

PROMONSTER HALLOWEEN

✂ EL MIX MONSTER VIENE CON ✂
1 CORTO EXTRA!

- JACK DANIEL'S
- GRANT'S
- STOLICHNAYA
- FLOR DE CAÑA

- PERLA NEGRA CON JAGERMEISTER

✂ MOJITO MONSTER Y VIAGRA MONSTER ✂
PÍDELO TAMAÑO INFARTO PAGANDO PRECIO NORMAL

SORTEAMOS 13 KIT MONSTER! PARA GANAR:

1 SÍGUENOS EN @BARBAZULCHILE.CL

2 SUBE UNA HISTORIA CON UNO DE LOS PRODUCTOS Y ETIQUETANOS @BARBAZULCHILE Y EL HASHTAG #MONSTERENERGYCL

3 EL 1 DE NOVIEMBRE SORTEAREMOS LOS 13 GANADORES

LOS CLÁSICOS

WISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	\$7.100	\$8.900	\$8.900
Glenfiddich 15 años	\$8.600	\$10.400	\$10.400
Glenfiddich 18 años	\$12.990	\$14.800	\$14.800
Grant's Triple Wood	\$7.990	\$9.800	\$9.800
Grant's Smoky Cask	\$5.600	\$7.400	\$7.400
Tullamore DEW	\$7.100	\$8.900	\$8.900
Monkey Shoulder	\$6.100	\$7.900	\$7.900
Woodford Reserve	\$6.100	\$7.900	\$7.900
Clavo Oxidado	\$6.600	\$8.400	\$8.400
Whisky Grant's, Drambuie			
Oxidado Jack	\$7.600	\$9.400	\$9.400
Jack Daniels, Drambuie			
John Collins	\$5.800	\$7.600	\$7.600
Whisky Grant's, limón, agua mineral			
Drambuie Collins	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Drambuie, limón, agua mineral.			
TENNESSE WHISKEY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's Old N°7	\$6.600	\$8.400	\$8.400
Jack Daniel's Honey/ Fire	\$6.600	\$8.400	\$8.400
Jack Daniel's Apple	\$6.600	\$8.400	\$8.400
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$7.990	\$9.800	\$9.800
Jack Daniel's Single Barrel	\$9.990	\$11.800	\$11.800
Shot Jack Daniel's Fire	\$3.600	\$3.600	\$3.600
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	\$8.900
Espirito de los Andes 40°	\$5.400	\$6.400	\$7.900
Horcón Quemado 35°	\$4.400	\$5.400	\$6.900
Horcón Quemado 40°	\$4.600	\$5.600	\$7.100
Shot Mistral Nobel Fire	\$3.900	\$3.900	\$3.900
VOOKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$4.900	\$5.600	\$7.100
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)			
Stolichnaya Elit	\$7.900	\$9.400	\$9.400
Finlandia/Sabores	\$5.400	\$5.900	\$7.400
Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit			
Ruso Negro o Blanco*	\$5.800	\$5.800	\$7.300
Stolichnaya, licor de café, crema*			
GIN	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Hendrick's	\$5.900	\$6.900	\$8.400
Bickens	\$5.400	\$6.290	\$7.800
Tom Collins	\$4.600	\$5.800	\$5.800
Gin, jugo de limón endulzado, mineral			
SOOR	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour	\$3.200	\$3.800	\$3.800
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R			
Pisco Sour Barbazul	\$3.200	\$3.800	\$3.800
Peruano Gran Cruz	\$3.400	\$4.400	\$4.400
Frangelico Sour	\$3.200	\$3.800	\$3.800
Jack Honey Sour	\$3.400	\$3.800	\$3.800
Clásico Sour con Jack Daniel's Honey			
Jack Manzana Sour	\$5.900	\$6.590	\$6.590
Clásico Sour con Jack Daniel's Apple			
Pisco Sour XL	\$3.800	\$4.700	\$4.700
Amaretto Sour	\$3.200	\$3.800	\$3.800
Chardonnay Sour	\$3.200	\$3.800	\$3.800
JAGERMEISTER	NORMAL		
1 shot jagermeister	\$3.600		
2 shot jagermeister	\$6.600		
4 shot jagermeister	\$12.100		
LICORES	NORMAL		
Corolans Irish Whisky Cream	\$5.100		
Singani 63	\$5.100		
Destilado de uva producido a más de 1.600 mts de altura recomendado con Bebidas Blancas			
Campari	\$5.400		
Fernet Branca	\$5.400		
Amaretto Disaronno	\$6.600		
Drambuie	\$6.600		
Frangelico	\$5.100		
Chambord	\$6.600		

TEQUILA

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

PAPAS

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

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

SANDWICHES

Barbazul	\$7.400
Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	
Barbasaurio	\$7.400
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino.	
Barbaburger	\$7.400
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.	
Barbaluco	\$7.400
Churrasco o Pollo Pirata	\$7.400
Churrasco o Pechuga de Pollo a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
Barbamechada	\$7.900
Mechada casera, tomate, palta, mayo y queso fundido.	
Milanesa Pirata	\$7.400
Tierra carne de vacuno doblemente apañada, acompañada de palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	
Del Mar	\$7.400
Salmón ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula, mayonesa.	
Hamburguesa Quinoa	\$7.400
Champiñones salteados, tomate, palta y mayo.	
Veg Burger	\$8.900
Beyond Burger, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana.	
Veg Saurio	\$8.900
Beyond Burger, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, salsa BBQ, tortilla Crispy en Marraqueta vegana.	

Todas vienen con: Papas del Barba, salsa rocoto y sour cream
Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas.

QUESADILLAS

2 Tortillas acompañadas de salsa rocoto y porotos negros	
Tornado	\$7.700
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.	
Mechada	\$8.400
Carnes mechada, queso, cebolla caramelizada y pimentón	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$8.400
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$7.700
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo y cebollín.	
Veganilla Tornado	\$7.700
Carnes molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.	
Veganilla Ranchera	\$8.400
Carnes molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	

BARBAZUL MIXOLOGÍA

Upgrade Pide tu tragos tamaño INFARTO, último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITÁN GREEN	\$5.300	\$6.400	\$7.900
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
CAPITÁN BLOOD	\$6.400	\$7.900	\$7.900
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
BARBA ROJA	\$6.800	\$8.300	\$8.300
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
SPIDERMAN	\$5.100	\$6.400	\$7.900
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
MOSCOW MULE	\$7.100	\$8.600	\$8.600
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
SINGANI MULE	\$7.100	\$8.600	\$8.600
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
VIAGRA	\$7.600	\$9.100	\$9.100
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.			
PURPLE PARADISE	\$5.100	\$6.100	\$7.600
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de durazno y jugo de piña.			
7 MARES	\$5.100	\$6.100	\$7.600
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
PADRINO	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Grant's, Amaretto y marraquinno.			
BARBARO	\$5.100	\$6.100	\$7.600
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
ELECTRIC LEMONADE	\$5.100	\$6.100	\$7.600
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
PINK MULE	\$6.900	\$8.400	\$8.400
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.			
PINK SOUR	\$3.900	\$4.400	\$4.400
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
CAIPIROSA LIME	\$4.400	\$5.400	\$6.900
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.			
COPA SANGRIA BARBA BLANCA	\$4.900	\$4.900	\$4.900
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal			
COPA SANGRIA BARBAZUL	\$4.900	\$4.900	\$4.900
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambue, canela y mineral			
CAIPIRINA CACHACA 51	\$4.600	\$5.600	\$7.100
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
LONG ISLAND ICE TEA	\$5.300	\$6.300	\$7.800
COSMOPOLITAN	\$5.600	\$5.600	\$5.600
KIR ROYAL	\$3.300	\$4.000	\$4.000
MNHATTAN	\$5.600	\$5.600	\$5.600
MARTINI	\$5.600	\$5.600	\$5.600
NEGRONI	\$5.300	\$6.300	\$6.300

¡MOJITO!

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Mojito (Flor de Caña)	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Eljito (Mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandia (según temporada)			
Mojito Polaco	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Con Stolichnaya			
Mojito	\$7.100	\$8.700	\$8.700
Con bebida energética.			
Jack Mojito	\$7.600	\$9.100	\$9.100
Jack Daniel's, berries y menta			
Mojito Jager	\$6.500	\$8.000	\$8.000
Mojito cubano con Jagermeister			
Mojito Espumoso	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Empumante Undurraga Brut Royal			
Mojito Ice	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Con Helado de Piña			
RON	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña:			
5 Años Reserva	\$4.400	\$5.000	\$6.500
7 Años Gran Reserva	\$4.800	\$5.290	\$6.900
12 Años Centenario	\$5.900	\$7.500	\$7.500
Dayou Spiced	\$4.400	\$5.800	\$7.300
Baiquiri	\$4.400	\$5.800	\$7.300
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano			
Piña Colada	\$4.400	\$5.800	\$7.300
Con Flor de Caña Coco			

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.

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

Para ayudar tu lectura:
N Producto nuevo V Producto Vegetariano o Vegano U Upgrade Producto Mejorado

• TABLAS •

PICADILLO	\$15.990
Pocio 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	\$15.990
Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañado de Sour Cream y pebre.	
TABLA BARBAZUL	\$16.990
Sobre una grilla caliente trozos de carne y pollo, champiñones al ajillo, camarones y camarones salteados al pil-pil, tostadas, salsa sour cream y salsa rocoto.	
TABLA DE MARISCOS	\$17.990
Salmón en cubo, camarones y camarones salteados al ajillo, acompañados de Brochettes de Camarón apañados en panko y pinzas de jaiba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	
TABLA DECANO	\$17.990
Pinzas de Jaiba, machos a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y tostadas.	
TABLA SIN ROLLOS	\$14.990
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 APAÑADO	\$16.990
Calamars, Camarones y pollo apañado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	
TORNADO QUESO	\$16.990
Variedades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
TRONCO MIX	\$17.990
Carnes, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de queso chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
PICOTE	\$14.990
Pollo salteado, camarones apañados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopapillitas. Sour cream, salsa rocoto y salsa de cilantro, salsa pebre	
TRI-CARNES	\$15.990
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	