

M A T S U R I

CENA DE AÑO NUEVO

OTOSHI

Nori y cangrejo

Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia

SALMÓN

Tiradito, ají amarillo ahumado, naranja, maracuyá y betarraga

La Causa Naranja, Valle de Itata, Chile

CHORO MALTÓN

Anticuchera miso y tenkasu

Garcés Silva Amayna, Garden White Blend, Valle de San Antonio, Leyda

WAGYU

Papa chilota, shitake y demi-glace

Viñedos Alcohuz RHU, Red Blend, Valle del Elqui, Chile

MATCHA

Charlotte de matcha con textura de moras

Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

M A T S U R I

NEW YEARS DINNER

OTOSHI

Nori and crab

Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, France

SALMON

Tiradito with smoked ají amarillo, orange, passion fruit and beetroot

La Causa Naranja, Valle de Itata, Chile

CHORO MALTÓN

Miso anticuchera and tenkasu

Garcés Silva Amayna, Garden White Blend, Valle de San Antonio, Leyda

WAGYU

Chilota potato, shiitake and demi-glace

Viñedos Alcohuz RHU, Red Blend, Valle del Elqui, Chile

MATCHA

Matcha charlotte with blackberry textures

Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, France



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO