



FLEUR DE SEL  
RESTAURANT

## ENTRADAS

FLORES DE ZUCHINI / QUESO FRESCO DE CABRA / EMULSION DE ACEITE DE OLIVA / TEMPURAS  
⊗ \$238

HUEVO ORGANICO / PIPERADE VASCA / TOSTADA DE LARDO DE COLONATTA  
\$236

REMOLACHAS ORGANICAS / BURATTA / BALSAMICO AÑEJADO / ACEITE DE OLIVA  
⊗ \$238

TARTARE DE ATÙN ROJO / ENSALADA "NICOISE" / VINAGRETA DE VERDURAS  
⊗ \$244

TARTA TIBIA DE TOMATES RELIQUIAS / PARMESANO / ALBAHACA / TAPENADE  
\$240

## PRINCIPALES

MAGRET DE PATO / DURAZNOS / MIEL / CEDRON / PAPA DAUPHINE  
\$450

SALMON ROSADO / PAPA BOULANGÈRE / SALSA VIERGE / AROMATICAS  
⊗ \$385

SUPREMA DE POLLO PASTORIL / "VERDES A LA FRANCESA" / MORILLAS / PAPINES PATAGONICOS  
\$395

ARROZ DE CALASPARRA / FRUTOS DE MAR / EMULSION DE AZAFRAN ANDINO  
⊗ \$388

RISOTTO / ZUCHINI / FLOR DE ZAPALLO EN TEMPURA / TOMATES CONFITADOS  
\$390

OJO DE BIFE / PAPAS FRITAS CASERAS / BEARNAISE DE TOMATES  
*(Novillo Aberdeen Angus criado a pasto - madurado 45 días)*  
⊗ \$545

GARRON DE CORDERO PATAGÓNICO CONFITADO / VERDURAS DE VERANO / JUGO DE COCCION / 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.