



 **BARBA** 
FONDA

Choripan	\$1.500
Anticucho	\$3.990
Empanada Pino	\$2.590
Empanada de Queso	\$2.000
Terromoto	\$2.900
Terremoto Infarto	\$3.900

17, 18, 19 Y 20 HORARIO ESPECIAL: DE 11 A 20 HRS

LOS CLÁSICOS

WHISKY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años		\$7.100	\$8.400
Glenfiddich 15 años		\$8.600	\$9.900
Glenfiddich 18 años		\$12.990	\$14.300
Grant's Triple Wood		\$7.990	\$9.300
Grant's Smoky Cask		\$5.600	\$6.900
Tullamore DEW		\$7.100	\$8.400
Monkey Shoulder		\$6.100	\$7.400
Woodford Reserve		\$6.100	\$7.400
Clavo Oxidado Whisky Grant's, Drambuie		\$6.600	\$7.900
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie		\$7.600	\$8.900
John Collins	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Whisky Grant's, limón, agua mineral			
Drambuie Collins	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Drambuie, limón, agua mineral.			
TENNESSE WHISKEY	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's Old N°7		\$6.600	\$7.900
Jack Daniel's Honey/ Fire		\$6.600	\$7.900
Jack Daniel's Gentleman Jack		\$7.990	\$9.300
Jack Daniel's Single Barrel		\$9.990	\$11.300
Shot Jack Daniel's Fire		\$3.600	
PISCO	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$3.500	\$4.100	\$5.400
Mistral 35°	\$3.600	\$4.300	\$5.400
Mistral 40°	\$4.100	\$5.100	\$6.400
Mistral Nobel 40°	\$4.300	\$5.300	\$6.600
Mistral Nobel D.O. 46°	\$4.300	\$5.300	\$6.600
Mistral Gran Nobel 40°		\$7.100	\$8.400
Espíritu de los Andes 40°	\$5.100	\$6.100	\$7.400
Horcón Quemado 35°	\$4.100	\$5.100	\$6.400
Horcón Quemado 40°	\$4.300	\$5.300	\$6.600
Shot Mistral Nobel Fire		\$3.600	
VODKA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$4.600	\$5.300	\$6.600
Original y Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)			
Stolichnaya Elit		\$7.600	\$8.900
Finlandia/Sabores	\$5.100	\$5.600	\$6.900
Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit			
RUSO Negro o Blanco*	\$4.800	\$5.500	\$6.800
Stolichnaya, licor de café, crema*			
GIN	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Hendrick's	\$5.600	\$6.600	\$7.900
Bickens	\$5.100	\$5.990	\$7.300
Tom Collins	\$4.300	\$5.500	
GIN, jugo de limón endulzado, mineral			
SOUR	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour	\$2.900	\$3.500	
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre, con Pisco Tres R			
Pisco Sour Barbazul	\$2.900	\$3.500	
Peruano Gran Cruz	\$3.100	\$4.100	
Frangelico Sour	\$2.900	\$3.500	
Honey Sour	\$3.100	\$3.500	
Clásico Sour con Jack Daniels Honey			
Pisco Sour XL	\$3.500	\$4.400	
Amaretto Sour	\$2.900	\$3.500	
Chardonnay Sour	\$2.900	\$3.500	
TEQUILA	HAPPY	NORMAL	INFARTO
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		\$3.990	
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	\$5.100		
Fernet Branca	\$5.100		
Amaretto Disaronno	\$6.600		
Drambuie	\$6.600		
Frangelico	\$5.100		
Chambord	\$6.600		

BARBAZUL MIXOLOGÍA

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

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
CAPITÁN GREEN	\$4.990	\$6.100	\$7.400
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.			
CAPITÁN BLOOD		\$6.100	\$7.400
Flor de Caña, Flor de Caña coco, Daiquiri de frutilla y piña colada frozen separado en capas.			
BARBA ROJA		\$6.500	\$7.800
Flor de Caña, jugo de mango, piña, naranja, granadina, Amaretto.			
SPIDERMAN	\$4.800	\$6.100	\$7.400
Stolichnaya, granadina, Blue Curaçao, tónica.			
MOSCOW MULE		\$6.800	\$8.100
Stolichnaya, limón y Ginger Beer.			
SINGANI MULE	\$6.800	\$8.100	
Destilado en base a uva producido a más de 1.600 mt de altura, Limón y Ginger Beer			
VIAGRA		\$7.300	\$8.600
Stolichnaya, Blue Curaçao, Monster			
PURPLE PARADISE	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Flor de Caña, Amaretto, Flor de Caña coco, jugo de arándano y jugo de piña.			
7 MARES	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.			
PADRINO	\$4.600	\$5.600	\$6.900
Grant's, Amaretto y marrasquino.			
BÁBARO	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.			
ELECTRIC LEMONADE	\$4.800	\$5.800	\$7.100
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.			
PINK MULE	\$6.600	\$7.900	
Gin Frutilla, jugo de limón y Ginger beer.			
PINK SOUR	\$3.600	\$4.100	
Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.			
CAIPIROSKA LIME	\$4.100	\$5.100	\$6.400
Stolichnaya, limón de pica y toque de Soda.			
COPA SANGRÍA BARBA BLANCA	\$4.600		
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal			
COPA SANGRÍA BARBAZUL	\$4.600		
Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral			
CAIPIRIÑA CACHAÇA 51	\$4.300	\$5.300	\$6.600
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.			
LONG ISLAND ICE TEA	\$4.990	\$5.990	\$7.300
COSMOPOLITAN		\$5.300	
KIR ROYAL	\$2.990	\$3.700	
MANHATTAN		\$5.300	
MARTINI		\$5.300	
NEGRONI	\$4.990	\$5.990	

¡MOJITO!

	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Mojito (Flor de Caña)	\$4.500	\$5.500	\$6.800
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)			
Mojito Polaco	\$4.500	\$5.500	\$6.800
Con Stolichnaya			
Mojito Energético	\$6.800	\$8.200	
Con Monster			
Jack Mojito	\$7.300	\$8.600	
Jack Daniel's, berries y menta			
Mojito Jager	\$6.200	\$7.500	
Mojito cubano con Jagermeister			
Mojito Espumoso	\$4.500	\$5.500	\$6.800
Espumante Undurraga Brut Royal			
Mojito Ice	\$4.500	\$5.500	\$6.800
Con Helado de Piña			
RON	HAPPY	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña:			
5 Años Reserva	\$4.100	\$4.700	\$6.000
7 Años Gran Reserva	\$4.500	\$4.990	\$6.400
12 Años Centenario		\$5.600	\$7.000
Bayou Spiced	\$4.100	\$5.500	\$6.800
Daiquiri	\$4.100	\$5.500	\$6.800
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano			
Piña Colada	\$4.100	\$5.500	\$6.800
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.

CERVEZAS

SCHOP 500 cc. /NACIONAL	HAPPY	
Cristal	\$2.700	\$3.300
SCHOP 500 cc. /PREMIUM		
Heineken	\$2.990	\$3.800
Austral Calafate Ale	\$3.600	\$3.990
Torobayo	\$3.600	\$3.990
INDIVIDUAL NACIONAL:		
Cristal/ Cristal Light		\$2.800
PREMIUM E INTERNACIONALES:		
Royal Guard Lager	\$2.990	
Royal Guard IPA	\$2.990	
Royal Guard Smooth Lager	\$2.990	
Royal Guard Amber Ale	\$2.990	
Heineken	\$2.990	
Sol	\$2.990	
Coors Original	\$2.990	
ESPECIALIDAD:		
Kunstmann:		
Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arandano / Miel		\$3.600
Gran Torobayo 7,5° / Trigo / Gran lager		\$4.200
Austral:		
Lager/ Calafate Ale/ Patagona /Ruibarbo		\$2.990
Torres del Paine		\$4.200
Imperial		\$2.990
Dolbek		\$3.600
Lager Belga/ Ale/ Maqui		
Szot Ambar		\$3.600
Guayacán Stout/ IPA		\$3.600
Blue Moon		\$3.600
SIN ALCOHOL:		
Cristal Cero / Radler		\$2.700
Kunstmann Sin Alcohol		\$3.200
Heineken 0.0		\$3.200
Agregado Michelada		\$800

MONSTER

MONSTER ENERGY DRINK	\$3.100
Regular / Sugar Free	
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
1 Monster + Jagermeister	
Dolls	\$9.100
1 Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	
Undurraga Brut Royal	\$15.990
2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	\$6.300
Ron Flor de Caña 5 Años	\$7.100
Barbamonster	\$7.600
2 Cortos Mistral +1 bebida + 1 Monster	
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$8.600
Whisky Grant's Triple Wood	\$8.600
Whisky Tullamore DEW	\$9.990
Whisky Glenfiddich 12	\$11.990
Jack Daniel's Old N°7	\$11.990

JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul	\$9.990
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	
Sangría Barba Blanca	\$9.990
Duraznos Macerados con maracuyá, Vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	
Jarra Caipiriña Pirata	\$11.990
Cachaca 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	
Mojito Gigante	\$13.400
Elige tu mojito preferido versión 1.7 lts.	

PAPAS del Barba

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

NORMAL RÚSTICA 1,5 KG

PAPAS FRITAS	\$7.300	\$8.990	\$11.990
PAPAS PROVENZAL	\$7.900	\$9.590	\$12.590
Papas fritas al ajillo y perejil.			
PAPAS FRITAS CQC	\$9.300	\$10.990	\$13.990
Papas fritas con queso & ciboulette.			
PAPASAURO	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y salsa BBQ.			
PAPAS TORNADO	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas cubiertas de carne molida picante, cebollín y queso fundido.			
CHICKEN CHIPS	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas, pollo, queso fundido, champiñón, tomate y sour cream.			
PAPAS DELUXE	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Papas fritas cubiertas de camarones, pollo al estragón y queso fundido.			
BARBAFRIES	\$10.300	\$14.990	
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, ciboulette y sour cream.			
HURACÁN HOT	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Lomo queso fundido, tocino, tomate, cebollín.			
PAPAS MECHADA	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Carne mechada, queso fundido y pimentón.			
CHORILLANA MECHADA	\$11.300	\$12.990	\$15.990
Carne mechada, choricillo, tocino crispy, cebolla caramelizada y huevo frito.			
PAPAS TRICARNES	\$11.300	\$12.990	\$15.990
Lomo al ajillo, pollo a la mostaza, camarones al pil pil y queso fundido.			
VE-FRIES MEX	\$10.300	\$11.990	\$15.990
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros, mix pimientos.			
TORNADO VEGGIE	\$10.300	\$11.990	\$15.990
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín			
BARBARIANAS	\$10.300	\$11.990	\$14.990
Champiñones, tomate, choclo, cebollín, queso fundido y sour cream.			
PAPAS INFARTO			\$14.990
1,5 kg de papas fritas cubiertas de carne, choricillo, cebolla caramelizada y la famosa mezcla tornado.			



SANDWICHES

Barbazul	\$6.990
Churrasco a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido.	
Barbasaurio	\$6.990
Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispy de tocino.	
Barbaburger	\$6.990
Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla frita, mayonesa y queso fundido.	
Barbaluco	\$6.990
Churrasco o Pollo Pirata	\$6.990
Churrasco o Pechuga de Pollo a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	
Barbamechada	\$7.600
Mechada casera, tomate, palta, mayo y queso fundido	
Milanesa Pirata	\$6.990
Tierna carne de vacuno doblemente apanada, acompañada de palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	
Del Mar	\$6.990
Salmón ahumado, palta, tomates, pepinillos, rúcula mayonesa.	
Hamburguesa Quinoa	\$6.990
Champiñones salteados, tomate, palta y mayo.	
Vig Burger	\$9.990
Beyond Burger, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa y marraqueta vegana.	
Vig Saurio	\$9.990
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	\$7.200
Tortillas rellenas de carne molida picante y queso.	
Mechada	\$7.900
Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimienta	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$7.900
Tortillas rellenas con queso, pimienta y cebolla caramelizada.	
Vegetariana	\$7.200
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choclo y cebollín.	
Veganilla Tornado	\$7.200
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, cebollín.	
Veganilla Ranchera	\$7.900
Carne molida picante vegana, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, poroto negro y cilantro.	

Para ayudar tu lectura:
N Producto nuevo **V** Producto Vegetariano o Vegano **U** Upgrade **M** Producto Mejorado

• TABLAS •

PICADILLO	\$14.990
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	\$14.990
Greda de Camarones al pil-pil, Greda de pollo al pil-pil, Mix de empanadas caseras, acompañado de Sour Cream y pebre.	
TABLA BARBAZUL	\$15.990
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	\$16.990
Salmón en cubo, camarones y calamares salteados al ajillo, acompañados de Brochetas de Camarón apanados en panko y pinzas de jaiba. Todo esto sobre una grilla caliente junto a nuestras salsas de rocoto y salsa de cilantro.	
TABLA OCEANO	\$16.990
Pinzas de Jaiba, machas a la parmesana y ceviche de Salmón. Acompañado de salsa de cilantro, salsa de rocoto y tostadas.	
TABLA SIN ROLLOS	\$13.990
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	\$15.990
Calamares, Camarones y pollo apanado acompañado de papas rústicas, salsa BBQ y sour cream.	
TRONCO QUESO	\$13.990
Variedades de quesos: chanco, camembert, edam, ahumado, queso cabra acompañado de jamón serrano aceitunas, salame, mani, sour cream, salsa rocoto y tostadas.	
TRONCO MIX	\$16.990
Carne, pollo y choricillo cocktail, acompañado de quesos chanco, camembert, edam, mani, aceitunas, salame, tostadas, salsas sour cream y rocoto.	
PICOTEO	\$13.990
Pollo salteado, camarones apanados, empanadas mechada queso, quesadilla de carne queso, papas fritas y sopaipillas. Sour cream, salsa rocoto y salsa de cilantro, salsa pebre	
TRI-CARNES	\$14.990
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 **\$8.990**

Sobre una grilla caliente provoleta, champiñones salteados, pimentón grillado acompañado de pan de la casa y salsa de rocoto.

MECHADA SOPAIPILLA **\$8.990**

Mechada, sopaipillas, salsa rocoto, pebre, queso fundido.

Piqueos

Crudo Barbazul **\$7.990**

Tartar de vacuno acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas

Ceviche **\$7.990**

Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas

Ceviche a La Peruana **\$7.990**

Ceviche de salmón, choclo peruano y rocoto macerado en aceite de oliva cebolla morada y limón

Machas a La Parmesana **\$15.990**

20 (u) de machas a la parmesana

Camarones Ecuatorianos Apanados **\$8.600**

Acompañados de salsa de cilantro y sour cream

Greda Pil-Pil **\$7.990**

Elige: Pollo, Carne o Camarón, salteados al ajillo y vino blanco con un toque de merquen y tostadas

Gredas Champi **\$7.990**

Champiñones al Pil Pil o al Ajillo

UPGRADE CHAMPI **Agrega:** Champiñones salteados. **\$1.690**

Nachos Barbazul **\$6.990**

Tortillas de trigo caseras bañadas en salsa tornado (carne molida semi-picante), queso cheddar, sour cream y pimientos.

Bolitas de Carne con Nachos **\$8.600**

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 **\$7.990**

Croquetas de pollo y bechamel apanadas, papas fritas, acompañadas por nuestra salsa de Rocoto y Sour cream.

Empanadas de Queso Mozzarella **\$6.990**

Empanadas de la casa (5u) **\$6.990**

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.

Mix Empanadas Caseras (8u) **\$9.990**

Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tornado, Huracan Hot, BarbaMechada.

Ahora en nuestra web puedes hacer todo!
WWW.BARBAZUL.CL



Pide Online Delivery o llevar.



Reserva en tu Barba favorito.



Cotiza y compra paquetes de productos

Ensalada

Ensalada Barbazul **\$6.600**
 Base: Lechuga Hidroponica, berros, rúcula, aceitunas y aderezo de cilantro.
Escoge tu ingrediente principal: Pollo, Camarón, Mechada, Milanesa o Hamburguesa Quinoa.

Carpaccio

Carpaccio de Res **\$7.990**
 Carpaccio de res, queso parmesano, pimentón en cubos.

Salmón & Rúcula **\$8.600**
 Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.

POSTRE

Brownie Barbazul **\$4.300**
 Tibio biscocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate.

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:

Errázuriz Max Reserva **\$18.990**

Errázuriz Reserva Series **\$11.990**

Undurraga Sibarís Gran Reserva **\$10.990**

CARMÈNÈRE:

Errázuriz Max Reserva **\$18.990**

Caliterra Tributo **\$15.990**

Errázuriz Reserva Series **\$11.990**

Undurraga Sibarís Gran Reserva **\$10.990**

MERLOT:

Undurraga Sibarís Gran Reserva **\$10.990**

SAUVIGNON BLANC:

Errázuriz Reserva Series **\$11.990**

CHARDONNAY:

Errázuriz Reserva Series **\$11.990**

OTRAS CEPAS:

Undurraga Late Harvest (375cc.) **\$7.600**

Morandé Reserva One to One Malbec **\$11.990**

Oveja Negra Reserva

Cabernet Franc/Carménère **\$11.990**

NACIONAL

Undurraga Brut Royal 750 cc. **\$11.990**

Undurraga Dulce **\$11.990**

Undurraga Rose Royal 750 cc. **\$13.990**

Undurraga Extra Brut 750 cc. **\$15.990**

IMPORTADA

Riccadonna (Italia): **\$15.990**

Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco

COPAS

Undurraga Brut Royal **\$3.500**

Riccadonna Chardonnay Brut **\$3.990**

Errázuriz Reserva C.S/S.B **\$3.990**

Ramazzotti Rosato **\$4.800**

Ramazzotti y tónica.

Ramazzotti Spritz **\$4.800**

Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.

Chambord Spritz **\$6.200**

Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal

Hugo **\$6.200**

Licor de sauco, Undurraga Brut Royal, soda y menta

Aperol Spritz **\$5.200**

Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda.

Aperol Original **\$5.990**

Receta italiana con Ricadonna Chardonnay Brut

Cygan **\$2.990**

Sidra de Manzana Botella 275 cc. Libre de Gluten

PREMIUM SOFT DRINKS POTENCIA TU DESTILADO

Fentimans:

Tónica **\$2.600**

Tónica Light **\$2.600**

Tónica Valencian Orange **\$2.600**

Tónica Ginger Beer **\$2.600**

JUGOS

Naturales **\$4.200**

Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango, Maracuyá, Arandano, Piña.

Varadero **\$4.500**

Frutilla, crema de coco

Tusi **\$4.500**

Frambuesa, Chirimoya

Huracán **\$4.500**

Piña, crema de coco

Ross Fundador **\$4.500**

Chirimoya, mango, crema

Frutillar **\$4.500**

Frutilla, frambuesa, arándano, manzana

Limonada Barbazul **\$3.300**

Menta, gengibre

Bebidas **\$1.990**

NUEVA CARTA Sandwich

- ELIGE EL TUYO POR \$6.900 -



BARBA DE LAS CHACRAS
CARNE DE ASIENTO, TOMATE, POROTO VERDE,
AJÍ VERDE, QUESO GOUDA Y MAYO.



BARBA GERMÁNICA
HAMBURGUESA CASERA 200 GR., CHUCRUT,
TOMATE, MAYO.



BARBA CLÁSICA
HAMBURGUESA CASERA 200 GR. O TIERNA PECHUGA
DE POLLO A LA PLANCHA, LECHUGA HIDROPÓNICA,
TOMATE, CEBOLLA MORADA, PEPINILLO DILL, MAYO.



GRINGA ESPECIAL
HAMBURGUESA CASERA 200 GR., QUESO CHEDDAR,
TOCINOCRISPY, AROS DE CEBOLLA, SALSA BBQ.



BARBAVEGGIE 
HAMBURGUESA QUINOA, RÚCULA, TOMATE,
PALTA, ACEITUNAS SEVILLANAS, MAYO.

ACOMPANADAS CON:
**PAPAS DEL BARBA
& SALSA**

**AGREGA POR \$2.200
HAMBURGUESA EXTRA**

CARTA EXCLUSIVA EN A BARBAZUL APOQUINDO
AV. APOQUINDO #7677