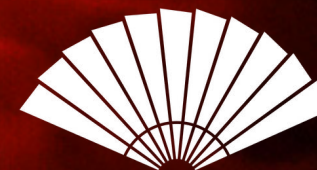


festive *season*

MANDARIN ORIENTAL, SANTIAGO

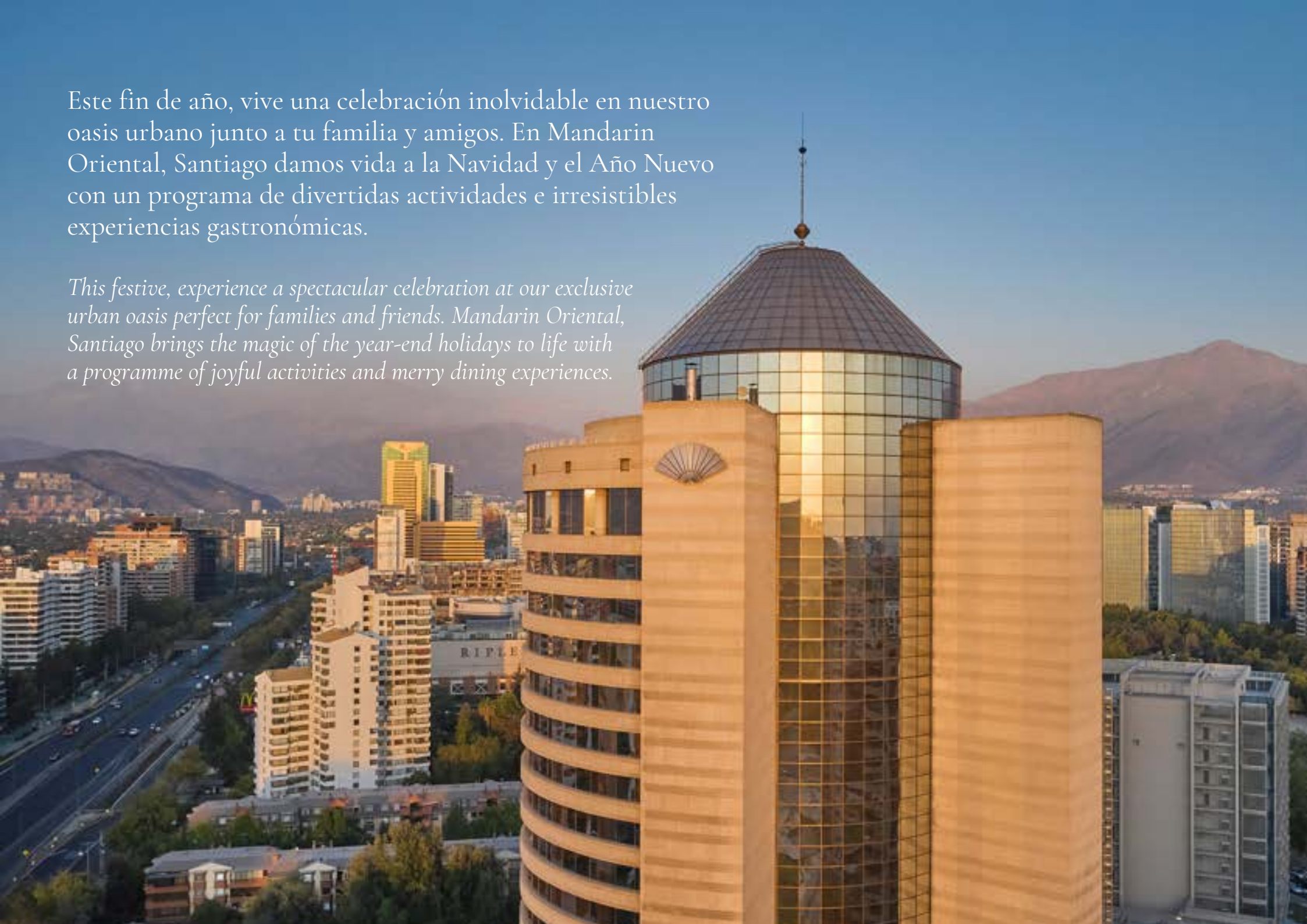


MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

WWW.MANDARINORIENTAL.COM/SANTIAGO

Este fin de año, vive una celebración inolvidable en nuestro oasis urbano junto a tu familia y amigos. En Mandarin Oriental, Santiago damos vida a la Navidad y el Año Nuevo con un programa de divertidas actividades e irresistibles experiencias gastronómicas.

This festive, experience a spectacular celebration at our exclusive urban oasis perfect for families and friends. Mandarin Oriental, Santiago brings the magic of the year-end holidays to life with a programme of joyful activities and merry dining experiences.





Ubicado en uno de los sectores comerciales y de entretenimiento más importantes de la ciudad, nuestro hotel es el destino perfecto para quienes desean aprovechar el clima cálido y relajarse frente a nuestra piscina estilo laguna y para quienes quieren salir y explorar una de las capitales más australes del mundo.

Located in one of the most important commercial and entertainment sectors of the city, our hotel is the perfect destination for those who want to take advantage of the warm weather and relax in front of our lagoon-style pool and for those who want to go out and explore one of the southernmost capitals of the world.



magical moments

Un mundo de alegría te espera en Santiago
A world of joy awaits in Santiago



DURANTE
TODO
DICIEMBRE

Throughout
December

GALLETAS DE JENGIBRE | GINGER COOKIES

Nuestra Boutique creará un pack de dos deliciosas galletas de jengibre, cuya venta será donada a la celebración navideña del hogar Misión de María, que acoge a niños en estado de abandono o en situación de riesgo social.

This festive season our Boutique will craft a set of two delicious types of gingerbread cookies. Proceeds from their sale will be donated to support Christmas celebrations at the Misión de María shelter which welcomes children who have suffered abandonment or are at social risk.



20 - 24
DICIEMBRE

December
20th - 24th

CORO MUSICAL DE NIÑOS | MUSICAL CHOIR

Presentación del coro infantil de la corporación cultural Espacio Matta, quienes deleitarán a nuestros huéspedes y clientes con villancicos todas las tardes entre el 20 y 24 de diciembre.

Christmas carols sung by the children's choir from the Espacio Matta cultural corporation will delight our guests at 6pm daily from December 20 - 24.



23 - 24
DICIEMBRE

December
23rd - 24th

JO, JO, JO! | HO, HO, HO!

Los pequeños fans quedarán asombrados y encantados con las experiencias mágicas con Santa Claus y sus ayudantes especiales en Nochebuena. Además, también estarán disponibles dulces de cortesía.

Little fans will be amazed and enchanted by magical experiences with Santa and his special helpers on Christmas Eve. What's more, complimentary sweet treats will also be available.



DURANTE
TODO
DICIEMBRE

Throughout
December

DELICIAS DE NAVIDAD | CHRISTMAS TREATS

Nuestro equipo de pastelería presentará una línea de productos navideños tan dulces como irresistibles. Disponibles en La Boutique durante todo el mes de diciembre.

Our pastry team will present a line of Christmas products that are as sweet as they are irresistible. Available at La Boutique throughout December.



19
DICIEMBRE

December
19th

COCKTAILS FESTIVOS *FESTIVE COCKTAILS*

Nuestro equipo de Bar Origen te revelará los secretos para preparar cócteles de celebración irresistibles en este entretenido workshop.

Our Bar Origen team will reveal the secrets to preparing irresistible celebration cocktails in this entertaining workshop.



12
DICIEMBRE

December
12th

ESPECIAS & SABORES *SPICES & FLAVORS*

Café y chocolate son una combinación irresistible que se vuelve aún más deliciosa con la esencia navideña en esta degustación especial con Nespresso.

Coffee and chocolate are an irresistible combination that becomes even more delicious with the essence of Christmas in this special tasting with Nespresso.



UN REGALO DE LUJO | A LUXURY GIFT

Las gift cards de Mandarin Oriental se pueden canjear en todo el mundo en los hoteles y resorts Mandarin Oriental por compras de spa, cenas, alojamiento o boutiques. Todas las tarjetas de regalo se presentan en un atractivo folio de regalo y pueden incluir un mensaje personalizado. [Descubre más aquí](#).

Mandarin Oriental Gift Cards are redeemable worldwide at Mandarin Oriental hotels and resorts for Spa, dining, accommodations, or boutique purchases. All gift cards are stylishly presented in an attractive gift folio and can include a personalized message. [Discover more here](#).



festive *living*

Menús especiales y actividades para disfrutar
Special menus and activities to enjoy

Navidad

SENSO

Utilizando solo los mejores productos de temporada, nuestro equipo crea platos elaborados de inspiración italiana. Los huéspedes que cen en Senso disfrutarán de un ambiente clásico con opciones de asientos en el interior y al aire libre. Esta Navidad celebra con una deliciosa cena de seis tiempos acompañado de vinos de nuestra carta. Opción vegana disponible.

Using only the finest seasonal produce, our talented team create elegant Italian-inspired dishes, including authentically delicious homemade pasta. Guests dining at Senso will enjoy a classic but casual setting with both indoor and alfresco seating options, perfect in the warm weather. Enjoy an unforgettable Christmas dinner at Senso with six-course menus accompanied by wines of your choice from our menu. Vegan option also available.

Domingo 24 de diciembre | Terraza Senso | 8 PM

Sunday December 24 | Senso Terrace | 8 PM

\$275.000 CLP pesos por persona | \$275,000 CLP pesos per person.

Niños de 6 a 12 años: \$72.000 CLP. Hasta 5 años: gratis.

Children from 6 to 12 years old: \$72,000 CLP. Up to 5 years: free.



Cena de Navidad Senzo

FOIE

Macarrón relleno de foi gras trufado con confitura de durazno
Macaroni stuffed with truffled foi gras with peach jam

CENTOLLA MAGALLÁNICA | MAGALLANIC CRAB

Con palta quemada a las brasas, toques a limón y hortalizas
With grilled avocado, hints of lemon and vegetables

COSTA CHILENA | CHILEAN COAST

Selección de los mejores productos del mar chileno
Selection of the best Chilean seafood products

LANGOSTA | LOBSTER

Pasta rellena de langosta de Juan Fernández y ricota
Pasta stuffed with Juan Fernández lobster and ricotta

MERO | MERE

Grillado con gremolata de San Danielle y almendras ahumadas
Grilled with San Danielle gremolata and smoked almonds

FILETE DE WAYU | WAGYU STEAK

Filete con cenizas de cebollas dulces y espuma de polenta trufada
Steak with sweet onion ashes and truffled polenta foam

POSTRE | DESSERT

Sorbet de bellini y pera rostizada y spumoni Bon Natali
Bellini and roasted pear and spumoni sorbet Bon Natali

OPCIÓN VEGANA | VEGAN OPTION

COLIFLOR | CAULIFLOWER

Cremoso de coliflor, confitura de durazno y trufa negra. Creamy cauliflower, peach jam and black truffle

PALTA | AVOCADO

Palta quemada a las brasas tar tar de piña y hortalizas de la huerta MO. Burnt avocado on embers pineapple and vegetable tart from the MO orchard

AGNOLOTTI

Pasta rellena de papa y arvejas, cremoso de tomate y albahaca. Pasta stuffed with potatoes and peas, creamy tomato and basil

RISOTTO

Arroz carnaroli Acquarello con limón confitado y crocante de almendras. Carnaroli Acquarello rice with crispy candied lemon of almonds

SANDÍA | WATERMELON

Sandia asada, espuma de polenta trufada, morchelas rellenas y salsa glasé de balsámico. Roasted watermelon, truffled polenta foam, stuffed morchelas and balsamic glaze sauce

PERA | PEAR

Sorbet de bellini y Pera rostizada compresionada. Bellini sorbet and compressed roasted pear

Navidad

MATSURI

Reconocido como uno de los mejores restaurantes de Santiago, Matsuri ofrece a los comensales una experiencia culinaria verdaderamente inolvidable. Su chef japonés-peruano Juan Ozaki crea platos que han ganado elogios de la crítica y los comensales. Esta Navidad, disfruta de una cena navideña al estilo Nikkei con un menú de cinco tiempos. Opción vegana disponible.

Widely regarded as one of Santiago's best restaurants, Matsuri offers diners a remarkable culinary experience. Against an innovative, design-led interior, Japanese-Peruvian chef Juan Ozaki creates dishes that have won acclaim from critics and diners alike. Enjoy Nikkei-style Christmas and New Year dinners with five-course menus.

Domingo 24 de diciembre | Terraza Matsuri | 8 PM

Sunday December 24 | Matsuri Terrace | 8 PM

\$150.000 CLP pesos por persona | \$150,000 CLP pesos per person.

Niños de 6 a 12 años: \$72.000 CLP. Hasta 5 años: gratis.

Children from 6 to 12 years old: \$72,000 CLP. Up to 5 years: free.



Cena de Navidad Matsuri

SASHIMI UNILATERAL

Sashimi de pescado blanco con costra de piel crocante
White fish sashimi with crispy skin crust

SIU MAI

Dim sum relleno de surimi de cerdo con camarones
fogoneados y glaseados con salsa teriyaki
White fish sashimi with crispy skin crust

CAUSITA

Con tartar de centolla, camarones fogoneados, palta
tatemada, chalaquita y sus salsitas olivo, passion y acevichada
*With crab tartar, grilled shrimp, tatemada avocado, chalaquita and
its olive, passion and acevichada sauces*

WAGYU SALTADO

Filete con vegetales salteados acompañado de un riso tacu
Steak with sautéed vegetables accompanied by a riso tacu

BREAD PUDDING

Leche asada y pannettone
Roasted milk and pannettone

OPCIÓN VEGANA | VEGAN OPTION

KINOKO SPRING ROLL

Spring roll frito de hongos acompañado de salsa
sweet chilli
*Fried mushroom spring roll accompanied by sauce
sweet chilli*

TEMANEGI

Cebolla cocinada en caldo de hongos acompañado de repollo de
bruselas al rescoldo y gel de hongos
*Onion cooked in mushroom broth accompanied by charred brussels
cabbage and mushroom gel*

AGEDOFU

Chicharrón de tofu napado en salsa guindara acompañado de un
tabulé de quinoa
*Tofu cracklings coated in cherry sauce accompanied by a quinoa
tabbouleh*

MO VEGAN

Cremoso de maní, bizcocho húmedo de chocolate, mousse de
chocolate al 66%, texturas de maní y chocolate
*Creamy peanut, moist chocolate sponge cake, 66% chocolate mousse,
peanut and chocolate textures*

Brunch Navidad

SENSO

Disfrute de un brunch en formato buffet con antipastos, ensaladas, quesos, fiambres, pescados y mariscos. Además, un plato de fondo a elección entre Steak frites, Costillas de cerdo, Agnolotti, Casarecce y corvina. Para finalizar, un delicioso mesón de postres y dulces. Servicio ilimitado de bebidas.

Enjoy a buffet brunch with antipasti, salads, cheeses, cold cuts, fish and seafood. In addition, a main dish of your choice between Steak frites, Pork ribs, Agnolotti, Casarecce and sea bass. To finish, a delicious dessert and sweets inn. Unlimited beverage service.

Lunes 25 de diciembre | Terraza Senso | 1a 4 PM

Monday December 25 | Senso Terrace | 1 to 4 PM

\$90.000 CLP pesos por persona | \$90,000 CLP pesos per person.

Niños: menú a la carta | Children: a la carte menu.



A fantastic night

GALA DE AÑO NUEVO

Dale la bienvenida al Nuevo Año en nuestro oasis urbano. Disfruta de un cóctel de bienvenida, una cena de cinco tiempos y una after party con barra libre y menú de traspasado hasta las 4 AM. La música en vivo durante la noche y una banda de baile para la madrugada serán las estrellas de esta velada.

Welcome in the new year in true style in a gala at our urban oasis. A welcome cocktail is followed by a five-course dinner and after-party with an open bar and late-night menu that runs until 4am. Live music and a dance band will also feature on this very special evening.

Domingo 31 de diciembre | Terraza Atrium | 8 PM

Sunday December 31 | Atrium Terrace | 8 PM

\$425.000 CLP pesos por persona | \$425,000 CLP pesos per person.

Niños de 6 a 12 años: \$72.000 CLP. Hasta 5 años: gratis.

Children from 6 to 12 years old: \$72,000 CLP. Up to 5 years: free.

Dress code: Noche de Fiesta | Cupos limitados. Fiesta en Aysén

Dress code: Party Night | Limited places. Party at Aysén



A fantastic night

CÓCTEL DE BIENVENIDA | WELCOME COCKTAIL

Centolla, pato confitado, wagyu tartar y ostras

Crab, duck confit, wagyu tartar and oysters

FOIE GRASS

Centro de gel de pera, touille dorado de cebolla

Pear gel center, golden onion touille

LANGOSTA | LOBSTER

Velouté cítrica de arvejas, zócalo de papas chilotas y aire de coral

Citrus pea velouté, chilota potato zocalo and coral air

SEA BASS

Cebolla ceniza, arroz negro, guanciale crocante y crema de lemongrass

Ash onion, black rice, crispy guanciale and lemongrass cream

WAGYU

Filete asado, topinambur, demi-glace de uva

Grilled steak, topinambur, grape demi-glace

DRAGON FRUITS

Parafit con centro de manzana caramelizada y base de chocolate

Parafit with caramelized apple center and chocolate base

TRASNOCHE | LATE NIGHT

AFTER PARTY

SALÓN AYSÉN HASTA LAS 4 AM | AYSÉN ROOM UNTIL 4 AM

Año Nuevo

SENSO

Utilizando solo los mejores productos de temporada, nuestro equipo crea platos elaborados de inspiración italiana. Los huéspedes que cen en Senso disfrutarán de un ambiente clásico con opciones de asientos en el interior y al aire libre. Este Año Nuevo celebra con una deliciosa cena de seis tiempos acompañado de vinos de nuestra carta. Opción vegana disponible.

Using only the finest seasonal produce, our talented team create elegant Italian-inspired dishes, including authentically delicious homemade pasta. Guests dining at Senso will enjoy a classic but casual setting with both indoor and alfresco seating options, perfect in the warm weather. Enjoy an unforgettable New Year dinner at Senso with six-course menus accompanied by wines of your choice from our menu. Vegan option also available.

Domingo 31 de diciembre | Terraza Senso | 8 PM

Sunday December 31st | Senso Terrace | 8 PM

\$300.000 CLP pesos por persona | \$300,000 CLP pesos per person.

Niños de 6 a 12 años: \$72.000 CLP. Hasta 5 años: gratis.

Children from 6 to 12 years old: \$72,000 CLP. Up to 5 years: free.



ACCESO A LA FIESTA DE
AÑO NUEVO POR \$150.000
CLP ADICIONALES POR
PERSONA.

*Access to the New Year's Party
for an additional \$150,000 CLP
per person.*

Año Nuevo Senzo

CAVIAR

15 gramos de caviar de oscietra MO con crocante de brioche
15 grams of MO oscietra caviar with crispy Brioche

OSOBUCO | OSSOBUCO

Pasta rellena de osobuco con de queso Asiago y pistacho
Pasta stuffed with osso buco with Asiago cheese and pistachio

LENGUADO | SOLE

A las brasas con velouté de papa apio y arvejas en mantequilla
Grilled with potato velouté, celery and peas in butter

LOMO LISO WAGYU | WAGYU LOIN

Mil hojas de papa yagana confitada con ralladura de trufa
Thousand leaves of potato yagana candied with truffle zest

GOLDEN RABBIT

Mascarpone con nucleo de guinda y crumble de nocciola
Mascarpone con nucleo de guinda y crumble de nocciola

OPCIÓN VEGANA | VEGAN OPTION

BALSÁMICO | BALSAMIC

Panacota de topinambur con caviar de Vinagre y
espuma de limón.
*Topinambur panna cotta with vinegar caviar and
Lemon's foam*

CARPACCIO

Láminas de alcachofas, muselina de aceitunas y
salsa de menta fresca
*Artichoke sheets, olive muslin and
fresh mint sauce*

CALABAZA | PUMPKIN

Pasta rellena de zapallo asado, salsa de coco y
azafrán y crocante de semillas dulces
*Pasta stuffed with roasted pumpkin, coconut sauce and
saffron and sweet seed crunch*

BERENJENA | EGGPLANT

Berenjenas asadas con aderezo de menta de yogurt y velouté
de papa apio zanahorias glaseadas
*Roasted eggplant with mint yogurt dressing and potato velouté
celery glazed carrots*

FRUTILLA | STRAWBERRY

Sorpresa de frutilla vegana
Vegan strawberry surprise

Año Nuevo

MATSURI

Reconocido como uno de los mejores restaurantes de Santiago, Matsuri ofrece a los comensales una experiencia culinaria verdaderamente inolvidable. Su chef japonés-peruano Juan Ozaki crea platos que han ganado elogios de la crítica y los comensales. Este Año Nuevo, disfruta de una cena navideña al estilo Nikkei con un menú de cinco tiempos. Opción vegana disponible.

Widely regarded as one of Santiago's best restaurants, Matsuri offers diners a remarkable culinary experience. Against an innovative, design-led interior, Japanese-Peruvian chef Juan Ozaki creates dishes that have won acclaim from critics and diners alike. Enjoy a Nikkei-style New Year dinner with five-course menus. Vegan option available.

Domingo 31 de diciembre | Terraza Matsuri | 8 PM

Sunday December 31 | Matsuri Terrace | 8 PM

\$300.000 pesos por persona | \$300,000 pesos per person.

Niños de 6 a 12 años: \$72.000 CLP. Hasta 5 años: gratis.
Children from 6 to 12 years old: \$72,000 CLP. Up to 5 years: free.



ACCESO A LA FIESTA DE
AÑO NUEVO POR \$150.000
CLP ADICIONALES POR
PERSONA.

*Access to the New Year's Party
for an additional \$150,000 CLP
per person.*

Año Nuevo Matsuri

SOBA MAKI

Maki relleno de soba, tamago, salmón y camarón furai en nori
Maki stuffed with soba, tamago, salmon, furai shrimp wrapped in nori

TIRADITO PICHANGA

Usuzukuri de Hiramasa dill con emulsión de kimchi, encurtidos de kombu, shitake, coliflor y chalaquita amelcochada
Hiramasa dill usuzukuri with kimchi emulsion, kombu pickles, shitake, cauliflower and caramelized chalaquita

PULPO | OCTOPUS

Sellado en robata japonesa acompañado de puré majado de yuca, sarsita criolla y olivos con guindones encurtidos
Sealed in Japanese robata accompanied by mashed cassava puree, Creole sarsita and olive trees with pickled guindones

GYUTATAKI WAGYU

Chaufa con puré de plátano y salsitas picantes forrado en filete fogoneado de wagyu con yema curada en mentsuyo
Chaufa with banana puree and spicy sauces covered in braised wagyu fillet with yolk cured in mentsuyo

MANZANA DORADA | GOLDEN APPLE

OPCIÓN VEGANA | VEGAN OPTION

GUNKAN

Nigiri de tartaro de verduras con shichimi togarashi
Vegetable tartare nigiri with shichimi togarashi

NASU SARADA

Berenjena frita napada en salsa guindara acompañado de ensalada de hojas verdes y dressing de cebolla
Fried eggplant covered in cherry sauce accompanied by green leaf salad and onion dressing

TOFU USUZUKURI

Tofu fogoneado y apagado en salsa anticuchera, chimichurri de huacatay puré de camote y slices de limón
Fired and extinguished tofu in anticuchera sauce, huacata chimichurri and sweet potato puree and lemon slices

CURRYFLOR

Falso Curry Nikkei de coliflor acompañado de arroz cocido al vapor, cilantro y tierra de maíz cancha
False Nikkei cauliflower curry accompanied by steamed rice, cilantro and ground corn

MANGO

Pastel de Tapicoca y coco con mango caramelizado
Tapicoca and coconut cake with caramelized mango

Brunch Año Nuevo

SENSO

Disfrute de un brunch en formato buffet con antipastos, ensaladas, quesos, fiambres, pescados y mariscos. Además, un plato de fondo a elección entre Steak frites, Costillas de cerdo, Agnolotti, Casarecce y corvina. Para finalizar, un delicioso mesón de postres y dulces. Servicio ilimitado de bebidas.

Enjoy a buffet brunch with antipasti, salads, cheeses, cold cuts, fish and seafood. In addition, a main dish of your choice between Steak frites, Pork ribs, Agnolotti, Casarecce and sea bass. To finish, a delicious dessert and sweets inn. Unlimited beverage service.

Lunes 1 de enero | Terraza Senso | 1a 4 PM

Monday January 1st | Senso Terrace | 1 to 4 PM

\$90.000 CLP pesos por persona | \$90,000 CLP pesos per person.

Niños: menú a la carta | Children: a la carte menu.





MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

PARA RESERVAS Y MAYOR INFORMACIÓN:

RESERVATIONS AND MORE INFORMATION:

+56 2 2950 3088

mostg-reservations@mohg.com



[@mo_santiago](https://www.instagram.com/mo_santiago)



[facebook.com/mandarinorientalsantiago](https://www.facebook.com/mandarinorientalsantiago)