

# BARBAZUL LUNCH 2X1

Lunes a Viernes  
12:30 a 15 hrs



CEVICHES

SANDWICH

PAPASLUNCH

\*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	\$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 Gin, jugo de limón endulzado, mineral	\$4.600	\$5.800	
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 Clásico Sour con Jack Daniel's Apple	\$5.900	\$6.590	
Pisco Sour XL	\$3.800	\$4.700	
Amareto Sour	\$3.200	\$3.800	
Chardonay Sour	\$3.200	\$3.800	
JAGERMEISTER	HAPPY	NORMAL	INFARTO
1 shot jagermeister	\$3.600		
2 shot jagermeister	\$6.600		
4 shot jagermeister	\$12.100		
LICORES	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Cangolans 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

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 Tamaño Infarto

	NORMAL	RÚSTICA	INFARTO
PAPAS FRITAS	\$7.900	\$9.500	\$12.600
PAPAS PROVENZAL	\$8.500	\$10.100	\$13.200
PAPAS FRITAS con Queso	\$9.900	\$11.500	\$14.600
Papas fritas con choc y ciboulette.			
PAPASALRIO	\$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.			
BARBAFRIES	\$10.900	\$15.600	
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
HURACÁN HOT	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Lomo queso fundido, tocino, tomate, cebollín.			
PAPAS MECHADA	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Carné mechada, queso fundido y pimentón.			
CHORILLANA MECHADA	\$11.900	\$13.500	\$16.600
Carné mechada, chorillo, 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-FRIES MEX	\$10.900	\$12.500	\$16.590
Carné molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.			
TORNADO VEGGIE	\$10.900	\$12.500	\$16.600
Carné molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín			
BARBARIANAS	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.			
PAPAS INFARTO	\$15.600		
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, chorillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			

## 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 Churrasco o Pechuga de Pollo a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	\$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
Milana Pirata Milana carne de vacuno doblemente apañada, acompañada de palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	\$7.400
Del Mar ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula, mayonesa.	\$7.400
Hamburguesa Quinoa Champiñones salteados, tomate, palta y mayo.	\$7.400
Vig Burger Beyond Burger, 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	\$7.700
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.	
Mechada	\$8.400
Carné mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento	
Tortillas, Pollo, Camarón o Mixta	\$8.400
Cortadas rellenas con queso, pimiento y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$7.700
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo y cebollín.	
Veganilla Tornado	\$7.700
Carné molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.	
Veganilla Ranchera	\$8.400
Carné molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebolla, poroto negro y cilantro.	

## 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
CAPITAN 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 Undurruga Brut Royal	\$4.900		
COPA SANGRIA BARBAZUL Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral	\$4.900		
CAIPIRINA 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)	\$4.800	\$5.800	\$7.300
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)			
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 Espumante Espumante Undurruga 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	\$4.400	\$5.800	\$7.300
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano			
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 lo 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: 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 rocoto 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 apañados en panko y pinzas de jalba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	\$17.990
TABLA OCEANO Pinzas de Jalba, 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 apañado 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, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	\$14.990
TRONCO MIX Carne, pollo y choricillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	\$17.990
PICOTEO 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 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 SOPAPILLA Mechada, sopapillas, 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 rocoto (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 apañadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.	\$8.990
Empanadas de Queso Mozzarella Empanadas de queso (5u)	\$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

## CERVEZAS

SCHOP 500 cc./NACIONAL Cristal	HAPPY \$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
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/ Arandano / Miel		\$3.900
Gran Torobayo 7,5° / Trigo / Gran lager		\$4.500
Austral: 		