

# 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  |         |
| 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   | \$6.600  | \$8.400  |         |
| Whisky Grant's, Drambuie  |          |          |         |
| Oxidado Jack  | \$7.600  | \$9.400  |         |
| Jack Daniel's, Drambuie   |          |          |         |
| John Collins  | \$4.800  | \$5.800  | \$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  |         |
| 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  |         |
| 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  |          |         |
| VODKA   | HAPPY    | NORMAL   | INFARTO |
| Stolichnaya   | \$4.900  | \$5.600  | \$7.100 |
| Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vanila, Limón, BlueBerry, Naranja)                |          |          |         |
| Stolichnaya Elit  | \$7.900  | \$9.400  |         |
| Finlandia/Sabores   | \$5.400  | \$5.900  | \$7.400 |
| Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit  |          |          |         |
| Ruso Negro o Blanco*  | \$5.200  | \$5.800  | \$7.300 |
| Stolichnaya, licor de café, crema*  |          |          |         |
| 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  |         |
| GIN, jugo de limón endulzado, mineral   |          |          |         |
| SOUR  | HAPPY    | NORMAL   | INFARTO |
| Pisco Sour  | \$3.200  | \$3.800  |         |
| Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R                    |          |          |         |
| Pisco Sour Barbazul   | \$3.200  | \$3.800  |         |
| Perauno Gran Cruz   | \$3.400  | \$4.400  |         |
| Frangelico Sour   | \$3.200  | \$3.800  |         |
| Jack Honey Sour   | \$3.400  | \$3.800  |         |
| Clásico Sour con Jack Daniel's Honey  |          |          |         |
| Jack Manzana Sour   | \$5.900  | \$6.590  |         |
| Clásico Sour con Jack Daniel's Apple  |          |          |         |
| Pisco Sour XL   | \$3.800  | \$4.700  |         |
| Amaretto Sour   | \$3.200  | \$3.800  |         |
| Chardonnay Sour   | \$3.200  | \$3.800  |         |
| JAGERMEISTER  | NORMAL   | INFARTO  |         |
| 1 shot Jagermeister   | \$3.600  |          |         |
| 2 shot Jagermeister   | \$6.600  |          |         |
| 4 shot Jagermeister   | \$12.100 |          |         |
| LICORES   | NORMAL   | INFARTO  |         |
| Carolans 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 |
| El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá |          |         |
| 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 |         |

### PAPAS

Up-grade de papas normal a papa rústica o infarto

|   | NORMAL   | RÚSTICA  | INFARTO  |
|---|----------|----------|----------|
| PAPAS FRITAS  | \$7.900  | \$9.500  | \$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.  |          |          |          |
| PAPAS SAURIO  | \$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 |          |
| Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.                             |          |          |          |
| HURACAN HOT   | \$10.900 | \$12.500 | \$15.600 |
| Lomo queso fundido, tocino, tomate, cebollín.   |          |          |          |
| PAPAS MECHADA   | \$10.900 | \$12.500 | \$15.600 |
| Carne mechada, queso fundido y pimentón.  |          |          |          |
| CHORILLANA MECHADA  | \$11.900 | \$13.500 | \$16.600 |
| Carne mechada, chorizillo, tocino crispy, cebolla caramelizada 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-FRITES MEX   | \$10.900 | \$12.500 | \$15.600 |
| Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.     |          |          |          |
| TORNADO VEGGIE  | \$10.900 | \$12.500 | \$15.600 |
| Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.  |          |          |          |
| BARBIANAS   | \$10.900 | \$12.500 | \$15.600 |
| Camarones, tomate, choco, cebollín, queso fundido y sour cream.   |          |          |          |
| PAPAS INFARTO   | \$15.600 |          |          |
| 1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa mezza de pollo. |          |          |          |

### 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.   |         |
| Barbarger   | \$7.400 |
| Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.  |         |
| Barbaluco   | \$7.400 |
| Churrasco o Pollo Pirata  | \$7.400 |
| Churrasco/ 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 Brochetas de Camarón apañadas en panko y pinzas de jaiba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro. |         |
| 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 crispada en Marraqueta vegana  |         |

Todas las variaciones con: Papas del Barba, salsa rocoto y sour cream

Agremados: Cheddar, 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, Camarón o Mixta   | \$8.400 |         |
| Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada                                 |         |         |
| Vegetariana   | \$7.700 |         |
| Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choco y cebollín.                          |         |         |
| Veganilla Tornado   | \$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. |         |         |

### 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 |         |
| Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas. |         |         |         |
| BARBA ROJA  | \$6.800 | \$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 |         |
| Stolichnaya, limón y Ginger Beer.   |         |         |         |
| SINGANI MULE  | \$7.100 | \$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 |         |
| Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster.   |         |         |         |
| PURPLE PARADISE   | \$5.100 | \$6.100 | \$7.600 |
| Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.                   |         |         |         |
| 7 MARES   | \$5.100 | \$6.100 | \$7.600 |
| Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Sprite.                |         |         |         |
| PADRINO   | \$4.900 | \$5.900 | \$7.400 |
| Grant's, Amaretto y marraquin.  |         |         |         |
| 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 |         |
| Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.  |         |         |         |
| PINK SOUR   | \$3.900 | \$4.400 | \$5.900 |
| Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.  |         |         |         |
| CAIPIROSKA LIME   | \$4.400 | \$5.400 | \$6.900 |
| Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.   |         |         |         |
| COPA SANGRIA BARBA BLANCA   | \$4.900 | \$5.900 | \$7.400 |
| Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal                 |         |         |         |
| COPA SANGRIA BARBAZUL   | \$4.900 | \$5.900 | \$7.400 |
| Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral            |         |         |         |
| CAIPIRINA CACHAÇA 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 |         |         |
| 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)  | \$4.800 | \$5.800 | \$7.300 |
| Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada) |         |         |         |
| Mojito Polaco  | \$4.800 | \$5.800 | \$7.300 |
| Con Stolichnaya  |         |         |         |
| Mojito   | \$7.100 | \$8.700 |         |
| Con bebida energética  |         |         |         |
| Jack Mojito  | \$7.600 | \$9.100 |         |
| Jack Daniel's, berries y menta   |         |         |         |
| Mojito Jager   | \$6.500 | \$8.000 |         |
| Mojito cubano con Jagermeister   |         |         |         |
| Mojito Espumoso  | \$4.800 | \$5.800 | \$7.300 |
| Espumante 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 | \$5.200 | \$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   | \$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  
 Upgrade Producto Mejorado

### • 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 cubo, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochetas de Camarón apañadas en panko y pinzas de jaiba. 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 salta. 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 |
| Variedades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano, aceitunas, salame, mix, sour cream, salsa rocoto y tostadas.  |          |
| TORNADO MIX  | \$17.990 |
| Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.   |          |
| PICOTEO  | \$14.990 |
| Pollo salteado, camarones apañados, empanadas mechadas queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopapillas. Sour cream, salsa rocoto y salsa de cilantro, salsa pebre  |          |
| TRI-CARNE  | \$15.990 |
| Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuatorianos al ajillo, acompañado de tostadas salsas 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 SOPA PILLA   | \$9.990  |
| Mechada, sopapillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.   |          |
| Piqueos  |          |
| Crudo Barbazul   | \$9.990  |
| Tarido de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas.   |          |
| Ceviche  | \$8.990  |
| Ceviche de salmón y camarón acompañado en tostadas, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de cilantro.   |          |
| Ceviche a La Peruana   | \$8.990  |
| Ceviche de salmón, choco peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y lim   |          |