

Upgrade Pide tu tragos tamaño INFARTO, encuentra el precio de color amarillo

CERVEZAS

SCHOP 500cc	
	NORMAL INFARTO
Cristal	\$3.900
Heineken	\$4.300
Austral Calafate Ale	\$4.500
Torbayo	\$4.500

BOTELLA INDIVIDUAL	
NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL	
	NORMAL INFARTO
Cristal / Cristal Light	\$3.300
Royal Guard Lager	\$3.500
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	
Heineken	\$3.500
Sol	\$3.500
Coors Original	\$3.500

ESPECIALIDAD:	
Kunstmann Torobayo / Bock / Lager / Lager sin filtrar / Arandino / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torobayo / Trigo / Gran Lager 500cc	\$4.700
Austral Lager / Calafate Ale / Patagonia / Rubiarbo	\$3.500
Torres del Paine 500cc	\$4.800
Imperial	\$3.500
Dolbek	\$4.100
Lager Belga / Ale / Maqui	
Szot Ambar	\$4.100
Guayacán Stout / IPA	\$4.100
Blue Moon	\$4.100

SIN ALCOHOL:	
Cristal Cero / Radler	\$3.200
Kunstmann Sin Alcohol	\$3.700
Heineken 0.0	\$3.700
Agregado Michelada	\$1.700

DESTILERIA

PISCO	
	NORMAL INFARTO
Tres R 35°	\$4.700 \$6.200
Mistral 35°	\$4.900 \$6.200
Mistral 40°	\$5.700 \$7.200
Mistral Barrica Tostada 40°	\$5.800 \$7.300
Mistral Nobel 40°	\$5.300 \$7.500
Mistral Nobel D.O. 46°	\$6.100 \$7.400
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.700 \$9.200
Mistral Nobel Fire (Shot)	\$4.200
Horcón Quemado 35°	\$5.700 \$7.200
Horcón Quemado 40°	\$5.900 \$7.400
Espiritu de los Andes 40°	\$6.700 \$8.200

TENNESSE WHISKEY	
	NORMAL INFARTO
Jack Daniel's old N°7	\$6.900 \$8.700
Jack Daniel's Honey/Fire	\$6.900 \$8.700
Jack Daniel's Apple	\$6.900 \$8.700
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$8.300 \$10.100
Jack Daniel's Single Barrel	\$10.300 \$12.100
Shot Jack Daniel's Fire	\$3.900

SCOTCH WHISKY	
	NORMAL INFARTO
Glenfiddich 12 años	\$7.400 \$9.200
Glenfiddich 15 años	\$8.900 \$10.700
Glenfiddich 18 años	\$13.300 \$15.100
Grant's Triple Wood	\$8.300 \$10.100
Grant's Smoky Cask	\$5.900 \$7.700
Monkey Shoulder	\$6.500 \$8.200

IRISH WHISKEY	
	NORMAL INFARTO
Tullamore Dew	\$7.400 \$9.200

BOURBON	
	NORMAL INFARTO
Woodford Reserve	\$6.400 \$8.200

VODKA	
	NORMAL INFARTO
Stolichnaya	\$5.900 \$7.400
Original / Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, Blueberry, Naranja)	
Stolichnaya Elit	\$8.200 \$9.700
Finlandia/Sabores	\$6.200 \$7.700
Original, Cranberry, Mango y Grapefruit	

RON	
	NORMAL INFARTO
Flor de Caña: 5 Años Reserva	\$5.200 \$6.800
7 Años Gran Reserva	\$5.600 \$7.200
12 Años Centenario	\$6.200 \$7.800
Bayou Spiced	\$6.100 \$7.600

GIN	
	NORMAL INFARTO
Hendrick's	\$7.500 \$9.000
Bull Dog	\$6.900 \$8.400

JAGERMEISTER	
	NORMAL INFARTO
Shot Jagermeister	\$3.900
Jagermeister + Bebida	\$5.800
Deer & Beer (Shot Jager + Schop)	\$6.800

LICORES	
	NORMAL INFARTO
Carolans Irish Whisky Cream	\$5.400
Campari	\$5.700
Fernet Branca	\$5.700
Amaretto Disaronno	\$6.900
Drambuie	\$6.900
Frangelico	\$5.400
Chambord	\$6.900

TEQUILAS	
	NORMAL INFARTO
El Jimador Reposado (Shot)	\$3.400
El Jimador Blanco (Shot)	\$3.400
Herradura Reposado (Shot)	\$4.100
Herradura Añejo (Shot)	\$4.300
Herradura Ultra (Shot)	\$4.600

MONSTER

MONSTER	
Monster Energy Drink: Regular / Ultra / Paradise / Mango Loco	\$2.600
Mix Monster:	
+ Jack Daniel's Old N°7	\$8.200
+ Grant's Triple Wood	\$7.200
+ Stolichnaya	\$7.200
+ Flor de Caña 5 Años Reserva	\$7.200
+ Perlanegra	\$8.200
Monster + Jagermeister	
+ 2 Copas de Undurraga Brut Royal	\$9.200
+ Undurraga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	

PROMOS

2 CORTOS + 1 BEBIDA	
Pisco Mistral 35°	\$7.200
Ron Flor de Caña 5 Años	\$7.900
Barbamonster	\$8.400
Vodka Stolichnaya / Sabores	\$9.500
Whisky Grant's Triple Wood	\$9.500
Whisky Tullamore DEW	\$10.800
Whisky Glenfiddich 12	\$12.800
Jack Daniel's Old N°7	\$12.800

PREMIUM SOFT DRINKS

Fentimans Tonic Water	\$2.900
Fentimans Light Tonic Water	\$2.900
Fentimans Valencian Orange	\$2.900
Fentimans Rose Lemonade	\$2.900
Fentimans Ginger Ale	\$2.900
Fentimans Ginger Beer	\$2.900
Royal Bliss Premium Tónica	\$2.900
Royal Bliss Ginger Ale	\$2.900

MOJITOS

Mojito Tradicional	
	NORMAL INFARTO
Elige tu mojito Flor de Caña Píña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)	\$6.100 \$7.600
Mojito Polaco Con Stolichnaya	\$7.400 \$8.900
Mojito Monster Con bebida energética.	\$7.900 \$9.400
Jack Mojito Jack Daniel's, berries y menta	\$6.800 \$8.300
Mojito Jager Jagermeister	\$6.100 \$7.600
Mojito Espumoso Espumante Undurraga Brut Royal	\$6.100 \$7.600
Mojito Ice Con Helado de Piña	\$6.100 \$7.600

SOUR

Pisco Sour	
	NORMAL INFARTO
Tradicional, arándano, mango, frambuesa o jengibre con Pisco Tres R	\$4.200 \$5.400
Sour Peruano	\$4.200 \$5.400
Sour Premium Con Espiritu de los Andes	\$4.700 \$5.500
Frangelico Sour	\$4.000
Jack Honey Sour Clásico Sour con Jack Daniel's Honey	\$4.000
Jack Manzana Sour Clásico Sour con Jack Daniel's Apple	\$6.200
Amaretto Sour	\$4.000
Chardonnay Sour	\$4.000
Pink sour Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.	\$4.600

MULE

Moscow Mule Stolichnaya, limón y Ginger Beer.	\$7.200
Pink mule Gin Frutilla, limón y Ginger Beer.	\$7.200
Tennessee Mule Jack Daniel's, limón y Ginger Beer.	\$7.200
Berlin Mule Jagermeister, limón y Ginger Beer.	\$7.200
Dark & Stormy Flor de Caña 12 años, limón y Ginger beer.	\$7.400
Bull Dog Mule Gin Bull Dog, limón y Ginger beer.	\$7.400
Irish Mule Whiskey Tullamore Dew, limón y Ginger beer.	\$7.400

BARBA DE AUTOR

Capitán Green Pectino molido, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cereza.	NORMAL \$6.900 INFARTO \$8.400
7 Mares Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.	NORMAL \$6.700 INFARTO \$8.100
Barbaro Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.	NORMAL \$6.500 INFARTO \$8.100
Electric Lemonade Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Sprite.	NORMAL \$6.700 INFARTO \$8.100
Flor de Cuba Flor de Caña mix, Frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.	NORMAL \$7.300
Sour Ramazzotti Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosato y amargo angostura.	NORMAL \$6.300

The Notorius Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, jengibre rodela y menta.	NORMAL \$6.900
Barba Roja Gin Hendrick's, jugo de frambuesa, pomelo, St Germain.	NORMAL \$7.600
Almirante Jack Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.	NORMAL \$7.300
Chaparrito Tequila Blanco, triple sec, jugo de pomelo maracuyá y jarabe de agave.	NORMAL \$7.300
Hez Perera Vodka Perera, St Germain, goma, jugo de limón y Fentimans Orange.	NORMAL \$7.300

CLÁSICOS

Daiquiri Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándano	NORMAL \$6.000 INFARTO \$7.500
Piña Colada Con Flor de Caña Coco	\$6.000 \$7.500
Margarita El limador. Tradicional: frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	\$5.500
Calpiriña Cachaça 51 Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.	\$5.900 \$7.500
Long Island Ice Tea	\$6.600 \$8.100
Cosmopolitan	\$5.900
kir royal	\$4.300
Manhattan	\$5.900
Martini	\$5.900
Negroni	\$6.600

Clavo Oxidado Whisky Grant's, Drambuie	NORMAL \$6.900 INFARTO \$8.700
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie	\$7.900 \$9.700
John Collins Whisky Grant's, limón, agua mineral	\$6.100 \$7.900
Drambuie Collins Drambuie, limón, agua mineral.	\$6.100 \$7.900
Toni Collins Gin, jugo de limón endulzado, mineral	\$6.100
RUSO Negro o Blanco* Vodka Perera, licor de café, crema*	\$6.400 \$7.500
Calpiroska Lime Stolichnaya, limón de piña y toque de Soda.	\$5.700 \$7.200
Padrino Grant's, Amaretto y marraquino.	\$6.200 \$7.600

ESPUMANTE

NACIONAL	
Undurraga Brut Royal 750 cc.	\$13.100
Undurraga Dulce	\$13.100
Undurraga Rose Royal 750 cc.	\$15.100
Undurraga Extra Brut 750 cc.	\$17.100

IMPORTADA	
Riccadonna (Italia): Chardonnay brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco	\$16.100
SIDRA Outcider Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten	\$3.000
Pehuénia Sweet Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	\$3.900
Pehuénia Cardamomo - Cucumber Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	\$3.900

COPAS

Undurraga Brut Royal	\$3.600
Riccadonna Chardonnay Brut	\$4.000
Erazuriz Reserva Series	\$4.000
Sangría Barba Blanca	\$5.000
Duraznos macerados con maracuyá, vino blanco y toques de limón y jugo de piña	
Sangría Barbazul	\$5.000
Vino limón, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral	

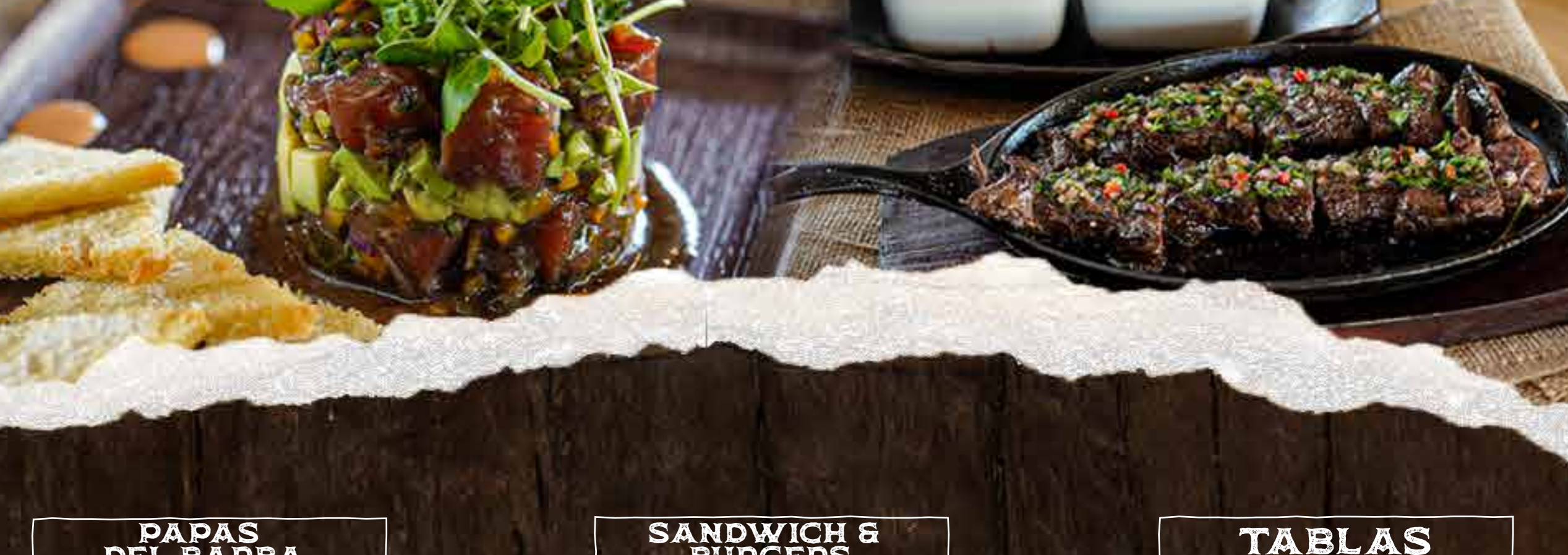
JUGOS

Naturales Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango, Maracuyá, Arándano, Piña	\$4.600
Varadero Frutilla, crema de coco	\$4.900
Tusi Frambuesa, Chirimoya	\$4.900
Huracán Piña, crema de coco	\$4.900
Ross Fundador Chirimoya, mango, crema	\$4.900
Frutillar Frutilla, frambuesa, arándano, manzana	\$4.900
Limonada Barbazul Menta, gaseificante	\$3.700
Bebidas Menta, gaseificante	\$2.300

PIQUEOS

Entraña Barbazul Entraña asada sobre grilla caliente, acompañada de salsa de rocoto, sour cream y tostadas.	\$19.500
Crudo Barbazul Tartar de salmón acompañado de cebolla, pepinillos, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayonesa y tostadas.	\$9.600
Ceviche Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, ají verde, cebolla y limón acompañado de tostadas.	\$9.600
Ceviche a La Peruana Ceviche de reseta, cubos de palta, cebolla morada, chicho peruano y cilantro.	\$10.500
Carpacho de Salmón Salmón ahumado, rúcula, palta en cubos, queso parmesano.	\$9.900
Camarones Ecuatorianos Apanados Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	\$10.200
Crema Pili Pili Elve, Pili, Lomo o camarón Proteína Salteada en aceite de oliva, ajo, ají, cacho de cabra, vino blanco, acompañado de tostadas.	\$10.500
Nachos con Guacamole opción 1ra piña	\$9.900
Tartar de Atún Ahi, cebolla, pimentón, pepinillo, cilantro, jugo de limón, soya, salsa inglesa, palta y tostadas.	\$9.900
Empanadas Queso Mozzarella (12u)	\$8.500
Mix Empanadas Caseras (8u)	\$11.600
Una selección de nuestros sabores, 2 u. por cada sabor: Deluxe, Tortado, Huracán Hot, Barba Mechada.	

Todos vienen con: Papas del Barba	
Barbazul Big Churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido	\$8.800
Churrasco Pirata Churrasco a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	\$8.800
Barbamechada Mechada casera, tomate, palta, mayonesa y queso fundido.	\$8.500
Milanesa Pirata Ternera carne de vacuno doblemente apanada, palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	\$8.500
Del Mar En marraqueta merluza frita, chilena, ají verde, may.	\$8.400
Barbasauro Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispoy de tocino.	\$8.500
Barbaberger Hamburguesa casera, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y queso fundido.	\$8.000
Hamburguesa Quinoa Champiñones salteados, tomate, palta y mayonesa.	\$8.100
Vig Burger Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, tomate, palta, pepinillo, cebolla caramelizada, not mayo en marraqueta.	\$9.500
Vig Sauro Hamburguesa Not Co, queso cheddar vegano fundido, cebolla caramelizada, toquesaw, guacamole, not mayo en marraqueta	\$9.900
Agregados: Palta, tocino, cebolla caramelizada, salsa queso cheddar, queso, aceitunas.	\$1.600



PAPAS DEL BARBA

Up-grade de papas normal a papa rústica o tamaño infarto	
	NORMAL RÚSTICA INFARTO
Papas Fritas	\$8.500 \$10.000 \$13.200
CQC	\$11.500 \$12.100 \$15.200
Papas fritas con queso & choubette.	
Papasurto	\$11.500 \$13.100 \$16.200
Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, BBQ y tocino.	
Tornado	\$11.500 \$13.100 \$16.200
Papas fritas cubiertas con queso fundido, lomo, tocino, champignon y tomate salteado con topping de sour cream.	
Chicken Chips	\$11.500 \$13.100 \$16.200
Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo, champignon y tomate salteado con topping de sour cream.	
Deluxe	\$11.500 \$13.100 \$16.200
Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al estragón, camarones salteados.	
Barbarfries	\$11.500 \$16.200
Papas fritas artesanales con salsa de champiñones, choubette y sour cream.	
Huracán Hot	\$11.500 \$13.100 \$16.200
Papas fritas cubiertas de queso fundido, lomo, tocino, champignon y cebollín salteado con un toque de cilantro.	
Mechada	\$11.500 \$13.100 \$16.200
Papas fritas cubiertas de queso fundido, carne mechada y pimientos salteados.	
Chorillana mechada	\$12.500 \$13.100 \$17.200
Papas fritas cubiertas con queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza.	
Tri-Carnes	\$14.000 \$15.500 \$18.700
Papas fritas cubiertas con queso fundido, lomo al ajillo, camarones al pil pil y pollo a la mostaza.	
Ve-fries mex	\$11.500 \$13.100 \$17.200
Papas fritas cubiertas con carne molida picante vegano, queso cheddar vegano, tomate, cebollín, porotos negros y mix pimientos.	
Barbarfries	\$11.500 \$13.100 \$16.200
Papas fritas cubiertas con champiñones, tomate, choco, cebollín, queso fundido y sour cream.	
Papas fritas cubiertas de carne, chorizillo, cebolla caramelizada y salsa de tomate.	\$16.200
Papas Trufadas	\$11.500 \$13.100 \$16.200
Papas trufadas con queso de cabra.	

SANDWICH & BURGERS

Todos vienen con: Papas del Barba	
Barbazul Big Churrasco o pollo a la plancha, tocino, champiñones salteados y queso fundido	\$8.800
Churrasco Pirata Churrasco a la plancha, palta, tomate, lechuga, cebolla frita y mayonesa.	\$8.800
Barbamechada Mechada casera, tomate, palta, mayonesa y queso fundido.	\$8.500
Milanesa Pirata Ternera carne de vacuno doblemente apanada, palta, tomate, cebolla morada, cilantro y mayonesa.	\$8.500
Del Mar En marraqueta merluza frita, chilena, ají verde, may.	\$8.400
Barbasauro Hamburguesa casera, salsa queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa BBQ, crispoy de tocino.	\$8.500
Barbaber	