

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, choclo 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, Choclo, Champiñón, Palta, Tomate, Lechuga, Pimientos salteados.

Todo wrap contiene queso*

\$7.990

PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL

JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMOYA, MANGO, MARACUYÁ, ARÁNDANO, PIÑA

BEBIDAS: COCA COLA, FANTA, SPRITE, FORDIC

\$10.990

PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL

SCHOP/APEROL O RAMAZZOTTI
GIJRA / MOJITO (RON O VODKA) / PISCO SOUR

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

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

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/ 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

MIXOLOGÍA

Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITÁN GREEN Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	\$5.400	\$6.500	\$8.000
CAPITÁN BLOOD Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.	\$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	
SINGANI 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 Grant's, Amaretto y marrasquino.	\$5.000	\$6.100	\$7.500
BÁRBARO 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	
PINK SOUR Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.	\$4.000	\$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 Undurraga 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		
CAIPIRIMA CACHAÇA Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	\$4.700	\$5.700	\$7.200
LONG ISLAND ICE TEA Coca Cola	\$5.400	\$6.400	\$7.900
COSMOPOLITAN Coca Cola	\$5.700		
KIR ROYAL Coca Cola	\$3.400	\$4.100	
MANHATTAN Coca Cola	\$5.700		
MARTINI Coca Cola	\$5.700		
NEGRONI Coca Cola	\$5.400	\$6.400	

LOS CLÁSICOS

WISKY	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
Oxidado Jack		\$7.700	\$9.500
John Collins	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Drambuie Collins	\$4.900	\$5.900	\$7.700
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 Gentieman 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°	\$6.500	\$7.500	\$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	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$5.000	\$5.700	\$7.200
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilla, Limón, BlueBerry, Naranja)	\$5.000	\$5.700	\$7.200
Stolichnaya Eliot	\$8.000	\$9.500	
Finlandia/Sabores	\$5.500	\$6.000	\$7.500
Ruso Negro o Blanco*	\$5.300	\$5.900	\$7.400
Stolichnaya, licor de café, crema*	\$5.300	\$5.900	\$7.400
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			
SOOR	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	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			
Carnari	\$5.500		
Fernet Branca	\$5.500		
Amaretto Disaronno	\$6.700		
Drambuie	\$6.700		
Frangelico	\$5.200		
Chambord	\$6.700		
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		

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 \$9.200
- + Dols \$9.200
- + Undurraga Brut Royal \$16.100
- + 2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal

¡MOJITO!

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

TEQUILA

	HAPPY	NORMAL
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	

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	\$6.700
Ron Flor de Caña 5 Años	\$7.500
2 Cortos Barbamoster	\$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

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.

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
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

Up-grade de papas normal a papa rústica o tamaño infarto

	NORMAL	RÚSTICA	INFARTO
PAPAS FRITAS	\$8.000	\$9.600	\$12.700
PAPAS PROVENZAL	\$8.600	\$10.200	\$13.300
Papas fritas al ajillo y perejil.			
PAPAS FRITAS CQC	\$10.000	\$11.600	\$14.700
Papas fritas con queso & ciboulette.			
PAPASALIRIO	\$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.			
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, cebollín.			
PAPAS MECHADA	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Carne mechada, queso fundido y pimentón.			
CHORILLANA MECHADA	\$11.000	\$13.600	\$16.700
Carne mechada, chorizillo, tocino crispy, cebollín y 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.			
VEFRIBES 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			
BARBARIANAS	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Champiñones, tomate, choclo, 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 •

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

Ensalada

Ensalada Barbazul	\$7.000
Base: Lechuga Hidropónica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro.	
Escoge tu ingrediente principal: Pollo, Camarón, Mechada, Milanesa o Hamburguesa Quinoa.	
Carpaccio	
Carpaccio de Res	\$8.590
Carpaccio de res, queso parmesano, pimentón en cubos.	
Salmón & Rúcula	\$9.200
Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.	
POSTRE	
Brownie Barbazul	\$4.900
Tibio bischocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	

SANDWICH & HAMBURGUESAS

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

Barbasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	\$8.300
Barbaludo	\$8.300
Churrasco Pirata	