

# ATLÂNTICO ≈ BAR

## ≈ COMIDINHAS

### PAN TOMACA

Fatia de pão de fermentação natural, tomates rústicos

*Slice of levain bread with tomato*

R\$24,00

### BATATAS BRAVÍSSIMAS

Mini batatas, salsa verde

*Mini potatoes, salsa verde*

R\$28,00

### ESCABECHE

Peixe do dia confitado e assado,  
fatia de pão de fermentação natural

*Market fish escabeche, slice of levain bread*

R\$35,00

### MILHO

Na brasa, maionese de páprica

*Grilled corn, páprica mayo*

R\$24,00

### BAOS

Pãozinho cozido no vapor,  
recheados com porco agri-doce ou cogumelos

*Steamed bun, with pork or mushrooms*

R\$28,00

### CRUDOS

Peixe do dia, molho cítrico

*Raw market fish, citrus sauce*

R\$38,00

### CROQUETAS DE JAMON OU QUESO (3UNI)

Bolinhos de presunto cru ou queijo

*Spanish ham or cheese croquettes*

R\$32,00

## ≈ PARA ADOÇAR

### BOLINHO TRES LECHES

Bolo com calda de leite e doce de leite

*Sponge cake soaked in 2 milks with dulce de leche*

R\$26,00

## ≈ BEBIDAS // DRINKS

### GIN TONICA

R\$38,00

### NEGRONI

R\$38,00

### FERNET COLA

Fernet & cola

R\$28,00

### PARATY

Jerez & cítricos

R\$32,00

### TINTO DE VERANO

Vinho tinto, água com gás e laranja

*Red wine, sparkling water, orange*

R\$35,00

### VINHOS EM TAÇA

*Wine by the glass*

R\$36,00

### CHOPP CABORÊ

*Caborê Draft Beer*

R\$19,00

### AGUAS COM GÁS

*Sparkling water*

R\$9,00

### AGUAS SEM GÁS

*Water*

R\$9,00

### REFRIGERANTE

*Soda*

R\$9,00