



FLEUR DE SEL

RESTAURANT

ENTRADAS

HUEVO DE GRANJA / ARVEJAS / MORILLAS PATAGÓNICAS / CROUTONS
\$375

CARPACCIO DE LANGOSTINOS / ALBAHACA LIMÓN / TARTARE DE TOMATES
ORGÁNICOS
⊗ \$376

MOLLEJAS DE CORDERO / MOUSSELINE DE PAPA / EMUSLIÓN DE AJO ROSADO /
PARMESANO
⊗ \$380

BURRATA / TOMATES RELIQUIAS / REDUCCION DE BALSAMICO / PAN DE TOMATE
TOSTADO / ALMENDRAS
⊗ \$372

SANDIA GRILLADA / QUESO DE CABRA / ACEITE DE PIMENTON / ALBAHACA THAI
\$368

PRINCIPALES

ATUN ROJO / FLORES DE ZUCHINI / VINAGRETA DE RATATOUILLE
⊗ \$615

ABADEJO / POROTOS A LA VASCA / CHIPIRONES / CHORIZO COLORADO / PIMENT
D'ESPELETTE
⊗ \$608

SUPREMA DE POLLO PASTORIL / NUECES / ESPÁRRAGOS / MORILLAS / PAPINES
\$612

MAGRET DE PATO / CEREZAS / STREUSEL DE ESPECIAS / PAPA DAUPHINE
\$625

POLENTA CROCANTE / ESPÁRRAGOS / JAMÓN CRUDO / PARMESANO
⊗ \$608

SILLA DE CORDERO PATAGÓNICO / COSTRA DE ESPECIAS / ZANAHORIAS DE COLOR /
LIMON ENCURTIDO
\$616

VACÍO DE NOVILLO WAGYU / ACEITUNAS / GNOCCHIS / SALSA DE OSSO-BUCCO
\$815

Cubierto \$100

Las entradas como plato único tienen un recargo de \$100

Los principales compartidos tienen un recargo de \$150

Nuestros platos están sujetos a la disponibilidad de productos frescos en el mercado.