



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, 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) / PRICO 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 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:**

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
<b>CAPITÁN GREEN</b>	\$5.400	\$6.500	\$8.000
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
<b>CAPITAN 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 marraquino.			
<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, naranjas, 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	

**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.			
<b>TENNESSE WHISKY</b>	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		
<b>PISCO</b>	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		
<b>VODKA</b>	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*			
<b>GIN</b>	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			
<b>SOUR</b>	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 \$9.200
- 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

**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 sandia (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 Mojito</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**

**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	

**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

**JARRAS & COPONES**

Sangría Barbazul \$10.600

Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.

Sangría Barba Blanca \$10.600

Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal

Jarra Caipirina Pirata \$12.600

Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuyá y toque de agua mineral.

Mojito Gigante \$14.000

Elige tu mojito preferido versión 1.7 lts.

Jarra Ramazzotti \$18.900

Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox

**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**

Upgrade de papas normal a *papas rústica* o *Tamaño Infarto*

	NORMAL	RÚSTICA	INFARTO
PAPAS FRITAS	\$8.000	\$9.600	\$12.700
PAPAS PROVENZAL	\$8.600	\$10.200	\$13.300
Papás fritas al ajillo y perejil.			
PAPAS FRITAS CQC	\$10.000	\$11.600	\$14.700
Papás fritas con queso & ciboulette.			
PAPAS AURI	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Papás fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ.			
PAPAS TORNADO	\$11.000	\$12.600	\$15.700
Papás 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
Papás fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.			
BARBAFRIES	\$11.000	\$15.700	
Papás 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, 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 y sour cream.			
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**

Producto nuevo | Producto Vegetariano o Vegano | Upgrade | Producto Mejorado

<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 DE MARISCOS</b>	\$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.	
<b>TABLA OCEANO</b>	\$18.100
Pinzas de Jaiba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y tostadas.	
<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 apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	
<b>TRONCO QUESO</b>	\$15.100
Variedades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
<b>TRONCO MIX</b>	\$18.100
Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
<b>PICOTEO</b>	\$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	
<b>TRI-CARNES</b>	\$16.100
Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajillo, acompañado de tostadas papas de rocoto y sour cream.	
<b>PROVOLETA A LA GRILLA</b>	\$10.100
Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.	
<b>MECHADA SOPAIPILLA</b>	\$10.100
Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	

**Piqueos**

Crudo Barbazul \$9.100

Tartar de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, aji verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas