



CUARZO LODGE
PUNTA DE LOBOS - CHILE

PARA TOMAR

SIN ALCOHOL

Jugos naturales de fruta de la estación	2.800
Limonada menta jengibre	2.400
Agua con gas	1.500
Agua sin gas	1.500
Agua de Lluvia Mawün	2.500
Agua de Lluvia Mawün Light gas	2.500

COCKTELES SIN ALCOHOL

Menta frappé (menta, salvia, limón, ginger ale)	3.500
Sunset (maracuyá, piña, granadina)	3.500
Caipiromero (limón de pica, romero, agua con gas)	3.500

CERVEZAS

Sol	2.400
Peroni	2.400
Kross Golden	2.800
Erdinger	3.300
Erdinger sin Alcohol	3.300
Kuntsmann Torobayo	3.300
Kuntsmann sin Alcohol	3.300
Etnica IPA	3.300
Etnica Scottish	3.300
Etnica Lager	3.300
Etnica Porter	3.300
Viejo Lobo	4.500



CUARZO LODGE
PUNTA DE LOBOS - CHILE

APERITIVOS

Pisco Sour	4.000
Chardonnay Sour	4.000
Papaya Sour	4.000
Aperol Spritz	4.500
Vino Blanco con frutillas	4.500

TRAGOS CLÁSICOS

Mojito	5.500
Negroni	5.500
Caipiriña	5.500
Caipiroska	5.500
Moscow mule	5.500

TRAGOS DEL CUARZO

Súper Limonada <i>Gin, curazao, jengibre, menta, jugo de limón</i>	5.500
Pepino Gin <i>Gin, jugo de limón, pepino y syrup romero</i>	5.500
Pinotchito <i>Vermouth rosso, vodka limón, jugo de naranja y menta</i>	5.500
Cuarzo <i>Amaretto, Baileys y crema coco</i>	5.500



TABLAS DE PICOTEO

VEGANO



Hummus, babaganoush, falafel, pimentones asados, palitos de verduras, ricota de almendras y crostinis

11.900

PLAYERO

Pulpo grillado, camarones grillados y sierra ahumada con salsa tártara y salsa ácida

12.900

TRILOGÍA DE CEVICHE



Jaiba acevichada, ceviche de pesca del día y local de mariscos, acompañado de tostadas

12.900

REBOZADOS

Camarón, calamar, bolitas de atún, filetitos de pescado fritos y apanados acompañado de salsa tártara, agridulce naranja y salsa spicy

12.900

ENTRADAS



Ceviche de la pesca del día con camarones, palta y un toque de jengibre

9.500



Jaiba acevichada con leche de tigre, salsa de alcaparras y leche de coco, con crostinis de la casa

9.500



Chupe local con mariscos de la zona

8.500



Carpaccio de zapallo italiano, taboule de brócoli, palta, alcaparrón, queso feta y limoneta

7.600



Machas a la parmesana con un toque de lima

11.200



ENSALADAS



Ensalada de quinoa con pepino, palta, menta, champi-
ñones salteados, hojas verdes del huerto y dressing

7.500



Ensalada de croquetas de jaiba, palta, tomate cherry
sobre hojas verdes de la estación y cebollitas fritas

8.500

SOPAS



Sopa de jaiba con leche de coco, cúrcuma, cilantro y jugo de lima

7.500



Sopa de zapallo asado a la naranja

6.900

MENÚ DE NIÑOS



Pesca del día (frita o a la plancha) con arroz basmati y ensaladita

6.500



Fettuccini salsa Alfredo o pomodoro

6.500



Huevos Gramajo (huevo, jamón, papas hilo)

6.500



PRINCIPALES

Atún envuelto en jamón serrano acompañado de puré de zapallo asado y papa, queso cabra y hierbas del huerto

11.500



Pesca del día a las finas hierbas con ensalada de palitos de rabanito, zanahoria, zapallo italiano, papas hilo y ricota de almendras

10.900



Asado de tira con risotto de tomate deshidratado, rúcula y queso parmesano

10.900



Caldillo de Congrio al estilo cuarzo

11.500

Plateada al vino tinto de larga cocción, con puré rústico de papa chilota, camote y hierbas del huerto

11.500

Ravioles rellenos de jaiba, salteados con mantequilla cítrica, camarón, pulpo y pesto de cilantro

11.900



Papardelle rosa con leche de coco al ajo chilote, brócoli, palta, semillas de zapallo y hierbas

10.900

Pulpo al fierro acompañado de clásica pastelera de choclo y ensalada de hojas verdes

11.900

Curry de camarón y jaiba, acompañado de arroz rojo salteado con zanahoria en palitos y almendras láminadas y un toque cítrico

11.900





Ñoquis de betarraga y camote asados, al pesto, con berenjenas, tomate cherry asado, palta fresca en cubos y ricota de almendras (sin Gluten)

10.900



Ravioles amarillos rellenos de zapallo y nuez, salteados con alcachofa, salvia y salsa de vino blanco con toque de pesto y queso feta

11.900



Pastel de choclo con pino de jaiba y ensaladita criolla

11.900

SANDWICHS

Doble hamburguesa, queso cheddar, tocino crocante, pepinillo y salsa tártara en pan amasado

7.900

Mechada, queso mantecoso, cebolla morada, salsa tártara en pan amasado

7.000

Jamón de pavo ahumado, queso mantecoso, mantequilla en pan amasado

6.500

PIZZAS



Queso de cabra, tomate deshidratado, aceitunas, palta, cilantro y oliva

8.500



Queso mantecoso, jamón, tomate, aceitunas y orégano

8.500



POSTRES

Cheesecake lima – jengibre, masa de chocolate y salsa de berries

4.500

Volcán de chocolate especiado, acompañado
de helado artesanal de manjar

4.500

Delicious cake (Tarta de manjar casero a la naranja con
una suave mantequilla de café)

4.500

Crumble de avena con aceite de coco y manzanas
caramelizadas acompañado de helado de banana

4.500

CAFETERÍA

Café expresso

1.500

Chocolate caliente

1.800

Té, Infusiones

1.800

Infusiones vivas de la huerta

1.200

Capuccino

1.800



TRAGOS Y LICORES

(Todos Incluyen bebida, opción Thomas Henry 1.500 adicionales)

WHISKY

Jack Daniel's Single Barrel	18.000
Gentleman Jack	12.000
Jack Daniel's	7.500
Jack Daniel's Honey	7.500
Jack Daniel's, Winter Jack	7.500
Jack Daniel's Fire	7.500
Glenfiddich 12 años	10.000
Glenfiddich 15 años	16.000
Glenfiddich 18 años	28.000
Wild turkey	5.500
Wild Turkey american honey	6.000
Wild Turkey 101	9.000
Johnnie Walker etiqueta Roja	5.500
Johnnie Walker etiqueta Negra	8.000
Johnnie Walker etiqueta Dorada	16.000

VODKA

Stolichnaya	5.500
Stolichnaya Elite	9.000
Absolut	6.000

RON

Havana blanco	5.000
Havana añejo	5.500
Havana 7 años	8.000
Flor de caña 18 años	12.000
Flor de caña 25 años	28.000

TEQUILA

Jimador	5.500
Herradura	8.000

GIN

Hendricks	9.000
Bulldog	7.500
Beefeater	5.000

PISCO

Alto del Carmen 35°	4.500
Alto del Carmen 40°	5.500
Horcón Quemado 1 año	5.000
Horcón Quemado artesanal añejado	6.000
Pisco Mal Paso 35°	5.500
Pisco Mal Paso 40°	6.000
Pisco Mistral 35°	4.500
Pisco Mistral 40°	5.500
Pisco Mistral 46°	6.000
Pisco Mistral Nobel	8.000
Pisco Mistral Gran Nobel	10.000

LICORES

Amaretto Disaronno	6.000
Chambord	6.000
Frangelico	6.000
Drambuie	6.000
Carolans	6.000
Absenta	6.000
Baileys	6.000
Fernet	6.000
Jagermeister	6.000



CARTA DE VINOS

CARMENERE

Copa	3.500
Lurton Reserva	9.000
Laura Hartwig Single Vineyard	11.000
Maquis Gran Reserva	15.000
Las Niñas Reserva	11.000
Singular Errante Del Maipo	17.000

CABERNET SAUVIGNON

Copa	3.500
Lurton Reserva	9.000
Perez Cruz Reserva	11.000
Las Niñas Reserva	11.000
Laura Hartwig Single Vineyard	11.000
Gran Lurton	35.000

PINOT NOIR

Humo Blanco (Orgánico)	10.000
Viumanent Secreto	14.000

CABERNET FRANC

Maquis Gran Reserva	15.000
---------------------	--------

PETIT VERDOT

Laura Hartwig Selección	18.000
-------------------------	--------

SYRAH

Las Niñas Reserva	11.000
Humo Blanco (Orgánico)	10.000
Singular Errante De Casablanca	17.000

CHARDONNAY

Copa	3.500
Las niñas Reserva	11.000
Viu Manent Gran Reserva	13.000
Lurton Reserva	9.000

SAUVIGNON BLANC

Copa	3.500
Perez Cruz Reserva	11.000
Puente Austral	9.000
Las Niñas	11.000
Humo Blanco (Orgánico)	9.000

ENSAMBLAJES

Maturana	22.000
Las Niñas Premium	24.000
Las Niñas Gran Reserva	16.000
Las Niñas Syrah / Mouvedre	16.000
Clos de Lolol Blanco	19.000
Clos de Lolol Tinto	19.000
Puente Austral Gran Reserva	12.000
Singular Errante De Loncomilla (Merlot / Cab. Franc)	17.000

ESPUMANTES

Viña Mar 750	11.000
Viña Mar 375	8.000
Lurton Pinot Noir	20.000
Viña Mar Brut Unique	13.000
Viña Mar Rose	13.000
Amaranta 375	7.000

