

FESTIVE SEASON

MENÚ

AMUSE BOUCHE

Atún & Abalón

Vinagreta de higo especiado

Montes, Sparkling Angel Brut, Valle de Zapallar, Chile

Foie

Tarta de foie gras y brioche, puré de cassis, almendras caramelizadas

La Causa Naranjo, Moscatel, Valle del Itata, Chile

Ravioli de Centolla

Salsa de Sauvignon Blanc, puerros, ovas de salmón y caviar

Lapostolle, Le Rosé, Valle de Colchagua, Chile

Lenguado & Ostiones

Puré de coliflor asado, gremolata, zanahoria glaseada con cítricos

Veramonte Ritual, Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca, Chile

Wagyu

Lomo liso de wagyu, puré de berenjena ahumada, buñuelo de papa y queso
gruyère, salsa de Carménère

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

Berries

Bizcocho húmedo de canela, cremoso de avellanas europeas, crema
ligera de frutillas y gel de berries

Moët & Chandon Imperial, Brut, Champagne, Francia



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

FESTIVE SEASON

MENU

AMUSE BOUCHE

Tuna & Abalone

Spiced fig vinaigrette

Montes, Sparkling Angel Brut, Zapallar Valley, Chile

Foie

Foie gras and brioche tart, cassis purée and caramelized almonds

La Causa Naranjo, Moscatel, Itata Valley, Chile

King Crab Ravioli

Sauvignon Blanc Sauce, leeks, salmon roe and caviar

Lapostolle, Le Rosé, Colchagua Valley, Chile

Sole & Scallops

Roasted cauliflower purée, gremolata and citrus-glazed carrots

Veramonte Ritual, Sauvignon Blanc, Casablanca Valley, Chile

Wagyu

Wagyu sirloin, smoked eggplant purée, potato and gruyère fritter and

Carménère sauce

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

Berries

Moist cinnamon sponge, european hazelnut cream, light strawberry cream

and berry gel

Moët & Chandon Imperial, Brut, Champagne, France



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO