

FLORERIA ATLANTICO



- PLATOS -  
ATLÁNTICOS



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

## — PANERA —

### PAN ARTESANAL Y ACEITE DE OLIVA DE “LAS GRUTAS”

## — ENTRADAS —

### EMPAÑADA DE CENTOLLA

centolla, langostinos, puerro

\$15500

### EMPAÑADA DE HONGOS

Gruyère, portobello, champignon, gírgola,  
espinaca y dip de yasguá

\$9900

### FOCACCIA Y BOQUERÓN MARINADOS

marinados en oliva, laurel y piel de cítrico,  
manteca de kale

\$24500

### CRUDITO

pesca blanca del día, agua chile, ajíes fritos

\$33000

### ESCABECHE ATLÁNTICO

vieyras, langostinos, pulpo, mejillones,  
pesca del día, cebolla, zanahoria

\$25000

### FRITO DE MAR

cornalitos, chipirones, calamar en tempura,  
langostinos, pesca del día

\$24400

### MOLLEJA CROCANTE

mollejas mariposa con criolla ácida  
(tomates reliquia, alcaparrones, aceitunas verde  
y vinagre de Zuelo Torrentés)

\$28300

### CHIPIRONES A LA PLANCHA

puré de coliflor (crema, manteca, cebolla asadas),  
salsa de pimientos asados con oliva y ajo

\$34000

### LANGOSTINOS

en adobo de rosa mosqueta (pimentón, ajo,  
jugo de limón) y limón quemado

\$27000

## — PIZZAS —

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

### ATLÁNTICA

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

\$27600

### DE PAPA

papa, bechamel con hierbas, queso sbrinz

\$24600

## — PRINCIPALES —

### FAINÁ

fruta estación, endivia, stracciatella, tomates, garbanzos, sauco sirup, peperoncino

\$31500

### TOMAHAWK DE CERDO

chutney de pera, chips de batata y remolacha

\$37800

### OJO DE BIFE 600 G

\$38900

### ARROZ CON AZAFRÁN DE MAR Y TIERRA

conejo, arroz socarrat, chipirón a la plancha

\$28800

### PULPO ATLÁNTICO

papas, limón, pimentón de Cachi, aceite de oliva

\$39800

### MELENA DE LEÓN ASADA

melena de león (setas hongo) con chimichurri, puré de portobelo (portobelos salteados y dorados, sal pimentón y crema leche)

\$34900

### PESCA DEL DÍA

papas rissole, manteca de salvia y alcaparras

\$37500

### LINGÜINI Y ANCHOAS

anchoas Hernán Viva (Mar del Plata), peperoncino, albahaca, limón, colatura de anchoas y ajo frito

\$28500

## — ACOMPAÑAMIENTOS —

### ENSALADA DE TOMATES

con aceitunas negras, alcaparrón, ajo y orégano fresco

\$12000

### PAPINES CROCANTES

romero frito y limón

\$12000

### VEGETALES ASADOS

con gremolata de semillas

\$12000

### BERENJENAS ASADAS, YOGURT, FRUTOS SECOS

con aceite de verdeo y hierbas frescas

\$15500

### HUMITA AL PLATO

choclo rallado, cebolla blanca, verdeo, queso de cabra, base de puré de cabutia asada

\$14000

## — POSTRES —

### SEMIFREDDO DE YERBA MATE

crema inglesa (leche infusionada en yerba mate, yemas, azúcar y gelatina), coulis

\$11500

### FRAISIER EN VASO

base de biscuit, crema pastelera de pistacho y frutas frescas

\$11500

### FLAN 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**

