



# GRILLER

INSPIRED BY FIRE



# CARTA

CLICKEÁ LA CATEGORÍA DESEADA:

ENTRADAS

ENSALADAS

CARNES

PESCADOS

PASTAS & VEGANS

HAMBURGUESAS

ACOMPAÑAMIENTOS

GRILLER FOR KIDS

VINOS

LOUNGE BAR

POSTRES



Apto Celíacos



Apto Vegetariano



Picante



Recomendados

Por cualquier intolerancia alimentaria por favor notificar a los camareros antes de realizar el pedido. Así como vos, otros también desean disfrutar Griller, por favor intenta que tu estadía en mesa no supere las 2hs. Gracias por elegirnos.



# ENTRADAS

## POTATO SKINS

Crujientes cascaritas de papa cubiertas con queso fundido y panceta, espolvoreadas con cebolla de verdeo.

18,500

## MOZZARELLA STICKS

Deliciosos bastones de mozzarella rebozados, acompañados con salsa marinara.

18,800

## SPINACH ARTICHOKE DIP®

Espinacas a la crema con corazón de alcaucil y crujientes tortillas de maíz.

19,300

## FRESH SHRIMP LIME

Langostinos frescos rebozados con aderezo mil islas.

25,500

## GOLDEN SALMON STACK

Fresco salmon gravlax, acompañado con tostaditas y aderezo de la casa.

26,500

## SWEET CHILLI CALAMARI

Calamares rebozados aderezados con salsa alioli, jengibre y cilantro levemente picante.

35,500

## PINK SALMON CEVICHE

Ceviche de salmón rosado chileno, leche de tigre y maíz de cancha.

Acompañado con tortillas crocantes de maíz

36,500

[INDICE](#)



# ENSALADAS

## CAESAR SALAD

Lechuga fresca, croutons y queso Reggianito c/aderezo Caesar.

21,800

*Pollo rebozado o Fetas de pollo grillado*..... +8,500

*Langostinos grillados o rebozados*..... +14,500

*Salmón ahumado*..... +14,500

## HILLSTONE CHICKEN SALAD®

Lechugas frescas de estación, repollo, fetas de pollo grilladas a la leña y tiritas de tortilla, aderezado con *classic vinaigrette* y *peanut sauce*.

27,500

## BOWL SALMON SALAD

Sabroso mix de hojas frescas con salmón gravlax, papas crocantes, alcaparras, cebolla morada y huevo soft, aderezado con salsa tártara.

29,500

## SUSHI POKE SALAD®

Sabroso tartar de salmón fresco, palta, arroz, queso cítrico e hilos de batata crocante, aderezado con salsa teriyaki y maracuyá.

35,800

INDICE



# CARNES

*\*Acompañados con ensaladas: Mixed Greens, Tradicional o Caesar.*

## BEEF BACK BARBECUE RIBS®

Costillar de carne vacuna (500grs) asado a fuego lento, aderezado con salsa BBQ, acompañado con papas fritas y Cole Slaw.

38,000

## CACIO E PEPE STEAK MILANESE

Milanesa de bife de chorizo, acompañada con linguine en salsa cremosa de queso y pimienta negra al estilo cacio e pepe.

37,400

## MONTANA STEAK®

Bife de chorizo (400grs) condimentado a la leña con diferentes pimientas, acompañado con papa rellena.

43,600

## RIB EYE STEAK

Ojo de Bife Black Angus (400gr) condimentado a la leña acompañado con papas fritas.

45,500

## WOODMONT® RIB EYE

Ojo de Bife Black Angus (400gr) condimentado a la leña, marinado en salsa de soja, ananá y jengibre, acompañado con puré de papas.

47,500

## FILET MIGNON

Bife de lomo (300grs) condimentado a la leña, acompañado con papa rellena.

47,900

INDICE



## CERDOS

---

*\*Acompañados con ensaladas: Mixed Greens, Tradicional o Caesar.*

### BARBECUE PORK RIBS®

Costillar de cerdo (500grs) asado a fuego lento, aderezado con salsa BBQ, acompañado con papas fritas y Cole Slaw.

41,600

## AVES

---

### ALABAMA CHICKEN® BREAST

Pechuga de pollo marinada en vino blanco y especias, deshuesadas a la leña, variedad de quesos fundidos, cebolla de verdeo y tomate cubileteado. Acompañada con papas fritas.

26,700

### HOUSTON CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo marinada en vino blanco y especias, deshuesadas grillada a la leña con salsa barbacoa, jamón ahumado, cebolla morada, verdeo y queso. Acompañada con papas fritas.

27,500

[INDICE](#)



# PESCADOS

*\*Acompañados con ensaladas: Mixed Greens, Tradicional o Caesar.*

## JUMBO LIME® SHRIMP

Brochette de langostinos servida sobre un colchón de arroz con aceite de cilantro y lima, cebolla morada, acompañados con espinacas a la crema.

34,600

## PATAGONIAN TROUT

Trucha fresca (280grs) condimentada a la leña acompañada vegetales rostizados. Ensalada de cortesía.

36,000

## MANGO GLAZED® SALMON

Filet de salmón (300grs) a la leña pintado con salsa teriyaki, acompañado con zanahorias glaseadas con salsa de mango.

39,500

## SIGNATURE ROASTED SALMON

Filet de salmón (300grs) a la leña terminado con crocante de frutos secos tostados, acompañado con quinoa cremosa con hierbas, tomate fresco y limón.

41,500

## GRILLED FRESH SALMON

Filet de salmón (300grs) a la leña acompañado con espinacas a la crema o quinoa medley.

39,500

## RED TUNA SLICES

Atún rojo fresco grillado servido estilo sushi con aderezo CGV, acompañado con hojas verdes, palta, mango, pepino y semillas de sésamo.

42,500

INDICE



# PASTAS

## MEDITERRANEAN PASTA

Pasta penne al dente, importada de Italia, servida en salsa de tomates, portobellos, morons grillados, panceta, albahaca y olivas negras. Servida con alcaparras y queso de cabra.

25,500

## CALIFORNIA THAI PASTA

Pasta Linguini al dente, importada de Italia, servida con salsa de soja y jengibre, vegetales salteados, champiñones y castañas de cajú

26,800

*Adicional pollo*.....+8,500

*Adicional carne* .....+10,500

*Adicional langostinos*.....+14,500

## PENSILVANIA PASTA

Pasta penne al dente, importada desde Italia, servida con salsa alfredo, laminas de pollo y especias Griller.

29,800

## ELSA SEAFOOD PASTA

Pasta Lingüini al dente, importada de Italia, servida con frutos de mar, salsa marinara y vino blanco.

36,000

## SMOKED SALMON PASTA®

Pasta Lingüini al dente, importada de Italia, servida con salsa a base de crema, eneldo, morrón, vino blanco y salmón ahumado.

34,000

INDICE



# VEGANS

## GRILLER FOR VEGANS®

Tofu asado a la leña, acompañado de vegetales grillados, brócolis y salsa romesco.

31,700

## MUSHROOMS & SWEET POTATO CREAM

Girgolas a las brasas acompañadas de cremoso de boniato, vegetales asados y chimichurri ahumado

29,500

INDICE



# HAMBURGUESAS

*\*Hamburguesas caseras elaboradas diariamente.*

## INDIAN® CHEESEBURGER

Hamburguesa casera, asada a la leña, servida en pan artesanal, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo y queso cheddar fundido, aderezada con honey mustard. *Acompañada con Fritas.*

25,500

## GRILLER LEGENDARY® CHEESEBURGER

Hamburguesa casera, asada a la leña, queso cheddar fundido, panceta, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y salsa BBQ.

*Acompañado con papas fritas.*

27,800

INDICE



# ACOMPañAMIENTOS

## QUINOA MEDLEY

*Ensalada de quinoa* ..... 10,700

## CREAMY COLESLAW

*Ensalada de repollo* ..... 10,700

## WHITE RICE

*Arroz blanco* ..... 10,700

## ROASTED VEGETABLES

*Papa, batata, berenjenas, zucchini,  
tomates cherry asados* ..... 12,500

## FRESH VEGETABLES

*Zucchini asados y brócolis al vapor* ..... 10,700

## FRENCH FRIES

*Papas fritas* ..... 12,500

## MASHED POTATOES

*Puré de papas* ..... 12,500

## LOADED BAKED POTATO

*Papa rellena con manteca, crema,  
mix de quesos, panceta y verdeo* ..... 12,500

## CREAMED SPINACH

*Espinacas a la crema* ..... 12,500

INDICE



# GRILLER FOR KIDS

*\*Menú para niños menores de 10 años*

## MENU KID CHEESEBURGER

Hamburguesa elaborada diariamente, servida en pan artesanal, con queso cheddar fundido, acompañada de papas fritas.

*Incluye bebida y postre.*

*31,000*

## MENU KID CRISPY TENDER

Pollo crocante rebozado acompañado con papas fritas o puré de papas. *Incluye bebida y postre.*

*31,000*

## MENU KID PENNE RIGATTI

Pasta penne, importada de Italia, servida con salsa alfredo, fileto o mixta. *Incluye bebida y postre.*

*31,000*

INDICE





GRILLER

A ROMANCE  
WITH THE FIRE

---

# VINOS TINTOS

Salentein Reserva, Pinot Noir .....	25,700
<i>Bodega Salentein</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, Pinot Noir .....	31,000
<i>Terrazas de los Andes</i>	
La Celia Elite, Pinot Noir.....	35,200
<i>Bodega La Celia</i>	
Trumpeter, Malbec .....	23,500
<i>Bodega La Rural</i>	
Nicasia, Red Blend Malbec .....	23,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
La Linda, Malbec .....	23,900
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, Malbec .....	25,500
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Salentein Reserva, Malbec .....	25,700
<i>Bodega Salentein</i>	
Zuccardi Q, Malbec .....	26,300
<i>Bodega Zuccardi</i>	
DV Catena, Malbec Malbec.....	29,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Luigi Bosca, Malbec.....	30,600
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Numina, Malbec .....	32,400
<i>Bodega Salentein</i>	
El Enemigo, Malbec .....	36,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Jose Zuccardi, Malbec .....	54,600
<i>Bodega zuccardi</i>	
Angelica Zapata, Malbec .....	61,600
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Concreto, Malbec .....	69,900
<i>Bodega Zuccardi</i>	
La Celia Heritage, Malbec .....	74,900
<i>Bodega La Celia</i>	

INDICE



# VINOS TINTOS

Terrazas de los Andes, Grand Malbec.....	90,100
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Primus, Malbec .....	102,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Malbec Argentino .....	132,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Aluvional Malbec .....	148,200
<i>Bodega Zuccardi</i>	
DV Catena, Cabernet Malbec.....	29,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Origen Altamira, Blend .....	38,000
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Rutini, Cabernet Malbec .....	40,500
<i>Bodega La Rural</i>	
Nicasia, Red Blend Cabernet Franc.....	23,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Saint Felicien, Cabernet Franc .....	26,900
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Salentein Reserva, Cabernet Franc.....	32,400
<i>Bodega Salentein</i>	
La Celia Elite, Cabernet Franc .....	35,200
<i>Bodega La Celia</i>	
El Enemigo, Cabernet Franc.....	36,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Poligonos, Cabernet Franc.....	69,500
<i>Bodega Zuccardi</i>	
Gran Enemigo, Red Blend .....	95,000
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Gran Enemigo, Gualtallary .....	95,600
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Primus, Cabernet Sauvignon.....	108,800
<i>Bodega Salentein</i>	
Birth of Cabernet.....	132,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Paraíso, Blend .....	229,700
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Estiba Reservada.....	569,500
<i>Bodega Catena Zapata</i>	

INDICE



## VINOS BLANCOS & ROSADOS

Terrazas de los Andes Malbec Rosé .....	31,500
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Luigi Bosca, Rosé .....	31,700
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Luigi Bosca, Sauvignon Blanc .....	34,700
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Trumpeter, Chardonnay .....	21,200
<i>Bodega La Rural</i>	
Nicasia, Blanc de Blancs.....	23,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Salentein Reserve, Chardonnay.....	27,500
<i>Bodega Salentein</i>	
DV Catena, Chardonnay.....	33,900
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, Chardonnay .....	34,500
<i>Terrazas de los Andes</i>	
El Enemigo, Chardonnay .....	36,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Terrazas Grand Chardonnay .....	89,500
<i>Terrazas de los Andes</i>	

## VINO POR COPA

Trumpeter, Malbec .....	9,800
<i>Bodega La Rural</i>	
Trumpeter, Chardonnay .....	9,400
<i>Bodega La Rural</i>	

INDICE



# ESPUMANTE Y CHAMPAGNES

Salentein .....	23,400
<i>Brut Nature / Extra Brut</i>	
Domaine Edem Sparkling Blonde ( <i>sin alcohol</i> ) .....	25,200
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Chandon.....	27,100
<i>Delice / Aperitif / Brut Nature Rosé</i>	
Chandon.....	31,200
<i>Extra Brut / Brut Nature</i>	
Luigi Bosca.....	36,400
<i>Brut Nature</i>	
Baron B Extra Brut.....	60,100
<i>Cuvée Spéciale</i>	
Baron B Brut Nature.....	77,800
<i>Cuvée Millésimée</i>	
Moët & Chandon .....	225,800
<i>Imperial Brut</i>	
Moët & Chandon Rosé .....	303,300
<i>Imperial Brut</i>	
Veuve Clicquot .....	270,800
<i>Yellow Label Brut</i>	
Moët & Chandon .....	340,700
<i>Ice Imperial Brut</i>	
Moët & Chandon Rosé .....	365,800
<i>Ice Imperial Brut</i>	
Dom Perignon .....	878,400
<i>Blanc Vintage 2015</i>	



## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Villavicencio (Botella) .....	4,900
Coca Cola / Light / Zero (Botella) .....	5,600
Fanta / Sprite (Botella).....	5,600
Aguas Saborizadas Levite (Botella) .....	5,700
Agua Evian (Botella).....	16,800
Limonada Clásica, Maracuyá o Frutos rojos .....	8,800
Jugos exprimidos .....	8,800
Arnold Palmer .....	8,700

## COFFEE & TEA

Café Nespresso.....	7,700
Ice Tea .....	6,900
Arnold Palmer Sin refill.....	7,500
Irish Coffee.....	11,500
<i>(Whisky irlandés y crema)</i>	
Baileys Coffee Cream .....	11,800
<i>(Crema Baileys)</i>	

Servicio de mesa \$3800

*Así como vos, otros también desean disfrutar Griller, por favor intenta que tu estadía en mesa no supere las 2hs. Gracias por elegirnos.*

INDICE



# POSTRES

*\*Helado de americana apto para celíacos.*

## CHOCOLATE ROLLS

Deliciosa ganache de chocolate semi-amargo, con aceite de oliva y cristales de sal.

12,800

## KEY LIME PIE

Deliciosa tarta de lima servida con crema batida.

15,800

## FIVE NUT BROWNIE

Brownie casero con nueces y frutos secos servido con helado de americana.

16,300

## GRILLER CHEESECAKE®



Cheesecake de dulce de leche, con crema, escamas de chocolate blanco y salsa de dulce de leche.

16,400

## NEW YORK CHEESECAKE

Clasico Cheesecake estilo New York, con crema, escamas de chocolate blanco y salsa de frambuesa.

17,400

## NUTELLA PUDDING

Torta tibia de banana con cobertura de crema de avellanas, servido con salsa de dulce de leche y helado de americana.

17,400

## HOT FUDGE SUNDAE®



Helado de americana bañado en salsa de chocolate, crema y pecans acarameladas.

18,600

INDICE



TURNING  
MOMENTS

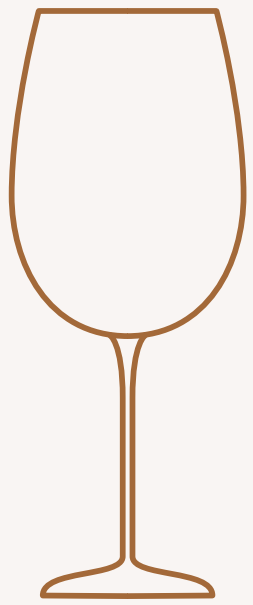


INTO  
CELEBRATIONS



COCKTAILS

# Especiales

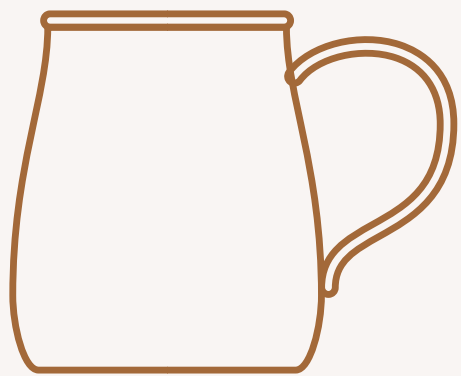
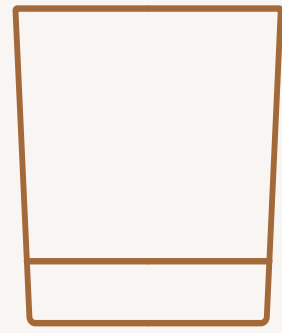


## APEROL SPRITZ

Aperol y Prosecco  
13,600

## CAIPI MARACUYÁ

Vodka, maracuyá,  
lima y almíbar.  
14,500

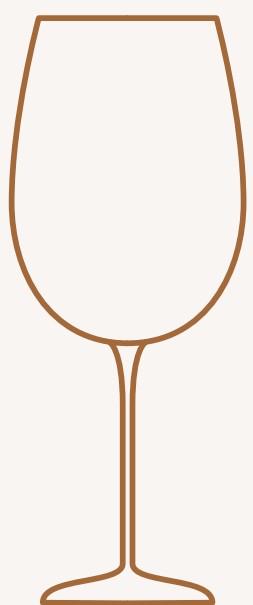
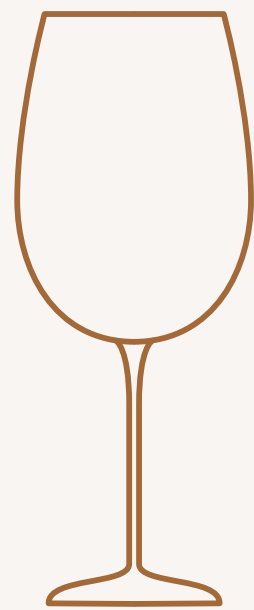


## MOSCOW MULE

Vodka, jugo de  
lima y ginger ale.  
12,600

## EXODUS

Vodka, frutos rojos,  
jugo de pomelo, miel  
natural y agua tónica.  
12,600

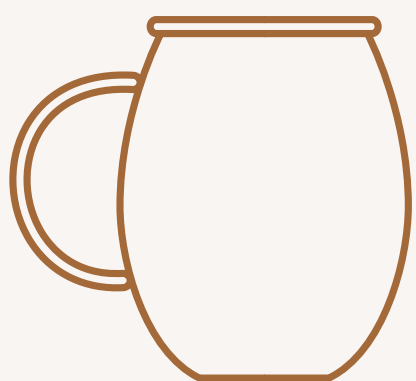
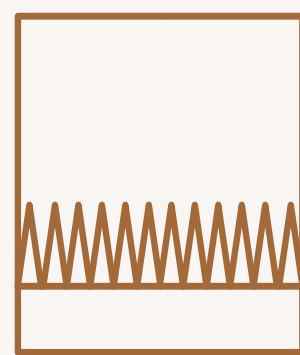


## SR. HENDRICK'S

Gin Hendrick's, jugo  
de pomelo, ginger ale,  
jugo de lima.  
28,500

## BILBERRY

Whiskey, jugo de  
arándanos, almíbar y  
jugo de limón.  
12,600

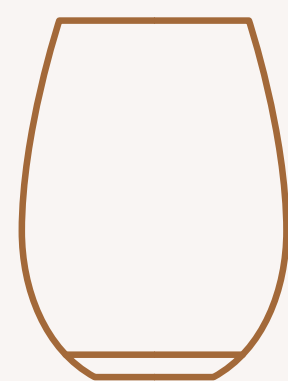


## CYNAR JULEP

Cynar 70, jugo de  
pomelo, jugo de  
lima, azúcar negra,  
menta y almíbar.  
12,600

## PINEAPPLE

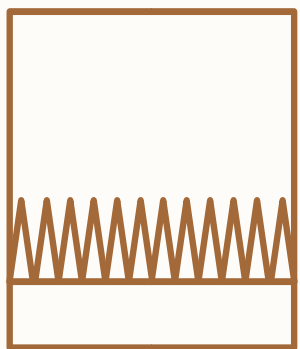
Gin, almíbar, jugo de  
ananá, jugo de  
pomelo, pepino,  
espumante.  
12,600



INDICE

## COCKTAILS

# Especiales

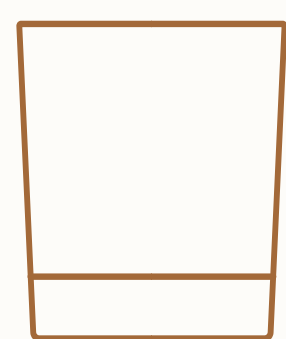
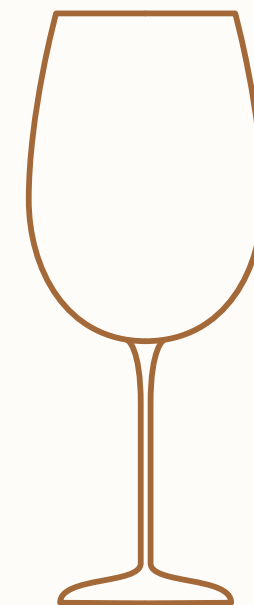


### BRAMBLE

Gin, jugo de limón,  
alímbar y reducción  
de frutos rojos.  
*12,600*

### VERMELO

Vermut rosso, jugo de  
pomelo y campari.  
*13,600*

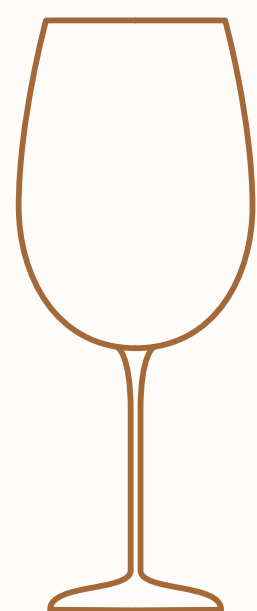
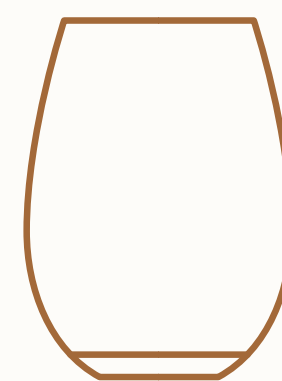


### SPICE GRAPE

Coctel a base de vino  
blanco, almíbar  
especiado y reducción  
de frutos rojos.  
*10,600*

### CAIPIJÄGER

Limas, Jägermister,  
almíbar.  
*16,600*

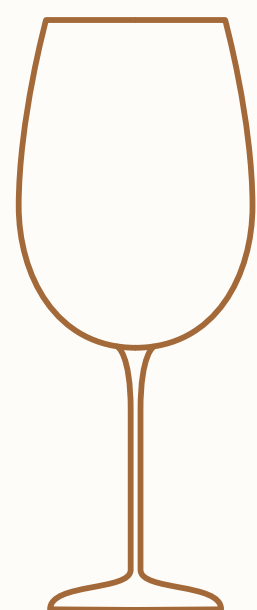
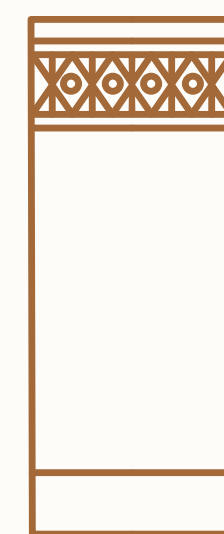


### ARRIVAL

Pisco, jugo de ananá,  
almíbar, soda de  
hibiscus, clavo de olor  
y miel natural.  
*12,600*

### HONOLULU

Ron dorado, ron  
blanco, jugo de  
ananá, jugo de lima,  
falernum artesanal y  
fragola.  
*15,600*

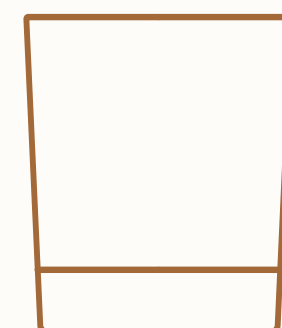


### DÉJA VU

Gin, jugo de  
pomelo, almíbar y  
fragola.  
*12,600*

### SMOKE LIME GINGER

Coctel a base de  
whisky, miel, jengibre,  
ligeramente ahumado.  
*14,600*



INDICE

## COCKTAILS

### Clásicos

Gin Tonic .....	13,600
Caipiroska .....	12,300
Mojito .....	12,600
Campari Orange .....	12,600
Piña colada .....	12,600
Margarita Griller.....	12,800
Negroni .....	13,300
Old Fashioned .....	13,300

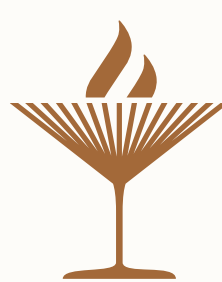
## CERVEZAS

### Tiradas

Heineken .....	11,500
Warsteiner .....	10,500
Imperial Red .....	10,500

### Porrón

Heineken .....	10,600
Miller.....	8,500



# WHISKYS & DESTILADOS

## WHISKYS

Jack Daniels .....	15,500
Jack Daniels Honey .....	16,500
Johnnie Walker Black Label .....	16,500
Chivas Regal 18.....	17,500
Glenlivet .....	16,500

## DESTILADOS

Gin Beefeater .....	12,900
Gin Bulldog.....	12,700
Gin Bombay.....	14,900
Ron Havana .....	9,900
Ron Havana Reserva 7 años.....	12,500
Tequila Jose Cuervo .....	8,900
Vodka Absolut.....	13,900

## SPIRITS & CORDIALS

Limonchello .....	7,700
Baileys.....	10,100
Jaggermeister.....	14,900





GRILLER AMERICAN RESTAURANT & LOUNGE BAR

[www.griller.com.ar](http://www.griller.com.ar)