

IN ROOM DINING

Todos los valores son expresados en pesos chilenos (CLP)
All prices are displayed in Chilean pesos (CLP)

ENSALADAS Y SOPAS | SOUPS AND SALADS

- SOPA DEL DÍA** Crema de tomate, crema de espinaca zucchini, crema de zanahoria con notas de cardamomo o crema de hongos.
Tomato cream, spinach zucchini cream, carrot cream with notes of cardamom or mushroom cream. \$ 14.000
-  **CONSUMÉ DE AVE** Caldo fortificado de ave acompañado de raviolis rellenos de espinaca y mascarpone.
Fortified poultry broth accompanied by ravioli stuffed with spinach and mascarpone. \$ 14.000
-  **MINISTRONE** Sopa de verduras de la estación al pesto acompañada de legumbres y pasta corta.
Seasonal vegetable soup with pesto accompanied by legumes and short pasta. \$ 14.000
-  **ENSALADA DE TEMPORADA** Ensalada de hojas mixtas (variedad de 5 hojas) y vegetales de la estación.
Mixed leaf salad (5 leaf varieties) and seasonal vegetables. \$ 14.500
-  **ENSALADA CÉSAR** Ensalada César clásica.
Classic Caesar salad. \$ 14.500
-  **ENSALADA GRIEGA** Ensalada de hojas mixtas, queso de cabra marinado con aceite de oliva, orégano fresco, aceitunas Kalamata, cebolla morada y pepino.
Mixed leaf salad, goat cheese marinated with black olives, fresh oregano, Kalamata olives, purple onion and cucumber. \$ 16.000
- HUMMUS DE GARBANZOS** Con vegetales frescos de la estación y emulsión de sésamo.
Chickpea hummus with fresh seasonal vegetables and sesame emulsion. \$ 12.000
- COBB SALAD** Ensalada de lechuga romana, tocino crocante, queso azul, huevo duro, tomate y aderezo Ranch.
Romaine lettuce, crispy bacon, blue cheese, boiled egg, tomato and ranch dressing. \$ 17.500
- ENSALADA NICOISE** Ensalada de hojas mixtas, poroto verde, huevo duro, anchoas, aros de cebolla y atún sellado.
Mixed leaf salad, green bean, boiled egg, anchovies, onion rings and seared tuna. \$ 19.500
-  **ENSALADA CAPRESE** Mozzarella de Bufala, pesto de albahaca, tomates cherry, aceite de oliva extra virgen y pimienta negra.
Buffalo Mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes, extra virgin olive oil and black pepper. \$ 21.000

AGREGADOS | ADD-ONS

- POLLO GRILLADO** \$ 4.500
Grilled chicken.
- CAMARONES** 5 unidades. \$ 6.000
Shrimp. 5 units.
- PALTA** \$ 4.500
Avocado.
- VEGETALES MIXTOS** \$ 4.500
Mixed vegetables.

QUESO CHEDDAR		\$ 4.500
<i>Cheddar cheese.</i>		
HUEVO FRITO O DURO		\$ 4.500
<i>Fried or hard-boiled egg.</i>		
ARROZ		\$ 4.500
<i>Rice.</i>		
PURÉ DE PAPAS		\$ 4.500
<i>Mashed potatoes.</i>		
TOMATE LAMINADO		\$ 3.500
<i>Sliced tomato.</i>		
 CEVICHE CLÁSICO	Pesca del día, cebolla morada, cilantro, rocoto y leche de tigre.	\$ 22.500
	<i>Catch of the day, purple onion, cilantro, rocoto and 'leche de tigre'.</i>	
 CEVICHE MIXTO	Pesca del día, camarón, pulpo, ostión, cebolla morada, cilantro, rocoto y leche de tigre.	\$ 22.500
	<i>Catch of the day, shrimp, octopus, scallop, purple onion, cilantro, rocoto and 'leche de tigre'.</i>	
<hr/>		
SANDWICH		
TOSTADA JAMÓN QUESO	Triple pan miga, jamón cerdo y queso caliente.	\$ 14.500
	<i>Triple loaf bread, pork ham and cheese.</i>	
HAMBURGUESA CLÁSICA CON QUESO	Carne 100% de res, pan brioche, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla y mayonesa.	\$ 18.500
	<i>Meat 100% beef, brioche bread, cheddar cheese, tomato, lettuce, onion and mayonnaise.</i>	
SANDWICH CUBANO	Pierna de cerdo marinada, láminas de pepinillos, queso fundido y mostaza Dijon.	\$ 17.000
	<i>Marinated pork leg, slices of pickles, melted cheese and Dijon mustard.</i>	
MO BURGER	Carne 100% de res, pan brioche, queso cheddar, tocino crocante, huevo frito y palta laminada.	\$ 23.000
	<i>100% pure beef patty, brioche bread, cheddar cheese, crispy bacon, fried egg and sliced avocado.</i>	
 HAMBURGUESA VEGANA	Hamburguesa plant-based, lechuga, pepinillo y ketchup de champiñones.	\$ 14.500
	<i>Plant-based burger, lettuce, pickle and mushroom ketchup.</i>	
SANDWICH POLLO CRISPY	Filetes de pollo crocante, pepinillos, cebolla encurtida, tomate, ensalda coleslaw y salsa de mostaza.	\$ 17.000
	<i>Crispy chicken fillets, pickles, pickled onion, tomato, coleslaw salad and honey mustard sauce.</i>	
CLUB SANDWICH	Huevo frito, tocino, pollo gratinado, pan blanco tostado, lechuga, tomate y mayonesa.	\$ 18.500
	<i>Fried egg, bacon, grilled chicken, toasted white bread, lettuce, tomato and mayonnaise.</i>	
SANDWICH POLLO PALTA	Doble pan de miga blanco, finas láminas de pollo y palta molida.	\$ 17.000
	<i>Double white crumb bread, thin slices of chicken and smashed avocado.</i>	
SANDWICH DE LÁMINAS DE RES Y QUESO FUNDIDO		\$ 18.500
	Pan brioche, láminas de res a la plancha acompañado de queso fundido y ají encurtido.	
	<i>Brioche bread, grilled beef slices accompanied by melted cheese and pickled chili.</i>	

*Todos nuestros sándwiches van acompañados de papas fritas, papas camotes o ensalada de estación.

**All our sandwiches are accompanied by French fries, sweet potatoes or seasonal salad.*

AGREGADOS | ADD-ONS


PAPAS FRITAS <i>French fries.</i>	\$ 4.500
 QUESADILLA VEGETARIANA Acompañada de guacamole y queso crema. <i>Vegetarian quesadilla accompanied by guacamole and cream cheese.</i>	\$ 14.000
 QUESADILLA DE POLLO Acompañada de guacamole y queso crema. <i>Chicken quesadilla accompanied by guacamole and cream cheese.</i>	\$ 16.500
 QUESADILLA DE CAMARÓN Acompañada de guacamole y queso crema. <i>Shrimp quesadilla accompanied by guacamole and cream cheese.</i>	\$ 18.500

TABLAS | BOARDS

TABLA MIXTA Variedad de quesos, fiambres, encurtidos y aceitunas marinadas. <i>Variety of cheese, cold cuts, pickles and marinated olives.</i>	\$ 18.000
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

GRILLA | GRILLED

Incluye una salsa y dos acompañamientos
Includes one sauce and two side dishes

FILETE DE RES 200 gr. <i>Beef filet. 200 gr.</i>	\$ 32.000
LOMO VETADO 300 gr. <i>Ribeye steak. 300 gr.</i>	\$ 35.000
PECHUGA DE POLLO 300 gr. <i>Chicken breast. 300 gr.</i>	\$ 20.500
 PESCA DEL DÍA 200 gr. <i>Catch of the day. 200 gr.</i>	\$ 24.500
SALMÓN 200 gr. <i>Salmon. 200 gr.</i>	\$ 24.500
COSTILLITAS BBQ <i>Baby back ribs BBQ.</i>	\$ 24.500

SALSAS | SAUCES

Vino tinto | A la pimienta | Bearnesa | Chimichurri | BBQ
Red wine reduction | Peppercorn | Bearnaise | Chimichurri | BBQ

ACOMPAÑAMIENTOS | SIDE DISHES

Arroz blanco | Puré de papas | Papas fritas | Papas asadas | Papas camote fritas | Espinacas al vapor | Vegetales mixtos | Brócoli asado | Arroz meloso | Polenta cremosa | Mac and cheese
White rice | Mashed potatoes | French fries | Roasted potatoes | Sweet potato fries | Steamed spinach | Mixed vegetables | Roasted broccoli | Sticky rice | Creamy polenta | Mac and cheese

PASTAS

PASTA A ELECCIÓN \$19.000

Pasta selection
Fettuccine al huevo
Cavatelli de sémola
Pappardelle
Gnocchis caseros
Spaghetti
Penne

SALSA

Sauce
Amatriciana
Cuatro formaggio
Pesto de albahaca
Gratinada a la parmesana
Putanesca
Pomodoro
Carbonara
Bolognesa
Alfredo
Tomate




PIZZAS ARTESANALES

	PIZZA MARGARITA VEGAN Y GLUTEN FREE \$17.500 Salsa de tomate, mozzarella vegana y albahaca fresca. <i>Tomato sauce, vegan mozzarella and fresh basil.</i>
	PIZZA MARGARITA Salsa de tomate, mozzarella de búfala y albahaca fresca. \$15.500 <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil.</i>
	PIZZA DE CAMARONES Salsa de tomate, mozzarella, ajo y perejil. \$18.500 <i>Shrimps, tomato sauce, mozzarella, garlic and parsley.</i>
	PIZZA MARINARA Salsa de tomate, ajo en finas rodajas y orégano. \$15.500 <i>Tomato sauce, thinly sliced garlic and oregano.</i>
	PIZZA PEPPERONI Salsa de tomate y pepperoni picante. \$18.000 <i>Tomato sauce and spicy pepperoni.</i>
	PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Salsa de tomate, prosciutto y hongos asados. \$18.000 <i>Tomato sauce, prosciutto and roasted mushrooms.</i>

SECCIÓN ORIENTAL | ORIENTAL SECTION

	SOPA DE NOODLES PICANTES Y RES \$18.000 Sopa de res con huevos y hortalizas de temporada. <i>Beef soup with eggs and seasonal vegetables.</i>
	GYOSAS De cerdo o vegetales al vapor con salsa ponzu. \$15.000 <i>Steamed pork or vegetable gyozas with ponzu sauce.</i>
	EDAMAME En vaina salteado con ajo, jengibre y notas de sésamo negro. \$15.000 <i>Edamame in pods sautéed with garlic, ginger and black sesame notes.</i>
	TOFU FRITO Queso vegano con vegetales tempurizados y salsa agri dulce. \$16.000 <i>Vegan cheese with tempura vegetables and sweet and sour sauce.</i>
	ARROZ FRITO CON CERDO Arroz frito con vegetales de temporada, pork belly, huevo y cebollín. \$18.000 <i>Fried rice with seasonal vegetables, pork belly, egg and spring onion.</i>

PASTELERÍA | PASTRY

	TIMBAL DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS \$12.000 Mousse de chocolate 66% cacao con base de bizcocho de chocolate trufado relleno de mermelada de frambuesa. <i>66% cocoa chocolate mousse with a truffle chocolate sponge base filled with raspberry jam.</i>
	CUPCAKE DE PLATANO Cake de banana embebido con caramelo pasión, ganache montada de maracuyá y mousse de plátano. \$12.000 <i>Banana cake soaked in passion fruit caramel, whipped passion fruit ganache and banana mousse.</i>
	CRUMBLE DE MANZANA Clásica tarta de masa sablé de almendra, rellena de manzana y cubierta con streusel de vainilla. \$12.000 <i>Classic almond sablé tart, filled with apple and topped with vanilla streusel.</i>
	PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN \$12.000 <i>Plate of fruits of the season.</i>

HELADO | ICE CREAM





1 bola 1 scoop	
2 bolas 2 scoops	\$4.500
3 bolas 3 scoops	\$7.000
	\$9.000
POSTRE DEL MES	
<i>Dessert of the month.</i>	\$11.000

ESPECIALES


SENSO

Lunes a domingo | PM a 4 PM - 6 PM a 10:30 PM
Monday to sunday | PM to 4 PM - 6 PM to 10:30 PM


ANTIPASTI

-  **POMODORI DI STAGIONE** \$ 18.500
Selección de tomates de herencia de la estación, frescos y semisecos, macerados en albahaca, estilo tartar, crema de pistacho, queso feta y agua de tomate.
Seasonal heirloom tomatoes, fresh and semi-dried, basil marinated, tartare style, pistachio cream, feta cheese and tomato water.
-  **LA BURRATA** \$ 21.900
Burrata fresca, pesto genovese, tomates de herencia macerados en albahaca y aceite de oliva extra virgen, berenjenas asadas y ahumadas, pimientos asados, rúcula y aceto balsámico.
Fresh burrata, genovese pesto, heirloom tomatoes marinated with basil and extra virgin olive oil, roasted and smoked eggplant, roasted peppers, arugula and balsamic vinegar.
-  **IL PROSCIUTTO E LA CAMPAGNA** \$ 21.000
Prosciutto di San Daniele, hortalizas de la estación, gorgonzola y confitura de pimientos asados.
Prosciutto di San Daniele, seasonal vegetables, gorgonzola and roasted pepper confit.
-  **LA NOSTRA INSALATA** \$ 18.000
Ensalada de lechugas de nuestro huerto, tomates cherry, brie rebozado, coppa, peras, cranberries, nueces caramelizadas y aderezo de balsámico y trufa.
Garden lettuce salad, cherry tomatoes, breaded brie, coppa, pears, cranberries, caramelized walnuts and balsamic truffle dressing.

PASTA

- PAPPARDELLE, GRANCEOLA E ABALONE** \$ 25.000
Pasta fresca pappardelle con salsa de centolla austral y locos.
Fresh pappardelle pasta with southern king crab and abalone sauce.
-  **RISOTTO AI FUNGHI** \$ 21.000
Risotto de champiñones y funghi porcini, crema de queso pecorino romano.
Mushroom and porcini risotto with pecorino romano cream.

PESCI E CARNE




-  **PESCE DEL GIORNO** \$ 25.000
Pesca del día a la parrilla, mantequilla ahumada, puré de arvejas, espárragos grillados, salsa de limón y mantequilla.
Grilled catch of the day, smoked butter, green pea purée, grilled asparagus and lemon butter sauce.

ESPECIALES

M A T S U R I

Lunes a domingo | PM a 4:30 PM - 6 PM a 10 PM
Monday to sunday | PM to 4:30 PM - 6 PM to 10 PM



SUSHI

-  **FUTOMAKI** \$ 17.500
Camarón cocido con salmón, palta y pescado blanco.
Cooked shrimp with salmon, avocado and white fish.
-  **KANI MARACUYÁ** \$ 17.500
Centolla acevichada, cebollín y camarón cocido cubierto de salmón.
Ceviche-style king crab, scallions, and cooked shrimp wrapped in salmon.
-  **MIX DE NIGIRIS** \$ 15.500
Salmón, pesca blanca y pulpo.
Salmon, white fish and octopus.

CLÁSICOS | CLASSICS

-  **TIRADITO PASSION** \$ 25.500
Uzusukuri de salmón, salsa de maracuyá y queso parmesano gratinado.
Sliced salmon uzusukuri, passion fruit sauce and au gratin Parmesan cheese.

CALIENTES | HOT DISHES

-  **ARROZ CON MARISCOS** \$ 27.500
Arroz meloso, ajf amarillo, pulpo, camarón y ostión.
Creamy rice, yellow chili, octopus, shrimp and scallop.
-  **LOMO SALTADO** \$ 39.500
Filete de vacuno, cebolla morada, tomate Cherry, cebollín, arroz blanco y papas nativas fritas.
Beef fillet, red onion, cherry tomatoes, scallions, white rice and fried native potatoes.



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