


















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. <i>Classic hand-cut Angus beef tartare, prepared with Dijon mustard and cured egg yolk, served with country-style toasted bread.</i>	
CROQUETAS DE HONGOS  	\$13.900
Croquetas cremosas elaboradas con leche y mix de hongos de temporada, servidas con alioli de ajo asado. <i>Creamy croquettes made with milk and a seasonal mushroom mix, served with roasted garlic aioli.</i>	
ENSALADA DE ATÚN 	\$17.900
Mix de hojas verdes, atún al provenzal, manzana verde, pepino, tomates de herencia y apio, con dressing de yogurt. <i>Mixed greens, Provençal-style tuna, green apple, cucumber, heirloom tomatoes and celery, with a yogurt dressing.</i>	
ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL  	\$14.900
Lechuga romana, huevo duro, Parmigiano Reggiano y aderezo de anchoas. <i>Traditional Caesar salad: Romaine lettuce, hard-boiled egg, Parmigiano Reggiano, and anchovy dressing.</i>	
Extra pollo / <i>Extra chicken</i>	\$4.800
Extra camarón / <i>Extra shrimp</i>	\$7.200
Extra salmón grillado / <i>Extra grilled salmon</i>	\$12.000
HUMMUS DE GARBANZOS  	\$13.900
Crema de garbanzos con aceite de oliva y sésamo, servida con crudités y pan pita. <i>Chickpea cream with olive oil and sesame, served with crudité and pita bread.</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 QUESOS Y FIAMBRES   	\$21.900
Selección de quesos y embutidos locales e importados, acompañados de mermelada de estación y variedad de panes. <i>Selection of local and imported cheeses and cured meats, accompanied by seasonal jam and a variety of breads.</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>	



<p>CHICKEN WRAPS  </p> <p>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. <i>Wheat tortilla with chicken, romaine lettuce, walnuts, cranberries, apple, and house sauce.</i> <i>Side of choice: French fries, sweet potato fries, or green leaf salad.</i></p>	\$12.900
<p>SÁNDWICH JAMÓN & QUESO  </p> <p>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. <i>Ham, melted cheese, arugula, and sliced tomato on brioche bun or croissant.</i> <i>Side of choice: French fries, sweet potato fries, or green leaf salad.</i></p>	\$12.900
<p>DANESA CAPRESE   </p> <p>Danesa salada rellena con pasta de ricota-alcachofa, 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></p>	\$6.500
<p>CLUB SÁNDWICH  </p> <p>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 leaf salad.</i></p>	\$16.000
<p>HAMBURGUESA CLÁSICA  </p> <p>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. <i>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.</i></p>	\$16.500
<p>MO BURGER  </p> <p>Doble smash de vacuno (2x100 g), pan brioche, queso cheddar, tocino crocante, palta laminada y huevo frito acompañada de: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes. <i>Double beef smash patties (2x100 g), brioche bun, cheddar cheese, crispy bacon, sliced avocado and a fried egg accompanied by: French fries, sweet potato fries or green leaf salad.</i></p>	\$23.000
<p>ITALIAN DELLY ROLL  </p> <p>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></p>	\$12.000
<p>CIABATTA ARTESANAL  </p> <p>Con tataki de atún, nabo encurtido, berros y mayonesa mostaza limón. <i>Artisanal ciabatta with tuna tataki, pickled turnip, watercress and lemon mustard mayonnaise.</i></p>	\$10.000



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, crèmeux, 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.

MIL HOJAS DE VAINILLA Y MANJAR BLANCO



\$11.500

Mil hojas de manjar blanco, dulce de leche y diplomática de vainilla madagascar.

Mille-feuille with manjar blanco, dulce de leche, and Madagascar vanilla diplomat cream.

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. <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
<i>Seasonal autumn dessert.</i>	
CAJA DE BOMBONES  	\$20.500
Variedad de bombones. 12 unidades. <i>Variety of chocolates. 12 pieces.</i>	
MACARRONS  	(unidad) \$1.800 (box de 7) \$12.000
Chocolate, vainilla, pistacho, maracuyá, frambuesa, café y limón. <i>Chocolate, vanilla, pistachio, passion fruit, raspberry, coffee and lemon.</i>	
ÉCLAIR   	\$6.500
Frambuesa / Raspberry	
Chocolate	
Maracuyá / Passion Fruit	
Pistacchio	

Sweets BOLLERÍA ARTESANAL

MEDIA LUNA 	\$5.500
Aromatizada con naranja, anís, limón y vainilla. <i>Sweet croissant aromatized with orange, anise syrup, lemon and vanilla.</i>	
CROISSANT TRADICIONAL FRANCÉS  	\$6.000
<i>Classic French croissant.</i>	
APPLE CINNAMON ROLL  	\$5.500
Rollo de masa hojaldrada y esponjosa rellena de canela, azúcar morena y manzana con glaseado de vainilla. <i>Crispy and fluffy pastry roll filled with cinnamon, brown sugar and apples, topped with vanilla glaze.</i>	



PAIN AU CHOCOLAT  	\$5.500
Hojaldre de la casa con centro de chocolate amargo. <i>Homemade puff pastry with dark chocolate center.</i>	
DANESA DE OTOÑO   	\$6.000
<i>Seasonal Danish pastry.</i>	
DANESA DE ALMENDRAS   	\$5.500
Hojaldre con almendras y frutas de temporada. <i>Puff pastry with almonds and seasonal fruits.</i>	
DANESA DE FRUTOS ROJOS   	\$5.500
Hojaldre con frutos rojos. <i>Puff pastry with berries.</i>	
GALLETÓN DE AVELLANAS   	\$3.800
<i>Hazelnut cookie.</i>	
GALLETA DE CHOCOCHIPS   	\$3.800
<i>Chocochip cookie.</i>	
CRUFFIN DE PISTACHO   	\$3.800
Masa danesa rellena de cremoso de pistachio con compota de frambuesa, rebozado en crocante de azúcar y frambuesas frescas. <i>Danish pastry filled with pistachio cream and raspberry compote, topped with crunchy sugar and fresh raspberries.</i>	

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



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

Pisco Juliá 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 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 / <i>Orange juice</i> 	\$6.500
Jugo de pomelo / <i>Grapefruit juice</i> 	\$6.500
Variedad de jugos / <i>Juice variety</i>	\$6.500
Limonada menta / <i>Mint Lemonade</i> 	\$6.500
Limonada albahaca / <i>Basil Lemonade</i> 	\$6.500
Limonada frutos rojos / <i>Berries Lemonade</i> 	\$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

