



FLEUR DE SEL
RESTAURANT

ENTRADAS

CHIPIRONES / PIMIENTOS DEL PIQUILLO / SALSA DE TINTA / PIMENT D'ESPELETTE
⊗ \$215

GRAVELAAX DE TRUCHA DE MAR / COLES ORGANICOS / PAN CROCANTE
⊗ \$226

LANGOSTINOS / ESPARRAGOS BLANCOS / SAMBAYON DE NARANJA
⊗ \$224

ALCAUCILES / BURRATA / BRESAOLA DE BUFALO / RUCULA SELVATICA
⊗ \$226

HONGOS DE PINO FRESCOS / SABLÉ DE PARMESANO Y ROMERO / ACEITE DE PEREJIL
\$220

PRINCIPALES

MAGRET DE PATO / ZANAHORIAS DE COLOR / PAN DE ESPECIAS / PAPA DAUPHINE
\$387

LOMO DE ATÙN ROJO / ESPARRAGOS VERDES / ALCAUCILES / COULIS DE PIMIENTOS
⊗ \$375

CODORNIZ RELLENA / HABAS Y ARVEJAS A LA FRANCESA / MOUSSELINE DE PAPA
\$365

CHERNIA / FONDUE DE VERDURAS / MARISCOS / EMUSLIÓN DE LANGOSTINOS
⊗ \$365

RISOTTO / APIO-NABO / TRUFA NEGRA / PARMESANO
⊗ \$370

VACIO MEDIALUNA DE NOVILLO WAGYU / JUGO-SALSA BOURGUIGNONNE / GNOCCHIS
⊗ \$535

PALETA DE CORDERO BRASEADA « SIETE HORAS » / VERDURAS DE PRIMAVERA / PAPA
CONFITADA
\$370

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.