

THE GRAND *Brunch*

Lo mejor del desayuno y el almuerzo en un solo lugar. Todos los domingos, de 1 a 4 pm en Senso.



VALOR POR PERSONA: 90.000 CLP



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO



THE GRAND *Brunch*

BRUNCH BUFFET

COCINA EN VIVO

Tartar de res

MEZZE

Selección de entremeses del Medio Oriente

SOUTH EAST & ASIA

Variedad de bocados inspirados en Asia

SUSHI & SASHIMI

Rolls mixtos, sashimi, nigiri y tiraditos

ENSALADAS

Hojas de lechugas mixtas, dressings, toppings y variedad de ensaladas compuestas

TAPAS Y ANTIPASTI

Inspiración mediterránea

DEL MAR

Variedad de nuestra costa chilena: ceviches, mejillones, almejas y ostras

SELECCIÓN DE POSTRES

Buffet de bocados dulces de temporada

* PLATOS INSIGNIA *

COSTILLA DE VACUNO BRASEADA

Risotto de cebolla caramelizada, salsa de vino tinto y vainilla

PULPO GRILLADO

Polenta cremosa, salsa fresca de tomates, aceitunas kalamata, pimientos piquillo, alcaparras, albahaca y ensalada del huerto

MERLUZA AUSTRAL

Gremolata al limón, estofado de mariscos y fregola sarda, papas confitadas en hierbas e hinojo confitado

CROISSANT & CENTOLLA

Huevo pochado con centolla austral, salsa bernaise y caviar

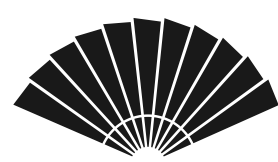
IL RAVIOLO

Raviol relleno de Ricotta y espinaca, ragout de champiñones trufados y yema de huevo, espárragos grillados y tomates semi secos

Incluye servicio ilimitado de bebidas sin alcohol, vinos y espumante de viña Miguel Torres, Aperol Spritz, mimosas y Rossini (máximo 2 horas)

TAILORED BY

Chef Claudio Marras



VALOR POR PERSONA: 90.000 CLP

MÁS INFO Y RESERVAS
MOSTG-SENSO@MOHG.COM
O +562 2 950 3088



BEBIDAS PREMIUM



MÚSICA EN VIVO



PASTELERÍA DE AUTOR

THE GRAND *Brunch*

*The best of breakfast and lunch in one place.
Every Sunday, from 1 to 4 pm at Senso.*



PRICE PER PERSON: 90.000 CLP



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO



THE GRAND *Brunch*

BRUNCH BUFFET

LIVE COOKING STATION

Beef tartare

MEZZE

Selection of Middle Eastern appetizers

SOUTH EAST & ASIA

Variety of Asian-inspired bites

SUSHI & SASHIMI

Assorted rolls, sashimi, nigiri and tiraditos

SALADS

Mixed leafy greens, dressings, toppings and a selection of composed salads

TAPAS & ANTIPASTI

Mediterranean-inspired selection

FROM THE SEA

A variety from the Chilean coast: ceviches, mussels, clams and oysters

DESSERT SELECTION

Seasonal sweet bites buffet

* SIGNATURE DISHES *

BRAISED BEEF SHORT RIBS

Caramelized onion risotto with red wine and vanilla sauce

GRILLED OCTOPUS

Creamy polenta, fresh tomato sauce, Kalamata olives, piquillo peppers, capers, basil and garden salad

SOUTHERN HAKE

Lemon gremolata, seafood and fregola sarda stew, herb-confit potatoes and confit fennel

CROISSANT & KING CRAB

Poached egg with Patagonian king crab, béarnaise sauce and caviar

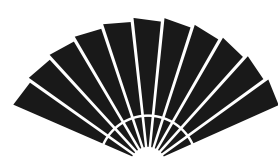
IL RAVIOLO

Ricotta and spinach-filled raviolo, truffled mushroom ragout and egg yolk, grilled asparagus and semi-dried tomatoes

Includes unlimited service of non-alcoholic beverages, wines and sparkling wine from Viña Miguel Torres, Aperol Spritz, mimosas, and Rossini (maximum 2 hours).

TAILORED BY

Chef Claudio Marras



PRICE PER PERSON: 90.000 CLP

MORE INFO AND RESERVATIONS

MOSTG-SENSO@MOHG.COM

OR +562 2 950 3088



PREMIUM BEVERAGES



LIVE MUSIC



SIGNATURE PASTRY