

AÑO NUEVO EN MATSURI MENÚ

OTOSHI

Siumai de pato, ponzu, jamón de pato, naranja
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia

MO CAVIAR

Tiradito de pesca blanca, MO caviar, texturas de manzana y aire de sake
Casas de Bucalemu, Salinas, Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

ATÚN

Tataki de atún o-toro, arroz, vegetales, shoga taré
El Principal, Kiñe, Verdejo, Valle del Maipo, Chile

WAGYU

Lomo liso asado, yuca, setas, chimichurri nikkei, huacatay
Reta Wines, Quebrada Chalinga, Pinot Noir, Valle del Limarí, Chile

SÉSAMO NEGRO

Dacquose de sésamo negro, ganache montada de chocolate
origen-hibiscus, mochi de poroto rojo-frutilla
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

NEW YEAR AT
M A T S U R I
MENU

OTOSHI

Duck siumai with ponzu, duck ham and orange
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, France

MO CAVIAR

White fish tiradito, MO caviar, apple textures and sake foam
Casas de Bucalemu, Salinas, Sauvignon Blanc, Leyda Valley, Chile

TUNA

O-Toro Tuna Tataki served with rice, vegetables and shoga tare
El Principal, Kiñe, Verdejo, Maipo Valley, Chile

WAGYU

Roast sirloin, yuca, mushrooms, Nikkei chimichurri and huacatay
Reta Wines, Quebrada Chalinga, Pinot Noir, Limarí Valley, Chile

BLACK SESAME

Black sesame dacquoise, origin-hibiscus chocolate whipped ganache,
red bean-strawberry mochi
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, France



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO