

W SANTIAGO

C L U B

# SIE7E

*Carta Comida*

Isidora Goyenechea 3000, piso 4

*Santiago de Chile*

---

# BITES

## **OSTRAS CHILOTAS**

**\$ 28.080**

10pz de ostra borde negro Chilota con notas de ponzu y limón sutil fresco.

*10pz borde negro Chilean oysters with ponzu sauce and fresh lemon.*

## **TABLA SUREÑA**

**\$ 35.880**

Pastrami, serrano, queso manchego, queso brie, salsa de pimentones asado, frutos secos y crocante de maíz.

*Pastrami, serrano ham, manchego cheese, brie cheese, roasted red pepper sauce, nuts and corn crackers.*

## **MALAYA & FLAT IRON DEL MAULE**

**\$ 59.880**

Selección de 2 cortes “de libre pastoreo”, flat iron, malaya de cerdo a la parrilla, con chimichurri criollo de pimiento rojo asado y papines nativos a la provenzal.

*Selection of two “free-range” cuts: flat iron steak and grilled pork belly, served with roasted red pepper chimichurri and fries.*

## **EMPANADITAS MIXTAS**

**\$ 22.680**

Selección de 10 mini empanaditas y pebre de la casa.

*Selection of 10 mini empanadas with homemade pebre sauce.*

## **EMPANADITAS VEGGIE**

**\$ 15.480**

3 mini empanaditas rellenas de berenjena ahumada, con notas de sumac y salsa labhne.

*3 mini empanadas filled with smoked eggplant, with sumac and labneh sauce.*

**GUACAMOLE DE OVALLE**

**\$ 21.480**

Palta, tomate, cilantro, tabasco, limón, aceite de oliva de Ovale, con chips de tortilla de maíz.

*Avocado, tomato, coriander, tabasco, lemon, Ovale olive oil with tortilla chips.*

**PAPAS FRITAS Y AROS DE CEBOLLA**

**\$ 21.480**

Acompañado de salsas del día.

*French fries and onion rings, with sauces of the day.*

**HAMBURGUESA SIGNATURE**

**\$ 25.680**

Hamburguesa casera, pan de papa, aros de cebolla morada, tomate, lechuga, doble queso cheddar, tocino americano ahumado, pepinillo y salsa BBQ.

*Homemade burger, Hawaiian bread, cheddar, bacon, red onion rings, tomato, lettuce, pickles and BBQ sauce.*

**CEVICHE CHILENO**

**\$ 26.280**

Pesca del día macerada en limón de pica, cebolla, pimentón rojo y cilantro, terminado con sal y tuille de piure.

*Catch of the day marinated in pica lime, onion, red bell pepper, cilantro, finished with piure salt and tuille.*

**LOCOS DE IQUIQUE**

**\$ 23.880**

Laminados y ahumados en maderas nobles, con salsa acevichada, salsa verde y emulsión de palta.

*Chilean abalone, thinly sliced and smoked in noble woods, with acevichada sauce, green sauce and avocado emulsion.*

---

# PIZZAS

*Receta Italiana, masa artesanal de fermentación lenta.  
Italian recipe, slow-fermenting artisan dough.*

## **MARGARITA**

**\$ 25.080**

Extra mozzarella, tomate cherry y albahaca.

*Extra mozzarella, cherry tomato and basil.*

## **PEPPERONI**

**\$ 27.480**

Extra mozzarella, pepperoni americano ahumado.

*Extra mozzarella, smoked American pepperoni.*

## **CAPRESSE**

**\$ 25.080**

Extra mozzarella, mozzarella fior di latte, tomate cherry, tomate perita, albahaca y salsa pesto.

*Extra mozzarella, fior di latte, cherry & perita tomato, basil and pesto sauce.*

---

# SWEETS

## **COULANT DE CHOCOLATE 62%**

**\$ 15.480**

Biscocho tibio de chocolate con centro fundente intenso y sedoso, helado de vainilla y salsa de chocolate.

*Warm chocolate sponge cake with a rich molten center, vanilla ice cream and chocolate sauce.*

## **CREME BRULÉ**

**\$ 14.280**

Suave crema de vainilla con una capa fina de azúcar caramelizado, helado de caramelo salado y berries.

*Smooth vanilla custard with a thin layer of caramelized sugar, salted caramel ice cream and berries.*

CLUB  
SIE7E

*Sublime & Refinado*

@wsantiago

@club.sie7e

*Isidora Goyenechea 3000, piso 4 — Santiago*