MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

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. **$14.000**
Tomato cream, spinach zucchini cream, carrot cream with notes of cardamom or mushroom cream.

CONSOMÉ DE AVE Caldo fortificado de ave acompañado de raviolis rellenos de espinaca. **$14.000**
Fortified poultry broth accompanied by ravioli stuffed with spinach.

MINESTRONE Sopa de verduras de la estación al pesto acompañada de legumbres y pasta corta. **$14.000**
Seasonal vegetable soup with pesto accompanied by legumes and short pasta.

ENSALADA DE TEMPORADA Ensalada de hojas mixtas (variedad de 5 hojas) y vegetales de la estación. **$14.500**
Mixed leaf salad (5 leaf varieties) and seasonal vegetables.

ENSALADA CÉSAR Ensalada César clásica. **$14.500**
Classic Caesar salad.

ENSALADA GRIEGA Ensalada de hojas mixtas, queso de cabra marinado con aceite de oliva, orégano fresco, aceitunas Kalamata, cebolla morada y pepino. **$16.000**
Mixed leaf salad, goat cheese marinated with black olives, fresh oregano, Kalamata olives, purple onion and cucumber.

HUMMUS DE GARBANZOS **$16.000**
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.

COBB SALAD Ensalada de lechuga romana, tocino crocante, queso azul, huevo duro, tomate y aderezo Ranch. **$17.500**
Romaine lettuce, crispy bacon, blue cheese, boiled egg, tomato and ranch dressing.

ENSALADA NICOISE Ensalada de hojas mixtas, poroto verde, huevo duro, anchoas, aros de cebolla y atún sellado. **$19.500**
Mixed leaf salad, green bean, boiled egg, anchovies, onion rings and seared tuna.

ENSALADA CAPRESE Mozarella de Bufala, pesto de albahaca, tomates cherry, aceite de oliva extra virgen y pimienta negra. **$21.000**
Buffalo Mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes, extra virgin olive oil and black pepper.

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
Cheddar cheese.

HUEVO FRITO O DURO $4.500
Fried or hard-boiled egg.

ARROZ $4.500
Rice.

PURÉ DE PAPAS $4.500
Mashed potatoes.

TOMATE LAMINADO $3.500
Sliced tomato.

CEVICHE CLÁSICO Pesca del día, cebolla morada, cilantro, rocoto y leche de tigre. $22.500
Catch of the day, purple onion, cilantro, rocoto and 'leche de tigre'.

CEVICHE MIXTO Pesca del día, camarón, pulpo, cebolla morada, cilantro, rocoto y leche de tigre. $22.500
Catch of the day, shrimp, octupus, purple onion, cilantro, rocoto and 'leche de tigre'.

SÁNDWICH

SÁNDWICH JAMÓN & QUESO 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. $15.000
Ham, melted cheese, arugula, and sliced tomato on brioche bun or croissant. Side of choice: French fries, sweet potato fries, or green leaf salad.

HAMBURGUESA CLÁSICA 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. $18.500
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.

MO BURGER 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. $23.000
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.

HAMBURGUESA VEGANA Hamburguesa plant-based, lechuga, pepinillo y ketchup de champiñones. $14.500
Plant-based burger, lettuce, pickle and mushroom ketchup.

SÁNDWICH POLLO CRISPY Filetes de pollo crocante, pepinillos, cebolla encurtida, tomate, ensalada coleslaw y salsa de mostaza. $17.000
Crispy chicken fillets, pickles, pickled onion, tomato, coleslaw salad and honey mustard sauce.

CLUB SÁNDWICH 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. $18.500
Toasted white bread sandwich with fried egg, bacon, Gratin chicken, tomato and ettuce accompanied by: French fries, sweet potato fries or green leaf salad.

SÁNDWICH POLLO PALTA Doble pan de miga blanco, finas láminas de pollo y palta molida. $17.000
Double white crumb bread, thin slices of chicken and smashed avocado.

SÁNDWICH DE LÁMINAS DE RES Y QUESO FUNDIDO $18.500
Pan brioche, láminas de res a la plancha acompañado de queso fundido y ají encurtido.
Brioche bread, grilled beef slices accompanied by melted cheese and pickled chili.

*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 $4.500
French fries.

QUESADILLA VEGETARIANA Acompañada de guacamole y queso crema. $14.000
Vegetarian quesadilla accompanied by guacamole and cream cheese.

QUESADILLA DE POLLO Acompañada de guacamole y queso crema. $16.500
Chicken quesadilla accompanied by guacamole and cream cheese.

QUESADILLA DE CAMARÓN Acompañada de guacamole y queso crema. $18.500
Shrimp quesadilla accompanied by guacamole and cream cheese.

TABLAS | *BOARDS*

TABLA MIXTA Variedad de quesos, fiambres, encurtidos y aceitunas marinadas. $18.000
Variety of cheese, cold cuts, pickles and marinated olives.

GRILLA | *GRILLED*

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

FILETE DE RES 200 gr. $32.000
Beef filet. 200 gr.

LOMO VETADO 300 gr. $35.000
Ribeye steak. 300 gr.

PECHUGA DE POLLO 300 gr. $20.500
Chicken breast. 300 gr.

PESCA DEL DÍA 200 gr. $24.500
Catch of the day. 200 gr.

SALMÓN 200 gr. $24.500
Salmon. 200 gr.

COSTILLITAS BBQ $24.500
Baby back ribs BBQ.

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.
Tomato sauce, vegan mozzarella and fresh basil.

PIZZA MARGARITA Salsa de tomate, mozzarella de búfala y albahaca fresca. — $15.500
Tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil.

PIZZA DE CAMARONES Salsa de tomate, mozzarella, ajo y perejil. — $18.500
Shrimps, tomato sauce, mozzarella, garlic and parsley.

PIZZA MARINARA Salsa de tomate, ajo en finas rodajas y orégano. — $15.500
Tomato sauce, thinly sliced garlic and oregano.

PIZZA PEPPERONI Salsa de tomate y pepperoni picante. — $18.000
Tomato sauce and spicy pepperoni.

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Salsa de tomate, prosciutto y hongos asados. — $18.000
Tomato sauce, prosciutto and roasted mushrooms.

SECCIÓN ORIENTAL | *ORIENTAL SECTION*

SOPA DE NOODLES PICANTES Y RES — $18.000
Sopa de res con huevos y hortalizas de temporada.
Beef noodles soup with eggs and seasonal vegetables.

GYOZAS De cerdo o vegetales al vapor con salsa ponzu. — $15.000
Steamed pork or vegetable gyosas with ponzu sauce.

TOFU FRITO Queso vegano con vegetales tempurizados y salsa agridulce. — $16.000
Fried tofu: Vegan cheese with tempura vegetables and sweet & sour sauce.

ARROZ FRITO CON CERDO Arroz frito con vegetales de temporada, pork belly, huevo y cebollín. — $18.000
Fried rice with seasonal vegetables, pork belly, egg and spring onion.

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.
66% cocoa chocolate mousse with a truffle chocolate sponge base filled with raspberry jam.

CUPCAKE DE PLATANO Cake de banana embebido con caramelo pasión, ganache montada de maracuyá y mousse de plátano. — $12.000
Banana cake soaked in passion fruit caramel, whipped passion fruit ganache and banana mousse.

CRUMBLE DE MANZANA Clásica tarta de masa sablé de almendra, rellena de manzana y cubierta con streusel de vainilla. — $12.000
Classic almond sablé tart, filled with apple and topped with vanilla streusel.

PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN — $12.000
Plate of fruits of the season.

HELADO | ICE CREAM

1 bola | *1 scoop*	$4.500
2 bolas | *2 scoops*	$7.000
3 bolas | *3 scoops*	$9.000

POSTRE DEL MES — $11.000
Dessert of the month.

ESPECIALES

Senso

Lunes a domingo 1 PM a 4 PM - 6 PM a 10:30 PM
Monday to sunday 1 PM to 4 PM - 6 PM to 10:30 PM

ANTIPASTI

SALMONE ALLE ERBE — $19.900
Salmón curado, aderezo de yogurt, limón, pepino, hierbas frescas, alcaparras, chalotas encurtidas y puré de betarraga.
Cured salmon, yogurt dressing, lemon, cucumber, fresh herbs, capers, pickled shallots and beet purée.

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

LASAGNA ALLA BOLOGNESE — $19.500
Lasagna tradicional al estilo bolognese con gratín de queso parmesano.
Traditional bolognese lasagna with parmesan cheese gratin.

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, salsa de limón y mantequilla.
Grilled catch of the day, smoked butter, green pea purée and lemon butter sauce.

ESPECIALES

MATSURI

Lunes a domingo 1 PM a 4:30 PM - 6 PM a 10 PM
Monday to sunday 1 PM to 4:30 PM - 6 PM to 10 PM

SUSHI

FUTOMAKI — $19.000
Camarón cocido con salmón, palta y pescado blanco.
Cooked shrimp with salmon, avocado and white fish.

KANI MARACUYÁ — $20.000
Centolla acevichada, cebollín y camarón cocido cubierto de salmón.
Ceviche-style king crab, scallions, and cooked shrimp wrapped in salmon.

MIX DE NIGIRIS — $22.000
Salmón, pesca blanca y pulpo.
Salmon, white fish and octopus.

CLÁSICOS | *CLASSICS*

EDAMAME En vaina salteado con ajo, jengibre y notas de sésamo negro. — $17.000
Edamame in pods sautéed with garlic, ginger and black sesame notes.

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 — $31.000
Arroz meloso, ají 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*