

# A FAN TASTIC

N I G H T

## MENÚ

### COCKTAIL DE BIENVENIDA

Estación de ostras & MO Caviar

*Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut, Champagne, Francia*

### Locos, Vieiras & Navajuelas

Leche de parmesano, huacatay y algas

*Montes, Outer Limits, Sauvignon Blanc, Valle de Zapallar, Chile*

### Cordero

Carré, entrecot y mollejas de cordero, calabacín, alioli, ajo negro  
y cilantro vietnamés

*Viñedos de Alcohuaz, VDA 7, Red Blend, Valle del Elqui, Chile*

### Sea Bass & Trufa

Mantequilla tostada, espuma de nabos, aire de lemongrass y caviar

*Garcés Silva, Amayna Pinot Noir, Valle de Leyda, Chile*

### Wagyu

Topinambur, hoja de parra, lychee, uvas y Carménère

*Miguel Torres, Manso de Velasco, Cabernet Sauvignon, Valle de Curicó, Chile*

### Chocolate & Pistacho

Texturas de cacao y pistacho

*Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut, Champagne Francia*



MANDARIN ORIENTAL  
SANTIAGO

# A FAN TASTIC N I G H T

## MENU

WELCOME COCKTAIL

Oyster & MO Caviar station

*Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut, Champagne, France*

**Abalone, Scallops & Razor clams**

Parmesan milk, huacatay and seaweed

*Montes, Outer Limits, Sauvignon Blanc, Zapallar Valley, Chile*

**Lamb**

Carré, entrecôte and lamb sweetbreads, zucchini, aioli, black garlic, and Vietnamese coriander

*Viñedos de Alcohuaz, VDA 7, Red Blend, Elqui Valley, Chile*

**Sea Bass & Truffle**

Browned butter, turnip foam, lemongrass air and caviar

*Garcés Silva, Amayna Pinot Noir, Leyda Valley, Chile*

**Wagyu**

Jerusalem artichoke, vine leaf, lychee, grapes and Carménère

*Miguel Torres, Manso de Velasco, Cabernet Sauvignon, Curicó Valley, Chile*

**Chocolate & Pistachio**

Cacao and pistachio textures

*Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut, Champagne, France*



**MANDARIN ORIENTAL**  
SANTIAGO