

**ROTISERIA**  **ATLANTICO**

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



## — PÃES —

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

## — ENTRADAS —

**EMPANADA DE COGUMELOS** \$9200

*Gruyère, portobellos, cogumelos ostra, espinafre*

**EMPANADA DE OSOBUÇO BRASEADO** \$9500

**EMPANADA DE ATUM** \$9200

*pimentão vermelho frito, cebola e azeitonas*

**CHORIPÁN** \$14500

*com alface, tomate e aioli*

**FAINÁ** \$18500

*com cebola verde, portobellos, rúcula e gorgonzola*

**PALTA ATLÂNTICA** \$15500

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

**VITEL TONÉ** \$19300

*filé mignon com molho de atum*

**PATÊ COM PISTACHE** \$9600

*cerejas em calda, pepinos e pão fatiados*

**SALADA DE LENTILHA** \$9800

*variedade de lentilhas, rabanetes,  
picles de beterraba e cebola roxa, ervilhas, endro,  
hortelã e limão*

**TOMATE RECHEADO** \$9200

*macarrão seme, atum, tartare, krill,  
endro e mostarda dijon*

**ALMÔNDEGAS DE CARNE SUÍNA E BOVINA** \$9800

*(x 2 de 80 g) com molho Pomodoro e pão sourdough*

**MEXIDO DO ATLÂNTICO** \$14800

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

**TERRINA DE COELHO E PORCO  
COM PISTACHE** \$23900

*com salada de rabanete, erva-doce e maçã*

## — PRINCIPAIS —

**OLHO DE BIFE PRIME RIB 500 G** \$36900

*com molho chimichurri*

**BIFE DE COSTELA A CAVALO** \$37200

*com ovo e batatas fritas*

**MILANESA À LA ROBELLINA** \$28900

*lombo, molho de tomate orgânico e alcaparras*

**MASSA COM PESTO DE MANJERICÃO** \$19800

*azeitona, nozes e queijo sbrinz*

**MASSA COM POMODORO E ALMÔNDEGAS  
DE CARNE DE PORCO E DE BOI** \$21300

**PAPILLOT DE TRUTA** \$32500

*e legumes da estação*

**PACU** \$31200  
*com marinada de feijão Pallares*

**COSTELETA DE CORDEIRO GRELHADA** \$33200  
*com ervilhas salteadas e radicchio Rosso*

**SALADA DE PERU** \$22400  
*alface, batata, cebola, ovo, aipo, azeitonas verdes, tomate Chery, palmito e molho golf*

## — ACOMPANHAMENTOS —

**SALADA DE TOMATE** \$9300  
*com azeitonas pretas, alcaparras, alho e orégano fresco*

**VEGETAIS ASSADOS DE ESTAÇÃO** \$6800  
*consultar os vegetais do dia*

**SALADA DE LENTILHA** \$9500  
*com pickles de beterraba e cebola roxa*

**GALETTE DE BATATA** \$18600  
*com alecrim e alho-poró*

## — SOBREMESA —

**CRÈME BRÛLÉE DE PISTACHE** \$8500

**BOLO BASCO** \$8500

**PANQUECA DE DOCE DE LEITE** \$8500

**PÊSSEGOS QUEIMADOS** \$9100  
*com caramelo e queijo mascarpone doce*

**PANNA COTTA DE CABRA COM FIGOS** \$9200

## — MENU DA TARDE —

**SANDUÍCHE PRESUNTO E QUEIJO** \$9700  
*prosciutto e queijo ou presunto cozido e queijo*

**SANDUÍCHE VEGETARIANO** \$9700  
*tipo primavera*

**REVUELTO ATLÂNTICO** \$14800  
*ovos mexidos, presunto assado, ovo de pato, ervilhas e batatas fritas*

**SCON CLÁSSICO** \$4600  
*com molho de queijo e geleia do dia*

**BROWNIE COM NOZES PECAN** \$5100

**PUDIM DE FRUTAS CÍTRICAS** \$5100

**ALFAJOR DE MAICENA** \$4600

## — MENU DE CAFÉ —

**• BLEND DE CAFÉS ESPECIAIS ATLÁNTICO  
BRASIL • PERU • RUANDA**  
(EXCLUSIVIDADE DA ROTISERÍA ATLÁNTICO)

**• CAFÉ ESPECIAL BRASIL**

**ESPRESSO** \$3900

**RISTRETTO** \$3900

**GIBRALTAR** \$3900

**CAFÉ COM LEITE** \$4700

**CORTADO** \$3900

**EXPRESSO DUPLO** \$4500

**SUBMARINO DE CHOCOLATE** \$5300

**AMERICANO** \$3900

**CHÁ E INFUSÕES** \$4300

## ESPECIALIDADES

**API LATTE** \$6500

*Api das montanhas de Jujuy, leite*

**ESPRESSO MARTINI ATLÁNTICO** \$9500

*Vodka Pan, destilado de Api, Frangelico,  
café blend Atlántico*

**CARAJILLO DE LA CHOLA** \$9800

*Chola, café blend Atlántico*

**CAFÉ CON CREMA DE BANANA** \$6800

*Café blend Atlántico, creme de banana fresco*

**CAFÉ TONIC** \$6500

*Café blend Atlántico, tônica Pulpo Blanco*

## — COQUETÉIS —

### DE AUTOR

#### DOLCE AMICIZIA

\$9500

*Api, ervas aromáticas, Pet Nat Atlântico, Hesperidina, Aperol*

PERFIL: SPRITZ, AROMÁTICO, FLORAL

#### SUBICO

\$10500

*Uvas pretas, especiarias, Vermouth Giovannoni de la huerta, vinho de xerez Tío Pepe, gim Príncipe de los Apóstoles de lima*

PERFIL: CÍTRICO, AMARGO, HERBÁCEO

#### BEET APERITIVO

\$9500

*Vinagre de beterraba, mel de palo santo orgânico, blend de vinho Torrontés e Semillón*

PERFIL: VEGETAL, FRESCO, AROMÁTICO

#### VERMUT DI PESCA

\$9500

*Vermouth de pêsego e tâmara, camomila, agua con gas*

PERFIL: ESPUMANTE, FRUTADO, REFRESCANTE

#### PENICILLIN PRIMAVERAL

\$11600

*Gengibre orgânico e mel de flores, verjus, Whisky Tullamore Dew*

PERFIL: FRUTADO, VIBRANTE, PICANTE

#### ÉCLAT D'ÉTÉ

\$10300

*Lillet blanc com peras e manjeriço, Prima Prova Extra Brut, Campari, Pan Vodka*

PERFIL: APERITIVO, FRESCO, PARA TOMAR AO SOL

## TÔNICOS DE APÓSTOLES

#### TÔNICO DEL TANO BAGLEY

\$9500

*Príncipe de los Apóstoles gin, Hesperidina, Fernet, Pulpo Blanco tônica*

#### CORDILLERANO

\$9500

*Vermouth Seco Giovannoni, peras Williams, ervas da cordilheira, vinho espumante extra brut*

#### TÔNICO DE FRUTILLA

\$9500

*Gim Apóstoles Rosa Mosqueta, morango, eucalipto, Pulpo Blanco tônica*

#### TÔNICO APÓSTOLES

\$9500

*Gim Príncipe de los Apóstoles, Pulpo Blanco tônica, toranja rosa*

#### CHOLA TONIC

\$9500

*Fernet Chola, Pulpo Blanco tônica*

## OS LONG DRINKS DE VODKA PAN

#### PAN ROSA

\$9500

*Pan vodka, rosa mosqueta, hortelã e Pulpo Blanco tônica*

#### PANETTONIC

\$9500

*Pan vodka, macerado em água de flor de laranjeira, canela, sultanas, frutas vermelhas e Pulpo Blanco tônica*

## LOS NEGRONIS DA FLORERÍA

#### BALESTRINI

\$14000

*Gim Príncipe de los Apóstoles, Campari, Amaro e água do Oceano Atlântico*



## CHOFETA

*Campari, Le Muscat, cogumelos de pinho*

\$9500

## TORANJA COM ERVA-LIMÃO

\$5200

## SUCO DE LARANJA

\$5200

## GIN TONIC SEM ÁLCOOL

\$5200

## CLÁSSICOS

## NEGRONI

*El Profeta Gin, vermouth rosso, Campari*

\$9500

## APEROL SPRITZ

*Aperol, Prima Prova extra brut, soda*

\$9500

## GARIBALDI

*Campari, suco de laranja*

\$9500

## FERROVIARIO

*Fernet Branca, vermouth rosso, soda*

\$9500

## CERVEJAS

## ANTARES TIRADA

\$4900

## ANTARES PLAYA GRANDE

\$5100

## ANTARES SCOTCH

\$5100

## SEM ÁLCOOL

## TÓNICA

\$4100

## GINGER ALE

\$4100

## ÁGUA COM E SEM GÁS 750 ML

\$2600

## LIMONADA

\$5200

## — OS VINHOS —

### BRANCOS

#### — OUTRAS VARIEDADES —

**BIPLANO PEDRO GIMÉNEZ 2022** \$30000

*La consulta, Valle de Uco, Mendoza*

**AMULETO MOSCATO BIANCO 2023** \$30000

*Bodega Amuleto, San Martín, Mendoza*

**LALALÁ CHENIN BLANC 2023** \$39000

*Lalala Wines, Valle de Uco, Mendoza*

**TUTU SEMILLÓN 2023** \$41000

*Los Amigos del Bien, La consulta, Mendoza*

**CANOPUS VIÑAS VIEJAS  
SEMILLÓN 2021/2022** \$42000

*Canopus, El Cepillo, Mendoza*

**OLD VINES CHENIN BLANC 2023** \$101000

*Riccitelli Wines, Río Negro, Patagonia*

**PASTO BLANCO TORRONTÉS 2022** \$124000

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

**CIELOS DE GUALJAINA** \$126000

**CORNIOLA 2023**

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

### NARANJOS

**CHOIQUE NARANJO CHARDONNAY** \$23000

**(375ML) 2022**

*Bodega L'orange, Valle de Uco - Mendoza*

**MAGNA MONTIS TORRONTÉS** \$50000

**SKIN CONTACT 2024**

*Magna Montis, La Arboleda Tupungato, Mendoza*

**ANTROPO LIO DE LIAS NARANJO** \$51000

**DE TORRONTÉS 2024**

*Antropo Wines, Quebrada de Humahuaca, Jujuy*

**LOS DRAGONES NARANJO** \$63000

**TORRONTÉS 2022**

*Finca los dragones, Barreal, San Juan*

### ROSÉ

**ANTRO CLARETE DE CRIOLLAS 2023** \$30000

*Tutu Wines, Tupungato, Mendoza*

**ALMA GEMELA MOURVÉDRE** \$50000

**ROSÉ 2023**

*Onofri Wines, IG Desierto de Lavalle, Mendoza*

**V.I.N.O CLARETE 2023** \$55000

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

**PINTOM ROSADO SUBVERSIVO 2022** \$63000

*Canopus, El Cepillo - Valle de Uco, Mendoza*

## ESPUMANTES

**NOX PETNAT ROSADO  
DE MALBEC 2022** \$33000

*Canopus, Valle de Uco, Mendoza*

**CRUDO SEMILLÓN 2021 SIN DEGOLLAR** \$35000

*Alma 4, La Consulta, Valle de Uco, Mendoza*

**ATLÁNTICO PETNAT PINOT NOIR 2022** \$35000

*Casa Tano, Valle de Uco, Mendoza*

**PRIMA PROVA GLERA 2023  
TIPO PROSECCO** \$41000

*Castel Conegliano, Mar del Plata, Buenos Aires*

**PRIMA PROVA MOSCATO GLIANO** \$48000

*Castel Conegliano, Mar del Plata, Buenos Aires*

**XUMEK CHAMPENOISE** \$48000

*I.G. La Ciénaga en el valle de Zonda, San Juan*

## TINTOS

### — OUTRAS VARIEDADES —

**BIPLANO CRIOLLA 2023** \$30000

*La Consulta, Valle de Uco, Mendoza*

**MACOLLO SANGIOVETTO 2024** \$38000

*Macollo wines, Junín, Mendoza*

**ALMA GEMELA GARNACHA 2022** \$50000

*Onofri Wines, IG: Desierto de Lavalle, Mendoza*

**SALTIMBANCO TEMPRANILLO 2024** \$98000

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

**OLD VINES MERLOT 2022** \$101000

*Riccitelli Wines, Río Negro, Patagonia*

### — CABERNET FRANC —

**OVUM RESERVA 2023** \$34000

**CABERNET FRANC**

*Tierra Madre, Finca las Corzuelas, Córdoba*

**JAIER CABERNET FRANC 2022** \$64000

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

**JAIEST CABERNET FRANC 2022** \$64000

*Sorol Wines, Agrelo Lujan de Cuyo,  
Mendoza - 1.200msnm*

### — BLEND —

**CHATEAU SUBSÓNICO 2021** \$30000

**MALBEC – MERLOT**

*Falasco Wines, Tunuyán, Mendoza*

**TINTO DE MI PUEBLO FIELD** \$34000

**BLEND 2022**

*Chacho Asesino, San Rafael, Mendoza*



**ANTROPO RESERVA 2023** \$47000

**MALBEC – CABERNET FRANC**

*Antropo Wines, San Salvador, Jujuy*

**CIELO ARRIBA BLEND 2021** \$83000

**CO-FERMENTACIÓN MALBEC, SYRAH,  
CABERNET FRANC**

*Huichaira Vineyard, Quebrada de Huichaira, Jujuy*

**– PINOT NOIR –**

**ANTRO PINOT NOIR 2024** \$30000

*Tutu Wines, Tunuyan, Mendoza*

**IL PAZZO PINOT NOIR 2023** \$33000

*Castel Conegliano, Mar del Plata, Buenos Aires*

**PINTOM PINOT NOIR 2021** \$117000

*Canopus, El Cepillo - Valle de Uco, Mendoza*

**– MALBEC –**

**CHATEAU SUBSÓNICO 2021 – 2022** \$33000

**MALBEC**

*Falasco Wines, Tunuyán, Mendoza*

**THE PARTY MALBEC 2023** \$36000

*Riccitelli Wines, Valle de Uco, Mendoza*

**KUNG FU MALBEC 2024** \$50000

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

**GUALTALLARY MALBEC 2022** \$61000

*Riccitelli Wines, Gualtallary, Mendoza*

**ALMACÉN DE LA QUEBRADA 2020** \$83000

**CACHI MALBEC**

*Almacén de la Quebrada, Pucarilla, Salta*

**CLÁSICOS ARGENTINOS**

**EMMA BONARDA 2022** \$61000

*Zuccardi, Santa Rosa, Mendoza*

**GRAN ENEMIGO 2021** \$100000

**CABERNET FRANC**

*Aleanna, Gualtallary, Mendoza*

**CATENA ZAPATA 2022** \$ 133000

**MALBEC ARGENTINO**

*Catena Zapata, La Consulta, San Carlos,  
Mendoza*

**PIEDRA INFINITA MALBEC 2020** \$320000

*Zuccardi, Altamira, Valle de Uco, Mendoza*

**FÓSIL CHARDONNAY 2022** \$145000

*Zuccardi, San Pablo, Valle de Uco, Mendoza*

**FINCA LOS MEMBRILLOS 2019** \$292000

**SEMILLÓN**

*Zuccardi, Paraje Altamira, 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**

