IRD
In room dining

Todos los valores son expresados en pesos chilenos (CLP)
All prices are in Chilean pesos (CLP)

ENSALADAS Y SOPAS | SOUPS AND SALADS

SOPA DEL DÍA Crema de tomate, crema de espinaca zucchini, crema de zanahoria con hinojo de cardamomo y crema de hongos *Tomato cream, spinach zucchini cream, carrot cream with notes of cardamom or mushroom cream* **$14.000**

CONSOMÉ DE AVE Caldo tortificado de ave acompañado de tortilla de verduras y pollo desmenuzado *Familiar chicken broth accompanied by home stuffed with spinach and mozzarella* **$14.000**

CESAR PROVE Sopa de verduras de la estación de pesto acompañada de ingredientes y pesto casero *Seasonal vegetable soup with pesto accompanied by legumes and chert pesto* **$14.000**

ENSALADA DE TEMPORADA Ensalada de hojas mixtas (variedad de 5 hojas) y vegetales de la estación *Mixed leaf salad (5 leaf varieties) and seasonal vegetables.* **$14.500**

ENSALADA CÉSAR Ensalada César clásica. *Classic Caesar salad.* **$19.500**

ENSALADA GRIEGA Ensalada de hojas mixtas, queso de cabra y marinado con aceite de oliva, origano, tomate, cebolla morada, cebolla morada y pepino. *Mixed leaf salad, goat cheese marinated with black olives, fresh oregano, Kalamata olives, purple onion and cucumber* **$16.000**

HUMMUS DE GARBANZOS Con vegetales frescos de la estación y emulsión de sésamo. *Chickpea hummus with fresh seasonal vegetables and sesame emulsion.* **$12.000**

CORB SALAD Ensalada de lechuga romana, tocino crocante, queso parmesano, pan crocante y aderezo *Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, crouton, Caesar dressing* **$17.500**

ENSALADA NICOISE Ensalada de hojas mixtas, pomito verde, huevo duro anchoas, arroz de cebolla y atún sellado *Mixed leaf salad, green beans, boiled egg, anchovies, onion rings and seared tuna.* **$19.500**

ENSALADA CAPRESE Mozzarella de Bufala, pesto de albahaca, tomate, aceite de oliva extra virgen y pimienta negra. *Mozzarella Mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes, extra virgin olive oil and black pepper.* **$21.000**

AGREGADOS | ADD-ONS

POLLO GRILLADO *Grilled chicken* **$4.500**

CAMARONES 5 unidades. *Shrimp. 5 units.* **$6.000**

PALTA *Avocado.* **$4.500**

VEGETALES MIXTOS *Mixed vegetables.* **$4.500**

QUESO CHEDDAR *Cheddar cheese.* **$4.500**

HUEVO FRITO O DURO *Fried or hard boiled egg.* **$4.500**

ARROZ *Rice.* **$4.500**

PURÉ DE PAPAS *Mashed potatoes.* **$4.500**

TOMATE LAMINADO *Sliced tomato.* **$3.500**

CEVICHE CLÁSICO Pesca del día, cebolla morada, cilantro, rocoto y leche de tigre. *Catch of the day, purple onion, cilantro, rocoto and "leche de tigre".* **$22.500**

CEVICHE CAMINO Pesca del día, camarón, pulpo, ostión, cebolla morada, cilantro, rocoto y leche de tigre. *Catch of the day, shrimp, octopus, scallop, purple onion, cilantro, rocoto and "leche de tigre".* **$22.500**

SANDWICH

TOSTADA JAMÓN QUESO Triple pan mga, jamón cerdo y queso cabrera. *Triple tost bread, pork ham and cheese.* **$14.500**

HAMBURGUESA CLÁSICA CON QUESO Carne 100% de res, pan brioche, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla y mayonesa. *Meat 100% beef, brioche bread, cheddar cheese, tomato, lettuce, onion and mayonnaise.* **$19.500**

SANDWICH CUBANO Pierna de cerdo marinada, lámines de pepinillos, queso fundido y mostaza Dijon. *Marinated pork leg, slices of pickles, melted cheese and Dijon mustard.* **$17.000**

MO BURGER Carne 100% de res, pan brioche, queso cheddar, tocino crocante, huevo frito y salsa tartaresa. *100% pure beef patty, brioche bread, cheddar cheese, crispy bacon, fried egg and blood sausage.* **$23.000**

HAMBURGUESA VEGANA Hamburguesa plant-based, lechuga, pepinillo y ketchup de champiñones. *Plant-based burger, lettuce, pickle and mushroom ketchup.* **$14.500**

SANDWICH POLLO CRISPY Filetes de pollo crocante, pepinillos, cebolla encurtida, tomate, ensalada coleslaw y salsa de mostaza. *Crispy chicken fillets, pickles, pickled onion, tomato, coleslaw salad and mustard sauce.* **$17.000**

CLUB SANDWICH Huevo frito, tocino, pollo grillado, pan blanco tostado, lechuga, tomate y mayonesa. *Fried egg, bacon, grilled chicken, toasted white bread, lettuce, tomato and mayonnaise.* **$18.500**

SANDWICH POLLO PALTA Doble pan de mga blanco, filetes finos láminas de pollo y palta molida. *Double white crumb bread, thin slices of chicken and smashed avocado.* **$16.500**

SANDWICH DE LÁMINAS DE RES Pan de mga, lámines de res, tomate, lechuga y mayonesa. *Pan de mga, lamines de res a la plancha acompañado de queso fundido y aí encurtido.* *Pan de mga, lamines de res a la plancha acompañado de queso fundido y aí encurtido.* **$19.500**

**Sandwiches con hamburguesas vienen con papas fritas, papas cortadas o ensalada de estación.*
**All our sandwiches are accompanied by French fries, sweet potatoes or seasonal salad.*

AGREGADOS | ADD-ONS

PAPAS FRITAS *French fries.* **$4.500**

QUESADILLA VEGETARIANA Acompañada de guacamole y queso crema. *Vegetarian quesadilla accompanied by guacamole and cream cheese.* **$14.000**

QUESADILLA DE POLLO Acompañada de guacamole y queso crema. *Chicken quesadilla accompanied by guacamole and cream cheese.* **$16.500**

QUESADILLA DE CAMARÓN Acompañada de guacamole y queso crema. *Shrimp quesadilla accompanied by guacamole and cream cheese.* **$18.500**

TABLAS | BOARDS

TABLA MIXTA Variedad de quesos, fiambres, encurtidos y aceitunas marinadas. *Variety of cheese, cold cuts, pickles and marinated olives.* **$18.000**

GRILLA | GRILLED

Incluye una salsa y dos acompañamientos
Includes one sauce and two side dishes

FILETE DE RES 200 gr. *Beef fillet. 200 gr.* **$32.000**

LOMO VETADO 300 gr. *Ribeye steak. 300 gr.* **$35.000**

PECHUGA DE POLLO 300 gr. *Chicken breast. 300 gr.* **$20.500**

PESCA DEL DÍA 200 gr. *Catch of the day. 200 gr.* **$26.500**

SALMÓN 200 gr. *Salmon. 200 gr.* **$24.500**

COSTILLITAS BBQ *Bbq back rib. 800 gr.* **$24.500**

SALSAS | *SAUCES*
Vino tinto | A la pimienta | Bearnesa | Chimichurri | BBQ
Red wine reduction | Peppercorn | Bearnaise | Chimichurri | BBQ

ACOMPAÑAMIENTOS | *SIDE DISHES*
Arroz blanco | Puré de papas | Papas fritas | Papas asadas | Papas cameras fritas | Espinacas al vapor | Vegetales mixtos | Brócoli asado | Arroz mexicano | Polenta cremosa | Mac and cheese
Steamed rice | Mashed potatoes | French fries | Roasted potatoes | Sweet potato fries | Steamed spinach | Mixed vegetables | Roasted broccoli | Sticky rice | Creamy polenta | Mac and cheese

PASTAS

PASTA A ELECCIÓN **$19.000**
Pastas disponibles:
Fettuccine al huevo
Cavatelli de ahinoa
Sorrentinos
Ravioli de caserra
Spaghetti
Penne

SALSA
Pesto
Amatriciana
Cuatro formaggi
Cuatro quesos
Gratinada a la parmesana
Putanesca
Pomodoro
Carbonara
Bolognesa
Alfredo
Tomate

PIZZAS ARTESANALES

PIZZA MARGARITA CON GLUTEN FREE Salsa de tomate, mozzarella de bufala y albahaca fresca. *Tomato sauce, mozzarella and fresh basil.* **$17.500**

PIZZA MARGARITA Salsa de tomate, mozzarella de bufala y albahaca fresca. *Tomato sauce, mozzarella and fresh basil.* **$13.500**

PIZZA DE CAMARONES Salsa de tomate, mozzarella, ajo y camarones. *Tomato sauce, mozzarella, garlic and prawns.* **$18.500**

PIZZA MARINARA Salsa de tomate, ajo en finas rodajas y orégano. *Tomato sauce, thinly sliced garlic and oregano.* **$15.000**

PIZZA PEPPERONI Salsa de tomate y pepperoni picante. *Tomato sauce and spicy pepperoni.* **$18.000**

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Salsa de tomate, prosciutto y hongos asados. *Tomato sauce, prosciutto and roasted mushrooms.* **$18.000**

SECCIÓN ORIENTAL | ORIENTAL SECTION

SOPA DE NOODLES PICANTES Y RES Sopa de res con huevos y hortalizas de temporada. *Beef soup with eggs and seasonal vegetables.* **$18.000**

GYOSAS De cerdo o vegetales al vapor con salsa ponzu. *Steamed pork or vegetable gyosas with ponzu sauce.* **$13.000**

EDAMAME En vaina salteado con ajo, jengibre y notas de sésamo negro. *Edamame in pods sautéed with garlic, ginger and black sesame notes.* **$13.000**

TOFU FRITO Queso vegano con vegetales temporizados y salsa agridulce. *Vegan cheese with temporizes vegetables and sweet and sour sauce.* **$16.000**

ARROZ FRITO CON CERDO Arroz frito con vegetales de temporada, pork belly, huevos y cebolla. *Fried rice with seasonal vegetables, pork belly, egg and spring onion.* **$18.000**

PASTELERÍA | PASTRY

TIMBRE DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA Bizcochuelo de chocolate con ganache de bizcochuelo de chocolate trufado, relleno de mermelada de frambuesa. *66% cocoa chocolate mousse with a truffle chocolate sponge base filled with raspberry jam.* **$12.000**

CUPCAKE DE PLATANO Cake de banana embebido con jarabe de almendra, crema pastelera y marcasas escalfadas en caramel y vainilla. *Classic cupcake tart with an almond sabbe, pastry cream and apples poached in caramel and vanilla.* **$12.000**

TARTA DE MANZANA Cálaca tarta de manzana con un sabbe de almendra, crema pastelera y marcasas escalfadas en caramel y vainilla. *Classic cupcake tart with an almond sabbe, pastry cream and apples poached in caramel and vanilla.* **$12.000**

PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN *Plate of fruits for the season.* **$12.000**

HELADO | ICE CREAM
1 bola | 1 scoop **$4.500**
2 bolas | 2 scoops **$7.000**
3 bolas | 3 scoops **$9.000**

POSTRE DEL MES *Dessert of the month* **$11.000**

ESPECIALES

SENSO

Lunes a domingo | PM a 4 PM - 6 PM a 10:30 PM
Monday to sunday | PM to 4 PM - 6 PM to 10:30 PM

ENTRADAS | STARTERS

CARPACCIO DE FILETE AHUMADO Láminas de filete de res ahumado, queso grana padano, mostaza encurtida, rúcula y aceite de perejil. *Smoked beef fillet slices, Grana Padano cheese, pickled mustard, rocket leaves and parsley oil.* **$21.900**

CARPACCIO DE PULPO Láminas de pulpo de pesca del fernandez, boquerones marinados, alcaparones, pimiento de piquillo y pecorino romano. *Fresh Fernandez octopus slices, marinated anchovies, caper berries, piquillo peppers, and Pecorino Romano cheese.* **$19.900**

PROSCIUTTO SAN DANIELLE Jamón San Daniele (100 gr.) *San Daniele ham. (100g)* **$17.000**

TAR-TAR DE TOMATES DE LA ESTACIÓN Tomates marinados en oliva, aceitunas de Kalamata, cebolla, rocoto y queso grana padano. *Tomatoes marinated in olive oil, Kalamata olives, fresh basil and Grana Padano cheese.* **$17.000**

PRINCIPALES | MAINS

RISOTTO FUNGHI Arroz carnaroli italiano con mix de hongos y funghi porcini. *Italian Carnaroli rice with a mix of mushrooms and porcini funghi.* **$17.500**

PAPPARDELLE GRANCHIO E LOCO Pappardelle artesanal con salsa de cerveza austra "loco chilenos", Artesanal pappardelle with southern king crab sauce and Chilean abalone. **$21.900**

TORTELLINI DE MASCARPONE Y CAMARÓN Pasta al horno relleno de mascarpone con suave salsa de queso y camarones. *Egg pasta filled with mascarpone, served with a mild cheese sauce and shrimp.* **$21.900**

ESPECIALES

MATSURI

Lunes a domingo | PM a 4:30 PM - 6 PM a 10 PM
Monday to sunday | PM to 4:30 PM - 6 PM to 10 PM

SUSHI

TYOMAKI Camarón cocido con salmón, palta y pescado blanco. *Cooked shrimp with salmon, avocado and white fish.* **$17.500**

KANI MARACUYÁ Centolla ainokuchi, cebollín y camarón cocido cubierto de salmón. *Cancer-type king crab, scallions, and cooked shrimp wrapped in salmon.* **$17.500**

SHE OF NIGIRIS Salmón, pesca blanca y pulpo. *Salmon, white fish and octopus.* **$15.500**

CLÁSICOS | CLASSICS

TIRADITO PASSION Ulcoubiar de salmón, salsa de maracuyá y queso parmesano grattado. *Short salmon ulcoubiar, passion fruit sauce and au gratin Parmesan cheese.* **$25.500**

TIRADITO Y MARISCAL Mariscal con mariscos y pescados, palta en pan brioche tostado. *Mariscal with seafood and fish, avocado on toasted brioche bread.* **$22.000**

CALIENTES | HOT DISHES

AROZ CON MARISCOS Arroz melosa, ají amarillo, pulpo, camarón y ostión. *Creamy rice, yellow chile, octopus, shrimp and scallop.* **$27.500**

LOMO SALTADO Filete de vacuno, cebolla morada, tomate Cherry, cebollín, arroz blanco y papas nativas fritas. *Beef fillet, red onion, cherry tomatoes, scallions, white rice and fried native potatoes.* **$39.500**

Todos los productos del mar ofrecidos en Mandarín Oriental, Santiago cumplen con los nuestros estándares y sostenibilidad de pesca, extracción y comercialización.

All the seafood products offered at Mandarin Oriental, Santiago complied with the current and sustainable fishing, extraction and commerce regulations.

DE ORIGEN LOCAL
LOCAL ORIGIN
SIN GLUTEN
GLUTEN FREE
VEGETARIANO
VEGETARIAN
PICANTE
SPICY
LISTO PARA COCINAR
READY FOR COOKING