



FLEUR DE SEL
RESTAURANT

ENTRADAS

HUEVO MOLLET / CARBONARA TRUFADA
⊗ \$335

SALMON AHUMADO / ALCAPARRITAS / CREMA DE MOSTAZA / BLINIS
\$326

MOLLEJAS DE TERNERA / "FLORENTINE" / JUGO DE COCCION
⊗ \$350

LANGOSTINOS / ZANAHORIA / LEMONGRASS / JENGIBRE
⊗ \$332

TERRINA DE JABALI / AVELLANAS / CHUTNEY DE MANZANA VERDE
⊗ \$335

PRINCIPALES

MAGRET DE PATO / ZANAHORIAS / NARANJA / PAPA DAUPHINE
\$555

CHERNIA BRASEADA / VERDURAS DE INVIERNO / EMULSION DE RAICES
⊗ \$545

TRILLAS / PAPAS EN AZAFRAN / PIMIENTOS DEL PIQUILLO / MARISCOS / ALCAUCILES /
CHORIZO COLORADO
⊗ \$548

COQ-AU-VIN EN DOS COCCIONES / CEBOLLITAS / PANCETA / CHAMPIÑONES / PURÉ
TRUFADO
\$552

VACIO DE NOVILLO WAGYU / ECHALOTES CONFITADOS / VINO TINTO / PAPAS FRITAS
CASERAS
\$675

RISOTTO DE TOPINAMBOURS / TRUFA NEGRA / PARMESANO
⊗ \$558

LOMO DE CIERVO / FRUTAS SECAS / APIO-NABO / PERAS EN SANGRIA
\$565

PATO SALVAJE ENTERO / MIEL DE ESPECIAS / FRUTAS ASADAS
(Para 2 personas)
\$1090

Cubierto \$80

Las entradas como plato único tienen un recargo de \$100

Los principales compartidos tienen un recargo de \$150

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