FLORERIA ATLANTICO

— PLATOS — ATLÁNTICOS

THE WORLD'S 50 BEST BARS

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

— PANERA —

PAN ARTESANAL Y ACEITE DE OLIVA DE “LAS GRUTAS”

— ENTRADAS —

EMPANADA DE CENTOLLA Y LANGOSTINOS $16000
centolla, langostinos, puerro

EMPANADA DE HONGOS $12000
Gruyère, portobellos, champignon, gírgola, espinaca y dip de yasgua

EMPANADA DE PASCUALINA $12000
espinaca, acelga, huevo duro, queso, nuez moscada

FOCACCIA Y BOQUERÓN MARINADOS $28800
marinados en oliva, laurel y piel de cítrico, manteca de kale

ANCAS DE RANAS APANADAS $47300
rebozado con pan de perejil y limón con boñatos asados y salsa de ajo blanco

ESCABECHE ATLÁNTICO $34500
vieyras, langostinos, pulpo, mejillones, pesca del día, cebolla, zanahoria

FRITO DE MAR — $31200
cornalitos, chipirones, calamar en tempura, langostinos, pesca del día

LANGOSTINOS — $33100
en adobo de rosa mosqueta (pimentón, ajo, jugo de limón) y limón quemado

ZAPALLITOS RELLENOS — $29500
de carne de res con emulsión de carne de pescado sobre pasta de tomates secos

— PIZZAS —

HARINA 000 LEVADURA, SAL, AGUA, FERMENTACIÓN POR 48 HORAS

ATLÁNTICA — $35000
frutos de mar: pulpo, langostino, mejillones, vieiras, chipirones, salteados en la plancha, salsa de tomate orgánica

ALCAUCILES Y PUERROS — $35000
queso Reggianito, pesto de pistacho, pasta de arvejas

PIZZA BLANCA — $31000
papas al limón y romero con bechamel de queso gruyère

FAINÁ — $31500
fruta estación, endivia, stracciatella, tomates, garbanzos, sauco sirup, peperoncino

— PRINCIPALES —

COSTILLA DE CERDO REBOZADA — $44500
costillas de cerdo apanadas en rebozador de medialunas de manteca

OJO DE BIFE + CHIMICHURRI — $44500
acompañado con Salsa Red Wine

CONEJO ESTILO ISCHIA — $41100
estofado con tomates, albahaca y aceite de oliva con alcauciles fritos

PULPO EN CACHI — $44200
pulpo español, pimentón de Cachi, papas, cítrico

PESCA DEL DÍA - MAJESTIC — $39700
pesca blanca en Velouté citrica, arvejas, zanahorias reliquia

ÑOQUIS DE PAPA — $31200
con salsa pomodoro y aceitunas

TINTA EN LA TIERRA — $36000
chipirones a la chapa, vegetales asados, hiervas, pimentón de Cachi

PESCA PARA DOS — $49700
pesca del día con cordón de panceta, criolla de bruselas quemadas y verduras de estación al horno

— ACOMPAÑAMIENTOS —

PAPINES + ROTI TERRA — $18000
papines andinos chafados y dorados en manteca romero, yema de huevo y limón

HUERTA EN DARTO — $18000
verduras de estación asadas, hiervas frescas

MEZCLUM DE VERDES — $15700
hojas frescas, vinagreta cítrica

ENSALADA DE ESTACIÓN — $15700
radicchio, endivias, membrillo en conserva y alioli

HUMIGOT DE PAPA + HUMITA — $18300
maíz cancha, pochoclo asado, choclos en conserva

— POSTRES —

MARQUISE DE CHOCOLATE **$15100**

FLAN CONDENSADO **$13100**

CRUCE DEL BÁLTICO **$14200**

cremoso de chocolate blanco, frambuesa,
crumble de pistacho

CRUCE DEL ATLÁNTICO **$14200**

curd de limón, ananá infusionado, bizcocho cítrico

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

PRINCIPE DE LOS APOSTOLES

GIOVANNONI

PAN VODKA