



Gran Buffet de Año Nuevo / *New Year's Eve Grand Buffet*

ATRIUM - 31.12.19 (20h)

Del mar Selección de mariscos frescos Variedad de dressings y dips Mariscos vivos Show cooking Crostiti de salmón patagónico ahumado Crostiti de centolla Magallánica y mayonesa de ikura Pincho de pulpo asado Tataki de ternera Láminas de loco con espuma de citronela Erizos en tostada de médula Cocktail de camarón y ricota Bao de mejillón y queso azul La magia del fuego Selección de cortes nacionales a la parrilla Vegetales a la brasa Cordero Magallánico estacado Quesos del mundo hechos al hierro Estaciones de cortes calientes Rincón del valle Calabacines marinados a la menta Tomate limachino gratinado con pastelera Alcachofas tostadas estilo provenzal Baba ganoush y humus Ricota de almendras y ciboulette Espárragos grillados Jardín comestible con tierra de setas Charcutería y panadería del mundo de elaboración propia Panes de masa madre Focaccias rellenas Pizzas en vivo hechas con masa madre Selección de charcutería Surtido de quesos del mundo Variedad de patés Encurtidos hechos en casa Triciclo de helados con texturas 6 variedades de helados El jardín de las delicias (Inspirados en una obra de El Bosco, Emblemática y Enigmática) Tentación dulce Manzanas con caramelo Pastel sorpresa de limón y merengue Tarta de chocolate con 7 texturas Cannoli de chocolate y aceite de oliva	From the sea Seafood bar Dips & dressings Live seafood Show cooking Smoked salmon crostinis King crab crostinis & ikura mayonnaise Grilled octopus skewer Beef tataki Chilean abalone with lemon grass Sea urchin on bone marrow Shrimp cocktail with Ricotta cheese Mussel and blue cheese bao From the grill Grilled national cuts selection Grilled vegetables Whole grilled Chilean lamb Cheese from the world on the grill Live carving stations From the land Mint marinated zucchinis Gratinated Limachino tomatoes with pastelera Roasted artichokes Provence-style Baba ganoush & houmous Almond Ricotta cheese and chives Grilled asparagus Edible garden with mushrooms dust Cold cuts and homemade bakery from around the world Mother dough breads Filled Focaccias Mother dough pizzas cooked live Cold cuts selection International cheese board Paté varieties Homemade pickles Ice-cream tricycle 6 ice cream flavours The garden of delights (inspired by El Bosco's master piece "The garden of delights") Sweet temptation Candied apples Lemon and meringue pie Chocolate cake in 7 textures Chocolate and olive oil Cannoli
---	---



Adultos / *Adults* \$200.000
Niños de 6 a 12 años / *Kids from 6 to 12 years old* \$95.000

LE CIRQUE BY MANDARIN ORIENTAL SANTIAGO

Incluye Espumante, vino Blanco y vino Tinto de la viña Miguel Torres, bebidas gaseosas, aguas, jugos, café, té y barra libre.
Con animaciones y sorpresas durante la cena /
Includes Sparkling, White and Red wine from Miguel Torres, soft drinks, mineral water, juices, coffee, tea and open bar.
With special performances and many surprises during the evening
Precios en CLP con IVA incluido / *Prices are in CLP with VAT included*