

BARBAZUL

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

SELECCIONA 1 OPCIÓN DE PLATO:

1. BARBA AL PLATO

PAUTA 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 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

Selecciona 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*

Y LLEVALO POR:

\$7.990

PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL

JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMOYA, MANGO, MARACUYÁ, ARÁNDANO, PIÑA.
BEBIDAS: COCA COLA, FANTA, SPRITE, NORDIC

\$10.990

PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL

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

TAMBIÉN DISPONIBLE EL 2X1 EN SANDWICH O BURGER/CEVICHE / PAPA SLUNCH

PAGAS EL DE MAYOR VALOR*

* CERVEZAS *

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
SCHOP 500cc			
Cristal	\$3.100	\$3.700	
Heineken	\$3.400	\$4.200	
Austral Calafate Ale	\$4.000	\$4.400	
Torobayo	\$4.000	\$4.400	
IPA	\$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/ Rulbarbo

Austral	\$3.400
Torres del Paine 500cc	\$4.700
Imperial	\$3.400
Dolbek Lager Belga/ Ale/ Maqui	\$4.000
Szot Ambar	\$4.000
Guayacán Scout/ 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
CAPITAN 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 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 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 Undurruga Brut Royal	\$5.000		
COPA SANGRIA BARBAZUL Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral	\$5.000		
CAIPIRINA CACHAÇA 51 Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	\$4.700	\$5.700	\$7.200
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	

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	\$7.700	\$9.500	
Oxidado Jack	\$7.700	\$9.500	
Jack Daniel's, Drambuie	\$4.900	\$5.900	\$7.700
John Collins	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Drambuie Collins	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Drambuie, limón, agua mineral.	\$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 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°	\$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		

VODKA

Stolichnaya	\$5.000	\$5.700	\$7.200
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilla, Limón, BlueBerry, Naranja)	\$5.000	\$5.700	\$7.200
Stolichnaya Elit	\$8.000	\$9.500	
Finlandia/Sabores Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit	\$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

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	\$4.700	\$5.900	

SOBR

Pisco Sour	\$3.300	\$3.900	
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R	\$3.300	\$3.900	
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	\$3.500	\$3.900	
Jack Manzana Sour	\$6.000	\$6.690	
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

LICORES

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	\$5.200
Campari	\$5.500
Amaretto Disaronno	\$6.700
Drambuie	\$6.700
Frangelico	\$5.200
Chambord	\$6.700

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	\$8.200
Monster + Jagermeister	\$9.200
+ Dolls	\$9.200
Monster + 2 Copas de Undurruga Brut Royal	\$16.100
+ Undurruga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurruga Brut	\$16.100

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
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 Undurruga Brut Royal	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Mojito Ice Con Helado de Piña	\$4.900	\$5.900	\$7.400

RON

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 Con Flor de Caña Coco	\$4.500	\$5.900	\$7.400

TEQUILA

Margarita	\$4.000	\$5.200
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	\$4.000	\$5.200
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
Barbamonster	\$8.000
2 Cortos mistral + 1 bebida + Monster	\$9.000
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.

PAPAS

Up-grade de papas normal a **papas del Barba**

	NORMAL	RÚSTICA	INFARTO
PAPAS FRITAS	\$8.000	\$9.600	\$12.700
PAPAS FRITAS AVENZAL	\$8.600	\$10.200	\$13.300
Papas fritas al ajillo y perejil.			
PAPAS FRITAS CON QUESO	\$10.000	\$11.600	\$14.700
Papas fritas con queso & ciboulette.			
PAPAS AURI	\$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	
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
HURACAN 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, chorizillo, tocino crispy, cebollín a caramelizada y huevo frito.			
PAPAS TRICARNES	\$12.000	\$13.600	\$16.700
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			
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 Picado de pollo y champiñones, bolitas de carne barbazul, croquetas de pollo, quesadilla napolitana, mix de empanadas rústicas, papas fritas. Acompañadas con sour cream, salsa roseto 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 roseto.	\$17.100
TABLA DE MARISCOS Salmon en cubo, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochetas de Camarón apanados en panko y pinzas de jaiba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de roseto 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 roseto 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 apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	\$17.100
TRONCO QUESO Variedades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa roseto y tostadas.	\$15.100
TRONCO MIX Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y roseto.	\$18.100
PICOTÉ Pollo salteado, camarones apanados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopapillas. Sour cream, salsa roseto y salsa de cilantro, salsa pebre	\$15.100
TRI-CARNES Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajillo, acompañado de tostadas salsa de roseto y sour ceam.	\$16.100
PROVOLETA A LA GRILLA Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de roseto.	\$10.100
MECHADA SOPAIPILLA Mechada, sopaipillas, salsa roseto, pebre, queso fundido.	\$10.100

Piqueos

Crudo Barbazul Trufado de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, aji verde, cilantro, jugo de limón, may
