



FLEUR DE SEL

RESTAURANT

ENTRADAS

TEXTURAS DE ARVEJAS / HUEVO MOLLET / FLORES

⊗ \$355

TARTARE DE ATÙN ROJO / ENSALADA NICOISE / VINAGRETA DE LEGUMBRES

⊗ \$356

MOLLEJAS DE CORDERO / ESPINACA / CHAMPIÑONES / CROCANTE DE PARMESANO

⊗ \$360

QUESO DE CABRA ARTESANAL / TOMATES CONFITADOS / SEMILLAS

⊗ \$342

TERRINA DE CAMPO / PICKLES CASEROS / MOSTAZA AL VINO TINTO

⊗ \$355

LANGOSTINOS / VERDURAS DE PRIMAVERA / CALDO DE MINESTRONNE / ALBAHACA

⊗ \$358

HONGOS DE PINO / SABLÉ DE PARMESANO / REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y OLIVA

\$355

PRINCIPALES

CHERNIA / DECLINACIÓN DE ESPARRÁGOS / SAMBAYÓN DE VINO AMARILLO

⊗ \$585

CACHETES DE ABADEJO / MEJILLONES / ARROZ NEGRO / EMULSIÓN DE AZAFRÁN
ANDINO / CHORIZO COLORADO

⊗ \$588

CODORNIZ RELLENA / HABAS Y ARVEJAS A LA FRANCESA / PAPINES PATAGÓNICOS

\$572

CARRÉ DE CERDO / PAPA BOULANGÈRE / ESPARRAGOS GRILLADOS / TOMATES
CONFITADOS / SALSA BARBACOA

⊗ \$575

“CÔTE DE BOEUF” ANGUS / ECHALOTES / VINO TINTO / PAPAS FRITAS CASERAS

⊗ \$755

GNOCCCHIS DE PAPA / ALCAUCILES / ACEITUNAS / SALSA VIERGE / PARMESANO

\$598

CORDERO PATAGÓNICO EN DOS COCCIONES / PIMIENTOS DEL PIQUILLOS / PIPERADE
VASCA / SOCCAS

\$581

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.