



FLEUR DE SEL
RESTAURANT

MENU “DÉCOUVERTE”

FLOR DE ZUCHINI - QUESO DE CABRA - SALSA VIERGE

MARISCOS - ARROZ DE CALASPARRA - AZAFRAN

LOMO DE CORDERO PATAGONICO - PIMIENTO DEL PIQUILLO - SOCCA

DAMASCOS - BISCUIT DE OLIVA - LAVANDA

Precio por persona \$790 sin vinos / \$900 con 2 copas de vino

MENU “PLAISIR”

BURRATA - REMOLACHAS ORGANICAS

HUEVO MOLLET - HABAS Y ARVEJAS - MORILLAS

BESUGO - PIPERADE VASCA

MAGRET DE PATO - DURAZNOS - CEDRON

BRIE TRUFADO - HOJAS VERDES - NUECES

SORBET DE POMELO/CAMPARI

“SELVA NEGRA”

Precio por persona \$1020 sin vinos / \$1200 con 4 copas de vino

Los menús degustación se sirven únicamente para el total de los comensales de la mesa.

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.