

BARBAZUL
SUMMER Lunch
LUNES A VIERNES DE 12:30 A 17:30 HRS

SELECCIONA 1 OPCION 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, choco y cebollin
Veganilla Tornado
 Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebolla frita
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 1 Base: Arroz, Porotos Negros, Verduras Salteadas.
Selección 3 Verduras: Cebolla, Choco, Champiñón, Palta, Tomate, Lechuga, Pimentones salteados.
 Todo wrap contiene queso*
- 4. ENSALADA**
Base: Lechuga hidropónica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro.
Proteínas a elección: Camarón, Salmon, Pollo, Mechada, Milanesa, o Hamburguesa de quinoa

Y LLÉVALO POR:
\$7.990
PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL
JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMOYA, MANGO, MARACUYÁ, ARÁNDANO, PIÑA, FRESA, COCA COLA, PANTA, SPRITE, NORDIC
\$10.990
PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL
CHOPS/APEROL O RAMAZZOTTI / CIDRA / MOJITO (RON O VODKA) / PISCO SOUR.

TAMBIÉN DISPONIBLE EL 2X1 EN SANDWICH O BURGER/CEVICHE / PAPA SLUNCH LUNES A VIERNES DE 12:30 A 17:30 HRS

CERVEZAS

SCHOP 500cc

	HAPPY	NORMAL
Cristal	\$3.100	\$3.700
Heineken	\$3.400	\$4.200
Austral Calafate Ale	\$4.000	\$4.400
Torobayo	\$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 / Miel	\$4.000
Valdivia 500cc	\$4.000
Gran Torobayo / Trigo / Gran Lager 500cc	\$4.600

Lager / Calafate Ale / Patagona / Rubarbo \$3.400
Torres del Paine 500cc \$4.700

Imperial \$3.400
Dolbek Lager Belgia / 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

MIXOLOGÍA

¡MOJITO!

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITÁN GREEN Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cereza.	\$5.400	\$6.500	\$8.000
CAPITÁN BLOOD Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de Frutilla y piña colada frozen separado en copas.	\$6.500	\$8.000	
BARBA ROJA Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.	\$6.900	\$8.400	
SPIDERMAN Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.	\$5.200	\$6.500	\$8.000
MOSCOW MULE Stolichnaya, limón y Ginger Beer.	\$7.200	\$8.700	
SINGUL MULE Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer.	\$7.200	\$8.700	
VIAGRA Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.	\$7.700	\$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 Amaretto y marraquino.	\$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 MILE Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.	\$4.000	\$4.500	\$8.500
PINK SOUR Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.	\$4.000	\$4.500	
CAIPIROSKA LIME Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	\$4.500	\$5.500	\$7.000
COPA SANGRIA BARBA BLANCA Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal	\$5.000		
COPA SANGRIA BARBAZUL Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambue, canela y mineral	\$5.000		
CAIPIRINA CACHACA 51 Long Island Ice Tea	\$4.700	\$5.700	\$7.200
LONG ISLAND ICE TEA Cosmopolitan	\$5.400	\$6.400	\$9.900
KIR ROYAL Manhattan	\$3.400	\$4.100	\$5.700
MARTINI Negroni	\$5.400	\$6.400	

LOS CLÁSICOS

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
WHISKY			
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 Gask	\$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
Jack Daniel's, limón, agua mineral			
Drambuie Collins	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Drambuie, limón, agua mineral.			
TENNESSE WHISKY			
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°	\$5.500	\$7.000	\$9.000
Espiritu 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, Cranberry, Mango y Grapefruit			
Ruso Negro o Blanco*	\$5.300	\$5.900	\$7.400
Stolichnaya, licor de café, crema*			
GIN			
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			
SOBR			
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			
Clásico Sour con Jack Daniel's Apple	\$6.000	\$6.690	
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		
LIQORES			
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 \$2.600
 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

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	\$6.700
Ron Flor de Caña 5 Años	\$7.500
2 Cortos + 1 Bebida + Monster	\$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 Caipirina Pirata	\$12.600
Cachaca 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 Copozos	

PAPAS

Up-grade de papas normal a papa rústica o tamaño normal rústica \$1.000

	NORMAL	RÚSTICA	TAMAÑO
PAPAS FRITAS	\$8.000	\$9.600	\$12.700
PAPAS PROVENZAL	\$8.600	\$10.200	\$13.300
PAPAS FRITAS CQC	\$10.000	\$11.600	\$14.700
PAPAS FRITAS CON QUESO & CIBOULETTE.			
PAPASALBHO	\$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, champiñón, tomate y sour cream.			
PAPAS DELIXE	\$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, 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.			
CHORILLANA MECHADA	\$12.000	\$13.600	\$16.700
Carne mechada, chorillito, tocino crispy, cebolla a caramelizada y huevo frito.			
PAPAS TIRAMEISAS	\$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
Papas fritas 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 Sour Cream.			
BARBARIANAS	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Champiñones, tomate, choco, cebollin, queso fundido y Sour Cream.			
PAPAS INFARTO	\$15.700		
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorillito, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

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
Salmon ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula, mayonesa.	
Barbasaurio	\$7.500
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino.	
Barbaburger	\$7.500
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, 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, choco 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.	

¡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 sandia (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 Undurraga 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.

Para ayudar tu lectura: Producto Nuevo, Vegetariano o Vegano, Papeles, Producto Mejorador

TABLAS

PICADILLO	\$16.100
Pocillo de 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.	
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 grill caliente trozos de carne y pollo, tostadas, salsa sour cream y salsa rocoto.	
TABLA DE MARISCOS	\$18.100
Salmon en cubo, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochetas de Camarón apanados en panko y pinzas de jalba. Todo esto sobre una grill caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	
TABLA OCEANO	\$18.100
Pinzas de jalba, machas a la parmesana y ceviche de Salimón. 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.	
TORNADO QUESO	\$15.100
Variedades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
TORNADO MIX	\$18.100
Carne, pollo y chorillito cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsa sour cream y rocoto.	
PICATEO	\$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 rocoto y sour cream.	
TRI-CARNES	\$16.100
Cerdo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones licoartados al ajillo, acompañado de tostadas salsa de rocoto y sour cream.	
PROVOLETA A LA GRILLA	\$10.100
Sobre una grill caliente provoleta, champiñones salteados, pimiento al	