

MATSURI



ZENSAI (ENTRADAS FRÍAS / COLD STARTERS)

- **USUZUKURI**
Finas láminas de pesca blanca, soya trufada, limón.
Thin slices of White fish, truffled shoyu sauce, lemon. \$19.900
- **SAKE TARTAR**
Tartar de salmón, 'leche de tigre' ahumada, ikura, gel de maracuyá, chips de vegetales.
Salmon tartare, smoked 'leche de tigre', ikura, passion fruit gel, vegetable chips. \$22.900
- **TIRADITO PASSION**
Usuzukuri de salmón, salsa passion, parmesano gratinado.
Salmon usuzukuri, passion sauce, gratin parmesan. \$22.900
- **TATAKI PESCA BLANCA**
Tataki de pesca blanca, 'leche de tigre' de erizo, panko crocante al ajo.
White catch tataki, sea urchin 'leche de tigre', crispy garlic panko. \$19.900
- **TIRADITO CURRY**
Pesca blanca con cítrico de curry rojo, gel de piña y zeste de limón.
White catch with citrus red curry, pineapple and lemon zest. \$19.900
- **CEVICHE CLÁSICO**
Pesca blanca, 'leche de tigre', chicharrones de pulpo, camote, canchita peruana, camarones.
White catch, 'leche de tigre', octopus cracklings, sweet potato, Peruvian canchita, shrimps. \$19.900
- **PACIFICAS**
Mix de mariscos, 'leche de tigre' de piure y camote.
Seafood mix, piure 'leche de tigre' and sweet potato. \$18.900
- **CEVICHE DE ROCOTO**
Pesca blanca, 'leche de tigre' de rocoto, choro maltón, almejas, camarón, ají verde y crujiente chicharrón de ostión.
White catch, rocoto 'leche de tigre', mussels, clams, shrimp, green chili and crispy scallop. \$20.900
- **CAUSA DE CENTOLLA**
Puré de papas al ají amarillo, centolla acevichada, palta, huevo de codorniz, ikura, tomate cherry.
Yellow chili mashed potatoes, Ceviche-Style King Crab, avocado, quail egg, ikura, cherry tomato. \$23.900

SASHIMI

	SASHIMI MORIAWASE
	Mix de cortes de pescados y mariscos frescos del día. <i>Mix of fresh fish and seafood of the day.</i>
9 cortes 9 slices	\$21.900
15 cortes 15 slices	\$35.900

MAKIS

	KANI MARACUYÁ
	Centolla acevichada, cebollín, camarón cocido,
	salmón, gel de maracuyá y quinoa crocante.
	<i>Ceviche-Style King Crab, chives, cooked shrimp,</i>
	<i>salmon, passion fruit gel and crispy quinoa.</i>
	\$17.900
	NIKU BATAYAKI
	Camarón furai, palta, cilantro, filete Angus
	asado, mantequilla batayaki, salsa tare,
	cebolla frita.
	<i>Furai shrimp, avocado, cilantro, grilled Angus</i>
	<i>fillet with batayaki butter, tare sauce, fried onion.</i>
	\$17.900
	FUTOMAKI
	Camarón cocido, salmón, palta, pescado blanco,
	mayonesa de ajo picante, salsa tare, quinoa.
	<i>Cooked shrimp, salmon, avocado, white fish,</i>
	<i>spicy garlic, mayonnaise, tare sauce, quinoa.</i>
	\$16.900
	DE LOCOS
	Camarón cocido, pepino, envuelto en palta,
	tartar de locos y emulsión de yuzu.
	<i>Cooked shrimp and cucumber, wrapped in</i>
	<i>avocado, abalone tartare and yuzu emulsion.</i>
	\$17.900
	MAKI SAKANA CHEESE
	Pesca blanca, camarón furai, palta, cebollín y
	queso gratinado.
	<i>White catch, furai shrimp, avocado, scallion and</i>
	<i>gratinated cheese.</i>
	\$16.900
	SIWICHI MAKI
	Camarón furai, palta, cebollín, salsa acevichada,
	ceviche de pesca blanca y camote.
	<i>Shrimp furai, avocado, scallions, acevichada</i>
	<i>sauce, white fish ceviche and sweet potato.</i>
	\$17.900
	SHOGA TARE MAKI
	Camarón nacional, palta, pepino, pesca blanca,
	salsa Shoga Tare y cebollín crocante.
	<i>Local shrimp, avocado, cucumber, white catch,</i>
	<i>Shoga Tare sauce and crispy scallions.</i>
	\$17.900
	SAKE ABURI
	Pesca blanca, palta y cebollín cubierto de
	Salmón grillado con salsa Taré, Furikake de maíz
	cancha y shiitake.
	<i>White catch, avocado and chives topped with</i>
	<i>grilled salmon, tare sauce, and furikake made</i>
	<i>with toasted cancha corn and shiitake.</i>
	\$17.900

TRUFA

TRUFA NEGRA CHILENA / CHILEAN BLACK TRUFFLE 3G.

Delicadeza de aroma intenso con sutiles notas de avellana, cacao y sotobosque, recolectada a mano en la Región del Bío Bío, Chile. *Delicacy with an intense aroma and earthy flavor, with subtle notes of hazelnut, cocoa and forest floor, hand-harvested in the Bío Bío Region of Chile.* \$15.000

NIGIRIS

- **SAKE-SHOYU**
 Salmón, gel de shoyu trufado, zeste de limón.
 *Salmon, truffled shoyu gel, lemon zest.* \$10.900
- **BATAYAKI**
 Filete Angus sopleteado con mantequilla batayaki, salsa tare y cilantro.
Angus fillet seared with batayaki butter, tare sauce and coriander. \$10.900
- **NIGIRI HOTATE**
 Ostión, tare, limón y salsa picante.
 *Scallop, tare, lemon and spicy sauce.* \$12.900
- **NIGIRI ANTICUCHERO**
Pesca blanca, salsa anticuchera, emulsión de huacatay, chalaquita criolla y cilantro.
White catch, anticuchera sauce, huacatay emulsion, criolla chalaquita relish and cilantro. \$10.900
- **GUNKAN SAKE**
 Salmón, ikura, shoyu y cebollín.
 *Salmon, ikura, shoyu and chives.* \$12.900
- **SHIROMI CAVIAR**
 Pesca blanca, gel de manzana y vinagre de arroz, caviar, shoyu y limón sutil.
 *White catch, apple and rice vinegar gel, caviar, shoyu and key lime.* \$13.900
- **NIGIRI ACEVICHADO**
Pesca blanca, salsa acevichada, puré de camote y salsa criolla.
White catch, acevichada sauce, sweet potato purée, and criolla salsa. \$10.900
- **NORI CROCANTE**
 Tubo de alga crocante relleno de tartar de pesca blanca del día, espuma de loco y gel de limón.
 *Crispy seaweed tube filled with catch-of-the-day white fish tartare, abalone foam and lemon gel.* \$14.900
- **MIX DE NIGIRIS CLÁSICOS**
 Variedad de Pescas del día. 6 unidades.
 *Classic Nigiris Mix: Variety of Catches of the day. 6 pieces.* \$19.900
- **MIX DE NIGIRIS ESPECIALES**
 Variedad de Nigiris especiales a elección. 3 opciones a elección.
 *Selection of specialty nigiri of your choice. 3 options of choice.* \$29.900
- RELLENO EXTRA PARA MAKI**
Extra Maki stuffing. \$5.900

OTSUMAMI

	KUSHIYAKI DE SHIROMI Brochetas de pesca blanca a la parrilla, salsa anticuchera de ají amarillo, gohan, criollita y chochito peruano. <i>Grilled white catch skewers, yellow chilli anticuchera sauce, gohan, criollita, peruvian corn.</i>	\$19.900
	CAMARONES AL PIL-PIL  Camarones salteados, mantequilla, rocoto, ajo frito, tostadas de pan brioche.  <i>Shrimp sautéed, butter, rocoto, fried garlic, brioche bread toast.</i>	\$18.900
	TORI KARAGE Pollo frito al estilo broaster merkén ahumado, salsa agridulce de ajo picante, zeste de limón. <i>Fried and smoked broaster chicken, spicy garlic sweet & sour sauce, lemon zest.</i>	\$14.900
	CAMARÓN MATSURI  Camarones furai cubiertos con salsa dínamo. <i>Furai shrimps covered with dynamo sauce.</i>	\$20.900
	SIU-MAI Dumpling relleno de pulled pork misoyaki, emulsión de ají amarillo y Shichimi Togarashi. <i>Dumpling filled with misoyaki pulled pork, yellow chili emulsion and Shichimi Togarashi.</i>	\$16.900
	KOROKKE DE SECO DE CORDERO  Croqueta de papa rellena de seco de cordero, camote, chalaquita y cilantro.  <i>Potato croquette filled with seco de cordero, sweet potato, chalaquita and cilantro.</i>	\$15.900
	GYOZA DE HONGOS TRUFADOS  Dumpling relleno de mix de hongos trufados, emulsión de huacatay, salsa tare, furikake de cancha y shiitake. <i>Dumpling filled with a mix of truffled mushrooms, huacatay emulsion, tare sauce, cancha furikake and shiitake.</i>	\$16.900
	KATSUSANDO  Filete Angus, mayonesa, mostaza Dijon, cebolla caramelizada, pan de papa, cebollín, mantequilla batayaki y Shichimi Togarashi.  <i>Angus steak, mayonnaise, mustard, caramelized onion, potato bread, spring onion, batayaki butter y Shichimi Togarashi.</i>	\$23.900

FONDOS

	LOMO SALTADO	
	Carne salteada con verduras, arroz blanco, papas fritas. <i>Sautéed meat and vegetables, rice, fried potatoes.</i>	\$35.900
	ARROZ CON MARISCOS	
	Arroz meloso al ají amarillo con selección de mariscos del chef, edamame y ensaladita criolla. <i>Creamy yellow chili rice with the chef's seafood selection, edamame and a small criolla salad.</i>	\$27.900
	CALDILLO DE AJÍ PANCA	
	Caldillo y mariscos del día acompañado de tostadas. <i>Spiced seafood broth served with toast.</i>	\$22.900
	BLACK PEPPER BEEF	
	Filete Angus con vegetales al wok en salsa de pimientos. <i>Angus fillet with wok-sautéed vegetables in pepper sauce.</i>	\$29.900
	SHIROMI KURO MESHİ	
	Tataki de pesca blanca, arroz negro salteado con vegetales, salsa Shoga Tare, gel de naranja y cebollín. <i>White catch tataki, black rice sautéed with vegetables, Shoga Tare sauce, orange gel and scallions.</i>	\$29.900
	PULPO ANTICUCHERO	
	Pulpo con salsa anticuchera, papas nativas y merkén. <i>Octopus with anticuchera sauce, native potatoes and merkén.</i>	\$22.900

VEGAN

	TEMPURA	
	Vegetales tempurizados, salsa tare y salsa de ajo picante. <i>Vegetables temporized, Tare sauce and spicy garlic sauce.</i>	\$12.900
	MISO SHIRU	
	Clásica sopa japonesa, tofu, cebollín. <i>Classic japanese soup, tofu, chives.</i>	\$12.900
	MAKI VEGANO	
	Palta, ají amarillo, pimentón asado, quinoa, salsa de ají amarillo y puré de camote. <i>Avocado, yellow chili, roasted paprika, quinoa, yellow chilli sauce and sweet potato purée.</i>	\$14.900
	CEVICHE DE TOFU	
	Tofu salteado, ajo confitado, 'leche de tigre' clásica y rocoto. <i>Tofu, garlic confit, classic 'leche de tigre' and rocoto pepper.</i>	\$19.900

SIDES

- **GOHAN**
Arroz cocinado al vapor.
Steamed rice. \$8.900
- **EDAMAMES**
Salteados en aceite de sésamo y mantequilla batayaki.
Sauteed in sesame oil and batayaki butter. \$14.900

POSTRES

- **ROCÍO DE MATCHA**
 Bizcocho de hierbabuena, cremoso de té matcha y lemongrass, notas de clavo de olor, sopa de pepino, helado y crocante de té matcha.
Mint sponge cake, matcha tea and lemongrass cream, hints of clove, cucumber soup, ice cream, and matcha tea crumble. \$12.000
- **CRÈME BRÛLÉE DE COCO & YUZU**
Crème brûlée de coco acompañado de helado de yuzu, ganache de lychee y gel tropical.
Coconut crème brûlée served with yuzu ice cream, lychee ganache, and tropical gel. \$12.000
- **FLAN DE MISO**
 Flan de miso y caramelo.
Miso and caramel flan. \$10.000
- **VEGGIE BERRIES**
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. \$12.000
- TORTA JIVARA**
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. \$10.500
- **POSTRE DE INVIERNO**
 Seasonal winter dessert. \$10.500



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



Moluscos y Crustáceos
Mollusks and Crustaceans



Soya
Soy



Lactosa
Lactose