



FLEUR DE SEL
RESTAURANT

ENTRADAS

TERRINA DE CARNE DE CAZA / CHUTNEY DE MANZANA VERDE / MOSTAZA AL VINO TINTO
⊗ \$215

SALMON "GRAVELAAX" CASERO / PAPINES ANDINOS / SALSA GRIBICHE
⊗ \$226

LANGOSTINOS / VERDURAS CROCANTES / CALDO "THAI" / KAFFIR LIME
⊗ \$224

ALCAUCILES A LA BARIGOULE / CROCANTE DE PARMESANO / REDUCCION DE BALSAMICO
⊗ \$226

TARTA TIBIA DE HONGOS DE PINO / VINAGRETA TRUFADA / BROTES DE RUCULA
\$216

PRINCIPALES

MAGRET DE PATO / PERAS CONFITADAS EN ESPECIAS / MIEL DE ACACIA / PAPA DAUPHINE
\$387

LOMO DE ATÙN ROJO / PIMIENTOS DEL PIQUILLO / ALCAUCILES / CREMA DE ACEITUNAS NEGRAS
⊗ \$368

CODORNIZ RELLENA / REPOLLO BRASEADO / CASTAÑAS / MOUSSELINE DE PAPA
\$365

CHERNIA / VERDURAS DE ESTACION / AIOLI / MEJILLONES
⊗ \$365

ORRECHIETTIS / HONGOS DE PINO / CARBONARA TRUFADA
\$350

VACIO MEDIALUNA DE NOVILLO WAGYU / ZANAHORIAS GLASEADAS / SALSA BOURGUIGNONNE / PAPAS FRITAS
⊗ \$535

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.