

# 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 hiramasa bañadas en shoyu trufada con toques de limón de pica.  
*Thin slices of hiramasa sauced in truffled shoyu with hints of pica lemon.*
-  **SAKE TARTAR** \$12.900  
Tartar de salmón con mermelada de pimentones y leche de tigre acompañado de una galleta de arroz y cochayuyo suflado.  
*Salmon tartar with pepper jam and 'leche de tigre' accompanied by a puffed rice cracker.*
-  **TIRADITO PASSION** \$22.900  
 Usuzukuri de salmón con salsa passion y parmesano gratinado.  
*Salmon usuzukuri with passion sauce and gratin parmesan.*
- PEJERREY EN ESCABECHE** \$16.900  
Pejerreyes encurtidos en zu bañados en leche de tigre de cacho de cabra, cebolla y ají amarillo frito.  
*Pickled silversides in zu bathed in cacho de cabra 'leche de tigre', onion and fried yellow chili.*
-  **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 mayonesa de ajo picante.  
*Catch and seafood of the day sauced in 'leche de tigre' served on brioche bread toast and spicy garlic mayonnaise.*





## SASHIMI

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

## MAKIS

-  **KANI MARACUYÁ** \$15.500  
 Centolla acevichada con cebollín y camarón cocido cubierto de salmón y gel de maracuyá.  
*Ceviche crab with chives 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 sopleteado con mantequilla batayaki, bañado en salsa tare y coronado con cebolla frita.  
*Furai shrimp with avocado and cilantro wrapped in grilled beef fillet, blow-torched with batayaki butter, topped with tare sauce and fried onion.*
-  **FUTOMAKI** \$15.900  
 Camarón cocido con salmón, palta y pescado blanco coronado con mayonesa de ajo picante, salsa tare y quinoa.  
*Cooked shrimp with salmon, avocado and white fish topped with spicy garlic mayonnaise, tare sauce and quinoa.*
-  **DE LOCOS** \$16.900  
 Futomaki envuelto en palta tatemada relleno de pepino y camarón cocido acompañado de tartar de locos y emulsión de yuzu.  
*Futomaki wrapped in tatemada avocado stuffed with cucumber and cooked shrimp accompanied by abalone tartare and yuzu emulsion.*
-  **FUTO-FURAI** \$15.900  
Futomaki relleno de camarón y palta, apanado al estilo furai acompañado de un tartar de trucha con salsa de ají cacho de cabra y maracuyá.  
*Futomaki stuffed with shrimp and avocado, breaded furai style accompanied by a trout tartare with chili sauce, cacho de cabra and passion fruit.*

## 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 tare.  
*Beef fillet seared with batayaki butter and bathed with 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)

- BOMBAS DE LOMO SALTADO** \$21.000  
Korokes de lomo frito salteado sobre espuma de papas nativas.  
*Fried sautéed beef korokes over native potatoes foam.*
-  **KUSHIYAKI DE SHIROMI** \$21.900  
 Brochetas de pesca del día a la parrilla bañadas con salsa anticuchera de ají amarillo y acompañadas de papas nativas fritas, criollita y choclo peruano.  
*Grilled 'catch of the day' skewers sauced with yellow chilli anticuchera sauce with native potatoes, criollita and peruvian corn.*
- GYUTA SANDWICH** \$15.900  
Láminas de res marinadas en shoyu a la parrilla, berros, pepinillos, mayonesa de ajo picante y cebolla morada frita en pan brioche de la casa tostado con mantequilla batayaki.  
*Beef slices marinated in grilled shoyu, watercress, pickles, spicy garlic mayonnaise and fried red onion on a homemade brioche bread toasted with batayaki butter.*
-  **SHIROMI BURGER** \$16.900  
Smash de pescado blanco aderezado con cebollín, ajo y jengibre acompañado de queso cheddar, tomate, lechuga y salsa tártara en pan brioche de la casa tostado con mantequilla batayaki.  
*White fish smash seasoned with chives, garlic and ginger accompanied by cheddar cheese, tomato, lettuce, and tartare sauce on a homemade brioche bread toasted with batayaki butter.*
- CAMARONES AL PIL-PIL** \$17.900  
Camarones salteados en aceite de oliva, mantequilla, rocoto y ajo frito acompañados de tostadas.  
*Shrimp sautéed in olive oil, butter, rocoto and fried garlic accompanied by toast.*
- TORI KARAGE** \$12.900  
Pollo frito al estilo broaster ahumado bañado en salsa agridulce de ajo picante y zeste de limón.  
*Fried and smoked broaster chicken bathed in a sweet and sour sauce of spicy garlic and lemon zest.*
- CAMARÓN MATSURI** \$20.900  
Camarones furai cubiertos con salsa dinamo.  
*Furai shrimps covered with dynamo sauce.*
- SANGRECITAS** \$11.900  
Gyozas rellenas de pino de prietas y queso de cabra bañadas en salsa tare, ciboulette y sésamo tostado.  
*Gyozas stuffed with black sausage pine and goat cheese bathed in tare sauce, chives and toasted sesame.*
- SIU-MAI** \$14.900  
Dumpling relleno de pulpa de cerdo marinado en salsa misoyaki bañado en emulsión de ají amarillo.  
*Dumpling filled with pulled pork marinated in misoyaki sauce dippep in yellow chili emulsion.*

## FONDOS

-  **EBI-SOBA** \$15.900  
Sopa de camarones con fideos soba, pak choi asado y camarones de roca fritos con un toque picante.  
*Shrimp soup with soba noodles, roasted pak choi and fried rock shrimp with a spicy touch.*
- 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.*
- TIRADITO DE PATO YAKINIKU** \$17.900  
Magret de pato a la parrilla con salsa yakiniku acompañado de puré de miso, chalaquita, mayonesa de ají amarillo y crocantes de sésamo negro.  
*Grilled duck magret with yakiniku sauce accompanied by a miso puree, chalaquita, yellow chili mayonnaise and crunchy black sesame.*
-  **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

-  **GOHAN** \$8.000  
 Arroz cocinado al vapor.  
*Steamed rice.*
-  **VEGETALES TEMPURA** \$8.900  
Vegetales de estación fritos en tempura.  
*Seasonal vegetables fried in tempura.*
-  **PAPAS NATIVAS FRITAS** \$8.000  
 Mix de papas nativas fritas acompañadas de salsa de ají amarillo.  
*Mix of fried native potatoes accompanied by 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 acompañado de wasabi y crujiente de sésamo negro.  
*Passion fruit and japanese sake mousse with wasabi and crispy black sesame.*
- PICARONES** \$11.000  
Tradicional picarón frito acompañado de puré de cítricos sobre una tibia salsa toffee de miel tostada y piloncilli.  
*Traditional fried picarón accompanied by citrus puree on a warm toffee sauce of toasted honey and piloncilli.*
- 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