



BĀRBARO

COCINA · PRIMITIVA

NO COMER CARNE
ES DECISIÓN,
COMERLA
ES INSTINTO

ENTÈRATE



BĀRBARO
COCINA · PRIMITIVA

APEROL SPRITZ



CABERNET SUAVIGNON

	BOTELLA	MEDIA
DADA N3 SYRAH	\$114.900	
SANTA RITA 120	\$115.900	\$66.900
PEREZ CRUZ GRAN RESERVA	\$159.900	\$104.900
SANTA EMA	\$180.900	\$136.900

CHARDONNAY

SANTA RITA 120	\$119.900	
LAS MORAS	\$122.900	
VAGABUNDO GRAN RESERVA	\$146.900	
SANTA EMA	\$154.900	\$131.900

MALBEC

LAS MORAS	\$122.900	\$71.900
DADA N1 BONARDA	\$130.900	
ALMA MORA	\$139.900	
LAS MORAS RESERVA	\$148.900	
NORTON D.O.C.	\$149.900	
ALTOS LAS HORMIGAS	\$186.900	\$119.900
LAS MORAS BLACK LABEL	\$212.900	
PROYECTO LAS COMPUERTAS	\$291.900	
NORTON BARREL		\$103.900

SUAVIGNON BLANC

SANTA RITA	\$122.900	\$69.900
------------	-----------	----------

CARMENERE

SANTA RITA 120	\$121.900
TARAPACA GRAN RESERVA	\$211.900

PREMIUM

PERDRIEL	\$322.900
MICROTERROIR DE LOS LINGUES	\$495.900
HOUSE OF MORANDE	\$649.900
VEUVE CLICQUOT BRUT	\$749.900

ESPAÑOLES

	BOTELLA	MEDIA
MARQUES DE RISCAL 1860 TEMPRANILLO	\$143.900	\$87.900
RAMÓN BILBAO CRIANZA	\$149.900	\$95.900
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$149.900	
RAMÓN BILBAO ROSADO	\$149.900	
MARQUES DE RISCAL RUEDA	\$153.900	\$99.900
CANALLAS TEMPRANILLO / MONASTRELL	\$154.900	
EMILIO MORO FINCA RESALSO	\$198.900	
CABALLERO DE OLMEDO VERDEJO / VIURA	\$203.900	
PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN	\$251.900	
MAR DE FRADES ALBARIÑO	\$252.900	
MARQUES DE RISCAL RESERVA	\$281.900	
LUIS CAÑAS RESERVA	\$285.900	
MARQUES DE VARGAS RESERVA	\$300.900	
EMILIO MORO RESERVA	\$324.900	
MARQUES DE MURRIETA RESERVA	\$329.900	
MUGA RESERVA	\$356.900	

ESPUMOSOS

LAMBRUSCO REGGIANO PICCINI ROSADO	\$109.900
LAMBRUSCO REGGIANO PICCINI TINTO	\$109.900
LAMBRUSCO REGGIANO PICCINI BLANCO	\$109.900
JP CHENET DEMISEC ICE	\$131.900
RIVAROSE BRUT	\$174.900
VALDOBBIADENE → MAGNUM	\$360.900

OTROS

SANTA EMA BARREL RESERVE	\$248.900
EL ENEMIGO CABERNET FRANC	\$395.900

JARRAS COCTELERAS

JARRA MARGARITA EL JIMADOR \$110.900

JARRA MOJITO BACARDÍ \$110.900

JARRA PALOMA MEZCAL UNIÓN \$162.900

SANGRÍAS

LAMBRUSCO BLANCA \$143.900

Botella de Lambrusco Piccini Blanco, Gin Gordon's, Hatsu Verde, Ginger Ale, Manzana Verde, Pera, Kiwi y Enebro.

COPA LAMBRUSCO BLANCA \$37.900

LAMBRUSCO TINTO \$143.900

Botella de Lambrusco Piccini Tinto, Vodka Smirnoff, Zumo de Naranja, Manzana Roja, Uva, Fresa, Naranja y Romero.

LAMBRUSCO ROSADA \$153.900

Botella de Lambrusco Piccini Rosado, Gin Gordon's, Hatsu Rosado, Lychees, Manzana Roja, Uva y Fresa.

COPA LAMBRUSCO ROSADA \$39.900

TINTO DE VERANO \$119.900

COPA TINTO DE VERANO \$29.900

COPA SANGRÍA TINTO \$36.900

COPAS DE VINO

COPA RAMÓN BILBAO VERDEJO \$37.900

COPA RAMÓN BILBAO CRIANZA \$37.900

COPA RAMÓN BILBAO ROSADO \$37.900

COPA VINO CALIENTE \$39.900

Elaborada con vino Ramón Bilbao Crianza, Licor 43, Ron Sailor Jerry, zumo de naranja y canela.



BĀRBARO

COCINA · PRIMITIVA

**CÔCTEL
PALOMA**



CÓCTELES

APEROL SPRITZ \$25.000

Notas cítricas, dulces y semi-amargas que celebran el equilibrio perfecto de este clásico aperitivo italiano. Preparado con: Aperol, espumoso Cinzano To Spritz, soda y naranja.

ST GERMAIN SPRITZ \$25.000

Notas florales y delicadas que evocan jardines parisinos en primavera, refrescadas por burbujas sutiles y cítricos suaves. Preparado con: Licor de saúco St-Germain, espumoso Cinzano To Spritz, soda y limón.

APPLE MOSCOW MULE \$39.900

Notas tropicales y especiadas que se fusionan con el frescor vivo del jengibre y la manzana verde. Preparado con: Vodka Smirnoff, manzana verde macerada, zumo de limón, Ginger Beer Juniper y syrup simple.

GREYGOOSE MOSCOW MULE \$68.900

Notas tropicales y especiadas que se fusionan con el frescor vivo del jengibre. Preparado con: Vodka Grey Goose, zumo de limón, Ginger Beer Juniper y syrup simple.

MOJITO BACARDI \$35.900

Notas ligeras, cítricas y herbales que se combinan con la frescura clásica de este icónico cóctel. Preparado con: Ron Bacardí Carta Blanca, syrup simple, limón, soda y hierbabuena.

MOJITO SANTA TERESA \$49.900

Notas frescas y herbales que despiertan el paladar, con la profundidad sutil de un ron premium añejado. Preparado con: Ron Santa Teresa, syrup simple, limón, soda y hierbabuena.

TOMMY S MARGARITA \$35.900

Notas cítricas y limpias que se unen al dulzor natural del agave en un equilibrio puro y atemporal. Preparado con: Tequila El Jimador Reposado, miel orgánica de agave azul, Tajín y zumo de limón.

MARGARITA MEZCAL \$49.900

Notas ahumadas y cítricas que se funden con el carácter del mezcal. Preparado con: Mezcal Unión El Joven, miel orgánica de agave azul, Tajín y zumo de limón.

MARGARITA DON JULIO \$59.900

Notas suaves de roble y cítricos que se elevan entre el dulzor de la miel de agave. Preparado con: Tequila Don Julio Reposado, miel orgánica de agave azul, Tajín y zumo de limón.

ESPRESSO MARTINI \$59.900

Notas profundas de café tostado, matices de almendra y un susurro de nuez moscada que realza su elegancia. Preparado con: Vodka Grey Goose, Disaronno, café espresso y nuez moscada.

OLD FASHIONED \$39.900

Notas cálidas y especiadas donde el dulzor sutil y los bitters resaltan la profundidad del whiskey. Preparado con: Whiskey Jack Daniel's N°7, Nahí bitter, estrella de anís, canela, naranja caramelizada y azúcar.

NEGRONI SBAGLIATO \$39.900

Notas levemente amargas que elevan este clásico italiano con un giro vibrante y burbujeante. Preparado con: Gin Gordon's, Campari, Vermouth Yzaguirre Rosso y Lambrusco Piccini Tinto.

CÓCTELES

PALOMA \$49.900

Notas ahumadas y levemente dulces que contrastan con la acidez de la toronja rosada y la flor de Jamaica. Preparado con: Mezcal Unión El Joven, zumo de limón, soda de toronja MIL976 y sal de flor de Jamaica.

PISCO SOUR \$39.900

Notas cítricas, sedosas y delicadas donde el pisco brilla entre espuma ligera y toques aromáticos. Preparado con: Pisco peruano, zumo de limón, syrup simple y Nahí Bitters.

CANTARITO \$54.900

Notas frutales que combinan la frescura de los cítricos, el ahumado del mezcal y la suavidad del tequila. Preparado con: Mezcal 400 Conejos, Tequila El Jimador Reposado, syrup de tamarindo, zumo de naranja, zumo de limón, Tajín, toronja rosada y soda de toronja MIL976.

ETERNA PRIMAVERA \$45.900

Notas frutales, florales y ligeramente ácidas que evocan la ciudad de la eterna primavera, realizadas por suaves destellos de aguardiente infusionado y el ahumado del mezcal. Preparado con: Mezcal 400 Conejos, mermelada de arándanos, zumo de limón, soda de toronja MIL976, Tajín, azúcar y perfume de aguardiente macerado con frutos deshidratados y pétalos de flores orgánicas.

RAÍCES \$35.900

Notas profundas y reconfortantes donde el dulzor tostado de la panela y los marmelos se funde con el carácter del whisky, mientras el jengibre y los cítricos aportan frescura y equilibrio. Un cóctel de inspiración ancestral, cálido y envolvente. Preparado con: Whisky, almíbar de panela y jengibre, almíbar de marmelos tostados y zumos cítricos.

BUCHANITA \$39.900

Notas cítricas, dulces y sutilmente ahumadas que realzan la calidez del whisky.

Preparado con: Whisky Buchanan's 12 años, zumo de naranja, zumo de limón, syrup y soda de toronja MIL976.

VULCANO \$59.900

Notas dulces, ácidas y ligeramente tostadas que evocan calidez y contraste, destacadas por la frescura de la uchuva. Preparado con: Tequila Don Julio Reposado, pulpa de uchuva, syrup de marmelos tostados, Jerez, zumo de limón y marmelos rostizados.

WATERMELON SPARKLING \$35.900

Notas frescas, frutales y efervescentes que celebran la dulzura ligera de la sandía con un cierre cítrico y vibrante. Preparado con: Pulpa de sandía, Gin Gordon's, zumo de limón, syrup simple, plum bitters y Cinzano To Spritz.

TIKI AMBARO \$35.900

Notas exóticas y especiadas que combinan frutas tropicales y el carácter robusto de dos estilos de ron. Preparado con: Ron Bacardí, Ron Sailor Jerry, falernum #9, syrup de lulo y anís, zumo de naranja, zumo de limón y Nahí Bitters.

PASIÓN DE OAXACA \$52.900

Notas tropicales, ácidas y florales que se entrelazan con el carácter ahumado del mezcal y la frescura de la gulupa. Preparado con: Mezcal Montelobos, almíbar de maracuyá y flor de jamaica, zumo de naranja, zumo de limón, falernum #9, tónica, gulupa, sal de flor de Jamaica y Nahí Bitters.

BĀRBARO

COCINA · PRIMITIVA

BĀRBARO
COCINA PRIMITIVA



MORANGO BOOM

CÓCTELES SIN LICOR

SUMMER COCTEL \$21.900

Cóctel muy refrescante de sabores tropicales a base de piña oro miel y coco

GIN AND TONIC MIL976 \$21.900

Rodajas de fresa, limón y enebro

MACEDONIA MOCKTAIL \$21.900

Refrescante copa de sangría rosada preparada con cidra de rosas Juniper, fresas, manzana, lychees y hierbabuena.

MORANGO BOOM \$23.900

Cóctel frappé y efervescente hecho con lychees, fresas, zumo de limón y soda.

BĀRĔARO
COCINA · PRIMITIVA

GIN & TONICS

SELVA \$38.900

Mermelada de arándanos acompañada de limón mandarina y tomillo fresco.

BOMBAY SAPHIRE \$38.900

Rodajas de fresa, rodaja de limón y hierbabuena.

HENDRICK'S \$44.900

Pepino, rodaja de limón y pétalos de rosas.

BULLDOG \$47.900

Lychees y canela en rama.

MOM \$47.900

Fresas, arándanos y pétalos de rosas.

MONKEY 47 \$66.900

Mermelada de arándanos, y rodaja de naranja.

TÓNICAS

SCHWEPPES \$10.900

MIL976 PINK \$14.900

MIL976 CERO CALORÍAS \$14.900

JUNIPER \$14.900

FEVER TREE MEDITERRANEAN \$19.900

FEVER TREE INDIAN \$19.900

Todos nuestros Gin incluyen tónica Schweppes. El cambio por otra tónica o mezclador tiene un costo adicional de \$10.000

BĀRBARO

COCINA · PRIMITIVA



BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	\$6.900
ESPRESSO	\$6.900
INFUSIÓN DE FRUTOS AMARILLOS	\$7.900
INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS	\$7.900
ESPRESSO DOBLE	\$9.900
MACCHIATO	\$9.900
CAPUCCINO	\$9.900
LATTE	\$9.900
CHOCOLATE SUIZO	\$9.900
(DISPONIBLE EN SEDE TÚNEL DE ORIENTE)	
CARAJILLO LICOR 43	\$29.900

CERVEZAS

AGUILA LIGHT	\$11.900
CLUB COLOMBIA DORADA	\$13.900
CORONA	\$15.900
STELLA ARTOIS	\$15.900
HEINEKEN	\$15.900
3 CORDILLERAS	\$16.900
CORONA CERO	\$15.900
MI POLA IPA	\$24.900
MI POLA GOLDEN ALE	\$24.900
MI POLA COFFEE STOUT	\$24.900

CHELADA DE CORONA \$22.900

Cerveza corona con tequila El Jimador
Reposado, escarchada con chamoy
tradicional y tajín.



JUGOS NATURALES

FRUTOS ROJOS	\$12.900
LIMONADA NATURAL	\$12.900
MANDARINA	\$12.900
PIÑA CON HIERBABUENA	\$12.900
MANGO BICHE	\$12.900
LIMONADA CEREZADA	\$16.900
LIMONADA DE COCO	\$16.900

BEBIDAS FRIAS

AGUA MANANTIAL CON GAS	\$8.900
AGUA MANANTIAL SIN GAS	\$9.900
COCA-COLA ORIGINAL	\$9.900
COCA-COLA SIN AZÚCAR	\$9.900
SPRITE	\$9.900
SCHWEPPES SODA	\$9.900
JUNIPER TORONJA	\$12.900
HATSU TEA HATSU	\$13.900
CIDRA DE ROSAS JUNIPER	\$14.900
GINGER BEER JUNIPER	\$14.900
AGUA SAN PELLEGRINO	\$24.900
AGUA PANNA	\$24.900

SODAS SABORIZADAS

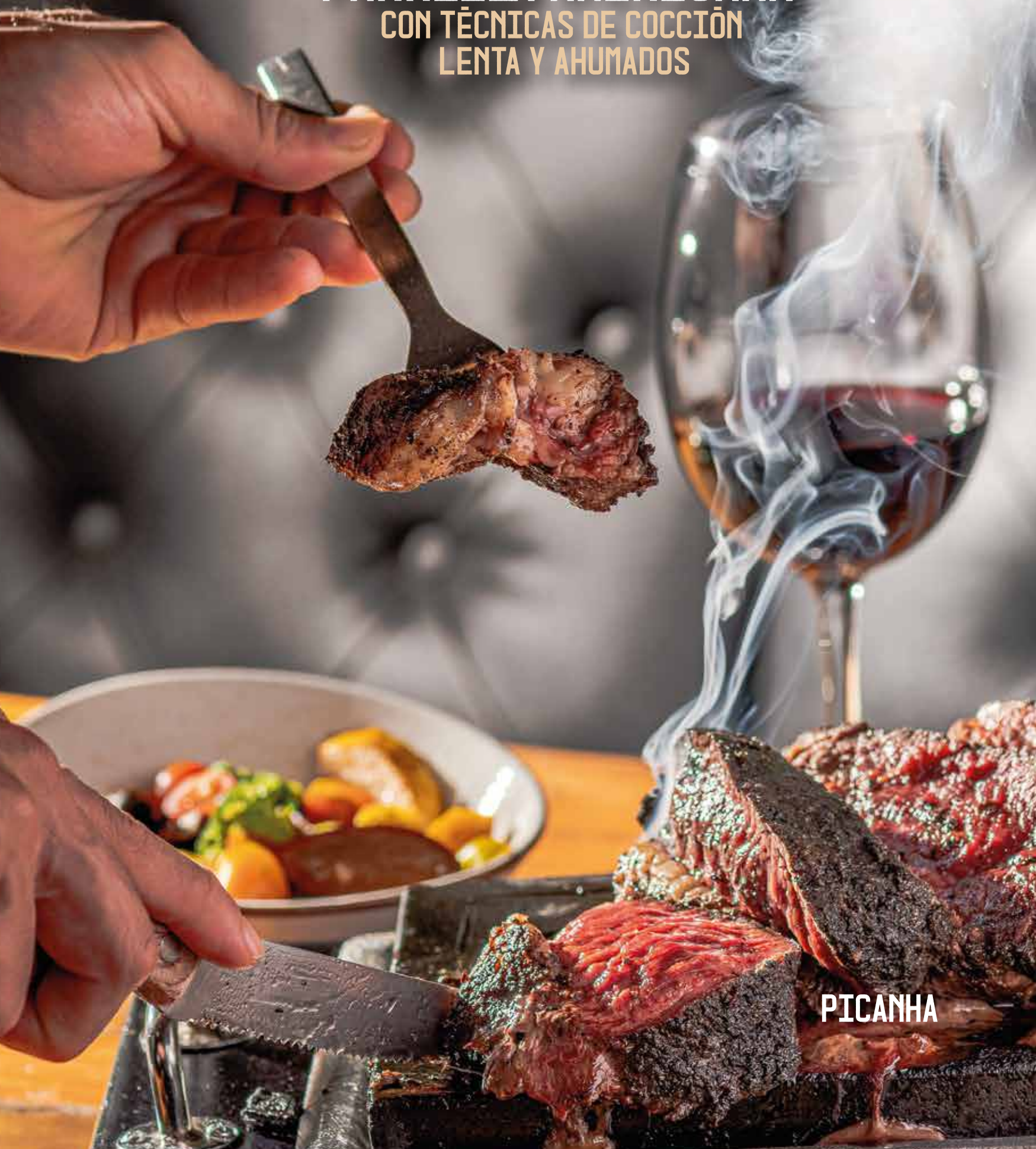
SODA LEMON BITTER	\$14.900
SODA ACAI	\$14.900
SODA DE LYCHEE	\$19.900
SODA DE SANDIA	\$16.900

BĀRBARO

COCINA · PRIMITIVA

PARRILLA AMERICANA

CON TÉCNICAS DE COCCIÓN
LENTA Y AHUMADOS



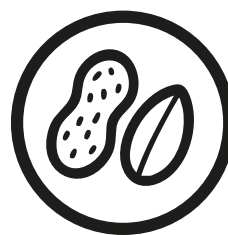
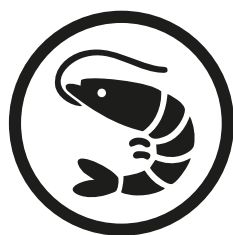
PICANHA

ADVERTENCIA DE ALÉRGENOS

En Bárbaro pensamos en ti. Por eso queremos contarte que algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos.

Nuestro equipo estará feliz de orientarte para que disfrutes tu experiencia con total tranquilidad.

Si tienes alguna alergia o restricción, cuéntanos antes de ordenar.



BÁRBARO
COCINA PRIMITIVA

ENTRADAS BĀRBARO

COCINA · PRIMITIVA

TACADA BĀRBARA

ENTRADAS

COLIFLOR \$29.900

Coliflor parrillada en nuestro horno de brasas, servida sobre una base de salsa de queso azul, finalizada con sal de mar gruesa y aceite de oliva.

AREPA DE CHÓCOLO PAPIALPA (DISPONIBLE EN TÚNEL DE ORIENTE Y VIVA ENVIGADO) \$29.900

Arepa de chócolo artesanal, preparada en nuestro horno losper, acompañada de queso papialpa crujiente, crema agria y miel.

CEVICHE DE CHICHARRÓN \$34.900

Finas láminas de tocino barrigüero crocantes, acompañadas de arepa de mote y cebollas en ceviche.

QUESO FLAMEADO \$32.900

Queso mozzarella de búfala flameado con vodka, servido con mermelada artesanal de pimientos asados y trozos de tocino crocante. Acompañado de pan baguette.

ELOTES BÁRBARO \$32.900

Mazorcas dulces asadas a las brasas, acompañadas de una salsa cremosa de queso costeño y tocino.

PANCETA AHUMADA A LA PARRILLA \$35.900

Finas lonjas de tocino barrigüero, ahumado y parrillado en nuestro horno de brasas. Servidas con limón, arepa de mote, tomates cherry y un mix de lechugas orgánicas.

PAPIALPA PARRILLADO \$37.900

Queso papialpa asado a la parrilla y aderezado con una mermelada de pimientos asados.

NACHOS PULLED PORK \$40.900

Nachos tostados de maíz amarillo, pulled pork, guacamole hecho en casa, pico de gallo, sour cream, queso ciliegine, queso parmesano.

FRENCH FRIES PULLED PORK \$40.900

Papas francesas crocantes, servidas con jugoso pulled pork ahumado, guacamole artesanal, sour cream, salsa de cebollas rostizadas y un toque de queso parmesano.

TACOS DE COSTILLA \$40.900

Cuatro tacos de costilla salteada en salsa BBQ de la casa sobre tortillas de maíz, acompañados de piña asada, pico de gallo, cilantro, salsa mayosiracha, mézclum orgánico y guacamole

NACHOS PULLED PORK



ENTRADAS

PORKBELLY ROSTIZADO \$47.900

Tocino barrigüero presentado con tres tipos de cocción: vapor, ahumado y rostizado, acompañado de cebollas en ceviche y salsa teriyaki de la casa.

MOLLEJAS DE RES NEW A LA BRASA \$45.900

Parrilladas en nuestro horno de brasas para lograr una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Acompañada de arepa de mote, cascós de limón, mezclúm, tomate cherry y chimichurri de la casa.

TACOS DE CAMARÓN \$49.900

Cuatro tacos de camarones salteados en mantequilla de ajo, mix de lechugas orgánicas, sour cream, mayosiracha y puerro crocante.

TACOS DE SOLOMITO NEW \$50.900

Cuatro tacos de solomito de res encostrado con nuestro rub de la casa, mix de lechugas orgánicas, láminas de aguacate, salteado de cebolla y pimentón, aderezado con salsa teriyaki y sour cream.

CEVICHE DE LOMITO \$52.900

Recortes de solomito de res ahumados al barril, sazonados con un rub de especias y marinados en una mezcla de soya, aceite de sésamo, limón y miel de agave. Acompañado de cebolla morada, ají dulce, cilantro fresco y crocantes de alcaparras fritas.

TACADA NEW BÁRBARA \$68.900

Seis tacos con tres preparaciones únicas: cerdo ahumado con BBQ de la casa, piña asada y pico de gallo; camarones al ajillo con mayosiracha y puerro crocante; y picanha al carbón con guacamole y cebolla caramelizada. Una experiencia en tres actos para amantes de la buena cocina.

TACOS DE PICANHA \$59.900

Cuatro tacos de picanha en lonjas encostradas con nuestro rub y parrilladas en nuestro horno de brasas, finalizados con mezclúm orgánico, cebolla caramelizada, salsa mayosiracha y guacamole

TACOS DE PICANHA



ENSALADAS

ENSALADA

PULLED PORK \$43.900

Mix de lechugas orgánicas, brazuelo de cerdo 150gr en cocción lenta durante 6 horas y caramelizado con salsa BBQ, tomate cherry, maíz tierno, aguacate, queso mozzarella de búfala, escamas de queso parmesano, aderezo niniku rustico.

ENSALADA

TUNA \$79.900

Mix de lechugas orgánicas, brazuelo de cerdo 150gr en cocción lenta durante 6 horas y caramelizado con salsa bbq, tomate cherry, maíz tierno, aguacate, queso mozzarella de búfala, escamas de queso parmesano, aderezo niniku rustico.

ENSALADA

SUPREMA \$53.900

Mix de lechugas, suprema de pollo de 300gr, frutos secos, puerro crocante, mango, tomate cherry confitado, aguacate, escamas de parmesano, reducción de vinagre balsámico y aderezo de cilantro y perejil.

ENSALADA TUNA



BĀRBARO
COCINA PRIMITIVA

BĀRBARO BURGER



HAMBURGUESAS

BÁRBARO BURGER \$50.900

Hamburguesa elaborada con pan brioche clásico, carne 100% res, queso papialpa asado, mermelada de pimientos asados, tomate maduro, cogollo europeo y panceta ahumada.

COSTIBURGER \$52.900

Recortes de costilla horneada con miel de maple, mezclada con cebolla caramelizada y trozos de tocino ahumado, carne 100% de res, queso cheddar, cogollo europeo y tomate verde.

WAGYU CHEESEBURGER \$69.900

Cheeseburger de carne wagyu, acompañada de panceta ahumada y doble queso cheddar.

1 guarnición a elección entre:
Cascos de papa, las francesas, ensalada fresca o papas criollas con tocino ahumado.

COSTIBURGER



PESCADOS Y MARISCOS

*Todos los pescados y mariscos incluyen una guarnición a elección.

TUNA

LOIN (250 GR) \$71.900

Lomo de atún encostrado en un blend de especias negras con notas ahumadas

SALMÓN

PRIMITIVO (250 GR) \$79.900

Filete de salmón fresco, asado en nuestro horno de brasas, acompañado de un mix de aceitunas y alcaparras.

PULPO

BÁRBARO (250 GR) \$110.900

Suaves tentáculos de pulpo previamente marinados en vino blanco y mantequilla con ajo, preparados en cocción lenta al vacío y finalizados en nuestro horno de brasas, servidos con nuestro aderezo de olivas.

SALMÓN PRIMITIVO



CARBÓN DE SOLOMITO

BĀRBARO
COCINA PRIMITIVA

CORTES NACIONALES

*Todos nuestros cortes de carne son parrillados en nuestro horno de brasas

SOLOMITO DE CERDO (250GR) \$42.900

Corte magro y tierno, proveniente del lomo del cerdo, de sabor suave y jugoso, parrillado en nuestro horno de brasas para resaltar todo su sabor, servido con chimichurri.

SUPREMA DE POLLO (300 GR) \$49.900

Pechuga de pollo asada en horno de brasas, adobada con especias de la casa y chimichurri.

CHISTILLA DE CERDO (350 GR) \$59.900

Corte transversal que combina la costilla y el tocino del cerdo, marinada con especias de la casa y finalizada en nuestro horno de brasas.

*Todos los cortes incluyen una guarnición a elección.

SUPREMA CUADRILLE (300 GR) \$59.900

Pechuga de pollo a la parrilla, adobada con especias de la casa, servida sobre una salsa de quesos, vegetales asados y reducción de balsámico.

MORRILLO A LA PARRILLA (250 GR) \$74.900

Corte de la parte superior del cuello de la res, marinado en cerveza artesanal, vino tinto y especias de la casa, preparado en cocción lenta durante 10 horas, terminado a la parrilla en su salsa.

CODILLO DE CERDO (1000 GR) \$69.900

Unión de los dos huesos y el codo de la pierna del cerdo, horneada en cocción lenta durante 12 horas y terminado a la parrilla, servido en salsa española y reducción de vino tinto.

CODILLO DE CERDO



CORTES NACIONALES

*Todos nuestros cortes de carne son parrillados en nuestro horno de brasas

MOLCAJETE DE TOCINO

CROCANTE (300 GR) \$61.900

Molcajete con guacamole hecho en casa, servido con queso mozzarella de búfala, caraotas, cebollas acevichadas, tocino crocante, nachos de maíz y sour cream como acompañante.

MOLCAJETE

PULLED PORK (150 GR) \$61.900

Molcajete con guacamole hecho en casa, servido con queso mozzarella de búfala, caraotas, cebollas acevichadas, nuestro pulled pork ahumado, nachos de maíz y sour cream como acompañante.

CHULETÓN DE

CERDO (500 GR) \$74.900

Corte que comprende el costillar superior del cerdo, asado a la parrilla y caramelizado con nuestra BBQ de tamarindo.

ENTRECOTE (300 GR)

\$69.900

Corte de la región dorsal de la res cortado entre las costillas, rico en marmoleo y jugoso.

BIFE AHUMADO (300GR)

\$76.900

Corte grueso y jugoso del lomo ancho de la res, encostrado con especias de la casa, ahumado por 2 horas y terminado en nuestro horno de brasas, disfrútalo a partir del término medio en adelante.

COSTILLAS

BÁRBARO (500 A 600GR) \$78.900

Rack de costillas de cerdo, previamente horneadas en cocción lenta con especias, finalizadas a la parrilla, caramelizadas en salsa BBQ de la casa.

COSTILLAS AHUMADAS (500 A 600GR)

\$79.900

Rack de costilla de cerdo, ahumado durante 2 horas con madera de cerezo y maple, finalizadas en parrilla y Caramelizadas con salsa BBQ de la casa.

*Todos los cortes incluyen una guarnición a elección.



COSTILLAS

CORTES NACIONALES

*Todos nuestros cortes de carne son parrilladas en nuestro horno de brasas

LOMITO AHUMADO (300GR) \$89.900

Corte grueso y magro del lomo fino de la res, encostrado con especias de la casa, pasado 1 hora por nuestro ahumador y terminado en el horno de brasas. Disfrútalo a partir del término medio en adelante.

CARBÓN DE SOLOMITO (300GR) \$92.900

Solomito encostrado en un blend de especias negras con notas ahumadas servido sobre una cama de puré de mazorca dulce y papa nevada. No incluye guarnición a elección.

BROCHETAS DE SOLOMITO \$69.900

Jugosas brochetas de solomito a la parrilla, con variedad de pimientos y cebolla. Servidas con nuestro chimichurri de la casa.

STERLING BÁRBARO (300 GR) \$89.900

Corte grueso y magro del lomo fino de la res, asado a la parrilla al término deseado y acompañado de mantequilla de finas hierbas y chimichurri.

PICADA BÁRBARO (SOLO DOMICILIO) \$228.900

Tu mejor opción para compartir en casa o un plan con amigos. Disfruta de una picada que puedes armar a tu gusto, donde tendrás 3 opciones de proteínas, 2 acompañantes y 2 de nuestras deliciosas salsas.

*Todos los cortes incluyen una guarnición a elección.

ENTRECOTE



BĀRBARO
COCINA PRIMITIVA

PORTER HOUSE



CORTES IMPORTADOS

*Todos nuestros cortes de carne son parrilladas en nuestro horno de brasas

PUNTA DE ANCA (300 GR) **\$139.900**

Corte importado grueso y jugoso del centro de la cadera de la res, asado a la parrilla al término deseado.

ASADO DE TIRA (600 GR) **\$169.900**

Asado de tira importado, jugoso y lleno de sabor, parrillado en nuestro horno de brasas. Acompañado de chimichurri artesanal.

*Todos los cortes incluyen una guarnición a elección.

NEW YORK STEAK (300 GR) **\$169.900**

Corte importado proveniente del lomo angosto de la res, magro y con una franja de grasa lateral.

ENTRAÑA (300 GR) **\$169.900**

Corte importado abdominal fino y selecto de la res, con gran porcentaje de marmoleo interno, asado a la parrilla al término deseado.

RIBEYE (400 GR) **\$250.900**

Corte importado de la parte superior del costillar de la res, su marmoleo y grasa natural interna le dan una jugosidad única, convirtiéndolo en un corte premium.



NEW YORK STEAK

CORTES IMPORTADOS

*Todos nuestros cortes de carne son parrilladas en nuestro horno de brasas

SHORT RIB (600 GR) (DISPONIBLE EN SEDE POBLADO)
\$261.900

Costilla de res importada, horneada en cocción lenta, parrillada en nuestro horno de brasas y servida con una salsa española flameada con ron sailor jerry.

PICANHA
ENTERA (1.300 GR) \$350.900

Corte jugoso y lleno de sabor, parrillado en nuestro horno de brasas para resaltar su terneza y aroma ahumado. Servido porcionado sobre piedra volcánica caliente, acompañado de chimichurri de la casa y dos guarniciones a elección. Se recomienda en término medio.

PORTER
HOUSE (900 GR) \$359.900

Corte importado de res con hueso central en forma de T, correspondiente al centro del lomo. Reúne dos piezas de carne, uno en cada lado; new york steak, y solomito asado a la parrilla al término deseado.

TOMAHAWK (1.000 GR)
\$579.900

Corte importado con hueso extraído de las costillas delanteras de la res, con grasa intramuscular, lo que lo convierte en un corte muy deseado y jugoso, incluye dos guarniciones a elección.

*Todos los cortes incluyen una guarnición a elección.

PUNTA DE ANCA



GUARNICIONES

LAS FRANCESAS

\$16.900

Las de siempre y bien crocantes, sazonadas con parmesano trufado y acompañadas de nuestra salsa de cebollas rostizadas.

ARROZ CUBANO

\$15.900

Preparado con arroz basmati característico por ser de grano fino y delgado salteado con cebolla y frijol caraota.

ENSALADA FRESCA

\$15.900

Mix de lechugas orgánicas, cebollas acevichadas, tomate cherry y aguacate.

CASCOS DE PAPA

\$16.900

Crujientes cascós de papa, sazonados con parmesano trufado y acompañados de nuestra salsa de cebollas rostizadas.

VEGETALES

ASADOS \$19.900

Mix de vegetales; brócoli, coliflor, zuquini verde y amarillo, berenjenas y tomates cherry, parrillados y luego salteados con reducción de balsámico.

VEGETALES
ASADOS

PURÉ DE MAZORCA

Y PARMESANO \$16.900

Puré cremoso a base de papa nevada, mazorca dulce y queso parmesano rallado.

PAPAS CRIOLLAS CON TOCINO

AHUMADO \$19.900

Papas criollas sazonadas con parmesano trufado y acompañadas de trozos de tocino ahumado y salsa de pimientos asados.

HONGOS SALTEADOS

\$23.900

Hongos salteados en mantequilla de ajo, vino blanco, crema de leche, queso parmesano.

ELOTES

DESGRANADOS \$23.900

Mazorca desgranada salteada con una salsa cremosa de queso, servida con queso parmesano fresco y tocino ahumado.

ESPÁRRAGOS A LA

INGLESA \$23.900

Espárragos salteados en mantequilla de finas hierbas, vino blanco, tomate cherry y almendras laminadas.

BĀRBARO

COCINA PRIMITIVA

LAS FRANCESAS



CARTA KIDS

MINI BURGERS \$29.900

2 unidades de "mini" hamburguesas hechas en casa de 100% carne de res, queso mozzarella, tomate, pan brioche y nuestra salsa rosada dulce, acompañadas de media porción de papas a la francesa.

MAC & CHEESE Y POLLO \$29.900

Mezcla de macarrones en queso cheddar, parmesano y trozos de pollo, servidos en cacerola de hierro.

NUGGETS DE POLLO \$29.900

5 unidades de croquetas de pechuga de pollo, empanizadas con panko y parmesano, acompañado de media porción de papas a la francesa y nuestra salsa de miel mostaza.

CAJITA BÁRBARO \$44.900

1 mini burger, 1 croqueta de pollo crocante, media porción de papas a la francesa, 1 galleta de chips de chocolate, 1 botella con agua, 1 cajita de té hatsu.

(+1 juguete por un valor adicional de \$19.900)

Solo disponible en nuestra sede Túnel de Oriente.

MINI BURGERS



BĀRĔARO
COCINA PRIMITIVA

CAJITA BĀRĔARO

*Disponible sede Túnel de Oriente

**VIVE LA EXPERIENCIA
CAMPESTRE EN NUESTRA SEDE
TÚNEL DE ORIENTE**



ADICIONES BAR

ZUMO DE LIMÓN	\$2.900
MICHELAR	\$2.900
ONZA MONIN SANDIA	\$5.900
ONZA MONIN LYCHEES	\$5.900
CEREZAS	\$9.900
LYCHEES	\$9.900

ADICIONES COCINA

PARMESANO RALLADO	\$4.900
AGUACATE	\$4.900
CARNE BURGER	\$9.900
PULLED PORK	\$12.900
TOCINO AHUMADO	\$9.900
ATÚN	\$36.900

VULCANO

BĀRBĀRO

COCINA PRIMITIVA

BĀRĔARO
COCINA PRIMITIVA



TARTA VASCA

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE HÚMEDA \$27.900

Torta de chocolate melcochuda bañada en salsa de arequipe hecha en casa y helado de vainilla

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$27.900

Suave torta de chocolate, con centro de chocolate líquido, acompañada de helado de vainilla.

TARTA VASCA \$29.900

Postre de queso que se hornea a muy baja temperatura, sobre un espejo de arequipe, acompañado de reducción de mora y galleta triturada.

VOLCÁN DE AREQUIPE \$27.900

Suave torta de vainilla, con centro de arequipe tibio, acompañado de helado de vainilla.

TORTA DE ZANAHORIA \$27.900

Torta húmeda de zanahoria rellena de arequipe, con crema de cítricos y queso con un toque de almendras crocantes, acompañada de helado de vainilla.

CHEESECAKE DE AREQUIPE \$27.900

Cheesecake horneado y esponjoso con arequipe y helado de vainilla

TORTA DE CHOCOLATE HÚMEDA



TEQUILA

EL JIMADOR REPOSADO
DON JULIO REPOSADO
MAESTRO DOBEL
DON JULIO 70

BOTELLA

\$245.900
\$579.900
\$599.900
\$699.900

CABALLITO

\$34.900
\$69.900
\$86.900
\$89.900

MEZCAL

MEZCAL UNIÓN EL JOVEN
400 CONEJOS
MEZCAL MONTELOBOS

\$399.900
\$499.900
\$519.900

\$39.900
\$59.900
\$62.900

OTROS

VERMOUTH YZAGUIRRE ROJO
BAILEYS
VERMOUTH YZAGUIRRE EXTRA DRY
VERMOUTH YZAGUIRRE BLANCO
CAMPARI
LIMONCELLO
LICOR 43
DISARONNO

ONZA

\$9.900
\$10.900
\$11.900
\$11.900
\$14.900
\$20.900
\$20.900
\$20.900

BĀRĔARO

COCINA · PRIMITIVA

WHISKY	BOTELLA	MEDIA	ONZA
JACK DANIEL'S	\$289.900		\$19.900
JACK DANIEL'S HONEY	\$289.900		\$19.900
OLD PARR	\$319.900	\$218.900	\$28.900
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$399.900	\$279.900	\$21.900
BUCHANAN'S MASTER	\$409.900		\$20.900
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$659.900		\$49.900
THE MACALLAN 12 AÑOS	\$799.900		\$52.900
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$899.900		\$62.900
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$1.990.900		\$134.900

VODKA			
ABSOLUT	\$199.900	\$119.900	\$15.900
TITO'S	\$419.900		\$20.900
GREY GOOSE	\$479.900		\$25.900

GINEBRA			
SELVA	\$399.900		\$18.900
BOMBAY SAPPHIRE	\$399.900		\$18.900
MOM	\$489.900		\$25.900
BULLDOG	\$510.900		\$25.900
HENDRICK'S	\$569.900		\$26.900
MONKEY 47	\$599.900		\$34.900

AGUARDIENTE			
ANTIOQUEÑO TAPA AZUL	\$159.900	\$99.900	\$15.900
ANTIOQUEÑO TAPA ROJA	\$159.900	\$99.900	\$15.900
ANTIOQUEÑO TAPA VERDE	\$159.900	\$99.900	\$15.900
AMARILLO DE MANZANARES	\$169.900	\$109.900	\$16.900

RON			
BACARDÍ CARTA BLANCA	\$174.900		\$11.900
VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL*	\$179.900	\$109.900	\$18.900
VIEJO DE CALDAS JUAN DE LA CRUZ*	\$210.900		\$19.900
MEDELLÍN 8 AÑOS	\$225.900	\$115.900	\$19.900
VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO*	\$245.900	\$154.900	\$20.900
SANTA TERESA 1796	\$499.900		\$27.900

*DISPONIBLES ÚNICAMENTE EN TÚNEL DE ORIENTE



SEDE TÚNEL DE ORIENTE:
GLORIETA SAJONIA VÍA PALMAS
JUSTO EN LA ENTRADA DE LA
PARCELACIÓN LA QUERENCIA
+57 305 210 3295



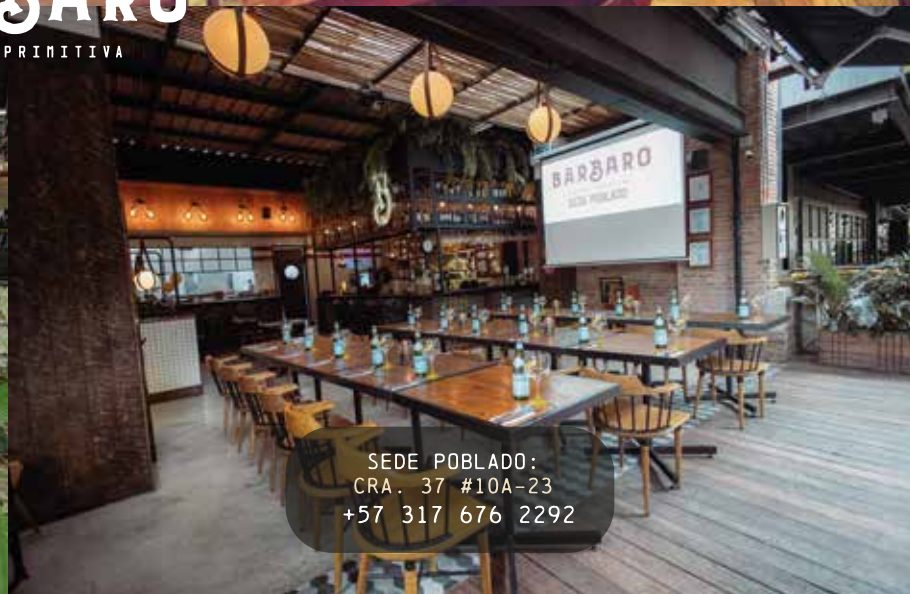
SEDE LAURELES:
CRA. 76 #73B-39
+57 318 282 2160

BĀRBĀRO

COCINA PRIMITIVA



SEDE VIVA ENVIGADO
LOCAL 338A, PISO 3 -
ZONA BISTRÔ, VIVA ENVIGADO.
+57 301 508 7474



SEDE POBLADO:
CRA. 37 #10A-23
+57 317 676 2292

“El lugar perfecto para tus eventos corporativos:
elegancia, sabor y profesionalismo”

MÁS INFORMACIÓN



ADVERTENCIA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus clientes el pago voluntario correspondiente al 10 % del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio.

Al momento de solicitar su cuenta, indique a la persona que lo atiende si desea que dicho valor sea incluido o no en la factura; en caso de no estar de acuerdo con el porcentaje sugerido, puede indicar el valor que desea autorizar.

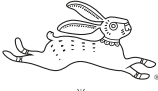
En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro, comuníquese con la Superintendencia de Industria y Comercio para presentar su queja a los siguientes teléfonos: en Bogotá, 601 592 0400; para el resto del país, línea gratuita nacional 01 8000 910165.



BĀRBARO

COCINA · PRIMITIVA

MAR DE
FRADES
ALBARIÑO ATLÁNTICO


— Mezcal Artesanal —
400 CONEJOS®

DESDE  1924
RAMÓN BILBAO
HARO · RIOJA ALTA

GWWS
Global Wine & Spirits





DIVERSION PARA TODA LA FAMILIA

VIVE LA EXPERIENCIA
CAMPESTRE EN NUESTRA SEDE
TÚNEL DE ORIENTE

BĀRBARO

COCINA · PRIMITIVA