

ROTISERIA  **ATLANTICO**

**OS PRATOS
DE ROTISERÍA
TARDE
CAFE
BEBIDAS
VINHOS**

– PÃES –

**PÃO ARTESANAL DE FERMENTAÇÃO NATURAL
E AZEITE DE OLIVA DE “LAS GRUTAS”**

– ENTRADAS –

EMPANADA DE COGUMELOS \$9200

Gruyère, portobellos, cogumelos, cogumelos ostra, espinafre e molho de yasgua

EMPANADA DE OSOBUÇO BRASEADO \$9800

EMPANADA DE ATUM \$9200

pimentão vermelho frito, cebola e azeitonas

CHORIPÁN \$16400

com alface, tomate e aioli

FAINÁ \$21800

com cebola verde, portobellos, rúcula e gorgonzola

PALTA ATLÂNTICA \$17200

abacate, camarões, tomate, aipo, cebola roxa e maçã verde

MORCILLA SMASHEADA \$19500

com alho-poró assado e ovo pochê

MEXIDO DO ATLÂNTICO \$16400

perna de porco assada, ovo de pato, ervilhas e batatas allumet

PROVOLETA \$16500

com pesto de brócolis e tomate

– PRINCIPAIS –

BIFE DE COSTELA A CAVALO \$42300

com ovo de pato e batatas fritas

MILANESA À LA ROBELLINA \$41100

lombo, molho de tomate orgânico e alcaparras

NHOQUE DE BATATA \$29900

com molho de creme com queijo parmesão e couves-flores coloridas

MACARRÃO COM ALMÔNDEGAS \$31200

PAPILLOT DE TRUTA \$39900

com legumes da estação

PACU \$39800

com feijão em conserva e aspargos

FRANGO CORDIAL \$38500

acompanhado de batatas espanholas à provençal e cenouras baby assadas

ARROZ MELOSO DE OSSOBUÇO \$28900

TIRA DE ASADO SELEÇÃO \$69500

com batatas fritas e salada de verduras e ervas aromáticas

MATAMBRITO DE PORCO \$35600

com salada russa

– ACOMPANHAMENTOS –

SALADA DE TOMATE \$12500

com azeitonas pretas, alcaparras, alho e orégano fresco

VEGETAIS ASSADOS DE ESTAÇÃO \$11700

consultar os vegetais do dia

GALETTE DE BATATA \$12600

com alecrim e alho-poró

HUMITA AL PLATO \$14300

milho ralado, cebola branca, cebolinha verde, queijo de cabra, base de purê de cabutia assada

– SOBREMESA –

NEMESIS COM MOLHO DE TANGERINA \$12500

BOLO BASCO \$12300

com marmelada da estação

QUEIJO E BATATA-DOCE \$10200

com quinotos em conserva

PUDIM \$9500

BELLINI \$12500

creme de queijo, compotas de pêsego, espuma de leite de coco

– MENU DA TARDE –

SANDUÍCHE DE PORCHETTA \$14000

alioli, pesto, tomate e alface

SANDUÍCHE CIABATTA E PRESUNTO CRU OU COZIDO \$16900

manteiga, pesto de brócolos, rúcula e brie

REVUELTO ATLÂNTICO \$16400

ovos mexidos, presunto assado, ovo de pato, ervilhas e batatas fritas

SCON CLÁSSICO \$4800

com molho de queijo e geleia do dia

BROWNIE COM NOZES PECAN \$7400

PUDIM DE FRUTAS CÍTRICAS \$6700

ALFAJOR DE MAICENA \$5500

– MENU DE CAFÉ –

• BLEND DE CAFÉS ESPECIAIS ATLÂNTICO BRASIL • PERU • RUANDA

(EXCLUSIVIDADE DA ROTISERÍA ATLÂNTICO)

• CAFÉ ESPECIAL BRASIL

CAFÉ ESPRESSO \$4900

GIBRALTAR \$5300

CAFÉ COM LEITE	\$5900
CAFÉ COM ESPUMA DE LEITE	\$5100
AMERICANO	\$5300
CAFÉ SUBMARINO	\$6800
TÉ E INFUSIONES	\$4900

ESPECIALIDADES

SHAKERATO <i>Duplo expresso batido</i>	\$5900
CAFÉ TÓNICO <i>Expresso, água tônica, laranja</i>	\$6900
CAFÉ COM CREME FRANGELICO <i>duplo expresso servido com creme Frangelico batido</i>	\$6500

– COQUETÉIS –

FERNET CHOLA SHAKERATO **\$12100**

Fernet Chola, verbena-limão e perfume de camomila, vigorosamente batido por mãos sagradas

PERFIL: FRESCO, HERBAL, COMPLEXO

ALÉRGENO: NÃO

CAMPARI SHAKERATO **\$12100**

Campari, vigorosamente batido por mãos sagradas

PERFIL: AMARGO, FRESCO, DOCE

ALÉRGENO: NÃO

GANCIA EN EL MAR **\$12700**

Toranja rosa, chá verde e água com gás do Oceano Atlântico, Americano Gancia

PERFIL: FRUTADO, CÍTRICO, EFERVESCENTE

ALÉRGENO: NÃO

HESPERIDINA SOUR **\$13500**

Água com mel, limão, flor de laranjeira, Hesperidina

PERFIL: FRUTADO, FLORAL, CÍTRICO

ALÉRGENO: NÃO

GRANITA DE GANCIA **\$13500**

Maracujá, açúcar Mascavo, Americano Gancia

PERFIL: FRUTADO, TROPICAL, GRANULADO

ALÉRGENO: NÃO

SBAGLIATO SAN JUAN **\$13500**

Morango, Campari, Legui, prosecco

PERFIL: FRUTADO, AMARGO, EFERVESCENTE

ALÉRGENO: NÃO

TÓNICO APÓSTOLES **\$14100**

Toranja rosa, água tônica, gin Príncipe de los Apóstoles

PERFIL: HERBAL, AMARGO, FRESCO

ALÉRGENO: NÃO

APÓSTOLES CON FLORES \$14100

Flor de sabugueiro e flor de k'oa, perfume de incenso, ginger ale, gin de roseira brava Príncipe de los Apóstoles

PERFIL: FLORAL, FRUTADO, REFRESCANTE

ALÉRGENO: NÃO

APEROL SPRITZ \$13800

Aperol, prosecco, refrigerante, laranja

PERFIL: FRUTADO, DOCE, ESPUMANTE

ALÉRGENO: NÃO

LIMONCELLO SPRITZ \$14100

Limoncello lttico, prosecco, refrigerante, limão, hortelã

PERFIL: FRUTADO, CÍTRICO, REFRESCANTE

ALÉRGENO: NÃO

NEGRONI \$13800

Gin Príncipe de los Apóstoles, Campari, vermute rosso

PERFIL: AMARGO, INTENSO, COMPLEXO

ALÉRGENO: NÃO

NEGRONI BALESTRINI \$15500

Gin Príncipe de los Apóstoles, Campari, Averna amaro, água do Oceano Atlântico, eucalipto fumado

PERFIL: INTENSO, FUMADO, AMARGO

ALÉRGENO: NÃO

MARTINI'S (DRY, 50/50) \$13800

Gin El Profeta el Tatot/vodka Pan, vermute seco, azeitonas/limão

PERFIL: SECO, INTENSO, MARTINISH

ALÉRGENO: NÃO

BLOODY MARY \$14100

Sumo de tomate, molho diablo, limão, pickles Yiyo El Xeneize, vodka Pan

PERFIL: SALGADO, DOCE E AZEDO, VEGETAL

ALÉRGENO: NÃO

ESPRESSO MARTINI \$13800

Vodka Pan, conhaque, Borghetti, café expresso fresco

PERFIL: TORRADO, CREMOSO, DOCE

ALÉRGENO: NÃO

CERVEJAS & CIDRA

ANTARES TIRADA \$6000

ANTARES ESPECIAL (LATA) \$7200

ANTARES SCOTCH (LATA) \$7200

GUINNES (LATA) \$8800

CERVEJA SEM ÁLCOOL (LATA) \$7200

SIDRA PYRUS PEAR \$9000 PATAGONIA ARGENTINA

SEM ÁLCOOL

ÁGUA COM E SEM GÁS 750 ML \$4000

LIMONADA \$6000

TORANJA COM ERVA-LIMÃO \$6000

SUCO DE LARANJA \$6000

GIN TONIC SEM ÁLCOOL \$6000

SPARKLING BLOND 750 ML **\$38000**
VINHO 0% ALCOHOL

SPARKLING BRUNETT 750 ML **\$38000**
VINHO 0% ALCOHOL

— OS VINHOS —

BRANCOS

— OUTRAS VARIEDADES —

ANTRO CHARDONNAY 2024 **\$39000**

Bodega Tutu Wines, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALMA GEMELA CRIOLLA BLANCA 2024 **\$39000**

Onofri Wines, Ig: Desierto de Lavalle, Mendoza

CARA SUR BLANCO 2023 TORRONTÉS **\$43000**
SANJUANINO Y MENDOCINO

Cara sur, Paraje Hilario, Valle de Calingasta, San Juan

LA CHICA DEL DRAGÓN **\$56000**
PEDRO XIMÉNEZ 2024

Passionate Wines, Tupungato, Mendoza

CORAZÓN DEL SOL SEMILLÓN 2019 **\$56000**

Bodega Corazón del Sol, El zampal, Tupungato, Valle de Uco

CANOPUS VIÑAS VIEJAS **\$60000**
SEMILLÓN 2021/2022

Canopus, El Cepillo, Mendoza

HISTERIA SAUVIGNON BLANC 2020 **\$61000**

Es Vino Wines, Tupungato, Mendoza

CORAZÓN MANDA SEMILLÓN 2024 **\$65000**

Finca La Cayetana, El peral, Valle de Uco, Mendoza

**USPALLATA BLANC DE NOIR 2021
PINOT NOIR**

Noroeste Mendoza, en la ruta de Chile

\$74000

PASTO BLANCO TORRONTÉS 2022

*Finca Los Dragones, Valle de Calingasta,
San Juan*

\$110000

**CIELOS DE GUALJAINA
CORNIOLA 2023**

*Familia Miretti, Gonzáles, Gualjaina, Chubut,
Patagonia*

\$126000

NARANJOS

**ANTROPO LIO DE LIAS NARANJO
DE TORRONTÉS 2024**

Antropo Wines, Quebrada de Humahuaca, Jujuy

\$54000

**KUNG FU NARANJO
SAUVIGNON BLANC 2025**

*Riccitelli Wines, Gualtallary, Valle de Uco,
Mendoza*

\$63000

ESPUMANTES

**CRUDO SEMILLÓN 2022
SIN DEGOLLAR**

Alma 4, La Consulta, Valle de Uco, Mendoza

\$39000

**NOX ESPUMOSO ROSADO
DE MALBEC 2022**

Canopus, Valle de Uco, Mendoza

\$40000

**PRIMA PROVA GLERA 2023
TIPO PROSECCO**

Castel Conegliano, Mar del Plata, Buenos Aires

\$45000

USPALLATA BRUT NATURE

Noroeste Mendoza, en la ruta de Chile

\$62000

VEUVE CLICQUOT BRUT

Veuve Clicquot Ponsardin, Champagne, Francia

\$380000

ROSÉ

ANTRO CLARETE DE CRIOLLAS 2025

Tutu Wines, Tupungato, Mendoza

\$39000

**PROYECTO CIRCULARES ROSÉ
DEL DESIERTO PINOT NOIR 2023**

*Bodega Proyecto Circulares, Las Pintadas,
Valle de Uco, Mendoza*

\$39000

**ALMA GEMELA MOURVÉDRE
ROSÉ 2023**

Onofri Wines, IG Desierto de Lavalle, Mendoza

\$55000

V.I.N.O CLARETE 2023

*Riccitelli Wines, IG los chacayes, Valle de Uco,
Mendoza*

\$65000

PADMA ROSÉ GRENACHE 2023

*Corazón del Sol, Los Chacayes, Valle de Uco,
Mendoza*

\$80000

VERMELHOS

— OUTRAS VARIEDADES —

TIERRA DE VOLCANES BLEND 2024 \$36000
MALBEC, CABERNET FRANC, MERLOT

Tierra de Volcanes, Tinogasta, IP: Puna Catamarqueña, Catamarca

PEQUEÑOS PARCELEROS \$39000
CRIOLLA DE MAIMARÁ 2021

El Bayeh, Maimara, Quebrada de Humahuaca, Jujuy

PAEZ PAEZ CRIOLLA 2022 \$39000

Paez Paez Wines, Valle Calchaquí, Tucumán

MAIDA CRIOLLAS TINTAS 2024 \$40000

Finca Los Dragones, Paraje Hilario, San Juan

PAEZ PAEZ \$40000
CABERNET SAUVIGNON 2021

Paez Paez Wines, Valle Calchaquí, Tucumán

ALMA GEMELA CARIGNAN 2021 \$56000

*I.G Desierto de Lavalle, Mendoza
(Recomendado por el equipo de Florería)*

CIELO ARRIBA BLEND 2021 \$89000
**CO FERMENTACIÓN MALBEC, SYRAH,
CABERNET FRANC**

Huichaira Vineyard, Quebrada de Huichaira, Jujuy

CORAZÓN DEL SOL GRENACHE 2021 \$91000

Bodega Corazón del Sol, Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

LUMINOSO GSM 2020 \$96000

Bodega Corazón del Sol, Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

SALTIMBANCO TEMPRANILLO 2024 \$106000

La Giostra del Vino, El Peral, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

EL PEDRAZAL GARNACHA 2022 \$110000

Finca Los Dragones, Barreal Sur, Valle de Calingasta, San Juan

OLD VINES MERLOT 2022 \$122000

Riccitelli Wines, Río Negro, Patagonia

OLD VINES BASTARDO 2023 \$160000

Riccitelli Wines, Río Negro, Patagonia

— PINOT NOIR —

LE PETIT CHOSE PINOT NOIR 2023 \$44000

Mundo Revés, Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

TUTU PINOT NOIR 2024 \$47000

Bodega Tutu Wines, Ig: Paraje Altamira, Mendoza

PINTOM PINOT NOIR 2020 \$122000

El Cepillo, San Carlos, Mendoza

— CABERNET FRANC —

OVUM RESERVA CABERNET FRANC 2023 \$39000

Tierra Madre, Finca las Corzuelas, Córdoba

NODO CABERNET FRANC 2023 \$44000
Nodo Wines, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

DESCENDIENTES 2023 CABERNET FRANC \$53000
Descendientes de viticultores de Montaña, Villa Seca, Tunuyán, Mendoza

JAIER CABERNET FRANC 2022 \$70000
Sorol Wines, Los Sauces, Valle de Uco, Mendoza - 1.100msnm

— MALBEC —

TUTU MALBEC 2023 \$45000
Bodega Tutu Wines, Gualtallary y Paraje Altamira, Mendoza

THE PARTY MALBEC 2024 \$46000
Riccitelli Wines, Valle de Uco, Mendoza

GUALTALLARY MALBEC 2023 \$77000
Riccitelli Wines, Gualtallary, Mendoza

TRÓPICO SUR MALBEC 2021 \$115600
El Bayeh, Finca los Faldeos, Quebrada de Humahuaca, Jujuy

SITIO LA ROMAIN MALBEC 2022 \$230000
Passionate Wine, La Cautiva, Gualtallary, Tupungato, Mendoza

CLÁSICOS ARGENTINOS

EL GRAN ENEMIGO CABERNET FRANC 2021 \$108000
Aleanna, Gualtallary, Mendoza

CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO 2022 \$133000
Catena Zapata, La Consulta, San Carlos, Mendoza

FÓSIL CHARDONNAY 2022 \$142000
Zuccardi, San Pablo, Valle de Uco, Mendoza

NORTON SEMILLÓN 2018 \$178000
Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

FINCA LOS MEMBRILLOS SEMILLÓN 2019 \$287000
Zuccardi, Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

PIEDRA INFINITA MALBEC 2020 \$315000
Zuccardi, Altamira, Valle de Uco, Mendoza

DOCES

SOLERÍA DE MALAMADO TORRONTÉS VINO LICOROSO \$57000
Zuccardi, Maipú, Mendoza

PASITO DE CRIOLLAS 2020 \$89000
Chacho Asensio, San Rafael, Mendoza

GUALTALLARY VINTAGE 2019
ESTILO PORTO

Riccitelli, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

\$185000



34°59'16'' S 58°37'96'' O

ARROYO 882, BUENOS AIRES, ARGENTINA

+54 11 3984 7849

WWW.FLORERIAATLANTICO.COM.AR

INFO@FLORERIAATLANTICO.COM.AR

@ROTISERIAATLANTICO



GIOVANNONI

