

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 OSOBUCO 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 <i>com azeitonas pretas, alcaparras, alho e orégano fresco</i>	\$12500
VEGETAIS ASSADOS DE ESTAÇÃO <i>consultar os vegetais do dia</i>	\$11700
GALETTE DE BATATA <i>com alecrim e alho-poró</i>	\$12600
HUMITA AL PLATO <i>milho ralado, cebola branca, cebolinha verde, queijo de cabra, base de purê de cabutia assada</i>	\$14300

– SOBREMESA –

NEMESIS COM MOLHO DE TANGERINA	\$12500
BOLO BASCO <i>com marmelada da estação</i>	\$12300
QUEIJO E BATATA-DOCE <i>com quinotos em conserva</i>	\$10200
PUDIM	\$9500
BELLINI <i>creme de queijo, compotas de pêsego, espuma de leite de coco</i>	\$12500

— 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 Ittico, 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

*Vodka Pan, conhaque, Borghetti,
café expresso fresco*

PERFIL: TORRADO, CREMOSO, DOCE
ALÉRGENO: NÃO

\$13800

CERVEJAS & CIDRA

ANTARES TIRADA

\$6000

ANTARES ESPECIAL (LATA)

\$7200

ANTARES SCOTCH (LATA)

\$7200

GUINNES (LATA)

\$8800

CERVEJA SEM ÁLCOOL (LATA)

\$7200

**SIDRA PYRUS PEAR
PATAGONIA ARGENTINA**

\$9000

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
VINHO 0% ALCOHOL**

\$38000

**SPARKLING BRUNETT 750 ML
VINHO 0% ALCOHOL**

\$38000

— 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
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

ROSÉ

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

Tutu Wines, Tupungato, Mendoza

PROYECTO CIRCULARES ROSÉ **\$39000**
DEL DESIERTO PINOT NOIR 2023

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

PADMA ROSÉ GRENACHE 2023 **\$80000**

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

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

Nodo Wines, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

\$44000**DESCENDIENTES 2023****CABERNET FRANC**

Descendientes de viticultores de Montaña, Villa Seca, Tunuyán, Mendoza

\$53000**JAIER CABERNET FRANC 2022**

Sorol Wines, Los Sauces, Valle de Uco, Mendoza - 1.100msnm

\$70000**— MALBEC —****TUTU MALBEC 2023**

Bodega Tutu Wines, Gualtallary y Paraje Altamira, Mendoza

\$45000**THE PARTY MALBEC 2024**

Riccitelli Wines, Valle de Uco, Mendoza

\$46000**GUALTALLARY MALBEC 2023**

Riccitelli Wines, Gualtallary, Mendoza

\$77000**TRÓPICO SUR MALBEC 2021**

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

\$115600**SITIO LA ROMAIN MALBEC 2022**

Passionate Wine, La Cautiva, Gualtallary, Tupungato, Mendoza

\$230000

CLÁSSICOS ARGENTINOS

EL GRAN ENEMIGO \$108000

CABERNET FRANC 2021

Aleanna, Gualtallary, Mendoza

CATENA ZAPATA \$133000

MALBEC ARGENTINO 2022

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 \$287000

SEMILLÓN 2019

Zuccardi, Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

PIEDRA INFINITA MALBEC 2020 \$315000

Zuccardi, Altamira, Valle de Uco, Mendoza

DOCES

SOLERÍA DE MALAMADO TORRONTÉS \$57000

VINO LICOROSO

Zuccardi, Maipú, Mendoza

PASITO DE CRIOLLAS 2020 \$89000

Chacho Asensio, San Rafael, Mendoza

GUALTALLARY VINTAGE 2019
ESTILO PORTO

\$185000

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

