



FLEUR DE SEL
RESTAURANT

ENTRADAS

HUEVO "COCOTTE" / CASTAÑAS / ZAPALLO / CREMA DE PARMESANO
\$258

PULPITO PATAGONICO / ENSALADA DE POROTOS / PIMIENTOS DEL PIQUILLO
⊗ \$278

ATUN ROJO / WASABI / LEGUMBRES CROCANTES / SESAMO
⊗ \$272

MOLLEJAS DE TERNERA / TOPINAMBOURS / EMULSION TRUFADA
⊗ \$295

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA TRADICIONAL
\$255

ENSALADA TIBIA DE REMOLACHAS ORGANICAS / QUESO DE CABRA ARTESANAL /
VINAGRETA DE NUEZ
⊗ \$260

PRINCIPALES

PHITIVIERS DE CARNE DE CAZA / HONGOS SILVESTRES / SALSA PERIGUEUX
\$485

SALMON ROSADO / ACEDERA / MARINIERE DE MARISCOS DE PUERTO MADRYN
\$455

TRILLAS / LANGOSTINOS / BOUILLABAISSE
⊗ \$445

PERDIZ COLORADA / CHARTREUSE DE REPOLLO Y CASTAÑAS / PURÉ TRUFADO /
ENEBRO / WHISKY
\$488

VACIO DE NOVILLO WAGYU / SALSA-GUARNICION DE BOEUF BOURGUIGNON / PAPA
CROQUETTE
\$655

GNOCCHIS DE PAPA / HONGOS DE PINO / RUCULA / PARMESANO
\$440

LOMO DE CIERVO / PIMIENTA-CACAO / MACARRONIS GRATINADOS
\$494

Cubierto \$70

Las entradas como plato único tienen un recargo de \$90

Los principales compartidos tienen un recargo de \$150

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