

S  
E  
E

C L U B

SIEZE

## Pisco

ELQUI	<b>MISTRAL ESPECIAL 35°</b> SUAVEMENTE AMADERADO, FRUTAL Y AVAINILLADO. <b>\$8.500</b>
ELQUI	<b>MISTRAL GRAN NOBEL 46° D.O. 1931</b> FRUTOS SECOS, ESPECIAS, VAINILLA Y CARAMELO. <b>\$10.500</b>
ELQUI	<b>ESPIRITU DE LOS ANDES 40°</b> BLANCO, FRUTAL FRESCO, FLORAL. <b>\$9.500</b>
HUASCO	<b>HORCON QUEMADO 3 AÑOS 46°</b> MINERALES, FRUTA COCIDA, AZAHAR <b>\$9.500</b>
HUASCO	<b>HORCON QUEMADO 20 AÑOS 46°</b> FRUTA MADURA, VAINILLA, MANZANILLA <b>\$16.500</b>
LIMARÍ	<b>BLACK HERON 43.5°</b> AHUMADO, NARANJA, DURAZNO MADURO <b>\$10.500</b>

ELQUI	<b>MISTRAL NOBEL 40°</b> FRUTOS SECOS, VAINILLA, SUAVE Y EQUILIBRADO. <b>\$9.500</b>
ELQUI	<b>MISTRAL SELECCIÓN DE BARRICAS 40°</b> MEZCLA DE MADERAS, FLORAL, ESPECIADO, DULCE. <b>\$20.500</b>
ELQUI	<b>FUNDO LOS NICHOS 40°</b> BLANCO, CITRICO, FRESCO. <b>\$9.500</b>
HUASCO	<b>HORCON QUEMADO 15 AÑOS 46°</b> MANZANILLA, MANZANA ROJA, FRUTA MADURA <b>\$12.500</b>
LIMARÍ	<b>WAQAR 40°</b> TRANSPARENTE, FRUTA BLANCA, CITRICOS, AZAHARES. <b>\$9.500</b>
ELQUI	<b>VALLE LUNA 40°</b> FRESCO, UVAS MADURAS, SUAVEMENTE HERBAL. <b>\$9.500</b>

## Single Malt

SPEYSIDE	<b>SINGLETON 12 Y.O.</b> NUECES TOSTADAS, MANZANA ASADA, FRUTOS SECOS <b>\$12.500</b>
SPEYSIDE	<b>SINGLETON 18 Y.O.</b> FRUTAL, VAINILLA, TOFEE <b>\$24.500</b>
SPEYSIDE	<b>GLENLIVET 18 Y.O.</b> FRUTAS FRESCAS, TOFEE, NARANJA <b>\$35.500</b>
SPEYSIDE	<b>MACALLAN 15 Y.O.</b> CANELA, CLAVO, MANZANA, PERAS, CHOCOLATE NEGRO <b>\$49.900</b>
HIGHLANDS	<b>GLENMORANGIE 10 Y.O.</b> MANZANA, VAINILLA, CARAMELO, HELADO DE VAINILLA. <b>\$12.500</b>
ISLAY	<b>ARDBEG 10 Y.O.</b> HUMO, ALGAS, JEREZ, YODO <b>\$18.500</b>

SPEYSIDE	<b>SINGLETON 15 Y.O.</b> MIEL, CASTAÑA DULCE, BAYAS ROJAS <b>\$20.500</b>
SPEYSIDE	<b>GLENLIVET 15 Y.O.</b> FRUTAS CITRICAS, MANGO, PIMIENTA <b>\$24.500</b>
SPEYSIDE	<b>MACALLAN 12 Y.O.</b> HIERBA CORTADA, PASAS, HIGOS, JEREZ <b>\$30.000</b>
SPEYSIDE	<b>MACALLAN 18 Y.O.</b> JEREZ OLOROSO, CARAMELO, VAINILLA, FRUTOS SECOS. <b>\$95.000</b>
HIGHLANDS	<b>GLENMORANGIE LA SANTA</b> CHOCOLATE, JEREZ, NARANJA, CARAMELO. <b>\$14.500</b>
ISLAY	<b>BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE 10 Y.O.</b> TURBA, HUMO, FRUTAS, ESPECIAS, SAL <b>\$18.500</b>

## Blended Malt

SPEYSIDE	<b>MONKEY SHOULDER BLENDED MALT</b> MALTA Y CEREALES, FRUTA MADURA, NUECES, PERA MADURA <b>\$10.500</b>
----------	--

## Blend Scotch

SCOTCH	<b>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL</b> MIEL, VAINILLA, ROBLE <b>\$15.500</b>
SCOTCH	<b>JOHNNIE WALKER 18 AÑOS</b> FRUTOS SECOS, ESPECIAS, ROBLE, CARAMELO <b>\$20.500</b>
SCOTCH	<b>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</b> CHOCOLATE, NUECES, HUMO <b>\$45.500</b>

SCOTCH	<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> FRUTA MADURA, ESPECIAS, ESPECIAS, HUMO <b>\$10.500</b>
SCOTCH	<b>CHIVAS REGAL 12 AÑOS</b> MIEL, MANZANA MADURA, VAINILLA <b>\$10.500</b>
SCOTCH	<b>CHIVAS REGAL 18 AÑOS</b> CHOCOLATE, NARANJA, ESPECIAS, JEREZ <b>\$16.500</b>
SCOTCH	<b>CHIVAS REGAL 18 AÑOS</b> FRUTAS ROJAS MADURAS, DURAZNO, FLORES, MADERA TOSTADA <b>\$16.500</b>

## Whiskey Americano

TENNESSEE	<b>JACK DANIEL'S OLD #7</b> VAINILLA CARAMELO, MANZANA, ESPECIAS <b>\$10.500</b>
TENNESSEE	<b>JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK</b> TOFEE, MELAZA, NUEZ, ROBLE <b>\$12.500</b>
TENNESSEE	<b>JACK DANIEL'S SINGLE BARREL</b> CARAMELO, FRUTOS SECOS, ESPECIA, MADERA <b>\$18.500</b>

KENTUCKY	<b>EVAN WILLIAMS STRAIGHT BOURBON</b> CARAMELO, VAINILLA, ROBLE, NUECES <b>\$9.500</b>
KENTUCKY	<b>EVAN WILLIAMS SINGLE BARREL</b> CHOCOLATE, FRUTA MADURA, VAINILLA <b>\$12.500</b>
KENTUCKY	<b>BULLEIT STRAIGHT BOURBON</b> CEREZA, VAINILLA, CENTENO, TOFEE <b>\$10.500</b>

## Whiskey Irlanda

CORK	<b>JAMESON</b> MANZANA VERDE, MIEL, ROBLE <b>\$9.500</b>
OFFALY	<b>TULLAMORE DEW</b> LIGERAMENTE SPECIADO, MIEL, AFRUTADO <b>\$12.500</b>

## Whisky Japonés

JAPÓN	<b>AKASHI</b> MANZANA, MIEL, ESPECIAS, VAINILLA, CITRICOS. <b>\$12.500</b>
JAPÓN	<b>AKASHI SINGLE MALT</b> CEREALES, MIEL, CANELA, VAINILLA. <b>\$24.500</b>

## Tequila

JALISCO	<b>1800 CRISTALINO</b> VAINILLA, AGAVE, ROBLE <b>\$12.500</b>
JALISCO	<b>MAESTRO DOBEL BLANCO</b> AGAVE COCIDO, TOQUES CITRICOS, HIERBAS <b>\$14.500</b>
JALISCO	<b>PATRON REPOSADO</b> ROBLE, VAINILLA, ESPECIAS, CARAMELO, MIEL <b>\$14.500</b>
JALISCO	<b>DON JULIO BLANCO</b> AGAVE FRESCO, HERBACEO, TOQUES CITRICOS Y PIMIENTA <b>\$14.500</b>
JALISCO	<b>DON JULIO 70</b> SUAVE, FRUTOS SECOS, CALIDO, VAINILLA. <b>\$18.500</b>
OAXACA	<b>MEZCAL 400 CONEJOS</b> AGAVE COCIDO, HUMO, HIERBAS, CITRICOS. <b>\$10.500</b>

JALISCO	<b>1800 MILENIO</b> AGAVE COCIDO, FRUTAS SECAS, ESPECIAS, CHOCOLATE OSCURO <b>\$40.500</b>
JALISCO	<b>PATRON BLANCO</b> AGAVE FRESCO, NOTAS CITRICAS, FLORES <b>\$14.500</b>
JALISCO	<b>PATRON AÑEJO</b> ROBLE AINILLA, FRUTOS SECOS <b>\$15.500</b>
JALISCO	<b>DON JULIO REPOSADO</b> AGAVE DULCE, CARAMELO, VAINILLA, ROBLE, MIEL <b>\$14.500</b>
JALISCO	<b>DON JULIO 1942</b> CARAMELO, VAINILLA, FRUTAS ROJAS Y TROPICALES <b>\$39.500</b>

## Ron

P. RICO	<b>BACARDI</b> OCHO MADERA, VAINILLA Y ESPECIAS	<b>\$10.500</b>
REP. DOMINICANA	<b>BARCELO</b> IMPERIAL VAINILLA, ESPECIAS, FRUTA MADURA	<b>\$12.500</b>
CUBA	<b>HABANA CLUB</b> SELECCION DE MAESTROS 40° CACAO, CAFE, TABACO, ESPECIAS	<b>\$20.500</b>
VENEZUELA	<b>DIPLOMÁTICO</b> MANTUANO MELAZA, COCO PLATANO, PIÑA, AZÚCAR MORENO	<b>\$12.500</b>

REP. DOMINICANA	<b>BARCELO</b> ANIVERSARIO 40 CREME BRULEE, PASAS, GUINDAS SECAS, TABACO.	<b>\$45.500</b>
GUATEMALA	<b>ZACAPA</b> 23 SOLRERA CACAO, ALMENDRA TOSTADA, HIGO, CHOCOLATE NEGRO	<b>\$20.500</b>
VENEZUELA	<b>DIPLOMÁTICO</b> SELECCIÓN DE BARRICAS MIEL, FRUTOS ROJOS, VAINILLA, ESPECIADO	<b>\$20.500</b>

## Vodka

FRANCIA	<b>GREY GOOSE</b> SUAVE, FRUTAS FRESCAS, TRIGO	<b>\$14.500</b>
FRANCIA	<b>CIROC</b> UVA FRESCA, TOQUES DE LIMMON, HIERBA FRESCA	<b>\$12.500</b>
USA	<b>SKYY</b> ORIGINAL LIGERA DULZURA DE CEREALES, FRUTA FRESCA.	<b>\$8.500</b>

RUSIA	<b>STOLICHNAYA</b> ELIT TRIGO, SEDOSO, PAN RECIEN HORNEADO	<b>\$12.500</b>
SUECIA	<b>ABSOLUT</b> ELYX CEREALES, PIMIENTA, HIERBAS SECAS.	<b>\$12.500</b>

## COGNAC

FRANCIA	<b>HENNESSY</b> VSOP FRUTOS SECOS, MADERA, VAINILLA.	<b>\$25.500</b>
---------	---	-----------------

FRANCIA	<b>HENNESSY</b> XO FRUTA MADURA, DÁTILES, HIGOS.	<b>\$45.500</b>
---------	---	-----------------

## Gin Nacional

CHILE	<b>274</b> CITRICO, ROMERO, FRESCO	<b>\$10.500</b>
CHILE	<b>CARPINTERO NEGRO</b> PATAGONIAN DRY CALAFATE, CARDAMOMO, PIMIENTA, CITRICOS	<b>\$9.500</b>

CHILE	<b>QUINTAL</b> VALPARAISO CITRICO, PIMIENTA, LEVEMENTE HERBAL	<b>\$9.500</b>
CHILE	<b>PROVINCIA</b> DRY GIN ENEBRO, CILANTRO, CITRICOS FRESCOS	<b>\$9.500</b>

## Gin Importado

UK	<b>TANQUERAY</b> LONDON DRY GIN 47.3° SECO Y EQUILIBRADO, ENEBRO, LIMON Y ESPECIAS.	<b>\$9.500</b>
UK	<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> LONDON DRY GIN 47.5° ENEBRO FRESCO, LIMON AMARILLO, NARANJA, HIERBAS.	<b>\$9.500</b>
UK	<b>BEEFEATER</b> 24 LONDON DRY GIN 45° FRESCO, FLORAL, ENEBRO, TE VERDE, CITRICOS, HIERBAS.	<b>\$12.500</b>
ESPAÑA	<b>LETRIBUTE</b> 43° CITRICO, PIMIENTA, CARDAMOMO.	<b>\$12.500</b>

UK	<b>TANQUERAY TEN</b> 47.3° FRESCO, FLORAL, CITRICO PREDOMINANTE, MANZANILLA.	<b>\$12.500</b>
ESCOCIA	<b>HENDRICK'S</b> DISTILLED GIN 41.4° ROSAS, PEPINO, ENEBRO, CITRICOS.	<b>\$12.500</b>
ALEMANIA	<b>MONKEY 47</b> DISTILLED GIN 47° COMPLEJO, CITRICO, FLORAL, HIERBAS, ESPECIADO, AMARGO SUAVE	<b>\$14.500</b>
ESCOCIA	<b>THE BOTANIST</b> 46° FLORAL, VEGETAL, HIERBAS.	<b>\$12.500</b>

## Chilean Way

CHILE **TRAKAL**  
DESTILADO A BASE DE FRUTAS DE LA PATAGONIA. **\$10.500**

CHILE **BITTER DIGESTIVO QUINTAL**  
LICOR DIGESTIVO A BASE DE HIERBAS **\$9.500**

CHILE **POBRE VERMUT ROSSO**  
DULCE, HERBAL, FRUTAL. **\$8.500**

CHILE **COLA DE MONO LA PIZCA**  
COCKTAIL TIPICO NAVIDEÑO **\$8.500**

CHILE **MANZO CACHO**  
LICOR A BASE DE MANZANA Y MERKÉN. **\$10.500**

CHILE **ARAUCANO**  
LICOR DIGESTIVO A BASE DE HIERBAS **\$8.500**

CHILE **ENGUINDAO QUINTAL**  
LICOR DE GUINDA ESPECIADO **\$8.500**

## Licores del mundo

ITALIA **FERNET BRANCA**  
LICOR DE HIERBAS. **\$9.500**

ESCOCIA **DRAMBUIE**  
LICOR A BASE DE WHISKY ESCOCES Y MIEL. **\$9.500**

ITALIA **CYNAR**  
APERITIVO ITALIANO A BASE DE ALCACHOFAS. **\$9.500**

FRANCIA **COINTREAU**  
LICOR DE NARANJAS. **\$9.500**

FRANCIA **CHAMBORD**  
LICOR DE GROSELLAS Francesas. **\$10.500**

ITALIA **BORGHETTI**  
LICOR DE CAFÉ ESPRESSO. **\$9.500**

ITALIA **APEROL**  
APERITIVO A BASE DE NARANJAS Y HIERBAS DE AMARGURA LIGERA. **\$9.500**

FRANCIA **ST-GERMAIN**  
LICOR DE FLOR DE SAUCO. **\$11.500**

ITALIA **DISSARONNO**  
LICOR DE SEMILLAS DE ALBARICOQUE. **\$9.500**

ITALIA **LUXARDO MARRASHQUINO**  
LICOR DE CEREZAS MARRASCHINO. **\$12.500**

FRANCIA **GRAND MARNIER**  
LICOR DE NARANJAS EN BASE DE COGNAC. **\$12.500**

FRANCIA **COINTREAU NOIR**  
LICOR DE NARANJAS A BASE DE BRANDY. **\$12.500**

ITALIA **CAMPARI**  
APERITIVO A BASE DE NARANJAS Y HIERBAS. **\$9.500**

TRINIDAD Y TOBAGO **AMARO DI ANGOSTURA**  
AMARO DE HIERBAS Y ESPECIAS. **\$12.500**

## Vermouth

ITALIA **MARTINI**  
ROSSO **\$8.500**

ITALIA **MARTINI**  
EXTRA DRY **\$8.500**

ESPAÑA **LA MADRE PREMIUM**  
ROJO **\$10.500**

ITALIA **MARTINI**  
BIANCO **\$8.500**

ESPAÑA **LA MADRE BLANCO**  
BLANCO **\$10.500**

## Espumantes

COLCHAGUA

### SPARKLING ANGEL, MONTES

METODO TRADICIONAL, BRUT

\$29.900

COLCHAGUA

### HERA, CALYPTRA

METODO TRADICIONAL, BRUT

\$49.900

## Champagne

CHAMPAGNE

### LA PIU BELLE CHAMPAGNE

CUVÉE MILLÉSIME 2009

\$350.000

CHAMPAGNE

### DOM PERIGNON

BLANC, VINTAGE

\$550.000

CHAMPAGNE

### MOET CHANDON

BRUT IMPERIAL

\$145.990

## Vino

CACHAPOAL

### VIK, LA PIU BELLE ROSE

VINO ROSADO

\$39.990

CACHAPOAL

### VIK, MILLA CALA

ENSAMBLAJE DE TINTOS

\$89.990

CACHAPOAL

### VIK, A CARMENERE

CARMENERE

\$45.990

CACHAPOAL

### VIK, A CABERNET SAUVIGNON

CABERNET SAUVIGNON

\$45.990

## Cerveza

CHILE

### AUSTRAL

LAGER, CALAFATE

\$6.500

HOLANDA

### HEINEKEN

LAGER

\$6.500

## Schop

CHILE

### TAMANGO

HUMBOLDT

\$7.500

CHILE

### TAMANGO

CORTACORRIENTE

\$8.500

## Aguas

FRANCIA

### PERRIER

\$2.900

ITALIA

### AQUA PANNA

\$2.900

ITALIA

### PELLEGRINO

\$2.900

## Agua Tónica

### SWEEPES

TÓNICA

\$2.900

### SWEEPES

SIN AZÚCAR

\$2.900

### LE TRIBUTE

ORIGINAL

\$2.900

## Gaseosas

COCA-COLA, / SPRITE / SCHWEPES

250cc

\$2.900

## Sandwiches

---

### CROISSANT.

JAMÓN SERRANO, BASE QUESO CREMA, TOMATE CONFITADO Y RÚCULA.

\$14.200

---

### BAGUETTE INTEGRAL.

VEGANO CON HUMMUS, BERENJENAS GRILLADAS, TOMATE ASADO Y MIX DE HOJAS VERDES.

\$12.000

---

### BRIOCHE.

PASTRAMI: BASE DE MOSTAZA ANTIGUA, QUESO MANTECOSO Y PEPINILLOS ENCURTIDOS.

\$14.200

---

### BRIOCHE.

SALMÓN AHUMADO QUESO DE CREMA AZUL Y COLESOW.

\$14.200

---

### BAGUETTE.

PECHUGA DE POLLO ASADA, CHAMPIÑONES SALTEADOS, TOMATE ASADO Y QUESO CAMEMBERT.

\$14.200

---

