

# LUNES A DOMINGO 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**

## TAMBIÉN DISPONIBLE EL 2X1 EN SANDWICH O BURGER / CEVICHES / PAPASLUNCH LUNES A VIERNES DE 12:30 A 17:30 HRS

2X1

PAGAS EL DE MAYOR VALOR\*

### QUIERES CONTINUAR DESPUÉS DEL BARBA?

### PIDE EL KIT SUPERVIVENCIA A TU GARZÓN.

VÁLIDO AL MOMENTO DE PAGAR TU CUENTA Y EN HORARIO CIERRE LOCAL.

### \* CERVEZAS \*

|                                                                         | HAPPY   | NORMAL  |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| <b>SCHOP 500cc</b>                                                      |         |         |
| Cristal                                                                 | \$3.100 | \$3.700 |
| Heineken                                                                | \$3.400 | \$4.200 |
| Austral Calafate Ale                                                    | \$4.000 | \$4.400 |
| Torobayo                                                                | \$4.000 | \$4.400 |
| Bluemoon                                                                | \$3.400 | \$4.200 |
| Guayacán IPA                                                            | \$4.000 | \$4.300 |
| <b>BOTELLA INDIVIDUAL NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL</b>            |         |         |
| 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 |         |
| <b>ESPECIALIDAD:</b>                                                    |         |         |
| 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 / 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 |         |
| <b>SIN ALCOHOL:</b>                                                     |         |         |
| Cristal Cero / Radler                                                   | \$3.100 |         |
| Kunstmann Sin Alcohol                                                   | \$3.600 |         |
| Heineken 0.0                                                            | \$3.600 |         |
| Agregado Michelada                                                      | \$900   |         |

### BARBAZUL MIXOLOGÍA

Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

|                                                                                               | HAPPY   | NORMAL  | INFARTO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|
| <b>CAPITAN GREEN</b>                                                                          | \$5.400 | \$6.500 | \$8.000 |
| Capitán macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cereza.           |         |         |         |
| <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 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>CAPIROSKA 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 Undurraga Brut Royal                 |         |         |         |
| <b>COPA SANGRIA BARBAZUL</b>                                                                  | \$5.000 |         |         |
| Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambue, canela y mineral             |         |         |         |
| <b>CAPIRINA 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

| WISKY                                                                     | 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 WHISKEY</b>                                                   |          |          |         |
| Jack Daniel's Old N°7                                                     | 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>                                                              |          |          |         |
| 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  |         |
| Espiritu 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>VOODKA</b>                                                             |          |          |         |
| Stolichnaya                                                               | \$5.000  | \$5.700  | \$7.200 |
| Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilla, Limón, BlueBerry, Naranja) |          |          |         |
| Stolichnaya Elite                                                         | \$8.000  | \$9.500  |         |
| <b>Finlandia/Sabores</b>                                                  |          |          |         |
| Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit                                  | \$5.500  | \$6.000  | \$7.500 |
| Ruso Negro o Blanco*                                                      | \$5.300  | \$5.900  | \$7.400 |
| Stolichnaya, licor de café, crema*                                        |          |          |         |
| <b>GIN</b>                                                                |          |          |         |
| Hendrick's                                                                | HAPPY    | NORMAL   | INFARTO |
| Hendrick's                                                                | \$6.500  | \$7.000  | \$8.500 |
| Bull Dog                                                                  | \$5.000  | \$6.400  | \$7.900 |
| Tom Collins                                                               | \$4.700  | \$5.900  |         |
| Gin, jugo de limón endulzado, mineral                                     |          |          |         |
| <b>SOOR</b>                                                               |          |          |         |
| Pisco 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  |         |
| Amareto Sour                                                              | \$3.400  | \$3.900  |         |
| Chardonnay Sour                                                           | \$3.400  | \$3.900  |         |

### MONSTER ENERGY DRINK

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
- Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal \$16.100
- 2 Monster + Botella Undurraga 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 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 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 Undurraga Brut Royal                                                                         |         |         |         |
| <b>Mojito Ice</b>                                                                                      | \$4.900 | \$5.900 | \$7.400 |
| Con Helado de Piña                                                                                     |         |         |         |

### 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 Jimador                                                                    | \$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 12W                | \$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.

### LICORES

|                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 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 |

## BARBAZUL MAÑO

|                                                                                                                                   |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>ENTRAÑA BARBAZUL</b>                                                                                                           | \$14.900 |
| Entrada de Wagyu asada sobre grilla caliente acompañada de salsa de ají amarillo y salsa asada con tostadas.                      |          |
| <b>TARTAR DE ATÚN</b>                                                                                                             | \$9.500  |
| Tribal de atún adiconado de cebollas, pepinillos, pimientos, salsas, sumo de limón, soya y salsa inglesa, acompañado de tostadas. |          |
| <b>TRIDENTE DE BURGERS</b>                                                                                                        | \$8.900  |
| 3 Hamburguesas de Wagyu en Kings Hawaiian, acompañada de Salsa rocoto y sour cream.                                               |          |
| - Cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo.                                                                                       |          |
| - Chutney de mango y rúcula.                                                                                                      |          |
| - cebolla morada estilo criolla, tomate y palta.                                                                                  |          |
| <b>TRÍO HUMMUS BARBAZUL</b>                                                                                                       | \$7.800  |
| Betarruga, tradicional y alcachofa, acompañada de tortillas de maíz, palta frita y salsas veganas.                                |          |
| <b>TAQUITOS BARBAMEX</b>                                                                                                          | \$8.200  |
| Mix de tacos sabor Mechada, camarón spicy, atún poke.                                                                             |          |
| <b>PIZZA CALYPSO</b>                                                                                                              | \$7.900  |
| Mini pizza de queso mozzarella, queso azul y pears asadas                                                                         |          |

CARTA EXCLUSIVA EN BARBAZUL MAÑO / VITACURA 3891

### PAPAS del Barba

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

|                                                                                                         | NORMAL   | RÚSTICA  | INFARTO  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|
| PAPAS FRIAS                                                                                             | \$8.000  | \$9.600  | \$12.700 |
| PAPAS FRIAS                                                                                             | \$8.600  | \$10.200 | \$13.300 |
| PAPAS FRIAS CQC                                                                                         | \$10.000 | \$11.600 | \$14.700 |
| PAPAS FRIAS                                                                                             | \$11.000 | \$12.600 | \$15.700 |
| PAPASALBURO                                                                                             | \$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.                               |          |          |          |
| <b>CHICKEN CHIPS</b>                                                                                    | \$11.000 | \$12.600 | \$15.700 |
| Papas fritas, pollo, queso fundido, champiñón, tomate y sour cream.                                     |          |          |          |
| <b>PAPAS DELUXE</b>                                                                                     | \$11.000 | \$12.600 | \$15.700 |
| Papas fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.                                 |          |          |          |
| <b>BARBARIRES</b>                                                                                       | \$11.000 | \$15.700 |          |
| Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.                             |          |          |          |
| <b>HURACÁN HOT</b>                                                                                      | \$11.000 | \$12.600 | \$15.700 |
| Lomo queso fundido, tocino, tomate, cebollín.                                                           |          |          |          |
| <b>PAPAS MECHADA</b>                                                                                    | \$11.000 | \$12.600 | \$15.700 |
| Carne mechada, queso fundido y pimentón.                                                                |          |          |          |
| <b>CHORILLANA MECHADA</b>                                                                               | \$12.000 | \$13.600 | \$16.700 |
| Carne mechada, chorizillo, tocino crispy, cebollín a caramelizada y huevo frito.                        |          |          |          |
| <b>PAPAS TRICARNES</b>                                                                                  | \$13.500 | \$15.100 | \$18.200 |
| Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil pil y queso fundido.                               |          |          |          |
| <b>VE-FRIES MEX</b>                                                                                     | \$11.000 | \$12.600 | \$16.690 |
| Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.     |          |          |          |
| <b>TORNADO VEGGIE</b>                                                                                   | \$11.000 | \$12.600 | \$16.700 |
| Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín                                             |          |          |          |
| <b>BARBARIRES</b>                                                                                       | \$11.000 | \$12.600 | \$15.700 |
| Champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.                                      |          |          |          |
| <b>PAPAS INFARTO</b>                                                                                    | \$15.700 |          |          |
| 1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado. |          |          |          |

### • 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 de salmón, camarones y ostiones al pil-pil, Calamares y camarones apanados, 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 |
|                                                                                                                                                                                               |          |