

SENSO

En SENSO, cada plato comienza mucho antes de llegar a la mesa. Comienza en la tierra, en el mar y en las manos de quienes cultivan, pescan y elaboran cada ingrediente en su mejor momento.

La nueva carta es un recorrido por el Mediterráneo con alma italiana y mirada contemporánea: recetas que respetan la tradición, técnicas actuales y una profunda conexión con el producto local y la estacionalidad.



ANTIPIASTI

Pomodori di Stagione

\$16.000

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.

Il Prosciutto e la Campagna

\$17.900

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.

Insalata Caprese

\$19.000

Mozzarella fior di latte, pesto genovese y tomates frescos de temporada.
Fior di latte mozzarella, genovese pesto and fresh seasonal tomatoes.

Zuppa di Zucca e Gamberi

\$19.900

Crema de zapallo camote y especias, camarones al pil pil, mascarpone y aceite de hierbas.
Butternut squash and spice cream soup, pil pil shrimp, mascarpone and herb oil.

Carpaccio di Manzo   **\$21.900**

Carpaccio de filete Angus, pesto genovese, Grana Padano, aderezo de limón y granos de mostaza encurtida en casa.

Angus beef carpaccio, genovese pesto, Grana Padano, lemon dressing and house pickled mustard seeds.

Vitello Tonnato **\$17.900**

Cuadril de vacuno marinado en hierbas y cocinado lentamente, salsa tonnata, alcaparras y rúcula.

Slow cooked herb-marinated beef rump, tonnata sauce, capers and arugula.

Salmone alle Erbe  **\$18.000**

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.

Polpo  **\$18.900**

Pulpo marinado en hierbas y grillado, caponata, salsa romesco y aceite de albahaca.

Herb marinated grilled octopus, caponata, romesco sauce and basil oil.

La Burrata  **\$19.000**

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.

La Nostra Insalata   **\$15.900**

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

Malfatti di Spinaci

\$17.900

Malfatti de espinaca, salsa de queso azul, prosciutto crocante y setas grilladas.
Spinach malfatti, blue cheese sauce, crispy prosciutto and grilled mushrooms.

Risotto ai Funghi

\$18.000

Risotto de champiñones y funghi porcini, crema de queso pecorino romano.
Mushroom and porcini risotto with pecorino romano cream.

Spaghetti Carbonara

\$17.900

Spaghetti de grano duro, huevo, guanciale, queso pecorino romano, Grana Padano y pimienta negra.
Durum wheat spaghetti, egg, guanciale, pecorino romano, Grana Padano cheese and black pepper.

Spaghetti allo Scoglio

\$19.900

Spaghetti de grano duro, salsa de reducción de mariscos y vino blanco, camarones, mejillones, calamares, perejil y ralladura de limón.
Durum wheat spaghetti, seafood and white wine reduction sauce, shrimp, mussels, squid, parsley and lemon zest.

Ravioli di Granchio

\$21.000

Ravioles rellenos de carne de jaiba, caviar de esturión, salsa de vino blanco, puerros, tomate y crema.
Crab ravioli, sturgeon caviar, white wine sauce, leeks, tomato and cream.



PASTA

Pappardelle, Granceola e Abalone

\$21.900

Pasta fresca pappardelle con salsa de centolla austral y locos.

Fresh pappardelle pasta with southern king crab and abalone sauce.

Agnolotti di Mandorle

\$17.000

Pasta vegana de zanahoria rellena con ricotta de almendras, mermelada de higos y salsa cremosa de coco y salvia.

Vegan carrot pasta filled with almond ricotta, fig jam and creamy coconut and sage sauce.

Lasagna alla Bolognese

\$16.900

Lasagna tradicional al estilo bolognese con gratín de queso parmesano.

Traditional bolognese lasagna with parmesan cheese gratin.

Culurgiones Rossini

\$20.900

Pasta fresca rellena de costilla Angus braseada, foie gras salteado, trufa negra, ragout de champiñones, puré de setas, salsa de hierbas y vino tinto.

Fresh pasta filled with braised Angus short rib, sautéed foie gras, black truffle, mushroom ragout, mushroom purée and red wine herb sauce.

Gnocchi de papa

\$16.900

Gnocchi de papa con cremoso de albahaca, semillas de calabaza, queso de cabra maduro y tomates cherry confitados.

Potato gnocchi with basil cream, pumpkin seeds, aged goat cheese and confit cherry tomatoes.

Agnolotti di Zucca e Gamberi

\$19.900

Agnolotti rellenos de zapallo y ricotta, camarones salteados, salsa de mantequilla y salvia.

Agnolotti filled with pumpkin and ricotta, sautéed shrimp, butter and sage sauce.



Salmone Australe **\$21.900**

Risotto de peperonata, gremolata de hierbas y ralladura de limón.

Peperonata risotto, herb gremolata and lemon zest.

Corvina alla Mediterranea **\$22.900**

Corvina asada, guiso de habas tiernas, almejas y jamón serrano, pimiento piquillo, papas confitadas, salsa de mantequilla y vino blanco.

Roasted sea bass, stew of young fava beans, clams and serrano ham, piquillo peppers, confit potatoes, butter and white wine sauce.

Pesce del Giorno **\$21.900**

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.

Filetto Rossini  **\$35.900**

Filete de Angus, foie gras sellado, buñuelo de papa y queso gruyère, espinacas salteadas, champiñón portobello, crutones de brioche a las hierbas y reducción de Cabernet Sauvignon.

Angus beef filet, seared foie gras, potato and gruyère fritter, sautéed spinach, portobello mushroom, herb brioche croutons and Cabernet Sauvignon reduction.

Costine di Manzo Angus Brasate **\$34.900**

Costilla de Angus braseada en vino tinto, puré de coliflor asada y trufa, champiñones salteados, ensalada de hojas y hierbas, aderezo de balsámico y trufa.

Braised Angus beef ribs in red wine, roasted cauliflower and truffle purée, sautéed mushrooms, leaf and herb salad with balsamic truffle dressing.

La Bistecca Angus **\$32.900**

Lomo de Angus grillado, gratín de papas, espinacas a la crema y parmesano, mantequilla a las hierbas provenzal.

Grilled Angus ribeye, potato gratin, creamed spinach with parmesan and provençal herb butter.

Filetto di Manzo alla Milanese  **\$21.900**

Escalopa de filete de vacuno apanada, con acompañamiento a elección entre papas fritas, ensalada de rúcula y tomate o puré de papas.

Breaded beef filet milanese style, served with a choice of french fries, arugula and tomato salad or mashed potatoes.

DOLCI

Tiramisú

\$10.900

Crema ligera de mascarpone y bizcocho remojado en amaretto y espresso, helado artesanal de café.

Light mascarpone cream with sponge cake soaked in amaretto and espresso, homemade coffee ice cream.

Ciocolati

\$12.000

Ganache flexible de chocolate, bizcocho húmedo de cacao, puré de piel de naranja, sorbete de naranja y ron.

Chocolate ganache, moist cocoa sponge cake, orange peel purée, orange and rum sorbet.

Pavlova

\$10.900

Merengue crujiente con centro suave, acompañado de crema montada aromatizada con albahaca, compota de frutos amarillos y sorbete de maracuyá.

Crisp meringue with soft center, basil scented whipped cream, yellow fruit compote and passion fruit sorbet.

Pistacchio

\$9.900

Cuatro texturas de pistacho: gianduja, mazapán, cheesecake y cremoso.

Four pistachio textures: gianduja, marzipan, cheesecake and pistachio cream.

Saint Honoré

\$10.500

Profiterol relleno de toffee salado y ganache de almendra sobre base de mil hojas.

Profiterole filled with salted toffee and almond ganache on a mille-feuille base.

Dolce della Stagione (Postre del Mes)

\$10.500

Postre de temporada. Por favor consulte por nuestra propuesta actual.

Seasonal dessert. Please ask for our current selection.



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