BARBA LUNCH 2X1

Lunes a Viernes 12:30 a 15 hrs

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

LOS CLÁSICOS

WHISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años		$7.100	$8.900
Glenfiddich 15 años		$8.600	$10.400
Glenfiddich 18 años		$12.990	$14.800
Grant's Triple Wood		$7.990	$9.800
Grant's Smoky Cask		$5.600	$7.400
Tullamore DEW		$7.100	$8.900
Monkey Shoulder		$6.100	$7.900
WoodFord Reserve		$6.100	$7.900
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

TENNESSE 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	

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	$5.600	$7.100
Shot Mistral Nobel Fire		$3.900	

VODKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)	$4.900	$5.600	$7.100
Stolichnaya Elit		$7.900	$9.400
Finlandia/Sabores Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit	$5.400	$5.900	$7.400
Ruso Negro o Blanco* Stolichnaya, licor de café, crema*	$5.200	$5.800	$7.300

GIN	HAPPY	NORMAL	NORMAL CON Fentimans	NORMAL INFARTO
Hendrick's	$5.900	$6.900	$8.400	$8.400
Bickens	$5.400	$6.290	$7.800	$7.800
Tom Collins Gin, jugo de limón endulzado, mineral	$4.600	$5.800		

SOUR	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R	$3.200	$3.800	
Pisco Sour Barbazul	$3.200	$3.800	
Peruano Gran Cruz	$3.400	$4.400	
Frangelico Sour	$3.200	$3.800	
Jack Honey Sour Clásico Sour con Jack Daniel's Honey	$3.400	$3.800	
Jack Manzana Sour Clásico Sour con Jack Daniel's Apple		$5.900	$6.590
Pisco Sour XL	$3.800	$4.700	
Amaretto Sour	$3.200	$3.800	
Chardonnay Sour	$3.200	$3.800	

JAGERMEISTER	NORMAL
1 shot jagermeister	$3.600
2 shot jagermeister	$6.600
4 shot jagermeister	$12.100

LICORES	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
Drambuie	$6.600
Frangelico	$5.100
Chambord	$6.600

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

BárBazul {MIXOLOGÍA}

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

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

¡MOJITO!

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

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
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

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.**

★ CERVEZAS ★

SCHOP 500 cc. /NACIONAL	HAPPY	
Cristal	$3.000	$3.600

SCHOP 500 cc. /PREMIUM		
Heineken	$3.300	$4.100
Austral Calafate Ale	$3.900	$4.300
Torobayo	$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 /Ruibarbo	$3.300
Torres del Paine	$4.600
Imperial	$3.300
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

MONSTER ENERGY DRINK: Regular / Ultra	$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
Ron Flor de Caña 5 Años	$7.400
Barbamonster 2 Cortos mistral +1 bebida + Monster	$7.900
Vodka Stolichnaya / Sabores	$8.900
Whisky Grant's Triple Wood	$8.900
Whisky Tullamore DEW	$10.300
Whisky Glenfiddich 12	$12.300
Jack Daniel's Old N°7	$12.300

JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	$10.500
Sangría Barba Blanca Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	$10.500
Jarra Caipiriña Pirata Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuya y toques de agua mineral.	$12.500
Mojito Gigante Elige tu mojito preferido versión 1.7 lts.	$13.900

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, cebolla 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

SANDWICHES

Barbazul Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	$7.400
Barbasaurio Hamburguesa casera, salsa 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
Barbaluco	$7.400
Churrasco o Pollo Pirata Churrasco o Pechuga de Pollo a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	$7.400
Barbamechada Mechada casera , tomate , palta , mayo y queso fundido	$7.900
Milanesa Pirata Tierna carne de vacuno doblemente apanada, acompañada de palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	$7.400
Del Mar Salmón ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula, mayonesa.	$7.400
Hamburguesa Quinoa Champiñones salteados, tomate, palta 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, cebolla caramelizada, salsa BBQ, tortilla Crispy en Marraqueta vegana	$8.900

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 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 caramelizada.	$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

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

• TABLAS •

PICADILLO 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 rocotto y BBQ	$15.990
TABLA MAR Y TIERRA Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañado de Sour Cream y pebre.	$15.990
TABLA BARBAZUL 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.	$16.990
TABLA DE MARISCOS Salmón en cubo, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochetas de Camarón apanados en panko y pinzas de jaiba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	$17.990
TABLA OCÉANO Pinzas de Jaiba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y tostadas.	$17.990
TABLA SIN ROLLOS Crudo barbazul , mix de queso cabra, aceitunas, frutos secos y ceviche de salmón palta. Acompañado de sour cream, salsa de cilantro y tortillas tostadas.	$14.990
TABLA APANADO Calamares, Camarones y pollo apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	$16.990
TRONCO QUESO Variedades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, maní, sour cream , salsa rocoto y tostadas.	$14.990
TRONCO MIX Carne, pollo y choricillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, maní, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	$17.990
PICOTEO 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 cream.	$15.990
PROVOLETA A LA GRILLA Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.	$9.990
MECHADA SOPAIPILLA Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	$9.990

Piqueos

Crudo Barbazul 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
Ceviche a La Peruana Ceviche de salmón, choclo peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón	$8.990
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
Gredas Champi Champiñones al Pil Pil o al Ajillo	$8.990
UPGRADE CHAMPI Agrega: Champiñones salteados.	$2.690
Nachos Barbazul Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	$7.990
Bolitas de Carne con Nachos Bolitas de carne sobre tortillas de maíz caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	$9.600
Croquetas de Pollo Barbazul Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.	$8.990
Empanadas de Queso Mozzarella	$7.990
Empanadas de la casa (5u) Nuestros mejores sabores ahora en versión empanada: Escoge un tipo de la lista: -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.	$7.990
Mix Empanadas Caseras (8u) Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracan Hot, BarbaMechada.	$10.990

WWW.BARBAZUL.CL
Reserva 7 PM

Ensalada

Ensalada Barbazul **Base:** Lechuga Hidroponica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro. **Escoge tu ingrediente principal:** Pollo, Camarón, Mechada, Milanesa o Hamburguesa Quinoa.	$6.900

Carpaccio

Carpaccio de Res Carpaccio de res, queso parmesano, pimentón en cubos.	$8.490
Salmón & Rúcula Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.	$9.100

POSTRE

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

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:	
Errázuriz Max Reserva	$20.000
Errázuriz Reserva Series	$13.000
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$12.000
CARMÉNÈRE:	
Errázuriz 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	$13.000
CHARDONNAY:	
Errázuriz Reserva Series	$13.000
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

NACIONAL	
Undurraga Brut Royal 750 cc.	$13.000
Undurraga Dulce	$13.000
Undurraga Rose Royal 750 cc.	$15.000
Undurraga Extra Brut 750 cc.	$17.000
IMPORTADA	
Riccadonna (Italia): Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco	$15.990
COPAS	
Undurraga Brut Royal	$3.500
Riccadonna Chardonnay Brut	$3.900
Errazuriz Reserva C.S/S.B	$3.900
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	$6.200
Aperol Spritz Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda.	$5.400
Aperol Original Receta italiana con Ricadonna Chardonnay Brut	$5.900
Cygan Sidra de Manzana Botella 275 cc. Libre de Gluten	$2.900

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, Maracuyá, Arandano, Piña.	$4.500
Varadero Frutilla, crema de coco	$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, manzana	$4.800
Limonada Barbazul Menta, gengibre	$3.600
Bebidas	$2.200

NUEVA CARTA Sandwich

- ELIGE EL TUYO POR $7.400-

BARBA DE LAS CHACRAS
CARNE DE ASIENTO, TOMATE, POROTO VERDE AJÍ VERDE, QUESO GOUDA Y MAYO.

BARBA GERMÁNICA
HAMBURGUESA CASERA 200 GR., CHUCRUT, TOMATE, MAYO.

BARBA CLÁSICA
HAMBURGUESA CASERA 200 GR. O TIERNA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, LECHUGA HIDROPÓNICA, TOMATE, CEBOLLA MORADA, PEPINILLO DILL, MAYO.

GRINGA ESPECIAL
HAMBURGUESA CASERA 200 GR., QUESO CHEDDAR TOCINOCRISPY, AROS DE CEBOLLA, SALSA BBQ.

BARBAVEGGIE
HAMBURGUESA QUINOA, RÚCULA, TOMATE, PALTA, ACEITUNAS SEVILLANAS, MAYO.

ACOMPAÑADAS CON:
PAPAS DEL BARBA & SALSA
AGREGA POR $2.200 HAMBURGUESA EXTRA

CARTA EXCLUSIVA EN A BARBAZUL APOQUINDO
AV. APOQUINDO #7677