

# BARBAZUL SUMMER Lunch

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

SELECCIONA 1 OPCIÓN DE PLATO:

Y LLÉVALO POR:

\$7.990

PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL

JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMUYA, MANGO, MARACUYÁ, ARÁNDANO, PIÑA, BEBIDAS: COCA COLA, FANTA, SPRITE, FORDIC

\$10.990

PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL

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

## 1. BARBA AL PLATO

TU SANDWICH O BURGER DE SIEMPRE SIN PAN

- Churrasco Pirata
- Churrasco, palta, tomate, lechuga, cebolla frita
- Pollo a la plancha
- 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\*

## 4. ENSALADA

- Base:
- Lechuga hidropónica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro.
- Proteínas a elección:
- Camarón, Salmon, Pollo, Mechada, Milanesa, o Hamburguesa de quinoa

TAMBIÉN DISPONIBLE EL 2X1 LUNES A VIERNES DE 12:30 A 17:30 HRS

2X1

EN SANDWICH O BURGER / CEVICHES / PAPASLUNCH 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:	ESPECIALIDAD:
Kunstmann	Kunstmann
Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arándano / Miel	Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arándano / Miel
Valdivia 500cc	Valdivia 500cc
Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc	Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc

Austral	Austral
Lager / Calafate Ale/ Patagona /Ruibarbo	Lager / Calafate Ale/ Patagona /Ruibarbo
Torres del Paine 500cc	Torres del Paine 500cc
Imperial	Imperial
Dolbek	Dolbek
Lager Belga/ Ale/ Maqui	Lager Belga/ Ale/ Maqui
Szot Ambar	Szot Ambar
Guayacán Stout/ IPA	Guayacán Stout/ IPA
Blue Moon	Blue Moon

SIN ALCOHOL:	SIN ALCOHOL:
Cristal Cero / Radler	Cristal Cero / Radler
Kunstmann Sin Alcohol	Kunstmann Sin Alcohol
Heineken 0.0	Heineken 0.0
Agregado Michelada	Agregado Michelada

### MIXOLOGÍA

¡PIDE TU TRAGO! Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITÁN GREEN	\$5.400	\$6.500	\$8.000
Pepero macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
CAPITÁN 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 marrasquino.			
BÁRBARO	\$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			
CAIPIRIMA CACHAÇA 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	

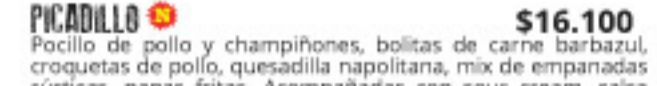
### ¡MOJITO!

	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			

**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:



### TABLAS

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 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 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.	
TORNADO MIX	\$18.100
Carne, pollo y chorricillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, maní, 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 queso fundido, tocino, tomate, cebollín.	
MECHADA SOPAIPILLA	\$10.100
Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	

### QUESADILLAS

2 Tortillas acompañadas de salsa rocoto y porotos negros	\$8.000
Tornado	\$8.000
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, choclo 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
Tartar 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 rocoto 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 blanco con un toque de merquén y tostadas	
Nachos Barbazul	\$8.100
Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	
Bolitas de Carne con Nachos	\$9.700
Bolitas de carne sobre tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	
Croquetas de Pollo Barbazul	\$7.900
Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.	
Empanadas Queso Mozzarella (12u)	\$8.100
Empanadas de la casa (5u)	\$8.100

Nuestros mejores sabores ahora en versión empanada:  
 Escoge un tipo de la lista:  
 -Dulce: Camarón, pollo al estragón y queso.  
 -Tornado: Mezcla tornado y queso.  
 -Huaracan Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso.  
 -BarbaMechada: Carne mechada y queso.

Mix Empanadas Caseras (8u) \$11.000  
 Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huaracan Hot, BarbaMechada.

### 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	
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	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)			
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			
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	
Chardonnay Sour	\$3.400	\$3.900	
Amaretonny Sour	\$3.400	\$3.900	

### 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	

### VINOS

CABERNET SAUVIGNON:	
Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurruga Sibaris Gran Reserva	\$12.100
CARMÈNERE:	
Errázur	