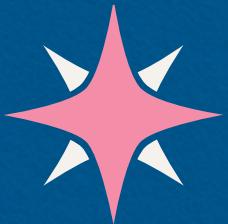


FLORERIA ATLÂNTICO



— PRATOS —
ATLÂNTICOS



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

— PÃES —

PÃO ARTESANAL DE MASA MADRE E AZEITE DE OLIVA DE “LAS GRUTAS”

— ENTRADAS —

EMPAÑADA DE CARANGUEJO \$15500

caranguejo, camarão, alho-poró

EMPAÑADA DE COGUMELOS \$9900

*Gruyère, portobello, cogumelos, cogumelos ostra,
espinafre e molho de yasguá*

FOCACCIA E ANCHOVAS MARINADAS \$24500

*marinada em azeitona, folha de louro e casca
de frutas cítricas, manteiga de couve*

CRUDITO \$33000

peixe branco do dia, água com chili, pimentão frito

ESCAPECHE ATLÂNTICO \$25000

*vieiras, camarões, polvos, mexilhões,
pesca do dia, cebola, cenoura*

FRITO DO MAR \$24400

*cornalitos, lula bebê, lula em tempura,
camarões, pesca do dia*

MOELAS CROCANTES \$28300

*moelas corte de borboleta com sour criolla
(tomates crioulos, alcaparras, azeitonas verdes
e vinagre Zuelo Torrentés)*

LULA BEBÊ GRELHADA \$34000

*purê de couve-flor (creme, manteiga, cebola assada),
molho de pimenta assada com azeitona e alho*

CAMARÕES \$27000

*em marinada de rosa mosqueta (páprica, alho,
suco de limão) e limão queimado*

– PIZZAS –

FARINHA 000 FERMENTO, SAL, ÁGUA, FERMENTAÇÃO POR 48 HORAS

ATLÂNTICA \$27600

*frutos do mar: polvo, camarões, mexilhões, vieiras,
lula bebê, salteados na grelha,
molho de tomate orgânico*

BATATA \$24600

batata, molho bechamel com ervas, queijo sbrinz

– PRINCIPAIS –

FAINÁ

\$31500

frutas de estação, escarola, stracciatella, tomate, grão de bico, xarope de sabugueiro, peperoncino

TOMAHAWK DE PORCO

\$37800

chutney de pera, batata-doce e chips de beterraba

OLHO DE BIFE 600 G

\$38900

ARROZ DE AÇAFRÃO COM AÇAFRÃO DO MAR E DA TERRA

\$28800

coelho, arroz socarrat, lula bebê grelhada

POLVO ATLÂNTICO

\$39800

batatas, limão, páprica de Cachi, azeite de oliva

LION'S MANE ASSADO

\$34900

lion's mane (cogumelo) com chimichurri, purê de portobelo (portobelo salteado e dourado, páprica, sal e creme)

PESCA DO DIA

\$37500

batatas em rissole, manteiga de sálvia e alcaparras

LINGUINI E ANCHOVAS

\$28500

Hernán Viva anchovas (Mar del Plata), peperoncino, manjericão, limão, molho de anchovas e alho frito

– ACOMPANHAMENTOS –

SALADA DE TOMATE \$12000

*com azeitonas pretas, alcaparras,
alho e orégano fresco*

BATATA CALABRESA CROCANTE \$12000

alecrim e limão

VEGETAIS ASSADOS \$12000

com gremolata de sementes

BERINJELAS ASSADAS, IOGURTE, NOZES \$15500

com azeite verde e ervas frescas

HUMITA AL PLATO \$14000

*milho ralado, cebola branca, cebolinha verde,
queijo de cabra, base de purê de cabutia assada*

– SOBREMESA –

SEMIFREDDO DE ERVA-MATE \$11500

*creme inglês (leite com infusão de erva-mate,
gemas de ovos, açúcar e gelatina), coulis*

FRAISIER EM UM COPO \$11500

base de biscoito, creme de pistache e frutas frescas

PUDIM CONDENSADO \$11500



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

