



FLEUR DE SEL
RESTAURANT

ENTRADAS

FLORES DE ZUCHINI / QUESO FRESCO DE CABRA / MOUSSE DE ATÙN / TOMATES /
ALCAPARRAS MINI

⊗ \$238

HUEVO ORGANICO / HABAS Y ARVEJAS A LA FRANCESA / VERDEO / TOSTADA DE
LARDO DE COLONATTA

\$236

MEJILLON Y ALMEJAS DEL GOLFO SAN MATIAS / PAPINES PÁTAGONCOS / EMULSION
DE MARISCOS

⊗ \$244

PÂTÉ EN CROUTE / CARNE DE CAZA / PICKLES / MOSTAZA AL VINO TINTO

\$238

SABLÉ DE PARMESANO / TOMATES ORGANICOS ASADOS / VINAGRETA DE
RATATOUILLE / ALBAHACA

\$240

PRINCIPALES

MAGRET DE PATO / ZANAHORIAS DE COLOR / PAN DE ESPECIAS / NARANJA

\$397

CHERNIA / POROTOS A LA VASCA / PIMENT D'ESPELETTE

⊗ \$385

SUPREMA DE POLLO PASTORIL / ESPARRAGOS / MORILLAS / MOUSSELINE DE PAPA

\$395

TRILLAS / PULPITO / VERDURAS SALTEADAS / BISQUE / SALSA VIERGE

⊗ \$388

RISOTTO / ALCAUCILES / ACEITUNAS / TOMATES CONFITADOS / RUCULA

⊗ \$390

OJO DE BIFE / PAPAS FRITAS CASERAS / BEARNAISE DE TOMATES
(Novillo Aberdeen Angus criado a pasto - madurado 45 dias)

⊗ \$545

SILLA DE CORDERO PATAGÓNICO / "PERSILLADE" / PIMIENTOS DEL PIQUILLO
RELLENOS / CHIPS DE SOCCAS

\$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.