

# MATSURI



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 hiramasa bañadas en shoyu trufada con toques de limón de pica.  
*Thin slices of hiramasa sauced in truffled shoyu with hints of pica lemon.*
- TIRADITO PASSION** \$22.900  
Usuzukuri de salmón con salsa passion y parmesano gratinado.  
*Salmon usuzukuri with passion sauce and gratin parmesan.*
- CEVICHE FOGONEADO** \$22.900  
Pesca del día sellada al wok y montada con leche de tigre al ají amarillo.  
*Catch of the day sealed in a wok and whipped with leche de tigre and yellow chilli pepper.*
- CEVICHE CLÁSICO** \$20.000  
Pesca del día marinada en leche de tigre clásica acompañada de chicharrones de pulpo, camote y cancha peruana.  
*Catch of the day marinated in classic leche de tigre with octopus cracklings, sweet potato and Peruvian cancha.*
- TOSTÓN Y MARISCAL** \$20.000  
Pesca y mariscos del día bañados en leche de tigre montados sobre tostón de pan brioche y lactonesa de ajo picante.  
*Catch and seafood of the day sauced in leche de tigre served on brioche bread toast and spicy garlic lactonese.*

## SASHIMI

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

## MAKIS

- KANI MARACUYÁ** \$15.500  
Centolla acevichada con cebollín tempura y camarón cocido cubierto de salmón y gel de maracuyá.  
*Ceviche crab with tempura onion and cooked shrimp covered in salmon and passion fruit gel.*
- NIKU BATAYAKI** \$15.500  
Camarón furai con palta y cilantro envuelto en filete de res asado y sopleteado con mantequilla batayaki, bañado con salsa teriyaki y coronado cebolla frita.  
*Furai shrimp with avocado and cilantro, wrapped in grilled beef fillet, blow-torched with batayaki butter, topped with teriyaki sauce and with fried onion.*
- FUTOMAKI** \$15.900  
Camarón cocido con salmón, palta y pescado blanco coronado con lactonesa de ajo picante y quinoa.  
*Cooked shrimp with salmon, avocado and white fish topped with spicy garlic lactonese and quinoa.*
- ANTICUMAKI** \$14.900  
Camarón furai, palta, ají amarillo, envuelto en filete de vacuno sopleteado con salsa anticuchera, emulsión de ají amarillo o huacatay y sombrero de puré de camote.  
*Furai shrimp, avocado, yellow chili, wrapped in beef fillet blown with anticuchera sauce, yellow chilli emulsion or huacatay and sweet potato puree.*

## NIGIRIS

- KANI TNT** \$13.900  
Gunkan relleno de centolla acevichada con gel de maracuyá y togarashi.  
*Gunkan stuffed with ceviche crab, passion fruit gel and togarashi.*
- SAKE-SHOYU** \$10.500  
Salmón coronado con gel de shoyu trufado y zeste de limón.  
*Crowned salmon with truffled shoyu gel and lemon zest.*
- BATAYAKI** \$10.500  
Filete de res sopleteado con mantequilla batayaki y bañado con salsa teriyaki.  
*Beef fillet seared with batayaki butter and sauced with teriyaki.*
- 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)

- BOMBAS DE LOMO SALTADO** \$21.000  
Korokes de lomo saltado fritos sobre espuma de papas nativas.  
*Fried lomo saltado korokes over native potatoes foam.*
- KUSHIYAKI** \$21.900  
Brochetas de congrio a la parrilla bañadas con salsa anticuchera de ají amarillo y acompañadas de papas nativas fritas, criollita y choclo peruano.  
*Grilled conger skewers sauced with yellow chilli anticuchera sauce with native fried potatoes, criollita and peruvian corn.*
- YAKINIKU** \$22.900  
Brochetas de filete a la parrilla marinadas con salsa anticuchera clásica acompañadas de papas nativas fritas, criollita y choclo peruano.  
*Grilled steak skewers marinated with classic anticuchera sauce accompanied by native fried potatoes, criollita and peruvian corn.*
- CONCHAS AL FUEGO** \$26.900  
Ostiones en su concha con mantequilla de coral y salsa chimonita gratinados con queso parmesano.  
*Oysters in their shell with coral butter and chimonita sauce gratined with parmesan cheese.*
- CAMARÓN MATSURI** \$20.900  
Furai shrimps cubiertos con salsa dinamo.  
*Furai shrimps covered with dynamo sauce.*

## FONDOS

- SAKANA GUINDARA** \$32.900  
Pesca del día a la parrilla braseada con salsa misoyaki acompañada de verduras salteadas.  
*Grilled catch of the day braised with misoyaki sauce with sautéed vegetables.*
- LOMO SALTADO** \$35.900  
Clásico plato peruano de carne salteada con verduras acompañada de arroz blanco y papas fritas.  
*Classic peruvian dish with sautéed meat and vegetables, white rice and fried potatoes.*
- ARROZ CON PATO A LA NORTEÑA** \$35.900  
Arroz al cilantro con cerveza acompañada de pierna de pato confitada en su propia grasa y chalaquita al ají amarillo.  
*Coriander and beer rice with duck confit in its own fat and chalaquita with yellow chili.*
- ARROZ CON MARISCOS** \$25.000  
Arroz meloso al ají amarillo con pulpo, camarón y ostiones frescos acompañados de ensaladita criolla.  
*Sticky rice with yellow chilli, octopus, shrimp, fresh oysters and Creole salad.*
- TAKO BATAYAKI** \$23.000  
Pulpo a la parrilla bañado en mantequilla batayaki con papitas nativas y chalaquita.  
*Grilled octopus sauced in batayaki butter with native chips and chalaquita.*

## VEGAN

- PAK CHOI** \$13.000  
Tempurizado y bañado con salsa acevichada vegana, gel de chicha morada y criollita al ají amarillo.  
*Pak Choi tempurized and sauced with vegan acevichada sauce, chicha morada gel and criollita with yellow chili.*
- BERENJENA FURAI** \$13.000  
Asada con aceite de sésamo y acompañada de un mix de hojas verdes, tomates confitados en mirin y quinoa frita.  
*Roasted eggplant with sesame oil accompanied by mixed green leaves, tomatoes confit in mirin and fried quinoa.*
- MISO SHIRU** \$12.900  
Clásica sopa japonesa con tofu y cebollín.  
*Classic japanese soup with tofu and chives.*
- MAKI VEGANO** \$14.900  
Palta tempura, ají amarillo, pimentón asado apanado en quinoa y bañado en salsa de ají amarillo coronado con gel de chicha morada.  
*Tempura avocado, yellow chili, roasted paprika breaded in quinoa with yellow chilli sauce topped with gel of chicha morada.*
- CEVICHE DE TOFU** \$19.900  
Tofu salteado con ajo confitado montado en leche de tigre clásica.  
*Tofu sautéed with confit garlic served in classic leche de tigre.*

- SIDES** \$8.000

- Gohan
- Arroz al vapor
- Vegetales salteados
- Vegetales de estación salteados en aceite de sésamo
- Papas nativas fritas
- Mix de papas nativas fritas acompañadas de salsa de ají amarillo

- Gohan
- Steamed rice
- Sautéed vegetables
- Seasonal vegetables sautéed in sesame oil
- Fried native potatoes
- Mix of fried native potatoes with yellow chilli sauce

## POSTRES

- PASSION NIHONSHU** \$9.900  
Mousse de maracuyá y sake japonés acompañado de helado de wasabi y crujiente de sésamo negro.  
*Passion fruit and japanese sake mousse with wasabi ice cream and crispy black sesame.*
- MATCHA CHUKULATI** \$11.000  
Helado de té matcha japonés con pastel húmedo de chocolate peruano al 62% recubierto con mochi de frutos rojos.  
*Japanese matcha tea ice cream, moist cake with 62% peruvian chocolate covered with red fruit mochi.*
- 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.*
- M.O. VEGAN** \$8.900  
Cremoso de maní con bizcocho y mousse de chocolate al 66%.  
*Peanut cream with 66% chocolate cake and mousse.*

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