

Fecha: 31-05-2025  
Medio: Revista Chef & Hotel  
Supl.: Revista Chef & Hotel  
Tipo: Noticia general  
Título: Una renovación de lujo

Pág. : 54  
Cm2: 951,6

Tiraje:  
Lectoría:  
Favorabilidad:  
Sin Datos  
Sin Datos  
 No Definida

■ Chef&Hotel | propuesta gastronómica renovada



## Lo nuevo de Mandarin Oriental Santiago: **Una renovación de lujo**

Claudio Marras tiene credenciales y experiencia de sobra para la tarea que asumió hace pocos meses. Bajo su liderazgo como chef ejecutivo de Mandarin Oriental Santiago, todos sus espacios gastronómicos

—Senso, Matsuri y la Boutique— están en proceso de alcanzar los estándares de lujo global que se asocian a la marca. Se anticipa una evolución en la que convergen sabores internacionales, la riqueza de los productos locales y las técnicas de la alta cocina, combinados desde la visión de un chef con un amplio bagaje culinario.

**POR PABLO ANDULCE T./ FOTOGRAFÍAS: NICHOLAS CHARLESWORTH R.**

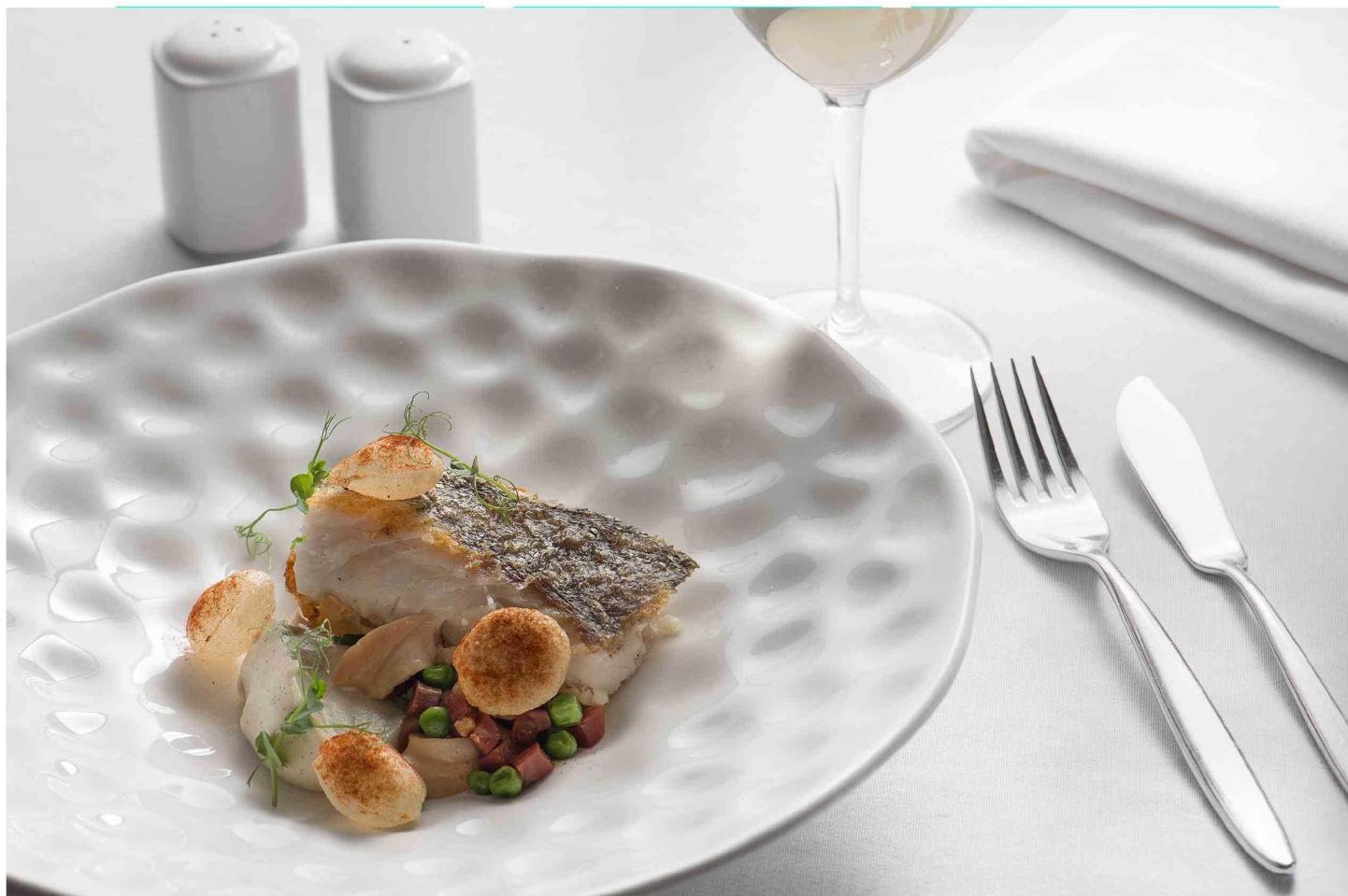
Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl. : Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Una renovación de lujo

Pág. : 55  
 Cm2: 949,3

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

Sin Datos	Sin Datos
<input type="checkbox"/>	No Definida

Chef&Hotel | propuesta gastronómica renovada ■



**MERLUZA AUSTRAL** | arvejas nuevas, jamón serrano y almejas, papas sofritas al pimiento de la vera

**D**ubai no destaca por su producción de alimentos y, sin embargo, durante el tiempo en que Claudio Marras fue chef ejecutivo en la cadena hotelera Jumeirah accedía a rodaballo, a trufa blanca y caviar dorado sin problemas. Desde Chile, el Piamonte o el Mar Caspio, sin importar las distancias, todo lo que pedía llegaba en cosa de horas y en las mejores condiciones de conservación; incluso con vida cuando se trataba de productos del mar. Para él, prestaciones como esa definen la categoría ultra lujo en la que trabajó antes de volver a Chile, en Emiratos Árabes y en China. Los bordes de oro en los platos eran más bien ostentación.

Estudios y trabajo habían llevado antes a Claudio a países como EE.UU, México, Francia. Entre ires y venires, periodos en el Celler de Can Roca en España, en Le Bernardin en Nueva York, fueron casi 25 años fuera de Chile. Establecido de vuelta en su país, acaba de asumir un desafío en el que su experiencia en el segmento del lujo hace una enorme diferencia: desde hace cerca de cinco meses está a cargo de todos los espacios gastronómicos del Mandarin Oriental Santiago.

*"Hice una pasantía aquí cuando recién se estaba abriendo como Hyatt. Volver como chef ejecutivo es muy significativo. Me dicen que soy el primer chileno en ocupar esa posición en la historia de este edificio"*, cuenta Claudio a Chef&Hotel en el salón de Senso, uno de los restaurantes ahora a su cargo.

Hagamos memoria nosotros también. Fue en mayo de 2017 cuando se anunció que Grand Hyatt dejaba el emblemático edificio de Kennedy con Alonso de Cordova que había ocupado desde 1992, que este pasaba a ser administrado por Mandarin Oriental y se convertía en el primer hotel en Latinoamérica de esta cadena con sede en Hong Kong. En esa época, las páginas de negocios citaban a gerentes involucrados asegurando que el arribo de Mandarin Oriental significaba

Fecha: 31-05-2025  
Medio: Revista Chef & Hotel  
Supl.: Revista Chef & Hotel  
Tipo: Noticia general  
Título: Una renovación de lujo

Pág. : 56  
Cm2: 968,0

Tiraje:  
Lectoría:  
Favorabilidad:  
Sin Datos  
Sin Datos  
 No Definida

■ Chef&Hotel | propuesta gastronómica renovada

**CLAUDIO MARRAS** | chef ejecutivo  
de Mandarin Oriental Santiago a cargo de  
las propuestas gastronómicas de los  
restaurantes Senso, Matsuri y la pastelería  
de La Boutique

ESTABLECIDO DE VUELTA EN SU PAÍS, ACABA DE ASUMIR UN DESAFÍO EN EL QUE SU EXPERIENCIA EN EL SEGMENTO DEL LUJO HACE UNA ENORME DIFERENCIA: DESDE HACE CERCA DE CINCO MESES ESTÁ A CARGO DE TODOS LOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS DEL MANDARIN ORIENTAL SANTIAGO. “HICE UNA PASANTÍA AQUÍ CUANDO RECIÉN SE ESTABA ABRIENDO COMO HYATT. VOLVER COMO CHEF EJECUTIVO ES MUY SIGNIFICATIVO. ME DICEN QUE SOY EL PRIMER CHILENO EN OCUPAR ESA POSICIÓN EN LA HISTORIA DE ESTE EDIFICIO”, COMENTA CLAUDIO MARRAS, CHEF EJECUTIVO ■

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl.: Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Una renovación de lujo

Pág. : 57  
 Cm2: 462,9

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida

Chef&Hotel | propuesta gastronómica renovada ■

**RISOTTO DE ESPINACAS Y  
ESPÁRRAGOS (SENSO) |**  
*camarón carabinero y mariscos  
ahumados con espuma de parmesano*

un 'upgrade' en la imagen turística y hotelera de Santiago para el segmento de lujo, que su impacto positivo se iba a apreciar con fuerza en la atención del personal y en la calidad de sus restaurantes.

Cuán bien se estaba logrando ese objetivo hasta antes de su llegada, el chef Claudio Marras no lo sabe. Solo tiene claro que en esta nueva etapa se espera de él un cambio radical: "Senso es nuestra propuesta mediterránea y por mis raíces



italianas es un toque que puedo entregarle naturalmente. Pero además hemos querido expandir ese concepto y recoger influencias árabes y el formato mezze, similar al

antípasto italiano. Queremos usar también mucho pescado chileno, especialmente las especies que no se consumían en el tiempo en que me fui de Chile, como la vieja, el

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl.: Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Una renovación de lujo

Pág.: 58  
 Cm2: 967,2

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:  
 Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida

■ Chef&Hotel | propuesta gastronómica renovada



**VERMICELLI DE ARROZ SICHUAN (MATSURI)** | enoki tempura, salsa de maní y pimienta Sichuan

**“SENSO ES NUESTRA PROPUESTA MEDITERRÁNEA Y POR MIS RAÍCES ITALIANAS ES UN TOQUE QUE PUEDO ENTREGARLE NATURALMENTE. PERO ADEMÁS HEMOS QUERIDO EXPANDIR ESE CONCEPTO Y RECOGER INFLUENCIAS ÁRABES Y EL FORMATO MEZZE, SIMILAR AL ANTIPASTO ITALIANO” ■**

pejigallo, el bonito. Ahora la gente está mucho más abierta y podemos tener proveedores que trabajan con pesca sustentable, incluso artesanal”. Acá Claudio no necesita volar sus ingredientes desde latitudes lejanas y se notan sus ganas de aprovechar las seis variedades de ostras que le han llegado desde el sur, de explotar las diferencias de sabor entre erizos norteños y sureños, de jugar con las mejillas del congrio, con salicornias, tomates endémicos, frutillas salvajes y todo lo que antes no se apreciaba o no se sabía que Chile podía dar. **“Pero vamos a darle un toque único de Senso: las navajuelas servidas con una buena salsa verde española, con un alioli de**

**ajo asado. Esa es la dirección en la que vamos”.**

En ese camino que está trazando, donde el producto y sus cualidades se resaltan sin salsas que los disfracen, nos podemos encontrar con una stracciatella –el corazón de una burrata– con un puré de berenjenas ahumadas –uno de los toques árabes– y pasas de tomate; con tortellinis de alcachofas asadas, con espuma de vino blanco, salmón ahumado en casa y caviar; con un risotto de espárragos y espinacas, con anillos de calamar y espuma de parmesano; o con una merluza con puré de coliflor con vainilla y papas sufladas, acompañadas de arvejas con jamón serrano y almejas.



**MACARON DE PISTACCHIO Y FRAMBUESAS (LA BOUTIQUE)** | cruffin de key lime, danesa de manzana asada

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl.: Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Una renovación de lujo

Pág.: 60  
 Cm2: 977,3

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida

■ Chef&Hotel | propuesta gastronómica renovada



**STRACCIALELLA (SENSO)** | berenjenas ahumadas, aceite balsámico y granadas



**PANNA COTTA, FRAISE DU BOIS (MATSURI)** | velo de berries y amaretto, espuma de coco



**TORTELLI DE ALCACHOFAS (SENSO)** | salmón marinado, espuma de vino blanco

Después de servir el desayuno a los pasajeros, Senso, probablemente el espacio más clásico en términos de decoración se convierte en la cara mediterránea de Mandarin Oriental Santiago, con una importante clientela walk-in –personas que no están alojadas en el hotel– a las que esta nueva propuesta sin duda va a reencantar.

#### EL VERDADERO SABOR DE ASIA

Hace unos días el chef Claudio Marras visitó el barrio chino de Estación Central. Lo miraron con extrañeza cuando pidió una bolsa para lo que había comprado en la lengua de quienes lo atendían y seguramente pensaron que estaba loco cuando metió la cabeza en un refrigerador que contenía durian, un fruto afamado por tener un aroma prácti-

**“CREO QUE LA MEJOR PARTE DE MI VIDA PROFESIONAL Y PERSONAL TRANSCURRIÓ EN CHINA. TENGO UN TREMENDO RESPETO POR LOS SABORES QUE PUDE EXPLORAR ALLÁ Y QUIERO QUE SE REFLEJE EN EL NUEVO MATSURI”, ASEGURO ■**

mente intolerable para el olfato occidental. “Creo que la mejor parte de mi vida profesional y personal transcurrió en China. Tengo un tremendo respeto por los sabores que pude explorar allá y quiero que se refleje en el nuevo Matsuri”, asegura.

El restaurante que partió con una aproximación tradicional a la cocina japonesa, custodiada por chefs japoneses; evolucionó a sabores más nikkei en

manos de profesionales peruanos. Hoy, ocupando la remodelación de lo que hasta hace no mucho era el Duke's Bar de Grand Hyatt, también está experimentando una transformación en su carta: “El nikkei estaba muy marcado. Mi llegada y mi experiencia en China se van a traducir en la incorporación de otras influencias asiáticas. Tuve la

fortuna de viajar por distintas regiones de China y conocer ingredientes como la pimienta sichuan, la que estamos usando en su forma de aceite en una preparación de glass noodles. Queremos que el repertorio de sabores de Matsuri se amplíe, que incorpore ingredientes chilenos. Por ejemplo, tenemos un pollo frito muy japonés, pero lo espolvoreamos con merquén para acercarlo a Chile y Sudamérica. Eso queremos hacer”.

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl.: Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Una renovación de lujo

Pág. : 61  
 Cm2: 943,0

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida

Chef&Hotel | propuesta gastronómica renovada ■



**TIRADITO DEL MAR (MATSURI)** | leche de tigre cilantro y palta



**KATSU SANDO DE FILETE AHUMADO (MATSURI)** | cebolla caramelizada, mostaza y pan brioche



Las fuentes difieren, pero sin duda la cocina china disputa a la italiana el título de la más popular en el planeta. A partir de su experiencia, Claudio Marras puede asegurar que no conocemos ni el 5% de sus bondades. “La sensación de que el picante te quema, pero a la vez tu paladar se adormece es increíble. Se me hace agua la boca rememorar lo que probé allá. Las medusas, la impresionante variedad de hongos que usan, el stinky tofu son apuestas para conoedores incluso allá, pero indiscutiblemente son experiencias gastronómicas únicas. Quizás, de una manera muy suavizada, junto al durian, las incorpore en el futuro. Hay mucho más de China que la cocina cantonesa”.

Claudio cuenta que algunos de los cocineros más jóvenes que tuvo bajo su mando en las cocinas de otros hoteles, en otros países, aún lo llaman “papa” (en inglés), lo mantienen al tanto de sus progresos y le agradecen su apoyo e influencia. Ese

mismo trato está estableciendo en **Mandarin Oriental Santiago** con su equipo de repostería, a quienes considera tremadamente creativos y esponsores recientemente en un concurso de galantería de Achiga. “Mucha gente ve *La Boutique* –un espacio de cafetería y pastelería cerca del lobby– y le encanta lo que estamos haciendo. Es una mezcla que equilibra preparaciones clásicas con

visiones más modernas. Tenemos una tarte tatin enrollada muy exitosa, berlines cubiertos en chocolate con frutillas secas. Todos los meses introducimos una pastelería, una bollería y una holandesa. Uno de los pasteleros hizo un cruffin, un híbrido entre croissant y muffin, y lo llenó con un custard de limón. El público no permite que salga de la carta. Hace poco tuvimos al presidente de Alemania en el hotel; su mujer lo probó y pidió tres antes de irse”.

#### **Mandarin Oriental, Santiago**

Avenida Presidente Kennedy 4601, Las Condes, Santiago

Teléfono: +56 2 2950 3088

Correo: [mostg-info@mohg.com](mailto:mostg-info@mohg.com)

Instagram: (@mo\_santiago):

[https://www.instagram.com/mo\\_santiago/](https://www.instagram.com/mo_santiago/)

Facebook: ([MandarinOrientalSantiago](https://www.facebook.com/MandarinOrientalSantiago)):

<https://www.facebook.com/MandarinOrientalSantiago>

Web:

<https://www.mandarinoriental.com/en/santiago/las-condes>