

BARBA LUNCH 2X1

Lunes a Viernes
14 a 16 hrs



CEVICHE



SANDWICH



PAPAS LUNCH

*SE PAGA EL PRODUCTO DE MAYOR VALOR
*PROMO NO VALIDA EN BARBAZUL PROVIDENCIA Y MANUEL MONTT



UNA NUEVA
MONSTER
EN EL BARBA
PÍDELA
MIÉRCOLES Y SÁBADOS
DE NOVIEMBRE
X \$2.000

LOS CLÁSICOS

WHISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	\$7.100	\$8.900	\$10.400
Glenfiddich 15 años	\$8.600	\$10.400	\$12.990
Glenfiddich 18 años	\$12.990	\$14.800	\$17.990
Grant's Triple Wood	\$7.990	\$9.800	\$11.900
Grant's Smoky Cask	\$5.600	\$7.400	\$8.900
Tullamore DEW	\$7.100	\$8.900	\$10.400
Monkey Shoulder	\$6.100	\$7.900	\$9.400
Woodford Reserve	\$6.100	\$7.900	\$9.400
Clavo Oxidado	\$6.600	\$8.400	\$9.900
Whisky Grant's, Drambuie	\$7.600	\$9.400	\$11.000
Oxidado Jack	\$7.600	\$9.400	\$11.000
Jack Daniel's, Drambuie	\$7.600	\$9.400	\$11.000
John Collins	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Drambuie Collins	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Drambuie, limón, agua mineral.	\$4.800	\$5.800	\$7.600
TENNESSEE WHISKEY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's	\$6.600	\$8.400	\$10.000
Jack Daniel's Honey/ Fire	\$6.600	\$8.400	\$10.000
Jack Daniel's Apple	\$6.600	\$8.400	\$10.000
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$9.990	\$11.800	\$13.800
Jack Daniel's Single Barrel	\$9.990	\$11.800	\$13.800
Shot Jack Daniel's Fire	\$3.600	\$4.400	\$5.200
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	\$10.400
Espiritu 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	\$4.700	\$5.500
VDOKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$4.900	\$5.600	\$7.100
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)	\$4.900	\$5.600	\$7.100
Stolichnaya Elit	\$7.900	\$9.400	\$10.900
Finlandia/Sabores	\$5.400	\$5.900	\$7.400
Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit	\$5.400	\$5.900	\$7.400
Ruso Negro o Blanco*	\$5.200	\$5.800	\$7.300
Stolichnaya, licor de café, crema*	\$5.200	\$5.800	\$7.300
GIN	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Hendrick's	\$5.900	\$6.900	\$8.400
Bull Dog	\$5.400	\$6.300	\$7.800
Tom Collins	\$4.600	\$5.800	\$7.000
Gin, jugo de limón endulzado, mineral	\$4.600	\$5.800	\$7.000
SOUR	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour	\$3.200	\$3.800	\$4.400
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R	\$3.200	\$3.800	\$4.400
Pescuano Sour	\$3.200	\$3.800	\$4.400
Peruano Gran Cruz	\$3.400	\$4.000	\$4.600
Frangelico Sour	\$3.200	\$3.800	\$4.400
Jack Honey Sour	\$3.400	\$3.800	\$4.400
Clásico Sour con Jack Daniel's Honey	\$5.900	\$6.590	\$7.190
Jack Manzana Sour	\$5.900	\$6.590	\$7.190
Clásico Sour con Jack Daniel's Apple	\$5.900	\$6.590	\$7.190
Pisco Sour XL	\$3.800	\$4.700	\$5.600
Amaretto Sour	\$3.200	\$3.800	\$4.400
Chardonnay Sour	\$3.200	\$3.800	\$4.400
JAGERMEISTER	HAPPY	NORMAL	INFARTO
1 shot jagermeister	\$3.600	\$4.200	\$4.800
2 shot jagermeister	\$6.600	\$7.800	\$9.000
4 shot jagermeister	\$12.100	\$14.600	\$17.100
LICORES	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Corolans	\$5.100	\$6.100	\$7.100
Singani 63	\$5.100	\$6.100	\$7.100
Destilado de uva producido a más de 1.600 mts de altura recomendado con Bebidas Blancas	\$5.100	\$6.100	\$7.100
Campari	\$5.400	\$6.400	\$7.400
Fernet Branca	\$5.400	\$6.400	\$7.400
Amaretto Disaronno	\$6.600	\$7.600	\$8.600
Drambuie	\$6.600	\$7.600	\$8.600
Frangelico	\$5.100	\$6.100	\$7.100
Chambord	\$6.600	\$7.600	\$8.600

TEQUILA

Margarita	HAPPY	NORMAL
Margarita	\$3.900	\$5.100
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	\$3.900	\$5.100
El Jimador Reposado A lo Macho/ Cucaracha	\$3.100	\$3.700
Herradura Añejo	\$4.000	\$4.600
Paleta 4 Shot Jimador	\$10.500	\$12.100
Paleta 4 Shot Herradura	\$14.500	\$16.100

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	\$8.500	\$10.100	\$13.200
PAPAS FRITAS CQC	\$9.900	\$11.500	\$14.600
Papas fritas con queso & ciboulette.	\$9.900	\$11.500	\$14.600
PAPASALURIO	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ.	\$10.900	\$12.500	\$15.600
PAPAS TORNADO	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Papas fritas cubiertas de carne molida picante, cebollín y queso fundido.	\$10.900	\$12.500	\$15.600
CHICKEN CHIPS	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Papas fritas, pollo, queso fundido, champiñón, tomate y sour cream.	\$10.900	\$12.500	\$15.600
PAPAS DELUXE	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Papas fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.	\$10.900	\$12.500	\$15.600
PAPAS FRITAS	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.	\$10.900	\$12.500	\$15.600
HURACAN HOT	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Lomo queso fundido, tocino, tomate, cebollín.	\$10.900	\$12.500	\$15.600
PAPAS MECHADA	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Carne mechada, queso fundido y pimentón.	\$10.900	\$12.500	\$15.600
CHORILLANA MECHADA	\$11.900	\$13.500	\$16.600
Carne mechada, chorillito, tocino crispy, cebolla caramelizada y huevo frito.	\$11.900	\$13.500	\$16.600
PAPAS TRICARNES	\$11.900	\$13.500	\$16.600
Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil-pil y queso fundido.	\$11.900	\$13.500	\$16.600
VE-FRIES MEX	\$10.900	\$12.500	\$16.590
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebolla, porotos negros, mix pimientos.	\$10.900	\$12.500	\$16.590
TORNADO VEGGIE	\$10.900	\$12.500	\$16.600
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebolla, carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.	\$10.900	\$12.500	\$16.600
BARBARIANAS	\$10.900	\$12.500	\$16.600
Champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.	\$10.900	\$12.500	\$16.600
PAPAS INFARTO	\$15.600	\$18.700	\$21.800
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorillito, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.	\$15.600	\$18.700	\$21.800

SANDWICHES

Churrasco \$7.400
Barbasauro \$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.
Barbalulo \$7.400
Churrasco o Pollo Pirata \$7.400
Churrasco o Pechuga de Pollo a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.
Barbamechada \$7.400
Carne mechada, queso, palta, mayo y queso fundido
Milanesa Pirata \$7.400
Tierna carne de vacuno doblemente apanada, acompañada de palta, tomate, cebolla morada, dielmar y mayonesa.
Del Mar \$7.400
Salmón ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula, mayonesa.
Hamburguesa Quinoa \$7.400
Champiñones salteados, tomate, palta y mayo.
Vig Burger \$8.900
Beyond Burger, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana.
Vig 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. \$1.300

QUESADILLAS

2 Tortillas acompañadas de salsa rocoto y porotos negros
Tornado \$7.700
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.
Mechada \$8.400
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento
Carne, Pollo, Camarión 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 \$7.700
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.
Veganilla Ranchera \$8.400
Carne 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
CAPTAN GREEN	\$5.300	\$6.400	\$7.900
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.	\$5.300	\$6.400	\$7.900
CAPTAN BLOOD	\$6.400	\$7.900	\$9.400
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.	\$6.400	\$7.900	\$9.400
BARBA ROJA	\$6.800	\$8.300	\$9.800
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.	\$6.800	\$8.300	\$9.800
SPIDERMAN	\$5.100	\$6.400	\$7.900
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.	\$5.100	\$6.400	\$7.900
MOSCOW MULE	\$7.100	\$8.600	\$10.100
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.	\$7.100	\$8.600	\$10.100
SINGANI MULE	\$7.100	\$8.600	\$10.100
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer	\$7.100	\$8.600	\$10.100
VIAGRA	\$7.600	\$9.100	\$10.600
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.	\$7.600	\$9.100	\$10.600
PURPLE PARADISE	\$5.100	\$6.100	\$7.600
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.	\$5.100	\$6.100	\$7.600
7 MARES	\$5.100	\$6.100	\$7.600
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	\$5.100	\$6.100	\$7.600
PADRINO	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Grant's, Amaretto y marraquino.	\$4.900	\$5.900	\$7.400
BARBARO	\$5.100	\$6.100	\$7.600
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.	\$5.100	\$6.100	\$7.600
ELECTRIC LEMONADE	\$5.100	\$6.100	\$7.600
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	\$5.100	\$6.100	\$7.600
PINK MULE	\$6.900	\$8.400	\$9.900
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.	\$6.900	\$8.400	\$9.900
PINK SOUR	\$3.900	\$4.400	\$4.900
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.	\$3.900	\$4.400	\$4.900
CAIPIROSKA LIME	\$4.400	\$5.400	\$6.900
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.	\$4.400	\$5.400	\$6.900
COPA SANGRIA BARBA BLANCA	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Urrugga Brut Royal	\$4.900	\$5.900	\$7.400
COPA SANGRIA BARBAZUL	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambue, canela y mineral	\$4.900	\$5.900	\$7.400
CAIPIRINA CACHACA 51	\$4.600	\$5.600	\$7.100
Tradicional, frambuesa, jugo de piña o menta.	\$4.600	\$5.600	\$7.100
LONG ISLAND ICE TEA	\$5.300	\$6.300	\$7.800
COSMOPOLITAN	\$5.600	\$6.600	\$8.100
KIR ROYAL	\$3.300	\$4.000	\$4.700
MANHATTAN	\$5.600	\$6.600	\$8.100
MARTINI	\$5.600	\$6.600	\$8.100
NEGRONI	\$5.300	\$6.300	\$7.800

¡MOJITO!

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Mojito (Flor de Caña)	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandia (según temporada)	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Mojito Polaco	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Con Stolichnaya	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Mojito	\$7.100	\$8.700	\$10.300
Con bebida energética.	\$7.100	\$8.700	\$10.300
Jack Mojito	\$7.600	\$9.100	\$10.600
Jack Daniel's, berries y menta	\$7.600	\$9.100	\$10.600
Mojito Jager	\$6.500	\$8.000	\$9.500
Mojito cubano con Jagermeister	\$6.500	\$8.000	\$9.500
Mojito Espumoso	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Espumante Urrugga Brut Royal	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Mojito Ice	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Con Helado de Piña	\$4.800	\$5.800	\$7.300

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.

• TABLAS •

PICADILLO \$15.990
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 \$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 calamares salteados al pil-pil, tostadas, salsa sour cream y salsa rocoto.
TABLA DE MARISCOS \$17.990
Salmón en cubos, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochettes de Camarón apanados en panko y girasoles de jibia. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.
TABLA OCEANO \$17.990
Pinzas de Jaiba, machas 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 APANADO \$16.990
Calamares, Camarones y pollo apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.
TRONCO QUESO \$14.990
Variedades de queso: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano, aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.
TRONCO MIX \$17.990
Carne, pollo y chorillito cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.
PICOTEO \$14.990
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
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 \$9.990
Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.
MECHADA SOPAPILLA \$9.990
Mechada, sopapillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.
Piqueos
Crudo Barbazul \$8.990
Tartaro de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas
Ceviche \$8.990
Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas
Ceviche a La Peruana \$8.990
Ceviche de salmón, choclo peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón
Machas a La Parmesana \$16.990
20 (u) de machas a la parmesana
Camarones Ecuatorianos Apanados \$9.600
Acompañados de salsa de cilantro y sour cream
Greda Pil-Pil \$8.990
Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquén y tostadas
Gredas Champi \$8.990
Champiñones al Pil Pil o al Ajillo
UPGRADE CHAMP - Agrega: Champiñones salteados. \$2.690
Nachos Barbazul \$7.990
Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.
Bolitas de Carne con Nachos \$9.600
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 \$8.990
Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.
Empanadas de queso Mozzarella \$7.990
Empanadas de la casa (5u) \$7.990
Nuestros mejores sabores ahora en versión empanada:
Escoje un tipo de la lista:
-Gulaz: Camarón, pollo al estragón y queso.
-Tornado: Mezcla tornado y queso.
-Huracan Hot