



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

FESTIVE SEASON

Una celebración navideña inspirada en la magia
de las festividades en Mandarin Oriental, Santiago

FESTIVE SEASON

CENA NAVIDEÑA

Una experiencia gastronómica de seis tiempos
con vinos seleccionados para disfrutar

24 DE DICIEMBRE DE 2025
8 PM | SENSO

Valor por persona: 235.000 CLP
Niños de 5 a 12 años: 80.000 CLP
Menores de 5: Liberado



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

MÁS INFO Y RESERVAS

[CLICK AQUÍ](#)

FESTIVE SEASON

MENÚ

AMUSE BOUCHE

Atún & Abalón

Vinagreta de higo especiado

Montes, Sparkling Angel Brut, Valle de Zapallar, Chile

Foie

Tarta de foie gras y brioche, puré de cassis, almendras caramelizadas

La Causa Naranja, Moscatel, Valle del Itata, Chile

Ravioli de Centolla

Salsa de Sauvignon Blanc, puerros, ovas de salmón y caviar

Lapostolle, Le Rosé, Valle de Colchagua, Chile

Lenguado & Ostiones

Puré de coliflor asado, gremolata, zanahoria glaseada con cítricos

Veramonte Ritual, Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca, Chile

Wagyu

Lomo liso de wagyu, puré de berenjena ahumada, buñuelo de papa y queso gruyère, salsa de Carménère

Miguel Torres, Manso de Velasco, Cabernet Sauvignon, Valle de Curicó, Chile

Berries

Bizcocho húmedo de canela, cremoso de avellanas europeas, crema ligera de frutillas y gel de berries

Moët & Chandon Imperial, Brut, Champagne, Francia



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

M A T S U R I

CENA NAVIDEÑA

Disfrute de un delicioso menú de inspiración asiática de cinco tiempos acompañado por vinos seleccionados

*Valor por persona: 185.000 CLP
Niños de 5 a 12 años: 80.000 CLP
Menores de 5: Liberado*



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

MÁS INFO Y RESERVAS

[CLICK AQUÍ](#)

M A T S U R I

MENÚ

OTOSHI

Ostión, queso parmesano, ají amarillo, trufa
Montes, Sparkling Angel Brut, Valle de Zapallar, Chile

SHAWANMUSHI

Salteado de centolla austral con cebollín y abalone
Miguel Torres, Santa Digna, Muscat, Valle de Itata, Chile

CORVINA

Sudado de corvina, ají panca, almeja, papa olluco, langostino
Maturana Wines, Naranjo, Torontel, Valle de Colchagua, Chile

ANGUS

Filete asado estilo robata, papa, puerro, cebollín, polvo de
cebolla, soja
La Causa, Cinsault, Valle de Itata, Chile

MANGO

Crema diplomática de mango, parfait de matcha, gioconda
de coco y gel tropical
Moët & Chandon Imperial, Brut, Champagne, Francia



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

FESTIVE SEASON

BRUNCH NAVIDEÑO

Un almuerzo estilo buffet con opciones dulces
y saladas para disfrutar en familia

25 DE DICIEMBRE DE 2025
1:30 PM | SENSO

Valor por persona: 120.000 CLP
Niños de 5 a 12 años: 60.000 CLP
Menores de 5: Liberado



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

MÁS INFO Y RESERVAS

CLICK AQUÍ

FESTIVE SEASON

BRUNCH NAVIDEÑO

Rottiserie

Pierna de cordero rostizada en mantequilla de romero, crispy pork belly, pavo asado, beef Wellington y Salmón Coulbiac

Acompañamientos: Espinacas a la crema, camote a la vainilla, puré de papa trufado, vegetales a las brasas, brócoli rabe al ajo y yuca frita

Pastas en vivo

Agnolotti del plin relleno de res con salsa cuatro quesos, bucatini con jaiba en salsa de azafrán y risotto de cebolla con panceta crocante

MO Caviar

Acompañamientos: brioche tots y variedad de blinis

Variedades de Matsuri

Sashimi, rolls, ceviches, tiraditos y nigiris

Charcutería y quesos

Variedad de quesos y charcutería locales e importados

Estación vegetariana

Mesón de ostras y mariscos

Mesón de postres

Inspirados en la magia de la Navidad



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

AGENDA FESTIVA

DICIEMBRE

MIÉRCOLES 3 Encendido Árbol de Navidad
& presentación de villancicos junto al
coro Ensamble Lírico de Santiago

VIERNES 5 Taller de mesa navideña

MARTES 9 Presentación del ballet Cascanueces
del Teatro Municipal de Santiago

MARTES 16 Cuentacuentos para niños

JUEVES 18 Taller de coctelería festiva

VIERNES 19 Taller de galletas de Navidad

LUNES 22 - MARTES 23 Visita del Viejito Pascuero

MIÉRCOLES 24 Cena de Navidad

JUEVES 25 Brunch de Navidad



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

MÁS INFO E INSCRIPCIONES
mostg-info@mohg.com o +56 2 2 950 3088