



CUARZO LODGE

PUNTA DE LOBOS - CHILE

BIENVENIDOS

En cuarzo la cocina es una expresión de territorio, técnica y sensibilidad. Cada creación nace del profundo respeto por el producto, privilegiando ingredientes de origen, cuidadosamente seleccionados, elaboraciones precisas y una mirada contemporánea de la gastronomía chilena.

Nuestra propuesta invita a descubrir sabores auténticos, donde cada preparación ha sido concebida para resaltar la nobleza de sus ingredientes y ofrecer una experiencia que despierta los sentidos.

Creemos que la excelencia se construye en cada detalle: desde la calidad de la materia prima hasta la calidez del servicio, para que cada visita se convierta en un momento memorable.

Le damos la más cordial bienvenida y agradecemos el privilegio de compartir nuestra mesa.

CREACIONES SIN ALCOHOL

JUGOS NATURALES Piña, frambuesa, frutilla.	\$4.500
LIMONADAS Tradicional, papaya, menta jengibre.	\$4.500
KOMBUCHA	\$5.000
GINGER BEER	\$5.000
AGUA MINERAL Con o sin gas.	\$3.500
AGUA PURIFICADA Con o sin gas.	\$2.500

APERITIVOS

SOUR CUARZO Nuestra interpretación del clásico pisco sour, preparada con receta de la casa, jugo de limón fresco, almíbar artesanal y gotas de amargo de angostura.	\$7.500
SOUR PERUANO Pisco peruano, limón recién exprimido, clara pasteurizada, almíbar artesanal y amargo de angostura.	\$9.000
SOURS DE ESPECIALIDAD Papaya sour, chardonnay sour, amaretto sour.	\$8.000
SPRITZ Aperol, Ramazzotti, Momentum completado con espumante y soda.	\$8.000

CERVEZA

ERDINGER Weissbier y sin alcohol.	\$4.800
AUSTRAL Lager y calafate.	\$4.500
LOA Lager, ambar, ipa.	\$4.800
VIEJO LOBO	\$5.800

PARA COMENZAR

TRILOGÍA DE BERENJENAS Tres interpretaciones de la berenjena que exploran distintas texturas y técnicas, armonizadas para revelar toda la profundidad de este noble ingrediente.	\$14.000
MALAYITA GRILLADA Malayita de cerdo grillada, acompañada de vegetales de temporada con un sutil toque ahumado.	\$14.000
CEVICHE CUARZO Pesca fresca del día marinada en nuestra leche de tigre de la casa y delicados acentos cítricos.	\$16.500
NIGIRIS DE ERIZO Arroz de sushi cuidadosamente sazonado, erizos frescos y crocante de cilantro que aportan textura y frescura.	\$16.500

COCTELERÍA DE AUTOR SIN ALCOHOL

BÉSAME SOUR Infusión bésame, jugo de limón fresco y almíbar artesanal.	\$5.500
CHASOUR Té chai especiado, jugo de limón y almíbar de la casa.	\$5.500
PIÑA & JENGIBRE Coulis de piña, jengibre fresco, jugo de limón y tónica premium.	\$5.900
CITRONIC Pomelo rosado, naranja, limón, y almíbar de canela terminada con agua tónica.	\$6.500

COCTELERÍA DE AUTOR

CUARZIRIJILLO Una elegante reinterpretación del clásico carajillo. Espresso, licor de whisky shanky's y delicadas notas tostadas.	\$9.000
EL DORADO Jack honey, limón, jengibre & syrup.	\$9.000
AURA TROPICAL Cachaça, mermelada kiwi-naranja, jugo de limón, jugo de naranja y tónica.	\$9.000
DEATH COLLINS Gin, limón, syrup, kombucha levanta muertos.	\$9.000
SANGRÍA CUARZO Cabernet sauvignon, vermouth rosso, pisco, jugo de naranja, jugo de piña y syrup.	\$9.000



TÁRTARO DE RES	\$16.500
Filete de res cortado a cuchillo, yema pasteurizada, mantequilla negra y tostadas artesanales.	
OSTIONES A LA PARMESANA	\$15.900
Ostiones en su concha cubiertos con una suave espuma de bechamel y parmesano, gratinados hasta hornear una fina costra dorada.	
TIRADITO DE PULPO	\$19.000
Finas láminas de pulpo sobre sedosa emulsión de pimentón ahumado, terminado con aceite de hierbas y brotes frescos.	

DEL MAR Y LA TIERRA

SOPA DE CEBOLLA	\$8.500
Clásica sopa de cebollas caramelizadas en un caldo de larga cocción, acompañada de pan artesanal gratinado con queso.	
CREMA DE COLIFLOR	\$8.500
Suave crema de coliflor, de textura aterciopelada, terminada con aceites de hierbas y delicados brotes.	
MARISCAL CALIENTE	\$9.500
Selección de mariscos frescos servidos en un fragante caldo de pescado, realzado con hierbas frescas y un sutil toque cítrico.	
ENSALADA TIBIA DE TEMPORADA	\$11.500
Selección de hojas frescas, zapallo camote, betarraga y camote asado, queso de cabra de nuestro productor local "cabrita alegre" y vinagreta de la casa.	
ENSALADA ANTIPASTO	\$12.500
Hojas verdes de temporada, jamón serrano, tomate confitado, lascas de queso parmesano y vinagreta de la casa.	

NUESTRA COCINA

QUINOTTO DE HONGOS	\$15.000
Quinoa cocinada al estilo risotto, con una selección de hongos de temporada, mantequilla de mani, y tomates confitados	
PESCA CON PURÉ	\$17.500
Pescado fresco en suave salsa al hinojo, puré de arvejas con notas cítricas y zanahorias baby de "ecohuerto" glaseadas.	
CALDILLO NERUDIANO	\$18.500
Congrio fresco servido en un caldo de larga cocción, enriquecido con una suave cremosidad y acompañado de papas nativas. Un homenaje a la tradición costera chilena.	
PAPARDELLE PICHILEMINO	\$18.500
Pasta fresca elaborada en casa acompañada de una selección de frutos del mar y una suave salsa de mariscos de intensa profundidad.	
PESCA SUREÑA	\$18.500
Pesca fresca del litoral acompañada de una sedosa crema de ajo chilote negro y milcao artesanal crujiente, inspirada en los sabores del Archipiélago de Chiloé.	
OSOBUCO BRASEADO	\$18.500
Osobuco de vacuno cocinado lentamente hasta alcanzar una textura melosa acompañado de un cremoso risotto de alcachofas.	

PLATEADA AL HORNO	\$18.500
Plateada cocinada lentamente hasta lograr una textura delicadamente desmenuzable, servida con charquicán de vegetales de temporada y encurtidos artesanales.	
FILETE A LA GRILLA	\$20.900
Filete de vacuno grillado, acompañado de ñoquis de garbanzos rellenos de queso azul y una suave salsa demiglacé.	

MENÚ DE NIÑOS

PESCA A LA PLANCHA	\$11.500
Acompañado de papas doradas, arroz o puré de camote.	
TIRITAS DE FILETE	\$11.500
Filete de vacuno grillado acompañado de papas doradas, arroz o puré de camote.	
FETTUCINI POMODORO	\$11.500
Pasta al dente en salsa pomodoro casera, terminada con queso parmesano recién rallado.	

PIZZAS ARTESANALES

Elaboradas con masa de larga fermentación, ingredientes cuidadosamente seleccionados y horneadas al momento para preservar todo su sabor y textura.

CLÁSICA	\$12.000
Salsa de tomate artesanal, mozzarella, tomates seleccionados y aceite de oliva extra-virgen.	
ANTIPASTO	\$14.000
Jamón serrano, rucula fresca, queso mozzarella y aceite de oliva extra-virgen y lascas de parmesano.	
DEL MAR	\$14.000
Camarones, ostiones frescos, mozzarella y aceite de cilantro.	

HAMBURGUESA

SMASH CUARZO	\$13.500
Doble smash de la casa, cheddar fundido, tocino crocante, pepinillos encurtidos y salsa BBQ artesanal en pan brioche tostado, se sirve con chips de camote.	

EL FINAL DULCE

VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$7.500
Bizcocho de intenso cacao con centro fundente, acompañado de helado de merengue y frambuesa.	
PIE DE LIMÓN VEGANO	\$7.900
Crema cítrica de limón, masa crujiente y merengue con un delicado acabado vegetal.	
MILHOJA DE MANZANA	\$7.500
Finas capas de manzana caramelizada con delicada crema de vainilla y masa de dátiles.	
MOUSSE DE CHOCOLATE Y NARANJA	\$7.500
Mousse de chocolate al 70%, con corazón cremoso de naranja, biscocho de almendras, praliné crocante, gel cítrico y naranjas confitadas.	
PAVLOVA DE CASTAÑA Y FRUTOS ROJOS	\$7.500
Merengue de textura ligera, crema de castañas y selección de frutos rojos de temporada.	

EL ÚLTIMO MOMENTO

Cafés e infusiones para prolongar la experiencia. Toda gran comida merece un final sereno. Nuestra selección de cafés e infusiones ha sido pensada para acompañar la conversación, el descanso y el recuerdo de los sabores compartidos.

CAFETERÍA

TÉ O INFUSIONES DE LA HUERTA **\$2.800**

ESPRESSO **\$2.800**

Intenso, aromático y de extracción precisa.

ESPRESSO DOBLE **\$3.000**

Mayor cuerpo y persistencia aromática.

AMERICANO **\$3.000**

Suave y equilibrado.

MACCHIATO **\$3.000**

Espresso con una delicada espuma de leche.

CAPUCCINO **\$3.800**

Espresso, leche texturizada y espuma sedosa.

CAFÉ LATTE **\$3.800**

Espresso y leche vaporizada en perfecta armonía.

CAFÉ IRLANDÉS

Espresso, Whisky, espuma de leche, un clásico de cuerpo intenso y final sedoso.

AFFOGATO **\$4.500**

Helado artesanal bañado con espresso recién preparado.

CHOCOLATE CALIENTE **\$4.500**

Chocolate de intenso sabor y textura aterciopelada.

PASSION TEA

INFUSIONES BOTÁNICAS **\$3.500**

ELABORADAS POR PRODUCTORES LOCALES

HERBAL

Melisa, menta, avena silvestre, eucalipto, lavanda, cardamomo y limón.

GOLDEN CHAI **\$3.000**

Jengibre, canela, anís, clavo de olor, cardamomo y pimienta negra.

BÉSAME **\$3.500**

Cacao, frutilla, frambuesa, canela y rosas.

JARDINERA **\$3.500**

Manzanilla, cedrón, anís, y flores silvestres.

BEAUTY **\$3.500**

Rosa mosqueta, menta y frutilla.

LOS DESTILADOS DE CUARZO

Nuestra selección de destilados reúne etiquetas de excelencia nacional e internacional, elegidas para disfrutarse solas o como base de una coctelería cuidadosamente elaborada.

WHISKY

NOMAD 12 AÑOS **\$12.000**

GLENFIDDICH 15 AÑOS **\$16.000**

GLENFIDDICH 18 años **\$28.000**

VODKA

GREY GOOSE **\$9.000**

ABSOLUT **\$7.500**

GIN

LONDON N°1 **\$9.000**

HENDRICK'S **\$9.000**

PISCO

ALTO DEL CARMEN 40° **\$6.500**

BAU BARRUETA "A MIS NIETAS" **\$7.500**

WAQAR **\$9.500**

RON

FLOR DE CAÑA 18 años **\$13.000**

TEQUILA

MAESTRO DOBEL DIAMANTE **\$9.000**

LICORES

DISARONNO AMARETTO **\$7.000**

AMARULA **\$7.000**

FERNET **\$6.500**

JAGERMEISTER **\$7.000**

TÍO PEPE **\$7.000**

CONTREAU **\$7.000**

TRAKAL **\$7.000**

SERVICIO DE MEZCLADOR: TODOS LOS DESTILADOS
PUEDEN ACOMPAÑARSE CON BEBIDA EN LATA

*TÓNICA PREMIUM + \$2.500

LA CAVA DE CUARZO

ESPUMANTES

Para celebrar, brindar o comenzar una experiencia gastronómica.

BOUCHONE EXTRA BRUT	\$18.000
LURTON UNE	\$19.500
VILLARNAU BRUT RESERVA	\$22.000
COPA	\$6.000

SAUVIGNON BLANC

RITUAL	\$22.000
Viñedos orgánicos Veramonte, Valle de Casablanca.	

OUTER LIMITS	\$29.000
Viña Montes, Valle de Zapallar.	

NAKED	\$16.000
Viña Portezuelo, Valle de Colchagua.	

COSTA CUARZO	\$20.000
Viña Koyle, Valle de Colchagua Costa.	

CHARDONNAY

LADY BLOND	\$18.000
Puertecillo Winery	

RITUAL	\$25.000
Viñedos Orgánicos Veramonte, Valle de Casa Blanca.	

OUTER LIMITS	\$29.500
Viña Montes, Valle de Colchagua.	

ROSÉ

CHERUB	\$16.000
Viña Montes, Valle de Colchagua.	

VERAMONTE GRAN RESERVA	\$18.000
Viñedos Orgánicos Veramonte, Valle de Casablanca.	

PINOT NOIR

RITUAL	\$25.000
Viñedos Orgánicos Veramonte, Valle de Casablanca.	

OUTER LIMITS	\$29.500
Viña Montes, Valle de Colchagua.	

CARMENERE

ANCESTRAL	\$18.000
Neyén de Apalta, Valle de Colchagua	

ETÉREO	\$28.000
Maturana Winery, Valle de Colchagua	

MASSAL	\$29.000
Viña Clos de Luz, Valle de Almahue	

ESENCIA	\$36.000
Neyén de Apalta, Valle de Colchagua	

CABERNET SAUVIGNON

ANCESTRAL	\$18.000
Neyén de Apalta, Valle de Colchagua.	

ALPHA	\$25.000
Viña Montes, Valle de Colchagua.	

GRANITO	\$32.000
Viña Dagaz, Valle de Colchagua – Costa.	

VIK A	\$33.000
Viña Vik, Valle de Millahue.	

SYRAH

KOYLE ROYALE	\$32.000
Viña Koyle, Valle de Colchagua.	

AZUDA	\$35.000
Viña Clos de Luz, Valle de Almahue.	

OTRAS CEPAS

GRAN RESERVA NOBLE, SEMILLÓN	\$17.000
Viu Manent, Valle de Colchagua.	

ITATINO CINSULT	\$22.000
Viña Dagaz, Secano Interior – Coelemu.	

GARNACHA	\$22.000
Maurizio Garibaldi, Valle de Leyda.	

COTA 500, CABERNET FRANC	\$25.000
Viña Andes Plateau, Valle del Maule.	

SAN CARLOS, MALBEC	\$36.000
Viu Manent, Valle de Colchagua.	

ENSAMBLAJES

CLOS DE LOLOL	\$25.000
Viña Lurton, Valle de Lolol.	

ESENCIA	\$37.000
Neyén de Apalta, Valle de Colchagua.	

ANDES PLATEAU 700	\$35.000
Viña Andes Plateau, Valle de Colchagua.	

GRANDES VINOS

CERRO BASALTO CUARTEL 2 CA/CF	\$55.000
Viña Koyle, Valle de Colchagua.	

INCIDENTE CARMENERE	\$83.000
Viu Manent, Valle de Colchagua.	

ALMA MALBEC	\$90.000
Neyén de Apalta, Valle de Colchagua.	

NEYEN ESPIRITU DE APALTA CA/CS	\$110.000
Neyén de Apalta, Valle de Colchagua.	

LA PIU BELLE	\$110.000
Viña Vik, Valle de Millahue.	

