ATRIUM
lobby lounge

TARTAR DE RES $17.900
Clásico tartar de filete Angus cortado a mano, con mostaza Dijon y yema curada, acompañado de tostadas de pan de campo.
Classic hand-cut Angus beef tartare, prepared with Dijon mustard and cured egg yolk, served with country-style toasted bread.

CROQUETAS DE HONGOS $13.900
Croquetas cremosas elaboradas con leche y mix de hongos de temporada, servidas con alioli de ajo asado.
Creamy croquettes made with milk and a seasonal mushroom mix, served with roasted garlic aioli.

ENSALADA DE ATÚN $17.900
Mix de hojas verdes, atún al provenzal, manzana verde, pepino, tomates de herencia y apio, con dressing de yogurt.
Mixed greens, Provençal-style tuna, green apple, cucumber, heirloom tomatoes and celery, with a yogurt dressing.

ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL $14.900
Lechuga romana, huevo duro, Parmigiano Reggiano y aderezo de anchoas.
Traditional Caesar salad: Romaine lettuce, hard-boiled egg, Parmigiano Reggiano, and anchovy dressing.

Extra pollo / *Extra chicken* $4.800
Extra camarón / *Extra shrimp* $7.200
Extra salmón grillado / *Extra grilled salmon* $12.000

HUMMUS DE GARBANZOS $13.900
Crema de garbanzos con aceite de oliva y sésamo, servida con crudités y pan pita.
Chickpea cream with olive oil and sesame, served with crudités and pita bread.

CAPRESE AL PESTO $19.000
Mozzarella di búfala, tomate y pesto de albahaca.
Mozzarella di bufala, tomato and basil pesto.

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES $21.900
Selección de quesos y embutidos locales e importados, acompañados de mermelada de estación y variedad de panes.
Selection of local and imported cheeses and cured meats, accompanied by seasonal jam and a variety of breads.

BAGEL DE SALMÓN $12.000
Clásico pan bagel de amapola relleno con salmón ahumado, cream cheese, alcaparras, cebolla y mix verde de hojas.
Classic poppy bagel bread stuffed with smoked salmon, cream cheese, capers, onion and green leaf mix.

CHICKEN WRAPS $12.900
Tortilla de trigo con pollo, lechuga romana, nuez, cranberries, manzana y salsa de la casa.
Acompañamiento a elección: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes.
Wheat tortilla with chicken, romaine lettuce, walnuts, cranberries, apple, and house sauce.
Side of choice: French fries, sweet potato fries, or green leaf salad.

SÁNDWICH JAMÓN & QUESO $12.900
Jamón de cerdo, queso fundido, rúcula y tomate laminado en pan brioche o croissant.
Acompañamiento a elección: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes.
Ham, melted cheese, arugula, and sliced tomato on brioche bun or croissant.
Side of choice: French fries, sweet potato fries, or green leaf salad.

DANESA CAPRESE $6.500
Danesa salada rellena con pasta de ricota-alcachofa, pesto, tomates cherry confitados, albahaca fresca y aceite de oliva.
Savory Danish pastry filled with ricotta-artichoke spread, pesto, confit cherry tomatoes, fresh basil and olive oil.

CLUB SÁNDWICH $16.000
Sandwich de pan blanco tostado con huevo frito, tocino, pollo gratinado, tomate y lechuga acompañado de: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes.
Toasted white bread sandwich with fried egg, bacon, Gratin chicken, tomato and lettuce accompanied by: French fries, sweet potato fries or green leaf salad.

HAMBURGUESA CLÁSICA $16.500
Doble smash de vacuno (2x100 g), pan brioche, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla y pepinillos acompañada de: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes.
Double beef smash patties (2x100 g), brioche bun, cheddar cheese, tomato, lettuce, onion, and pickles accompanied by: French fries, sweet potato fries or green leaf salad.

**El punto de cocción de la carne no está sujeto a elección / The doneness of the meat is not subject to choice.*

MO BURGER $23.000
Doble smash de vacuno (2x100 g), pan brioche, queso cheddar, tocino crocante, palta y huevo frito acompañada de: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes.
Double beef smash patties (2x100 g), brioche bun, cheddar cheese, crispy bacon, avocado and a fried egg accompanied by: French fries, sweet potato fries or green leaf salad.

**El punto de cocción de la carne no está sujeto a elección / The doneness of the meat is not subject to choice.*

ITALIAN DELY ROLL $12.000
Roll de croissant relleno de fiambres italianos: spianata piccante y romana, salame finocchiona, mortadela de pistacho, queso mozzarella, tomate cherry asado, mayonesa pesto y rúcula.
Croissant roll filled with Italian cold cuts: Spianata Piccante and Romana, Finocchiona salami, pistachio mortadella, mozzarella cheese, roasted cherry tomato, pesto mayonnaise and arugula.

CROQUE MONSIEUR $11.000
Sándwich caliente de jamón de cerdo y queso fundido en pan inglés, gratinado con salsa bechamel y queso Parmigiano Reggiano.
Hot sandwich with pork ham and melted cheese on English muffin bread, gratinated with béchamel sauce and Parmigiano Reggiano cheese.

IL ANTIPASTO VEGETARIANO $10.000
Focaccia con una base de pesto de tomate, zapallo italiano y berenjenas asadas en láminas, queso burrata, albahaca y mix de hojas.
Focaccia with a tomato pesto base, sliced zucchini and roasted eggplant, burrata cheese, basil, and mixed greens.

PASTELERÍA & PANADERÍA ARTESANAL

PIE DE LIMÓN $8.990
Clásico key lime pie con crema de leche condensada y limón sutil.
Classic key lime pie with heavy cream condensed and green lemon.

TIRAMISÚ $10.900
Crema de mascarpone y bizcocho savoiardi remojado en almibar de café acompañado de crema a la vainilla espolvoreado con cacao.
Mascarpone cream and savoiardi cake soaked in coffee syrup accompanied by vanilla cream sprinkled with cocoa.

PISTACCHIO $9.900
Cuatro diferentes texturas de pistacho: cheesecake, mazapán, cremoso, Gioconda y baño de pistacho.
Four different pistachio textures: cheesecake, marzipan, crémeux, Joconde and pistachio glaze.

SAINT HONORÉ $10.500
Masa choux rellena de toffee salado con ganache de almendra y base de mil hojas.
Choux pastry filled with salted toffee, almond ganache, and a mille-feuille base.

TORTA JIVARA $10.500
Cubo de torta de chocolate con mousse chocolate Jivara, profiteroles con gel tropical y cremoso Jivara con crocante y placa de chocolate.
Chocolate cake cube with Jivara chocolate mousse, profiteroles, tropical gel and Jivara cream, crunchy and chocolate plaque.

VEGGIE BERRIES $12.000
Bizcocho de frambuesa enrollado, relleno de compota de arándanos y cremoso de yuzu, cubierto con crocante de frambuesa y berries de temporada.
Raspberry sponge roll filled with blueberry compote and yuzu cream, coated in raspberry crunch and finished with seasonal berries.

ANDES DELIGHT $10.500
Bizcocho húmedo de chocolate, centro de cereza y cremoso de chocolate con crujiente de avellana.
Moist chocolate sponge cake, cherry center, chocolate crémeux and hazelnut crunch.

TORTA ÓPERA $10.400
Bizcocho de almendra, crema de café y ganache de chocolate al 62%.
Almond sponge cake, coffee cream, and 62% chocolate ganache.

FLAN PARISIÉN — $6.400
Delicia francesa de vainilla cremosa envuelta en una crujiente masa de almendras.
Creamy vanilla French delight wrapped in a crunchy almond dough.

TARTA VASCA — $10.500
Masa sablee rellena con frangipane de almendras, ganache montada de chocolate blanco, gel de frambuesa, compota de berries y fruta fresca de temporada.
Shortcrust sable pastry filled with almond frangipane, whipped white chocolate ganache, raspberry gel, berry compote and fresh seasonal fruit.

CRUMBLE DE MANZANA — $7.200
Sablée rellena de manzana caramelizada y crumble.
Sablée filled with caramelized apple and crumble.

CRUMBLE DE MANZANA CON HELADO — $12.500
Crumble de manzana con crema chantilly y helado de vainilla Madagascar.
Apple crumble with Chantilly cream and Madagascar vanilla ice cream.

POSTRE DE PRIMAVERA — $10.500
Seasonal spring dessert.

CAJA DE BOMBONES — $20.500
Variedad de bombones. 12 unidades.
Variety of chocolates. 12 pieces.

MACARRONS
Chocolate, vainilla, pistacho, maracuyá, frambuesa, café y limón.
Chocolate, vanilla, pistachio, passion fruit, raspberry, coffee and lemon.

(unidad) $1.800
(box de 7) $12.000

ÉCLAIR
Frambuesa / *Raspberry* $6.500
Chocolate $7.400
Maracuyá / *Passion Fruit* $6.500
Pistacchio $7.400

sweets

BOLLERÍA ARTESANAL

MEDIA LUNA — $5.500
Aromatizada con naranja, anís, limón y vainilla.
Sweet croissant aromatized with orange, anise syrup, lemon and vanilla.

CROISSANT TRADICIONAL FRANCÉS — $6.000
Classic French croissant.

APPLE CINNAMON ROLL — $5.500
Rollo de masa hojaldrada y esponjosa rellena de canela, azúcar morena y manzana con glaseado de vainilla.
Crispy and fluffy pastry roll filled with cinnamon, brown sugar and apples, topped with vanilla glaze.

PAIN AU CHOCOLAT $5.500
Hojaldre de la casa con centro de chocolate amargo.
Homemade puff pastry with dark chocolate center.

DANESA DE PRIMAVERA $6.000
Seasonal Danish pastry.

DANESA DE ALMENDRAS $5.500
Hojaldre con almendras y frutas de temporada.
Puff pastry with almonds and seasonal fruits.

DANESA DE PLÁTANO $5.500
Hojaldre con plátano.
Puff pastry with banana.

GALLETA DE CHOCOCHIPS $3.800
Chocochip cookie.

CRUFFIN DE PISTACHO $3.800
Masa danesa rellena de cremoso de pistacho con compota de frambuesa, rebozado en crocante de azúcar y frambuesas frescas.
Danish pastry filled with pistachio cream and raspberry compote, topped with crunchy sugar and fresh raspberries.

CROCANTE DE SEMILLAS & FRUTOS SECOS $4.200
Mezcla crocante de semillas, avena y frutos secos, levemente endulzada.
Lightly sweetened crunchy blend of seeds, oats, and nuts.

tea & coffee

TÉ & CAFÉ

Té / *Tea*	$5.800
Infusiones / *Infusions*	$4.000
Matcha Latte	$5.200
Americano	$4.900
Espresso	$5.800
Espresso doble / *Double espresso*	$6.200
Lungo	$5.800
Latte	$5.800
Flat White Coffee	$5.800
Flat White Latte	$5.800
Cortado	$6.200
Affogato	$5.800
Ristretto	$5.800
Mocaccino	$6.200
Capuccino	$6.200
Café descafeinado / *Decaffeinated coffee*	$6.000
Chocolate caliente / *Hot chocolate*	$6.100
Café frío / *Iced coffee*	$5.500
Café helado / *Ice Cream Latte*	$6.500
Chocolate caliente frambuesa / *Hot Chocolate with Raspberry*	$6.100
Chocolate caliente avellana / *Hazelnut Hot Chocolate*	$6.100

THE PERFECT SERVE GIN & TONIC

GIN BLOOM $24.900
Gin aromático y frutal con frutillas y menta, perfectamente equilibrado con Fever Tree Indian Tonic.
Aromatic and fruity gin with strawberries and mint, perfectly balanced with Fever Tree Indian Tonic.

GIN TEPALUMA $24.900
Desde la Patagonia chilena, destacamos hierbas y frutas en una combinación única de aceitunas verdes y romero, acompañada de Fever Tree Elderflower Tonic.
From Chilean Patagonia, we highlight herbs in a unique blend of green olives and rosemary, served with Fever Tree Elderflower Tonic.

GIN HAYMANS LONDON DRY $24.900
London Dry de Hayman, combina 10 botánicos con cilantro y cáscara de naranja, resultando en un gin equilibrado y refrescante con rodajas de pomelo rosado y Fever Tree Mediterranean Tonic.
Hayman's London Dry combines 10 botanicals with coriander and orange peel, resulting in a balanced and refreshing gin with pink grapefruit slices and Fever Tree Mediterranean Tonic.

THE SOURS

PREMIUM SOUR WAQAR $19.900
Pisco Waqar del Valle del Limarí, jugo fresco de limón, espirulina azul y syrup simple.
Pisco Waqar from the Limarí Valley, fresh lemon juice, blue spirulina, and simple syrup.

MO SOUR $12.900
Pisco Juliá del Valle del Limarí, jugo fresco de limón y syrup simple.
Pisco Juliá from the Limarí Valley, fresh lemon juice and simple syrup.

MAQUI SOUR $18.900
Gin Tepaluma Maqui, jugo fresco de limón y syrup simple.
Tepaluma Maqui Gin, fresh lemon juice and simple syrup.

by the glass

VINOS POR COPA

ESPUMANTE / SPARKLING WINE

Miguel Torres Estelado, Brut Rosé, Sparkling Wine.	$8.900
Mandarin Oriental by Miguel Torres, Pinot Noir, Brut Sparkling Wine.	$13.900

SAUVIGNON BLANC

Casa Donoso, Sauvignon Blanc, Bicentenario, Maule, Chile	$10.900

MOSCATEL

Miguel Torres, Reserva Especial, Moscatel, Valle de Itata, Chile	$9.900

CHARDONNAY

Miguel Torres, Cordillera, Chardonnay, Valle del Limarí, Chile	$12.900

ENSAMBLE BLANCO

Lapostolle, MO Blanc, Grande Reserva, Colchagua, Apalta, Chile	$13.000

ROSÉ

Lapostolle, Rosé, "Le Rosé", Apalta, Chile	$14.900

PINOT NOIR

Loma Larga, Lomas del Valle, Pinot Noir, Casablanca, Chile	$11.900

CINSAULT

Héroes del Vino, Cinsault, "Tenaz", Valle de Itata, Chile	$15.900

PAÍS

La Causa, País, Itata Valley, Chile	$11.500

CABERNET SAUVIGNON

Miguel Torres, Cabernet Sauvignon, Cordillera, Maipo, Chile	$12.900

CARMÉNÈRE

Miguel Torres, "Cordillera Special Reserve", Cachapoal Valley, Chile	$12.900

CARIGNAN

Miguel Torres, Cordillera, Vigno Carignan, Maule, Chile	$11.900

ENSAMBLAJE TINTO

Loma Larga, Lomas del Valle, Quintero Red Blend, Casablanca, Chile	$12.900
Lapostolle, MO Grand Cru, Colchagua, Apalta, Chile	$13.000

BOTELLAS DE CHAMPAGE / CHAMPAGNE BOTTLES

Moët & Chandon, Brut Imperial, Champagne, Francia	$355.000
Veuve Clicquot, Brut Yellow Label, Champagne, Francia	$365.000
Moët & Chandon, Brut Rosé Imperial, Champagne, Francia	$370.000

MOCKTAILS

FIORE D´ARANCIO (ITALY) $10.900
Syrup de flores de Hibiscus & Azahar, Té Butterfly Pea & Jugo de Pomelo.
Hibiscus & Azahar Flowers Syrup, Butterfly Pea Tea Infusion & Grapefruit Juice.

ZINGIBER MOCKTAIL (SOUTH EAST ASIA) $10.900
Óleo Saccharum de plátano, fresco jugo de limón sutil, Ginger Beer.
Banana Oleo Saccharum, Freshly Squeezed lime juice & Ginger Beer.

BEBIDAS & SOFT DRINKS

Agua Andes Mountain sin gas 500 ml	$6.800
Agua Andes Mountain con gas 500 ml	$6.800
Coca Cola Light 350 ml	$5.500
Coca Cola 350 ml	$5.500
Coca Cola Zero 350 ml	$5.500
Ginger Ale Schweppes	$5.500
Ginger Ale Zero Schweppes	$5.500
Agua Tónica Schweppes	$5.500
Sprite 350 ml	$5.500
Sprite Zero 350 ml	$5.500
Fanta 350 ml	$5.500
Red Bull	$6.500
Jugo de naranja / *Orange juice*	$6.500
Jugo de pomelo / *Grapefuit juice*	$6.500
Variedad de jugos / *Juice variety*	$6.500
Limonada menta / *Mint Lemonade*	$6.500
Limonada albahaca / *Basil Lemonade*	$6.500
Limonada frutos rojos / *Berries Lemonade*	$6.500

Todos los productos del mar ofrecidos en Mandarin Oriental, Santiago cumplen con las normativas vigentes y sustentables de pesca, extracción y comercialización.
All the seafood products offered at Mandarin Oriental, Santiago complied with the current and sustainable fishing, extraction and commerce regulations.

Vegetariano *Vegetarian* · Vegano *Vegan* · Gluten · Lactosa *Lactose* · Nueces *Nuts* · Libre de azúcar *Sugar Free* · Bajo en alcohol *Low Alcohol*