

FLOREERIA ATLANTICO



— PLATOS —
ATLÁNTICOS

10 AÑOS EN

THE
WORLD'S
50
BEST
BARS

2013+2014+2016
2017+2018+2019
2020+2021+2022
2023

— PANERA —

PAN ARTESANAL Y ACEITE DE OLIVA DE “LAS GRUTAS”

— ENTRADAS —

BOQUERONES

focaccia, manteca de kale, pickles y hierbas

\$19800

SALPICÓN DE MAR

*langostinos, mejillones, pulpo, tomates,
oliva infusionado con peperoncino, limón,
cebolla morada y aceitunas*

\$19600

BURRATA

*crema de zapallo cabutia caliente,
gremolata de semillas y hierbas*

\$15900

CHIPIRÓN CROCANTE

puré de nabo y coliflor y coliflor braseada

\$16100

CREMA DE CASTAÑA

*con yema curada y remolacha
e hinojos braseados*

\$11600

CONSERVA DE PULPO

*aceite de coco, naranja, laurel, canela
y pimienta negra*

\$24200

FRITO ATLÁNTICO

*chipirón, langostinos, cachete de abadejo
y cornalitos*

\$19300

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

marinado en adobo de rosa mosqueta

\$14100

ALMEJAS Y CHISTORRAS **\$18100**
en salsa de kale

**EMPANADA DE CENTOLLA
Y LANGOSTINO** **\$7500**
yasgua y limón

— PRINCIPALES —

PULPO A LA PLANCHA **\$30500**
socarrat, emulsión de hinojo, hinojo y hierbas

COSTILLITA PIRI PIRI **\$17100**
*costillita de cerdo marinada en salsa piri piri,
ensalada de manzana picleada, mix verde
vinagreta de la casa*

PESCA ENTERA
filet de besugo con caponata

• PARA UNO **\$22700**

• PARA DOS (1.500 KG) **\$40100**

TIRA DE ASADO PARA COMPARTIR **\$40200**
papas hasselback

COSTILLAS DE CORDERO **\$18200**
boniatos en vinagreta de mostaza y demi glace

BIFE DE CHORIZO 350 GR **\$18700**
chimichurri

MILANESA DE LENGUADO **\$17300**
puré de arvejas y kraut de repollo morado

HONGOS Y POLENTA **\$15300**
*polenta cremosa, hongo salteado con kale,
aceite de pimentón*

SHAKSHUKA PORTEÑO

salsa de tomate, huevos y papas

\$14500

– ACOMPAÑAMIENTOS –

ENSALADA DE TOMATES RELIQUIA

pesto, cebolla en pickle y albahaca

\$8500

ESPINACA A LA CREMA DE ALMENDRAS

\$9100

PAPINES CROCANTES

romero frito y limón

\$6600

GARBANZOS GUISADOS

brócoli, ajo y chile

\$5600

PLATO DE CONSERVAS

(consultar conservas del día)

\$13700

VEGETAL ASADO DEL DÍA

(consultar vegetal del día)

\$5600

– POSTRES –

MOUSSE DE CHOCOLATE

con vino dulce y ralladura de naranja

\$6000

FLAN DE HUEVOS

crema chantilly y dulce de leche

\$6000

FRUTA DE ESTACIÓN

crumble de frutos secos, espuma de caramelo y jalea de frutas

\$6500



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

