

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

PICOTEOS & ENTRADAS



CEVICHE VEGANO

\$9.900

Mix de hongos, cebolla morada, pimiento rojo, apio, palta, cilantro, leche de tigre de coco.



CEVICHE BAROLA

Cebolla morada, pimiento rojo, apio, palta, cilantro, leche de tigre de coco.

REINETA

\$15.000

MIXTO (Reineta y camarón)

\$18.000



TÁRTARO DE ATÚN

\$16.500

Atún, palta, mango fresco, lemongrass, jengibre, jugo de limón, leche de coco y aceite de sésamo, acompañado de tostadas.



TÁRTARO DE FILETE DE RES

\$18.500

Cubos de filete de res, limón sutil, mostaza antigua, pimienta rosada, pepinillos, alcaparra, aceite de oliva y yema de huevo de campo, ensaladilla de ají verde y mayonesa de la casa

ROLLO BAROLA

\$8.500

- 4 Rollos primavera
- 4 Rollos jamón queso

EMPANADAS

\$10.500

- Pollo - queso
- Carne mongoliana
- Camarón mandarín



BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

TABLAS PREMIUM

*No disponible sábado y domingo desde las 14:00 hasta las 18:00

TABLA BAROLA

\$35.500

- Tártaro de lomo liso con huevo de codorniz
- Mini ceviche pesca del día
- Mini papas supremas
- 6 Rollos jamón - queso y primavera
- 5 Empanadas mixtas
- 3 Brochetas de filete en salsa Malbec
- 3 Brochetas de pollo en salsa satay
- 3 Brochetas de camarón

TABLA BAROLA PARA DOS

\$25.000

- Mini ceviche pesca del día
- Mini papas supremas
- 4 Rollos jamón - queso y primavera
- 4 Empanadas mixtas
- 2 Brochetas de pollo en salsa satay
- 2 Brochetas de camarón

TABLA FISH & CHIPS

\$16.000

- 300g Calugas pesca del día
- 200g Papas rústicas
- Salsa a elección

TABLA RÚSTICA

\$25.000

- Maní salado
- Aceitunas negras
- Aceitunas verdes
- Salame ahumado
- Galletas saladas
- Variedad de quesos
- Tomate cherry



BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

PLATOS DE FONDO

COSTILLAR ASADO

\$15.000

300g de costillar de cerdo asado al horno a la plancha con puré picante.

LOMO LISO

\$18.500

300g de lomo liso con salsa de pimienta con acompañamiento.

DUO BAROLA

\$15.900

2 exquisitos chupes de jaiba y camarones gratinados con queso parmesano.

RISOTTO CHAMPIÑONES

\$13.000

Risotto de champiñones con queso parmesano.

RISOTTO CAMARONES

\$15.000

Risotto de camarones con queso parmesano.



PANANG DE CAMARÓN

\$13.500

Camarones con pimiento morrón, arroz blanco, maní molido, albahaca, leche de coco, curry panang y nanplag.

CONGRIO

\$13.500

Congrio frito con salsa Diabla. Con acompañamiento.

**PLANCHA O
MANTEQUILLA**

FRITO

REINETA

\$15.800

\$16.800

SALMÓN

\$15.800

ACOMPÑAMIENTOS

- Papas fritas trufadas, rústicas o simples.
- Puré de camote.
- Ensalada Mix del huerto.
- Ensalada chilena.
- Arroz.

ACOMPÑAMIENTOS PREMIUM

- A lo pobre \$3.500 adicional

ACOMPÑAMIENTOS ADICIONAL \$3.000

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

HAMBURGUESA BAROLA

\$9.900

Pan brioché, lechuga, queso cheddar, tomate, pepinillo, tocino, salsa de la casa, aros de cebolla. Incluye papas rústicas.

HAMBURGUESA ITALIANA

\$9.900

Pan brioché, tomate, palta, mayonesa de la casa. Incluye papas rústicas.

✓ NOT BURGER

\$9.500

Pan brioché, lechuga hidropónica, queso cheddar, tomate, pepino encurtido, Not Mayo y salsa de la casa. Incluye papas rústicas.

SÁNDWICH ITALIANO

\$12.500

Pan ciabatta, lomo liso/filete de res, palta frita tempura, tomate, mayonesa casera.

SÁNDWICH DE REINETA

\$12.500

Pan ciabatta, filete de reineta tempura, salsa criolla (cebolla morada, limón sutil, cilantro) lechuga y mayonesa casera.

PAPAS PREMIUM

✓ RÚSTICAS (500g)

\$7.000

Papa rústica.

SUPREMAS (500g)

\$8.000

Papas rústicas, salsa de queso cheddar, sour cream, cebollín, tomate.

USA (500g)

\$8.800

Papa rústica, salsa de queso cheddar, cebolla deshidratada, crispy de tocino, salsa barbecue.

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

ENSALADAS



POLLO

\$8.200

Mix de hojas, pollo, palta, palmitos, tomates, semilla de amapola con dressing cítrico.

CAMARONES

\$9.900

Mix de hojas, camarones, palmitos, palta, tomates cherry, semillas de amapola con dressing cítrico.

✓ VEGGIE

\$8.000

Mix de hojas, palmitos, palta, tomates cherry, semillas de amapola con dressing cítrico.

✓ CHILENA

\$7.000

Tomate, cebolla morada, cilantro.

NIÑOS

POLLO

\$9.900

Pollo a la plancha con acompañamiento.

KRABBY PATTY

\$11.000

2 Mini hamburguesas en pan lomito, lechuga, queso cheddar, tomate, pepinillos, salsa de la casa, aro de cebolla. Incluye papas rústicas.

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$5.800

Fondant de chocolate, con interior de chocolate líquido acompañado de helado.

SABLE DE GIANDUJA

\$5.700

Fondant de crema de chocolate y avellanas Gianduja con crumble crujiente, acompañado de avellanas trituradas y trocitos de naranjas confitadas.

CROCANTE DE CHOCOLATE

\$5.700

Bizcocho Joconde, crujiente de chocolate, cremoso mouse de chocolate, cubierto de chocolate crocante y maní.

TORTA DE LA CASA

\$5.500



BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

SIN ALCOHOL

BEBIDA	\$2.000
JUGO NATURAL	\$3.000
LIMONADA	\$3.500
AGUA MINERAL	\$2.000
AGUA MINERAL PREMIUM ANDES	\$4.000
RED BULL	\$3.000
TE	\$2.000

COCTELERÍA DE AUTOR / SIN ALCOHOL

PALOLEM **\$4.000**

Jugo de Jengibre
Jugo de manzana verde
Jugo de limón
Syrup de Jazmín
Agua con gas

MENORCA **\$4.000**

Hielo frappé
Jugo de piña
Jugo de jengibre
Jugo de limón
Syrup tradicional
Albahaca

CAYO LARGO **\$4.000**

Hielo frappé
Jugo de frambuesa
Jugo de limón
Syrup tradicional
Hojas de menta

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

VINOS

UNDURRAGA ALIWEN	\$16.000
Cabernet Sauvignon.	(750mL)
MORANDE ESTATE RESERVE	\$22.500
Cabernet Sauvignon.	(750mL)
UNDURRAGA ALIWEN	\$16.000
Carménère.	(750mL)
UNDURRAGA SIBARIS	\$21.000
Carménère.	(750mL)
OVEJA NEGRA GRAN RESERVA	\$15.000
Carménère.	(750mL)
UNDURRAGA ALIWEN	\$16.000
Chardonnay.	(750mL)
ERRAZURIZ RESERVA	\$19.000
Chardonnay.	(750mL)
UNDURRAGA SIBARIS	\$21.000
Chardonnay.	(750mL)
UNDURRAGA ALIWEN	\$16.000
Sauvignon blanc.	(750mL)
MORANDE STATE PIONERO	\$22.000
Sauvignon blanc.	(750mL)
ERRAZURIZ RESERVA	\$19.000
Sauvignon blanc.	(750mL)
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA	\$18.000
Pinot noir.	(750mL)
MORANDE GRAN RESERVA	\$22.500
Carménère	(750mL)
MISIONES DE RENGO	\$14.000
Sauvignon blanc / Cabernet Sauvignon.	
COPA DE VINO	\$3.800
Vino de la casa.	

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

COCTELERÍA PREMIUM

CANTO DE SIRENA

\$8.500

Whisky Johnnie Walker Red.
Agua miel jengibre con notas de pimienta
rosa, negra y jamaica.
Zumo de limón.
Agua tónica.

SUNSET

\$8.000

Gin Tanqueray.
Almibar de Butterfly.
Romero.
Pócima mágica que te hará ver el atardecer.

BOYA

\$8.500

Vodka Smirnoff.
Dulce de mora.
Infusión de té negro y canela.
Zumo de limón.

EL PERLA NEGRA

\$10.000

Whisky Johnnie Walker Black.
Almibar de dulce de membrillo perfumado
en pimienta negra.
Zumo de pomelo.
Zumo de naranja.
Un toque de Aperol.

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

JARRA

IPANEMA

\$15.000

Whisky Johnnie Walker Red.
Pisco.
Leche.
Café.
Almíbar de canela.
Clavo de olor.
Cardamomo.
Pielas de naranja.

SANGRÍA BAROLA

\$14.000

Vino de la casa.
Pisco.
Jugo de limón.
Goma.
Jugo de naranja.
Mix de berries.

LA PELOSA

\$15.000

Jugo de manzana verde y limón
Syrup de canela
Pulpa de maracuyá
St. Germain
Espumante

MOJITO

\$14.000

Ron Bacardí.
Limón de pica.
Menta.
Soda.
*Sabor a elección, sujeto a disponibilidad.

ELECTRIC LEMONADE

\$15.000

Tequila.
Vodka Smirnoff.
Blue Curaçao.
Jugo de limón.
Goma.
Soda.

LIMONADA

\$10.000

Limonada tradicional o menta-jengibre.
**Con sabor adicional \$3.000

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

COCTELERÍA DE AUTOR

PUNTA PRIMA \$6.500

Tequila.
Vermouth Bianco.
Jugo de limón.
Syrup.
Piña en trozo.
Cilantro.

CASABLANCA \$5.800

Vodka.
Aperol.
Jugo pomelo.
Syrup pimienta rosa.
Cerveza Lager.

CABOPINO \$7.000

Gin Tanqueray Flor de Sevilla.
Syrup de Jazmín.
St. Germain.
Pulpa maracuyá.
Jugo de mandarina.
Jugo de limón.
Ramazzotti.

CALA CONTA \$7.000

Pisco transparente.
Jugo de piña.
Jugo de limón.
Jarabe Sauco.

MARINA PICCOLA \$8.000

Pisco Espíritu de los Andes.
Jugo de manzana.
Jugo de limón.
Syrup.
Ají verde.
Agua tónica.

VAIABA \$5.500

Vodka.
Aperol.
Jugo de mango.
Jugo de limón.
Syrup.
Menta.

RODAS \$7.000

Gin.
Jugo de piña.
Jugo de limón.
Jarabe de Bergamota.
Albahaca.

ISOLA BELLA \$6.800

Ron.
Licor marrasquino.
Pulpa Mango.
Jugo de limón.
Syrup.



BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

MOJITOS DE AUTOR

AMARRE \$7.500

Ron de frambuesa.
Pulpa de mango.
Limón sutil.
Menta.
Syrup.

LA SENTINA \$7.500

Ron de piña.
Pulpa de frutilla.
Limón sutil.
Menta.
Syrup.

CENTINELA \$7.500

Ron de manzana.
Pulpa de piña.
Jengibre.
Limón sutil.
Menta.

LA ESLORA \$7.500

Ron de mango.
Pulpa de frutilla.
Limón sutil.
Menta.
Syrup.

PROA \$7.500

Ron de piña.
Pulpa de mango.
Limón sutil.
Menta.
Syrup.

LA ENSENADA \$8.000

Ron de manzana.
Vodka de mango.
Pulpa de maracuyá.
Limón sutil.
Menta.



BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

WHISKY

****INCLUYE BEBIDA O AGUA**

CHIVAS REGAL	\$7.800
SINGLETON 12 AÑOS SINGLE MALT	\$9.800
MACALLAN 12 AÑOS SINGLE MALT	\$16.300
AKASHI (JAPÓN)	\$17.350
BULLEIT	\$ 7.200

JOHNNIE WALKER

RED LABEL	\$5.200
BLACK LABEL	\$7.500
DOUBLE BLACK LABEL	\$8.900
SWING	\$9.800
GOLD LABEL	\$11.000
GREEN LABEL	\$11.700

JACK DANIEL'S

JACK DANIEL'S	\$7.500
JACK DANIEL'S FIRE	\$7.900
JACK DANIEL'S HONEY	\$7.900
JACK DANIEL'S APPLE	\$7.900

LICORES

BRANDY ROMATE	\$5.000
DRAMBUIE	\$5.300
AMARETTO DISARONNO (ALMENDRA)	\$5.900
FRANGELICO (AVELLANA)	\$5.000
KALHUA (CAFÉ)	\$4.000
SAMBUCA (ANIS)	\$5.500
APEROL	\$4.000
CAMPARI BITTER	\$4.000
CYNAR (ALCACHOFA)	\$4.000
JAGERBOMB (CON REDBULL)	\$6.500
FERNET	\$5.000
ABSENTA	\$7.500

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

COCTELERÍA CLÁSICA

MARGARITA (Tequila blanco, licor naranja, jugo de limón y syrup) -----	\$6.400
PALOMA (Tequila blanco, jugo pomelo, jugo limón, syrup y soda) -----	\$6.250
BRAMBLE (Gin Bombay Bramble, jugo limón, puré de mora y huevo) -----	\$5.600
SINGAPORE SLING (Gin Tanqueray, licor Maraschino, licor naranja, jugo de piña, jugo de limón, granadina y Amargo) -----	\$7.500
DAIKIRI (Ron blanco, licor de naranja, jugo de limón y syrup de sabores) -----	\$5.500
TOM COLLINS (Gin Tanqueray, jugo limón, syrup y soda) -----	\$6.600
PAINKILLER (Ron Pampero, jugo piña, jugo de naranja y crema de coco) -----	\$6.900
MAITA'I (Ron blanco, Ron añejo, jugo limón, licor naranja, jarabe de horchata) ---	\$7.800
DARK & STORMY (Ron Pampero, jugo limón, syrup, Ginger beer) -----	\$9.100
NEGRONI (Gin Tanqueray, Campary, Vermouth Rosso) -----	\$6.900
BLUE HAWAII (Ron blanco, Blue Curaçao, jugo piña, jugo limón, syrup) -----	\$5.500
MOJITO (Ron blanco, jugo limón, syrup, gajos de lima, hojas de menta) -----	\$5.500
MOJITO (SABORES) -----	\$6.000
MOJITOCORONA (Ron blanco, jugo limón, syrup, gajos de lima, hojas de menta, botellín Corona) -----	\$8.500
SURFURING BASTARD (Gin Tanqueray, Whisky, jugo limón, goma, Ginger beer y Amargo) -----	\$10.700
BLOODY MARY (Vodka, jugo de tomate, limón, tabasco, sal, pimienta, salsa inglesa y rama de apio) -----	\$7.500
CAIPIRINHA (Cachaça, trozos de limón sutil y syrup) -----	\$5.700
CAIPIROSKA (Vodka, trozos de limón sutil y syrup) -----	\$5.700
PIÑA COLADA (Ron blanco, leche de coco, jugo piña y syrup) -----	\$6.600
RUSO NEGRO (Kalhua y vodka) -----	\$8.500
RUSO BLANCO (Kalhua, vodka y leche de coco) -----	\$8.500
MARTINI (Gin y Vermouth Martini) -----	\$6.500
MARTINI EXPRESSO (Vodka, Kalhua y expresso) -----	\$7.000
DESTORNILLADOR (Vodka y jugo de naranja) -----	\$5.000
CLAVO OXIDADO (Whisky escocés, Drambuie, amargo y clavo de olor) -----	\$10.700



BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

VODKA

SMIRNOFF	\$5.000
ERISTOFF BLACK	\$5.200
ERISTOFF ORANGE BLOOD	\$5.200
ABSOLUTE (SABORES)	\$ 5.500
STOLICHNAYA	\$5.200
ABSOLUTE BLUE	\$5.500
GREY GOOSE	\$9.500

MULE

**INCLUYE GINGER BEER FEVER TREE

MISTRAL	\$7.000
MOSCOW (SMIRNOFF)	\$7.300
JHONNIE WALKER (RED)	\$8.000
LONDON (GIN TANQUERAY)	\$8.500

PISCOS

ALTO DEL CARMEN	\$5.000
SAGRADO CORAZÓN	\$5.000
MISTRAL 35º	\$5.000
MISTRAL 40º	\$5.700
MISTRAL NOBEL 40º	\$6.000
MISTRAL GRAN NOBEL	\$8.500
HORCON QUEMADO 2 AÑOS 40º	\$5.700
HORCON QUEMADO 3 AÑOS 46º	\$6.700
HORCON QUEMADO 15 AÑOS 46º	\$7.700
ESPIRITU DE LOS ANDES 40º (TRANSPARENTE)	\$6.000
PISCO SOUR DE LA CASA	\$5.200
PISCO SOUR PREMIUM NACIONAL	\$5.700
PISCO SOUR PERUANO	\$6.200
MANGO SOUR DE LA CASA	\$5.400
FRANGELICO SOUR	\$6.500
AMARETTO SOUR	\$5.400
DISARONNO SOUR	\$7.500
WHISKY SOUR	\$8.000
PISCO SOUR DE LA CASA CATEDRAL	\$9.000
PISCO SOUR PREMIUM NACIONAL CATEDRAL	\$9.500
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$10.500

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

SHOTS

JAGERMEISTER	\$4.500
JACK DANIELS FIRE/HONEY	\$6.100
JOSE CUERVO SILVER	\$4.500
DON JULIO BLANCO	\$9.500

RON

PAMPERO SELECCIÓN ___	\$5.500
PAMPERO BLANCO _____	\$5.000
PAMPERO ANIVERSARIO	\$8.500
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS __	\$7.000

SPRITZ

APEROL	\$5.800
RAMAZZOTTI	\$6.500
RAMAZZOTTI VIOLETTO ___	\$7.000
ST. GERMAIN	\$8.000
CHAMBORD	\$8.000

ESPUMANTES

UNDURRAGA EXTRA BRUT 750CC	\$16.000
----------------------------------	----------

CERVEZA

BUDWEISER BOTELLA	\$4.000
CORONA BOTELLA	\$4.000
STELLA ARTOIS BOTELLA	\$4.000
SCHOP STELLA ARTOIS	\$5.000
ROYAL GUARD	\$4.000
ROYAL IPA	\$4.000
ROYAL DARK MALTA	\$4.000

CERVEZA SIN ALCOHOL

BUDWEISER BOTELLA	\$4.000
-------------------------	---------

BAROLA

BAR × RESTAURANT × SUNSET

GIN

GORDON'S (INGLATERRA)	\$5.500
GREENALL'S (INGLATERRA)	\$5.900
BOHÈME LOCO SOTO (NACIONAL)	\$6.100
BOMBAY SAPPHIRE (INGLATERRA)	\$6.500
BOMBAY BRUMBLE (INGLATERRA)	\$6.500
TANQUERAY (INGLATERRA)	\$6.500
BEEFEATER (INGLATERRA)	\$6.500
BEEFEATER PINK (INGLATERRA)	\$7.000
BEEFEATER ORANGE BLOOD	\$7.000
TANQUERAY SEVILLA (INGLATERRA)	\$7.000
TANQUERAY ROYALE (INGLATERRA)	\$7.000
PROVINCIA ANDES DRY (NACIONAL)	\$7.500
PROVINCIA BOTANICA (NACIONAL)	\$7.500
BULLDOG (INGLATERRA)	\$7.900
HENDRICK'S (ESCOCIA)	\$8.500
MOMBASA PINK (INGLATERRA)	\$8.600
TANQUERAY TEN (INGLATERRA)	\$8.600
OPIHR (INGLATERRA)	\$10.500
BLOOM (INGLATERRA)	\$11.600
STAR OF BOMBAY (INGLATERRA)	\$12.800
FIFTY POUNDS (INGLATERRA)	\$13.100
THE BOTANIST (ESCOCIA)	\$13.600
CAORUNN (ESCOCIA)	\$13.600
MARY LE BONE (INGLATERRA)	\$16.300