\$4.000	\$4.800	\$4.800
Chardonnay Sour	\$3.400	\$3.900	\$3.900
Amaretto Sour	\$3.400	\$3.900	\$3.900

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 \$7.200
- + Jagermeister \$7.200
- + Dolls \$9.200
- + 2 Copas de Undurruga Brut Royal \$16.100
- + Undurruga Brut Royal \$16.100
- + 2 Monster + Botella Undurruga Brut Royal \$16.100

¡MOJITO!

	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

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			
Piña Colada \$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

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35º \$6.700

Ron Flor de Caña 5 Años \$7.500

2 Cortos + Barbazul \$8.000

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

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 Capirina Pirata \$12.600
Cachaça 51, limón de pica macerado, maracuyá 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

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 PROVENZAL	\$8.000	\$10.200	\$13.300
PAPAS FRITAS al ajillo y perejil.	\$10.000	\$11.600	\$14.700
PAPAS FRITAS CQC	\$10.000	\$11.600	\$14.700
Papas fritas con queso & ciboulette.			
PAPASALURIO	\$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.			
BARBAFRIES	\$11.000	\$15.700	\$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 pimiento.			
CHORILLANA MECHADA	\$12.000	\$13.600	\$16.700
Carne mechada, chorizillo, tocino crispy, cebollín 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 queso fundido.			
BARBARIANAS	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Champiñones, tomate, chocio, cebollín, queso fundido y sour cream.			
PAPAS INFARTO	\$15.700	\$15.700	\$15.700
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

• TABLAS •

Para ayudar tu lectura:

- Producto nuevo
- Producto Vegetariano o Vegano
- Producto Mejorado

PICADILLO \$16.100
Pocillo de pollo y champiñones, bolitas de carne barbazul, croquetas de pollo, quesadilla napolitana, mix de empanadas rústicas, papas fritas. Acompañado con sour cream, salsa rocoto 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 pimiento.

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 rocoto.

TABLA DEL MAR \$18.100
Ceviche salmón, Camarones y ostiones al pil-pil, Calamares y camarones apanados, tostadas, salsa rocoto y Salsa Sour

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.

TROCO MIX \$18.100
Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.

PICOTEO \$15.100
Pollo salteado, camarones apanados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopaipillas. Sour cream, salsa rocoto 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 tostadas salsa de rocoto y sour cream.

MECHADA SOPAIPILLA \$10.100
Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.

SANDWICH & HAMBURGUESAS

Todas vienen con: Papas del Barba, salsa rocoto y sour cream

Barbazul \$8.300 Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.
Barbaluco \$8.300
Churrasco Pirata \$8.300 Churrasco a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.
Pollo Pirata \$8.000 Pollo plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.
Barbamechada \$8.000 Mechada casera, tomate, palta, mayo y queso fundido.
Milanesa Pirata \$8.000 Tierna carne de vacuno doblemente apanada, palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.
Del Mar \$7.500 Salmón ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula, mayonesa.
Barbasaurio \$7.500 Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino.
Barbamburger \$7.500 Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.
Hamburguesa Quinoa \$7.500 Champiñones salteados, tomate, palta y mayo.
Vig Burger \$9.000 Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana
Vig Saurio \$9.000 Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, salsa BBQ, tortilla Crispy en Marraqueta vegana.
Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas. \$1.400

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, chocio 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.

Piqueos

Crudo Barbazul \$9.100 Tartaro 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, Chocio Peruanos macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón
Salmón & Rúcula \$9.200 Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.
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