

MATSURI

祭



Lunes, martes, miércoles y domingo | De 1 a 4:30 PM y de 6 a 10 PM
Jueves, viernes y sábado | De 1 a 4:30 PM y de 6 a 11 PM

Monday, tuesday, wednesday and sunday | From 1 to 4:30 PM and from 6 to 10 PM
Thursday, friday and saturday | From 1 to 4:30 PM and from 6 to 11 PM

TIRADITOS Y CEVICHE

-  **USUZUKURI** \$21.000
Finas láminas de Pesca Blanca, soya trufada, limón de pica.
Thin slices of White fish, truffled shoyu sauce, pica lemon.
-  **SAKE TARTAR** \$13.000
Tartar de salmón, 'leche tigre' ahumada, ikura, gel de maracuyá, chips de vegetales.
Salmon tartare, smoked 'leche de tigre', ikura, passion fruit gel, vegetable chips.
-  **TIRADITO PASSION** \$22.900
 Usuzukuri de salmón, salsa passion, parmesano gratinado.
Salmon usuzukuri, passion sauce, gratin parmesan.
- TIRADITO PESCA BLANCA** \$14.000
Tataki pesca blanca, erizo, 'leche de tigre', crocante de ajo.
White fish tataki, sea urchin, 'leche de tigre', crispy garlic.
- CEVICHE NIKKEI** \$18.000
Trucha, 'leche de tigre' de tamarindo, sésamo, cebollín fresco.
Trout, tamarindo 'leche de tigre', sesame, fresh chives.
-  **CEVICHE CLÁSICO** \$20.000
Pesca del día, 'leche de tigre', chicharrones de pulpo, camote, canchita peruana.
Catch of the day, 'leche de tigre', octopus cracklings, sweet potato, Peruvian canchita.
-  **MARISCAL** \$20.000
Pesca y mariscos del día, 'leche de tigre', pan brioche tostado.
Catch and seafood of the day, 'leche de tigre', brioche bread toast.

SASHIMI

-  **SASHIMI MORIWASE** \$20.000
-  Mix de cortes de pescados y mariscos frescos del día. \$27.000
Mix of fresh fish and seafood of the day.
9 cortes | 9 slices
15 cortes | 15 slices

MAKIS

-  **KANI MARACUYÁ** \$15.500
 Centolla acevichada, cebollín, camarón, salmón, gel de maracuyá.
Ceviche-Style King Crab, chives, shrimp, salmon, passion fruit gel.
- NIKU BATAYAKI** \$15.500
Camarón furai, palta, cilantro, filete de res asado con mantequilla batayaki, salsa tare, cebolla frita.
Furai shrimp, avocado, cilantro, grilled beef fillet with batayaki butter, tare sauce, fried onion.
-  **FUTOMAKI** \$15.900
 Camarón cocido, salmón, palta, pescado blanco, mayonesa de ajo picante, salsa tare, quinoa.
Cooked shrimp, salmon, avocado, white fish, spicy garlic, mayonnaise, tare sauce, quinoa.
-  **DE LOCOS** \$16.900
 Futomaki envuelto en palta tatemada, pepino, camarón cocido, tartar de locos, emulsión de yuzu.
Futomaki wrapped in tatemada avocado, cucumber, cooked shrimp, abalone tartare, yuzu emulsion.
-  **FUTO-SPICY** \$15.000
Futomaki relleno con pesca blanca, cebollín, queso crema sopleteado, palta, Katsuobushi, chalaquita, salsa de chile dulce.
Futomaki stuffed with white fish, chives, blow-torched cream chesse, avocado, Katsuobushi, 'chalaquita', sweet chili sauce.

NIGIRIS

-  **KANI TNT** \$13.900
 Gunkan relleno de centolla acevichada, gel de maracuyá, togarashi.
Gunkan stuffed with ceviche crab, passion fruit gel, togarashi.
-  **SAKE-SHOYU** \$10.500
Salmón, gel de shoyu trufado, zeste de limón.
Salmon, truffled shoyu gel, lemon zest.
- BATAYAKI** \$10.500
Filete de res sopleteado con mantequilla batayaki, salsa tare.
Beef fillet seared with batayaki butter, tare sauce.
-  **MIX DE NIGIRIS CLÁSICOS (6 UNIDADES)** \$14.000
Salmón, camarón y pesca del día.
Nigiris Mix: Salmon, shrimp and catch of the day.
- RELLENO EXTRA PARA MAKI** \$5.900
EXTRA MAKI STUFFING


OTSUMAMI (PARA COMPARTIR)

- CAUSA DE TRUCHA** \$16.000
Puré de papa y ají amarillo, trucha, aderezo de shichimi togarashi y soya, sésamo, ikura, nori.
Mashed yellow potatoes and pepper, trout, sichimi togarashi and shoyu sauce, sesame, ikura, nori.
- CAUSA DE CENTOLLA** \$17.000
Puré de papa y ají amarillo, centolla acevichada, palta, huevo de codorniz, ikura, tomate cherry.
Mashed yellow potatoes and pepper, Ceviche-Style King Crab, avocado, quail egg, ikura, cherry tomato.
- BOMBAS DE LOMO SALTADO** \$21.000
Korokes de lomo frito salteado, espuma de papas nativas.
Fried sautéed beef korokes, native potatoes foam.
- KUSHIYAKI DE SHIROMI** \$21.900
Brochetas de pesca del día a la parrilla, salsa anticuchera de ají amarillo, papas nativas fritas, criollita y choclito peruano.
Grilled 'catch of the day' skewers, yellow chilli anticuchera sauce, native fried potatoes, criollita, peruvian corn.
- PIZZA MATSURI** \$18.900
Tortilla de trigo, tartar de bonito, palta, salsa chipotle, salsa trufada de sésamo, caviar de oscietra.
Wheat tortilla, bonito tartare, avocado, chipotle sauce, truffled sesame sauce, oscietra caviar.
- SHIROMI BURGER** \$16.900
Smash de pescado blanco, cebollín, ajo, jengibre, queso cheddar, tomate, lechuga, salsa tártara, pan brioche, mantequilla batayaki.
White fish smash, chives, garlic, ginger, cheddar cheese, tomato, lettuce, tartare sauce, homemade brioche bread, batayaki butter.
- CAMARONES AL PIL-PIL** \$17.900
Camarones salteados, mantequilla, rocoto, ajo frito, tostadas de pan brioche.
Shrimp sautéed, butter, rocoto, fried garlic, brioche bread toast.
- TORI KARAGE** \$12.900
Pollo frito al estilo broaster merkén ahumado, salsa agridulce de ajo picante, zeste de limón.
Fried and smoked broaster chicken, spicy garlic sweet & sour sauce, lemon zest.
- CAMARÓN MATSURI** \$20.900
Camarones furai cubiertos con salsa dínamo.
Furai shrimps covered with dynamo sauce.
- SIU-MAI** \$14.900
Dumpling relleno de pulled pork misoyaki, emulsión de ají amarillo.
Dumpling filled with misoyaki pulled pork, yellow chili emulsion.
- KATSUSANDO** \$17.500
Filete Angus, mayonesa, mostaza Dijon, cebolla caramelizada, pan de papa, cebollín, mantequilla batayaki.
Angus steak, mayonnaise, mustard, caramelized onion, potato bread, spring onion, batayaki butter.







FONDOS

-  **EBI-SOBA** \$15.900
Sopa de camarones con fideos soba, pak choi, camarones de roca fritos.
Shrimp soup with soba noodles, pak choi, fried rock shrimp.
- LOMO SALTADO** \$35.900
Carne salteada con verduras, arroz blanco, papas fritas.
Sautéed meat and vegetables, rice, fried potatoes.
- TIRADITO DE PATO YAKINIKU** \$17.900
Magret de pato a la parrilla, salsa yakiniku, puré de miso, chalaquita, mayonesa de ají amarillo, sésamo negro.
Grilled duck magret, yakiniku sauce, miso puree, chalaquita, yellow chili mayonnaise, black sesame.
-  **ARROZ CON MARISCOS** \$25.000
Arroz meloso, ají amarillo, calamar, pulpo, camarón, ostiones frescos, edamame, ensaladita criolla.
Sticky rice, yellow chilli, squid, octopus, shrimp, fresh oysters, edamame, Creole salad.
- TAKO CHIMICHURRI** \$22.000
Pulpo a la parrilla, chimichurri, espuma de papitas nativas, olivas moradas.
Grilled octopus, chimichurri, native potatoes foam, purple olives.

VEGAN

-  **TEMPURA** \$12.500
Vegetales tempurizados, salsa tare, chalaca cítrica, ajo picante.
Vegetables tempurized, Tare sauce, citric chalaca, spicy garlic.
-  **BERENJENA FURAI** \$13.000
Asada, aceite de sésamo, mix de hojas verdes, tomates confitados, quinoa frita.
Roasted eggplant, sesame oil, mixed green leaves, tomatoes confit, fried quinoa.
-  **MISO SHIRU** \$12.900
Clásica sopa japonesa, tofu, cebollín.
Classic japanese soup, tofu, chives.
-  **MAKI VEGANO** \$14.900
Palta tempura, ají amarillo, pimentón asado, quinoa, salsa de ají amarillo, gel de chicha morada.
Tempura avocado, yellow chili, roasted paprika, quinoa, yellow chili sauce, gel of chicha morada.
-  **CEVICHE DE TOFU** \$19.900
 Tofu salteado, ajo confitado, leche de tigre clásica.
Tofu, garlic confit, classic 'leche de tigre'.

SIDES

-  **GOHAN** \$8.000
 Arroz cocinado al vapor.
Steamed rice.
-  **PAPAS NATIVAS FRITAS** \$8.000
 Mix de papas nativas fritas, salsa de ají amarillo.
Mix of fried native potatoes, yellow chili sauce.
-  **EDAMAMES** \$12.900
 Salteados en aceite de sésamo y mantequilla batayaki.
Sauteed in sesame oil and batayaki butter.


POSTRES

- PASSION NIHONSHU** \$9.900
Mousse de maracuyá y sake japonés, wasabi, crujiente de sésamo negro.
Passion fruit and japanese sake mousse, wasabi, crispy black sesame.
- PICARONES** \$11.000
Tradicional picarón frito, puré de cítricos, salsa toffee de miel tostada.
Traditional fried picarón, citrus puree, toffee sauce of toasted honey.
- HELADO DE LÚCUMA** \$5.000
Cremoso helado de vainilla fusionado con puré natural de lúcuma peruana.
Creamy vanilla bean ice cream mixed with natural peruvian lucuma puree.
-  **EXÓTICO VEGAN** \$10.500
Mousse de coco tostado, centro de piña caramelizada y bizcocho de plátano.
Toasted coconut mousse, caramelized pineapple center and banana sponge cake.

COCKTAILS

- REBORN** \$13.900
Pisco Lapostolle XO, Cordial de huesillo & Ají, Dom Benedictine.
Lapostolle XO Pisco, Dried peach & Red chili cordial, Dom Benedictine.
- YOKAN** \$17.900
Pisco Wiluf, Cordial de salvia & huacatay, top soda de sake.
Wiluf Pisco, Huacatay & Sage Cordial, Top with sake soda.
- UKIYO** \$17.900
Gin Tepaluma Maqui, chicha morada, mix de hierbas & top de tónica Schweppes.
Maqui gin Tepaluma, Chicha morada, Herbs mix & Schweppes tonic top.
- PATAGONIAN NEGRONI** \$13.900
Tra Kal, Vermouth Rosso & Campari.
Tra Kal Distilled, Rosso Vermouth & Campari.

Todos los productos del mar ofrecidos en Mandarin Oriental, Santiago cumplen con las normativas vigentes y sustentables 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 LOCALLY AND SOURCE CUISINE
-  LIVIANO LIGHT
-  VEGETARIANOS VEGETARIANS
-  VEGANO VEGAN
-  APTO PARA CELIACOS SUITABLE FOR CELIACS



MENÚ DE NIÑOS

Kids Menu

SPAGHETTI POMODORO \$9.000

Pasta seca con salsa de tomates casera y notas de albahaca.
Dry pasta with homemade tomato sauce and notes of basil.

SPAGHETTI ALFREDO \$9.000

Pasta seca con salsa blanca, jamón de cerdo y queso reggianito.
Dry pasta with white sauce, pork ham and reggianito cheese.

FUSILLI A LA BOLOGNESA \$9.000

Pasta seca con clásica salsa boloñesa atomatada.
Dry pasta with classic tomato bolognese sauce.

MACARRONES CON QUESO \$9.000

Pasta seca con cremosa salsa de queso cheddar.
Dry pasta with creamy cheddar cheese sauce.

NUGGETS CON PAPAS FRITAS \$8.500

Crocantes chicken fingers acompañados de papas fritas.
Crispy chicken fingers accompanied by fries.

HAMBURGUESA CON QUESO Y PAPAS FRITAS \$12.500

Hamburguesa en pan brioche con queso cheddar y papas fritas.
Burger on brioche bun with soft cheddar cheese and French fries.

FINGERS DE MOZZARELLA \$8.000

Crocante de queso mozzarella con notas de ketchup.
Crispy mozzarella cheese with notes of ketchup.

QUESADILLA DE QUESO \$16.500

Clásica tortilla de trigo rellena de queso fundido acompañado de guacamole y salsa de crema ácida.
Classic wheat tortilla filled with melted cheese accompanied by guacamole and sour cream sauce.

PIZZA MARGARITA \$15.500

Pizza de masa madre con salsa de tomate casera, queso mozzarella y notas de albahaca.
Sourdough pizza with homemade tomato sauce, mozzarella cheese and notes of basil.

