




# M A T S U R I

## TIRADITOS Y CEVICHE

-  **USUZUKURI** \$21.000  
Finas láminas de Pesca Blanca, soya trufada, limón de pica.  
*Thin slices of White fish, truffled shoyu sauce, pica lemon.*
- SAKE TARTAR** \$15.900  
Tartar de salmón, 'leche tigre' ahumada, ikura, gel de maracuyá, chips de vegetales.  
*Salmon tartare, smoked 'leche de tigre', ikura, passion fruit gel, vegetable chips.*
-  **TIRADITO PASSION** \$22.900  
Usuzukuri de salmón, salsa passion, parmesano gratinado.  
*Salmon usuzukuri, passion sauce, gratin parmesan.*
- TATAKI PESCA BLANCA** \$15.000  
Tataki pesca blanca, 'leche de tigre' de erizo, panko crocante al ajo.  
*White fish tataki, sea urchin 'leche de tigre', crispy garlic panko.*
- TIRADITO CURRY** \$19.900  
Pesca del día con cítrico de curry rojo finalizado con gel de piña y zeste de limón.  
*Catch of the day with citrus red curry finished with pineapple and lemon zest.*
-  **CEVICHE CLÁSICO** \$20.000  
Pesca del día, 'leche de tigre', chicharrones de pulpo, camote, canchita peruana, camarones y palta.  
*Catch of the day, 'leche de tigre', octopus cracklings, sweet potato, Peruvian canchita, shrimps and avocado.*
-  **PACIFICAS** \$18.900  
Mix de mariscos, 'leche de tigre' de piure y camote.  
*Seafood mix, piure 'leche de tigre' and sweet potato.*


## 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 \$20.000  
15 cortes | 15 slices \$27.000

## MAKIS

-  KANI MARACUYÁ \$16.900  
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.*
- NIKU BATAYAKI \$16.900  
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.*
-  FUTOMAKI \$15.900  
 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.*
-  DE LOCOS \$16.900  
 Futomaki envuelto en palta tatemada, pepino, camarón cocido, tartar de locos, emulsión de yuzu.  
*Futomaki roll in charred avocado, cucumber, cooked shrimp, abalone tartare, yuzu emulsion.*
-  MAKI SAKANA CHEESE \$15.900  
Pesca del día, camarón furai, palta, cebollín y plaqueta de queso gratinado.  
*Catch of the day, furai shrimp, avocado, scallion, and a crispy sheet of gratinated cheese.*
-  SIWICHI MAKI \$16.900  
 Camarón furai, palta, cebollín, salsa acevichada, ceviche de pesca blanca y camote.  
 *Shrimp furai, avocado, scallions, acevichada sauce, white fish ceviche and sweet potato.*
-  SHOGA TARE MAKI \$16.900  
 Camarón nacional, palta, pepino, pesca blanca, salsa Shoga Tare y cebollín crocante.  
 *Local shrimp, avocado, cucumber, white fish, Shoga Tare sauce and crispy scallions.*




## NIGIRIS

-  SAKE-SHOYU \$11.500  
Salmón, gel de shoyu trufado, zeste de limón.  
*Salmon, truffled shoyu gel, lemon zest.*
- BATAYAKI \$10.500  
Filete Angus sopleteado con mantequilla batayaki, salsa tare y cilantro.  
*Angus fillet seared with batayaki butter, tare sauce and coriander.*

	NIGIRI HOTATE	\$12.900
	Ostión, tare y salsa picante. <i>Scallop, tare and spicy sauce.</i>	
	MIX DE NIGIRIS CLÁSICOS (6 UNIDADES)	\$14.000
	Variedad de Pescas del día. <i>Nigiris Mix: Variety of Catches of the day.</i>	
	RELLENO EXTRA PARA MAKI EXTRA MAKI STUFFING	\$5.900

## OTSUMAMI (PARA COMPARTIR)






	CAUSA DE CENTOLLA	\$17.000
	Puré de papas al ají amarillo, centolla acevichada, palta, huevo de codorniz, ikura, tomate cherry. <i>Yellow chili mashed potatoes, Ceviche-Style King Crab, avocado, quail egg, ikura, cherry tomato.</i>	
	KUSHIYAKI DE SHIROMI	\$21.900
	Brochetas de pesca del día a la parrilla, salsa anticuchera de ají amarillo, gohan, criollita y choclito peruano. <i>Grilled 'catch of the day' skewers, yellow chilli anticuchera sauce, gohan, criollita, peruvian corn.</i>	
	CAMARONES AL PIL-PIL	\$18.900
	Camarones salteados, mantequilla, rocoto, ajo frito, tostadas de pan brioche. <i>Shrimp sautéed, butter, rocoto, fried garlic, brioche bread toast.</i>	
	TORI KARAGE	\$13.900
	Pollo frito al estilo broaster merkén ahumado, salsa agridulce de ajo picante, zeste de limón. <i>Fried and smoked broaster chicken, spicy garlic sweet &amp; sour sauce, lemon zest.</i>	
	CAMARÓN MATSURI	\$20.900
	Camarones furai cubiertos con salsa dínamo. <i>Furai shrimps covered with dynamo sauce.</i>	
	SIU-MAI	\$14.900
	Dumpling relleno de pulled pork misoyaki, emulsión de ají amarillo y Shichimi Togarashi. <i>Dumpling filled with misoyaki pulled pork, yellow chili emulsion and Shichimi Togarashi.</i>	
	KOROKKE DE SECO DE CORDERO	\$15.900
	Croqueta de papa rellena de seco de cordero, camote, chalaquita y cilantro.	
	<i>Potato croquette filled with seco de cordero, sweet potato, chalaquita and cilantro.</i>	
	GYOZA DE HONGOS TRUFADOS	\$14.900
	Dumpling relleno de mix de hongos trufados, emulsión de huacatay, salsa tare, furikake de cancha y shiitake. <i>Dumpling filled with a mix of truffled mushrooms, huacatay emulsion, tare sauce, cancha furikake and shiitake.</i>	

	KATSUSANDO	\$17.500
	Filete Angus, mayonesa, mostaza Dijon, cebolla caramelizada, pan de papa, cebollín, mantequilla batayaki y Shichimi Togarashi. <i>Angus steak, mayonnaise, mustard, caramelized onion, potato bread, spring onion, batayaki butter y Shichimi Togarashi.</i>	
	NORI SPICY CROCANTE	\$15.900
	Pesca del día, espuma de loco infusionado en menta y gel de limón. <i>Catch of the day, mint-infused abalone foam and lemon gel.</i>	
	PULPO ANTICUCHERO	\$22.000
	Pulpo con salsa anticuchera, papas nativas y merkén. <i>Octopus with anticuchera sauce, native potatoes and merkén.</i>	




## FONDOS

	LOMO SALTADO	\$35.900
	Carne salteada con verduras, arroz blanco, papas fritas. <i>Sautéed meat and vegetables, rice, fried potatoes.</i>	
	ARROZ CON MARISCOS	\$27.900
	Arroz meloso al ají amarillo con selección de mariscos del chef, edamame y ensaladita criolla. <i>Creamy yellow chili rice with the chef's seafood selection, edamame and a small criolla salad.</i>	
	CALDILLO DE AJÍ PANKO	\$20.900
	Caldillo y mariscos del día acompañado de tostadas. <i>Spiced seafood broth served with toast.</i>	
	BLACK PEPPER BEEF	\$27.900
	Filete Angus con vegetales al wok en salsa de pimientos. <i>Angus fillet with wok-sautéed vegetables in pepper sauce.</i>	
	SHIROMI KURO MESHI	\$28.900
	Tataki de pesca blanca, arroz negro salteado con vegetales, salsa Shoga Tare, gel de naranja y cebollín. <i>White fish tataki, black rice sautéed with vegetables, Shoga Tare sauce, orange gel and scallions.</i>	


## VEGAN

-  TEMPURA \$12.500  
Vegetales tempurizados, salsa tare y salsa de ajo picante.  
*Vegetables temporized, Tare sauce and spicy garlic sauce.*
-  MISO SHIRU \$12.900  
Clásica sopa japonesa, tofu, cebollín.  
*Classic japanese soup, tofu, chives.*
-  MAKI VEGANO \$14.900  
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.*
-  CEVICHE DE TOFU \$19.900  
 Tofu salteado, ajo confitado, leche de tigre clásica y rocoto.  
*Tofu, garlic confit, classic 'leche de tigre' and rocoto pepper.*

## SIDES

-  GOHAN \$8.000  
 Arroz cocinado al vapor.  
*Steamed rice.*
-  EDAMAMES \$12.900  
Salteados en aceite de sésamo y mantequilla batayaki.  
*Sauteed in sesame oil and batayaki butter.*

## POSTRES

MATCHA	\$12.000
Torta de chocolate bitter remojada en Baileys rellena con helado de matcha, crocante de chocolate guanaja y flores de cerezo. <i>Bittersweet chocolate cake soaked in Baileys filled with matcha ice cream, Guanaja chocolate crunch and cherry blossoms.</i>	
PASSION NIHONSHU	\$9.900
Mousse de maracuyá y sake japonés con centro de gel tropical, wasabi, crujiente de sésamo negro. <i>Passion fruit and japanese sake mousse with a tropical gel center, wasabi, crispy black sesame.</i>	
PICARONES	\$11.000
Tradicional picarón frito, puré de cítricos, salsa toffee de miel tostada. <i>Traditional fried picarón, citrus puree, toffee sauce of toasted honey.</i>	
 VEGGIE BERRIES	\$10.500
Bizcocho de frambuesa enrollado, relleno de compota de arándanos y cremoso de yuzu, cubierto con crocante de frambuesa y berries de temporada. <i>Raspberry sponge roll filled with blueberry compote and yuzu cream, coated in raspberry crunch and finished with seasonal berries.</i>	

## HORARIO / OPENING HOURS

Lunes, martes, miércoles y domingo | 1 a 4:30 PM y 6 a 10 PM  
Jueves, viernes y sábado | 1 a 4:30 PM y 6 a 11 PM  
*Monday, tuesday, wednesday and sunday | 1 to 4:30 PM and 6 to 10 PM  
Thursday, friday and saturday | 1 to 4:30 PM and 6 to 11 PM*



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  
Mollusks



Picante  
Spicy



Soya  
Soy