



FLEUR DE SEL  
RESTAURANT

## ENTRADAS

VELOUTÉ DE ZAPALLO / MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y ACEITE DE NUEZ  
⊗ \$288

HUEVO MOLLET "MEURETTE" / PANCETA AHUMADA / CHAMPIÑONES / CROUTONS  
\$296

ATUN ROJO / WASABI / LEGUMBRES CROCANTES / SESAMO  
⊗ \$305

MOLLEJAS DE TERNERA / TOPINAMBOURS / AVELLANAS  
⊗ \$320

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA TRADICIONAL  
\$296

BURRATA / ALCAUCILES / RUCULA SELVÁTICA / ACEITE DE OLIVA ARAUCO  
⊗ \$298

## PRINCIPALES

PHITIVIERS DE CARNE DE CAZA / HONGOS SILVESTRES / SALSA PERIGUEUX  
\$515

CHERNIA / RISOTTO / MEJILLONES / ALMEJAS  
⊗ \$505

TRILLAS / CHIPIRONES / PAPINES PATAGONICOS / CHORIZO COLORADO  
⊗ \$495

CHARTREUSE DE FAISAN / MOUSSELINE DE PAPA TRUFADA / TOSTADA DE MENUDOS  
\$518

BIFE ANGOSTO DE NOVILLO ANGUS MADURADO 30 DIAS / PIMIENTA VERDE /  
ECHALOTES CONFITADOS / PAPAS FRITAS CASERAS  
\$625

GNOCCHIS DE CALABAZA / CREMA DE PARMESANO / CASTAÑAS ASADAS  
\$490

LOMO DE CIERVO / PIMIENTA-CACAO / MACARRONIS GRATINADOS  
\$515

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.