

BARBAZUL LUNCH 2X1

Lunes a Viernes
14 a 16 hrs



CEVICHE

SANDWICH

PAPAS LUNCH

*SE PAGA EL PRODUCTO DE MAYOR VALOR
*PROMO NO VÁLIDA 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	\$7.600	\$9.400	
Oxidado Jack	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Jack Daniel's, Drambuie	\$4.800	\$5.800	\$7.600
Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$4.800	\$5.800	\$7.600
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°	\$3.900	\$4.400	\$5.900
Mistral 35°	\$3.900	\$4.400	\$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	
Espirítu 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
Bull Dog	\$5.400	\$6.300	\$7.800
Tom Collins	\$4.600	\$5.800	
GIN, jugo de limón endulzado, mineral			
SOOR	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	
Papauo 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	HAPPY	NORMAL	INFARTO
1 shot jagermeister	\$3.600		
2 shot jagermeister	\$6.600		
4 shot jagermeister	\$12.100		
LICORES	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Campari	\$5.400		
Fernet Branca	\$5.400		
Amaretto Disaronno	\$6.600		
Drambuie	\$6.600		
Frangelico	\$5.100		
Chambord	\$6.600		

TEQUILA

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	

PAPAS

Up-grade de papas normal a **papa rústica** o **Tamaño Infarto**

PAPAS FRITAS	NORMAL	RÚSTICA	1,5 KG
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.			
PAPASURIO	\$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.			
BARBARIAS	\$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
Carne mechada, queso fundido y pimentón.			
CHORILLANA MECHADA	\$11.900	\$13.500	\$16.600
Carne mechada, choridillo, tocino crispy, cebollín a 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 MELX	\$10.900	\$12.500	\$16.590
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.			
TORNADO VEGGIE	\$10.900	\$12.500	\$16.600
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín			
BARBARIAS	\$10.900	\$12.500	\$15.600
Champiñones, tomate, cebollín, queso fundido y sour cream.			
PAPAS INFARTO	\$15.600		
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, choridillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla Barbazul.			

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.	
Barbaburger	\$7.400
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla fresca, mayonesa y queso fundido.	
Barbaluco	\$7.400
Churrasco o Pollo Pirata	\$7.400
Churrasco o 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 palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	
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 Crispy en Marraqueta vegana.	

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
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimentón	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$8.400
Tortillas rellenas con queso, pimentón y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$7.700
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo y cebollín.	
Vegetariana 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.			
CAPITAN BLOOD	\$6.400	\$7.900	
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en azúcar.			
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 marraquino.			
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	
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
CAPIROSKA 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			
CAPIRINA 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	\$5.000	\$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.

Para ayudar tu lectura:
N Producto nuevo, V 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 apañados en paño 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 palta. 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.	
TRONCO QUESO	\$14.990
Variadas de quesos: chanco, camembert, edam, maní, aceitunas, salame, mari, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
TRONCO MIX	\$17.990
Carne, pollo y choridillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, maní, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
PICOTEO	\$14.990
Pollo salteado, camarones apañados, papas fritas y mechadas barbazul, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopachos. Sour cream, salsa rocoto y salsa de cilantro, salsa pebre	
TRI-CARNES	\$15.990
Lomo salteado al ajillo, pollo a la mostaza y camarones de rocoto y sour cream.	
PROVOLETA A LA GRILLA	\$9.990
Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados y pimentón, acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.	
MECHADA SOPAPILLA	\$9.990
Mechada, sopapillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.	
Piqueas	
Crudo Barbazul	\$8.990
Tartar 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	
PREPARA CHAMPI	\$2.690
Agrega: Champiñones salteados.	
Nachos Barbazul	\$9.990
Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.	