

BARBAZUL SUMMER Lunch

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

SELECCIONA 1 OPCIÓN DE PLATO:

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)

- ### 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
- Veganilla Ranchera**
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollin, poroto negro y cilantro.

- ### 3. WRAP
- Selecciona 1:
Wrap Carne, Camarón, Pollo o Champiñón Salteado.
- Selecciona 1 Base: Arroz, Porotos Negros, Verduras Salteadas.
- Selecciona 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, Salmón, Pollo, Mechada, Milanesa, o Hamburguesa de quinoa

TAMBIÉN DISPONIBLE EL 2X1 EN SANDWICH O BURGER/CEVICHE / PAPASLUNCH PAGAS EL DE MAYOR VALOR*

* CERVEZAS *

SCHOP 500cc	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Cristal Celler	\$3.100	\$3.700	
Cristal Summer Lager	\$3.100	\$3.700	
Heineken	\$3.400	\$4.200	
Austral Calafate Ale	\$4.000	\$4.400	
Austral Torres del Paine	\$4.200	\$4.600	
Torobayo	\$4.000	\$4.400	
Royal IPA	\$4.400	\$4.200	
Bluemoon	\$3.400	\$4.200	
Guayacán IPA	\$4.000	\$4.300	

BOTELLA INDIVIDUAL NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL	Cristal / Cristal Light	Royal Guard Lager	Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	Heineken	Sol	Coors Original
	\$3.200	\$3.400	\$4.000	\$3.400	\$3.400	\$3.400

ESPECIALIDAD:	Kunstmann	Torobayo / Bock / Lager / Lager sin filtrar / Arandano / Miel	Valdivia 500cc	Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc
	\$4.000	\$4.000	\$4.000	\$4.600

Austral	Lager / Calafate Ale / Patagona / Ruibarbo	Torres del Paine 500cc	Imperial	Dolbek	Szot Ambar	Guayacán Stout / IPA	Blue Moon
\$3.400	\$3.400	\$4.700	\$3.400	\$4.000	\$4.000	\$4.000	\$4.000

SIN ALCOHOL:	Cristal Cero / Radler	Kunstmann Sin Alcohol	Heineken 0.0	Agregado Michelada
	\$3.100	\$3.600	\$3.600	\$900

MIXOLOGÍA

Upgrade 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 marraquin.	\$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 Undurraga Brut Royal	\$5.000		
COPA SANGRIA BARBAZUL Vino tinto, naranjas, 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	

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

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

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.

* 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 Salmón en cubo, camarones y calamares salteados al pil-pil, acompañados de Brochetos 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 chorricillo 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 nuestras salsas de roseto 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 roseto.	\$10.100
MECHADA SOPAIPILLA Mechada, sopaipillas, salsa roseto, pebre, queso fundido.	\$10.100

Piqueos

Crudo Barbazul Tirado de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	\$9.100
Ceviche Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	\$9.100
Ceviche a La Peruana Ceviche de salmón, choclo peruano y roseto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón	\$9.100
Machas a la Parmesana 20 (u) de machas a la parmesana	\$17.100
Camarones Ecuatorianos Apanados Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	\$9.700
Greda Pil-Pil Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquén y tostadas	\$9.100
Gredas Champi Champiñones al Pil Pil o al Ajillo	\$9.100
UPGRADE CHAMPI Agrega: Champiñones salteados.	\$2.790
Nachos Barbazul Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	\$8.100
Bolitas de Carne con Nachos Bolitas de carne sobre tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	\$9.700
Croquetas de Pollo Barbazul Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Roseto y Sour cream.	\$9.100
Empanadas de Queso Mozzarella Empanadas de la casa (Su) \$8.100	\$8.100
Empanadas de la casa (Su) Empanadas de nuestra casa ahora en versión española. Escoge un tipo de la lista: -Deluxe: Camarón, pollo al estragón y queso. -Tornado: Mezcla tornado y queso. -Huracan Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollin y queso. -BarbaMechada: Carne mechada y queso.	\$8.100
Mix Empanadas Caseras (Su) Una selección de nuestros Sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracan Hot, BarbaMechada.	\$11.100

Ahora en nuestra web puedes hacer todo!
WWW.BARBAZUL.CL
Pide Online Delivery e llévar. Reserva en tu Barba favorita.

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 Whisky Grant's, Drambuie	\$6.700	\$8.500	
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie	\$7.700	\$9.500	
John Collins Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Drambuie Collins 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	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	
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	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilia, 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* 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 Gin, jugo de limón endulzado, mineral	\$4.700	\$5.900	
SOUR	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour 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 Clásico Sour con Jack Daniel's Honey	\$3.500	\$3.900	
Jack Manzana Sour 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	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 Destilado de uva producido a más de 1.600 mts de altura recomendado con Bebidas Blancas	\$5.200
Campari	\$5.500
Fernet Branca	\$5.500
Amaretto Disaronno	\$6.700
Drambuie	\$6.700
Frangelico	\$5.200
Chambord	\$6.700

TEQUILA

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

Ensalada

Ensalada Barbazul Base: Lechuga Hidropónica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro. Escoge tu ingrediente principal: Pollo, Camarón, Mechada, Milanesa o Hamburguesa Quinoa.	\$7.000
Carpaccio Carpaccio de Res Carpaccio de res, queso parmesano, pimentón en cubos.	\$8.590
Salmón & Rúcula Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.	\$9.200

POSTRE

Brownie Barbazul Tibio biscocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	\$4.900
---	---------

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:	
Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.100
CARMÉNÈRE:	
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:	