

FLOREERIA ATLANTICO



CARTA LEYENDA

UN RECORRIDO POR
LOS COCTELES HISTÓRICOS
DE FLOREERÍA ATLÁNTICO



THE
WORLD'S
50
BEST
BARS

2013 • 2014 • 2016 • 2017 • 2018 • 2019
2020 • 2021 • 2022 • 2023 • 2024

FLOREERÍA
ATLÁNTICO

LEGEND OF
THE LIST

2024

– MENÚ DE CÓCTELES –

CARTA LEYENDA



YAMANAS

\$17800

Gin Príncipe De Los Apostóles de Earl Grey, Glenfiddich 12 años, rosa mosqueta, spirulina, bitter de centolla y langostino

PERFIL: INTENSO, OCEÁNICO, LIGERAMENTE DULCE
ALÉRGENO: CRUSTÁCEOS



OSTENDE

\$16500

Absenta, licor de mandarina Florería Atlántico, limonada de cerveza y cítricos

PERFIL: FRESCO, FRUTAL, BURBUJEANTE
ALÉRGENO: CEBADA, TRIGO

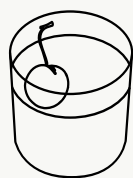


EL DORADO

\$17800

Cachaça, Jägermeister, tereré, limón, jugo de caña

PERFIL: HERBÁCEO, FRESCO, ESPECIADO
ALÉRGENO: NON



GIGNOLET COOLER

\$15800

Cointreau, cerezas patagónicas, Maraschino, crème de albaricoque, Sidra Pulku

PERFIL: FRUTAL, FRESCO, DULCE
ALÉRGENO: ALBARICOQUE

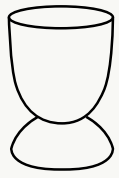


SPUMA DE CAMPARI

\$14500

Gin El Profeta, Campari, naranja, almíbar simple, clara de huevo

PERFIL: FRESCO, AMARGO, CREMOSO
ALÉRGENO: PROTEÍNA DE CLARA DE HUEVO



MACCHIATO DI SAN FRANCESCO \$17800

Grappas merlot, espresso licor de café Borghetti, ralladura de chocolate, espuma de Frangélico

PERFIL: DULCE, TEXTURIZADO, ESPECIADO
ALÉRGENO: LACTOSA, AVELLANAS



LE VIN VIVANT \$14800

Altura Cabernet Franc, Maraschino, terrón de azúcar, Prima Prova Extra Brut

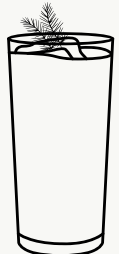
PERFIL: INTENSO, ELEGANTE, FRUTAL
ALÉRGENO: NON



GARÚA MARTINI \$14800

Gin Príncipe De Los Apóstoles, vermouth Giovannoni Torrontés, Sambuca, Agua de lluvia de Buenos Aires, aceite de café

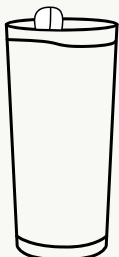
PERFIL: FRESCO, MARTINISH, ESPECIADO
ALÉRGENO: ANÍS



BOCHAROV \$15300

Vodka Pan, frutilla y rosa mosqueta, blend de cítricos, agua de Bariloche, bitter de hierbas, burbujas

PERFIL: FRUTAL, ELEGANTE, BURBUJEANTE
ALÉRGENO: LACTOSA



TRANSATLÁNTICO FIZZ \$15700

Whisky Monkey Shoulder, Legui, pomelo rosado, clara de huevo, bitter yerba mate Florería Atlántico

PERFIL: COMPLEJO, HERBAL, FRUTAL
ALÉRGENO: PROTEÍNA DE CLARA DE HUEVO



GENTE DEL ESTE

\$15500

Gin Príncipe De Los Apóstoles Rosa Mosqueta, vinagre de frutos rojos, néctar de saúco y Sidra pulku de manzana y peras

PERFIL: FLORAL, AGRIDULCE, FRUTAL
ALÉRGENO: NON



MITAZ BLOODY

\$15500

MITAZ GAZPACHO

Gin Príncipe De Los Apóstoles, vino de Jerez Fino Tio Pepe, jugo de limón, tomates y morrón rostizados, salsa inglesa, pimientos, Tabasco

PERFIL: BLOODY, ROSTIZADO, PICANTE
ALÉRGENO: MORRÓN

— CÓCTELES N-A (SIN ALCOHOL) —

HISTORIA, CULTURA Y NATURALEZA



KIR ANDINO

\$12500

Vino espumoso Semillón N-A, arca, pintura cristal de arándanos

PERFIL: BURBUJEANTE, FRUTADO, FRESCO

ALÉRGENO: NO

PRODUCCIÓN DE ARÁNDANOS: PASO ANCHO, TREVELIN, CHUBUT, PATAGONIA

PRODUCCIÓN DE ARCA: DOÑA FLOR, YUYOS ANCESTRALES, BÁRCENA, JUJUY



PENICILLIN OCEÁNICO

\$15300

Whiskey recompuesto N-A, miel de jengibre y palo santo, jugo de limón, aire marino de algas kelp

PERFIL: FRUTADO, AHUMADO, MARINO

ALÉRGENOS: SÉSAMO, ALGAS

PRODUCCIÓN DE SÉSAMO: CRISTIAN RAGGIO, WASHINGTON, CÓRDOBA

PRODUCCIÓN DE JENGIBRE: KHAMMUKDA PIMCHAM, JARDÍN AMÉRICA, MISIONES

PRODUCCIÓN DE LIMÓN: VICENTE TRAPANI, TAFÍ DEL VALLE, TUCUMÁN



MARY PICKLE

\$12700

Néctar de apio y rocoto encurtidos, nibs de cacao, tomate, limón, salsa Inglesa, Tabasco

PERFIL: BLOODY, PICKLED, SABROSO

ALÉRGENO: NO

PRODUCCIÓN DE TOMATE Y SALSA INGLESA: SABORES DE LA ARGENTINA, SANTIAGO DEL ESTERO

PRODUCCIÓN DE APIO: LUCIANO KUNIS, ABASTO, BUENOS AIRES

— LOS NEGRONIS — DEL ABUELO



EL BOOGY DE LELO Y LILI

\$13500

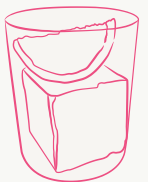
Vodka Pan, Cocchi Americano, bitter uña de gato



BALESTRINI

\$17400

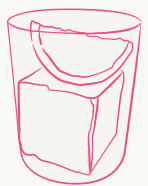
Príncipe de los Apóstoles, Campari, Amaro y agua del Océano Atlántico



LA CHOFETA

\$13500

Campari, Le Muscat, hongos de pino, arena de Cariló



GIOVANNONI

\$12500

Príncipe de los Apóstoles, Vermouth Giovannoni seco y rosso

— LOS LONG DRINKS — DE VODKA PAN



PAN CON CHOCLO Y MANTECA

\$11500

Pan Vodka macerado en choclo a las brasas y manteca clarificada, y Tónica Pulpo Blanco

PANETTONIC

\$11500

Pan Vodka macerado en agua de azahar, canela, pasas de uva, fruta abrillantada, y Tónica Pulpo Blanco

PAN CON CHICHARRÓN

\$11500

Pan Vodka macerado en grasa crocante de cerdo y Tónica Pulpo Blanco

— LOS TÓNICOS — DE APÓSTOLES



VIGILANTE

\$11500

Vermouth Giovannoni rosso, Príncipe de los Apóstoles macerado en queso pepato, Tónica Pulpo Blanco

GALLEGA

\$11500

Príncipe de los Apóstoles, jugo de uva orgánico, Ginger ale Pulpo Blanco

TÓNICO DEL TANO BAGLEY

\$11500

Príncipe de los Apóstoles, Hesperidina, Fernet, Tónica Pulpo Blanco

CYN TONIC

\$15100

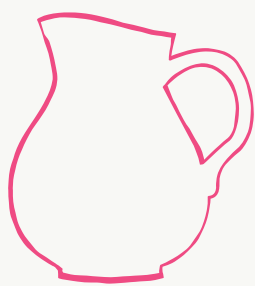
Cynar, Gin Príncipe de los Apóstoles, Tónica Pulpo Blanco

CHOLA TONIC

\$11500

Fernet Chola, Pulpo Blanco tónica

– LOS CLERICÓS –



MADRE TIERRA

JARRA \$35200 | VASO \$14900

Sauvignon blanc, Vermouth Giovannoni seco, rica y ruda

CORDILLERANO

JARRA \$35200 | VASO \$14900

Vermouth Giovannoni seco, peras williams, yuyos cordilleranos, espumante extra brut

SANGRADA

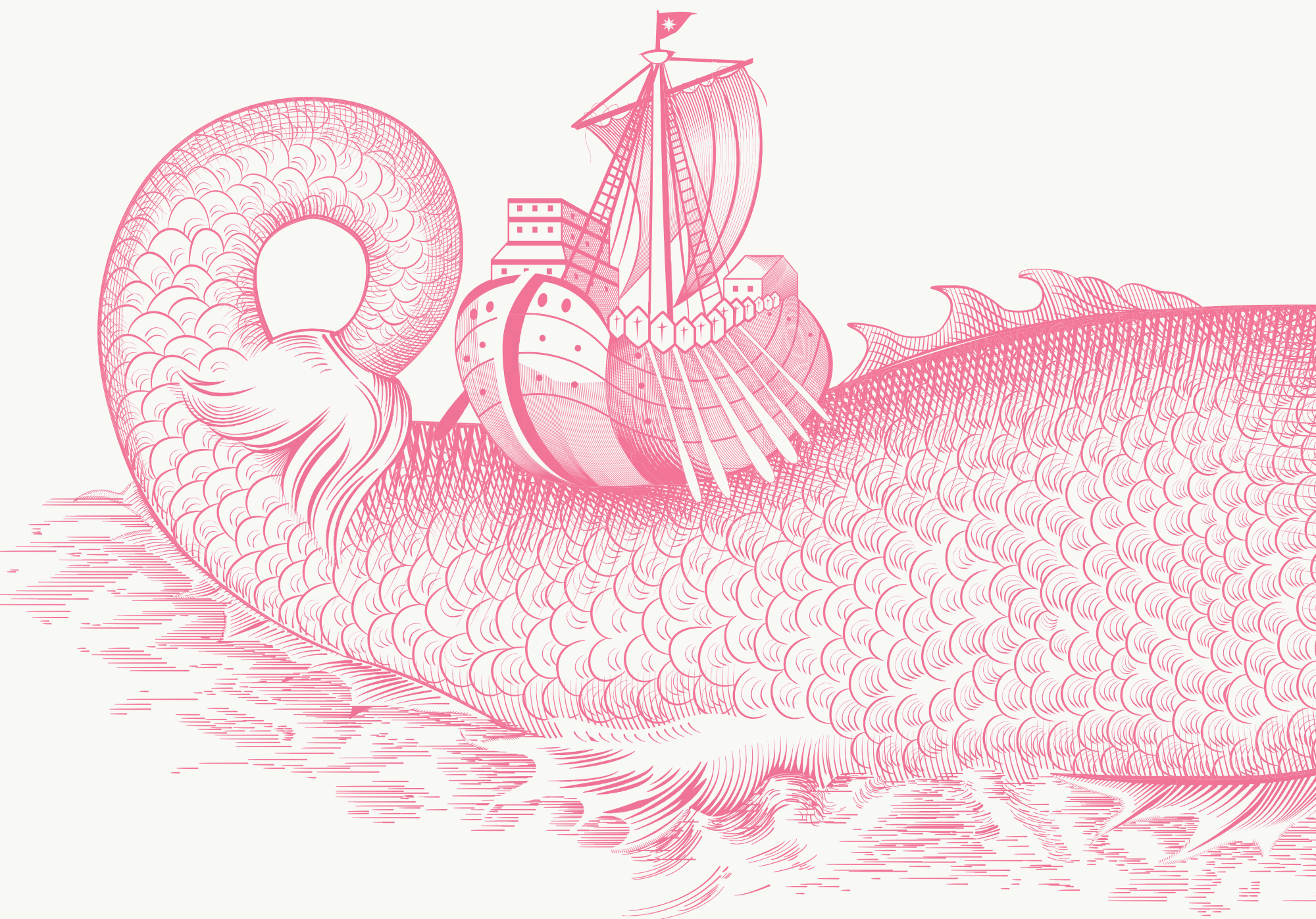
JARRA \$35200 | VASO \$14900

Blend de vinos atlánticos, mate, cítricos

PUEBLO ABIERTO

JARRA \$36500 | VASO \$14900

Vino blanco Torrontés, destilado de pera y lavanda, licor de mandarina Florería Atlántico, pomelo rosado, miel de caña



– CÓCTELES CLÁSICOS –

FERNET COLA

Fernet Branca, Coca-Cola

\$11000

NEGRONI

Gin El Profeta, vermouth rosso, Campari

\$12500

HANKY PANKY

Gin Príncipe de los Apóstoles, Fernet Branca, vermouth rosso

\$15800

OLD FASHIONED

Jim Beam, azúcar, amargo de Angostura, piel de naranja

\$18900

MANHATTAN

Jim Beam, vermouth rosso, amargo de Angostura

\$18700

RUSTY NAIL

Old Parr 12, Drambuie, piel de limón

\$19800

PALOMA

Tequila Corralejo, pomelo, limón, soda

\$19800

GIMLET

Hendrick's, Tío Pepe Fino, cordial Oceánico (lavanda, sal de mar y cedrón)

\$17800

WHISKY SOUR

Tullamore D.E.W., limón, almíbar, clara de huevo

\$17400

— SIN ALCOHOL —

AGUA CON Y SIN 750 ML	\$2700
ACQUA PANNA AGUA SIN GAS	\$9000
SAN PELLEGRINO AGUA CON GAS	\$9000
PULPO BLANCO TÓNICA	\$4200
PULPO BLANCO GINGER	\$4200

— CERVEZAS —

ANTARES LAGER (TIRADA)	\$6000
ANTARES SCOTCH (TIRADA)	\$6700
ANTARES ESPECIAL (TIRADA)	\$6200
ANTARES EDICIÓN LIMITADA (LATA)	\$6700
CERVEZA SIN ALCOHOL (LATA)	\$6700



34°59'16" S 58°37'96" O

**ARROYO 872, BUENOS AIRES, ARGENTINA
+54 11 3984 7849**

**WWW.FLORERIAATLANTICO.COM.AR
INFO@FLORERIAATLANTICO.COM.AR
@FLORERIAATLANTICO**



GIOVANNONI

