



FLEUR DE SEL
RESTAURANT

MENU “DEGUSTACIÓN”

HUEVO MOLLET - ARVEJAS - CRESSONETTE

ALMA NEGRA BLANCO

MOLLEJAS - APIO NABO - PARMESANO

BESUGO - PAPINES - ESPARRAGOS - EMULSIÓN DE MARISCOS

PALETA DE CORDERO - GNOCCHIS - ACEITUNAS - ALCAUCILES

ALMA NEGRA TINTO

QUESO BRIE TRUFADO - HOJAS VERDES - NUECES

BAVAROIS DE PISTACHO - FRUTOS ROJOS

ALMA NEGRA BLANC DE BLANCS

Precio por persona \$1020 sin maridaje / \$1200 con maridaje

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.