MATSURI 祭

ZENSAI (ENTRADAS FRÍAS / COLD STARTERS)

USUZUKURI
Finas láminas de pesca blanca, soya trufada, limón.
Thin slices of White fish, truffled shoyu sauce, lemon. $19.900

SAKE TARTAR
Tartar de salmón, 'leche de tigre' ahumada, ikura, gel de maracuyá, chips de vegetales.
Salmon tartare, smoked 'leche de tigre', ikura, passion fruit gel, vegetable chips. $22.900

TIRADITO PASSION
Usuzukuri de salmón, salsa passion, parmesano gratinado.
Salmon usuzukuri, passion sauce, gratin parmesan. $22.900

TATAKI PESCA BLANCA
Tataki de pesca blanca, 'leche de tigre' de erizo, panko crocante al ajo.
White catch tataki, sea urchin 'leche de tigre', crispy garlic panko. $19.900

TIRADITO CURRY
Pesca blanca con cítrico de curry rojo, gel de piña y zeste de limón.
White catch with citrus red curry, pineapple and lemon zest. $19.900

CEVICHE CLÁSICO
Pesca blanca, 'leche de tigre', chicharrones de pulpo, camote, canchita peruana, camarones.
White catch, 'leche de tigre', octopus cracklings, sweet potato, Peruvian canchita, shrimps $19.900

PACIFICAS
Mix de mariscos, 'leche de tigre' de piure y camote.
Seafood mix, piure 'leche de tigre' and sweet potato. $18.900

CEVICHE DE ROCOTO
Pesca blanca, 'leche de tigre' de rocoto, choro maltón, almejas, camarón, ají verde y crujiente chicharrón de ostión.
White catch, rocoto 'leche de tigre', *mussels, clams, shrimp, green chili and crispy scallop.* $20.900

CAUSA DE CENTOLLA
Puré de papas al ají amarillo, centolla acevichada, palta, huevo de codorniz, ikura, tomate cherry.
Yellow chili mashed potatoes, Ceviche-Style King Crab, avocado, quail egg, ikura, cherry tomato. $23.900

SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE
Mix de cortes de pescados y mariscos frescos del día.
Mix of fresh fish and seafood of the day.

9 cortes | *9 slices* $21.900
15 cortes | *15 slices* $35.900

MAKIS

KANI MARACUYÁ
Centolla acevichada, cebollín, camarón cocido, salmón, gel de maracuyá y quinoa crocante.
Ceviche-Style King Crab, chives, cooked shrimp, salmon, passion fruit gel and crispy quinoa. $17.900

NIKU BATAYAKI
Camarón furai, palta, cilantro, filete Angus asado, mantequilla batayaki, salsa tare, cebolla frita.
Furai shrimp, avocado, cilantro, grilled Angus fillet with batayaki butter, tare sauce, fried onion. $17.900

FUTOMAKI
Camarón cocido, salmón, palta, pescado blanco, mayonesa de ajo picante, salsa tare, quinoa.
Cooked shrimp, salmon, avocado, white fish, spicy garlic, mayonnaise, tare sauce, quinoa. $16.900

DE LOCOS
Camarón cocido, pepino, envuelto en palta, tartar de locos y emulsión de yuzu.
Cooked shrimp and cucumber, wrapped in avocado, abalone tartare and yuzu emulsion. $17.900

MAKI SAKANA CHEESE
Pesca blanca, camarón furai, palta, cebollín y queso gratinado.
White catch, furai shrimp, avocado, scallion and gratinated cheese. $16.900

SIWICHI MAKI
Camarón furai, palta, cebollín, salsa acevichada, ceviche de pesca blanca y camote.
Shrimp furai, avocado, scallions, acevichada sauce, white fish ceviche and sweet potato. $17.900

SHOGA TARE MAKI
Camarón nacional, palta, pepino, pesca blanca, salsa Shoga Tare y cebollín crocante.
Local shrimp, avocado, cucumber, white catch, Shoga Tare sauce and crispy scallions. $17.900

SAKE ABURI
Pesca blanca, palta y cebollín cubierto de Salmón grillado con salsa Taré, Furikake de maíz cancha y shiitake.
White catch, avocado and chives topped with grilled salmon, tare sauce, and furikake made with toasted cancha corn and shiitake. $17.900

NIGIRIS

SAKE-SHOYU
Salmón, gel de shoyu trufado, zeste de limón.
Salmon, truffled shoyu gel, lemon zest. $10.900

BATAYAKI
Filete Angus sopleteado con mantequilla batayaki, salsa tare y cilantro.
Angus fillet seared with batayaki butter, tare sauce and coriander. $10.900

NIGIRI HOTATE
Ostión, tare, limón y salsa picante.
Scallop, tare, lemon and spicy sauce. $12.900

NIGIRI ANTICUCHERO
Pesca blanca, salsa anticuchera, emulsión de huacatay, chalaquita criolla y cilantro.
White catch, anticuchera sauce, huacatay emulsion, criolla chalaquita relish and cilantro. $10.900

GUNKAN SAKE
Salmón, ikura, shoyu y cebollín.
Salmon, ikura, shoyu and chives. $12.900

SHIROMI CAVIAR
Pesca blanca, gel de manzana y vinagre de arroz, caviar, shoyu y limón sutil.
White catch, apple and rice vinegar gel, caviar, shoyu and key lime. $13.900

NIGIRI ACEVICHADO
Pesca blanca, salsa acevichada, puré de camote y salsa criolla.
White catch, acevichada sauce, sweet potato purée, and criolla salsa. $10.900

NORI CROCANTE
Tubo de alga crocante relleno de tartar de pesca blanca del día, espuma de loco y gel de limón.
Crispy seaweed tube filled with catch-of-the-day white fish tartare, abalone foam and lemon gel. $14.900

MIX DE NIGIRIS CLÁSICOS
Variedad de Pescas del día. 6 unidades.
Classic Nigiris Mix: Variety of Catches of the day. 6 pieces. $19.900

MIX DE NIGIRIS ESPECIALES
Variedad de Nigiris especiales a elección. 3 opciones a elección.
Selection of specialty nigiri of your choice. 3 options of choice. $29.900

RELLENO EXTRA PARA MAKI
Extra Maki stuffing. $5.900

OTSUMAMI

KUSHIYAKI DE SHIROMI
Brochetas de pesca blanca a la parrilla, salsa anticuchera de ají amarillo, gohan, criollita y choclito peruano.
Grilled white catch skewers, yellow chilli anticuchera sauce, gohan, criollita, peruvian corn. $19.900

CAMARONES AL PIL-PIL
Camarones salteados, mantequilla, rocoto, ajo frito, tostadas de pan brioche.
Shrimp sautéed, butter, rocoto, fried garlic, brioche bread toast. $18.900

TORI KARAGE
Pollo frito al estilo broaster merkén ahumado, salsa agridulce de ajo picante, zeste de limón.
Fried and smoked broaster chicken, spicy garlic sweet & sour sauce, lemon zest. $14.900

CAMARÓN MATSURI
Camarones furai cubiertos con salsa dínamo.
Furai shrimps covered with dynamo sauce. $20.900

SIU-MAI
Dumpling relleno de pulled pork misoyaki, emulsión de ají amarillo y Shichimi Togarashi.
Dumpling filled with misoyaki pulled pork, yellow chili emulsion and Shichimi Togarashi. $16.900

KOROKKE DE SECO DE CORDERO
Croqueta de papa rellena de seco de cordero, camote, chalaquita y cilantro.
Potato croquette filled with seco de cordero, sweet potato, chalaquita and cilantro. $15.900

GYOZA DE HONGOS TRUFADOS
Dumpling relleno de mix de hongos trufados, emulsión de huacatay, salsa tare, furikake de cancha y shiitake.
Dumpling filled with a mix of truffled mushrooms, huacatay emulsion, tare sauce, cancha furikake and shiitake. $16.900

KATSUSANDO
Filete Angus, mayonesa, mostaza Dijon, cebolla caramelizada, pan de papa, cebollín, mantequilla batayaki y Shichimi Togarashi.
Angus steak, mayonnaise, mustard, caramelized onion, potato bread, spring onion, batayaki butter y Shichimi Togarashi. $23.900

FONDOS

LOMO SALTADO
Carne salteada con verduras, arroz blanco, papas fritas.
Sautéed meat and vegetables, rice, fried potatoes. $35.900

ARROZ CON MARISCOS
Arroz meloso al ají amarillo con selección de mariscos del chef, edamame y ensaladita criolla.
Creamy yellow chili rice with the chef's seafood selection, edamame and a small criolla salad. $27.900

CALDILLO DE AJÍ PANCA
Caldillo y mariscos del día acompañado de tostadas.
Spiced seafood broth served with toast. $22.900

BLACK PEPPER BEEF
Filete Angus con vegetales al wok en salsa de pimientos.
Angus fillet with wok-sautéed vegetables in pepper sauce. $29.900

SHIROMI KURO MESHI
Tataki de pesca blanca, arroz negro salteado con vegetales, salsa Shoga Tare, gel de naranja y cebollín.
White catch tataki, black rice sautéed with vegetables, Shoga Tare sauce, orange gel and scallions. $29.900

PULPO ANTICUCHERO
Pulpo con salsa anticuchera, papas nativas y merkén.
Octopus with anticuchera sauce, native potatoes and merkén. $22.900

VEGAN

TEMPURA
Vegetales tempurizados, salsa tare y salsa de ajo picante.
Vegetables temporized, Tare sauce and spicy garlic sauce. $12.900

MISO SHIRU
Clásica sopa japonesa, tofu, cebollín.
Classic japanese soup, tofu, chives. $12.900

MAKI VEGANO
Palta, ají amarillo, pimentón asado, quinoa, salsa de ají amarillo y puré de camote.
Avocado, yellow chili, roasted paprika, quinoa, yellow chilli sauce and sweet potato purée. $14.900

CEVICHE DE TOFU
Tofu salteado, ajo confitado, 'leche de tigre' clásica y rocoto.
Tofu, garlic confit, classic 'leche de tigre' and rocoto pepper. $19.900

SIDES

GOHAN
Arroz cocinado al vapor.
Steamed rice. $8.900

EDAMAMES
Salteados en aceite de sésamo y mantequilla batayaki.
Sauteed in sesame oil and batayaki butter. $14.900

POSTRES

ROCÍO DE MATCHA
Bizcocho de hierbabuena, cremoso de té matcha y lemongrass, notas de clavo de olor, sopa de pepino, helado y crocante de té matcha.
Mint sponge cake, matcha tea and lemongrass cream, hints of clove, cucumber soup, ice cream, and matcha tea crumble. $12.000

CRÈME BRÛLÉE DE COCO & YUZU
Crème brûlée de coco acompañado de helado de yuzu, ganache de lychee y gel tropical.
Coconut crème brûlée served with yuzu ice cream, lychee ganache, and tropical gel. $12.000

FLAN DE MISO
Flan de miso y caramelo.
Miso and caramel flan. $10.000

VEGGIE BERRIES
Bizcocho de frambuesa enrollado, relleno de compota de arándanos y cremoso de yuzu, cubierto con crocante de frambuesa y berries de temporada.
Raspberry sponge roll filled with blueberry compote and yuzu cream, coated in raspberry crunch and finished with seasonal berries. $12.000

TORTA JIVARA
Cubo de torta de chocolate con mousse chocolate Jivara, profiteroles con gel tropical y cremoso Jivara con crocante y placa de chocolate.
Chocolate cake cube with Jivara chocolate mousse, profiteroles, tropical gel and Jivara cream, crunchy and chocolate plaque. $10.500

POSTRE DE PRIMAVERA
Seasonal spring dessert. $10.500

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.

Vegetariano *Vegetarian* | Vegano *Vegan* | Gluten | Moluscos y Crustáceos *Mollusks and Crustaceans* | Soya *Soy* | Lactosa *Lactose*