

ESTABLECIDO · MMXXIV

CLUB

SIEVE

Carta de Productos

BITES & STATIONS ♦ OPEN BAR & WORLD TOUR

SUMARIO

Una velada, *cinco* tiempos.

Para cada evento, una propuesta cuidadosamente diseñada. Los valores expresados son por persona, sin IVA, vigentes durante 2026.

<i>I</i>	Bites & Drinks	03
<i>II</i>	Estaciones	06
<i>III</i>	World Tour Stations	07
<i>IV</i>	Open & Luxury Bar	09
<i>V</i>	Resumen <i>de valores</i>	10

CAPÍTULO I

Bites & Drinks

Bocados fríos, tibios y dulces, acompañados de nuestra selección de drinks de la casa. Un recorrido pensado para sorprender en cada tiempo.

TOTAL BOCADOS

30 preparaciones

CATEGORÍAS

Fríos · Calientes · Dulces

DRINKS INCLUIDOS

8 variedades

FORMATO

Por persona, IVA aparte

SERVICIO

Pasada continua

CAPÍTULO I

Bites & Drinks

SELECCIÓN DEL CHEF
Servicio en pasada continua

01 Bites Fríos

- i Ceviche de pesca del día con leche de tigre
- ii Tártaro de res, yema encurtida y crocante de papa
- iii Salmón gravlax infusionado en menta y puré de betarraga
- iv Tiradito de atún con salsa de limón y jengibre
- v Ostión con emulsión de coral, tierra de aceituna y puré de palta
- vi Champi en texturas al vino tinto con salsa de ajo confit
- vii Mariscal frío con salsa verde
- viii Tártaro de salmón con alioli de chipotle
- ix Gazpacho de tomate con camarón al ajillo
- x Causa de jaiba con cebolla encurtida y palta
- xi Tataki de res con salsa de soya dulce y rábano encurtido

02 Bites Calientes

- i Ostiones gratinados a la pamesana
- ii Aranchini de hongos silvestres y compota de tomate
- iii Brocheta de res con salsa de oporto
- iv Chupe de camarón con salsa de ají amarillo
- v Graten de choclo con pesto de albahaca
- vi Brocheta de salmón con salsa de naranja y miel
- vii Mini sopaipilla con carne desmechada y salsa de palta
- viii Empanadas de la casa con chancho en piedra
- ix Prieta nogada con pino y espinaca a la crema
- x Pulpo con salsa de pimientos y crocante de chorizo
- xi Queso brie apanado en panko y emulsión de frambuesa

03 Bites Dulces

- i Panacota de arándano, cerveza negra y gel de calafate
- ii Profiterol relleno con ganache montado
- iii Variedad de macarrons
- iv Cono craquelado relleno de ganache de Baileys
- v Mousse de yogurt con gel de piña y mango
- vi Tartaleta de maracuyá y merengue crocante

04 Drinks Incluidos

- i Aguas, Jugos & Bebidas
- ii Pisco Sour & Espumante
- iii Cerveza & Vinos by Casa Silva
- iv Martini Fiero Spritz · Gin & Tonic
- v Aperol

CAPÍTULO I · TARIFAS

Valores *por persona*

i

Esencial

- 4 Bites Fríos
- 4 Bites Calientes
- 2 Bites Dulces
- 2 Drinks por persona

\$41.250 + IVA P/P

ii

Selección

- 6 Bites Fríos
- 6 Bites Calientes
- 3 Bites Dulces
- 3 Drinks por persona

\$46.750 + IVA P/P

SUGERENCIA DEL CHEF

iii

Reserva

- 7 Bites Fríos
- 7 Bites Calientes
- 3 Bites Dulces
- 4 Drinks por persona

\$53.350 + IVA P/P

SERVICIO

Pasada continua durante toda la velada

DRINKS INCLUIDOS

PISCO SOUR ♦ ESPUMANTE ♦ CERVEZA ♦ VINOS BY CASA SILVA ♦ MARTINI FIERO SPRITZ ♦ GIN & TONIC
♦ APEROL ♦ JUGOS · AGUAS · BEBIDAS

CAPÍTULO II

Estaciones

Cinco estaciones independientes para componer su
menú.

VALORES POR PERSONA ♦ IVA APARTE

01 Trinchados

\$27.390 + IVA

- Alitas de pollo marinadas en ají panka
- Baby ribs en barbecue
- Lomo vetado a las hierbas provenzales
- Salsas chimichurri, demiglace y barbecue

02 Mariscos

\$23.430 + IVA

- Tiraditos de atún en salsa acevichada
- Camarones en salsa coctelera
- Tártaro de salmón con alioli de chipotle
- Ceviche del día con leche de tigre
- Ostras borde negro

03 Sushi

\$27.390 + IVA

Bocados sugerencia del chef

- 5 variedades de roll
- 3 variedades de Nigiri
- Soja, jengibre, wasabi, salsa teriyaki, ponzu y salsa acevichada

04 Pizzas

\$14.300 + IVA

Masa de lenta fermentación, mozzarella, salsa de tomates frescos

- Margarita
- Pepperoni
- 4 quesos
- Veggie

05 Quesos & Fiambres

\$21.230 + IVA

- Variedad de quesos nacionales e importados (4 var.)
- Jamón serrano · Chorizo sarta · Chorizo Vela
- Encurtidos · Chutney de frutas de temporada
- Tostadas caseras · Frutos secos

ADICIONAL

Drinks por unidad

\$6.600 + IVA C/U

Aguas · Jugos · Bebidas ♦ Pisco Sour · Espumante ♦ Cerveza · Vinos
by Casa Silva ♦ Martini Fiero Spritz · Gin & Tonic by Bombay Sapphire
♦ Aperol

World Tour *Stations*

i Sanguchería de aquí y allá

MINI HAMBURGUESAS ESTILO CLUB

- Salsa BBQ
- Cebolla roja
- Lechuga
- Pepinillos dill

MINI CHACAREROS

- Porotos verdes, mayonesa, ají verde, carne y tomate
- Mechada de cerdo y BBQ
- Ensalada Coleslaw

iii Fatto in Casa

SELECCIÓN DE PIZZAS ARTESANALES

- Pepperoni
- Margarita

ii Rincón Chileno & Tex Mex

RINCÓN CHILENO

- Variedad de mini empanaditas chilenas y sopaipillas, acompañadas de pebre

RINCÓN TEX MEX · QUESADILLAS Y GUISADOS

- Choricillo, zucchini estilo mexicano, pollo asado al merquén, salsa molcajetada (picante)
- Totopos, guacamole y pico de gallo
- Chips de tortilla de maíz y salsa estilo pebre

iv Berries

- Cono craquelado relleno de ganache de Baileys
- Variedad de macarrons
- Panacota de arándano, cerveza negra y gel de calafate

World Tour *por persona*

VALOR POR PERSONA

\$60.390

+ IVA P/P

Válido sobre 20 personas

INCLUYE

4 estaciones + 3 drinks
por persona

i Sanguchería de aquí y allá

ii Rincón Chileno & Tex Mex

iii Fatto in Casa

iv Berries

3 DRINKS POR PERSONA

PISCO SOUR ◆ ESPUMANTE ◆ CERVEZA ◆ VINOS DE LA CASA ◆ PISCOLA ◆ APEROL ◆ JUGOS · AGUAS · BEBIDAS

CAPÍTULO IV

Open Bar

Dos selecciones, una velada perfecta.

I Open Bar

Pisco Sour
Espumante
Aguas, Jugos & Bebidas
Cerveza
Vinos by Casa Silva
Whisky Johnnie Walker Red

Ron Bacardi
Gin MG
Vodka Stoli
Pisco El Gobernador
Aperol

POR HORA

\$18.590 + IVA P/P

3 HORAS

\$51.480 + IVA P/P

II Luxury Bar

premium

Pisco Sour
Espumante
Aguas, Jugos & Bebidas
Cerveza
Vinos by Casa Silva
Whisky Johnnie Walker Black

Jack Daniels
Ron Bacardi 8
Gin Hendricks
Vodka Grey Goose
Pisco Mistral Gran Nobel
Aperol

POR HORA

\$25.190 + IVA P/P

3 HORAS

\$70.950 + IVA P/P

RESUMEN

Tarifario *por persona*

Todos los valores expresados sin IVA.

VIGENCIA · 2026

CAPÍTULO	SERVICIO	DETALLE	VALOR
<i>I</i>	Bites & Drinks · ESENCIAL	4 fríos · 4 calientes · 2 dulces · 2 drinks	\$41.250 + IVA
	Bites & Drinks · SELECCIÓN	6 fríos · 6 calientes · 3 dulces · 3 drinks	\$46.750 + IVA
	Bites & Drinks · RESERVA	7 fríos · 7 calientes · 3 dulces · 4 drinks	\$53.350 + IVA
<i>II</i>	Estación de Trinchados	Alitas · Baby ribs · Lomo vetado · Salsas	\$27.390 + IVA
	Estación de Mariscos	Tiraditos · Camarones · Tártaro · Ceviche · Ostras	\$23.430 + IVA
	Estación de Sushi	5 rolls · 3 nigiris · salsas	\$27.390 + IVA
	Estación de Pizzas	Margarita · Pepperoni · 4 quesos · Veggie	\$14.300 + IVA
	Estación de Quesos & Fiambres	4 quesos · 2 chorizos · jamón · encurtidos · chutney	\$21.230 + IVA
	Drinks adicionales · ESTACIONES	Por unidad · 8 variedades	\$6.600 + IVA C/U
<i>III</i>	World Tour Stations	4 estaciones + 3 drinks p/p · sobre 20 personas	\$60.390 + IVA
<i>IV</i>	Open Bar · POR HORA	11 variedades · Whisky Red · Gin MG · Vodka Stoli	\$18.590 + IVA
	Open Bar · 3 HORAS	Tarifa preferencial	\$51.480 + IVA
	Luxury Bar · POR HORA	12 variedades · Whisky Black · Hendricks · Grey Goose	\$25.190 + IVA
	Luxury Bar · 3 HORAS	Tarifa preferencial	\$70.950 + IVA

Gracias.

Donde la *elegancia* se vuelve experiencia.



C L U B

SIE7E

RESERVAS

produccion@clubsiete.cl

UBICACIÓN

*Isidora Goyenechea 3000
Piso 4 · Las Condes*

INSTAGRAM

@clubsiete