

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	
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		
VOODKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$4.900	\$5.600	\$7.100
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, 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
Bickens	\$5.400	\$6.290	\$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	
Peruano 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			
Clásico 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		\$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	HAPPY	NORMAL	
Margarita	\$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		

MIXOLOGÍA

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

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITAN GREEN	\$5.300	\$6.400	\$7.900
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
CAPITAN 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
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
PADRINO	\$4.900	\$5.900	\$7.400
Grant's, Amaretto y marrasquino.			
BÁRBARO	\$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	
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		
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal			
COPA SANGRIA BARBAZUL	\$4.900		
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambue, canela y mineral			
CAIPIRINA CACHACA 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 Espumante	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Mojito 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	\$5.000	\$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	\$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.

• 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 grillá 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 Brochetas de Camarón apanados en panico y pinzas de jalapa. Todo esto sobre una grillá caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	
TABLA OCEANO	\$17.990
Pinzas de jalapa, 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 quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano ahumados, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
TRONCO MIX	\$17.990
Carne, pollo y chorricillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
PICOTE	\$14.990
Pollo salteado, camarones apanados, empanadas, mechadas 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 grillá caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de queso 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 CHAMPI - Agregado: 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	\$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:	
-Deluxe: Camarón, pollo al estragón y queso.	
-Tornado: Mezcla tornado y queso.	
-Huracán Hot: Lomo, tocino ahumado, tomate, cebollín y queso.	
-BarbaMechada: Carne mechada y queso.	
Mix Empanadas Caseras (8u)	\$11.990
Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracán Hot, BarbaMechada.	

WWW.BARBAZUL.CL

* CERVEZAS *

SCHOP 500 cc. / NACIONAL	HAPPY \$3.000	\$3.600
Cristal		
SCHOP 500 cc. / PREMIUM		
Heineken	\$3.300	\$4.100
Austral Calafate Ale	\$3.900	\$4.300
Torobayo	\$3.900	\$4.300
IPA	\$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/ Arándano / 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	\$3.900	
Lager Belga/ Ale/ Maqui		
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 ENERGY DRINK: Regular / Ultra / Paradise \$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 \$8.100
- Monster + Jagermeister
- + Dolls \$9.100
- Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal \$15.990
- + Undurraga Brut Royal
- 2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	\$6.600
Ron Flor de Caña 5 Años	\$7.400
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	\$10.500
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	
Sangría Barba Blanca	\$10.500
Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	
Jarra Caipirina Pirata	\$12.500
Cachaça 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	
Mojito Gigante	\$13.900
Elige tu mojito preferido versión 1.7 lts.	

Ensalada

Ensalada Barbazul	\$6.900
Base: Lechuga Hidropónica, duraznos, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro. Escoje tu ingrediente principal: Pollo, Camarón, Mechada, Milanesa o Hamburguesa Quinoa.	
Carpaccio	
Carpaccio de Res	\$8.490
Carpaccio de res, queso parmesano, pimentón en cubos.	
Salmón & Rúcula	\$9.100
Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.	

POSTRE

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

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:	
Errázuriz Max Reserva	\$20.000
Errázuriz Reserva Series	\$13.000
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.000
CARMÈNERE:	
Errázuriz Max Reserva	\$20.000
Calterra Tributo	\$17.000
Errázuriz Reserva Series	\$13.000
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.000
MERLOT:	
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.000
SAUVIGNON BLANC:	
Errázuriz Reserva Series	\$13.000
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

NACIONAL ESPUMANTES