

**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**

*com marinada de feijão Pallares*

**\$31200**

## **COSTEleta DE CORDEIRO GRELHADA**

*com ervilhas salteadas e radicchio Rosso*

**\$33200**

## **SALADA DE PERU**

*alface, batata, cebola, ovo, aipo, azeitonas verdes, tomate Chery, palmito e molho golf*

**\$22400**

# **— ACOMPANHAMENTOS —**

## **SALADA DE TOMATE**

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

**\$9300**

## **VEGETAIS ASSADOS DE ESTAÇÃO**

*consultar os vegetais do dia*

**\$6800**

## **SALADA DE LENTILHA**

*com pickles de beterraba e cebola roxa*

**\$9500**

## **GALETTE DE BATATA**

*com alecrim e alho-poró*

**\$18600**

## – SOBREMESA –

<b>CRÈME BRÛLÉE DE PISTACHE</b>	<b>\$8500</b>
<b>BOLO BASCO</b>	<b>\$8500</b>
<b>PANQUECA DE DOCE DE LEITE</b>	<b>\$8500</b>
<b>PÊSSEGOS QUEIMADOS</b> <i>com caramelo e queijo mascarpone doce</i>	<b>\$9100</b>
<b>PANNA COTTA DE CABRA COM FIGOS</b>	<b>\$9200</b>

## – MENU DA TARDE –

<b>SANDUÍCHE PRESUNTO E QUEIJO</b> <i>prosciutto e queijo ou presunto cozido e queijo</i>	<b>\$9700</b>
<b>SANDUÍCHE VEGETARIANO</b> <i>tipo primavera</i>	<b>\$9700</b>
<b>REVUELTO ATLÂNTICO</b> <i>ovos mexidos, presunto assado, ovo de pato, ervilhas e batatas fritas</i>	<b>\$14800</b>
<b>SCON CLÁSSICO</b> <i>com molho de queijo e geleia do dia</i>	<b>\$4600</b>
<b>BROWNIE COM NOZES PECAN</b>	<b>\$5100</b>

**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**

*Api das montanhas de Jujuy, leite*

**\$6500**

## **ESPRESSO MARTINI ATLÁNTICO**

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

**\$9500**

## **CARAJILLO DE LA CHOLA**

*Chola, café blend Atlántico*

**\$9800**

## **CAFÉ CON CREMA DE BANANA**

*Café blend Atlántico, creme de banana fresco*

**\$6800**

## **CAFÉ TONIC**

*Café blend Atlántico, tônica Pulpo Blanco*

**\$6500**

# – 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**

## **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**

<b>LIMONADA</b>	<b>\$5200</b>
<b>TORANJA COM ERVA-LIMÃO</b>	<b>\$5200</b>
<b>SUCO DE LARANJA</b>	<b>\$5200</b>
<b>GIN TONIC SEM ÁLCOOL</b>	<b>\$5200</b>

# — 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** **\$42000**

**SEMILLÓN 2021/2022**

*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  
(375ML) 2022** **\$23000**

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

**MAGNA MONTIS TORRONTÉS  
SKIN CONTACT 2024** **\$50000**

*Magna Montis, La Arboleda Tupungato, Mendoza*

**ANTROPO LIO DE LIAS NARANJO  
DE TORRONTÉS 2024** **\$51000**

*Antropo Wines, Quebrada de Humahuaca, Jujuy*

**LOS DRAGONES NARANJO  
TORRONTÉS 2022** **\$63000**

*Finca los dragones, Barreal, San Juan*

## ROSÉ

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

*Tutu Wines, Tupungato, Mendoza*

**ALMA GEMELA MOURVÉDRE  
ROSÉ 2023** **\$50000**

*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  
BLEND 2022** **\$34000**

*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**

