

BARBAZUL LUNCH 2X1

Lunes a Viernes
14 a 16 hrs



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

EL EQUIPO MAT MONSTER ENERGY NOS VISITA ESTE JUEVES DESDE LAS 19:00 HORAS!!



NO TE PIERDAS LA OPORTUNIDAD DE VER LA MAT TRUCK Y PARTICIPA EN EL CORN HOLE MONSTER POR: POLERAS, STICKERS, PINS, LANYARD, PRODUCTOS Y MÁS!!

PREMIOS Y CONCURSO HASTA AGOTAR STOCK

LOS CLÁSICOS

WISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	\$7.100	\$8.600	\$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	\$11.990
Grant's Smoky Cask	\$5.600	\$7.400	\$9.200
Tullamore DEW	\$7.100	\$8.900	\$10.700
Monkey Shoulder	\$6.100	\$7.900	\$9.700
Woodford Reserve	\$6.100	\$7.900	\$9.700
Clavo Oxidado	\$6.600	\$8.400	\$10.200
Whisky Grant's, Drambuie	\$6.600	\$8.400	\$10.200
Oxidado Jack	\$7.600	\$9.400	\$11.200
Jack Daniel's, Drambuie	\$7.600	\$9.400	\$11.200
John Collins	\$4.800	\$5.800	\$6.800
Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$4.800	\$5.800	\$6.800
Drambuie Collins	\$4.800	\$5.800	\$6.800
Drambuie, limón, agua mineral.	\$4.800	\$5.800	\$6.800
TENNESSE WHISKEY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's Old N°7	\$6.600	\$8.400	\$10.200
Jack Daniel's Honey/ Fire	\$6.600	\$8.400	\$10.200
Jack Daniel's Apple	\$6.600	\$8.400	\$10.200
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$9.990	\$11.800	\$13.600
Jack Daniel's Single Barrel	\$9.990	\$11.800	\$13.600
Shot Jack Daniel's Fire	\$3.600	\$4.400	\$5.200
PISCO	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$3.800	\$4.400	\$5.000
Mistral 35°	\$3.900	\$4.600	\$5.300
Mistral 40°	\$4.400	\$5.400	\$6.400
Mistral Nobel 40°	\$4.600	\$5.600	\$6.600
Mistral Nobel D.O. 46°	\$4.600	\$5.800	\$7.100
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.400	\$8.900	\$10.400
Espirión de los Andes 40°	\$5.400	\$6.400	\$7.400
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
VOVKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$4.900	\$5.600	\$7.100
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vanilla, 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
SOBR	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
Pisco Sour Barbazul	\$3.200	\$3.800	\$4.400
Peruano Gran Cruz	\$3.400	\$4.400	\$5.400
Papas fritas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ	\$3.200	\$3.800	\$4.400
Frangelico Sour	\$3.400	\$3.800	\$4.400
Clásico Sour con Jack Daniel's Honey	\$3.400	\$3.800	\$4.400
Jack Manzana Sour	\$5.900	\$6.900	\$7.900
Clásico Sour con Jack Daniel's Apple	\$5.900	\$6.900	\$7.900
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	\$4.400	\$5.200
2 shot Jagermeister	\$6.600	\$8.000	\$9.400
4 shot Jagermeister	\$12.100	\$14.800	\$17.500
LICORES	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Carols	\$5.100	\$6.100	\$7.100
Irish Whisky Cream	\$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/ Cucarachs	\$3.100	\$4.100
Herradura Añejo	\$4.000	\$5.000
Paleta 4 Shot Jimador	\$10.500	\$13.500
Paleta 4 Shot Herradura	\$14.500	\$17.500

PAPAS

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

	NORMAL	RÚSTICA	1,5 KG
PAPAS FRIENZAS	\$7.900	\$9.500	\$12.600
PAPAS PROFITAZ	\$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
PAPASAURO	\$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
BARBAFRITES	\$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, chorizillo, tocino crispy, cebollín a 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 MIX	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.	\$10.900	\$12.500	\$15.600
TORNADO VEGGIE	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín	\$10.900	\$12.500	\$15.600
BARBARIANAS	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Champiñones, tomate, choco, cebollín, queso fundido y sour cream.	\$10.900	\$12.500	\$15.600
PAPAS INFARTO	\$15.600	\$18.600	\$21.600
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebolla caramelizada y la famosa mezza rústica.	\$15.600	\$18.600	\$21.600

SANDWICHES

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

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

Quesadillas	\$1.300
2 Tortillas acompañadas de salsa rocoto y porotos negros	\$1.300
Tornado	\$7.700
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.	\$7.700
Mechada	\$8.400
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento	\$8.400
Carne, Pollo, Camarón o Cebolla	\$8.400
Tortillas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	\$8.400
Vegetariana	\$7.700
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choco y queso fundido.	\$7.700
Veganilla Tornado	\$7.700
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.	\$7.700
Veganilla Ranchera	\$8.400
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	\$8.400

QUESADILLAS

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 cereza.	\$5.300	\$6.400	\$7.900
CAPITAN 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 marrasquino.	\$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	\$6.900
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal	\$4.900	\$5.900	\$6.900
COPA SANGRIA BARBAZUL	\$4.900	\$5.900	\$6.900
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambue, canela y mineral	\$4.900	\$5.900	\$6.900
CAIPIRINA CACHAÇA 51	\$4.600	\$5.600	\$7.100
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	\$4.600	\$5.600	\$7.100
LONG ISLAND ICE TEA	\$5.300	\$6.300	\$7.800
TRADICIONAL	\$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	\$7.600
MARTINI	\$5.600	\$6.600	\$7.600
NEGRONI	\$5.300	\$6.300	\$7.300

¡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)	\$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 Undurraga 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
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	\$9.000
Bayou Spiced	\$4.400	\$5.800	\$7.300
Daiquiri	\$4.400	\$5.800	\$7.300
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano	\$4.400	\$5.800	\$7.300
Piña Colada	\$4.400	\$5.800	\$7.300
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.

• 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	\$15.990
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.	\$15.990
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.	\$16.990
TABLA DE MARISCOS	\$17.990
Salmón en cubo, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochetas de Camarón apañados en peño y pinzas de jaiba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	\$17.990
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.	\$17.990
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.	\$14.990
TABLA APANADO	\$16.990
Calamares, Camarones y pollo apañado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	\$16.990
TRONCO QUESO	\$14.990
Variedades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	\$14.990
TRONCO MIX	\$17.990
Carne, pollo y chorizillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	\$17.990
PICOTES	\$14.990
Pollo salteado, camarones apañados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopapillas. Sour cream, salsa rocoto y salsa de cilantro, salsa pebre	\$14.990
TRI-CARNES	\$15.990
Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones ecuator	