



Horario de Atención:

Domingo 12:00 pm a 22:30

Lunes a Miércoles 12:00 pm a 00:30 am

Jueves 12:00 pm a 01:00 am

Viernes y Sábado 12:00 pm a 01:30 am

(cocina cierra una hora antes de la hora de cierre de atención)

Redes sociales:

@barrica94 #barrica94

info@barrica94.cl

+56232102200

José Alcalde Delano 10533 Local 1508 Lo Barnechea

Entradas Frías

Ostras	Ostras frescas, limón, ají verde y pebre de pepino. (10 unidades medianas, o 6 semis, en base a disponibilidad)	\$ 6.500
Tartare de Atún	Cubos de atún, palta, cebollín, pistachos y aderezo de maracuyá.	\$ 7.900
Crudo de Filete	Filete aliñado con aderezo de la casa, pepinillos, cebolla, alcaparras y flor de sal de cahuil. Servido con una yema de huevo curada.	\$ 8.900
Cebiche	Pescado del día (150 gramos), leche de tigre, palta y camote.	\$ 9.500
Burrata de Verano	Burrata, tomates agroecológicos, aceite de aceituna de Azapa, flor de sal de cahuil.	\$ 11.000

Entradas Calientes



Camembert Horneado	Camembert horneado, salmón ahumado, mix de frutos secos, aceite trufado y salsa de higo, envuelto en masa filo.	\$ 8.900
Croquetas de Cerdo Ahumado	Croquetas de costillar de cerdo ahumado, papa y arrope de chañar sobre salsa tomatada y polvo de tocino.	\$ 5.500
Tortilla de Papas	Receta tradicional de tortilla de papas con cebolla. Pide tu punto.	\$ 5.900
Camaron Apanado	Camarones crocantes, servidos con salsa tártara.	\$ 6.900

Empanaditas (3 unidades)

<u>Pino de Carne</u>	\$ 3.300	<u>Pastelera y Semillas de Zapallo</u>	\$ 3.100
<u>Cordero Ahumado, con Papa Nativa, Chimichurri, Queso Mantecoso.</u>	\$ 3.900	<u>Queso Mantecoso</u>	\$ 3.100
<u>Mechada con Hongo Shitake y Queso Mantecoso.</u>	\$ 3.900	<u>Mix Empanadas (5 unidades) a elección</u>	\$ 5.900

Ensaladas



Ibérica	Hojas verdes, jamón serrano, albahaca, aceitunas, tomate cherry, pimentón de piquillo, queso de oveja, tortilla de papas. Vinagreta balsámica.	\$ 9.900
Salmón Ahumado	Hojas verdes, salmón ahumado en casa, queso de cabra cremoso, rabanitos, palta, cebolla morada, ciboulette, relish de pepino menta. Vinagreta mostaza miel.	\$ 8.900
Del Norte	Hojas verdes, calamar y camarones apanados, quinoa, palta y zanahoria. Limoneta clásica.	\$ 8.900
Cesar	Hojas verdes, elección entre pollo o camarón crocante, queso parmesano, palta, crutones. Aderezo cesar.	\$ 8.900
Atún Sellado	Hojas verdes, atún sellado con costra de almendras, gajos cítricos, aceitunas verdes, rábanos, palta y tomate cherry. Aliño de soya limón.	\$ 9.300



Sandwiches

(Incluyen papas fritas, ensalada chilena o ensalada de la casa)

Pescado Frito	Pescado apanado, ensalada chilena, ají verde y salsa tártara en pan italiano.	\$ 8.500
Carne Mechada	Carne mechada desmenuzada con queso mantecoso, salsa BBQ achilenada y palta en pan italiano.	\$ 8.500
Hamburguesa a lo Pobre	Hamburguesa de carne hecha en casa, queso mantecoso y merkén, cebolla frita, papitas hilo, huevo frito y lechuga en pan de hamburguesa.	\$ 9.100

Nuestras Pastas...

Tagliatelle con Mariscos	Tagliatelle con salsa pomodoro de la casa con selección de mariscos.	\$ 9.900
Raviolones de Carne y Salsa de Hongos	Raviolones rellenos de carne, cubiertos por salsa de hongos trufada.	\$ 10.900

Pescados & Mariscos

Risotto de Mariscos	Loco, camarón, y arroz arboreo con queso parmesano y mascarpone.	\$ 14.500
Chupe de Centolla y Camarón	Cre moso chupe de centolla magallánica con camarón.	\$ 15.000
Pescado del Día con Salsa de Mantequilla	Pescado del día (240 gramos) a la plancha con una salsa de mantequilla, bisque de camarón, y un toque de cacho de cabra. Incluye acompañamiento.	\$ 12.900
Salmón a la Plancha	Filete de salmón a la plancha (240 gramos). Incluye acompañamiento a elección.	\$ 12.900
Pescado Frito a lo Pobre	Pescado del día frito en batido con ciboulette, papas fritas, cebolla frita, huevos fritos. (en base a disponibilidad)	\$ 11.900
Atún Sellado con Costra de Hierbas y Especies	Lomo de atún (240 gr) sellado en costra de especias, champiñón deshidratado, hierbas y panko. Incluye acompañamiento a elección.	\$ 10.500

Carnes

Costillar Ahumado	Costillar de cerdo ahumado, adobado con selección de hierbas frescas y servido con salsa de hierbas. Incluye acompañamiento a elección.	\$ 12.300
Osobuco con Salsa de Vino Tinto	Osobuco de larga cocción bañado por una salsa de carne y vino tinto y chips de papa caseros. Incluye acompañamiento a elección-	\$ 12.500
Asado de Tira con Salsa de Chancaca y Merkén	Asado de tira de vacuno de larga cocción, cubierto por salsa de chancaca con merkén. Incluye acompañamiento a elección.	\$ 14.100
Garrón de Cordero con Salsa de Carmenere	Garrón trasero de cordero en larga cocción con salsa de Carmenere. Incluye acompañamiento a elección-	\$ 14.500
Lomo Vetado Grillado	275 gramos de lomo vetado cocinado a punto a elección. Incluye acompañamiento a elección-	\$ 14.500
Filete Grillado	275 gramos de filete cocinado a punto a elección. Incluye acompañamiento a elección-	\$ 14.500
Pechuga de Pollo Grillado	Pechuga de pollo a la grilla. Incluye acompañamiento a elección.	\$ 9.900

Algunos Clásicos Chilenos...

Chorrillana	Cortes de filete de res, cebolla frita, huevo pochado, tomate confitado, papas fritas, queso mantecoso.	\$ 9.900
Pastel de Choclo	Pastelera de choclo con pino de filete de res trozado, tomate cherry, huevo de codorniz.	\$ 10.300
Pastel de Choclo Vegano	Pastelera de choclo, pino de quínoa y hongos mixtos y tomate cherry	\$ 9.900



Acompañamientos

Cre moso de Mote con Champiñones	\$ 3.500	Papas Fritas	\$ 2.500
Polenta Marina	\$ 3.500	Pastelera de Choclo	\$ 2.300
Arroz (arroz blanco, arroz integral, almendras tostadas)	\$ 2.500	Ensalada Chilena (tomate, cebolla blanca, ají verde)	\$ 2.100
Verduras Rústicas (betarraga, camote, champiñón, pimentón rojo, tomate, ajo)	\$ 2.700	Timbal de Quinoa (quinoa, quinoa crocante, palta, pimentón rojo, cebolla roja, pepino, queso de cabra (frio))	\$ 3.500
Puré de Papas Rústico	\$ 2.300	Ensalada Pequeña de la Casa (mix verde, palta, tomate cherry, cebolla morada)	\$ 2.300
A lo Pobre (papa fritas, cebolla caramelizada y huevos fritos)	\$ 3.500		

Menú de Niños



Nuggets de Pollo	Nuggets de pechuga de pollo apanados en panko y acompañados de papas fritas.	\$ 6.500
Hamburguesa	Hamburguesa de carne de vacuno hecha en casa, palta, lechuga y tomate. (Incluye papas fritas o ensalada)	\$ 8.500
Pasta con Salsa Bolognesa	Spagghetis con salsa bolognesa. (Opción sin carne)	\$ 6.500

Postres

Cuchuflés Rellenos	Cuchuflés rellenos con manjar lúcuma, salsa nutella y crema pastelera. Salsas de chocolate y manjar para untar.	\$ 4.000
Cheesecake con Guindas	Suave cheesecake cubierto por salsa de guindas.	\$ 5.500
Tres Leches	Bizcocho de vainilla bañado en salsa tres leches, capas de chocolate blanco y frambuesas.	\$ 4.500
Semifreddo de Chocolate	Torta de mousse de chocolate con salsa de chocolate, lluvia de frutos secos.	\$ 4.300
Pie de Limón de Pica	Masa crocante, crema de limón de pica, merengue italiano .	\$ 4.100
Leche Asada	Tradicional postre chileno de leche asada, servido con salsa de toffee.	\$ 4.100
Tarta de Pera	Masa horneada rellena con pera, servida con helado de late harvest.	\$ 4.500
Churros	Churros servidos con salsa de chocolate y salsa de manjar.	\$ 4.000
Porción de Galletas	Selección de galletas artesanales chilenas (10 unidades)	\$ 2.900

(Consulte por opciones de postre sin gluten)



Bebidas Frías

Gaseosas	\$ 1.900
Agua Puyehue	\$ 2.000
Agua Puyehue 750cc	\$ 4.300
Jugos de Fruta	\$ 2.500
Limonada	\$ 2.100
Limonada Sabor	\$ 2.300

Cerveza Artesanal Nacional

Quimera Amber	\$ 3.900
Kross Pilsner	\$ 4.300
Kross Maibock	\$ 4.600
Kross Lupulus	\$ 5.500
Del Puerto Robust Porter	\$ 4.500
Zigurat Scotch Ale	\$ 4.900
Zigurat American Pale Ale	\$ 4.900
Zigurat Black IPA	\$ 5.300

Cerveza Tradicional Nacional

Cristal	\$ 3.200
Heineken	\$ 3.500
Kunstmann Torobayo	\$ 4.200
Austral Lager	\$ 4.300
Austral Calafate	\$ 4.300
Kunstman Miel	\$ 4.500

Cerveza sin Alcohol

Heineken Cero	\$ 3.200
---------------	----------

Cerveza Importada

Corona	\$ 3.500
Estrella Inedit	\$ 4.100
Hoegaarden	\$ 4.000

