



Cena Navideña
Gala de Año Nuevo
Agenda Festiva
Plan Season Sparkle
Brunch Festivos

*Christmas Dinner
New Year's Eve Gala
Festive Agenda
Season Sparkle Offer
Festive Brunches*

Festive Season

ESPAÑOL · ENGLISH

Cena de Navidad

La magia de la Navidad llega a Mandarin Oriental, Santiago, donde cada detalle ha sido pensado para ofrecer una experiencia inolvidable. Desde actividades para toda la familia hasta exquisitas opciones gastronómicas, le invitamos a disfrutar de momentos únicos para celebrar y compartir la alegría de las fiestas.



Feliz Navidad

menú cena

AMUSE BOUCHE

FOIE

Bombón de foie con confitura de chirimoya y naranja, cristales de sal y cacao
Montes Angel Brut, Blanc de Noirs, Valle de Zapallar, Chile

CENTOLLA

Pierna de centolla a la mantequilla tostada en salsa de coco y lemongrass
Haras de Pirque, Albalara, Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

CODORNIZ

Pechuga de codorniz con agnolotti de hongos, oporto y morillas
Lapostolle Le Rosé, Valle de Colchagua, Apalta, Chile

MERO

Pesca grillada con espárragos, arvejas ahumadas, huevas de salmón fresco y cremoso de puerro
Garcés Silva Amayna, Pinot Noir, Valle de San Antonio Leyda

FILETE ANGUS

A la grilla con muselina de papa apio asada y hortalizas de nuestro huerto
Manso de Velasco Old Vines, Cabernet Sauvignon, Valle de Curicó Chile

FRUTILLA

Esfera con tonos de balsámico y albahaca

PISTACCIO

Tarta de pistacho italiano con helado de frambuesa
Pommery Brut Royal, Champagne, Francia

RESERVE AQUÍ

Navidad en Matsuri

Para los amantes de la cocina *nikkei*, una alternativa menos tradicional para celebrar la Navidad. Sumérjase en la fusión de sabores con nuestro exclusivo menú diseñado especialmente para esta nochebuena.

MATSURI

CENA DE NAVIDAD

Disfrute de un delicioso menú Nikkei de cinco tiempos acompañado por vinos seleccionados

MARTES 24 DE DICIEMBRE | 8 PM



MÁS INFO Y RESERVAS
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM



MATSURI

CENA DE NAVIDAD

OTOSHI

Nigiri de ostión gratinado con miel trufada
Montes Angel Brut, Blanc de Noirs, Valle de Zapallar, Chile

CORVINA

Tiradito con láminas de naranja fresca, palta tatemada y rocoto
Haras de Pirque Albaclara, Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

CERDO

Chicharroncito de pork belly con puré de camote y chalaquita al huacatay
Viñedos de Alcohuaz, VDA 7, Red Blend, Valle del Elqui, Chile

ANGUS

Asado de tira braseado 16 horas con espuma de papa amarilla y espárragos grillados
Viñedos de Alcohuaz, RHU, Red Blend, Valle del Elqui, Chile

TURRÓN

Postre típico peruano acompañado de helado de caramelo y anís finalizado con hojas de higo
Pommery Brut Royal, Champagne, Francia

Valor por persona:

\$170.000 CLP IVA incluido

Niños de 5 a 12 años: \$72.000. Hasta 5 años: Liberado

RESERVE AQUÍ

Feliz Navidad

Disfrute de un Brunch especial de Navidad para celebrar en familia en un ambiente cálido y festivo

MIÉRCOLES 25 DE DICIEMBRE
1:30 a 4:30 PM | SENSO

Valor por persona: \$90.000
Niños de 5 a 12 años: \$45.000
Hasta 5 años: Liberado

*Opción de menú de niños disponible**

MÁS INFO Y RESERVAS
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM




Brunch

Disfrute el 25 de diciembre con una exquisita selección de pastas, mariscos e irresistibles postres para celebrar en compañía de su familia y seres queridos.

Feliz Navidad

menú brunch

ANTIPASTO

Variedad de fiambres y quesos italianos
Vegetales encurtidos
Panes artesanales
Diferentes entradas italianas

VEGETARIANO

Variedad de productos vegetarianos y veganos

WHOLE ROASTED

Productos rostizados y a la parrilla:
Pavos, costillas de res, piernil de cerdo, pierna de cordero y salmón chileno

PAELLA

Al estilo Valenciano con mariscos y pollo

PASTAS

Dos variedades de pasta y un risotto terminado en vivo

DEL MAR

Variedad de mariscos crudos: ostras, ostiones, camarones y especialidades de Matsuri

MESA DE POSTRES

Inspirada en la Navidad

RESERVE AQUÍ



Season's Sparkle

Disfrute de una estadía con un programa festivo lleno de actividades temáticas y experiencias gastronómicas. Ubicado en el corazón de Las Condes, Mandarin Oriental, Santiago es ideal para aprovechar al máximo el buen clima y relajarse en nuestros hermosos jardines y piscina estilo laguna.

Plan Season's Sparkle

Incluye:

- Desayuno buffet para dos personas en SENSO.
- Dulce temático de La Boutique como amabilidad de bienvenida.
- Una clase de coctelería festiva en Bar Origen (previa reserva con 24 horas de anticipación).
- El programa *Season's Sparkle* también contempla una agenda festiva con eventos especiales. Consultar en Concierge.
- Beneficios adicionales al ingresar o unirse a Fans of M.O.

DESDE USD 329 + IVA

*Válido del 1 de diciembre de 2024 al 5 de enero de 2025, sujeto a disponibilidad.

RESERVE AQUÍ

Agenda festiva



5 de Diciembre · 7 PM
Encendido árbol de Navidad



5 de Diciembre · 8 PM
Presentación de coro musical



10 de Diciembre · 7 PM
Taller de coronas navideñas



17 de Diciembre · 5 PM
Cuentacuentos navideños



17 de Diciembre · 7 PM
Degustación festiva junto a Nespresso



19 de Diciembre · 8 PM
Presentación de ballet Cascanueces



23 de Diciembre · 5 PM
Taller de galletas navideñas para niños



25 de Diciembre · 1 PM
Brunch de Navidad

¡La Navidad llegó a M.O. Santiago! No es necesario ser huésped para disfrutar de nuestras actividades navideñas. Consulte a nuestro equipo de ConciERGE para conocer el calendario de eventos y participar según disponibilidad.

[CONSULTE AQUÍ](#)



— 2025 —

A FANTASTIC N I G H T

New Year's Extravaganza

CELEBRE EL AÑO NUEVO
EN MANDARIN ORIENTAL, SANTIAGO

A FANTASTIC N I G H T

Una noche inolvidable para festejar
el comienzo del nuevo año

MARTES 31 DE DICIEMBRE
8 PM · TERRAZA ATRIUM

Cocktail de bienvenida
Cena de cinco tiempos
After party con barra abierta
Menú de traspasnoche

*Dress code: Noche de gala y brillos
Cupos limitados**



MÁS INFO Y RESERVAS
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM

Viva una experiencia única y dele la bienvenida al 2025 al estilo M.O. Nuestra cena de gala con posterior fiesta incluye: cocktail de bienvenida, cena de cinco tiempos maridada con vino seleccionados, acceso al After Party con barra abierta y menú de traspasnoche.

A FANTASTIC N I G H T

Menú Gala

COCKTAIL DE BIENVENIDA
Estación de ostras y caviar
Veuve Cliquot Yellow Label, Champagne, Francia

HIRAMASA
Cebollín, ají amarillo, salsa de tamarindo y sésamo
Haras de Pirque, Albaclara, Sauvignon Blanc, Valle de San Antino, Chile

WAGYU Y TUÉTANO
Tartar de wagyu y tuétano asado con papa crujiente, yema, mostaza y alioli
Lapostolle Le Rosé, Valle de Colchagua, Apalta, Chile

VIEIRAS
En mantequilla avellanada, fondo de res, chalotas y vino blanco con lemongrass
Montes Outer limits, Red Blend, Valle de Colchagua, Apalta, Chile

WAGYU
Con papas fondant, topinambur, zanahorias, uvas y carménère
Manso de Velasco Old Vines, Cabernet Sauvignon, Valle de Curicó, Chile

LYCHEE & FRAMBUESA
Esfera dulce con esencia de rosas
Veuve Cliquot Yellow Label, Champagne, Francia

After Party
Salón Aysén | Hasta las 4 AM

Valor p/p: \$570.000 CLP (IVA incluido)

Año Nuevo en M.O.

RESERVE AQUÍ

Año Nuevo en Senso

Disfrute de una inolvidable cena de Año Nuevo de seis tiempos acompañada de vinos seleccionados de la carta. Nuestro equipo culinario, utilizando solo los mejores productos de temporada, presentará elegantes platos de inspiración italiana, incluyendo pasta casera auténticamente deliciosa.

La compra de esta cena no incluye acceso al *After Party*. Puede adquirir su entrada [aquí](#).

VALOR POR PERSONA
\$375.000 CLP

Niños de 5 a 12 años: \$90.000 | Hasta 5 años: Liberado



AÑO NUEVO

CENA SENSO

AMUSE BOUCHE

CAVIAR

Bocadillo de creme de coliflor, huevo y caviar
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia

TORTELLINI

Pasta rellena de taleggio ahumado, consomé de hongos y trufa negra chilena
Garcés Silva Amayna, Garden White Blend, Valle de San Antonio, Leyda

CORVINA

Pesca blanca confitada con crocante de maíz dulce y pistacho, salsa de vino barolo y chocolate
Montes Outer Limits, Red Blend, Valle de Colchagua, Apalta, Chile

LOMO LISO WAGYU

Con chalotas confitadas y crocantes en salsa de pimienta verde encurtida
Manso de Velasco Old Vines, Cabernet Sauvignon, Valle de Curicó, Chile

DURAZNO & DULCEY

Texturas de durazno con biscuit de coco finalizado con dulcey
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia

RESERVE AQUÍ



senso

CENA DE AÑO NUEVO

Celebra la llegada del 2025 con los sabores italianos de Senso

MARTES 31 DE DICIEMBRE

8 PM | SENSO

MÁS INFO Y RESERVAS
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM

MATSURI

— CENA DE AÑO NUEVO —

*Celebra la llegada del 2025
con los sabores Nikkei de Matsuri*

Año Nuevo en Matsuri

Considerado por muchos como uno de los mejores restaurantes de Santiago, Matsuri ofrece a sus comensales una experiencia culinaria extraordinaria. Disfrute de una deliciosa cena de Año Nuevo al estilo *nikkei* con un original menú de seis tiempos.

La compra de esta cena no incluye acceso al *After Party*. Puede adquirir su entrada [aquí](#).

VALOR POR PERSONA
\$375.000 CLP

Niños de 5 a 12 años: \$90.000 | Hasta 5 años: Liberado

MATSURI

— CENA DE AÑO NUEVO —

OTOSHI

Nori y cangrejo

Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia

SALMÓN

Tiradito, ají amarillo ahumado, naranja, maracuyá y betarraga

La Causa Naranja, Valle de Itata, Chile

CHORO MALTÓN

Anticuchera miso y tenkasu

Garcés Silva Amayna, Garden White Blend, Valle de San Antonio, Leyda

WAGYU

Papa chilota, shitake y demi-glace

Viñedos Alcohuz RHU, Red Blend, Valle del Elqui, Chile

MATCHA

Charlotte de matcha con textura de moras

Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia

MARTES 31 DE DICIEMBRE
8 PM | MATSURI



MÁS INFO Y RESERVAS
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM



RESERVE AQUÍ

Brunch 1 de enero

Disfrute el primer brunch del año con una variedad de antipastos, mariscos y opciones vegetarianas para celebrar el inicio de 2025.

Año Nuevo

Disfrute de un Brunch especial de Año Nuevo con un delicioso buffet para empezar el año de la mejor manera

MIÉRCOLES 1 DE ENERO

1:30 a 4:30 PM | SENSO

Valor por persona: \$90.000
Niños de 5 a 12 años: \$45.000
Hasta 5 años: Liberado

*Opción de menú de niños disponible**



MÁS INFO Y RESERVAS
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM



AÑO NUEVO

MENÚ BRUNCH

ANTIPASTO

Variedad de fiambres y quesos italianos
Vegetales encurtidos
Panes artesanales
Diferentes entradas italianas

VEGETARIANO

Variedad de productos vegetarianos y veganos

WHOLE ROASTED

Productos rostizados y a la parrilla:
Pavos, costillas de res, piernil de cerdo, pierna de cordero y salmón chileno

PAELLA

Al estilo Valenciano con mariscos y pollo

PASTAS

Dos variedades de pasta y un risotto terminado en vivo

DEL MAR

Variedad de mariscos crudos: ostras, ostiones, camarones y especialidades de Matsuri

MESA DE POSTRES

Para continuar la celebración

RESERVE AQUÍ

Christmas Dinner

The magic of Christmas comes to Mandarin Oriental, Santiago, where every detail has been designed to create an unforgettable experience. From enchanting family activities for the whole family to exquisite culinary options, we invite to celebrate and share the joy of this special season.



Merry Christmas

Enjoy a delicious **Christmas Dinner** with a six-course menu accompanied by outstanding selected wines

TUESDAY, DECEMBER 24TH
8 PM | SENSO

Price per person: \$220.000
Kids from 5 to 12: \$72.000
Up to 5 years: Free

*Vegan menu option available**

MORE INFORMATION
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM

Merry Christmas

dinner menu

AMUSE BOUCHE

FOIE

Foie bonbon with cherimoya and orange jam, salt crystals and cacao
Montes Angel Brut, Blanc de Noirs, Zapallar Valley, Chile

CENTOLLA

King crab leg with toasted butter in coconut and lemongrass sauce
Haras de Pirque, Albalara, Sauvignon Blanc, Leyda Valley, Chile

CODORNIZ

Quail breast with mushroom agnolotti, port wine and morels
Lapostolle Le Rosé, Colchagua Valley, Apalta, Chile

MERO

Grilled catch with asparagus, smoked peas, fresh salmon roe and leek cream
Garcés Silva Amayna, Pinot Noir, San Antonio Leyda Valley

FILETE ANGUS

Grilled Angus fillet with roasted celery root potato mousseline and vegetables of our garden
Manso de Velasco Old Vines, Cabernet Sauvignon, Curicó Valley, Chile

FRUTILLA

Strawberry sphere with balsamic and basil tones

PISTACCIO

Italian pistachio tart with raspberry ice cream
Pommery Brut Royal, Champagne, France

[BOOK HERE](#)

Christmas at Matsuri

For *nikkei* cuisine lovers, a less traditional way to celebrate Christmas. Immerse yourself in a fusion of flavours with our exclusive Christmas Eve menu.

MATSURI

CHRISTMAS DINNER

Enjoy a delicious five-course Nikkei menu accompanied by selected wines

TUESDAY, DECEMBER 24TH | 8 PM



MORE INFORMATION
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM



MATSURI

CHRISTMAS DINNER

OTOSHI

Gratinated scallop nigiri with truffled honey
Montes Angel Brut, Blanc de Noirs, Zapallar Valley, Chile

CORVINA

Tiradito with slices of fresh orange, roasted avocado and rocoto
Haras de Pirque Albaclara, Sauvignon Blanc, Leyda Valley, Chile

PORK

Crispy pork belly with sweet potato purée and chalaquita with huacatay
Viñedos de Alcohuaz, VDA 7, Red Blend, Elqui Valley, Chile

ANGUS

16-hour braised short rib with yellow potato foam and grilled asparagus
Viñedos de Alcohuaz, RHU, Red Blend, Elqui Valley, Chile

TURRÓN

Traditional Peruvian nougat with caramel and anise ice cream finished with fig leaves
Pommery Brut Royal, Champagne, France

Price per person:

\$170.000 CLP VAT included

Kids from 5 to 12: \$72.000. Up to 5 years: Free

[BOOK HERE](#)

Merry Christmas

Enjoy a special Christmas Brunch to celebrate with family a warm and festive moment

WEDNESDAY, DECEMBER 25TH
1:30 to 4:30 PM | SENSO

Price per person: \$90,000
Kids from 5 to 12: \$45,000
Up to 5 years: Free

*Kids menu available**

MORE INFORMATION
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM




Brunch

Celebrate December 25th with your family and loved ones. Enjoy an exquisite selection of pasta, seafood and irresistible desserts.

Merry Christmas

brunch menu

ANTIPASTO

Variety of Italian cold cuts and cheeses
Pickled vegetables
Artisanal breads
Assorted Italian appetizers

VEGETARIAN

Selection of vegetarian and vegan products

WHOLE ROASTED

Roasted and grilled items: turkey, beef ribs, pork leg, lamb leg and Chilean salmon

PAELLA

Valencian-style with seafood and chicken

PASTAS

Two varieties of pasta and a live-prepared risotto

FROM THE SEA

Selection of raw seafood: oysters, scallops, shrimp and Matsuri specialties

DESSERT TABLE

Inspired by Christmas



[BOOK HERE](#)



Season's Sparkle

Enjoy an exciting stay with a festive programme full of themed activities and unique dining experiences. Make the most of the good weather and relax in our beautiful gardens and lagoon-style swimming pool in the heart of Las Condes.

Season's Sparkle Offer

Includes:

- Buffet breakfast for two at SENSO.
- Themed sweet treat from La Boutique as a welcome amenity.
- A festive cocktail class at Bar Origen (with a reservation made 24 hours in advance).
- The *Season's Sparkle* offer also includes a festive agenda with special events.
- Additional benefits when joining or becoming a member of Fans of M.O.

FROM USD 329 + VAT

*Valid from December 1, 2024 to January 5, 2025
subject to availability

BOOK HERE

Festive Agenda



December 5th · 7 PM
Christmas Tree Lighting



December 5th · 8 PM
Christmas Musical Choir



December 10th · 7 PM
Festive Wreath Workshop



December 17th · 5 PM
Magical Storytelling



December 17th · 7 PM
Spices and Flavors
with Nespresso



December 19th · 8 PM
Nutcracker Ballet Performance



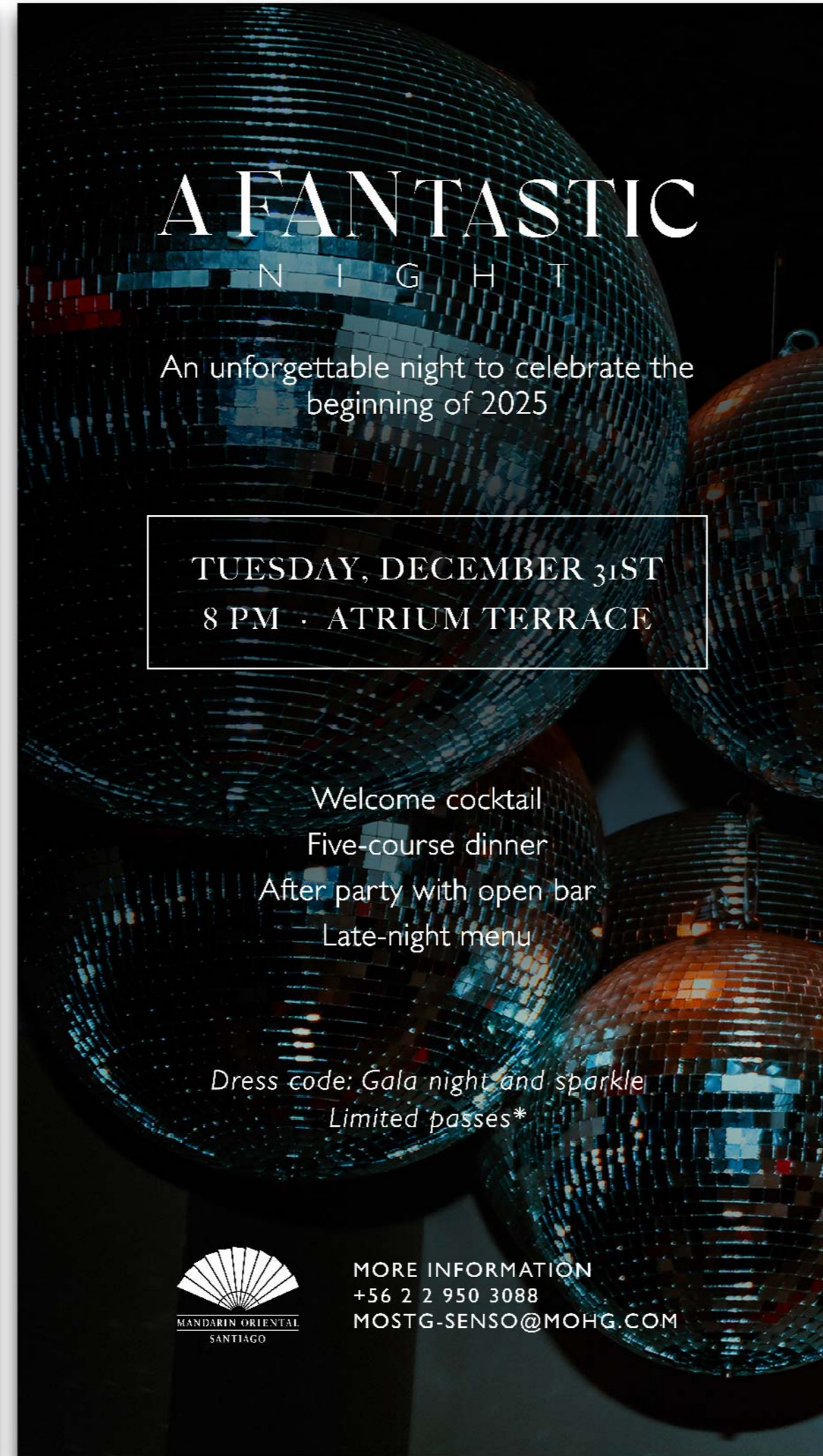
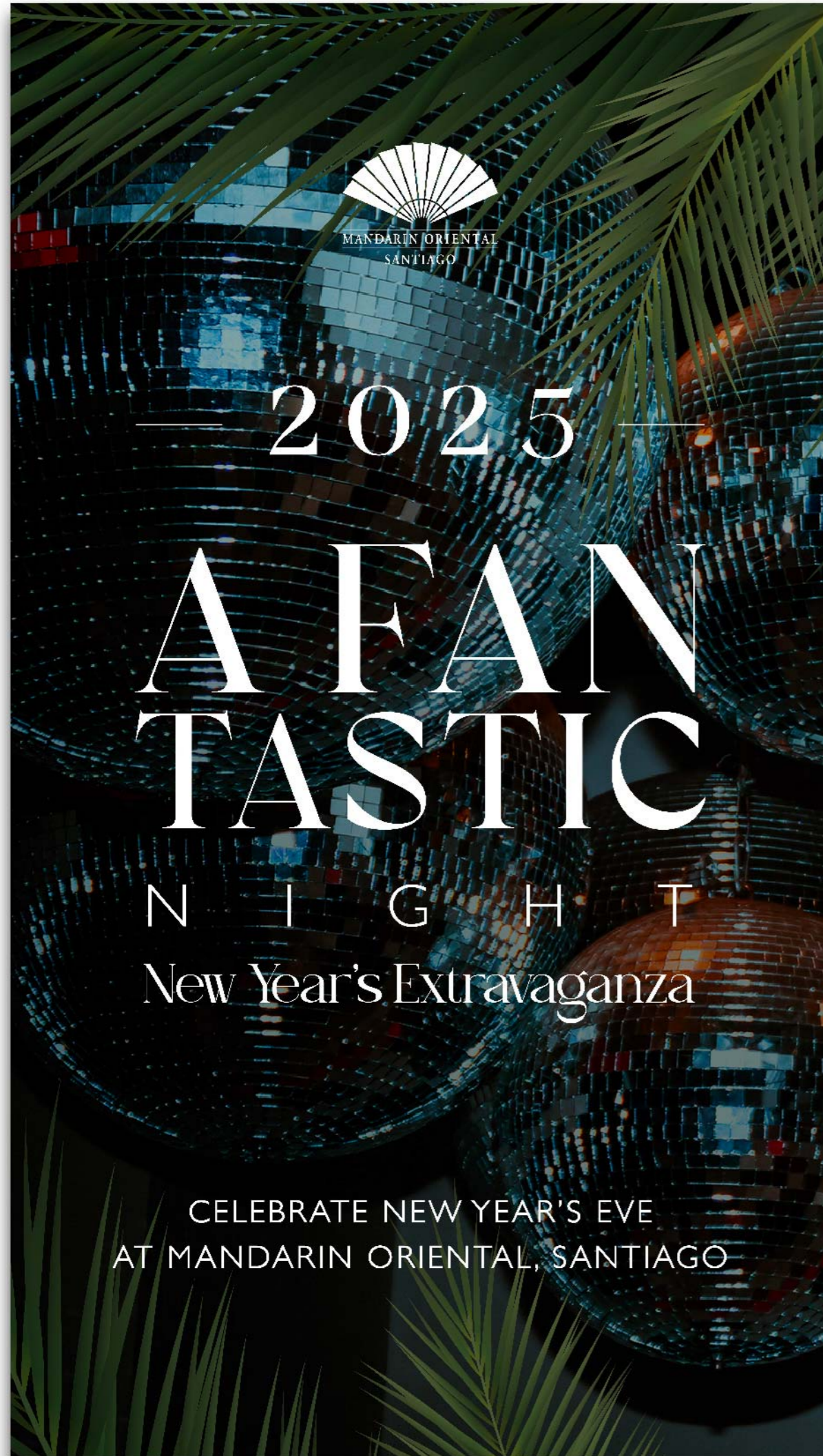
December 23rd · 5 PM
Ginger Cookies Fever



December 25th · 1 PM
Christmas Brunch

Christmas is here at M.O. Santiago! You don't have to be a guest to enjoy our Christmas activities. Ask our Concierge team for the calendar of events and join in according to availability.

[ENQUIRE HERE](#)



Live a unique experience and welcome 2025 in M.O. style. The Gala Dinner includes: welcome cocktail, five-course dinner paired with selected wines, access to the *After Party* with open bar and late night menu.

A FANTASTIC NIGHT

Gala Menu

WELCOME COCKTAIL

Oyster and caviar station
Veuve Clicquot Yellow Label, Champagne, France

HIRAMASA

Chives, yellow chili, tamarind sauce and sesame
Haras de Pirque, Albaclara, Sauvignon Blanc, San Antonio Valley, Chile

WAGYU Y TUÉTANO

Wagyu tartare and roasted marrow with crispy potato, egg yolk, mustard and aioli
Lapostolle Le Rosé, Colchagua Valley, Apalta, Chile

VIEIRAS

In hazelnut butter, beef jus, shallots and white wine with lemongrass
Montes Outer Limits, Red Blend, Colchagua Valley, Apalta, Chile

WAGYU

With fondant potatoes, sunroots, carrots, grapes and carménère
Manso de Velasco Old Vines, Cabernet Sauvignon, Curicó Valley, Chile

LYCHEE & FRAMBUESA

Lychee and sweet raspberry sphere with rose essence
Veuve Clicquot Yellow Label, Champagne, France

After Party

Aysén Ballroom | Until 4 AM

Price p/p: \$570.000 CLP (VAT included)

New Years at M.O.

BOOK HERE

New Years at Senso

Enjoy an unforgettable six-course New Year's Eve dinner accompanied by selected wines from our menu. Our culinary team, using only the finest seasonal produce, will present elegant Italian-inspired dishes, including authentically delicious homemade pasta.

Access to the *After Party* is not included with the purchase of this dinner. You can buy your ticket [here](#).

PRICE PER PERSON
\$375.000 CLP

Kids from 5 to 12: \$90.000 | Up to 5 years: Free



NEW YEAR'S EVE

DINNER AT SENSO

AMUSE BOUCHE

CAVIAR
Cauliflower cream bite, egg, and caviar
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, France

TORTELLINI

Taleggio-filled pasta with mushroom consommé and Chilean black truffle
Garcés Silva Amayna, Garden White Blend, San Antonio Valley, Leyda

CORVINA

Confit white fish with sweet corn and pistachio crisp, barolo wine and chocolate sauce
Montes Outer Limits, Red Blend, Colchagua Valley, Apalta, Chile

WAGYU SIRLOIN

With confit and crispy shallots in pickled green pepper sauce
Manso de Velasco Old Vines, Cabernet Sauvignon, Curicó Valley, Chile

PEACH & DULCEY

Peach textures with coconut biscuit finished with dulcey
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, France

BOOK HERE



senso

NEW YEARS DINNER

Celebrate the arrival of 2025 with
the Italian flavours of Senso

TUESDAY, DECEMBER 31ST
8 PM | SENSO

MORE INFORMATION
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM

MATSURI

— NEW YEARS DINNER —

*Celebrate the arrival of 2025 with
the nikkei flavours of Matsuri*

TUESDAY, DECEMBER 31ST
8 PM | MATSURI



MORE INFORMATION
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM

New Years at Matsuri

Considered by many to be one of the best restaurants in Santiago, Matsuri offers guests an exceptional culinary experience. Enjoy a delicious *nikkei*-style New Year's Eve dinner with an original six-course menu.

Access to the *After Party* is not included in the purchase of this dinner. You can buy your ticket [here](#).

PRICE PER PERSON

\$375.000 CLP

Kids from 5 to 12: \$90.000 | Up to 5 years: Free



MATSURI

NEW YEARS DINNER

OTOSHI

Nori and crab
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, France

SALMON

Tiradito with smoked ají amarillo, orange, passion fruit and beetroot
La Causa Naranja, Itata Valley, Chile

CHORO MALTÓN

Miso anticuchera and tenkasu
Garcés Silva Amayna, Garden White Blend, San Antonio Valley, Leyda

WAGYU

Chilota potato, shiitake and demi-glace
Viñedos Alcohuz RHU, Red Blend, Elqui Valley, Chile

MATCHA

Matcha charlotte with blackberry textures
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, France

BOOK HERE

New Year

Enjoy a special New Year Brunch with a delicious buffet to start the year in the best way

WEDNESDAY, JANUARY 1 ST
1:30 to 4:30 PM | SENSO

Price per person: \$90.000
Kids from 5 to 12: \$45.000
Up to 5 years: Free

*Kids menu available**



MORE INFORMATION
+56 2 2 950 3088
MOSTG-SENSO@MOHG.COM

January 1st Brunch

Enjoy the first brunch of the year with a variety of antipasti, seafood, vegetarian options and more. Get ready to celebrate the beginning of 2025.



NEW YEAR'S EVE

BRUNCH MENU

ANTIPASTO

Variety of Italian cold cuts and cheeses
Pickled vegetables
Artisanal breads
Assorted Italian appetizers

VEGETARIAN

Selection of vegetarian and vegan products

WHOLE ROASTED

Roasted and grilled items: turkey, beef ribs, pork leg, lamb leg and Chilean salmon

PAELLA

Valencian-style with seafood and chicken

PASTAS

Two varieties of pasta and a live-prepared risotto

FROM THE SEA

Selection of raw seafood: oysters, scallops, shrimp and Matsuri specialties

DESSERT TABLE

To continue celebrating

BOOK HERE



[mandarinoriental.com/santiago](https://www.mandarinoriental.com/santiago)

+56 2 2950 3088 | mostg-info@mohg.com

Av. Presidente Kennedy 4601, Las Condes
Santiago de Chile