

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

pastelería artesanal

PECAN PIE CON MANJAR	\$8.990
<i>Clásico pastel americano de pecanas con miel de maple, pompones de manjar y ganache montada en chocolate bitter Perú 62%. Classic American pecan pie with maple syrup, delicacy pompoms and ganache whipped in 62% Peruvian bitter chocolate.</i>	
PIE DE LIMÓN	\$8.990
<i>Adaptación del clásico key lime pie, un curd de limón sutil, base de galleta de vainilla, merengue suizo y crocantes de lima. Adaptation of the classic key lime pie, a subtle lemon curd, vanilla cookie base, Swiss meringue and lime crisps.</i>	
PASTEL DE CHOCOLATE CON CREMA IRLANDESA	\$8.990
<i>Esojoso y húmedo pastel de chocolate con capas de mousse de chocolate a la miel embebido con crema irlandesa, glaseado espejo con chocolate ecuador 70%, ganache montada de bitter y macaron violeta. Fluffy and moist chocolate cake with layers of honey chocolate mousse soaked with Irish cream, mirror glaze with 70% Ecuadorian chocolate, whipped bitter ganache and violet macaron.</i>	
SORPRESA DE MANZANA	\$8.990
<i>Compota de manzana con trozos de manzana verde picada, pannacotta de vainilla y canela, bañada en glaseado espejo sobre una sablée aromatizada de vainilla. Applesauce with chopped green apple pieces, vanilla and cinnamon pannacotta, dipped in mirror glaze on a vanilla flavored sablée.</i>	
TIRAMISÚ	\$8.990
<i>Crema de mascarpone y bizcocho savoiardi remojado en almibar de café acompañado de crema a la vainilla espolvoreado con cacao. Mascarpone cream and savoiardi cake soaked in coffee syrup accompanied by vanilla cream sprinkled with cocoa.</i>	
VEGAN MO	\$8.990
<i>Cremoso de maní, bizcocho húmedo de chocolate, mousse de chocolate 66%, sobre una cookie de mantequilla de maní y chips de chocolate. Creamy peanut, moist chocolate wet cake, 66% chocolate mousse, on a peanut butter cookie and chocolate chips.</i>	
PISTACCHIO	\$8.990
<i>Cuatro diferentes texturas de pistachio: Patê sucrée, genovesa, ganache montada y cheesecake. Four different pistachio textures: Patê 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
<i>Chocolate, Vainilla limón, pistacho, Yuzu, Frambuesa, Café y Grand marnier. Chocolate, Vanilla, lemon, Passion fruit, Pistachio, Raspberry, Coffee and Grand marnier.</i>	
CAJA DE BOMBONES	\$18.000
<i>Variedad de bombones, grageas y pralines. 12 unidades. Variety of chocolates, dragees and pralines. 12 pieces.</i>	

eclair

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

bollería artesanal

PAIN AU CHOCOLAT	\$4.900
<i>Hojaldre de la casa con centro de chocolate amargo. Homemade puff pastry with dark chocolate center.</i>	
DANESA DE TEMPORADA	\$3.800
VIENNOISERIE DEL MES	\$3.800
<i>Inspiración de viennoiserie por temporada. Viennoiserie inspiration by season.</i>	
TARTELETA DE FRUTA	\$4.990
<i>Tarta de crujiente pate sucrée, crema pastelera a la vainilla y frutas de la estación. Crispy pate sucrée tart, vanilla pastry cream and seasonal fruits.</i>	
PAN DE NUEZ VEGANO	\$9.000
<i>Pan elaborado en base de masa madre y aceite de coco y nueces. Bread made from sourdough and coconut & nuts oil.</i>	
GALETA CHOCOCHIP	\$1.000
GALETA OATMEAL	\$1.000
GALETA PETIT CAFÉ	\$450
MEDIA LUNA	\$4.900
<i>Jarabe aromatizado con naranja, anís, limón y vainilla. Half-moon with aromatized orange, lemon, vanilla, & anise syrup.</i>	
CROISSANT TRADICIONAL	\$4.900
<i>Clásico Francés. Classic French croissant.</i>	

café

TÉ Tea	\$4.800
INFUSIONES Infusions	\$3.000
MATCHA LATTE	\$4.200
AMERICANO	\$3.900
ESPRESSO	\$4.800
ESPRESSO DOBLE Double espresso	\$5.200
LUNGO	\$4.800
CAFÉ LATTE	\$4.800
FLAT WHITE COFFEE	\$4.800
FLAT WHITE LATTE	\$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



Nos enorgullece comunicarle que tanto el té como el café, la vainilla y la cocoa 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.