TENNESSEE WHISKEY

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's Old N°7		$6.600	$8.400
Jack Daniel's Honey/ Fire		$6.600	$8.400
Jack Daniel's Apple		$6.600	$8.400
Jack Daniel's Gentleman Jack		$7.990	$9.800
Jack Daniel's Single Barrel		$9.990	$11.800
Shot Jack Daniel's Fire		$3.600	

WHISKY

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años		$7.100	$8.900
Glenfiddich 15 años		$8.600	$10.300
Glenfiddich 18 años		$12.990	$14.800
Grant's Triple Wood		$5.600	$7.400
Grant's Smoky Cask		$6.100	$7.900
Tullamore DEW		$6.600	$8.400
Monkey Shoulder		$6.600	$8.400
WoodFord Reserve		$6.600	$8.400
Clavo Oxidado Whisky Grant's, Drambuie		$6.600	$8.400
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie		$7.600	$9.400
John Collins Whisky Grant's, limón, agua mineral	$4.800	$5.800	$7.600
Drambuie Collins Drambuie, limón, agua mineral	$4.800	$5.800	$7.600

PISCO

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	$3.800	$4.400	$5.900
Mistral 35°	$3.900	$4.600	$5.900
Mistral 40°	$4.400	$5.400	$6.900
Mistral Nobel 40°	$4.600	$5.600	$7.100
Mistral Nobel D.O. 46°	$4.600	$5.800	$7.100
Mistral Gran Nobel 40°		$7.400	$8.900
Espíritu de los Andes 40°	$5.400	$6.400	$7.900
Horcón Quemado 35°	$4.400	$5.400	$6.900
Horcón Quemado 40°	$4.600	$5.400	$7.100
Shot Mistral Nobel Fire		$3.900	

GIN

	HAPPY	NORMAL	Agrega Fentimans	INFARTO
Hendrick´s	$5.900	$6.900	$8.400	$8.400
Bickens	$5.400	$6.300	$7.800	$7.800
Tom Collins Gin, jugo de limón endulzado, mineral	$4.600	$5.800		$7.300

VODKA

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya Original / Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja).	$4.900	$5.600	$6.900
Stolichnaya Elit		$7.900	$9.400
Finlandia Sabores Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit	$5.400	$5.900	$7.400
Ruso Negro/Blanco* Stolichnaya, licor de café, crema*	$5.100	$5.800	$7.300

RON

Flor de Caña:	HAPPY	NORMAL	INFARTO
5 Años Reserva	$4.400	$5.000	$6.500
7 Años Gran Reserva	$4.800	$5.300	$6.900
12 Años Centenario		$5.900	$7.400
Bayou Spiced	$4.400	$5.800	$7.300
Daiquiri Frambuesa, Frutilla, Chirimoya, Mango, Piña, Limón, Maracuyá, Arándano	$4.400	$5.800	$7.300
Piña Colada Con Flor de Caña Coco	$4.400	$5.800	$7.300

SOUR

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour Tadicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre con pisco 3R	$3.200	$4.000	
Pisco Sour XL	$3.800	$4.700	
Amaretto Sour	$3.200	$3.800	
Peruano Gran Cruz	$3.400	$4.400	
Frangelico Sour	$3.200	$3.800	
Jack Honey Sour Clásico Sour con Jack Daniels Honey	$3.400	$3.800	
Jack Apple Sour Clásico Sour con Jack Daniels Honey		$5.900	$6.590

TEQUILA

	HAPPY	NORMAL
Margarita El Jimador:Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	$3.900	$5.100
El Jimador Reposado A lo Macho/ Cucaracha		$3.100
Herradura Añejo		$4.000
Paleta 4 Shot Jimador		$10.500
Paleta 4 Shot Herradura		$14.500

JAGERMEISTER

Shot Jagermeister	$3.600
2x Shot Jagermeister	$6.600
4x Shot Jagermeister	$12.100

BARBA NEGRA MIXOLOGÍA

NUEVO Pide tu trago **Versión Infarto** en **Vaso Gigante**

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Californication Stolichnaya , tequila, ron blanco , gin con jugo de naranja y toque de granadina	$5.300	$6.300	$7.800
Long Island Stolichnaya, tequila, ron blanco , gin con jugo de limón azucarado y coca cola	$5.300	$6.300	$7.800
7 Mares Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	$5.100	$6.100	$7.600
Pink Sour Gin Frutilla, jugo de limón azucarado	$5.100	$6.100	$7.600
Capitán Green Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	$5.300	$6.400	$7.900
Moscow Mule Stolichnaya, limón, Ginger Beer.		$7.100	$8.600
Singani Mule Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer		$7.100	$8.600
Capitán Munrai Stolichnaya Elit, frutos del bosque, jugo de limón de pica, Undurraga Brut Royal, dash de carménère, albahaca y syrup	$5.800	$6.800	$8.300
Capitán Blood Flor de Caña blanco, Flor de caña coco, jugo de piña, crema de coco,pulpa de frutilla y hielo frozen	$5.800	$6.800	$8.300
Caipiriña · Cachaça 51 Tradicional, frambuesa, helado de piña o hojas de menta	$4.600	$5.600	$7.100
Spiderman Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.	$5.100	$6.400	$7.900
Padrino Grant's, Amaretto y marrasquino.	$4.900	$5.900	$7.400
Electric Lemonade Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	$5.100	$6.100	$7.800
Ramazzotti Rosato Ramazzotti y tónica		$5.100	
Ramazzotti Spritz Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.		$5.100	
Chambord Spritz Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal		$6.500	
Aperol Original Receta Italiana con Ricadonna Chardonnay Brut		$6.300	
Aperol Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda		$5.500	

MOJITO

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Mojito Elige tu mojito Flor de Caña: Piña,maracuyá, frutilla, frambuesa, o sandia según temporada	$4.800	$5.800	$7.300
Mojito Polaco Con Vodka Stolichnaya/Sabores	$4.800	$5.800	$7.300
Monster Mojito Con Bebida energética.		$7.100	$8.700
Jack Mojito Jack Daniel's, berries y menta		$7.600	$9.100
Mojito Espumoso Espumante Undurraga Brut Royal	$4.800	$5.800	$7.300
Mojito Jager Con Jagermeister	$6.300	$7.300	$8.800
Mojito Ice Con Helado de Piña	$4.800	$5.800	$7.300

APERITIVOS/BAJATIVOS

	NORMAL
Carolans Irish Whisky Cream	$5.100
Singani 63 Destilado de uva producido a más de 1.600 mts de altura recomendado con Bebidas Blancas	$5.100
Campari	$5.400
Fernet Branca	$5.400
Amaretto Disaronno	$6.600
Chambord	$5.100
Frangelico	$5.100

JARRAS Y COPONES

Copa Sangría Barbanegra Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	$5.300
Copa Sangría Barbablanca Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	$5.100
Sangría Barbanegra Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral	$10.500
Jarra Caipiriña Pirata Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuya y toques de agua mineral.	$12.500
Mojito Barbanegra Gigante Espumante Undurraga Brut Royal, menta y azúcar	$13.900

HAPPY HOUR DE 12:30 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.

CERVEZA

	HAPPY	
SCHOP 500 CC / NACIONAL		
Cristal	$3.000	$3.600
SCHOP 500 CC / PREMIUM		
Heineken	$3.300	$4.100
Torobayo	$3.900	$4.300
Austral Calafate Ale	$3.900	$4.300
INDIVIDUAL NACIONAL:		
Cristal/ Cristal Light		$3.100
PREMIUM E INTERNACIONALES		
Royal Guard Lager		$3.300
Royal Guard IPA		$3.300
Royal Guard Smooth Lager		$3.300
Royal Guard Amber Ale		$3.300
Heineken		$3.300
Sol		$3.300
Coors Original		$3.300
ESPECIALIDAD:		
Kunstmann: Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arandano / Miel		$3.900
Gran Torobayo 7,5° / Trigo / Gran lager		$4.500
Austral: Lager/ Calafate Ale/ Patagona		$3.300
Torres del Paine		$4.500
Dolbek Lager Belga/ Ale/ Maqui		$3.900
Szot Ambar		$3.900
Guayacán Stout / IPA		$3.900
Blue Moon		$3.900
SIN ALCOHOL:		
Cristal Cero / Radler		$3.000
Kunstmann Sin Alcohol		$3.500
Heineken 0.0		$3.500
Agregado Michelada		*$800*

MONSTER ENERGY

MONSTER ENERGY DRINK: Regular / Ultra / Paradise	$2.500
MIX MONSTER:	
+ Jack Daniel's Old N°7	$8.100
+ Grant's Triple Wood	$7.100
+ Stolichnaya	$7.100
+ Flor de Caña 5 Años Reserva	$7.100
+ Perlanegra Monster + Jagermeister	$8.100
+ Dolls Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	$9.100
+ Undurraga Brut Royal 2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	$15.990

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	$6.600
Flor de Caña 5 Años	$7.400
Stolichnaya / Sabores	$8.900
Grant's Triple Wood	$8.900
Barbamonster 2 Cortos mistral +1 bebida + 1Monster	$9.300
Tullamore DEW	$10.300
Glenfiddich 12 años	$12.300
Jack Daniel's Old N°7	$12.300

NUEVO PREMIUM SOFT DRINKS — POTENCIA TU DESTILADO

Fentimans	
Tónica	$2.900
Tónica Light	$2.900
Tónica Valencian Orange	$2.900
Tónica Ginger Beer	$2.900

JUGOS

Naturales: Frambuesa, chirimoya, frutilla, mango, Maracuya,arandano, piña.	$4.500
Varadero Frutilla, crema de coco	$4.800
Tombi Chirimoya.	$4.800
Tusi Frambuesa, Chirimoya.	$4.800
Huracán Piña, crema de coco	$4.800
Ross Fundador Chirimoya, mango, crema	$4.800
Frutillar Frutilla, frambuesa, arándano, jugo de manzana	$4.800
Limonada Barbanegra	$3.600
Bebidas	$2.200

Para ayudar tu lectura: Producto nuevo · Producto Vegetariano o Vegano · Upgrade Producto Mejorado

Vinos

CABERNET SAUVIGNON	
Errázuriz Max Reserva	$20.000
Errázuriz Reserva Series	$13.000
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$12.000
CARMÉNÈRE	
Errazuriz Max Reserva	$20.000
Caliterra Tributo	$17.000
Errázuriz Reserva Series	$13.000
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$12.000
MERLOT	
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$12.000
SAUVIGNON BLANC	
Errázuriz Reserva Series	$12.000
CHARDONNAY	
Errázuriz Reserva Series	$12.000
OTRAS CEPAS	
Undurraga Late Harvest (375cc.)	$8.600
Morandé Reserva One to One Malbec	$13.000
Oveja Negra Reserva Cabernet Franc/Carménère	$13.000

ESPUMANTES

NACIONALES:	
Undurraga Brut Royal 750 cc.	$13.000
Undurraga Dulce	$13.000
Undurraga Brut Rose Royal	$15.000
Undurraga Extra Brut	$17.000
IMPORTADAS:	
Riccadonna Chardonnay Brut	$15.990
Riccadonna Asti	$15.990
Riccadonna Prosecco	$15.990
Riccadonna Moscato Rosé	$15.990

COPAS

Undurraga Brut Royal	$3.500
Riccadonna Chardonnay Brut	$4.000
Errazuriz Reserva C.S/S.B	$4.000

PAPAS del Barba

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

	NORMAL	RÚSTICA	1,5 KG
PAPAS FRITAS	$7.900	$9.500	$12.600
PAPAS PROVENZAL Papas fritas al ajillo y perejil.	$8.500	$10.100	$13.200
PAPAS FRITAS CQC Papas fritas con queso & ciboulette.	$9.900	$11.500	$14.600
PAPASAURIO Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ.	$10.900	$12.500	$15.600
PAPAS TORNADO Papas fritas cubiertas de carne molida picante, cebollín y queso fundido.	$10.900	$12.500	$15.600
CHICKEN CHIPS Papas fritas, pollo, queso fundido, champiñon, tomate y sour cream.	$10.900	$12.500	$15.600
PAPAS DELUXE Papas fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.	$10.900	$12.500	$15.600
BARBAFRIES Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.	$10.900		$15.600
HURACÁN HOT Lomo queso fundido, tocino, tomate, cebollín.	$10.900	$12.500	$15.600
PAPAS MECHADA Carne mechada, queso fundido y pimentón.	$10.900	$12.500	$15.600
CHORILLANA MECHADA Carne mechada, choricillo, tocino crispy, ceboll a caramelizada y huevo frito.	$11.900	$13.500	$16.600
PAPAS TRICARNES Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil pil y queso fundido.	$11.900	$13.500	$16.600
VE-FRIES MEX Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.	$10.900	$12.500	$16.590
TORNADO VEGGIE Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín	$10.900	$12.500	$16.600
BARBARIANAS Champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.	$10.900	$12.500	$15.600
PAPAS INFARTO 1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, choricillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			$15.600

CARPACCIO

Salmón & Rúcula Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, palmito, queso parmesano	$9.100
Salmón & Albahaca Salmón ahumado, hojas de albahaca, parmesano, aceitunas negras y verdes	$8.490
Carpaccio de Res Carpaccio de res, queso parmesano laminado, pimentón en cubitos	$7.800

Pizzas

De las Mechas Mechada, cebolla caramelizada, pimiento.	$9.500
Le Tofle Mechada, tocino crispy, camarón Ecuatoriano.	$9.800
Le-Guiñe Espinaca a la crema, champiñones, tocino crispy.	$9.500
GreenBlue Mechada, queso azul, palta picada.	$9.800
Campesina Queso cabra, tomate cherry, camarones y pesto.	$9.800
Barbaroja Cebolla caramelizada, pimentón rojo, trozos de lomo.	$9.500
Tri-Carne Jamón acaramelado, peperonni, trozos de lomo.	$9.800
Rita Jamón serrano, ricotta, albahaca.	$9.500
Napolitana Jamón acaramelado, tomate, aceituna negras, orégano.	$8.500
4 Garfios Champiñón, jamón cocido, alcachofa, salame, rúcula.	$8.500
Quattro Verdure Espárragos, choclo, champiñón, aceitunas negras y verdes.	$8.500
Corso Queso cabra/mozzarella, tomate, albahaca.	$8.500
Puttanesca Salame, aceitunas negras, ají verde	$8.500
Barbanegra Ricotta, tomate, jamón cocido, queso de cabra, albahaca	$9.500
Criolla Tomate, cebolla, pimentón rojo y verde, aceitunas negras	$8.500
Mar Blanco Crema, tocino y pollo	$9.500
Tornado Carne molida picante y queso	$9.500
Cuatro Quesos Mozzarella, cabra, azul, parmesano.	$9.500
Deluxe Pollo, camarón, cebollín, salsa a la crema	$9.500
La Quintrala Jamón serrano, rúcula, parmesano, tomate	$9.500
La Mar Camarón, queso azul, pimentón asado	$9.500
Gamberetto Camarones al ajillo, perejil fresco	$9.500
Chilena Carne, cebolla caramelizada, tomate y aceitunas	$9.500
Don Pepper Pepperoni, queso	$9.500

Cambia tu base: $900 Salsa a la crema o BBQ | Up-grade: $900 Salsa extra.

TABLAS

Picoteo Barbanegra Pocillo de Lomo y pollo al ajillo, brocheta de camarón apanado, empanadas mechada, bolitas de pollo y papas rústicas. Acompañado con pan de la casa.	$16.990
Barbalight Ceviche de salmón palta, mini crudo, una greda con palmitos, fondos de alcachofa, tomate cherry y pepinillos al oliva. Acompañado de pan de la casa sour cream y salsa rocoto.	$15.990
Tabla de Mariscos Sobre una grilla caliente: Salmón en cubos, camarones, calamares salteados al ajillo, brochetas de camarón y reineta apanada . Acompañado de pan de la casa, salsa de rocoto y sour cream.	$17.990
Tabla Barbanegra Lomo y pollo Salteado al ajillo. Cebiche de reineta y camarón. Jamon serrano, salame, mix de quesos, acompañado de nuestras salsas de rocoto y sour cream.	$17.990
Tabla Lomo 300 grs de lomo liso sobre grilla salteados a la pimienta, queso de cabra, champiñones salteados, Acompañado con pan de la casa, salsa de queso azul y salsa de rocoto	$15.990
Provoleta a la Grilla Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimenton grillado, de pan de la casa y salsa de rocoto	$9.600
Tabla Corsarios Sobre una grilla caliente Bolas de carne, Pollo al pil-pil, Machas a la parmesana y brochetas de camarones , acompañado de pan de la casa, salsa de rocoto y sour cream	$16.990
Picoteo Barbazul 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	$14.990
Tri-carnes Lomo salteado al ajillo , pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajillo, acompañado de tostadas salsa de rocoto y sour ceam.	$15.990

Piqueos

Nachos Barbanegra Tortillas de maiz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso chedar, sour cream y pimientos.	$7.990
Crudo Barbanegra Tartaro de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas	$8.990
Ceviche Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	$8.990
Bolitas de Carne con Papas Sobre una grilla caliente, bolas de carne caseras y papas rústicas acompañadas de salsa BBQ, salsa cheddar y ciboullete	$9.600
Empanadas de Queso Mozzarella	$7.990
Mix Empanadas Caseras (8u) Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: -Deluxe: Camarón, pollo al estragón y queso. -Tornado: Mezcla tornado y queso. -Huracan Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso. -BarbaMechada: Carne mechada y queso.	$10.990
Machas a La Parmesana 20 (u) de machas a la parmesana	$16.990
Camarones Ecuatorianos Apanados Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	$9.600
Greda Pil-Pil Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquen y tostadas	$8.990

ENSALADAS

Gamberetti Rúcula, Lechuga hidroponica, camarones apanados, queso parmesano, aceitunas verdes y salsa sour cream.	$7.290
Capra Lechuga, espinaca, queso de cabra, tomates cherry, palta, con dressing mostaza-miel	$6.900

POSTRE

Brownie Barbanegra Tibio bizcocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate	$4.800

Estimados Clientes: Según la **Ley de Alcoholes 19.925**, el consumo de bebidas alcohólicas en nuestro local, debe ser **acompañado de Comida.**

SANDWICHS

Barbanegra Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido	$7.400
Barbasaurio Hamburguesa casera, queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino	$7.400
Barbaburger Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido	$7.400
Barbamechada Mechada casera , tomate , palta , mayo y queso fundido	$7.900
Milanesa Barbanegra Tierna carne de vacuno doblemente apanada, cubierta de palta, tomate, cebolla morada, cilantro, mayonesa, en pan de la casa.	$7.400
Barbariano Hamburguesa quinoa, queso cabra, champiñones, lechuga, tomate y mayo.	$7.400
Vig Burger Beyond Burguer, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana.	$8.900
Vig Saurio Beyond Burger, queso cheddar vegano fundido, salsa BBQ, cebolla caramelizada, tortilla Crispy en Marraqueta vegana	$8.900

Quesadillas

2 Tortillas acompañadas de salsa rocoto y porotos negros.

Tornado Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.	$7.700
Mechada Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento	$8.400
Carne, Pollo, Camarón o Mixta Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla carmelizada.	$8.400
Vegetariana Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo y cebollín.	$7.700
Veganilla Tornado Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano,cebollín.	$7.700
Veganilla Ranchera Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	$8.400

WWW.BARBAZUL.CL

PINK BAR

BARBA NEGRA **PINK**

AV. VITACURA #8133

WHISKEY

Jack honey/Fire	$5.300
Baileys	$3.900

PISCO

Mistral 35	$2.800
Pisco Sour	$2.200
Pisco Sour XL	$2.900
Amaretto Sour	$2.200
Amaretto XL	$2.900

GIN

Tanqueray	$3.300
Gin Frutilla	$3.300

VODKA

Stolichnaya/Sabores	$3.300

TEQUILA Y SHOTS

Tequila margarita	$3.300
Shot de Tequila	$1.400
Cucaracha	$1.400
Jagger	$2.300

RON

Flor de Caña 5 Años Reserva	$3.300
Daiquiri	$3.300
Piña colada	$3.300
Mojito Cubano/ Espumoso.	$3.300

MIXOLOGÍA

Caipiriña	$3.300
7 Mares	$3.300
Jarra Sangrias	$9.300

SPRITZ

Ramazzotti	$3.300
Aperol	$3.300

VINOS Y ESPUMANTES

Copa de Vino (C.S | S.B)	$1.900
Errazuriz Reserva 750 cc	$10.000
Copa Espumante	$1.900
Espumante Undurraga Brut Royal 750 cc	$10.000
Ricadonna Chardonnay/Asti	$2.000
Ricadonna 750 cc	$10.000
Late Harvest	$7.000

CERVEZAS

Schop Cristal 500 cc	$2.300
Schop Heineken 500 cc	$2.900
Sol/heineken 350 cc	$2.300

SIN ALCOHOL

Energética	$2.000
Bebidas	$1.900
Jugos Naturales	$2.300
Heineken Cero	$2.300

HORARIOS BARBANEGRA PINK

LUNES A DOMINGO
DE 12:30 A17 PM

* CARTA SÓLO PARA MUJERES
* LOS TRAGOS SON INTRANSFERIBLES, DE LO CONTRARIO SE COBRARÁ SU VALOR NORMAL

PARA COMER

PAPAS

Papas Normales	$5.900
CQC	$5.900
Barbarianas	$6.900

PINK SWEET

Tibio biscocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.	$4.800

RESERVA ONLINE TODOS LOS DÍAS EN:
WWW.BARBAZUL.CL/RESERVARBARBAS

* CARTA EXCLUSIVA PARA MUJERES
* LOS TRAGOS DE LA CARTA PINK SON INTRANSFERIBLES, DE LO CONTRARIO SE COBRARÁ SU VALOR NORMAL