

FLORERIA ATLANTICO



**FLUXOS
MIGRATÓRIOS
DESDE 83**

VOL. 3

10 AÑOS EN

**THE
WORLD'S**

**50
BEST
BARS**

2013 • 2014 • 2016

2017 • 2018 • 2019

2020 • 2021 • 2022

2023

— BEBIDAS —

FLUXOS MIGRATÓRIOS DESDE 83

KINTU

Alpamanta Sauvignon Blanc, Giovannoni Seco, curry, amendoim, tabaco, banana-da-terra verde

\$8900

COCO CALIENTE

Rum, óleo de coco, mamão, cenoura, leite de coco, calor

\$8100

KUNUN TSAMIYA

Warangi caseiro, banana verde, sobodoro, tamarindo, abacaxi, leite de painço

\$11500

CAFÉ DA MEIA-NOITE

Yaguara, mel de cana-de-açúcar, café orgânico Arara e catucaí, banana, Cynar, limão

\$8800

BISSAP

Pão de vodca, castanhas de caju, bissap, tomates caramelizados

\$7700

LAGUNA COLORADA

Singani, Chola, api soda, chuño, folha de coca, lavanda, folha de louro

\$11100

FĀNQIÉ MǏTĀNG

Shaojiu caseiro, arroz, gergelim, mi-chien, Fānqié tāng, temperos chineses

\$8100

LA CAUSA

Pisco 1615, causa limeña, leite de tigre, clara de ovo, Pulpo Blanco Ginger Ale

\$8700

MAYAK

Soju, Fractal, genciana, gengibre, alcaçuz, ovo de codorna

\$7800

CAÁ YARI

Príncipe de los Apóstoles, mandioca, tereré, Kolsch, cedro, hortelã-pimenta

\$7500

PARĀPÁLINKA

Palinka, Cristallino, ricota de cabra, ameixas, óleo de ameixa, peras Williams

\$10800

LA HUMA

Pisco Capel, humita, mel do campo, manjeriçã, bitter de cereja azeda

\$13000

PAPELÓN

Santa Teresa Claro, maracujá, água de coco, limão e lemon paprika

\$8800

— O NEGRONIS — DO AVÔ



EL BOOGY DE LELO Y LILI

\$7400

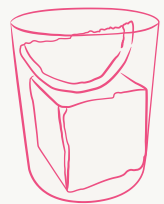
Vodka Pan, Cocchi Americano, bitter de unha de gato



BALESTRINI

\$12500

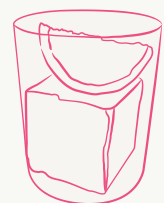
Príncipe de los Apóstoles, Campari, Amaro e águas do Oceano Atlântico



LA CHOFETA

\$7400

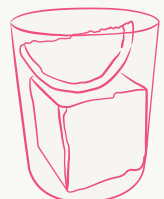
Campari, Le Muscat, cogumelos de pinheiro, areia de Carilô



GIOVANNONI

\$7100

Príncipe de los Apóstoles, Vermouth Giovannoni seco e rosso



PROFÉTICO

\$7100

El Profeta gin, Campari, Vermouth Giovannoni rosso



— AS BEBIDAS LONGAS — DE VODKA PAN



PAN CON CHOCLO Y MANTECA

\$6800

Pan Vodka marerado em milho grelhado e manteiga clarificada, e Pulpo Blanco tônica

PANETTONIC

\$6800

Pan Vodka macerado em água de flor de laranjeira, canela, uva passas, frutas abrilhantadas e Pulpo Blanco tônica

PAN CON CHICHARRÓN

\$6800

Pan Vodka macerado em gordura de porco crocante e Pulpo Blanco tônica

— LOS TÓNICOS — DE APÓSTOLES



VIGILANTE

\$6800

Vermouth Giovannoni rosso, Príncipe de los Apóstoles macerado em queijo pepato, Pulpo Blanco tônica

GALLEGA

\$6800

Príncipe de los Apóstoles, suco de uva orgânico, Ginger ale Pulpo Blanco

TÓNICO DEL TANO BAGLEY

\$6800

Príncipe de los Apóstoles, Hesperidina, Fernet, Pulpo Blanco tônica

– LOS CLERICÓS –



MADRE TIERRA

\$23000

Sauvignon blanc, Vermouth Giovannoni seco, rica e ruda

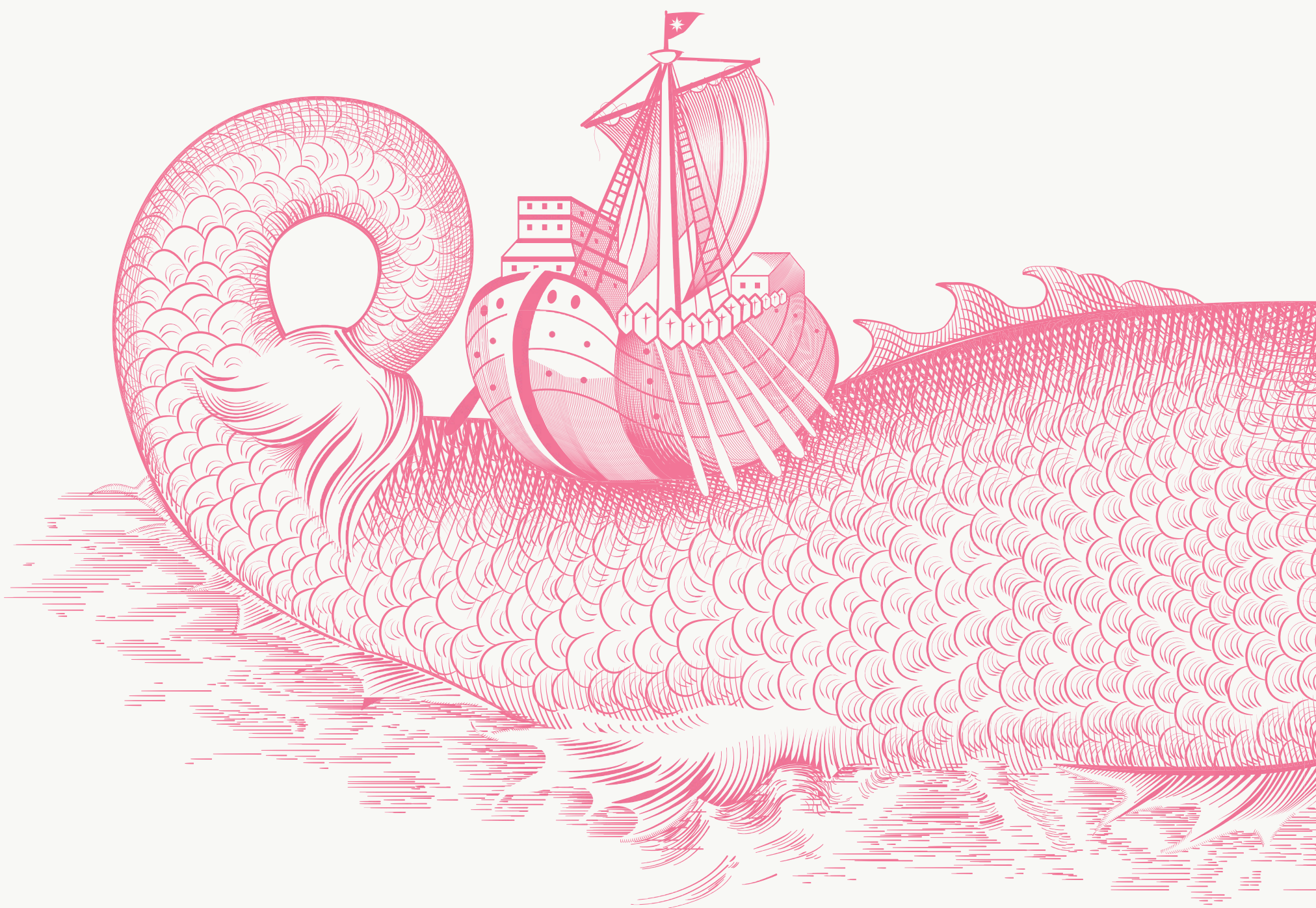
CORDILLERANO JARRA \$23000 / POR COPO \$9200

Vermouth Giovannoni seco, pêras Williams, ervas daninhas da cordilheira, espuma extra brut

SANGRADA

\$23000

Mistura de vinhos do Atlântico, mate, frutas cítricas



– BEBIDAS CLÁSSICAS –

NEGRONI

\$7600

Príncipe de los Apóstoles, vermouth rosso, Campari

OLD FASHIONED

\$13700

Jim Beam White, açúcar, Angostura bitter, casca de laranja

MANHATTAN

\$12800

Monkey Shoulder, vermouth rosso, Angostura bitter

RUSTY NAIL

\$15500

Grant's Triple Wood, Drambuie, casca de limão

PALOMA

\$9900

Ojo de tigre, grapefruit, limão, soda

GIMLET

\$11100

Hendrick's, limão, xarope simples

WHISKY SOUR

\$10400

Tullamore D.E.W., limão, xarope, clara de ovo

— BEBIDAS — NÃO-ALCOÓLICAS

TERERÉ	\$2700
KOMBUCHA	\$2700
ÁGUA MINERAL QUIETA / COM GÁS 750 ML	\$1700
PULPO BLANCO ÁGUA TÔNICA	\$2750
PULPO BLANCO GINGER	\$2750

— CERVEJAS —

MILLER (LATA)	\$3500
GUINNES (LATA)	\$3950
ANTARES KÖLSCH	\$3500
TIAMAT N-12	\$4400



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**



GIOVANNONI

