

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		\$6.600	\$7.900	
Whisky Grant's, Drambuie				
Oxidado Jack		\$7.600	\$8.900	
Jack Daniel's, Drambuie				
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 Apple		\$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	NORMAL CON FENTIMANS	NORMAL INFARTO
Hendrick's	\$5.600	\$6.600	\$8.400	\$7.900
Bickens	\$5.100	\$5.990	\$7.800	\$7.300
Tom Collins	\$4.300	\$5.500		
Gin, jugo de limón endulzado, mineral				
SOUR	HAPPY	NORMAL		
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		
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		
1 shot jagermeister		\$3.600		
2 shot jagermeister		\$6.600		
4 shot jagermeister		\$12.100		
LICORES		NORMAL		
Carolans		\$5.100		
Irish Whisky Cream				
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 sandia (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 pimiento	
Carne, Pollo, Camarón o Mixta	\$7.900
Tortillas rellenas con queso, pimiento 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 ceam.	
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 Sibaris Gran Reserva	\$10.990
CARMÈNÈRE:	
Errázuriz Max Reserva	\$18.990
Caliterra Tributo	\$15.990
Errázuriz Reserva Series	\$11.990
Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$10.990
MERLOT:	
Undurraga Sibaris 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 ESPUMANTES

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
Errazuriz 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	

N 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