


UNAS PAPITAS&VUELVO.

Pide en Formato **Economy** (1 kg) ó **Business** (1.7 kg) 

PAPASNATAS \$8.900 / \$12.900
Papas fritas con queso fundido y salsa de cilantro, ciboulette y ajo.

PAPAS TODAS LAS CARNES \$16.900 / \$21.900
Papas fritas cubiertas con lomo, pollo, solomillo de cerdo al ajillo con chorricillo, queso fundido y toques de cebollin y pimienta.

PAPAS CALEUCHE \$18.900 / \$24.900
Mix de papas fritas chilotas, bañadas en salmón, camarones salteados al ajillo y jaiba a la crema con queso fundido y toques de cilantro.

HAWAIIAN PAPAS \$9.900 / \$14.900
Papas fritas cubiertas con jamón, piña, queso fundido y toques de orégano.

TODAS LAS PAPAS LLEVAN A ROMA \$12.900 / \$17.900
Papas fritas cubiertas con aceitunas negras, tomate, champiñones, jamón acaramelado y queso fundido.

PAPAPIG \$11.900 / \$16.900
Papas fritas cubiertas de pulled pork (carne de cerdo mechada al bbq), queso cheddar, tocino crispy y toques de ciboulette.

PAPAS NORTINAS \$9.900 / \$14.900
Papas fritas cubiertas de lomo, tomate, cebollín, queso fundido y salsa de mango.

PAPAS DEL VALLE \$8.900 / \$13.900
Papas fritas caseras acompañadas con aceitunas, tomate, champiñones, cebolla, choclo y cilantro.

PAPAS CUSQUEÑAS \$10.900 / \$15.900
Papas fritas cubierta con lomo de Vacuno cocinado en sus jugos, tomate, cebolla morada, queso fundido y toques de cilantro.

PAP THAI \$11.900 / \$16.900
Papas fritas, cubierta de camarones salteados al curry y jengibre, bañado en salsa en base a leche de coco y crema, con toques de cebollín.

PAPAS FUGADAS \$11.900 / \$16.900
Papas fritas cubiertas de pollo, camarones al pilpil, cebollin y queso fundido

PAPALONE ... \$ 5.900 / \$9.900
Porción de Papas Fritas.

UN SANGÜCHITO&VUELVO

(Todos vienen con papitas fritas. Escoge Pan frica ó ciabatta) 

PAN SALTADO \$7.900
Vacuno al más estilo peruano, cebolla morada, tomate, ají verde y soya.

ORALE WEY \$7.900
Hamburguesa de la casa acompañada de guacamole, lechuga, cebolla morada y lluvia de nachos.

BACK BURGER \$8.900
Hamburguesa casera rellena con queso azul acompañada de cebolla caramelizada, lechuga, tomate, palta y cebolla morada.

BAJO DEL MAR \$7.900
Pasta de jaiba y salmón a la mayo, palta, lechuga y pasta de ajo.

POLLO VIAJERO \$7.900
Pollo a la plancha, champiñones y pimientos salteados, palta, cebolla caramelizada y rúcula.

BVB (No nos acordamos porque lo llamamos así) \$9.900
Solomillo de cerdo, churrasco de vacuno y pollo al estilo italiano con nuestra mayo casera.

GRINGOU AMERICANOU \$9.900 / DOBLE \$11.900
Doble hamburguesa 100% vacuno, queso cheddar, tocino, mostaza de miel, cebolla morada y salsa barbecue.

BAR&VEGAN \$8.900
En fresca marraqueta crocante vegana, hamburguesa vegana, rúcula, pepinillos, tomate, crema vegana de olivo y queso vegano... Te quedó claro que es vegano?

BLUE&BACK \$9.900
Carne mechada, queso azul fundido, palta, mayo.

BERENJ-VEGGIE \$5.900
En Marraqueta Milanese de berenjena a la italiana con mayonesa de garbanzo.


POSTRES

CARICIAS DE MI ABUELA \$2.900
Budín de galletas de tableón y manjar, acompañado de helado de vainilla-anís, con salsa de Caramelo y Pepsi.

CANICAS DE MI ABUELO \$3.900
Bolas de trítón maní Fritas, acompañado de helado de pistacho.

CHEESECAKE FRAMBUESA B&V \$3.900
Cheesecake de frambuesa casero cubierto con salsa de leche condensada y chocolate amargo en nuestra copa bar y vuelvo.

TABLAS&TABLONES.

Pide en Formato **Economy** (Tabla) ó **Business** (Tablón de 1 metro) 

TODAS LAS CARNES \$11.500 / \$18.500
Vacuno al ajo asado, solomillo de cerdo picante, Pollo a la mostaza miel. Acompañado de salsa sour, cacho cabra y pan ciabatta. Opcional agregar entraña (+\$7.900).

LIVIANITA \$13.900 / \$20.900
Mix de uvas, frutillas, Sandía, mix de quesos (Cabra, azul, camembert, gauda) aceitunas, Acompañado con salsas y tortillas de la casa.

DEL MERCADO SAN MIGUEL \$15.900 / \$22.900
3 tapas rellenas con: Salmón/palta, Pimentón/camarón y Jamónserrano/Tomate.

4 mini wraps jamón serrano, queso cabra, rúcula. Queso camembert apanado y mermelada Frutos rojos. Acompañado de salsa sour y cacho cabra.

TEXMEX \$10.900 / \$17.900
Canasta de maíz frita, Rellena con carne salteada, guacamole, Lechuga y pico de gallo. Acompañado de nachos con queso cheddar y papas fritas con queso fundido. Salsa sour y cacho cabra.

TITÁN DEL MAR \$16.900 / \$23.900
Camarones al pilpil, salmón salteado a las finas hierbas, calamares apanados y empanadas de jaiba. Acompañado de salsa sour, salsa cacho cabra y pan ciabatta.

VUELVO AL LITORAL \$14.900/\$20.900
Camarones y calamares salteados al ajillo, brochetas de vacuno y pimentón, mix de empanadas (mechada queso, jaiba y napolitana) Acompañado de salsa sour, salsa cacho cabra y pan ciabatta.

TABLÓN BAR&VUELVO \$19.900
Pollo Saltado al Coñac. Brochetas de lomo y solomillo de cerdo adobado con chimichurri de la casa. Camarones apanados con salsa de Mostaza miel. Mix de papas fritas chilotas y tortadas de la casa, salsas sour y salsa cacho cabra.

GUAKA GUAKA \$4.900
Nachos con cheddar acompañados de guacamole.

UNAS EMPANADITAS&VUELVO.

MIX&VUELVO (3 c/u) \$11.900
9 empanadas caseras:
Mechada queso / napolitana / jaiba a la crema y queso. Acompañado de salsa sour y cacho cabra.

EMPANADAS DEL PUERTO (3 c/u) \$12.900
Mix de 3 clásicos sabores del puerto:
Camarón, queso ciboulette / jaiba a la crema y queso / Ostión mantequilla queso.

EMPANADAS DEL JARDÍN (3 c/u) \$11.900
Mix de 9 empanadas vegetarianas:
Queso cabra, tomate albahaca / Napolitana / Queso Champiñón. Acompañado de salsa sour y cacho cabra.

CLASICOS DE AYER&HOY

CEBICHE \$9.900
Salmón, ostión, cebolla morada, cilantro al más estilo Peruano.

CEBICHE B&V \$10.900
Salmón, Camarón, Ostión, Jaiba, cebolla morada, cilantro al más estilo Peruano.

CRUDO B&V (200g) \$8.500
Tártaro de Vacuno, cebolla morada, ají verde, pepinillos, mayonesa casera, jugo de limón y mostaza miel. Acompañado de Pan ciabatta.

CARPACCIO SALMÓN \$10.900
Filetes de Salmón Ahumado, palta, pimientos, cebollin y Queso Parmesano. Acompañado de pan ciabatta.

OSTIONES A LA PARMESANA \$10.900
Ostiones en greda, puedes pedirlo a la diablada.

PASTEL DE JAIBA B&V \$7.900
Jaiba del puerto y con nuestra famosa receta secreta.

CAMARONES AL PILPIL O APANADOS \$8.900
Camarones en greda.

CHORRILLANA B&V \$10.900
Papas fritas cubiertas de lomo salteado, chorizo, cebolla caramelizada y huevo frito.

ENSALADITAS&VUELVO

LA ESTUPENDA \$5.900
Camarones salteados, palta, mix verde, semillas de zapallo, frutillas y dressing de mostaza miel.

LA HUERTITA \$6.900
Queso Cabra, palta, tomate, mix verde, frutos secos y dressing sour.

LA GOLOZA \$6.900
Pollo y vacuno, palta, tomate, cebollín, mix verde, lluvia de nachos y dressing de mostaza miel.

LA BARRA &VUELVO.

PEPITO TOMA DOBLE
(2x1 en tragos de la casa, Clásicos de hoy y siempre y Schops, desde 15:00 hasta 17:30 hrs).

TRAGOS DE LA CASA

Línea **Economy** (vaso grande) / Línea **Business** (Vaso extra grande).

ME IMPORTA UN MEMBRILLO \$5.900 / \$6.900
Vodka macerado con membrillo por 21 días, con rodajas de limón, agua mineral con gas y cubos de hielo endulzados.

CAIPIHONEY \$4.900 / 5.900
Limón de pica macerado con miel y Jack Honey.

CAIPI-ACAI \$4.900 / \$5.900
Limón de pica macerado con açaí y Vodka.

GIN ROSSATO \$5.900 / \$6.900
Gin, ramazotti, tónica.

CHILE ALEGRE \$5.900 / \$6.900
Pisco, Jugo chirimoya, Jugo naranja.

RUSO ALEGRE \$4.900 / \$5.900
Vodka, Triple sec, chirimoya y naranja.

EL DESHIELO \$5.900 / \$6.900
Vodka y jugo naranja, enfriados con hielos de frambuesa menta, el cual va ganando presencia a medida que pasa tiempo de nuestra copa en tu mano.

VUELVO&MULE \$5.900 / \$6.900
Vodka macerado en membrillo con jugo de limón, jengibre, soda y toques de nuestra cerveza artesanal.

SUPERCHIC \$5.900 / \$6.900
Gin Dr. Masker, jugo de mango y naranja con toques de jengibre y albahaca.

EL ESCAPISTA \$5.900 / \$6.900
Ron blanco y jugo de limón azucarado, enfriado con nuestros hielos de la casa (frambuesa-menta) y (maracuyá). Los cuales van aportando sabor de principio a fin, todo un viaje en nuestro vaso.

UN VIAJE POR EL SENA \$5.900 / \$6.900
Espumante enfriado con nuestro hielo de frambuesa y menta con toques de ginger ale, en nuestra copa B&V.

MARACUJACK \$5.900 / \$6.900
Jack Daniels, pulpa de maracuyá, soda y menta.

760 AHORA JACK! \$5.900 / \$6.900
Jack Daniels, pulpa de mango, jugo de huesillo macerado con menta y limón.

JACKJITO APPLE/HONEY \$5.900 / \$6.900
Mojito cubano con Jack Daniel's Manzana o Miel.

VINACOLADA \$5.900 / \$6.900
Late Harvest, jugo de piña, crema de coco.

VUELVO&CHILE \$5.900 / \$6.900
Pisco, jugo de limón y Vino tinto endulzado con miel en nuestra clásica copa B&V. Un viaje por toda nuestra cultura chupistica.

SPRITZ BAR&VUELVO \$5.500 / \$6.500
Licor de vodka membrillo, espumante y soda.

¿QUÉ PASO AYER? \$5.900 / \$6.900
Gin Dr. Masker, vodka, ron blanco, pisco, jugo de limón endulzado y tónica.

UN VERANO TEQUILA \$5.900 / \$6.900
Tequila, jugo de limón, maracuyá y hielo de Frambuesa-Menta.

PERRO RABIOSO (SHOT) \$2.500
Vodka, granadina, pimienta, gota tabasco.

PASAJERO JUANES \$5.900 / \$6.900
GOLDEN-SPRITZ (vino espumoso y licor de saúco), Vodka, hielo de maracuyá y borde explosivo.

TEIKIRISI \$5.900 / \$6.900
PINK-SPRITZ (vino espumoso y ramazzotti), gin Dr masker, jugo de limón, manzana verde.

REDKIRISI \$5.900 / \$6.900
PINK-SPRITZ (vino espumoso y ramazzotti), gin Dr masker, jugo de limón, manzana verde con **Red Bull**.

FLAYO OXIDADO \$5.900 / \$6.900
Whisky, drambui, mango y toques de limón.

MOSCOW&VUELVO \$5.900 / \$6.900
GREEN-SPRITZ (coctail en base de Vodka, limón y jengibre), infusión de Té verde.

VERANO NARANJA \$5.900 / \$6.900
Orange-spritz(vino espumoso, Aperol), toques de amaretto, naranja confitada y soda.

JOHNNY OXIDADO \$5.900 / \$6.900
Johnny Walker black label, drambuie, jugo de frutilla, toque de jugo de limón y soda

JIM JACK \$5.900 / \$6.900
Jack Daniel's, limon endulzado macerado con albahaca y tónica.

VUELVO AL TROPICAL \$5.900 / \$6.900
Vino blanco, espumante, bebida de piña, rodaja de naranja y menta. El clásico playero directo a tu mesa.

MANGO MANGO NAKA NAKA LERO LERO \$5.900 / \$6.900
Jugo de mango, ron de coco, **Red Bull yellow**.

ENERGIA TROPICAL \$5.900 / \$6.900
Espumante, vino blanco kem piña, **Red Bull**, albahaca y rodaja de naranja

TROPICAL GIN \$5.900 / \$6.900
Gin con Red Bull yellow (sabor tropical)

LONG-ISLAND \$5.900 / \$6.900
Gin, tequila, ron blanco con jugo de limón azucarado y toques de Pepsi



CLASICOS DE HOY&SIEMPRE.

SANGRÍA B&V \$4.500 / \$5.500
Vino tinto, manzana, huesillo, naranja, drambuie, canela y soda.

MOJITO B&V \$5.500 / \$6.500
Ron, Limón de pica, menta y soda.

MARGARITA B&V \$5.500 / \$6.500
Jugo de limón azucarado, tequila y borde de sal. Clásico/Frambuesa/Maracuyá/Mango/Frutilla/Piña.

DAIKIRI B&V \$5.500 / \$6.500
Ron blanco, jugo de limón y fruta endulzada. Mango/Frambuesa/Maracuyá/Frutilla/Piña/Chirimoya.

PISCO SOUR B&V \$4.500 / \$5.500
Clásico/Vodka/Espumante/albahaca/Frambuesa/Mango/Maracuyá/Frutilla/Piña.

NEGRONI \$4.900 / \$5.900
Gin, Campari, vermouth rosso y naranja confitada.

APEROL SPRITZ \$4.900 / \$5.900
RAMAZZOTTI SPRITZ-ROSSATO \$4.500 / \$5.500

UNA JARRA&VUELVO.

Pide nuestra clásica Jarra de 1.5 lt o el Dispensador B&V de 3.5 lt.

SANGRÍA B&V \$10.990 / 19.990
Vino tinto, manzana, huesillo, naranja, drambuie, canela y soda.

MOJITO B&V \$13.900 / 21.900
Ron, Limón de pica, menta y soda.

ITALIA&VUELVO \$13.900 / 21.900
Aperol, jugo de naranja, espumante y maracuyá.

UN VIAJE POR EL SENA \$13.900 / 21.900
Espumante, ginger ale enfriado con hielo de Frambuesa-Menta y Maracuyá.

MICHELADITA&VUELVO

EXPLÓTAME EL CORAZÓN \$3.900
Olvida la sal, endulza tu corazón, en base a petazetas.

CUANDO TÚ ME TOCA-TOCA \$3.900
En borde de sal, Cerveza lager, jugo de limón, frutillas y jugo de frutilla.

MICHELADA MARGARETH \$3.900
En borde de Sal y azucar, tequila reposado, cerveza lager, jugo de limón, toques de merquén y granadina.

GINCHELADA \$3.900
En borde de azúcar, gin, pepino, jugo de maracuyá y cerveza lager.

MICHELADA SUMMER \$3.900
En borde de sal, Sandía, tequila reposado, jugo de limón y cerveza lager.

MICHELINSKY \$3.900
Cerveza limon, vodka pulpa de frambuesa.

CHILADA \$3.900
Clasica michelada con un trozo de ají verde en su interior.

UN PISCO&VUELVO.

Alto del Carmen 35°
\$3.900 / \$4.900.

Mistral 35°
\$3.900 / \$4.900.

Mistral Nobel
\$4.500 / \$5.500.

Piscolisate (Mistral 40° con Pepsi en **vaso Business**)
\$4.500.

Bar&Vuelvo
BARRIO ITALIA 

RESERVA TU LUGAR Y PIDE ONLINE EN

WWW.BARYVUELVO.CL

UN WHISKY&VUELVO.

Johnnie Walker Red Label \$5.900 / \$6.900
Johnnie Walker Black Label \$7.900 / \$8.900
Jack Daniels N°7 \$6.500 / \$7.500

UN GIN&VUELVO.

Dr Masker (Gin Chileno) \$5.000 / \$6.000
Beefeater \$5.900 / \$6.900
Hendricks \$6.900 / \$7.900

UN VODKA&VUELVO.

Smirnoff \$5.000 / \$6.000
Absolut Sabores \$5.500 / \$6.500

UN RON&VUELVO.

Havana Reserva especial \$5.000 / \$6.000
Havana Reserva 7 años \$6.000 / \$7.000

UN VINITO&VUELVO.

Caliterra Reserva (Cab-Carm-Mer-Char-Souv) \$10.900
Copa (Cab-Carm-Souv) \$3.900
Miguel Torres Gran Reserva (Cab-Carm) \$17.900
Oveja negra reserva ensamblaje (Carmenere franc) \$11.900

UN ESPUMANTE&VUELVO.

Undurraga Brut \$10.900
Copa \$2.900
Martini Asti \$15.900
Ricadonna Chardonay-Brut \$19.900

UNA CHELITA&VUELVO.

Sol	\$2.500	Nomade orbe light (APA)	\$2.900
Heineken	\$2.500	Nomade Supernova	\$2.900
Royal Guard	\$2.500	(blonde)	
Austral	\$2.900	Nomade magma	\$2.900
(Calafate / Lager)	\$2.900	(American stout)	
Kunstmann	\$3.500	Schop Nomade	\$3.900
(Miel / Torobayo / Bock / IPA / 0°)		Toffeeland (SCOTTISH ALE) /	
Kunstmann	\$4.100	Otra Dimensión (IPA)	
(Gran Torobayo 500 cc)		Schop Cristal	\$3.500

UNA PROMO Y VUELVO. (2 cortos con 1 Pepsi) Agrega 1 Red Bull x \$1.900	Pisco	2 x \$5.990
	Ron	2 x \$6.990
	Vodka	2 x \$6.990
	Whisky	2 x \$8.990
	Jack	2 x \$11.990

-ALMUERZO- & Vuelvo

LUNES A VIERNES DE 12 A 15 HRS

OPCIÓN 1: ELIGE 1 DEL MENÚ + BEBIDA O JUGO Lomo a lo pobre Pescado frito a lo pobre Pastel de choclo vegano Ensalada La Goloza X \$4.990	OPCIÓN 2: ELIGE 1: SANDWICH, CEBICHE O ENSALADA + SOUR, BEBIDA O LIMONADA Revisa las opciones en la carta X \$7.990
--	---

PARA LOS SANITOS.

Jugo (Piña, Frambuesa, Frutilla, Maracuyá, Chirimoya, Mango, Sandía) \$2.500
Chile Alegre (Jugo de Naranja, Chirimoya y Huesillo) \$2.900
Limonada B&V \$2.900
Thomas Henry (Ginger Beer/ Tónica) \$2.490
Red Bull (Regular / Sugar Free / Yellow) \$2.500
Pepsi Lemonade (Pepsi, Limón y Menta) \$2.500
Bebida 350 cc \$1.900

UP WINE DRINKS.

ORANGE-SPRITZ Botella 750 cc \$12.990
Inspirados en el clásico coctel italiano donde la naranja y un toque bitter explotan gracias a sus refrescantes burbujas.

GREEN-SPRITZ Botella 750 cc \$12.990
Clásico coctel ruso, refrescante por sus notas cítricas y herbales, además con un pequeño toque de jengibre.

PINK-SPRITZ Botella 750 cc \$12.990
Combina la sensación efervescente de las burbujas con las notas florales del hibisco logrando un coctel inspirado en las terrazas del mediterraneo.

GOLDEN-SPRITZ Botella 750 cc \$12.990
Clásico cóctel francés, con sus notas florales y leve dulzor de la flor de saúco.además con un pequeño toque de jengibre.



@baryvuelvo



Horario de atención desde las 12:00 hrs