

CLÁSICOS SIN ALCOHOL

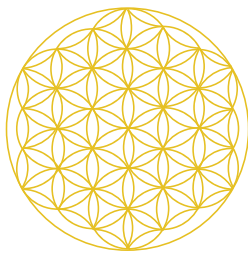
JUGOS NATURALES	\$4.500	MINERAL CON Y SIN GAS	\$2.800
JUGO NIÑO	\$2.800	MOCKTAIL´S	
LIMONADAS	\$4.500	• PIÑA JENGIBRE	\$5.800
Tradicional, papaya, menta jengibre.		Coulis de piña, jengibre albahaca, jugo de limón y top de tónica.	
KOMBUCHA Y GINGER BEER	\$5.000	• DEL BOSQUE	\$5.800
		Coulis de frutos rojos, top de agua con gas y jugo de limón.	

APERITIVOS

SOUR	\$7.200	NEGRONI BLANCO	\$7.000	PALOMINA	\$8.000
Pisco Sour, Papaya Sour, Chardonnay Sour.		Ahumado en salvia.		Tequila, soda de pomelo, goma y crusta de sal de cahuil, piure y tajín.	
SPRITZ	\$7.000	MULES	\$7.000		
Aperol, Ramazzotti, Momentum.		Moscow, london y vermouth blanco.		CERVEZA	
VINO SAUVIGNON BLANC	\$6.500	COCKTAIL´S DE AUTOR		SOL	\$4.200
Con frutillas frozen.		POMELO PIWEN	\$8.000	ERDINGER	\$4.800
		Jugo de pomelo y lima , albahaca, triple sec y gin.		Weissbier y sin alcohol.	
COCKTAIL´S CLÁSICOS		SUPER LITMUS	\$8.000	AUSTRAL	\$4.500
MOJITO	\$7.000	Syrup menta y jengibre jugo de limón, vermouth blanco y litmus.		Lager y Calafate.	
Tradicional y del bosque.		CITRINO	\$8.000	LOA	\$4.800
CAIPIRIÑA Y CAIPIROSKA	\$7.000	Pisco, momentun, jugo limón, jugo de cítricos y goma.		Lager, ambar & ipa.	
NEGRONI	\$7.000			VIEJO LOBO	\$5.800
Ahumado en romero.				Original, blanca o triple.	

ENTRADAS

PICOTEO PLAYERO	\$25.000	FILETE DE TERNERA EN SU PUNTO	\$20.500
Tártaro de pescado , bolitas marinas, chips de camote, bbq del mar, bastones de pescado y salsa tártara.		Con puré de papa camote, bacon crocante, zanahorias babys confitadas y salsa de frutos rojos al syrah.	
CEVICHE DE LA PESCA DEL DÍA	\$15.900	ASADO DE TIRA BRASEADO	\$19.500
Palta y calamares fritos.		Acompañado de pappardelle a la huancaína y parmesano.	
TIRADITO DE LOCOS Y PESCADO	\$19.500	MENÚ NIÑO	
Leche de tigre al ají amarillo, con palta grillada, gel de limón, encurtidos y alcaparras fritas.		BASTONES DE REINETA	\$11.500
CREMA DE ZANAHORIA, ZAPALLO Y JENGIBRE	\$9.500	Con papas doradas y ensalada de tomates.	
Con tostón de la casa.		CHEESE BURGER	\$11.500
CARPACCIO DE BETARRAGA ASADA CON BURRATA	\$16.500	Con papitas y mix verde.	
Limoneta de miel, puré de zanahoria jengibre, gel de aceto y almendras tostadas.		FETUCCINI POMODORO	\$11.500
PULPO AL FIERRO	\$19.500	Con parmesano.	
Con papas chilotas a la mantequilla de romero, salsa de pimienta piquillo.		ENSALADA	
PRINCIPALES		TIMBAL DE QUINOA MULTICOLOR	\$12.000
PESCA DEL DÍA CON SALSAS DE LOCOS	\$18.500	Con mix verde, zucchinis grillados, tomate cherry confitado, palta, almendras tostadas y limoneta de mostaza (puedes elegirlo con camarones crocantes o tofu grillado).	
Acompañado de una milloja de papas nativas y zanahorias glaseadas		HAMBURGUESA (EN PAN BRIOCHE)	
CANELÓN DE JAIBA	\$19.000	CARNE	\$13.000
Con salsa de camarones , queso grana padano y ciboulette.		Mix verde, palta, pepinillos, mermelada de cebolla y tocino.	
RISOTTO DE PULPO, CAMARONES Y CHORITOS	\$18.500	MARINA	\$12.500
Al azafrán.		Tomate, lechuga, cebolla morada y salsa tártara.	
RAVIOLES DE ESPINACA, RICOTTA, NUEZ CON BURRATA	\$18.500	PIZZAS	\$14.000
Salteados con mantequilla de salvia, alcachofa y cherrys confitados.		JAMÓN SERRANO, RÚCULA Y CEBOLLA MORADA.	
		CAMARONES AL PESTO, PIMENTÓN, RODAJAS DE LIMÓN Y PALTA.	\$14.000



CUARZO LODGE
PUNTA DE LOBOS - CHILE

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE Con helado de merengue frambuesa.	\$7.500	CREMOSO DE CHOCOLATE Al 70 % de cacao con praliné de avellanas, masa sable de cacao y gel de frutilla.	\$7.500
CRUMBLE VEGGIE Con manzanas caramelizadas y helado de plátano.	\$7.500	FLAN DE DULCE DE LECHE Con salsa de caramelo salado con sal de cahuil y granizado de frutos rojos.	\$7.500
CHEESECAKE De mango y lima.	\$7.500		

CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO SIMPLE	\$2.800
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$3.500
CAFÉ AMERICANO	\$3.000
CAFÉ MACCHIATO	\$3.000
CAFÉ MOCACCINO O CAPUCCINO	\$3.800
CAFÉ LATTE	\$3.800
CHOCOLATE CALIENTE	\$3.500
TÉ O INFUSIONES DE LA HUERTA	\$2.800

PASSION TEA (PRODUCTO LOCAL)

INFUSIONES • HERBAL Melisa, menta, avena silvestre , eucaliptus, lavanda, cardamomo y limón. • GOLDEN CHAI: Jengibre, canela, anís, clavo de olor, cardamomo y pimienta negra. • BÉSAME: Cacao, frutilla, frambuesa, canela y rosas. • JARDINERA: Manzanilla, cedrón, anís, y flores silvestres. • BEAUTY: Rosa mosqueta, menta y frutilla. • SUGERENCIAS DE AUTOR: Puedes mezclar un té de origen con alguna de nuestras infusiones.	\$3.500
---	----------------

LICORERÍA EN LATA O TÓNICA PREMIUM (+\$2.500)

WHISKY JACK DANIEL’S Nº 7 / Fire / Honey GLENFIDDICH 15 años GLENFIDDICH 18 años	\$8.000 \$16.000 \$28.000	ALTO DEL CARMEN 40° MISTRAL NOBEL	\$7.500 \$9.500
VODKA GABRI STOLICHNAYA	\$7.500 \$6.500	RON FLOR DE CAÑA 4 años FLOR DE CAÑA 18 años	\$6.500 \$13.000
GIN GABRI SORGIN Basado en Sauvignon Blanc HENDRICKS	\$7.500 \$9.000 \$9.000	TEQUILA HERRADURA JIMADOR	\$8.000 \$7.500
PISCO MAL PASO 35°	\$6.500	LICORES AMARETTO DISARONO BAILEYS FERNET JAGERMEISTER	\$7.000 \$7.000 \$6.500 \$7.000

VINOS

CARMENERE COPA LURTON (HUMO BLANCO) LA PLAYA GRAN RESERVA CASA SILVA GRAN TERROIR DE FAMILIA MONTES ALPHA	\$6.000 \$16.000 \$18.000 \$25.000 \$28.000	SYRAH CASA SILVA COOL COAST	\$26.000	CASA SILVA GRAN TERROIR DE FAMILIA MONTES LIMITED SELECTION	\$24.000 \$25.000
CABERNET SAUVIGNON COPA LURTON (HUMO BLANCO) LA PLAYA GRAN RESERVA CASA SILVA GRAN TERROIR DE FAMILIA MONTES ALPHA	\$6.000 \$16.000 \$18.000 \$25.000 \$28.000	CHARDONNAY COPA LURTON (HUMO BLANCO) LA PLAYA RESERVA CASA SILVA GRAN TERROIR DE FAMILIA MONTES LIMITED SELECTION	\$6.000 \$16.000 \$18.000 \$22.000 \$25.000	ENSAMBLAJES CLOS DE LOLOL BLANCO CLOS DE LOLOL TINTO	\$25.000 \$25.000
PINOT NOIR LURTON (HUMO BLANCO) MONTES OUTER LIMITS	\$18.000 \$29.000	ROSÉ MONTES CHERUB CASA SILVA GRAN TERROIR DE FAMILIA	\$19.000 \$25.000	VINOS DE AUTOR MAURIZIO GARIBALDI SAUVIGNON BLANC (CASA BLANCA) SYRAH (LEYDA) PAÍS (BÍO BÍO) GARNACHA (LEYDA)	\$19.000 \$24.000 \$20.000 \$22.000
		SAUVIGNON BLANC COPA LURTON (HUMO BLANCO) LA PLAYA RESERVA	\$6.000 \$16.000 \$18.000	ESPUMANTES COPA VIÑA MAR BRUT 750 LURTON UNE (PINOT NOIR) CASA SILVA FERVOR	\$6.000 \$14.000 \$19.000 \$25.000