

**BARBAZUL** **SUMMER Lunch** **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

**2. QUESADILLA**

**3. WRAP**

**4. ENSALADA**

**Y LLÉVALO POR:**

**\$7.990** PLATO + 1 BEBIDA SIN ALCOHOL

**\$10.990** PLATO + 1 BEBIDA CON ALCOHOL

JUGOS: FRUTILLA, FRAMBUESA, CHIRIMOYA, MANGO, MARACUYÁ, ARÁNDANO, PIÑA. BEBIDAS: COCA COLA, FANTA, SPRITE, NORDIC. 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:**

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/ Patagonia /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**

Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPTÁN GREEN	\$5.400	\$6.500	\$8.000
Capitán Macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35º con toques de limón y cerveza.			
CAPTÁN 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 marrasquino.			
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 SANGRIA BARBA BLANCA	\$5.000		
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurruga Brut Royal			
COPA SANGRIA BARBAZUL	\$5.000		
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambue, canela y mineral			
CAIPIRIMA CACHAÇA	\$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 35º	\$3.900	\$4.500	\$6.000
Mistral 35º	\$4.000	\$4.700	\$6.000
Mistral 40º	\$4.500	\$5.700	\$7.000
Mistral Nobel 40º	\$4.700	\$5.700	\$7.200
Mistral Nobel D.O. 46º	\$4.700	\$5.900	\$7.200
Mistral Gran Nobel 40º	\$6.500	\$7.500	\$9.000
Espiritu de los Andes 40º	\$5.500	\$6.500	\$8.000
Horcón Quemado 35º	\$4.500	\$5.500	\$7.000
Horcón Quemado 40º	\$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	\$6.000	\$9.500	
Finlandia/Sabores	\$5.500	\$8.000	\$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	
JAGERMEISTER	HAPPY	NORMAL	INFARTO
1 shot jagermeister		\$3.700	
2 shot jagermeister		\$6.700	
4 shot jagermeister		\$12.200	
LICORES	HAPPY	NORMAL	INFARTO
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	

**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

**2 CORTOS + 1 BEBIDA**

Pisco Mistral 35º \$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

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

**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 Capirriña Pirata \$12.600

Cachaça 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques 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 del Barba**

Up-grade de papas normal a papa 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 CQC	\$10.000	\$11.600	\$14.700
PAPAS FRITAS con queso & ciboulette.			
PAPASALRHO	\$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	\$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, chocio, cebollín, queso fundido y sour cream.			
PAPAS INFARTO	\$15.700		
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorricillo, cebollín a caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

**• TABLAS •**

Para ayudar tu lectura:

- Producto nuevo
- Producto Vegetariano o Vegano
- Producto Mejorado

**PICADILLO** \$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

**TABLA MAR Y TIERRA** \$16.100

Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañada 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 apañados en penko 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 ROLLOS** \$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.

**TORNADO 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.

**TORNADO MIX** \$18.100

Carne, pollo y chorricillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsa sour cream y rocoto.

**PICOTEO** \$15.100

Pollo salteado, camarones apanados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopaipillas. 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 de salsa de cilantro 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.

**Piqueos**

Crudo Barbazul \$9.100

Tartaro de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas

Ceviche \$9.100

Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas

Ceviche a La Peruana \$9.100

Ceviche de salmón, chocio peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón

Machas a La Parmesana \$17.100

20 (ul) de machas a la parmesana

Camarones Ecuatorianos Apanados \$9.700

Acompañados de salsa de cilantro y sour cream

Greda Pil-Pil \$9.100

Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquen y tostadas

Gredas al Pil Pil \$9.100

Champiñones al Pil Pil o al Ajillo

UP-GRADE CHAMPI: Agrega: Champiñones salteados. \$2.790

Nachos Barbazul \$8.100

Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.

Bolitas de Carne con Nachos \$9.700

Bolitas de carne sobre tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.

Croquetas de Pollo Barbazul \$7.900

Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.

Empanadas de Queso Mozzarella \$8.100

Empanadas de la casa (Su) \$8.100

Nuestros Camarones bañados al estragón y queso. Escoge un tipo de la lista:

- Deluxe: Mezccla tornado y queso.
- Tornado: Mezccla tornado y queso.
- Huracan Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso.
- BarbaMechada: Carne mechada y queso.

Mix Empanadas Caseras (8u) \$11.100

Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracan Hot, BarbaMechada.

**SANDWICH & HAMBURGUESAS**

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

Barbazul \$8.300

Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.

Barbaluco \$8.300

Churrasco Pirata \$8.300

Churrasco a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.

Pollo Pirata \$8.000

Pollo plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.

Barbamechada \$8.000

Mechada casera, tomate, palta, mayo y queso fundido

Milanesa Pirata \$8.000

Tierna carne de vacuno doblemente apanada, palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.

Del Mar \$7.500

Salmon ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula, mayonesa.

Barbasaurio \$7.500

Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino.

Barbaberger \$7.500

Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.

Hamburguesas Quinoa \$7.500

Champiñones salteados, tomate, palta y mayo.

Vig Burger \$9.000

Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana

Vig Saurio \$9.000

Hamburguesa Vegana, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, salsa BBQ, tortilla Crispy en Merre-queta vegana.

Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas. \$1.400

**QUESADILLAS**

2 Tortillas acompañadas de salsa rocoto y porotos negros

Tornado \$7.800

Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.

Mechada \$8.500

Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento

Carne, Pollo, Camarón o Mixta \$8.500

Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.

Vegetariana \$7.800

Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, chocio y cebollín.

Veganilla Tornado \$7.800

Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.

Veganilla Ranchera \$8.500

Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.

**TEQUILA**

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
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		

**Ensalada**

Ensalada Barbazul \$7.000

Base: Lechuga Hidrop