



MO APRÈS SKI

PARA COMPARTIR | T O S H A R E

Ostras A la parrilla con mantequilla ahumada de tomillo y limón <i>Oysters</i> <i>Grilled with smoked lemon thyme butter</i>	\$14.900
Camembert y trufa Queso de 125 gramos cocinado al hierro relleno de trufas negras chilenas de 3 gramos y crocante de baguette <i>Camembert and truffle</i> <i>125 gram cheese cooked on iron stuffed with 3 gram Chilean black truffles and crispy baguette</i>	\$25.500
Pastrami Sándwich de pastrami con mostaza Dijon, coleslaw, pepinillos dill y queso suizo derretido <i>Pastrami sandwich with Dijon mustard, coleslaw, dill pickles and melted Swiss cheese</i>	\$18.500
Rolls de camarón Sándwich de camarón de roca en pan brioche con aderezo al estilo neoyorquino <i>Shrimp rolls</i> <i>Rock Shrimp Sandwich on brioche bun with new york-style dressing</i>	\$17.000
Lomo Angus Lomo liso de 300 gramos a la parrilla sobre baked rice con hongos <i>Angus Loin</i> <i>Grilled 300 gram smooth loin on baked rice with mushrooms</i>	\$32.000
Chicken cassoulet Suprema de ave confitada a baja temperatura servida sobre estofado de frijoles y vegetales con salsa de pimienta <i>Confit poultry supreme at low temperature served over bean and vegetable stew with pepper sauce</i>	\$17.000
Fondue Fondue de queso Gruyere con crocante de pan, vegetales, carne y cappelletti <i>Gruyere cheese fondue with crispy bread, vegetables, meat and cappelletti</i>	\$50.000
Stinco di manzo Pierna de osobuco 1.2 kilos braseada en vino tinto acompañada de cavatelli al huevo y gratinados con salsa de azafrán <i>1.2 kilo osso buco leg braised in red wine accompanied by egg cavatelli and gratin with saffron sauce</i>	\$65.000

POSTRES | D E S S E R T S

Coulant de chocolate Volcán de chocolate con centro tibio de caramelo salado acompañado de helado de plátano y mantequilla de maní sobre una tuile de nibs de cacao y maní tostado <i>Chocolate volcano with warm salted caramel center accompanied by banana and peanut butter ice cream on a tuile of cocoa nibs and roasted peanuts</i>	\$9.900
Choux y castañas Corona de choux rellenos de helado de castaña acompañados de crema batida y salsa tibia de chocolate 70% cacao <i>Crown of choux stuffed with chestnut ice cream accompanied by whipped cream and warm 70% cocoa chocolate sauce</i>	\$17.900

VINOS POR COPA | W I N E G L A S S

Vinos Mandarin Oriental <i>Lapostolle “MO-Grande Reserve” White Blend (Sb/Sm/Sg), Apalta, Chile.</i> \$10.600 <i>Lapostolle “MO-Grand Cru” Red Blend (Ca/Cs/Sy/ML), Apalta, Chile.</i> \$10.600 <i>Miguel Torres, Espumante, “MO Brut” Pinot Noir, Valle de Curicó, Chile.</i> \$11.700
Sparkling Wine <i>Miguel Torres, Estelado, País, Brut Rosé, Valle del Maule, Chile.</i> \$7.400
Sauvignon Blanc <i>Miguel Torres, Andica, Sauvignon Blanc, Valle de Curicó, Chile.</i> \$7.400 <i>Miguel Torres, Cordillera, Sauvignon Blanc, Valle de Osorno, Chile.</i> \$8.500
Moscatel <i>Miguel Torres, Santa Digna, R. Especial Moscatel, Valle del Itata, Chile.</i> \$8.000
Chardonnay <i>Miguel Torres, Cordillera, Chardonnay, Valle del Limarí, Chile.</i> \$9.500
Rosé <i>La Causa, Rosé Cinsault, Valle del Itata, Chile.</i> \$9.000
Pinot Noir <i>Loma Larga, Pinot Noir, Valle de Casablanca, Chile.</i> \$9.500
País <i>La Causa, País, Valle del Itata, Chile.</i> \$9.500
Carménère <i>Miguel Torres, Andica, Carménère, Valle del Maule, Chile.</i> \$8.500 <i>Miguel Torres, Cordillera, Carménère, Valle del Cachapoal, Chile.</i> \$9.500
Carignan <i>Miguel Torres, Cordillera, Vigno Carignan, Valle del Maule, Chile.</i> \$9.500
Cabernet Sauvignon <i>Miguel Torres, Andica, Cabernet Sauvignon, Valle del Itata, Chile.</i> \$8.500 <i>Miguel Torres, Cordillera, Cabernet Sauvignon, Valle de Maipo, Chile.</i> \$9.500
Ensamblaje <i>Loma Larga, Quinteto, Mezcla Tinta (Cf/Pn/Mb/Sy/ML) Casablanca, Chile.</i> \$9.500

CERVEZAS | B E E R S

Corona	\$4.900
Heineken	\$4.900
Kunstmann sin alcohol	\$5.900
Kunstmann Torobayo	\$5.900
Kunstmann Lager	\$5.900
Cerveza Austral Lager	\$5.900
Cerveza Austral Calafate	\$5.900

COCKTAILS

Pisco Sour	\$10.900
Aperol Spritz	\$9.900
Negroni	\$10.900

