

# BARBA LUNCH 2X1

Lunes a Viernes  
14 a 16 hrs



CEVICHE

SANDWICH

PAPAS LUNCH

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



## UNA NUEVA MONSTER EN EL BARBA

PÍDELA

MIÉRCOLES Y SÁBADOS DE NOVIEMBRE

X \$2.000

### LOS CLÁSICOS

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Whisky			
Glenfiddich 12 años	\$7.10	\$8.90	\$9.90
Glenfiddich 15 años	\$8.60	\$10.40	\$11.40
Glenfiddich 18 años	\$12.99	\$14.80	\$15.80
Grant's Triple Wood	\$7.99	\$9.80	\$10.80
Grant's Smoky Cask	\$5.60	\$7.40	\$8.40
Tullamore Dew	\$7.10	\$8.90	\$9.90
Monk Shoulder	\$6.10	\$7.90	\$8.90
Woodford Reserve	\$6.10	\$7.90	\$8.90
Clavo Oxidado	\$6.60	\$8.40	\$9.40
Whisky Grant's, Drambuie			
Oxidado Jack	\$7.60	\$9.40	\$10.40
Jack Daniel's, Drambuie			
John Collins	\$4.80	\$5.80	\$6.80
Whisky Grant's, limón, agua mineral			
Drambuie Collins	\$4.80	\$5.80	\$6.80
Drambuie, limón, agua mineral			
TENNESSE WHISKY			
Jack Daniel's Old N°7	\$6.60	\$8.40	\$9.40
Jack Daniel's Honey/ Fire	\$6.60	\$8.40	\$9.40
Jack Daniel's Apple	\$6.60	\$8.40	\$9.40
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$7.99	\$9.80	\$10.80
Jack Daniel's Single Barrel	\$9.99	\$11.80	\$12.80
Shot Jack Daniel's Fire	\$3.60		
PISCO			
Tres R 35°	\$3.80	\$4.40	\$5.00
Mistral 35°	\$3.90	\$4.60	\$5.20
Mistral 40°	\$4.40	\$5.40	\$6.40
Mistral Nobel 40°	\$4.60	\$5.60	\$6.60
Mistral Nobel D.O. 46°	\$4.60	\$5.60	\$6.60
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.40	\$8.90	\$9.90
Espiritu de los Andes 40°	\$5.40	\$6.40	\$7.40
Horchón Quemado 35°	\$4.40	\$5.40	\$6.40
Horchón Quemado 40°	\$4.60	\$5.60	\$6.60
Shot Mistral Nobel Fire	\$3.90		
VODKA			
Stolichnaya	\$4.90	\$5.60	\$7.10
Original / Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilla, Limón, BlueBerry, Naranja)			
Stolichnaya Elit	\$7.90	\$9.40	\$10.40
Finlandia/Sabores	\$5.40	\$5.90	\$7.40
Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit			
RUSO Negro o Blanco*	\$5.20	\$5.80	\$7.30
Stolichnaya, licor de café, crema*			
GIN			
Hendrick's	\$5.90	\$6.90	\$8.40
Bull Dog	\$5.40	\$6.30	\$7.80
Tom Collins	\$4.60	\$5.80	\$6.80
Gin, jugo de limón endulzado, mineral			
SOUR			
Pisco Sour	\$3.20	\$3.80	\$4.40
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R			
Pisco Sour Barbazul	\$3.20	\$3.80	\$4.40
Peruano Gran Cruz	\$3.40	\$4.40	\$5.40
Frangelico Sour	\$3.20	\$3.80	\$4.40
Jack Honey Sour	\$3.40	\$3.80	\$4.40
Clásico Sour con Jack Daniel's Honey			
Jack Manzana Sour	\$5.90	\$6.50	\$7.10
Clásico Sour con Jack Daniel's Apple			
Pisco Sour XL	\$3.80	\$4.70	\$5.60
Amaretto Sour	\$3.20	\$3.80	\$4.40
Chardonnay Sour	\$3.20	\$3.80	\$4.40
JAGERMEISTER			
1 shot jagermeister	\$3.60		
2 shot jagermeister	\$6.60		
4 shot jagermeister	\$12.10		
LICORES			
Carolans Irish Whisky Cream	\$5.10		
Singani 63	\$5.10		
Destilado de uva producido a más de 1.600 mts de altura recomendado con Bebidas Blancas			
Campari	\$5.40		
Fernet Branca	\$5.40		
Amaretto Disaronno	\$6.60		
Drambuie	\$6.60		
Frangelico	\$5.10		
Chambord	\$6.60		

### TEQUILA

	HAPPY	NORMAL
Margarita	\$3.90	\$5.10
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá		
El Jimador Reposado A lo Macho/ Cucaracha	\$3.10	
Herradura Añejo	\$4.00	
Paleta 4 Shot Jimador	\$10.50	
Paleta 4 Shot Herradura	\$14.50	

### PAPAS

Up-grade de papas normal a papa rústica o tamaño infarto

	NORMAL	RÚSTICA	INFARTO
PAPAS FRITAS	\$7.90	\$9.50	\$12.60
PAPAS PROVENZAL	\$8.50	\$10.10	\$13.20
Papas fritas al ajillo y perejil.			
PAPAS FRITAS CON QUESO	\$9.90	\$11.50	\$14.60
Papas fritas con queso & ciboulette.			
PAPASALIBRO	\$10.90	\$12.50	\$15.60
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ.			
PAPAS TORNADO	\$10.90	\$12.50	\$15.60
Papas fritas cubiertas de carne molida picante, cebollín y queso fundido.			
CHICKEN CHIPS	\$10.90	\$12.50	\$15.60
Papas fritas, pollo, queso fundido, champiñón, tomate y sour cream.			
PAPAS DELUXE	\$10.90	\$12.50	\$15.60
Papas fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.			
BARBARIES	\$10.90	\$15.60	
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
HURACÁN HOT	\$10.90	\$12.50	\$15.60
Lomo queso fundido, tocino, cebolla, tomate, cebollín.			
PAPAS MICHADA	\$10.90	\$12.50	\$15.60
Carne mechada, queso fundido y pimentón.			
CHORILLANA MECHADA	\$11.90	\$13.50	\$16.60
Carne mechada, chorizillo, tocino crispy, cebollín caramelizado y huevo frito.			
TRONCO CARNE	\$11.90	\$13.50	\$16.60
Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil pil y queso fundido.			
VE-FRIES MIX	\$10.90	\$12.50	\$15.60
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.			
TORNADO VEGGIE	\$10.90	\$12.50	\$15.60
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín y queso fundido.			
BARBARIANAS	\$10.90	\$12.50	\$15.60
Champiñones, tomate, choco, cebollín, queso fundido y sour cream.			
PAPAS INFARTO	\$15.60		
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

### SANDWICHES

Barbazul	\$7.40
Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	
Barbasaurio	\$7.40
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino.	
Barbaburger	\$7.40
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillo, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.	
Barbaluco	\$7.40
Churrasco o Pechuga de Pollo a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
Barbamechada	\$7.90
Mechada casera, tomate, palta, mayo y queso fundido.	
Milanesa Pirata	\$7.40
Tierna de vacuno doblemente apañada, acompañada de palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	
Del Mar	\$7.40
Salmon ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula, mayonesa.	
Hamburguesa Quinoa	\$7.40
Champiñones salteados, tomate, palta y mayo.	
Vig Burger	\$8.90
Beyond Burger, queso cheddar vegano, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana.	
Vig Sauroio	\$8.90
Beyond Burger, queso cheddar vegano, tomate, 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	\$7.70
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.	
Mechada	\$8.40
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$8.40
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$7.70
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choco y cebollín.	
Veganilla Tornado	\$7.70
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.	
Veganilla Ranchera	\$8.40
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	

### MIXOLOGÍA

Upgrade Pide tu tragos tamaño INFARTO. Último precio de la fila

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITÁN GREEN	\$5.30	\$6.40	\$7.90
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
COQUET BLOOD	\$6.40	\$7.90	
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
BARBA ROJA	\$6.80	\$8.30	
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
SPIDERMAN	\$5.10	\$6.40	\$7.90
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
MOSCOW MULE	\$7.10	\$8.60	
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
SINGANI MULE	\$7.10	\$8.60	
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
VIAGRA	\$7.60	\$9.10	
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.			
PURPLE PARADISE	\$5.10	\$6.10	\$7.60
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.			
7 MARES	\$5.10	\$6.10	\$7.60
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
PADRINO	\$4.90	\$5.90	\$7.40
Grant's, Amaretto y marraquino.			
BARBARO	\$5.10	\$6.10	\$7.60
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
ELECTRIC LEMONADE	\$5.10	\$6.10	\$7.60
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
PINK MULE	\$6.90	\$8.40	
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.			
PINK SOUR	\$3.90	\$4.40	\$5.90
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
CAIPIROSKA LIME	\$4.40	\$5.40	\$6.90
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.			
COPA SANGRIA BARBA BLANCA	\$4.90		
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal			
COPA SANGRIA BARBAZUL	\$4.90		
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambue, canela y mineral			
CAIPIRINA CACHAÇA 51	\$4.60	\$5.60	\$7.10
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
LONG ISLAND ICE TEA	\$5.30	\$6.30	\$7.80
COSMOPOLITAN	\$5.60		
KIR ROYAL	\$3.30	\$4.00	
MANHATTAN	\$5.60		
MARTINI	\$5.60		
NEGRONI	\$5.30	\$6.30	

### ¡MOJITO!

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 19.25, el consumo de bebidas alcohólicas en nuestro local, debe ser acompañado de Comida.

### • TABLAS •

PICADILLO	\$15.990
Pollo de pollo y champiñones, bolitas de barbazul, croquetas de pollo, quesadilla napolitana, mix de empanadas rústicas, papas fritas. Acompañadas con sour cream, salsa rocoto y sour cream.	
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 pectine.	
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 MARSISCOS	\$17.990
Salmon en cubo, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochetas de Camarón apañadas y pizzas de jaba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	
TABLA OCEANO	\$17.990
Pinzas de falda machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y tostadas.	
TABLA SIN ROLLOS	\$14.990
Crudo salmón, 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 apañado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	
TORNADO QUESO	\$14.990
Variedad 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
Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de queso chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
PICOTEO	\$14.990
Pollo salteado, camarones apañados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopasillas. Sour cream, salsa rocoto y salsa de cilantro, salsa pebre rocoto y sour cream.	
TRI-CARNES	\$15.990
Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al pil-pil, acompañado de tostadas salsa de rocoto y sour cream.	
PROVOLETA A LA GRILLA	\$9.990
Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, queso, queso acompañado de jamón serrano, aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
MECHADA SOPAPILLA	\$9.990
Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	
Piqueos	\$8.990
Tartar 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 merquen y tostadas	
Gredas Champi	\$8.990
Champiñones al Pil Pil o al Ajillo	
RESERVA CHAMP: Agregá 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 apañadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.	
Empanadas de Queso Mozzarella	\$7.990
Empanadas de la casa (vsu)	\$7.990
Nuestros mejores sabores ahóra en versión empanada: Empanada un tipo de la lista: -Deluxe: Camarón, pollo al estragón y queso. -Tornado: Mechada tornado y queso. -Huracán Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso. -Barbamechada: Carne mechada y queso.	
Mix Empanadas Caseras (8u)	\$10.990
Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracán Hot, BarbaMechada.	

WWW.BARBAZUL.CL

### \* CERVEZAS \*

SCHOP 500 cc./NACIONAL

Crystal	\$3.000	\$3.600
---------	---------	---------

SCHOP 500 cc./PREMIUM

Heineken	\$3.900	\$4.100
Austral Calafate Ale	\$3.300	\$4.300
Torobayo	\$3.900	\$4.300