

POOL MENU

ENSALADAS | SALADS

CÉSAR \$14.500
Hojas de lechuga romana, queso parmesano, crutones, tomate y aderezo de anchoas
Romaine lettuce leaves, parmesan cheese, croutons, tomato and anchovy dressing.

Agregados: Pollo \$3.500 | Camarones \$5.000

ATÚN Y MANGO \$19.900
Ensalada de hojas verdes, tuna tataki, láminas de mango, palta y aderezo de naranja y miel.
Green leaf salad, tuna tataki, mango slices, avocado and orange & honey dressing.

CEVICHE CLÁSICO \$19.900
Pescado del día, jugo de limón sutil, cebolla morada, cilantro y ají.
Catch of the day, green lemon juice, red onion, cilantro and chili.

CEVICHE MIXTO \$19.900
Pescado del día, pulpo y camarón con jugo de limón sutil, cebolla morada, cilantro y ají.
Catch of the day, octopus and shrimp with green lemon juice, red onion, cilantro and chili.

TARTAR DE LOCOS \$19.900
Locos del norte de Chile, emulsión de papa yuca y agua de pepino y jalapeño.
Abalones from the north of Chile, potato yuca emulsion and cucumber and jalapeño water.

MARISCO DE LA COSTA \$19.900
Variedad de mariscos nacionales, ají verde, cebolla blanca y jugo de limón sutil.
Variety of national seafood, green chili, white onion and green lemon juice.

SANDWICHES

Todos nuestros sandwiches pueden ser acompañados por papas fritas, ensalada o camote frito.

All our sandwiches can be accompanied by fries, salad or fried sweet potato.

HAMBURGUESA DE QUESO \$18.500
Hamburguesa de 240 gramos, queso cheddar, aros de cebolla, lechuga tomate y pepinillo.
240 gram burger, cheddar cheese, onion rings, lettuce, tomato and pickle.

MO BURGER \$23.000
Hamburguesa de 240 gramos, queso cheddar, tocino crocante, palta laminada y huevo frito con ketchup de piña y tomates asados.
240 gram burger, cheddar cheese, crispy bacon, sliced avocado and fried egg with pineapple ketchup and roasted tomatoes.

CHICKEN SANDWICH \$18.500
Pan brioche con pollo a la plancha, tomate, tocino crocante, huevo frito, lechuga y salsa de queso cheddar.
Brioche bread with grilled chicken, tomato, crispy bacon, fried egg, lettuce and cheddar cheese sauce.

PASTRAMI \$18.500
Sandwich de pastrami ahumado, coleslaw, queso suizo, mostaza y pepinillo encurtido.
Smoked pastrami sandwich, coleslaw, Swiss cheese, mustard and pickled cucumber.

STEAK SANDWICH \$23.000
Láminas de filete de res, queso azul, manzana verde y mermelada de tocino y cebolla.
Slices of beef fillet, blue cheese, green apple and bacon and onion jam.

PIZZAS ARTESANALES | ARTISANAL PIZZA

MARGARITA \$19.900
Salsa de tomates, queso mozzarella di bufala y albahaca fresca.
Tomato sauce, di bufala mozzarella cheese and fresh basil.

DEL MAR \$19.900
Salsa de tomates, queso mozzarella, camarón, pulpo, ostiones y mejillones con aceite de ajo.
Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimp, octopus, oysters and mussels with garlic oil.

PEPPERONI \$18.000
Salsa de tomates, queso mozzarella y pepperoni picante.
Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy pepperoni.

PROSCIUTTO E FUNGHI \$18.000
Salsa de tomates, queso mozzarella, láminas de prosciutto y hongos asados.
Tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto slices and roasted mushrooms.

VEGAN Y GLUTEN FREE \$17.500
Salsa de tomates, queso mozzarella vegano y albahaca fresca.
Tomato sauce, vegan mozzarella cheese and fresh parsley.

PARA COMPARTIR | TO SHARE

COLIFLOR CROCANTE | CRISPY CAULIFLOWER \$14.000
Acompañadas en tempura y salsa perejil.
Served in tempura and parsley sauce.

BABAGANOUSH VEGAN \$14.000
Base de berenjena a la parrilla con pan pita crocante.
Grilled eggplant base with crispy pita bread.

NACHOS CON GUACAMOLE \$10.000
Crujiente tortilla de maíz junto a salsa de pico de gallo y guacamole.
Crispy corn tortilla with pico de gallo sauce and guacamole.

POSTRES | DESSERTS

TAPIOCA PUDDING \$8.900
Bowl de tapioca pudding de chocolate, granola de cereales keto y frutos rojos.
Chocolate tapioca pudding bowl, keto cereal granola and red berries.

HELADO TRADICIONAL | TRADITIONAL ICE CREAM

1 bola | 1 scoop \$4.500

2 bolas | 2 scoops \$7.000

3 bolas | 3 scoops \$9.000

HELADO PREMIUM | PREMIUM ICE CREAM \$8.000

2 bolas | 2 scoops

PLATO DE FRUTAS | FRUITS BOWL \$12.000

BEBIDAS | SOFT DRINKS

Agua sin gas en lata AWA 355 ml. \$4.500

Agua con gas en lata AWA 355 ml. \$4.500

Coca Cola Light 350 ml. \$4.500

Coca Cola 350 ml. \$4.500

Coca Cola Zero 350 ml. \$4.500

Ginger Ale, Schweppes \$4.500

Ginger Ale Zero, Schweppes \$4.500

Agua Tónica, Schweppes \$4.500

Sprite 350 ml. \$4.500

Sprite Zero 350 ml. \$4.500

Fanta 350 ml. \$4.500

Red Bull \$5.500

CERVEZAS | BEERS

Heineken \$5.900

Corona \$5.900

Austral Lager \$6.900

Austral Calafate \$6.900

Kunstmann Lager \$7.900

Kunstmann Torobayo \$7.900

Kunstmann sin alcohol \$5.900

DE AUTOR | SIGNATURE COCKTAILS

MO Hawaiian \$13.900

MO ITai \$13.900

Patrón Paloma \$18.900

MO Spritz \$13.900

MO Frozen Sour \$14.900

COCKTAILS

Caipirinha \$8.900

Mojito \$8.900

Piña Colada \$10.900

Old Fashioned \$11.900

Daiquiri \$8.900

Aperol Spritz \$9.900

Ramazzotti Spritz \$9.900

Margarita \$10.900

Negroni \$10.900

Moscow Mule \$10.900

Pisco Sour \$11.900

Pisco Sour Peruano \$12.900

Pisco Sour Catedral \$17.900

Pisco Sour Catedral Peruano \$19.900

MOCKTAILS

Ning Jing \$9.900

Jugo fresco de naranja y limón, cordial de Sencha con syrup natural de Lychee.
Fresh orange and lime juice, Sencha Cordial with natural Lychee syrup.

Gagaku \$9.900

Jugo fresco de piña y limón, puré de frambuesa, syrup de wasabi y top de Ginger Ale.
Fresh pineapple and lime juice, raspberry puree and wasabi syrup topped with Ginger Ale.

Corinthians \$9.900

Yogurt griego, reducción de flores de sauco, syrup de vainilla y jugo fresco de limón.
Greek yogurt, elderflower reduction, vanilla syrup and fresh lemon juice.

Chakotara \$9.900

Jugo fresco de pomelo y limón, cordial de flores de sauco, syrup de canela y estrella de anís con top de agua gasificada.
Fresh grapefruit and lime juice, Elderflower cordial, cinnamon and star of anis syrup topped with sparkling water.

VINOS POR COPA | WINE BY THE GLASS

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Miguel Torres Estelado, Brut Rosé, Sparkling Wine \$7.400

Mandarin Oriental by Miguel Torres, Pinot Noir, Brut Sparkling Wine \$11.700

SAUVIGNON BLANC

Miguel Torres, Cordillera, Osorno Valley, Río Bueno, Chile \$10.500

MOSCATEL

Miguel Torres, Reserva Especial, Moscatel, Valle de Itata, Chile \$8.000

CHARDONNAY

Miguel Torres, Cordillera, Chardonnay, Valle del Limari, Chile \$10.500

ENSAMBLAJE BLANCO

Lapostolle, MO Blanc, Grande Reserva, Colchagua, Apalta, Chile \$10.600

ROSADO | ROSÉ

La Causa, Rosé Cinsault, Valle de Itata, Chile \$9.000

PINOT NOIR

Loma Larga, Lomas del Valle, Pinot Noir, Casablanca, Chile \$9.500

CISNAULT

La Causa, Cinsault, Valle de Itata, Chile \$9.500

PAÍS

La Causa, País, Itata Valley, Chile \$9.500

CARMÈNERE

Miguel Torres, Cordillera, Carménère, Valle del Cachapoal, Chile \$10.500

CARIGNAN

Miguel Torres, Cordillera, Vigno Carignan, Maule \$10.500

CABERNET SAUVIGNON

Miguel Torres, Cordillera, Cabernet Sauvignon, Maipo Valley, Chile \$10.500

ENSAMBLAJE TINTO

Loma Larga, Lomas del Valle, Quintero Red Blend, Casablanca, Chile \$9.500

Lapostolle, MO Grand Cru, Colchagua, Apalta, Chile \$10.600

BOTELLAS DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BOTTLES

Moët & Chandon, Brut Imperial, NV Champagne, Francia \$310.000

Veuve Clicquot, Brut Yellow Label, NV Champagne, Francia \$321.000

Moët & Chandon, Brut Rosé Imperial, NV Champagne, Francia \$355.000



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO