

ROTISERIA  **ATLANTICO**

**LOS PLATOS
DE ROTISERÍA
TARDE
CAFE
BEBIDAS
VINOS**

— PANERA —

PAN ARTESANAL Y ACEITE DE OLIVA
DE “LAS GRUTAS”

— ENTRADAS —

EMPANADA DE HONGOS

Gruyère, portobellos, gírgolas, espinaca

\$9200

EMPANADA DE OSOBUCO BRASEADO

\$9500

EMPANADA DE ATÚN

sofrito morrón y cebolla y aceitunas

\$9200

CHORIPÁN

lechuga, tomate y alioli

\$14500

FAINÁ

con verdeo, portobellos, rúcula y Gorgonzola

\$18500

PALTA ATLÁNTICA

palta, langostinos, tomate, apio,
cebolla morada y manzana verde

\$15500

VITEL TONÉ DE LOMO

con salsa de atún

\$19300

PATÉ CON PISTACHO

cerezas en almíbar, pepinillos
y bastones de pan de molde

\$9600

ENSALADA DE LENTEJAS

variedad de lentejas, rabanitos,
pickles de remolacha y cebolla morada, arvejas,
eneldo, menta y limón

\$9800

TOMATE RELLENO

fideo seme, atún, tartara, krill,
eneldo y mostaza dijon

\$9200

ALBÓNDIGAS DE CERDO Y RES

(x 2 de 80 g) con salsa Pomodoro
y pan de masa madre

\$9800

REVUELTO ATLÁNTICO

pata de cerdo horneado, huevo de pato,
arvejas y papas allumet

\$14800

TERRINA DE CONEJO Y CERDO CON PISTACHOS

con ensalada de rabanitos, hinojos y manzana

\$23900

— PRINCIPALES —

OJO DE BIFE PRIME RIB 500 G

con chimichurri

\$36900

BIFE DE CHORIZO A CABALLO

con huevo y papas fritas

\$37200

MILANESA A LA ROBELLINA

lomo, salsa de tomate orgánico y alcaparras

\$28900

PASTA CON PESTO DE ALBAHACA

oliva, nueces y queso Sbrinz

\$19800

PASTA CON POMODORO Y ALBÓNDIGAS DE CERDO Y RES

\$21300

TRUCHA PAPILLOT

y vegetales de estación

\$32500

PACÚ **\$31200**
con escabeche de porotos Pallares

con escabeche de porotos Pallares

CHULETA DE CORDERO A LA PLANCHA \$33200
con salteado de arvejas y radicchio Rosso

con salteado de arvejas y radicchio Rosso

SALPICÓN DE PAVITA \$22400
*lechuga, papa ,cebolla, huevo, apio,
olivas verdes, tomates Chery palmitos
y salsa tipo golf*

lechuga, papa ,cebolla, huevo, apio,
olivas verdes, tomates Chery palmitos
y salsa tipo golf

— ACOMPAÑAMIENTOS —

ENSALADA DE TOMATE \$9300
*con aceitunas negras, alcaparrón,
 ajo y orégano fresco*

con aceitunas negras, alcaparrón,
ajo y orégano fresco

VEGETAL ASADO DEL DÍA \$6800
consultar vegetal del día

consultar vegetal del día

ENSALADA DE LENTEJAS \$9500
con pickles de remolacha y cebolla morada

con pickles de remolacha y cebolla morada

GALETTE DE PAPAS <i>con romero y puerro</i>	\$18600
---	----------------

con romero y puerro

— POSTRES —

CRÈME BRÛLÉE PISTACHIO **\$8500**

TARTA VASCA **\$8500**

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE \$8500

DURAZNOS QUEMADOS **\$9100**
con caramelo y queso mascarpone dulce

con caramelo y queso mascarpone dulce

PANNA COTTA DE CABRA CON HIGOS \$9200

— CARTA DE TARDE —

SANDWICH JAMÓN Y QUESO <i>jamón crudo y queso o cocido y queso</i>	\$9700
--	---------------

jamón crudo y queso o cocido y queso

SANDWICH VEGETARIANO \$9700
tipo primavera

tipo primavera

REVUELTO ATLÁNTICO **\$14800**
jamón asado, huevo de pato, arvejas,

*jamón asado, huevo de pato, arvejas,
papas fritas chicas*

SCON CLÁSICO \$4600
con dip de queso y mermelada del día

con dip de queso y mermelada del día

BROWNIE CON NUECES PECÁN \$5100

BUDÍN CÍTRICO	\$5100
ALFAJOR DE MAICENA	\$4600

— CARTA DE CAFÉ —

- CAFÉ BLEND ATLÁNTICO DE ESPECIALIDAD
BRASIL • PERÚ • RUANDA
(EXCLUSIVIDAD DE ROTISERÍA ATLÁNTICO)
- CAFÉ DE ESPECIALIDAD BRASIL

ESPRESSO	\$3900
RISTRETTO	\$3900
GIBRALTAR	\$3900
CAFÉ CON LECHE	\$4700
CORTADO	\$3900
CAFÉ DOBLE	\$4500
SUBMARINO DE CHOCOLATE	\$5300
AMERICANO	\$3900
TÉ E INFUSIONES	\$4300

ESPECIALIDADES

API LATTE	\$6500
<i>Api de las montañas de Jujuy, leche</i>	
ESPRESSO MARTINI ATLÁNTICO	\$9500
<i>Vodka Pan, destilado de Api, Frangélico, café blend Atlántico</i>	
CARAJILLO DE LA CHOLA	\$9800
<i>Chola, café blend Atlántico</i>	
CAFÉ CON CREMA DE BANANA	\$6800
<i>Café blend Atlántico, crema de banana fresca</i>	
CAFÉ TONIC	\$6500
<i>Café blend Atlántico, tónica Pulpo Blanco</i>	

— TRAGOS —

DE AUTOR

DOLCE AMICIZIA

Api, hierbas aromáticas, Pet Nat Atlántico, Hesperidina, Aperol

PERFIL: SPRITZ, AROMÁTICO, FLORAL

\$9500

SUBICO

Uva negra, especias, Vermouth Giovannoni de la huerta, vino de jeréz Tío Pepe, gin Príncipe de los Apóstoles de lima

PERFIL: CÍTRICO, AMARGO, HERBAL

\$10500

BEET APERITIVO

Vinagre de remolacha, miel orgánica de palo santo, blend de vino Semillón y Torrontés

PERFIL: VEGETAL, FRESCO, AROMÁTICO

\$9500

VERMUT DI PESCA

Vermouth de durazno y dátiles, manzanilla, soda

PERFIL: BURBUJEANTE, FRUTAL, REFRESCANTE

\$9500

PENICILLIN PRIMAVERAL

Miel orgánica de jengibre y flores, verjus, Whisky Tullamore Dew

PERFIL: FRUTAL, VIBRANTE, SPICY

\$11600

ÉCLAT D'ÉTÉ

Lillet blanc de peras y albahaca, Prima Prova Extra Brut, Campari, Pan Vodka

PERFIL: APERITIVO, FRESCO, PARA TOMAR EL SOL

\$10300

TÓNICOS DE APÓSTOLES

TÓNICO DEL TANO BAGLEY

\$9500

Gin Príncipe de los Apóstoles, Hesperidina, Fernet, Pulpo Blanco tónica

CORDILLERANO

\$9500

Vermouth Seco Giovannoni, peras Williams, yuyos cordilleranos, espumante extra brut

TÓNICO DE FRUTILLA

\$9500

Gin Príncipe de los Apóstoles Rosa Mosqueta, frutilla, eucalipto, Pulpo Blanco tónica

TÓNICO APÓSTOLES

\$9500

Gin Príncipe de los Apóstoles, Pulpo Blanco tónica, pomelo rosado

CHOLA TONIC

\$9500

Fernet Chola, Pulpo Blanco tónica

LOS LONG DRINKS DE VODKA PAN

PAN ROSA

\$9500

Pan vodka, rosa mosqueta, menta y Pulpo Blanco tónica

PANETTONIC

\$9500

Pan vodka, macerado en agua de azahar, canela, pasas uva, fruta abrillantada y Pulpo Blanco tónica

LOS NEGRONIS DE FLORERÍA

BALESTRINI

\$14000

Gin Príncipe de los Apóstoles, Campari, Amaro y agua del océano Atlántico

CHOFETA

Campari, Le Muscat, hongos de pino y arena de Cariló

\$9500

LIMONADA

\$5200

POMELADA CON LEMON GRASS

\$5200

JUGO DE NARANJA

\$5200

GIN TONIC SIN ALCOHOL

\$5200

CLÁSICOS

NEGRONI

El Profeta Gin, vermouth rosso, Campari

\$9500

APEROL SPRITZ

Aperol, Prima Prova extra brut, soda

\$9500

GARIBALDI

Campari, jugo de naranja

\$9500

FERROVIARIO

Fernet Branca, vermouth rosso, soda

\$9500

CERVEZAS

ANTARES TIRADA

\$4900

ANTARES ESPECIAL (LATA)

\$6700

ANTARES SCOTCH (LATA)

\$6700

CERVEZA SIN ALCOHOL (LATA)

\$6700

SIN ALCOHOL

TÓNICA

\$4100

GINGER ALE

\$4100

AGUA CON Y SIN GAS 750 ML

\$2600

— VINOS —

BLANCOS

— OTRAS CEPAS —

BIPLANO PEDRO GIMÉNEZ 2022 \$36000
La consulta, Valle de Uco, Mendoza

PAEZ PAEZ TORRONTÉS \$36000
Paez Paez Wines, Cafayate, Salta

ALMA GEMELA CRIOLLA BLANCA 2024 \$38000
Onofri Wines, IG: Desierto de Lavalle, Mendoza

**CANOPUS VIÑAS VIEJAS
SEMILLÓN 2021/2022** \$48000
Canopus, El Cepillo, Mendoza

LOS DRAGONES TORRONTÉS 2023 \$53000
Finca los dragones, Barreal, San Juan

RICCITELLI SEMILLÓN INVADER 2024 \$57000
Riccitelli Wines, IG: El Peral , Mendoza

HISTERIA SAUVIGNON BLANC 2020 \$58000
Es Vino Wines, Tupungato, Mendoza

**USPALLATA BLANC DE NOIR 2021
PINOT NOIR** \$70000
Noroeste Mendoza, en la ruta de Chile

PASTO BLANCO TORRONTÉS 2022 \$124000
Finca Los Dragones, Valle de Calingasta, San Juan

**CIELOS DE GUALJAINA
CORNIOLA 2023** \$126000
Familia Miretti, Gonzáles, Gualjaina, Chubut, Patagonia

NARANJOS

**COSMOVISIÓN NARANJO
CHARDONNAY** \$44000
Stella Crinita, Valle de Uco, 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

ROSADOS

**PAEZ PAEZ CLARETE
(TORRONTÉS – CRIOLLA CHICA) 2022** \$36000
Paez Paez Wines, Cafayate, Salta

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

Onofri Wines, IG Desierto de Lavalle, Mendoza

V.I.N.O CLARETE 2023 **\$57000**

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

ESPUMOSOS

**NOX PETNAT ROSADO
DE MALBEC 2022** **\$40000**

Canopus, Valle de Uco, Mendoza

ATLÁNTICO PETNAT PINOT NOIR 2022 **\$40000**

Casa Tano, Valle de Uco, Mendoza

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

Castel Conegliano, Mar del Plata, Buenos Aires

RICCITELLI CHENIN INVADER 2024 **\$57000**

Riccitelli Wines, Patagonia

XUMEK CHAMPENOISE **\$65000**

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

**SUMMA BRUT NATURE
CHARDONNAY PINOT NOIR** **\$65000**

Bodega Norton, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

TINTOS

— OTRAS CEPAS —

**PEQUEÑOS PARCELEROS
CRIOLLA DE MAIMARÁ** **\$36000**

El Bayeh, Maimara, Quebrada de Humahuaca, Jujuy

BIPLANO CRIOLLA 2023 **\$36000**

La Consulta, Valle de Uco, Mendoza

**PAEZ PAEZ
CABERNET SAUVIGNON 2021** **\$39000**

Paez Paez Wines, Valle Calchaquí, Tucumán

ALMA GEMELA CARIGNAN 2021 **\$50000**

*I.G Desierto de Lavalle, Mendoza
(Recomendado por el equipo de Florería)*

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 **\$105000**

Riccitelli Wines, Río Negro, Patagonia

— CABERNET FRANC —

**OVUM RESERVA 2023
CABERNET FRANC** **\$36000**

Tierra Madre, Finca las Corzuelas, Córdoba

TUTU CABERNET FRANC 2023 **\$41000**
*los Amigos del Bien, Gualtallary
y Paraje Altamira, Mendoza*

JAIER CABERNET FRANC 2022 **\$70000**
*Sorol Wines, Los Sauces, Valle de Uco,
Mendoza - 1.100msnm*

— BLEND —

MAREMMANO SYRAH
CABERNET SAUVIGNON 2022 **\$36000**
Stella Crinita, Campo los Andes, Mendoza

CIELO ARRIBA BLEND 2021 **\$87000**
**CO-FERMENTACIÓN MALBEC, SYRAH,
CABERNET FRANC**
Huichaira Vineyard, Quebrada de Huichaira, Jujuy

— PINOT NOIR —

LE PETIT CHOSE PINOT NOIR 2023 **\$42000**
*Mundo Revés, Los Chacayes, Valle de Uco,
Mendoza*

ARAUCANA PINOT NOIR 2020 **\$64000**
Ribera del Cuarzo, Río Negro, Patagonia

SALTIMBANCO PINOT NOIR 2022 **\$98000**
*La Giostra del Vino, El Peral, Valle de Uco,
Mendoza*

PINTOM PINOT NOIR 2021 **\$127000**
Canopus, El Cepillo - Valle de Uco, Mendoza

— MALBEC —

LA CAYETANA MALBEC 2023 MALBEC **\$39000**
*Bodega La Cayetana, Cruz de Piedra, Maipú,
Mendoza*

KUNG FU MALBEC 2024 **\$53000**
*Riccitelli Wines, Gualtallary, Valle de Uco,
Mendoza*

GUALTALLARY MALBEC 2022 **\$64000**
Riccitelli Wines, Gualtallary, Mendoza

TRÓPICO SUR MALBEC 2021 **\$108000**
*El Bayeh, Finca los Faldeos,
Quebrada de Humahuaca, Jujuy*

SITIO LA ROMAIN MALBEC 2022 **\$230000**
*Passionate Wine, La Cautiva, Gualtallary,
Tupungato, Mendoza*

CLÁSICOS ARGENTINOS

LOTE NEGRO BLEND **\$49000**
MALBEC – CABERNET FRANC 2022
Bodega Norton, Valle de Uco, Mendoza

EL GRAN ENEMIGO **\$100000**
CABERNET FRANC 2021
Aleanna, Gualtallary, Mendoza

**GERNOT BLENDMALBEC,
CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON**

Bodega Norton, Valle de Uco, Mendoza

\$130000

**CATENA ZAPATA
MALBEC ARGENTINO 2022**

Catena Zapata, La Consulta, San Carlos, Mendoza

\$133000

FÓSIL CHARDONNAY 2022

Zuccardi, San Pablo, Valle de Uco, Mendoza

\$135000

**FINCA LOS MEMBRILLOS
SEMILLÓN 2019**

*Zuccardi, Paraje Altamira, Valle de Uco,
Mendoza*

\$250000

PIEDRA INFINITA MALBEC 2020

Zuccardi, Altamira, Valle de Uco, Mendoza

\$290000

PARTIDAS LIMITADAS

**AMICI MIEI EDICIÓN ESPECIAL
SYRAH – VIOGNIER 2021**

Stella Crinita, Vista Flores, Mendoza

\$37000

MACOLLO SANGIOVETTO 2024

Macollo Wines, Junín, Mendoza

\$43000

MACOLLO PINOT GRIS ROSADO 2024

Macollo Wines, San Martín, Mendoza

\$43000



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

