

# BARBAZUL 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, 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

- Selección 1:**  
Wrap Carne, Camarón, Pollo o Champiñón Salteado.
- Selección 1 Base:** Arroz, Porotos Negros, Verduras Salteadas.
- Selección 3 Verduras:** Cebolla, Choco, Champiñón, Palta, Tomate, Lechuga, Pimentones 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

## \$7.990

PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL

JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMOYA, MANGO, MARACUYÁ, ARANDANO, PIÑA, BEBIDAS: COCA COLA, FANTA, 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\*



### 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 Cellar	\$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 / Patagonia / Ruibarbo	Lager / Calafate Ale / Patagonia / 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 tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
<b>CAPTÁN GREEN</b>	\$5.400	\$6.500	\$8.000
Capitán macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
<b>CAPTÁN BLOOD</b>	\$6.500	\$8.000	
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
<b>BARBA ROJA</b>	\$6.900	\$8.400	
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
<b>SPIDERMAN</b>	\$5.200	\$6.500	\$8.000
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
<b>MOSCOW MULE</b>	\$7.200	\$8.700	
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
<b>SINGANI MULE</b>	\$7.200	\$8.700	
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
<b>VIAGRA</b>	\$7.700	\$9.200	
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.			
<b>PURPLE PARADISE</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.			
<b>7 MARES</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
<b>PADRINO</b>	\$5.000	\$6.100	\$7.500
Grant's, Amaretto y marrasquino.			
<b>BARBARO</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
<b>ELECTRIC LEMONADE</b>	\$5.200	\$6.200	\$7.700
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
<b>PINK MULE</b>	\$7.000	\$8.500	
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger Beer.			
<b>PINK SOUR</b>	\$4.000	\$4.500	
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
<b>CAIPIROSKA LIME</b>	\$4.500	\$5.500	\$7.000
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.			
<b>COPA SANGRIA BARBA BLANCA</b>	\$5.000		
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurruga Brut Royal			
<b>COPA SANGRIA BARBAZUL</b>	\$5.000		
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambue, canela y mineral			
<b>CAIPIRINA CACHAÇA 51</b>	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	\$5.400	\$6.400	\$7.900
<b>COSMOPOLITAN</b>	\$5.700		
<b>KIR ROYAL</b>	\$3.400	\$4.100	
<b>MANHATTAN</b>	\$5.700		
<b>MARTINI</b>	\$5.700		
<b>NEGRONI</b>	\$5.400	\$6.400	

### ¡MOJITO!

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

  

RON	HAPPY	NORMAL	INFARTO
<b>Flor de Caña:</b>			
<b>5 Años Reserva</b>	\$4.500	\$5.100	\$6.600
<b>7 Años Gran Reserva</b>	\$4.900	\$5.390	\$7.000
<b>12 Años Centenario</b>	\$6.000	\$7.600	
<b>Bayou Spiced</b>	\$4.500	\$5.900	\$7.400
<b>Daiquiri</b>	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano			
<b>Piña Colada</b>	\$4.500	\$5.900	\$7.400
Con Flor de Caña Coco			

### 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:

- Producto nuevo
- Producto Vegetariano o Vegano
- Uso de Ingredientes Mejorados

### TABLAS

<b>PICADILLO</b>	\$16.100
Pocillo 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	
<b>TABLA MAR Y TIERRA</b>	\$16.100
Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañado de Sour Cream y pebre.	
<b>TABLA BARBAZUL</b>	\$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.	
<b>TABLA DEL MAR</b>	\$18.100
Ceviche salmón, Camarones y ostiones al pil-pil, Calamares y camarones apnados, tostadas, salsa Rocoto y salsa Sour	
<b>TABLA SIN ROLLOS</b>	\$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.	
<b>TABLA APANADO</b>	\$17.100
Calamares, Camarones y pollo apnado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	
<b>TORNADO MIX</b>	\$18.100
Carne, pollo y chorricillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
<b>PICOTEO</b>	\$15.100
Pollo salteado, camarones apnados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopaipillas. Sour cream, salsa rocoto y salsa de cilantro, salsa pebre	
<b>TRI-CARNES</b>	\$16.100
Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajillo, acompañado de tostadas salsa de rocoto y sour cream.	
<b>MECHADA SOPAIPILLA</b>	\$10.100
Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	

### QUESADILLAS

<b>2 Tortillas acompañadas de salsa rocoto y porotos negros</b>	\$7.800
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.	
<b>Mechada</b>	\$8.500
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento	
<b>Carne, Pollo, Camarón o Mixta</b>	\$8.500
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
<b>Vegetariana</b>	\$7.800
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choco y cebollín.	
<b>Veganilla Tornado</b>	\$7.800
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.	
<b>Veganilla Ranchera</b>	\$8.500
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	

### Piqueos

<b>Crudo Barbazul</b>	\$9.100
Tartaro de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	
<b>Ceviche</b>	\$9.100
Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	
<b>Ceviche a La Peruana</b>	\$9.100
Ceviche de salmón, choco peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón	
<b>Salmón &amp; Rúcula</b>	\$9.200
Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.	
<b>Camarones Ecuatorianos Apanados</b>	\$9.700
Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	
<b>Greda Pil-Pil</b>	\$9.100
Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquén y tostadas	
<b>Nachos Barbazul</b>	\$8.100
Tortillas de trigo caseras bañados en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimiento.	
<b>Bolitas de Carne con Nachos</b>	\$9.700
Bolitas de carne sobre tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	
<b>Croquetas de Pollo Barbazul</b>	\$7.900
Croquetas de pollo y bechamel apnadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.	
<b>Empanadas Queso Mozzarella (12u)</b>	\$8.100
<b>Empanadas de la casa (5u)</b>	\$8.100
Nuestros mejores sabores ahora en versión empanada:	
Elige un tipo de la lista:	
-Deluxe: Camarón, pollo al estragón y queso.	
-Tornado: Mezcla tornado y queso.	
-Huracán Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso.	
-BarbaMechada: Carne mechada y queso.	
<b>Mix Empanadas Caseras (8u)</b>	\$11.100
Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracán Hot, BarbaMechada.	

### LOS CLÁSICOS

WHISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
<b>Glenfiddich 12 años</b>	\$7.200	\$9.000	
<b>Glenfiddich 15 años</b>	\$8.700	\$10.500	
<b>Glenfiddich 18 años</b>	\$13.100	\$14.900	
<b>Grant's Triple Wood</b>	\$8.100	\$9.900	
<b>Grant's Smoky Cask</b>	\$5.700	\$7.500	
<b>Tullamore Dew</b>	\$7.200	\$9.000	
<b>Monkey Shoulder</b>	\$6.200	\$8.000	
<b>Woodford Reserve</b>	\$6.200	\$8.000	
<b>Clavo Oxidado</b>	\$6.700	\$8.500	
Whisky Grant's, Drambuie			
<b>Oxidado Jack</b>	\$7.700	\$9.500	
Jack Daniel's, Drambuie			
<b>John Collins</b>	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Whisky Grant's, limón, agua mineral			
<b>Drambuie Collins</b>	\$4.900	\$5.900	\$7.700
Drambuie, limón, agua mineral.			
<b>TENNESSE WHISKEY</b>	HAPPY	NORMAL	INFARTO
<b>Jack Daniel's Old N°7</b>	\$6.700	\$8.500	
<b>Jack Daniel's Honey Fire</b>	\$6.700	\$8.500	
<b>Jack Daniel's Apple</b>	\$6.700	\$8.500	
<b>Jack Daniel's Gentleman Jack</b>	\$8.100	\$9.900	
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	\$10.100	\$11.900	
<b>Shot Jack Daniel's Fire</b>	\$3.700		
<b>PISCO</b>	HAPPY	NORMAL	INFARTO
<b>Tres R 35°</b>	\$3.900	\$4.500	\$6.000
<b>Mistral 35°</b>	\$4.000	\$4.700	\$6.000
<b>Mistral 40°</b>	\$4.500	\$5.500	\$7.000
<b>Mistral Nobel 40°</b>	\$4.700	\$5.700	\$7.200
<b>Mistral Nobel D.O. 46°</b>	\$4.700	\$5.900	\$7.200
<b>Mistral Gran Nobel 40°</b>	\$6.500	\$7.500	\$9.000
<b>Espiritu de los Andes 40°</b>	\$5.500	\$6.500	\$8.000
<b>Horcón Quemado 35°</b>	\$4.500	\$5.500	\$7.000
<b>Horcón Quemado 40°</b>	\$4.700	\$5.700	\$7.200
<b>Shot Mistral Nobel Fire</b>	\$4.000		
<b>VODKA</b>	HAPPY	NORMAL	INFARTO
<b>Stolichnaya</b>	\$5.000	\$5.700	\$7.200
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)			
<b>Stolichnaya Elit</b>	\$8.000	\$9.500	
<b>Finlandia/Sabores</b>	\$5.500	\$6.000	\$7.500
Original, Cranberry, Mango y Grapefruit			
<b>Ruso Negro o Blanco*</b>	\$5.300	\$5.900	\$7.400
Stolichnaya, licor de café, crema*			
<b>GIN</b>	HAPPY	NORMAL	INFARTO
<b>Hendrick's</b>	\$6.000	\$7.000	\$8.500
<b>Bull Dog</b>	\$5.500	\$6.400	\$7.900
<b>Tom Collins</b>	\$4.700	\$5.900	
Gin, jugo de limón endulzado, mineral			
<b>SOUR</b>	HAPPY	NORMAL	INFARTO
<b>Pisco Sour</b>	\$3.300	\$3.900	
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R			
<b>Pisco Sour Barbazul</b>	\$3.30		