



FLEUR DE SEL  
RESTAURANT

## ENTRADAS

HUEVO DE CAMPO / ARVEJAS / PANCETA AHUMADA / CROUTONS  
\$248

LANGOSTINOS / MINESTRONNE DE VERDURAS / ALBAHACA LIMON  
⊗ \$262

BURRATA / REMOLACHAS ORGANICAS / BALSAMICO AÑEJADO  
⊗ \$248

TERRINA DE PATO / CEREZAS / PISTACHOS / BRIOCHE  
\$255

MOLLEJAS DE CORDERO / PAPINES PATAGONICOS / TOMATES CHERRY / CROCANTE  
DE PARMESANO  
⊗ \$270

DEGUSTACION DE QUESO DE CABRA / HOJAS VERDES / HIGOS / FRUTAS SECAS  
*(Quesos de cabra artesanal con leche cruda - Granja Champs-Elysées - Provincia de Buenos  
Aires)*  
\$260

## PRINCIPALES

MAGRET DE PATO / HIGOS / OPORTO / PIMIENTAS EXÓTICAS / PAPA DAUPHINE  
\$450

ATÚN ROJO / CHIPIRONES / PIMIENTO "CUERNO DI TORO" / CHORIZO COLORADO  
⊗ \$405

CHERNIA / "BOUILLABAISSE" / PAPAS EN AZAFRÁN / HINOJO / MEJILLONES  
⊗ \$415

CODORNIZ RELLENA / GNOCCHIS DE PAPA Y ACEITUNAS / JUGO DE COCCION Y ACEITE  
DE OLIVA  
\$408

RISOTTO / TOMATES CONFITADOS / FUNGHI PORCINI / PARMESANO / RUCULA  
⊗ \$402

NOVILLO DRY AGED / PAPAS FRITAS CASERAS / MANTECA DE ECHALOTES Y PEREJIL  
*(Novillo Aberdeen Angus criado a pasto - madurado 45 días)*  
⊗ \$545

SILLA DE CORDERO / PETITS FARCIS NICOIS / CROCANTE DE GARBANZOS  
\$412

Cubierto \$60

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.