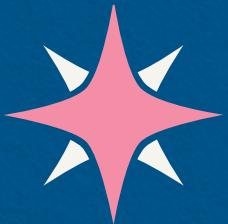


FLORERIA ATLÂNTICO



— 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

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

ESCAPEBE ATLÂNTICO \$25000

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

EMPAÑADA DE COGUMELOS \$9900

yasqua, portobello, champignon, cogumelo ostra

FRITO DO MAR \$24400

*cornalitos, lula, bochecha de arinca,
camarões, pesca do dia*

MOELAS CROCANTES \$28300

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

LULA 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*

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 SAZONAL \$12000

BATATA CALABRESA CROCANTE \$12000
alecrim e limão

VEGETAIS ASSADOS \$12000

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

PUDIM DE ARROZ \$11500

*pudim de arroz, arroz carnaroli (cítrico, leite, canela),
mascarpone e toffee*



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

