

APPETIZER

QUIZUNA SPICY	\$ 6.700
<i>Camarones Tempura acompañado de yuca frita en salsa spicy</i>	
GYOZAS DE CAMARONES (6 unidades)	\$ 3.800
GYOZAS DE CERDO (6 unidades)	\$ 3.500
GYOZAS DE VERDURAS (6 unidades)	\$ 3.500
GYU ESPÁRRAGOS MAKI	\$ 6.700
<i>Espárragos envueltos de lomo fino bañados de salsa sweet miso.</i>	
CAMARONES A LA PLANCHA	\$ 6.800
<i>Cocinados con un toque de mantequilla, ajo, vino y sal de mar.</i>	
TEMPURA EBI	\$ 6.800
<i>Camarones arrebozados con salsa Tensuyo (8 und).</i>	
TEMPURA MIXTO	\$ 6.500
<i>Camarones, Pescado y Verduras arrebozadas con salsa Tensuyo (10 und).</i>	
TEMPURA DE VERDURAS	\$ 5.000
<i>Verduras arrebozadas con Salsa Tensuyo (10 und).</i>	
EBI FURAI	\$ 6.800
<i>Camarones Empanizados acompañado salsa Tonkatsu (8und).</i>	
EDAMAME	\$ 3.500
<i>Vainas de Porotos Verdes al Vapor con sal del mar.</i>	
MARISCOS AL FUEGO	\$ 7.900
<i>Mixtura de mariscos batayaki presentados al fuego.</i>	

ENSALADAS

ENSALADA WAKAME	\$ 6.500
<i>Mixtura de algas sazonadas en aceite de sésamo.</i>	
ENSALADA WAKAME MISO	\$ 7.400
<i>Wakame con fideos Harusame y Mariscos en salsa Miso.</i>	
ENSALADA TROPICAL DE CAMARONES Y COCO	\$ 7.100
<i>Camarones, mango y palta en salsa de mostaza y miel de palma.</i>	
ENSALADA DE QUINOA	\$ 8.200
<i>Quinoa, lechuga, palta, tataki de atún en salsa nikkei</i>	

TIRADITOS

USUZUKURI	
<i>(Láminas de pescado en salsa ponzu picante y cebollín).</i>	
Pescado blanco	\$ 8.000
Salmón	\$ 9.000
Atún	\$ 9.000
USUZUKURI QUIZUNA	\$ 6.900
<i>Láminas de pescado blanco en salsa de tiradito y leche de coco.</i>	
USUZUKURI SALMON ESPECIAL	\$ 9.000
<i>Laminas de salmón, ikura, cebollin, shichimi en salsa Kaizen</i>	
TIRADITO MAGURO (4 PIEZAS)	\$ 5.800
<i>Láminas de Atún, rellenas de cebollín y piel de Salmón frita en salsa nikkei agridulce.</i>	
TIRADITO DE SALMÓN (4 PIEZAS)	\$ 5.800
<i>Láminas de salmón rellenas de cebollín, piel de salmón frita y brotes de alfalfa en salsa de maracuyá</i>	
TIRADITO NIKKEI	\$ 8.000
<i>Láminas de Pescado blanco en salsa de tiradito nikkei picante.</i>	
TIRADITO QUIZUNA ESPECIAL	\$ 8.300
<i>Pulpo, camarón y ostiones en salsa de tiradito picante</i>	
TIRADITO TATAKI	\$ 7.900
<i>Laminas de atún sellado, acompañado en salsa kaizen, cebollín y shichimi</i>	
TIRADITO DE PULPO AL OLIVO	\$ 6.900
<i>Láminas de Pulpo en salsa de olivo, cebollín e hilos de wantan.</i>	
TATAKI MAGURO	\$ 8.500
<i>Atún sellado en salsa ponzu y cebollín</i>	

CEVICHE

CEVICHE MIXTO	\$ 8.900
<i>Pescados y mariscos con, ají amarillo y rocoto acompañado de camote glaseado y choclo peruano.</i>	
CEVICHE DE PESCADO	\$ 8.500
<i>Pescado del día con ají amarillo y rocoto, acompañado de camote glaseado y choclo peruano.</i>	
CEVICHE NIKKEI	\$ 9.500
<i>Atún, Salmón y Mariscos del día acompañado salsa de rocoto y el toque nikkei de la casa.</i>	
CEVICHE DE ERIZOS	\$ 8.500
<i>Erizos, aji amarillo y rocoto, acompañado de camote glaseado y choclo peruano en leche de tigre</i>	



Quizuna

TABLAS

COMBINACIÓN (2 personas) \$ 19.000
8 Cortes de Sashimi / 4 Nigiri / 2 Rolls (tradicionales)

COMBINACIÓN (4 personas) \$ 39.000
15 Cortes de Sashimi / 8 Nigiri / 3 rolls (tradicionales)
4 Gyozas Ebi / 4 Gyozas de cerdo

SASHIMI

4 ó 9 CORTES

SALMÓN, LENGUADO, PULPO,
CAMARÓN, OSTIÓN \$ 3.400 \$ 6.900

PALOMETTA, REINETA, CORVINA \$ 2.900 \$ 6.000

ATÚN \$ 3.900 \$ 7.900

UNAGI \$ 7.200 \$ 13.900

UNI (8 Cortes) \$ 8.000

SASHIMI MIXTO

SASHIMI MIXTO (16c) \$ 11.000

SASHIMI MIXTO (24c) \$ 15.500

NIGIRI

2 UNIDADES

NIGIRI SALMÓN, ATÚN, PALOMETTA, REINETA,
CORVINA, PULPO, CAMARÓN \$ 2.500

NIGIRI LENGUADO O ANGUILA \$ 3.000

NIGIRI MIXTO (10 unid) \$ 8.500

NIGIRIS ESPECIALES

2 UNIDADES

FAT SALMON \$ 3.000
Parte especial de Salmón.

HIMITSU \$ 3.000
Pescado blanco flameada en salsa de sésamo.

MAGURO \$ 3.000
Atún flameado en salsa de Ostión.

NIGIRI NIKU \$ 3.000
Nigiri de filete flameado en salsa picante.

NIGIRI BEEF \$ 4.000
*Nigiri de entraña flameado en salsa de chimichurri
picante y cebollin*

GUNKAN

2 UNIDADES

IKURA (Ovas de Salmón) \$ 4.500

MASAGO (Ovas Capelín) \$ 3.000

UNI (Erizos) \$ 3.500

GUNKANS ESPECIALES

2 UNIDADES

SPICY SALMON (Tartar de salmón picante) \$ 3.200

SPICY MAGURO (Tartar de atún picante) \$ 3.200

TNT (Ostiones spicy con tobiko) \$ 3.100

AVOCADO \$ 3.500
(Gunkan de palta con Tartar de salmón o atún picante)

OYAKO GUNKAN (Lámina de salmón con Ikura) \$ 4.800

UZURA GUNKAN \$ 3.900
(Lámina de atún con tartar de salmón y huevo de codorniz)

KANI WASABI Laminas de salmón y cangrejo
en mayonesa wasabi \$ 3.900

KANI SPICY Cangrejo Spicy, cebollin, hilos de wantan \$ 3.900

PULPO KARAMI Tartar de pulpo e hilos de wantan \$ 3.700

PULPO AL OLIVO Tartar de pulpo al olivo y cebollín \$ 3.600

Quizuna

MAKIS TRADICIONALES

8 CORTES

AVOCADO	\$ 5.500
<i>Cangrejo, queso crema y camarón furai envuelto en palta</i>	
AVOCADO SAKE	\$ 5.500
<i>Salmón y Cangrejo envuelto en palta</i>	
AVOCADO TORI:	\$ 5.500
<i>Pollo Teriyaki, queso crema y cebollín envuelto en palta</i>	
FURAI ROLL	\$ 6.000
<i>Salmón, queso crema, palta y cangrejo, empanizado por fuera en salsa unagi</i>	
EBI FURAI ROLL	\$ 6.000
<i>Camarón, salmón, palta y queso crema, empanizado por fuera en salsa de maracuyá</i>	
TEMPURA ROLL	\$ 6.000
<i>Camarón tempura, queso crema y palta, tempurizado por fuera en salsa teriyaki</i>	
SPICY ROLL	\$ 5.500
<i>Salmón o atún spicy, camarón furai y palta en salsa Quizuna envuelto en nori</i>	
NIJI (ARCOIRIS)	\$ 6.000
<i>Cangrejo, palta y camarón envuelto en arcoiris de pescado y palta</i>	
CALIFORNIA	\$ 5.500
<i>Cangrejo, palta, pepino y salmón envuelto en sésamo</i>	
TENKATSU	\$ 5.500
<i>Ebi furai, palta y cangrejo envuelto en tenkatsu y salsa de anguila</i>	
ACEVICHADO	\$ 6.000
<i>Ebi furai y palta, envuelto en pescado blanco con salsa acevichado e hilos de camote frito</i>	

HOSOMAKI 6 CORTES

HOSO SAKE MAKI	\$ 3.000
<i>Roll delgado relleno de Salmón.</i>	
HOSO MAGURO MAKI	\$ 3.500
<i>Roll delgado relleno de Atún.</i>	
HOSO EBI MAKI	\$ 3.000
<i>Roll delgado relleno de Camarón.</i>	
HOSO KAPPA MAKI	\$ 2.500
<i>Roll delgado relleno de Pepino.</i>	

TEMAKIS

TEMAKI EBI <i>Camarón furai, cangrejo y palta.</i>	\$ 3.000
TEMAKI SALMÓN <i>Salmón, queso y palta.</i>	\$ 3.000
TEMAKI UNAGI <i>Unagi, palta y cebollín.</i>	\$ 4.900
TEMAKI SPICY SAKE <i>Spicy Salmón y palta.</i>	\$ 3.000
TEMAKI SPICY MAGURO <i>Spicy maguro y palta.</i>	\$ 3.000
TEMAKI UNAGI FURAI <i>Unagi furai, salmón, palta, cebollín en salsa spicy</i>	\$ 5.000
TEMAKI TAKO KARAMI <i>Tartar de pulpo, camarón Furai y palta</i>	\$ 3.200
TEMAKI ESPECIAL <i>3 ingredientes a elección.</i>	\$ 4.600

ROLLS ESPECIALES

KAPPA <i>Rollo de pepino, relleno de cangrejo, camarón, salmón, palta y masago.</i>	\$ 6.000
UNAGI ROLL <i>Unagi furai y salmón envuelto en palta con top de masago en salsa de anguila.</i>	\$ 6.500
MAGURO ROLL <i>Spicy maguro y palta, envuelto en atún y masago con top de hilo wantán en salsa de ostión.</i>	\$ 6.500
TROPICAL ROLL <i>Ebi furai, cangrejo y queso envuelto en mango y salsa de maracuyá.</i>	\$ 6.500
SPICY NIKKEI <i>Ebi furai y palta con top de spicy de salmón y atún en salsa de maracuyá.</i>	\$ 6.000
SAKE ROLL <i>Spicy sake, salmón tempura envuelto en salmón en salsa katsu.</i>	\$ 6.500
CHEESE ROLL <i>Camarón Furai y albahaca envuelto en queso y salsa unagi</i>	\$ 6.200
VEGGIE ROLL <i>Esparrago tempura, queso, ciboulette cubierto en palta y wakame</i>	\$ 6.000
TAKO KARAMI <i>Camarón furai y palta con top de tartar de pulpo</i>	\$ 6.200
BEEF ROLL <i>Lechuga, cebolla tempura y palta envuelta en filete flameado en salsa chimichurri</i>	\$ 6.200
SPICY CRAB <i>Camarón Furai y palta, cubierto en cangrejo spicy flameado</i>	\$ 6.200



Quizuna

SOPAS

MISOSHIRU \$ 2.500

Sopa a base de pasta de soya.

GREDA DE MARISCOS \$ 7.000

Sopa de mariscos cocinados con pimientos, un toque de mantequilla, vino, ajo, salsa de ostión, salsa spicy de la casa, cocinado en su propio jugo.

QUIZUNA RAMEN \$ 7.200

Clásica sopa de ramen en base a fideos japoneses de pollo o carne acompañados de verduras orientales (Fideos elaborados artesanalmente)

PLATOS DE FONDO

CERDO AL SWEET MISO \$ 9.400

Cerdo al horno con salsa de miso con puré de camote.

LOMO QUIZUNA \$ 11.000

Lomo a la plancha con arroz al jugo de seco.

PECHUGA DE POLLO AL CURRY \$ 8.500

Pollo al curry con leche de coco y arroz con champiñones.

PESCADO CROCANTE Y TOFU CON ARROZ CHAUFA \$ 9.500

Trozos de pescado y tofu con salsa de ostión acompañado de arroz chaufa.

PULPO PICANTE \$ 8.500

Pulpo a la plancha con un toque de mantequilla acompañado de salsa spicy y vino blanco con papas al perejil.

YASAI ITAME \$ 7.900

Verduras salteadas (Acompañado con carne o pollo, o camarones o sólo verduras) con harusame frito

YAKIMESHI \$ 6.000

Arroz salteado con pollo y verduras.

TORI KATSU \$ 7.500

Pollo empanizado acompañado de salsa tonkatsu.

TALLARÍN SALTADO Pollo o carne o camarones. \$ 7.900

LOMO SALTEADO NIKKEI \$ 10.500

Clásico Lomo salteado, al estilo nikkei

POLLO CON CROCANTE DE QUINOA \$ 8.000

Trozos de pollo con quinoa crocante, acompañado de ensalada.

- POLLO EMPANIZADO

- ACOMPAÑADO DE ARROZ O PAPAS FRITAS

POSTRES

CELESTINO CON HELADO \$ 3.900

CHEESECAKE NUTELLA \$ 4.300

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$ 4.500

MOUSSE DE MARACUYÁ \$ 4.000

TURRÓN DE MANÍ \$ 4.400

HELADO ARTESANAL (2 sabores) \$ 3.700

BEBIDAS

MAWÜN AGUA DE LLUVIA CON GAS \$ 2.100

MAWÜN AGUA DE LLUVIA SIN GAS \$ 2.100

PORVENIR \$ 1.800

RED BULL \$ 2.500

BEBIDAS GASEOSAS \$ 1.500

TÓNICA PREMIUM 1724 \$ 1.800

JUGOS ESPECIALES \$ 1.900

- Frambuesa - menta - jengibre
- Mango - maracuyá
- Piña - naranja con un toque de albahaca
- Limonada - albahaca y jengibre

JUGOS CLÁSICOS \$ 1.500

Piña - Mango - Frutilla - Frambuesa - Naranja

CAFETERÍA

ESPRESSO O AMERICANO \$ 1.800

CAPPUCCINO \$ 2.900

RISTRETTO \$ 1.800

MACCHIATO \$ 2.100

COCTELERÍA QUIZUNA

PISCO SOUR * Pregunta por los sabores	\$ 4.000
<i>Tabernero Quebranta, jarabe de goma, jugo de limón de pica, albúmina, amargo de Angostura.</i>	
SAKE SOUR	\$ 4.500
<i>Sake, jarabe de goma, jugo de limón de pica, almibar y amargo de angostura</i>	
CHILCANO / SABORES	\$ 3.800
<i>Tabernero Quebranta, jugo de limón pica, ginger ale, amargo de Angostura.</i>	
* Pregunta por los sabores	
PASION NIKKEI	\$ 5.900
<i>Tabernero Mosto Verde Acholado, sake, pulpa de mango-maracuyá, licor de melón.</i>	
PISKKEI	\$ 4.600
<i>Tabernero Italia, infusión de té negro, jarabe de jengibre, pulpa de maracuyá, zumo de limón.</i>	
TIERRA LEJANA	\$ 5.900
<i>Tabernero Mosto Verde Acholado, jarabe de maracuyá, jugo de pomelo, licor de Cassis artesanal.</i>	
QUIZUNA COCKTAIL	\$ 5.200
<i>Grey Goose Le Citrón, jugo de limón sutil, trozo de jengibre, jarabe de goma, jugo de manzana.</i>	
MARTINI ALBAHACA PEPINO	\$ 5.200
<i>Grey Goose La Poire, jugo de limón, jarabe de goma, hojas de albahaca fresca, pepino verde sin Pepa.</i>	
LE GLAMOUR	\$ 5.200
<i>Grey Goose L'Orange, jugo de limón, jarabe de goma, jugo de cranberry.</i>	
LE GRAND FIZ	\$ 5.800
<i>Grey Goose original, licor de flor de sauco St Germain, jugo de limón, jarabe de goma, agua con gas.</i>	
MOJITO BACARDI	\$ 4.200
<i>Bacardí Carta blanca, hojas de menta machacadas con limón y azúcar, agua con gas.</i>	
BACARDÍ TIKI MOJITO	\$ 4.200
<i>Bacardí Mango, pulpa de maracuyá, jugo de naranja, gajos de limón, hojas de menta, agua con gas, gotas de Bitter.</i>	
GIN & TONIC ALBAHACA NARANJA	\$ 5.900
<i>Gin Mare, agua tónica 1724, hoja de albahaca, cáscaras de naranja.</i>	
GIN & TONIC ROMERO LIMÓN	\$ 5.900
<i>Gin Mare, agua tónica 1724, hoja de romero, cascaras de limón.</i>	
NEGRONI MEDITERRANEO	\$ 5.900
<i>Gin Mare, Martini Bitter, Vermouth Martini Rosso, hierbas mediterráneas.</i>	
BOMBAY STRAWBERRY TONIC	\$ 5.200
<i>Bombay Sapphire, licor de flor de sauco ST. Germain, frutillas frescas, agua tónica 1724.</i>	
AGUA DE ROSAS	\$ 5.500
<i>Gin, St. Germain, pomelo, goma y limón de pica</i>	
QUIZUNA JACK	\$ 5.900
<i>Rocoto, limón de pica, pulpa de maracuyá y Ginger Ale</i>	
BOULEVARD DIER	\$ 5.500
<i>Jack, Martini Bitter, Martini Rosso</i>	
MOJITOS SABORES	\$ 4.500
<i>Ron Bacardi sabores, citron, mango, raspberry, manzana</i>	

QUIZUNA
TABERNERO

BAR

PISCO

■ ■ TABERNERO (<i>Quebranta - Italia - acholado</i>)	\$ 4.200
■ ■ TABERNERO MOSTO VERDE ACHOLADO	\$ 5.600
WAQAR 40°	\$ 6.200
CHAÑARAL DE CAREN 42° ARTESANAL	\$ 4.200
MISTRAL	\$ 4.000

WHISKY

DEWAR'S WHITE LABEL	\$ 4.800
DEWAR'S 12 AÑOS	\$ 7.500
DEWAR'S 18 AÑOS	\$ 12.500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 6.000
JACK DANIEL'S	\$ 5.500

RON

BACARDI CARTA BLANCA / SABORES	\$ 4.200
BACARDI GRAN RESERVA 8 AÑOS	\$ 7.800
HAVANA	\$ 4.000

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	\$ 4.800
STAR OF BOMBAY	\$ 7.800
MARE (<i>MEDITERRÁNEO</i>)	\$ 6.200

VODKA

GREY GOOSE ORIGINAL	\$ 6.000
ABSOLUT	\$ 4.500

TEQUILA

CAZADORES BLANCO	\$ 4.000
CAZADORES REPOSADO	\$ 4.000

VERMOUTHS

MARTINI EXTRA DRY	\$ 3.500
MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO	\$ 4.900
MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO	\$ 4.900

LICORES

ST. GERMAIN	\$ 4.900
APEROL SPRITZ	\$ 4.500
MARTINI BITTER	\$ 4.000
BAILEYS	\$ 4.500
FERNET BRANCA	\$ 4.000
JÄGERMESTEIR	\$ 4.000
SAKE	\$ 3.000

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM 330cc	\$ 2.800
A.K. DAMM	\$ 2.800
VOLL DAMM	\$ 2.600
FREE DAMM (<i>SIN ALCOHOL</i>)	\$ 2.400
INEDIT 330cc	\$ 3.500
SCHOP AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.300
SOL	\$ 2.800
AUSTRAL LAGER	\$ 2.800
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 2.800
ROYAL	\$ 2.800
HEINEKEN	\$ 2.800
CUSQUEÑA	\$ 2.800



Quizuna



VINOS BLANCOS

VINOS BLANCOS

CHAMPAGNE FRANCES

Drappier Carte d'or Brut *Francia* \$ 70.000

ESPUMANTES

Cono Sur Brut 750cc *Chile* \$ 11.000

Norton Extra Brut *Argentina* \$ 4.300

Cono Sur Brut 375 cc. *Chile* \$ 6.200

Freixenet Cordon Negro Brut *España* \$ 13.000

Freixenet Cordon Negro Brut 200 cc. *España* \$ 3.500

Santa digna, Miguel Torres Estelado *Chile* \$ 0.000

SAUVIGNON BLANC

Casablanca Cefiro Reserva, *Casablanca* \$ 11.000

Casas del Bosque Reserva, *Casablanca* \$ 13.500

Matetic Corralillo, *San Antonio* \$ 13.700

Leyda Single Vineyard, *Leyda* \$ 14.000

Santa Digna, Cool Coast \$ 8.500

CHARDONNAY

Santa Ema Select Terroir Reserve, *Maipo* \$ 10.000

Casas del Bosque Reserva, *Casablanca* \$ 12.500

Leyda Single Vineyard, *Leyda* \$ 00.000

Santa Digna \$ 00.000

PINOT NOIR

Veramonte Reserva, *Central* \$ 12.000

Leyda Single Vineyard, *Leyda* \$ 14.000

CABERNET SAUVIGNON

Santa Ema Reserva, *Maipo* \$ 13.500

Casas Patronales Reserva, *Maule* \$ 10.000

Castillo de Molina, *Maule* \$ 13.000

Gran Reserva Tarapaca, Etiqueta Negra \$ 8.700

Santa Digna \$ 0.000

Gran Terroir, Casa Silva \$ 8.500

CARMENERE

Apaltagua Reserva, *Colchagua* \$ 11.500

Koyle Gran Reserva, *Alto Colchagua* \$ 14.000

Castillo de Molina, *Maule* \$ 13.000

Gran Reserva Tarapaca \$ 5.200

San Pedro 1865 \$ 8.050

MERLOT

Santa Ema, Reserva, *Maipo* \$ 13.500

Santa Digna \$ 0.000

MALBEC

J. Bouchon Reserva, *Maule* \$ 10.000

Norton D.O.C \$ 5.500

SYRAH

Koyle Single Vineyard, *Alto Colchagua* \$ 13.000

Leyda Single Vineyard \$ 4.990

ENSAMBLAJE

Santa Ema Reserva 60/40, *Maipo* \$ 12.500

Cab. Sauv. / Merlot

MEDIAS BOTELLAS 375cc

Matetic Corralillo, *San Antonio* \$ 7.500

Sauv. Blanc

Casablanca Cefiro Reserva, *Casablanca* \$ 7.000

Chardonnay

Santa Ema Select Terroir Reserve, *Central* \$ 5.500

CS/CAR/ME.

Santa Digna \$ 0.000

Casa Silva *CS/CARM*

VINO POR COPA

Santa Ema Select Terroir Reserva, *Maipo* \$ 3.500

SB/CHARD/ME/CAR/CS

Leyda Reserva \$ 3.500

Espumante \$ 3.500

Quizuna



Quizuna



WWW.QUIZUNA.CL