

# senso

Lunes a Domingo de 1 a 4 PM y de 6 a 10:30 PM  
Monday to Sunday from 1 to 4 PM and from 6 to 10:30 PM

## INSALATA

	<b>INSALATA CESARE</b> Media lechuga romana con aderezo de anchoas, ajo crocante, huevo de codorniz, crutones y láminas de parmegiano reggiano. <i>Half romaine lettuce with anchovy dressing, crispy garlic, quail egg, croutons and slices of parmegiano reggiano.</i>	<b>\$12.000</b>
	<b>INSALATA CESARE DI POLLO</b> Ensalada César clásica de pollo. <i>Classic Caesar salad with chicken.</i>	<b>\$15.500</b>
	<b>INSALATA CESARE CON GAMBERI</b> Ensalada César clásica con camarones. <i>Classic Caesar salad with shrimps.</i>	<b>\$17.000</b>
	<b>PROSCIUTTO SAN DANIELLE</b> Jamón San Danielle (100 g.) <i>San Danielle ham (100 g).</i>	<b>\$15.500</b>
 	<b>OSTIONES A LA PARRILLA Y ESPUMA DE QUESO PECORINO SARDO</b> Ostión de Tongoy con espuma de queso pecorino sardo. <i>Tongoy scallops with pecorino cheese foam.</i>	<b>\$17.000</b>
  	<b>MARISCOS DE LA COSTA CHILENA</b> Variedad de mariscos nacionales, ají verde, cebolla blanca y jugo de limón sutil. <i>National seafood, green chili, white onion and green lemon juice.</i>	<b>\$19.000</b>
  	<b>OSTRAS   OYSTERS</b> 6 unidades   6 units 12 unidades   12 units	<b>\$14.900</b> <b>\$29.900</b>
 	<b>CARPACCIO DE FILETE AHUMADO</b> Láminas de filete ahumado, queso Grana Padano, mostaza encurtida, rúcula y alioli de perejil. <i>Smoked fillet slices, Grana Padano cheese, pickled mustard, arugula, and coriander alioli.</i>	<b>\$18.000</b>
 	<b>CANNELLONE DI GRANCHIO</b> Centolla austral envuelta en palta. <i>Southern crab wrapped with avocado.</i>	<b>\$18.000</b>
	<b>CAPRESE AL PESTO</b> Mozzarella di búfala, tomate y pesto de albahaca. <i>Mozzarella di bufala, tomato and basil pesto.</i>	<b>\$18.500</b>
	<b>BURRATA E MELANZANE</b> Berenjenas asadas con salsa de tomate fresco y gratinadas con queso parmesano acompañadas de burrata de 125 grs. <i>Roasted eggplants with fresh tomato sauce and gratin with parmesan cheese accompanied by 125 grams burrata.</i>	<b>\$18.900</b>
 	<b>HUMMUS DE ARVEJA</b> Con vegetales frescos de la estación y emulsión de sésamo. <i>With fresh seasonal vegetables and sesame emulsion.</i>	<b>\$11.000</b>
 	<b>PULPO MEDITERRÁNEO</b> Pulpo marinado con pimentón de la vera, aceite de oliva M.O. y limón sutil con suave espuma de papa y puerro confitado. <i>Marinated octopus with de la vera paprika, M.O. olive oil and green lemon with soft potato foam and confit leek.</i>	<b>\$18.000</b>
 	<b>TRUCHA CURADA</b> Trucha arcoiris curada en sal y notas cítricas con sopa fría de apio y menta acompañados de encurtidos de vegetales y yogurt natural. <i>Rainbow trout cured in salt and citrus notes with cold celery soup and mint accompanied by vegetable pickles and natural yogurt.</i>	<b>\$18.000</b>

## PASTA







	<b>GNOCCHI DE PAPA</b> Gnocchis de papa con queso camembert. <i>Potato gnocchi with camembert cheese.</i>	<b>\$14.000</b>
	<b>RISOTTO DEL GIORNO</b> Risotto del día a elección del chef. <i>Risotto of the day by chef's selection.</i>	<b>\$13.600</b>
 	<b>RISOTTO FUNGHI</b> Arroz carnaroli italiano con mix de hongos y funghi Porcini, terminado con queso Grana Padano y mantequilla. <i>Italian carnaroli rice with funghi Porcini mushroom sauce, finished with Grana Padano cheese and butter.</i>	<b>\$14.000</b>
 	<b>TROFIE CAPONATA</b> Pasta seca con salsa de berenjenas asadas, albahaca, tomate fresco y polvo de aceitunas negras. <i>Dry pasta with roasted eggplant sauce, basil, fresh tomato and black olive powder.</i>	<b>\$15.000</b>
 	<b>BUCATINI CARBONARA</b> <i>Contiene gluten y lactosa / Contains gluten and lactose</i> Pasta seca con salsa en base a yema de huevo y pimienta negra molida terminada con guanciale crocante. <i>Dry pasta with egg-based carbonara sauce with powered black pepper and crispy guanciale.</i>	<b>\$15.000</b>
 	<b>CANELOTTI DE QUESO TALEGGIO</b> <i>Contiene gluten y lactosa / Contains gluten and lactose</i> Pasta rellena de queso taleggio, salsa pomodoro y "loco chileno". <i>Pasta stuffed with taleggio cheese, pomodoro sauce and basil.</i>	<b>\$15.500</b>
	<b>RISOTTO A LA CARBONARA</b> Arroz carnaroli con suave base de yema de huevo, pimienta, pecorino romano y guanciale crocante. <i>Carnaroli rice with a soft base of egg yolk, pepper, pecorino Romano and crispy guanciale.</i>	<b>\$16.900</b>
 	<b>PAPPARDELLE GRANCHIO E LOCO</b> <i>Contiene gluten y lactosa / Contains gluten and lactose</i> Pappardelle artesanal preparado con centolla austral y "loco chileno". <i>Homemade pappardelle with king crab and Chilean abalone.</i>	<b>\$19.900</b>
 	<b>SORRENTINO E CAVIALE</b> <i>Contiene gluten y lactosa / Contains gluten and lactose</i> Sorrentino de ricotta con toques de limón sutil sobre crema de ques parmesano, siete gramos de caviar de oscietra y yema curada rallada. <i>Ricotta Sorrentino with hints of green lemon on parmesan cheese cream, 7 grams of oscietra caviar and grated cured yolk.</i>	<b>\$26.000</b>
 	<b>SPAGUETTI CON SALSA AGLIO, OLEO Y PEPPERONCINO</b> <i>Contiene gluten y lactosa / Contains gluten and lactose</i> Pasta seca con láminas de ajo tostado en aceite de oliva, pepperoncino, perejil y queso Grana Padano. <i>Dry pasta with slices of garlic toasted in olive oil, pepperoncino, parsley and Grana Padano cheese.</i>	<b>\$12.000</b>
	<b>AGNOLOTTI DE ALMENDRAS</b> Pasta rellena vegana, con ricotta de almendras, mermelada de higos y salsa cremosa de coco y salvia. <i>Vegan stuffed pasta, with almond ricotta, fig jam and creamy coconut and sage sauce.</i>	<b>\$15.000</b>
 	<b>CAVIAR Y OSTRAS</b> Linguine de pasta fresca, salsa en base a ostras pochadas en vino blanco y mantequilla y 7 gramos de caviar oscietra. <i>Fresh pasta linguine, sauce based on oysters poached in white wine and butter and 7 grams of oscietra caviar.</i>	<b>\$20.000</b>
 	<b>TORTELLINI DE MASCARPONE Y CAMARÓN</b> Pasta al huevo rellena de mascarpone con suave salsa de queso Grana Padano y camarones salteados. <i>Egg pasta stuffed with mascarpone with soft Grana Padano cheese sauce and sautéed shrimp.</i>	<b>\$18.000</b>

## LA TERRA E IL MARE

 	<b>MEJILLONES AL VINO BLANCO</b> Mejillones frescos cocinados al vapor con vino blanco, pancetta crocante y perejil. <i>Steamed mussels with white wine, crispy pancetta, and parsley.</i>	<b>\$12.500</b>
 	<b>PESCA BLANCA</b> A la parrilla con mantequilla ahumada, puré de arvejas y gazpacho de almendras. <i>Grilled with smoked butter, pea puree and almond gazpacho.</i>	<b>\$19.900</b>
 	<b>SALMONE</b> Salmón chileno acompañado de risotto peperonata crocante terminado a la mesa con vinagre balsámico di Modena. <i>Chilean salmon accompanied by crispy peperonata risotto finished at the table with premium balsamic vinegar.</i>	<b>\$18.500</b>
 	<b>CORDERO BRASEADO</b> <i>Contiene lactosa / Contains lactose</i> Garrón de cordero delantero con polenta cremosa, queso Grana Padano y salsa de olivas frescas. <i>Front leg of lamb with creamy polenta, Grana Padano cheese and fresh olive sauce.</i>	<b>\$19.900</b>
 	<b>TAGLIATA DE WAGYU</b> <i>Contiene lactosa / Contains lactose</i> Tagliata de wagyu con ensalada de rúcula, tomates cherry asados, láminas de Grana Padano, cristales de sal de mar y suaves toques de aceto balsámico di Modena. <i>Wagyu tagliata with arugula salad, roasted cherry tomatoes, Grana Padano slices, sea salt crystals and soft notes of balsamic vinegar of Modena.</i>	<b>\$30.000</b>
 	<b>FILETE DE ANGUS</b> Con muselina y encurtido de betarragas y salsa de tomillo. <i>With mousseline and pickled beet and thyme sauce.</i>	<b>\$28.500</b>
 	<b>BERENJENA CONFITADA</b> Berenjena cocinada en aceite de oliva y terminada a la parrilla con glaseado de tomates, crocante de almendras y muselina de garbanzos. <i>Eggplant cooked in olive oil and finished on the grill with tomato glaze, crunchy almonds and chickpea mousseline.</i>	<b>\$15.000</b>

## GRILL

Cada plato incluye dos acompañamientos a elección.  
Each serving includes two side dishes of your choice.

 	<b>PECHUGA DE POLLO 250 GR.</b>   Chicken breast	<b>\$17.000</b>
	<b>SALMÓN 200 GR.</b>   Salmon	<b>\$18.500</b>
	<b>PESCADO DEL DÍA 200 GR.</b>   Fish of the day	<b>\$19.900</b>
	<b>LOMO VETADO 300 GR.</b>   Ribeye steak	<b>\$29.900</b>
	<b>FILETE DE RES 200 GR.</b>   Beef tenderloin	<b>\$28.500</b>





**SALSAS | Sauces**  
Reducción al vino tinto | A la pimienta | Bearnaise | Chimichurri  
Red wine reduction | With pepper | Bearnaise | Chimichurri

**ACOMPÑAMIENTOS | Side dishes**  
Arroz al vapor | Puré de papas | Papas fritas | Espinacas al vapor | Camote frito | Mix de vegetales al vapor  
Steamed rice | Mashed potatoes | French fries | Steamed spinach | Fried sweet potato | Steamed vegetable mix

## TABLAS

	<b>TABLA DE QUESOS</b> Servidos con variedad de panes. <i>Cheese plate served with bread assortment.</i>	<b>\$15.990</b>
	<b>TABLA DE FIAMBRES</b> Variedad de fiambres. <i>Assortment of cold meats.</i>	<b>\$15.990</b>
	<b>TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES</b> Tabla de quesos seleccionadas y embutidos surtidos. <i>Selected cheese and assorted sausages.</i>	<b>\$15.990</b>

## SELEZIONE DOLCI

	<b>MAIZ ZUCCHERATI</b> Cremoso de chocolate bitter 70% de cacao, acompañado de streusel de frutos secos, texturas de pera, tuile de chocolate y helado de maíz inflado. <i>Creamy bitter chocolate 70% cocoa, accompanied by dried fruit streusel, pear textures, chocolate tuile and puffed corn ice cream.</i>	<b>\$9.990</b>
 	<b>SPUMONE DE FRAMBUESA</b> Sorbet de frambuesa de la Patagonia y helado de chocolate semimargo con merengue quemado y salsa de vainilla. <i>Patagonian raspberry sorbet and semi-sweet chocolate ice cream with burnt meringue and vanilla sauce.</i>	<b>\$8.990</b>
 	<b>TIRAMISÚ</b> Zabaglione al amaretto, dolci remojadas en café, con salsa de chocolate y helado de mascarpone. <i>Zabaglione al amaretto, dolci soaked in coffee, with chocolate sauce and mascarpone ice cream.</i>	<b>\$9.990</b>
	<b>MO VEGAN</b> Cremoso de mani, bizcocho de chocolate, mousse de chocolate 66%. <i>Peanut cream, chocolate biscuit, 66% chocolate mousse.</i>	<b>\$8.990</b>
	<b>POSTRE BOUTIQUE</b> Selección de un postre de nuestra exclusiva boutique de pastelería. <i>Selected dessert from our exclusive pastry boutique.</i>	<b>\$11.990</b>

 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



VEGAN  
VEGAN



APTO PARA CELIACOS  
SUITABLE FOR CELIACS