MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

MATSURI

SUSHI & SASHIMI

FUTO MAKI *Salmón, camarón furai, palta, queso crema, parmesano gratinado y salsa chili passion.* $13.900
Salmon, furai prawn, avocado, cream cheese, grilled parmesan cheese, chives, and passionfruit chili sauce.

KANI MAKI *Camarón y palta envuelto en mix de sésamo, tartar de centolla y salteado con mantequilla de coral de camarones.* $14.900
Spider crab tartar, prawns, and avocado wrapped in sesame mix with prawn´s butter sauce.

HOTATE MAKI *Camarón y palta con topping de ostión, mantequilla de coral al limón chimonita y queso parmesano gratinado acompañado de mantequilla de coral.* $14.900
Prawns and avocado with scallops topping, "chimonita" sauce and parmesan cheese.

SPECIAL MAKI *Camarón furai, palta, queso crema, envuelto en salmón con topping de puré de plátano glaseado al limón, salsa acevichada y emulsión estable de ají Amarillo y quinoa crocante.* $13.900
Furai prawn, avocado, and cream cheese wrapped in salmon with lemon-glazed sweet potato purée.

SPACY MAGURO MAKI *Tartar de atún picante y palta con topping de nabo y ají Amarillo encurtido.* $14.900
Spicy tuna tartar and avocado, with turnip and yellow pepper topping.

ANTICUMAKI *Camarón Furai, palta, ají amarillo, envuelto en filete de vacuno sopleteado con sala anticuchera y sombrero de puré de camote.* $13.900
Furai prawn, yellow pepper wrapped in grilled beef steak, "anticuchera" sauce and sweet potato purée

SASHIMI MIXTO *Pescado y mariscos para untar con soya y wasabi.* $15.900
Fish slices and seafood with soy sauce and wasabi.

CEVICHE Y TIRADITOS

TIRADITO PASSION *Usuzukuri de salmón con salsa passion y parmesano gratinado.* $17.900
Salmon usuzukuri with passion fruit sauce and parmesan gratin.

TIRADITO INKAREVOLUTION *Usuzukuri de pescado blanco, emulsión estable de rocoto, puré de plátano caramelizado al limón y tartar andino con quinoa crocante.* $17.900
White fish usuzukuri, emulsion of rocoto, banana purée caramelized with lemon, and "andino" tartar with crispy quinoa.

TIRADITO TAKO ANTICUCHERO *Usuzukuri de pulpo con salsa anticuchera, puré de camote, slice de limón, emulsión de huacatay, emulsión estable de ají amarillo y cancha.* $17.900
Octopus Usuzukuri with "anticuchera" sauce, sweet ppotato purée, lemon slice, huacatay emulsion, yellow pepper emulsion and cancha.

CEVICHE CLÁSICO *Pescado blanco y mariscos chilenos con "leche de tigre", cebolla morada, cancha y puré de camote.* $18.900
White fish and Chilean seafood with Tiger´s milk, purple onion, cancha, and sweet potato purée.

CEVICHE MIXTO *Pescado blanco y mariscos chilenos con su leche de tigre, cancha y puré de camote.* $17.900
White fish and Chilean seafood with Tiger´s milk, red onion, cancha, and sweet potato purée.

CEVICHE FOGONEADO *Pescado blanco en pasta de ají Amarillo y ajo confitado, fogoneado y montado con su clásica leche de tigre.* $17.900
White fish in yellow pepper paste and garlic confit, and classic Tiger´s milk.

CEVICHE WASABI *Pescado blanco, pepino, cebollín, masago y sésamo negro en su leche de tigre al wasabi.* $17.900
White fish, cucumber, chives, masago, black sesame, and wasabi flavored Tiger´s milk.

CHEF'S POKE BOWL *Arroz de sushi tatemado, sashimi mixto, salsas y crocancias.* $22.900
Sushi rice, sashimi mix, and sauces.

ON FIRE

CHICHARRONCITO TAKO *Chicharrón de pulpo con chilli crunch dulce, emulsión estable de rocoto y nabo encurtido.* $17.900
Octopus with sweet chili crunch, rocoto, and pickled turnip.

CAMARÓN MATSURI *Camarón furai en salsa dinamo.* $17.900
Furai prawn with "dinamo" sweet sauce

CONCHAS AL FUEGO *Ostiones en su concha con mantequilla de coral salsa chimonita, gratinados en parmesano.* $17.900
Scallop with coral butter, leek sauce, and parmesan cheese.

ANTICUCHO DE FILETE DE VACUNO *Filete de vacuno hecho al fuego con salsa anticuchera, acompañado de papitas semilla salteadas, choclo peruano y su ajicito.* $18.900
Broiled beef fillet cooked with "anticuchera" smoky sauce, side of sauteed potatoes, Peruvian corn, and onion salad.

ANTICUCHO DE PESCADO *Pescado a elección hecho al fuego con salsa anticuchera, acompañado de papitas semilla salteadas, choclo peruano y su ajicito.* $17.900
Broiled fish cooked with "anticuchera" smoky sauce, side of sauteed potatoes, Peruvian corn, and onion salad

HOT DISHES

MISO SHIRU *Sopa de pasta miso, tofu y cebollín.* $15.900
Miso soup, tofu, and chives.

MISO RAMEN *Sopa a base de miso, pork belly, pasta ramen, verduras de estación, nitamago y aceite de ají panka.* $25.900
Miso soup, pork belly, ramen noodles, seasonal vegetables, nitamago, and chili oil.

UDON A LA HUANCAINA CON FILETE ASADO *Fideos Udon con salsa huancaína y lomo saltado.* $25.900
Udon noodle with huancaina sauce with sautéed beef.

ARROCITOZAKI *Arrocito cremoso con bisque y mantequilla de coral, terminado con sus camarones, mariscos del día y edamames fogoneados al merquén.* $25.900
Creamy rice with bisque and shrimp butter, finished with prawns and merkén flavored edamames.

CONFIT DE PATO *Pierna de pato confitado con su puré de nasu dengaku y su salsita al ají amarillo y emulsiones de color.* $29.900
Duck confit with nasu dengaku purée, and yellow pepper sauce.

TRIGOTTO DE ROCA *Trigo mote cocinado en tinta de calamar, terminado con una bisque de crustáceos, mantequilla de coral, queso parmesano, mariscos chilenos y pescado de roca.* $29.900
White fish fillet, Chilean wheat in squid ink, seafood bisque, shrimp butter and parmesan cheese.

SECO DE CARRE DE CORDERO *Costilla de cordero acompañada de puré de pallares, salsa de seco, criolla y gel de betarraga.* $29.900
Lamb ribs with pallares beans purée, cilantro sauce, and beet gel.

TORI WAKADORI *Pechuga de pollo en salsa teriyaki acompañado de quinoto cream.* $21.900
Chicken breast in teriyaki sauce accompanied with quinoto cream.

PLATO DEL DÍA *Dish of the day.* $20.900

GOHAN *Arroz al vapor.* $6.500
Steamed rice.

PESCADO FRITO ENTERO *(sujeto a disponibilidad) Pescado entero hecho chicharrón acompañados de sarza criolla y salsitas varias.* $29.900
Whole Fried fish with criolla salad.

VERDURAS SALTEADAS *Verduras de estación salteadas con aceite de sésamo.* $8.900
Sauteed vegetables of the season with sesame oil.

MAKI VEGANO *Vegan maki.* $12.900

DE ORIGEN LOCAL
LOCALLY AND
SOURCE CUISINE

VEGANO
VEGAN

VEGETARIANOS
VEGETARIANS

APTO PARA CELÍACOS
SUITABLE FOR CELIACS