

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

SELECCIONA 1 OPCIÓN 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 paíta, 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, PANTA, SPRITE, NORDIC

\$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 / CEVICHE / PAPASLUNCH

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

PAGAS EL DE MAYOR VALOR*

• 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
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		
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

* Upgrade Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITÁN GREEN	\$5.400	\$6.500	\$8.000
Pepino 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 mts 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 marraquino.			
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 Undurraga Brut Royal			
COPA SANGRIA BARBAZUL	\$5.000		
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral			
CAIPIRINA 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	

• 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			
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 WHISKEY	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°	\$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, Vainilla, 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			
SOUR	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	

MONSTER ENERGY DRINK

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

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

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
Barbamonster	\$8.000
2 Cortos mistral + 1 bebida + Monster	
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

RON

Flor de Caña:	HAPPY	NORMAL	INFARTO
5 Años Gran 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			

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.

PAPAS

Up-grade de papas normal a *papas del Barba* salsa 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.			
PAPASALUBRI	\$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.			
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	\$12.000	\$13.600	\$16.700
Carne mechada, chorizillo, tocino crispy, cebolla 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			
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	\$16.100
Bolitas 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, acompañadas 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 DE MARISCOS	\$18.100
Salmón 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 rocoto y salsa de cilantro.	
TABLA OCEANO	\$18.100
Pinzas de Jaiba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y tostadas.	
TABLA SIN ROSLOS	\$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.	
TRONCO 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.	
TRONCO MIX	\$18.100
Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
PICBOTE	\$15.100
Pollo salteado, camarones apanados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopapillas. 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.	
PROVOLETA A LA GRILLA	\$10.100
Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.	
MECHADA SOPAPILLA	\$10.100
Mechada, sopapillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:	
Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.100
CARMÈNÈRE:	
Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Caliterra Tributo	\$17.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.100
MERLOT:	
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.100
SAUVIGNON BLANC:	
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
CHARDONNAY:	
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
OTRAS CEPAS:	
Undurraga Late Harvest (375cc.)	\$8.700
Morandé Reserva One to One Malbec	\$13.100
Oveja Negra Reserva	
Cabernet Franc/Carmènère	\$13.100

SANDWICH & HAMBURGUESAS

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