

# 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.

## ANTIPASTI

### **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 y prosciutto crocante.  
*Spinach malfatti, blue cheese sauce and crispy prosciutto.*

**Risotto ai Funghi**  **\$18.000**

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

**Risotto del Giorno** **\$15.000**

Risotto del día a elección del chef.  
*Risotto of the day by chef's selection.*

**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 nativas, salsa de mantequilla y vino blanco.

*Roasted sea bass, stew of young fava beans, clams and serrano ham, piquillo peppers, rustic 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