



FLEUR DE SEL  
RESTAURANT

## ENTRADAS

CALAMAR / CURRY / COCO  
⊗ \$238

FEUILLETÉ DE ESPARRAGOS / HUEVO MOLLET / SALSA DE VINO AMARILLO  
\$232

LANGOSTINOS / ZANAHORIAS / COMINO DE CACHI / NARANJA / PULPA DE LIMÓN  
CONFIT  
⊗ \$244

MOLLEJAS DE TERNERA / APIO-NABO / PARMESANO / EMULSION TRUFADA  
⊗ \$249

HONGOS DE PINO FRESCOS / SABLÉ DE PARMESANO Y ROMERO / ACEITE DE PEREJIL  
\$240

## PRINCIPALES

MAGRET DE PATO / ZANAHORIAS DE COLOR / PAN DE ESPECIAS / NARANJA  
\$397

LOMO DE ATÚN ROJO / PIMIENTOS DEL PIQUILLOS / PIPERADE VASCA / CHORIZO  
COLORADO  
⊗ \$395

CODORNIZ RELLENA / HABAS Y ARVEJAS A LA FRANCESA / MOUSSELINE DE PAPA  
\$385

BESUGO / ESPARRAGOS / PAPIN PATAGONICO / EMULSION DE MARISCOS  
⊗ \$385

RISOTTO / ARVEJAS / VERDEO / PANCETA AHUMADA  
⊗ \$390

NOVILLO "DRY AGED" / PIMIENTA DE PENJA / ECHALOTES / PAPAS FRITAS  
*(Novillo Aberdeen Angus criado a pasto - madurado 45 días)*  
⊗ \$545

SILLA DE CORDERO PATAGONICO / COSTRA DE PIMENTÓN / VERDURAS DE PRIMAVERA  
/ PAPA BRASEADA  
\$392

Cubierto \$50

Las entradas como plato único tienen un recargo de \$70

Los principales compartidos tienen un recargo de \$120

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