

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
\$10.990
PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL

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

*** CERVEZAS ***

CRISTAL

SCHOP 500 cc.

Cristal Cellar	HAPPY \$3.100	NORMAL \$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:

Kunstmann Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arandano / Miel	\$4.000
Valdivia 500cc	\$4.000
Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc	\$4.600
Austral Lager/ Calafate Ale/ Patagona /Rulbarbo	\$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

UP-GRADE Pide tu tragos tamaño **INFARTO**, último precio de la fila

CAPITÁN GREEN	HAPPY \$5.400	NORMAL \$6.500	INFARTO \$8.000
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
CAPITAN 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 marraquino.			
BARBARO	\$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 SANGRÍA BARBA BLANCA	\$5.000		
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurruga Brut Royal			
COPA SANGRÍA 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 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	\$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			
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 \$2.600
 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	\$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 Royal	\$16.100

¡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			

JAGERMEISTER

HAPPY	NORMAL
1 shot jagermeister	\$3.700
2 shot jagermeister	\$6.700
4 shot jagermeister	\$12.200

LICORES

HAPPY	NORMAL	
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		
Campari	\$5.500	
Fernet Branca	\$5.500	
Amaretto Disaronno	\$6.700	
Drambuie	\$6.700	
Frangelico	\$5.200	
Chambord	\$6.700	

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	

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.

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

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	

PAPAS

Up-grade de papas normal a **papa rústica** o **Tamaño Infarto**

HAPPY	NORMAL	RÚSTICA	INFARTO
PAPAS FRITAS	\$8.000	\$9.600	\$12.700
Papas fritas al ajillo y perejil.			
PAPAS FRITAS CON QUESO	\$10.000	\$11.600	\$14.700
Papas fritas con queso & ciboulette.			
PAPASALBIBO	\$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, chorricillo, 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			
BARBAPIANAS	\$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, chorricillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

• TABLAS •

PICADILLO	\$16.100	
Pocillo de pollo y champiñones, bolitas de carne barbazul, croquetas de pollo, quesoañilla 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, 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 pilpil, 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	
Varietas 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 chorricillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, 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 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 SOPAIPILLA	\$10.100	
Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.		

Ensalada

Ensalada Barbazul	\$7.000	
Tibio bischocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.		
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.		

POSTRE

Brownie Barbazul	\$4.900
------------------	---------

VINOS

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

NACIONAL ESPUMANTES

Undurruga Brut Royal 750 cc.	\$13.100	
Undurruga Dulce	\$13.100	
Undurruga Rose Royal 750 cc.	\$15.100	
Undurruga Extra Brut 750 cc.	\$17.100	
IMPORTADA		
Riccadonna (Italia):	\$16.100	
Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco		
COPAS		
Undurruga Brut Royal	\$3.600	
Riccadonna Chardonnay Brut	\$4.000	
Errazuriz Reserva C.S./S.B	\$4.000	
Ramazzotti Rosato	\$5.200	
Ramazzotti Spritz	\$5.200	
Ramazzotti, Undurruga Brut Royal, hojas de menta y soda.		
Chambord Spritz	\$6.300	
Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurruga Brut Royal		
Aperol Spritz	\$5.500	
Spritz, Undurruga Brut Royal, naranja, soda.		
A		