



Ubicado en un entorno privilegiado de Machalí, Barros Negros es un restaurante familiar que, en tan solo cuatro meses, se ha consolidado como un imperdible para los amantes de la buena mesa. Su propuesta gira en torno a las carnes premium a la parrilla, cuidadosamente seleccionadas y preparadas con un respeto absoluto por el sabor y la calidad de las materias primas.

Con un estilo que combina la elegancia con la calidez del campo chileno, Barros Negros ofrece una experiencia única: un ambiente acogedor, servicio atento y una carta que celebra la tradición parillera con un sello propio. Cada detalle, desde la presentación de los platos hasta la atención personalizada, está pensado para que cada visita sea memorable.

Ven a descubrir por qué Barros Negros ya está dando que hablar en Machalí. Tradición, excelencia y sabor auténtico, en un lugar donde cada comida se disfruta como en casa.

 [barrosnegros_restaurant](#)



TABLAS



TÁBLA DE NUESTRO CAMPO (x2)

Lomo de res con salsa de vino

Plateada de cerdo

Pollo deshuesado al wok

Longanizas Artesanales

Papas Bravas



\$ 26.900

TÁBLA A LA CHILENA

Chunchules

Prietas

Longaniza

Mollejas

Pulpa de cerdo



\$ 25.900

TÁBLA VEGANA

Humus de garbanzos con sésamo

Ceviche de verduras

Saltado de champiñones

Bastones zanahoria y apio

Mayonesa de palta

\$ 19.900

TÁBLA DE MARISCOS

Choros al vapor con mantequilla al ciboulette (4 und)

Almejas al estilo Barros Negros (4 und)

Calamar apanado (6 und)

Camarón al ajillo (6 und)

Ceviche de salmón

\$ 23.900

****Todas las tablas acompañadas de tostones de la casa****

— Barros Negros 1150, Machali —

C A R T A

PIQUEOS

Empanadas de queso (4 und)	\$ 5.900
Empanadas de prietas	\$ 7.900
Empanadas de pino (4 und)	\$ 5.900
Empanadas de camarón queso	\$ 7.900
Provoleta	\$ 8.900
Piqueo para compartir	\$ 23.900
Ceviche de reineta, camarones apanados, empanadas, tomo de vacuno, malaya	
Crostini de prieta con queso azul	\$ 8.900

ENTRADAS FRIAS

Carpaccio de filete	\$ 13.900
Carpaccio de salmón	\$ 14.900
Carpaccio de locos	\$ 18.900
Tartar de filete	\$ 13.900
Tartar de atún	\$ 13.900
Tartar de salmón	\$ 13.900
Locos en salsa verde en mix verde de la huerta	\$ 24.900
Ceviche de reineta	\$ 12.900
Ceviche de salmón	\$ 13.900
Ceviche mix	\$ 17.900
Reineta, salmón, camarón, calamar, pulpo	

Acompañados de tostadas de la casa

C A R T A

ENTRADAS CALIENTES

Machas parmesanas / salsa verde (10 und)	\$ 19.900
Ostiones parmesanos (10 und)	\$ 19.900
Almejas a la parmesana (15 und)	\$ 15.900
Camarón al pilpil o al ajillo	\$ 16.900
Ostiones al pilpil o al ajillo	\$ 15.900
Mollejas al pilpil o al ajillo	\$ 13.900
Crema de zapallo	\$ 7.900
Sopa de almejas	\$ 7.900
Consomé de ave	\$ 4.900

ESPECIALIDAD DEL CHEF

Pastel de jaiba	\$ 14.900
Plateada a la cacerola con pastelera de choclo	\$ 15.900
Osobuco en salsa de cerveza negra con papas bravas	\$ 15.900
Caldillo de congrio	\$ 16.900
Lengua con salsa de champiñones	\$ 18.900
Merluza frita con ensalada de tomate a la chilena	\$ 14.900

CARNES A LAS BRASAS

Lomo vetado 300gr.	\$ 14.900
Lomo liso 300gr.	\$ 16.900
Entraña 300gr.	\$ 19.900
Costillar 400 gr.	\$ 10.900

C A R T A

Pechuga de pollo 300gr.	\$ 10.900
Filete 300gr.	\$ 19.900
Asado de tira 400gr.	\$ 24.900
Mollejas 300gr.	\$ 12.900
Pulpo a la parrilla 350gr. con salsa Barros Negros	\$ 17.900

PREMIUM LAS BRASAS

Tomahawk 800gr. Angus	\$ 58.900
Porterhouse 800gr. Angus	\$ 39.900
Flat Iron 500gr. Angus	\$ 28.900
Bife de chorizo 450gr. Lomo liso	\$ 24.900

PARRILLADAS

PARRILLADA 1 (X2) BARROS NEGROS

2 Carnes de res	
1 Chuleta de centro	
1 Plateada de cerdo	
1 Butifarra	
1 Chunchul	
1 Prieta	
2 Papas cocidas	\$ 34.900

PARRILLADA 2 (X4) EL DIABLO

3 Carnes de res	
2 Chuletas de centro	
2 Plateadas de cerdo	
2 Butifarras	
2 Chunchules	
2 Prietas	
4 Papas cocidas	\$ 55.900

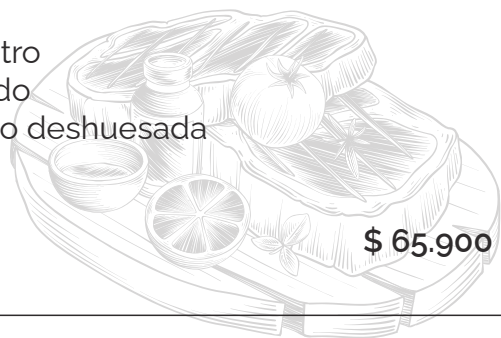
C A R T A

PARRILLADA RURAL ESPECIAL (x2)



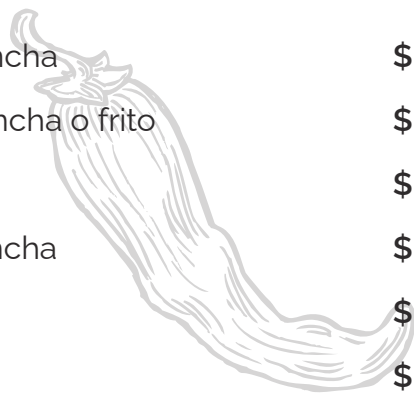
2 Carnes de res	
1 Chuleta de centro	
1 Plateada de cerdo	
1/4 de pollo deshuesado	
1 Longaniza	
1 Prieta	
2 Papas cocidas	\$ 41.900

PARRILLADA RURAL PREMIUM (x4)



4 Carnes de res	
2 Chuletas de centro	
2 Plateada de cerdo	
1 Pechuga de pollo deshuesada	
2 Longanizas	
2 Prietas	
4 Papas cocidas	\$ 65.900

DEL MAR



Corvina a la plancha	\$ 15.900
Congrio a la plancha o frito	\$ 15.900
Salmón	\$ 13.900
Reineta a la plancha	\$ 12.900
Merluza austral	\$ 12.900
Atún	\$ 13.900

AGREGADOS



Arroz	\$ 3.900
Puré tradicional o picante	\$ 3.900
Papas bravas	\$ 4.900
Papas fritas	Familiar \$ 7.900 Individual \$ 4.900
A lo pobre	\$ 6.900
Pastelera	\$ 6.900
Champiñones saltados	\$ 6.900

C A R T A

Verduras saltadas de la temporada	\$ 4.900
Ñoquis salsa 4 quesos	\$ 9.900
Risotto de champiñones	\$ 9.900
Espinacas a la crema	\$ 5.900

SALSAS

Salsa de champiñones	\$ 6.900
Salsa de queso azul	\$ 7.900
Salsa margarita	\$ 11.900
Salsa de pimientas	\$ 5.900
Salsa de alcaparras	\$ 6.900
Salsa de camarones	\$ 9.900
Mantequilla rubia y negra	\$ 5.900

ENSALADAS TRADICIONALES

	<i>Individual</i>	<i>Familiar</i>
Chilena	\$ 3.900	\$ 5.900
Lechuga	\$ 3.900	\$ 5.900
Apio	\$ 3.900	\$ 5.900
Rúcula	\$ 3.900	\$ 5.900
Palta	\$ 4.900	\$ 6.900
Tomate o Nevado	\$ 3.900	\$ 5.900
Apio Palta	\$ 4.900	\$ 7.900
Palmitos	\$ 5.900	\$ 7.900
Berros	\$ 3.900	\$ 5.900
Papas mayo	\$ 4.900	\$ 6.900
Ensalada verde	\$ 4.900	\$ 6.900
Lechuga hidropónica, berros, rúcula, palta		

	<i>Individual</i>	<i>Familiar</i>
Palta palmitos	\$ 4.900	\$ 8.900
Tomate, palta, palmitos	\$ 4.900	\$ 8.900
Choclo	\$ 3.900	\$ 5.900
Arverjas nevadas	\$ 3.900	\$ 5.900

ENSALADAS COMPUESTAS

Ensalada cesar pollo	\$ 9.900
Ensalada cesar camarones apanados	\$ 11.900

MENU VEGANO

Zapallo italiano, berengenas, cebolla, pimentón c/ humus y champiñones	\$ 10.900
Falafel en Sour Cream sobre ensalada del Huerto	\$ 12.900
Spaghetti de zapallo italiano al pomodoro	\$ 5.900

MENU DE NIÑOS

Pollo a la plancha	\$ 7.900
Milanesa	\$ 8.900
Pulпитos	\$ 5.900
Spaghetti al pomodoro	\$ 7.900

Agregado a elección (arroz, papas fritas, puré)

C A R T A

POSTRES

Domo de chocolate	\$ 6.900
Creme bruleé	\$ 5.900
Castañas en almibar	\$ 5.900
Panqueque	\$ 5.900
Torta de la casa	\$ 4.900
Leche asada	\$ 3.900
Papayas al jugo	\$ 4.900
Copa de helado	\$ 3.900
Celestino con helado	\$ 5.900
Crepes suzette	\$ 5.900



COCTELERIA

Pisco Sour de la casa	\$ 5.900
Pisco Sour La Pizka	\$ 6.900
Pisco Sour Catedral La Pizka	\$ 8.900
Chardonnay Sour Vino Chardonnay reserva, clara de huevo, limón chileno y Syrup	\$ 5.900
Mango Sour Pisco 35°, pulpa de mango, Syrup	\$ 5.900
Whisky Sour Whisky Jhonny rojo, limón chileno y Syrup	\$ 5.900
Jerez Sour Vino blanco Jerez, limón chileno y Syrup	\$ 5.900
Vaina Vino añejo, coñac, cacao y canela	\$ 6.900
Martini Vermut, gin, aceituna verde	\$ 6.900
Copa Espumante	\$ 5.900
Kir Royal Espumante, crema de cassis	\$ 5.900
Ramazzotti Spritz Ramazzotti, espumante, agua c/gas, frutos rojos, hielo	\$ 6.900
Aperol Spritz Aperol, espumante, rodaja naranja, hielo	\$ 6.900
Tropical Gin Gin, jugo de maracuyá, Red Bull Tropical	\$ 8.900
Mojito (Sabores) Ron, limón pica, menta, agua mineral c/gas, hielo molido	\$ 7.900
Tequila Margarita Tequila, jugo de limón, Triple Sec, Syrup, corona de sal en vaso, hielo molido	\$ 7.900
Caipiriña y Caipiroska Cachaça, limón pica, Syrup, agua mineral y hielo molido	\$ 6.900
Saint Germain Spritz Licor flor de saúco, espumante, frutos rojos y menta	\$ 8.900
Sangría Blanca y Tinta Vino de la casa, frutas de la estación y canela	\$ 7.900
Moscow Mule Vodka, limón, cerveza de gengibre	\$ 8.900

C A R T A

Negroni **\$ 7.900**
Campari, ginebra, vermut rojo y piel de naranja

Tom Collins **\$ 7.900**
Gin, jugo de limón, Syrup y agua mineral c/gas

Piña Colada **\$ 6.900**
Ron blanco, crema de coco, jugo de piña

Bloody Mery **\$ 7.900**
Vodka, jugo de tomate, tabasco, sal, salsa inglesa, pimienta, jugo de limón

Ruso negro **\$ 6.900**
Vodka y Kahlua (licor de café)

Ruso blanco **\$ 6.900**
Vodka, licor de café y crema de leche

Amaretto sour **\$ 5.900**
Licor de amaretto y limón

COCTELERIA DE AUTOR

Remedio de la Abuela **\$ 8.900**
Un trago refrescante y lleno de carácter, con base de gin de pepino Alababa, hierbas frescas y un toque citrico que recuerda los remedios caseros de antaño. Ideal para curar el alma y levantar el ánimo, como solo lo haría la abuela.

Luz de Luna **\$ 7.900**
Delicado y etéreo, este cóctel combina licor de saúco, flor de mariposa, gin y un toque de espumante. Su color cambiante y aroma floral lo convierten en una experiencia mágica, como un paseo bajo la luz plateada de la luna.

Pasión de Campo **\$ 8.900**
Una mezcla vibrante y frutal que fusiona la intensidad del Ramazzotti y el Aperol con la suavidad del vodka y la frescura tropical del té de mango y maracuyá. Un viaje al corazón del campo, donde la pasión florece con cada sorbo.

CERVEZAS

Kutsmann Lager **\$ 4.900**

Kutsmann Torobayo **\$ 4.900**

Kutsmann Valdivia **\$ 4.900**

Kutsmann Ipa **\$ 4.900**

Kutsmann Bock **\$ 4.900**

Kutsmann Miel **\$ 4.900**

C A R T A

Kutsmann Arandano	\$ 4.900
Austral (Lager y Calafate)	\$ 3.900
Corona	\$ 3.900
Heineken	\$ 3.900
Heineken Cero	\$ 3.900
Royal Guard	\$ 3.900
Schop Nogg Amber Ale 500cc	\$ 5.900
Schop Nogg Golden Ale 330cc	\$ 3.900
Michelada (tabasco o merkén, limón y sal)	\$ 1.900
Chelada (sal y limón)	\$ 1.200



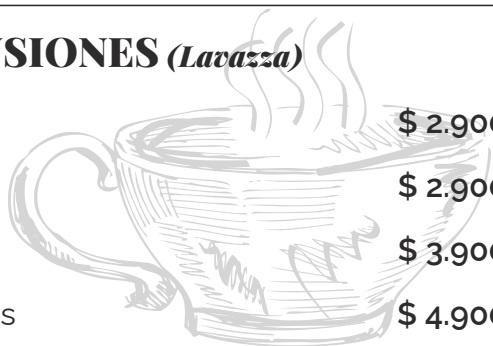
BEBESTIBLES

Jugos naturales	\$ 4.900
Limonada menta jengibre	\$ 4.900
Limonada tradicional	\$ 3.900
Agua tónica	\$ 2.900
Ginger Beer	\$ 3.900
Red Bull	\$ 3.900
Agua mineral c/gas	\$ 2.900
Agua mineral s/gas	\$ 2.900
Bebidas	\$ 2.900



CAFE E INFUSIONES (Lavazza)

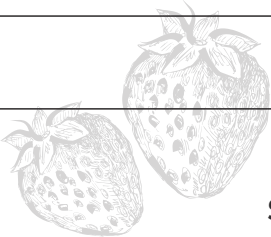
Café americano	\$ 2.900
Espresso simple	\$ 2.900
Espresso doble	\$ 3.900
Capuccino Vienés	\$ 4.900
Cortado doble	\$ 3.900
Té o infusiones	\$ 2.900



C A R T A

TRAGOS LARGOS

PISCOS



Alto del Carmen de 35°	\$ 4.900
Alto del Carmen de 40°	\$ 5.900
Alto del Carmen transparente	\$ 6.900
Mistral de 35°	\$ 4.900
Mistral Nobel 40°	\$ 6.900
Mistral de 40°	\$ 5.900
Mistral de 46°	\$ 6.900
Waqar 40°	\$ 10.900

TEQUILA



Corto de tequila Jose Cuervo	\$ 4.900
------------------------------	----------

RON

Havanna 7 años	\$ 6.900
Bacardi Blanco	\$ 7.900

GIN

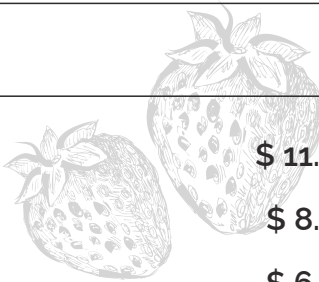


Hendrick's 41.4°	\$ 9.900
Tanqueray 47.3°	\$ 8.900
London 43°	\$ 8.900
Bombay 47°	\$ 8.900
Beefeater 40°	\$ 8.900

VODKA

Grey Goose Original	\$ 9.900
Absolut Original	\$ 6.900
Stolichnaya	\$ 5.900

WHISKY



Glenfiddich 12 años	\$ 11.900
Johnnie Walker negro	\$ 8.900
Johnnie Walker rojo	\$ 6.900

Chivas Regal 12 años	\$ 7.900
Ballantines 7	\$ 6.900
Jack Daniel's 7	\$ 7.900
Bebidas Adicional	\$ 2.900

DIGESTIVOS

Menta Frapé	\$ 4.900
Manzanilla	\$ 4.900
Amaretto Disaronno	\$ 8.900
Araucano	\$ 4.900
Fernet Branca	\$ 4.900
Limoncello	\$ 6.900
Frangelico	\$ 7.900
Baileys	\$ 4.900
Clavo Oxidado	\$ 8.900
Drambuie	\$ 6.900
Cointreau	\$ 6.900

ESPUMANTES

Montes Sparkling Angel Brut	\$ 28.900
Casa Silva Brut Fervor	\$ 27.900
Cono Sur Concha y Toro	\$ 17.900
Undurraga Brut	\$ 14.900
Undurraga Demi Sec	\$ 14.900
Undurraga Brut 375cc SPANG PAIS	\$ 7.900
Chandon	\$ 27.900

CARTA

VINOS CHILENOS

Late Harvest Casa Silva 500cc
Colchagua \$ 15.900

SAUVIGNON BLANC

Montes Outer limits Gran Reserva
Aconcagua \$ 34.900

Casa Silva COOL COAST
Colchagua \$ 26.900

Casa Silva Terroir de Familia Reserva
Colchagua \$ 18.900

Doña Dominga Reserva de Familia
Colchagua \$ 14.900

Casillero del Diablo 375cc \$ 8.900

CHARDONNAY

Montes Albariño \$ 34.900

Casa Silva COOL COAST
Colchagua \$ 26.900

The Wine \$ 23.900

Patagonia \$ 18.900

Casa Silva Reserva de Familia
Colchagua \$ 15.900

CABERNET SAUVIGNON

Marques de Casa Concha
Maipo \$ 32.900

Apaltagua Premium \$ 31.900

Montes Limited Selection \$ 21.900

The Wine \$ 23.900

Patagonia Gran Reserva \$ 18.900

Casa Silva Gran Terroir
Colchagua \$ 25.900

Doña Dominga Reserva de Familia
Colchagua \$ 17.900

Apaltagua Gran Reserva \$ 18.900

C A R T A

Casillero del Diablo 375cc \$ 8.900

Vaca Brava \$ 34.900

Tarapacá \$ 37.900

CARMENERÉ

Montes Alpha Special Cuveè \$ 47.900

Marques de Casa Concha
Rapel \$ 39.900

The Wine \$ 23.900

Apaltagua Gran Reserva Envero \$ 18.900

Casa Silva Gran Terroir
Colchagua \$ 25.900

Doña Dominga Reserva de Familia
Colchagua \$ 17.900

Casillero del Diablo 375cc \$ 8.900

CARIGNAN

Apaltagua Premium \$ 31.900

Viña Palhua
Viña de Autor \$ 19.900

GARNACHA

Cauquen \$ 29.900

SYRAH

Montes Alpha \$ 37.900

PINOT NOIR

Montes Limited Selection \$ 21.900

Casa Silva Terroir de Familia Reserva
Colchagua \$ 18.900



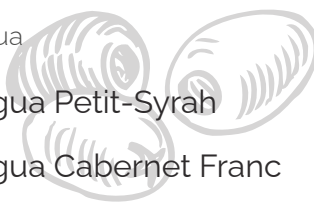
MERLOT

Montes Alpha	\$ 37.900
Marques de Casa Concha Maule	\$ 35.900
Casa Silva GRAN TERROIR Colchagua	\$ 25.900
Montes Alpha Colchagua	\$ 37.900



ENSAMBLAJE

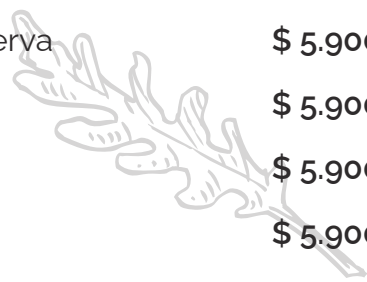
Casa Silva Quinta Generación Tinto CB/CR Colchagua	\$ 41.900
Apaltagua Petit-Syrah	\$ 31.900
Apaltagua Cabernet Franc	\$ 31.900
Apaltagua Blend Gran Reserva	\$ 18.900
Descorche por botella	\$ 9.500



COPAS DE LA CASA

TERROIR DE FAMILIA CASA SILVA

Cabernet Sauvignon Reserva	\$ 5.900
Carmeneré Reserva	\$ 5.900
Sauvignon Blanc Reserva	\$ 5.900
Chardonnay Reserva	\$ 5.900
Merlot Reserva	\$ 5.900



[illegible]