MINI FANS MENU



KIDS MENU

PARA NIÑOS DESDE LOS 5 AÑOS

FOR KIDS FROM 5 YEARS OLD



ENTRADAS / STARTERS & LIGHT BITES

CRUDITÉS DEL HUERTO / GARDEN CRUDITÉS — $6.000
Bastones de zanahoria, pepino y brócoli, acompañados de hummus de garbanzos.
Fresh carrot, cucumber and broccoli sticks, served with chickpea hummus.

FRUTA DE TEMPORADA & YOGURT / SEASONAL FRUIT & YOGURT — $7.000
Selección de frutas frescas de estación acompañadas de yogurt natural.
A selection of fresh seasonal fruits served with natural yogurt.

MINI QUESADILLA DE QUESO / MINI CHEESE QUESADILLA — $16.500
Tortilla de trigo rellena con queso fundido, servida con guacamole y crema ácida.
Wheat tortilla filled with melted cheese, served with guacamole and sour cream.

BASTONES DE CALABAZA & MOZZARELLA CRISPY / CRISPY BUTTERNUT SQUASH & MOZZARELLA STICKS — $10.000

Zapallo butternut y mozzarella apanados en panko y avena, acompañados de salsa pomodoro.

Panko- and oat-crusted butternut squash and mozzarella sticks, served with pomodoro sauce.

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

SPAGHETTI POMODORO — $9.000

Pasta con salsa de tomates casera y albahaca fresca.

Pasta with creamy Alfredo sauce, ham, and cheese.

SPAGHETTI ALFREDO — $9.000

Pasta con cremosa salsa Alfredo, jamón y queso.

Pasta with creamy Alfredo sauce, ham, and cheese.

FUSILLI A LA BOLOGNESA / FUSILLI BOLOGNESE — $9.000

Fusilli con clásica salsa boloñesa preparada lentamente.

Fusilli pasta with a classic slow-cooked Bolognese sauce.

NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS — $8.500

Crocantes nuggets de pollo acompañados de papas fritas.

Crispy chicken nuggets served with French fries.



SALMÓN DEL SUR / SOUTHERN SALMON — $12.000
Salmón a la plancha con cremoso de maíz y vegetales de temporada.
Grilled salmon with creamy corn purée and seasonal vegetables.

BOWL ARCOÍRIS / RAINBOW BOWL — $12.000
Arroz, pollo grillado, palta, tomate cherry, brócoli y zanahoria.
Rice with grilled chicken, avocado, cherry tomatoes, broccoli, and carrots.

FILETITO DE VACUNO / GRILLED BEEF TENDERLOIN — $17.000
Filete a la plancha acompañado de puré de papas y choclo dulce.
Grilled beef tenderloin served with mashed potatoes and sweet corn.

MINI HAMBURGUESA / MINI CHEESEBURGER — $10.000
Mini hamburguesa de vacuno en pan brioche con queso cheddar y papas fritas.
Mini beef burger on a brioche bun with cheddar cheese, served with French fries.

POSTRES / DESSERTS

HELADO SOBRE CRUMBLE CRUJIENTE / ICE CREAM ON CRISPY CRUMBLE — $5.000
Una bola de helado a elección servida sobre crumble crocante.
A scoop of your choice of ice cream served over a crispy crumble.

TOSTADA FRANCESA / FRENCH TOAST — $10.000
Suave tostada francesa con frutos rojos y helado de vainilla.
Soft French toast served with mixed berries and vanilla ice cream.

CRUMBLE DE MANZANA / APPLE CRUMBLE — $9.000
Manzana horneada con masa sablé de almendra y streusel de vainilla.
Baked apples with almond sablé pastry and vanilla streusel.

TODDLERS MENU

PARA NIÑOS HASTA LOS 5 AÑOS

FOR KIDS UP TO 5 YEARS OLD



PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

FILETE DE RES A LA PLANCHA / GRILLED BEEF FILLET — $15.000
Filete de res Angus sellado a la plancha.
Grilled Angus beef fillet.

POLLO GRILLADO / GRILLED CHICKEN — $11.000
Pechuga de pollo orgánico grillada.
Organic grilled chicken breast.

PURÉ DE ZAPALLO / PUMPKIN PURÉE — $4.000
Cremoso puré de zapallo con un toque de aceite de oliva.
Creamy pumpkin purée finished with a touch of olive oil.

PURÉ DE PAPAS / MASHED POTATOES — $4.000
Suave puré de papas con un toque de aceite de oliva.
Creamy mashed potatoes finished with a touch of olive oil.

PURÉ DE ZAPALLO Y ZANAHORIA / PUMPKIN & CARROT PURÉE — $4.000

Cremoso puré de zapallo y zanahoria con un toque de aceite de oliva.

Smooth pumpkin and carrot purée finished with a touch of olive oil.

POLLO GRILLADO CON PURÉ — $9.000

Pechuga de pollo orgánica grillada, acompañada de puré a elección: zapallo, papas o zanahoria.

Grilled organic chicken breast, served with your choice of pumpkin, potato, or carrot purée.

POSTRES / DESSERTS

COMPOTA DE MANZANA / APPLE COMPOTE — $4.500

Compota de manzana casera, delicadamente aromatizada con canela.

Homemade apple compote delicately scented with cinnamon.

COMPOTA DE PERA / PEAR COMPOTE — $4.500

Compota de pera casera, delicadamente aromatizada con canela.

Homemade pear compote delicately scented with cinnamon.

PLÁTANO PISADO CON NARANJA / MASHED BANANA WITH ORANGE — $4.500

Plátano fresco pisado con jugo natural de naranja.

Mashed banana blended with fresh orange juice.



PARA BEBER / TO DRINK

ENCHANTED FOREST — $10.900
Té de frambuesa, cordial de manzana y arándanos, jugo de limón y agua con gas.
Raspberry tea, apple-cranberry cordial, lemon juice and sparkling water.

JAGUAR ROAR — $10.900
Jugo de naranja, cordial tropical (coco, mango y maracuyá), jugo de limón y jarabe de miel.
Orange juice, tropical cordial (coconut, mango and passion fruit), lemon juice and honey syrup.

COLIBRÍ NEST — $10.900
Jugo de sandía, cordial de frambuesa e hibiscus, agua de coco y jugo de limón.
Watermelon juice, raspberry-hibiscus cordial, coconut water and lemon juice.

Coca Cola Light 350 ml	$5.500
Coca Cola 350 ml	$5.500
Coca Cola Zero 350 ml	$5.500
Sprite 350 ml	$5.500
Sprite Zero 350 ml	$5.500
Fanta 350 ml	$5.500
Variedad de jugos / Variety of juices	$6.500
Limonada menta / Mint Lemonade	$6.500



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

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*

MANDARIN ORIENTAL

SANTIAGO