

ROTISERIA  **ATLANTICO**

**LOS PLATOS
DE ROTISERÍA
TARDE
CAFE
BEBIDAS
VINOS**

— PANERA —

**PAN ARTESANAL DE MASA MADRE
Y ACEITE DE OLIVA DE “LAS GRUTAS”**

— ENTRADAS —

EMPANADA DE HONGOS <i>Gruyère, portobellos, champignon, gírgola, espinaca y dip de yasgua</i>	\$9200
EMPANADA DE OSOBUCO BRASEADO	\$9800
EMPANADA DE ATÚN <i>sofrito morrón y cebolla y aceitunas</i>	\$9200
CHORIPÁN <i>lechuga, tomate y alioli</i>	\$16400
FAINÁ <i>con verdeo, portobellos, rúcula y Gorgonzola</i>	\$21800
PALTA ATLÁNTICA <i>palta, langostinos, tomate, apio, cebolla morada y manzana verde</i>	\$17200
MORCILLA SMASHEADA <i>con puerros asados y huevo poché</i>	\$19500
REVUELTO ATLÁNTICO <i>pata de cerdo horneado, huevo de pato, arvejas y papas allumet</i>	\$16400
PROVOLETA <i>con pesto de brócoli y tomate</i>	\$16500

— PRINCIPALES —

BIFE DE CHORIZO A CABALLO **\$42300**

con huevo de pato y papas fritas

MILANESA A LA ROBELLINA **\$41100**

lomo, salsa de tomate orgánico y alcaparras

ÑOQUIS DE PAPA **\$29900**

con salsa de crema con queso parmesano y coliflores

PASTA CON ALBÓNDIGAS **\$31200**

TRUCHA AL PAPILOT **\$39900**

con vegetales de estación

PACU **\$39800**

con escabeche de porotos y espárragos

POLLITO CORDIAL **\$38500**

acompañado con papas españolas a la provenzal y zanahorias babys asadas

ARROZ MELOSO CON OSOBUCO **\$28900**

TIRA DE ASADO SELECCIÓN **\$69500**

con papas fritas y ensalada de verdes y aromáticas

MATAMBRITO DE CERDO **\$35600**

con ensalada rusa

– ACOMPAÑAMIENTOS –

ENSALADA DE TOMATE <i>con aceitunas negras, alcaparrón, ajo y orégano fresco</i>	\$12500
VEGETAL ASADO DEL DÍA <i>consultar vegetal del día</i>	\$11700
GALETTE DE PAPAS <i>con romero y puerro</i>	\$12600
HUMITA AL PLATO <i>choclo rallado, cebolla blanca, verdeo, queso de cabra, base de puré de cabutia asada</i>	\$14300

– POSTRES –

NÉMESIS CON SALSA DE MANDARINA	\$12500
TARTA VASCA <i>con mermelada de estación</i>	\$12300
QUESO Y BATATA <i>con quinotos en conserva</i>	\$10200
FLAN	\$9500
BELLINI <i>cremoso de queso, confituras de duraznos, espuma de leche de coco</i>	\$12500

— CARTA DE TARDE —

SANDWICH DE PORCHETTA	\$14000
<i>alioli, pesto, tomate y lechuga</i>	
SANDWICH CIABATTA Y CRUDO O COCIDO	\$16900
<i>manteca, pesto de brócoli, rúcula y brie</i>	
REVUELTO ATLÁNTICO	\$16400
<i>jamón asado, huevo de pato, arvejas, papas fritas chicas</i>	
SCON CLÁSICO	\$4800
<i>con dip de queso y mermelada del día</i>	
BROWNIE CON NUECES PECÁN	\$7400
BUDÍN CÍTRICO	\$6700
ALFAJOR DE MAICENA	\$5500

— CARTA DE CAFÉ —

• **CAFÉ BLEND ATLÁNTICO DE ESPECIALIDAD
BRASIL · PERÚ · RUANDA**
(EXCLUSIVIDAD DE ROTISERÍA ATLÁNTICO)

• **CAFÉ DE ESPECIALIDAD BRASIL**

ESPRESSO	\$4900
GIBRALTAR	\$5300

CAFÉ CON LECHE

\$5900

CORTADO

\$5100

AMERICANO

\$5300

TÉ E INFUSIONES

\$4900

ESPECIALIDADES

SHAKERATO

doble espresso batido

\$5900

CAFÉ TONIC

espresso, tónica, naranja

\$6900

CAFÉ CON CREMA DE FRANGELICO

*doble espresso servido con crema batida
de Frangelico*

\$6500

– TRAGOS –

FERNET CHOLA SHAKERATO

\$12100

Fernet Chola, perfume de cedrón y manzanilla, batido enérgicamente por manos sagradas

PERFIL: FRESCO, HERBAL, COMPLEJO

ALERGENO: NON

CAMPARI SHAKERATO

\$12100

Campari, batido enérgicamente por manos sagradas

PERFIL: AMARGO, FRESCO, DULCE

ALERGENO: NON

GANCIA EN EL MAR

\$12700

Pomelo rosado, soda de té verde y agua del Océano Atlántico, Americano Gancia

PERFIL: FRUTAL, CÍTRICO, BURBUJEANTE

ALERGENO: NON

HESPERIDINA SOUR

\$13500

Agua miel, limón, azahar, Hesperidina

PERFIL: FRUTAL, FLORAL, CÍTRICO

ALERGENO: NON

GRANITA DE GANCIA

\$13500

Fruta de la pasión, azúcar mascabo, Americano Gancia

PERFIL: FRUTAL, TROPICAL, GRANIZADO

ALERGENO: NON

SBAGLIATO SAN JUAN

\$13500

Frutilla, campari, Legui, prosecco

PERFIL: FRUTAL, AMARGO, FIZZY

ALERGENO: NON

GANCIA

TÓNICO APÓSTOLES

\$14100

*Pomelo rosado, tónica,
Gin Príncipe de los Apóstoles*
PERFIL: HERBAL, AMARGO, FRESCO
ALERGENO: NON

APÓSTOLES CON FLORES

\$14100

*Flor de saúco y flor de k'oa, perfume de incienso,
ginger ale, Gin Príncipe de los Apóstoles Rosa Mosqueta*
PERFIL: FLORAL, FRUTAL, REFRESCANTE
ALERGENO: NON

APEROL SPRITZ

\$13800

Aperol, prosecco, soda, naranja
PERFIL: FRUTAL, DULCE, BURBUJEANTE
ALERGENO: NON

LIMONCELLO SPRITZ

\$14100

Limoncello Ittico, prosecco, soda, limón, menta
PERFIL: FRUTAL, CÍTRICO, REFRESCANTE
ALERGENO: NON

NEGRONI

\$13800

*Gin Príncipe de los Apóstoles, Campari,
vermouth rosso*
PERFIL: AMARGO, INTENSO, COMPLEJO
ALERGENO: NON

NEGRONI BALESTRINI

\$15500

*Gin Príncipe de los Apóstoles, Campari,
Amaro Averna, agua del Océano Atlántico,
eucalipto ahumado*
PERFIL: INTENSO, AHUMADO, AMARGO
ALERGENO: NON

MARTINI'S (DRY, 50/50)

\$13800

*Gin El Profeta el Tatot/vodka Pan, vermouth seco,
aceitunas/limón*
PERFIL: SECO, INTENSO, MARTINISH
ALERGENO: NON

BLOODY MARY

\$14100

*Jugo de tomate, salsa endiablada, limón, pickles
Yiyo el Xeneize, Vodka Pan*

PERFIL: SALADO, AGRIDULCE, VEGETAL

ALERGENO: NON

ESPRESSO MARTINI

\$13800

Vodka Pan, cognac, Borghetti, café espresso fresco

PERFIL: TOSTADO, CREMOSO, DULCE

ALERGENO: NON

CERVEZAS Y SIDRA

ANTARES (TIRADA)

\$6000

ANTARES ESPECIAL (LATA)

\$7200

ANTARES SCOTCH (LATA)

\$7200

GUINNES (LATA)

\$8800

CERVEZA SIN ALCOHOL (LATA)

\$7200

SIDRA PYRUS PEAR

\$9000

PATAGONIA ARGENTINA

SIN ALCOHOL

AGUA CON Y SIN GAS 750 ML	\$4000
LIMONADA	\$6000
POMELADA CON LEMON GRASS	\$6000
JUGO DE NARANJA	\$6000
GIN TONIC SIN ALCOHOL	\$6000
SPARKLING BLOND 750 ML VINO 0% ALCOHOL	\$38000
SPARKLING BRUNETT 750 ML VINO 0% ALCOHOL	\$38000

— VINOS —

BLANCOS

— OTRAS CEPAS —

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
SANJUANINO Y MENDOCINO** **\$43000**

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

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

Passionate Wines, Tupungato, Mendoza

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

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

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

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 **\$74000**
PINOT NOIR

Noroeste Mendoza, en la ruta de Chile

PASTO BLANCO TORRONTÉS 2022 **\$110000**

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

CIELOS DE GUALJAINA **\$126000**
CORNIOLA 2023

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

NARANJOS

ANTROPO LIO DE LIAS NARANJO **\$54000**
DE TORRONTÉS 2024

Antropo Wines, Quebrada de Humahuaca, Jujuy

KUNG FU NARANJO **\$63000**
SAUVIGNON BLANC 2025

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

ESPUMANTES

CRUDO SEMILLÓN 2022 **\$39000**
SIN DEGOLLAR

Alma 4, La Consulta, Valle de Uco, Mendoza

NOX ESPUMOSO ROSADO **\$40000**
DE MALBEC 2022

Canopus, Valle de Uco, Mendoza

PRIMA PROVA GLERA 2023 **\$45000**
TIPO PROSECCO

Castel Conegliano, Mar del Plata, Buenos Aires

USPALLATA BRUT NATURE **\$62000**

Noroeste Mendoza, en la ruta de Chile

VEUVE CLICQUOT BRUT **\$380000**

Veuve Clicquot Ponsardin, Champagne, Francia

ROSADOS

ANTRO CLARETE DE CRIOLLAS 2025 **\$39000**

Tutu Wines, Tupungato, Mendoza

MACOLLO PINOT GRIS ROSADO 2024 **\$47000**

Macollo Wines, San Martín, Mendoza

ALMA GEMELA MOURVÉDRE **\$55000**
ROSÉ 2023

Onofri Wines, IG Desierto de Lavalle, Mendoza

V.I.N.O CLARETE 2023 **\$65000**

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

TINTOS

— OTRAS 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

MACOLLO SANGIOVETTO 2024 **\$51000**

Macollo Wines, Junín, Mendoza

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

**ALMACÉN DE LA QUEBRADA
CACHI MALBEC 2020** \$89000

Almacén de la Quebrada, Pucarilla, Salta

TRÓPICO SUR MALBEC 2021 \$115600

El Bayeh, Finca los Faldeos, Quebrada de Humahuaca, Jujuy

SITIO LA ROMAIN MALBEC 2022

*Passionate Wine, La Cautiva, Gualtallary,
Tupungato, Mendoza*

\$230000

CLÁSICOS ARGENTINOS

EL GRAN ENEMIGO

CABERNET FRANC 2021

Aleanna, Gualtallary, Mendoza

\$108000

CATENA ZAPATA

MALBEC ARGENTINO 2022

Catena Zapata, La Consulta, San Carlos, Mendoza

\$133000

FÓSIL CHARDONNAY 2022

Zuccardi, San Pablo, Valle de Uco, Mendoza

\$142000

NORTON SEMILLÓN 2018

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

\$178000

FINCA LOS MEMBRILLOS

SEMILLÓN 2019

*Zuccardi, Paraje Altamira, Valle de Uco,
Mendoza*

\$287000

PIEDRA INFINITA MALBEC 2020

Zuccardi, Altamira, Valle de Uco, Mendoza

\$315000

DULCES

SOLERÍA DE MALAMADO TORRONTÉS \$57000

VINO LICOROSO

Zuccardi, Maipú, Mendoza

PASITO DE CRIOLLAS 2020 \$89000

Chacho Asensio, San Rafael, Mendoza

GUALTALLARY VINTAGE 2019 \$185000

ESTILO PORTO

Riccitelli, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza



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

