

THE SPRITZ

Les presentamos esta selección de spritz de autor, creada pensando en la frescura del verano y en sabores ligeros y frutales que celebran la temporada.

We present this selection of signature spritzes, crafted with the freshness of summer in mind and inspired by light, fruity flavors that celebrate the season.

THE SPRITZ N° 1	\$18.900
Pisco Juliá, mix de yuzu, jugo fresco de limón sutil, top de espumante MO Pinot Noir de Miguel Torres.	
<i>Pisco Juliá, yuzu mix, freshly squeezed lime juice, Sparkling MO Pinot Noir Miguel Torres vineyard.</i>	
THE SPRITZ N° 2	\$18.900
Pisco Wiluf, reducción tropical (coco, maracuyá, mango y piña), jugo fresco de limón sutil, top de espumante MO Pinot Noir de Miguel Torres.	
<i>Pisco Wiluf, tropical reduction (coconut, passionfruit, mango and pineapple), freshly squeezed lime juice, Sparkling MO Pinot Noir Miguel Torres vineyard.</i>	
THE SPRITZ N° 3	\$18.900
Licor Chambord, cordial de frutos rojos y vino rosé, jugo fresco de limón, top de espumante Miguel Torres Estelado Rosé.	
<i>Chambord Liqueur, berries & rosé wine, freshly squeezed lime juice, Miguel Torres Estelado Sparkling Rosé wine.</i>	
THE SPRITZ N° 4	\$18.900
Licor Disaronno, horchata hecha en casa, jugo fresco de limón, top de espumante Miguel Torres Estelado Rosé.	
<i>Disaronno Liqueur, homemade orgeat, freshly squeezed lime juice, Miguel Torres Estelado Sparkling Rosé wine.</i>	
THE SPRITZ N° 5	\$18.900
Gin Tanqueray London Dry, cordial de kaffir & menta, jugo fresco de limón, top de espumante MO Pinot Noir de Miguel Torres.	
<i>Tanqueray London Dry gin, kaffir & mint cordial, freshly squeezed lime juice, Sparkling MO Pinot Noir Miguel Torres vineyard.</i>	
THE SPRITZ N° 6	\$18.900
Pobevermut Bianco, jugo fresco de limón, Fever tree Mediterranean Tonic.	
<i>Bianco Pobevermut, freshly squeezed lime juice, Mediterranean Tonic Fever Tree.</i>	
THE SPRITZ N° 7	\$18.900
Pobevermut Rosso, jugo fresco de naranja, Fever tree Indian Tonic.	
<i>Rosso Pobevermut, freshly squeezed orange juice, Indian Tonic Fever Tree.</i>	



THE PERFECT SERVE GIN & TONIC

GIN BLOOM

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.

\$24.900

GIN TEPALUMA

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.

\$24.900

GIN HAYMANS LONDON DRY

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.

\$24.900

THE SOURS

PREMIUM SOUR WAQAR

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.

\$19.900

MO SOUR

Pisco Julia del Valle del Limarí, jugo fresco de limón y syrup simple.

Pisco Julia from the Limarí Valley, fresh lemon juice and simple syrup.

\$12.900

MAQUI SOUR

Gin Tepaluma Maqui, jugo fresco de limón y syrup simple.

Tepaluma Maqui Gin, fresh lemon juice and simple syrup.

\$18.900



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 CHAMPAGNE / 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

MOCKTAILS

FIORE D'ARANCIO (ITALY)	\$10.900
Syrup de flores de Hibiscus & Azahar, Té Butterfly Pea & Jugo de Pomelo. <i>Hibiscus & Azahar Flowers Syrup, Butterfly Pea Tea Infusion & Grapefruit Juice.</i>	
ZINGIBER MOCKTAIL (SOUTH EAST ASIA)	\$10.900
Óleo Saccharum de plátano, fresco jugo de limón sutil, Ginger Beer. <i>Banana Oleo Saccharum, Freshly Squeezed lime juice & Ginger Beer.</i>	

drinks

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 / Grapefruit juice	\$6.500

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


















ATRIUM







lobby lounge

TARTAR DE SALMÓN 	\$12.000
Con notas de yogurt natural, ciboulette y aderezo cítrico acompañado de tostadas de pan de miel. <i>Salmon tartar with notes of natural yogurt, chives and citrus dressing accompanied by honey bread toast.</i>	
HUMMUS DE GARBANZOS  	\$11.000
Con vegetales frescos de la estación y emulsión de sésamo. <i>Pea hummus with fresh seasonal vegetables and sesame emulsion.</i>	
CAPRESE AL PESTO  	\$19.000
Mozzarella di búfala, tomate y pesto de albahaca. <i>Mozzarella di bufala, tomato and basil pesto.</i>	
TABLA DE FIAMBRES   	\$15.990
Variedad de fiambres. <i>Platter assortment of cold cuts.</i>	
TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES   	\$15.990
Tabla de quesos seleccionados y embutidos surtidos. <i>Selection of cheese and cold cuts.</i>	
TABLA DE QUESOS   	\$15.990
Servidos con variedad de panes. <i>Cheese board served with bread assortments.</i>	
SÁNDWICH CUBANO  	\$12.000
Pierna de cerdo marinada, láminas de pepinillo, queso fundido y mostaza de Dijon. <i>Marinated pork leg, pickle slices, melted cheese and Dijon mustard.</i>	
BAGEL DE SALMÓN  	\$12.000
Clásico pan bagel de amapola relleno con salmón ahumado, cream cheese, alcaparras, cebolla y mix verde de hojas. <i>Classic poppy bagel bread stuffed with smoked salmon, cream cheese, capers, onion and green leaf mix.</i>	
CESAR CHICKEN WRAPS  	\$12.000
Tortilla de trigo untada con aderezo César, lechuga, pico de gallo, maíz y trozos de pollo. <i>Wheat tortilla spread with Caesar dressing, lettuce, pico de gallo, corn and chicken pieces.</i>	
CROISSANT JAMÓN QUESO  	\$10.000
Servido con un acompañamiento: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes. <i>Ham & cheese croissant with a side: French fries, sweet potato fries or a green leaf salad.</i>	
DANESA CAPRESE   	\$6.500
Danesa salada rellena con pasta de ricota-artichofa, pesto, tomates cherry confitados, albahaca fresca y aceite de oliva. <i>Savory Danish pastry filled with ricotta-artichoke spread, pesto, confit cherry tomatoes, fresh basil and olive oil.</i>	



TOSTADA JAMÓN QUESO  	\$12.000
Pan de miga, jamón de cerdo y queso caliente servido con un acompañamiento: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes. <i>Sandwich loaf with pork ham and melted cheese served with a side: French fries, sweet potato fries or a green leaf salad.</i>	
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. <i>Toasted white bread sandwich with fried egg, bacon, Gratin chicken, tomato and lettuce accompanied by: French fries, sweet potato fries or green eaf salad.</i>	
HAMBURGUESA CLÁSICA  	\$16.500
Carne 100% de res, pan brioche, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos y mayonesa acompañada de: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes. <i>Meat 100% beef, brioche bread, cheddar cheese, tomato, lettuce, onion, pickles and mayonnaise accompanied by: French fries, sweet potato fries or green leaf salad.</i>	
MO BURGER  	\$23.000
Hamburguesa de 200gr, queso cheddar, tocino crocante, palta laminada y huevo frito. <i>200gr Burger with cheddar cheese, crispy bacon, sliced avocado and fried egg.</i>	
ITALIAN DELLY 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. <i>Croissant roll filled with Italian cold cuts: Spianata Piccante and Romana, Finocchiona salami, pistachio mortadella, mozzarella cheese, roasted cherry tomato, pesto mayonnaise and arugula.</i>	
CIABATTA ARTESANAL  	\$10.000
Con tatakí de atún, nabo encurtido, berros y mayonesa mostaza limón. <i>Artisanal ciabatta with tuna tatakí, pickled turnip, watercress and lemon mustard mayonnaise.</i>	
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. <i>Focaccia with a tomato pesto base, sliced zucchini and roasted eggplant, burrata cheese, basil, and mixed greens.</i>	




PASTELERÍA & PANADERÍA ARTESANAL

PIE DE LIMÓN   	\$8.990
Clásico key lime pie con crema de leche condensada y limón sutil. <i>Classic key lime pie with heavy cream condensed and green lemon.</i>	
TIRAMISÚ   	\$10.900
Crema de mascarpone y bizcocho savoiardi remojado en almibar de café acompañado de crema a la vainilla espolvoreado con cacao. <i>Mascarpone cream and savoiardi cake soaked in coffee syrup accompanied by vanilla cream sprinkled with cocoa.</i>	



PISTACCHIO   		\$9.900
Cuatro diferentes texturas de pistacho: cheesecake, mazapán, cremoso, Gioconda y baño de pistacho. <i>Four different pistachio textures: cheesecake, marzipan, crèmeux, Joconde and pistachio glaze.</i>		
SAINT HONORÉ   		\$10.500
Masa choux rellena de toffee salado con ganache de almendra y base de mil hojas. <i>Choux pastry filled with salted toffee, almond ganache, and a mille-feuille base.</i>		
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. <i>Chocolate cake cube with Jivara chocolate mousse, profiteroles, tropical gel and Jivara cream, crunchy and chocolate plaque.</i>		
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. <i>Raspberry sponge roll filled with blueberry compote and yuzu cream, coated in raspberry crunch and finished with seasonal berries.</i>		
MIL HOJAS DE VAINILLA Y MANJAR BLANCO   		\$11.500
Mil hojas de manjar blanco, dulce de leche y diplomática de vainilla madagascar. <i>Mille-feuille with manjar blanco, dulce de leche, and Madagascar vanilla diplomat cream.</i>		
TORTA ÓPERA   		\$10.400
Bizcocho de almendra, crema de café y ganache de chocolate al 62%. <i>Almond sponge cake, coffee cream, and 62% chocolate ganache.</i>		
FLAN PARISIÉN  		\$6.400
Delicia francesa de vainilla cremosa envuelta en una crujiente masa de almendras. <i>Creamy vanilla French delight wrapped in a crunchy almond dough.</i>		
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. <i>Shortcrust sable pastry filled with almond frangipane, whipped white chocolate ganache, raspberry gel, berry compote and fresh seasonal fruit.</i>		
CRUMBLE DE MANZANA   		\$7.200
Sablée rellena de manzana caramelizada y crumble. <i>Sablée filled with caramelized apple and crumble.</i>		
CRUMBLE DE MANZANA CON HELADO   		\$12.500
Crumble de manzana con crema chantilly y helado de vainilla Madagascar. <i>Apple crumble with Chantilly cream and Madagascar vanilla ice cream.</i>		
POSTRE DE OTOÑO   		\$10.500
Seasonal autumn dessert.		
CAJA DE BOMBONES  		\$20.500
Variedad de bombones. 12 unidades. <i>Variety of chocolates. 12 pieces.</i>		
MACARRONS  		
Chocolate, vainilla, pistacho, maracuyá, frambuesa, café y limón. <i>Chocolate, vanilla, pistachio, passion fruit, raspberry, coffee and lemon.</i>		(unidad) \$1.800
		(box de 7) \$12.000



ÉCLAIR   
Frambuesa / Raspberry
Chocolate
Maracuyá / Passion Fruit
Pistacchio

\$6.500
\$7.400
\$6.500
\$7.400

BOLLERÍA ARTESANAL

MEDIA LUNA 

Aromatizada con naranja, anís, limón y vainilla.
Sweet croissant aromatized with orange, anise syrup, lemon and vanilla.

\$5.500

CROISSANT TRADICIONAL  

Clásico francés.
Classic French croissant.

\$6.000

APPLE CINNAMON ROLL  

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.

\$5.500

PAIN AU CHOCOLAT  

Hojaldre de la casa con centro de chocolate amargo.
Homemade puff pastry with dark chocolate center.

\$5.500

DANESA DE OTOÑO   

Seasonal Danish pastry.

\$6.000

DANESA DE ALMENDRAS   

Hojaldre con almendras y frutas de temporada.
Puff pastry with almonds and seasonal fruits.

\$5.500

DANESA DE FRUTOS ROJOS   

Hojaldre con frutos rojos.
Puff pastry with berries.

\$5.500

GALLETÓN DE AVELLANAS   

Hazelnut cookie.

\$3.800

GALLETA DE CHOCOCHIPS   

Chocochip cookie.

\$3.800

CRUFFIN DE PISTACHO   

Masa danesa rellena de cremoso de pistachio 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.

\$3.800



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