

ATRIUM

Lunes, martes, miércoles y domingo de 7 a 12 AM
Jueves, viernes y sábado 7 a 1 AM

Monday, tuesday, wednesday and sunday from 7 to 12 AM
Thursday, friday and saturday from 7 to 1 AM

	TARTAR DE SALMÓN	\$12.000
	Con notas de yogurt natural, ciboulette y aderezo cítrico acompañado de tostadas de pan de miel. <i>With notes of natural yogurt, chives and citrus dressing accompanied by honey bread toast.</i>	
	HUMMUS DE ARVEJAS	\$11.000
	Con vegetales frescos de la estación y emulsión de sésamo. <i>With fresh seasonal vegetables and sesame emulsion.</i>	
	BOCCONCINI FIOR DI LATTE	\$12.500
	Pesto de albahaca, láminas de tomate de la estación y hojas de rúcula fresca. <i>Basil pesto, seasonal tomato slices and fresh arugula leaves.</i>	
	TABLA DE FIAMBRES	\$15.990
	Variedad de fiambres. <i>Cold meat platter assortment of cold cuts.</i>	
	TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES	\$15.990
	Tabla de quesos seleccionadas y embutidos surtidos. <i>Selection of cheese and cold cuts.</i>	
	TABLA DE QUESOS	\$15.990
	Servidos con variedad de panes. <i>Cheese board served with bread assortments.</i>	
	OSTRAS 6 unidades OYSTERS 6 units	\$14.900
	OSTRAS 12 unidades OYSTERS 12 units	\$29.900
	SANDWICH CUBANO	\$12.000
	Pierna de cerdo marinada, láminas de pepinillo, queso fundido y mostaza de Dijon. <i>Marinated pork leg, pickle slices, melted cheese and Dijon mustard.</i>	
	BAGUEL DE SALMÓN	\$12.000
	Clásico pan baguel de amapola relleno de salmón ahumado, cream cheese, alcaparras, cebolla y mix verde de hojas. <i>Classic poppy bagel bread stuffed with smoked salmon, cream cheese, capers, onion and green leaf mix.</i>	
	CESAR CHICKEN WRAPS	\$12.000
	Tortilla de trigo untada con cesar dressing, rellena de lechuga, pico de gallo, maíz y trozos de pollo. <i>Wheat tortilla spread with Caesar dressing, stuffed with lettuce, pico de gallo, corn and chicken pieces.</i>	
	CROISSANT JAMÓN QUESO	\$10.000
	Servido con un acompañamiento (papas fritas, papas camotes o ensalada de hojas verdes). <i>Served with one side dish (french fries, sweet potatoes or green leaf salad).</i>	
	TOSTADA JAMÓN QUESO	\$12.000
	Triple pan de miga, jamón de cerdo y queso caliente servido con un acompañamiento (papas fritas, papas de camotes o ensalada de hojas verdes). <i>Triple sandwich loaf with pork ham and melted cheese served with a side dish (french fries, sweet potatoes or green leaf salad).</i>	
	CLUB SANDWICH	\$16.000
	Sandwich de pan blanco tostado con huevo frito, tocino, pollo gratinado y lechuga acompañado de: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes. <i>Toasted white bread sandwich with fried egg, bacon, Gratin chicken and lettuce accompanied by: French fries, sweet potatoes or green leaf salad.</i>	
	HAMBURGUESA CLÁSICA	\$16.500
	Carne 100% de res, pan brioche, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla y mayonesa acompañada de: papas fritas, papas camote o ensalada de hojas verdes. <i>Meat 100% beef, brioche bread, cheddar cheese, tomato, lettuce, onion and mayonnaise accompanied by: French fries, sweet potatoes or green leaf salad.</i>	
	PASTRAMI	\$9.000
	Pan brioche de betarraga con ensalada coleslaw, rúcula, pepinillo dulce y pastrami hecho en casa. <i>Brioche bread with coleslaw salad, arugula, sweet pickle and homemade pastrami.</i>	
	CIABATTA ARTESANAL	\$10.000
	Con tatakí de atún, nabo encurtido, berros y mayonesa mostaza limón. <i>With tuna tatakí, pickled turnip, watercress and lemon mustard mayonnaise.</i>	
	PAN DE NUEZ VEGANO	\$9.000
	Pan elaborado en base de masa madre y aceite de coco y nueces. <i>Bread made from sourdough and coconut & nuts oil.</i>	

pastelería artesanal

	PIE DE LIMÓN Y MANGO	\$8.990
	Adaptación del clásico key lime pie con crema de leche condensada, limón sutil y jelly de mango. <i>Adaptation of the classic key lime pie with heavy cream condensed, green lemon and mango jelly.</i>	
	PASTEL DE CHOCOLATE Y CARAMELO	\$8.990
	Esponjoso pastel de chocolate con capas de mousse de chocolate a la miel embebido, centro de caramelo, glaseado espejo con chocolate ecuator 70% y ganache bitter. <i>Fluffy chocolate cake with layers of mousse embedded honey chocolate, caramel center, glaze mirror with 70% Ecuadorian chocolate and bitter ganache.</i>	
	SORPRESA DE MANZANA	\$8.990
	Compota de manzana con trozos de manzana verde picada, pannacotta de vainilla y canela, bañada en glaseado espejo sobre una sablée aromatizada de vainilla. <i>Applesauce with chopped green apple pieces, vanilla and cinnamon pannacotta, dipped in mirror glaze on a vanilla flavored sablée.</i>	
	TIRAMISÚ	\$8.990
	Crema de mascarpone y bizcocho savoiardi remojado en albar de café acompañado de crema a la vainilla espolvoreado con cacao. <i>Mascarpone cream and savoiardi cake soaked in coffee syrup accompanied by vanilla cream sprinkled with cocoa.</i>	
	VEGAN MO	\$8.990
	Cremoso de maní, bizcocho húmedo de chocolate, mousse de chocolate 66% sobre una cookie de mantequilla de maní y chips de chocolate. <i>Creamy peanut, moist chocolate wet cake, 66% chocolate mousse on a peanut butter cookie and chocolate chips.</i>	
	PISTACCHIO	\$8.990
	Cuatro diferentes texturas de pistachio: Paté sucrée, genovesa, ganache montada y cheesecake. <i>Four different pistachio textures: Paté sucrée, genovese, whipped ganache and cheesecake.</i>	
	POSTRE DEL MES	\$9.990
	<i>Dessert of the month.</i>	
	MACARRONES	(unidad) \$1.600 (box de 7) \$10.800
	Chocolate, Vainilla limón, pistacho, Yuzu, Frambuesa, Café y Grand marnier. <i>Chocolate, Vanilla, lemon, Passion fruit, Pistachio, Raspberry, Coffee and Grand marnier.</i>	
	CAJA DE BOMBONES	\$18.000
	Variedad de bombones, grageas y pralines. 12 unidades <i>Variety of chocolates, dragees and pralines. 12 pieces</i>	

pastelería de panaderos

	BROWNIE ROCHER	\$4.500
	Bizcocho de chocolate 70% cacao bañado en un glaseado crocante de avellanas troceadas acompañado de un cremoso de chocolate de leche. <i>70% cocoa chocolate cake bathed in a crunchy glaze of chopped hazelnuts accompanied by a creamy milk chocolate.</i>	
	FLAN PARISIÉN	\$5.500
	Delicia francesa de vainilla cremosa envuelta en una crujiente masa de almendras. <i>Creamy vanilla French delight wrapped in a crunchy almond dough.</i>	
	TARTA DE MANZANA	\$5.500
	Masa crujiente rellena de crema pastelera, manzanas, canela y perfumada con vainilla. <i>Crispy dough filled with pastry cream, apples, cinnamon and scented with vanilla.</i>	
	BERLINA DE FRESA	\$4.000
	Delicada masa frita rellena de una cremosa pastelera de vainilla y mermelada de fresas bañada en crocante de chocolate de fresa. <i>Delicate fried dough filled with a creamy vanilla pastry and strawberry jam dipped in crunchy strawberry chocolate.</i>	

eclair

	ECLAIR FRAMBUESA	\$4.900
	Pate choux rellena de namelaka de frambuesa, bañadas en chocolate inspiración frambuesa de valrhona, acompañada con frambuesa liofilizada. <i>Raspberry pate choux filled with raspberry namelaka, dipped in valrhona raspberry inspiration chocolate, served with freeze-dried raspberry.</i>	
	ECLAIR HAZELNUT	\$4.900
	Pate choux relleno de mousse de chocolate caraiibe 66% de valrhona y praline de avellanas, glaseado en roche de avellana tostada. <i>Pate choux filled with caraiibe 66% Valrhone chocolate mousse and hazelnut praline, glazed in roasted hazelnut roche.</i>	

bollería artesanal

	MEDIA LUNA	\$4.900
	Jarabe aromatizado con naranja, anís, limón y vainilla. <i>Half-moon with aromatized orange, lemon, vanilla, & anise syrup.</i>	
	CROISSANT TRADICIONAL	\$4.900
	Clásico Francés. <i>Classic French croissant.</i>	
	CINNAMON ROLL	\$4.000
	Clásico rollo de masa hojaldrada y esponjosa relleno de canela y azúcar morena con glaseado de vainilla y queso crema <i>Crispy dough filled with pastry cream, apples, cinnamon and scented with vanilla.</i>	
	PAIN AU CHOCOLAT	\$4.900
	Hojaldre de la casa con centro de chocolate amargo. <i>Homemade puff pastry with dark chocolate center.</i>	
	DANESA DE TEMPORADA	\$3.800
	VIENNOISERIE DEL MES	\$3.800
	Inspiración de viennoiserie por temporada. <i>Viennoiserie inspiration by season.</i>	
	GALLETÓN DEL DÍA	\$2.800
	GALLETAS CHOCCHIP	\$1.000
	GALLETAS OATMEAL	\$1.000
	GALLETAS PETIT CAFÉ	\$450

Especial de invierno

CHURROS (6 UNIDADES)	\$8.000
Espolvoreados con azúcar glass y acompañados con salsa de dulce de leche y salsa de chocolate. <i>Sprinkled with powdered sugar and accompanied by dulce de leche sauce and chocolate sauce.</i>	

café

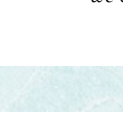
TÉ Tea	\$4.800
INFUSIONES Infusions	\$3.000
MATCHA LATTE	\$4.200
AMERICANO	\$3.900
ESPRESSO	\$4.800
ESPRESSO DOBLE Double expresso	\$5.200
LUNGO	\$4.800
CAFÉ LATTE	\$4.800
FLAT WHITE COFFEE	\$4.800
FLAT WHITE COFFEE	\$4.800
CORTADO	\$5.200
AFFOGATO	\$4.800
RISTRETTO	\$4.800
MOCACCINO	\$5.200
CAPUCCINO	\$5.200
CAFÉ DESCAFEINADO Decaffeinated coffee	\$5.000
CHOCOLATE CALIENTE Hot chocolate	\$5.100
CAFÉ HELADO Ice coffee	\$4.500
ICE CREAM LATTE	\$5.500

café de selección

FILTRADO CHEMEX	\$6.500
FILTRADO ORIGAMI	\$5.500

Especial de invierno

BOMBA DE CHOCOLATE	\$5.500
Esfera de chocolate 70% de cacao con interior de mini marshmallows cubiertos de cacao puro servida en leche caliente. <i>70% cocoa chocolate sphere with mini marshmallows covered in pure cocoa served in hot milk.</i>	



Nos enorgullece comunicarle que tanto el café como el cacao que ofrecemos en Mandarin Oriental, Santiago cuenta con certificados de sustentabilidad | We are proud to inform you that the tea, coffee, vanilla and cocoa that we offer at Mandarin Oriental, Santiago have sustainability certificates.