



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.

16,600

MOZZARELLA STICKS

Deliciosos bastones de mozzarella rebozados, acompañados con salsa marinara.

16,900

SPINACH ARTICHOKE DIP®

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

17,300

TEXAN MELTED NACHOS®

Crocantes tortillas de maiz servidas con salsa chilli a base de carne molida y porotos colorados, mix de quesos fundidos, cebolla de verdeo y tomate cubeteado.

21,100

FRESH SHRIMP LIME

Langostinos frescos rebozados con aderezo mil islas.

22,900

SWEET CHILLI CALAMARI

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

31,900

PINK SALMON CEVICHE

Ceviche de salmón rosado chileno, leche de tigre y maíz de cancha. Acompañado con tortillas crujientes de maíz

32,800

[INDICE](#)



ENSALADAS

CAESAR SALAD

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

19,600

Pollo rebozado o Fetas de pollo grillado..... +7,600

Langostinos grillados o rebozados..... +13,000

Salmón ahumado..... +13,000

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*.

24,700

SUSHI POKE SALAD®

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

32,200

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.

34,200

MONTANA STEAK®

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

39,200

RIB EYE STEAK

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

40,900

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.

42,700

FILET MIGNON

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

43,100

INDICE



CERDOS

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

HICKORY PORK LOIN

Bondiola de cerdo (300grs) laqueada con salsa barbacoa hickory acompañada con puré de papas.

31,900

BARBECUE PORK RIBS®

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

37,400

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.

24,100

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.

24,700

[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.

31,100

PATAGONIAN TROUT

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

32,400

MANGO GLAZED® SALMON

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

35,500

GRILLED FRESH SALMON

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

35,500

DAILY FISH MARKET

Pesca del día. (Consultar con el camarero)

34,200

RED TUNA SLICES

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

38,200

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.

22,900

CALIFORNIA THAI PASTA

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

24,100

Adicional pollo.....+7,600

Adicional carne.....+9,400

Adicional langostinos.....+13,000

PENSILVANIA PASTA

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

26,800

ELSA SEAFOOD PASTA

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

32,400

SMOKED SALMON PASTA®

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

30,600

INDICE



VEGANS

GRILLER FOR VEGANS®

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

28,500

MUSHROOMS & SWEET POTATO CREAM

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

25,600



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.*

22,900

GRILLER LEGENDARY® CHEESEBURGER

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

Acompañado con papas fritas.

25,100

INDICE



ACOMPañAMIENTOS

QUINOA MEDLEY

Ensalada de quinoa.....9,600

CREAMY COLESLAW

Ensalada de repollo9,600

WHITE RICE

Arroz blanco9,600

ROASTED VEGETABLES

*Papa, batata, berenjenas, zucchini,
tomates cherry asados*..... 11,200

FRESH VEGETABLES

Zucchini asados y brócolis al vapor.....9,600

FRENCH FRIES

Papas fritas 11,200

MASHED POTATOES

Puré de papas 11,200

LOADED BAKED POTATO

*Papa rellena con manteca, crema,
mix de quesos, panceta y verdeo*..... 11,200

CREAMED SPINACH

Espinacas a la crema..... 11,200

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.

27,900

MENU KID BABY RIBS

Ribs de cerdo a la leña acompañado con papas fritas.

Incluye bebida y postre.

27,900

MENU KID CRISPY TENDER

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

27,900

MENU KID PENNE RIGATTI

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

27,900

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>	



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, 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>	



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>	



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)	4,400
Coca Cola / Light / Zero (Botella)	5,000
Fanta / Sprite (Botella).....	5,000
Aguas Saborizadas Levite (Botella)	5,100
Agua Evian (Botella).....	15,100
Limonada Clásica, Maracuyá o Frutos rojos	7,900
Jugos exprimidos	7,700
Arnold Palmer	7,800

COFFEE & TEA

Café Nespresso.....	6,900
Ice Tea	6,200
Arnold Palmer Sin refill.....	6,700
Irish Coffee.....	10,300
<i>(Whisky irlandés y crema)</i>	
Baileys Coffee Cream	10,600
<i>(Crema Baileys)</i>	



POSTRES

**Helado de americana apto para celíacos.*

KEY LIME PIE

Deliciosa tarta de lima servida con crema batida.

14,200

FIVE NUT BROWNIE

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

14,600

GRILLER CHEESECAKE®

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

14,700

NEW YORK CHEESECAKE

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

14,700

NUTELLA PUDDING

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

15,600

HOT FUDGE SUNDAE®

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

16,700

[INDICE](#)



TURNING
MOMENTS

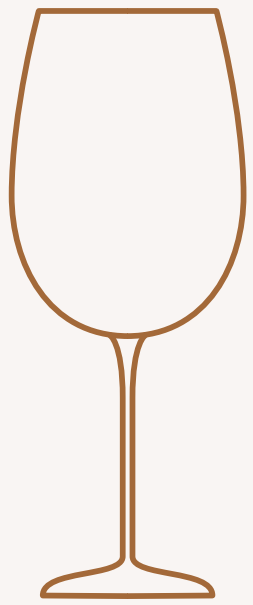


INTO
CELEBRATIONS



COCKTAILS

Especiales

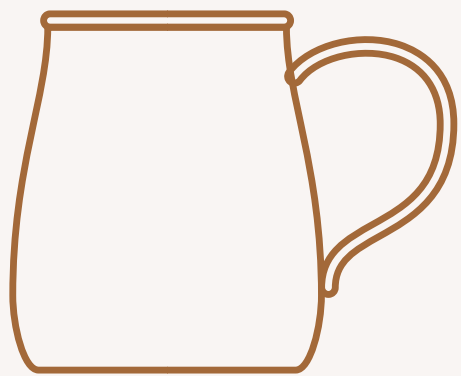
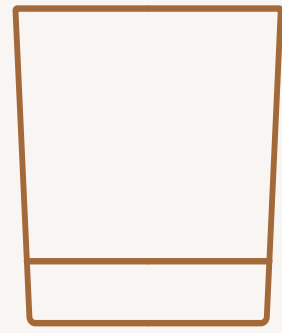


**APEROL
SPRITZ**

Aperol y Prosecco
12,200

**CAIPI
MARACUYÁ**

Vodka, maracuyá,
lima y almíbar.
13,100

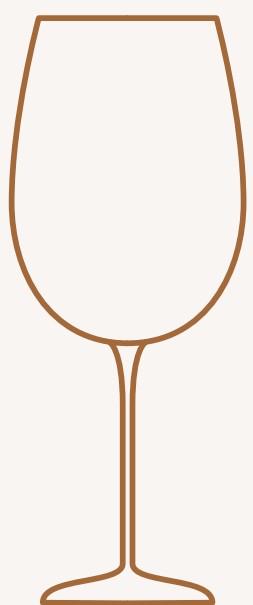
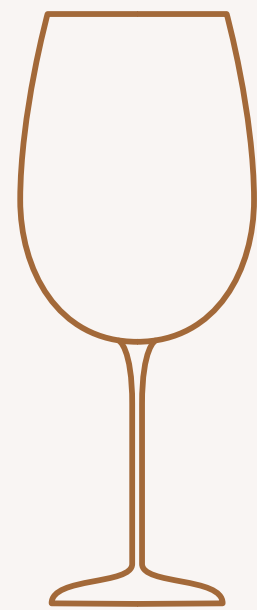


**MOSCOW
MULE**

Vodka, jugo de
lima y ginger ale.
11,300

EXODUS

Vodka, frutos rojos,
jugo de pomelo, miel
natural y agua tónica.
11,300

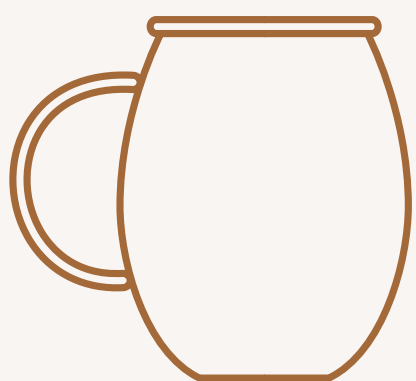
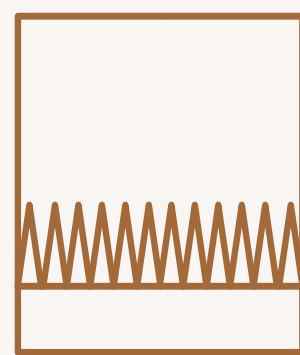


SR. HENDRICK'S

Gin Hendrick's, jugo
de pomelo, ginger ale,
jugo de lima.
25,600

BILBERRY

Whiskey, jugo de
arándanos, almíbar y
jugo de limón.
11,300

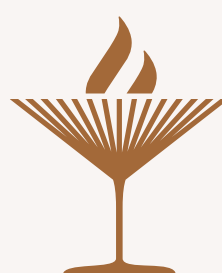
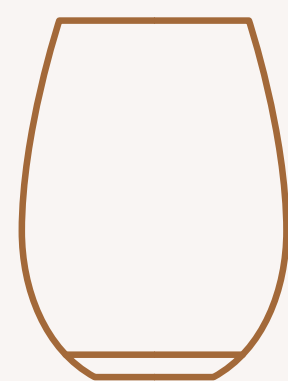


CYNAR JULEP

Cynar 70, jugo de
pomelo, jugo de
lima, azúcar negra,
menta y almíbar.
11,300

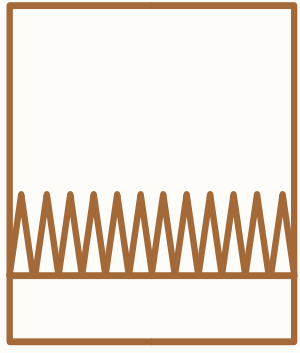
PINEAPPLE

Gin, almíbar, jugo de
ananá, jugo de
pomelo, pepino,
espumante.
11,300



COCKTAILS

Especiales

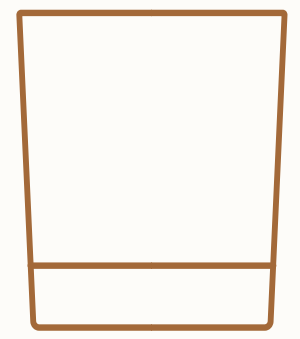
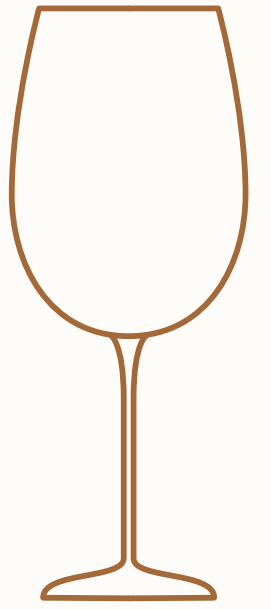


BRAMBLE

Gin, jugo de limón,
alímbar y reducción
de frutos rojos.
11,300

VERMELO

Vermut rosso, jugo de
pomelo y campari.
12,200

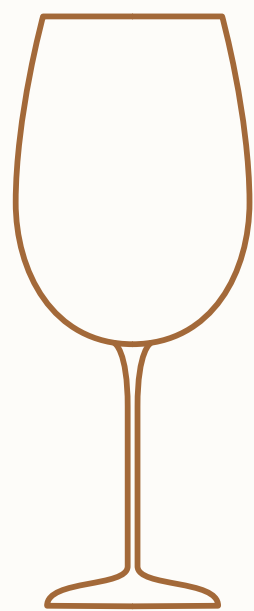
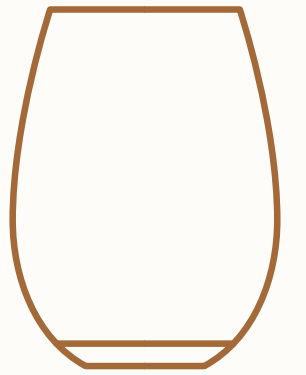


SPICE GRAPE

Coctel a base de vino
blanco, almíbar
especiado y reducción
de frutos rojos.
9,500

CAIPIJÄGER

Limas, Jägermister,
almíbar.
14,900

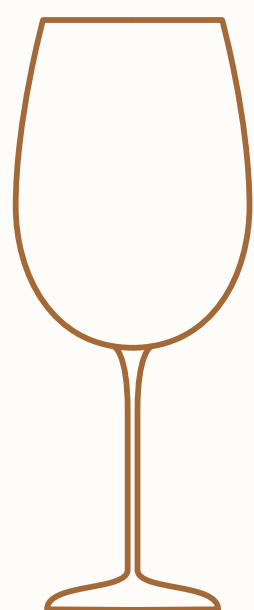
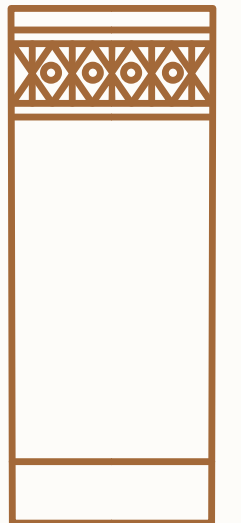


ARRIVAL

Pisco, jugo de ananá,
almíbar, soda de
hibiscus, clavo de olor
y miel natural.
11,300

HONOLULU

Ron dorado, ron
blanco, jugo de
ananá, jugo de lima,
falernum artesanal y
fragola.
14,000

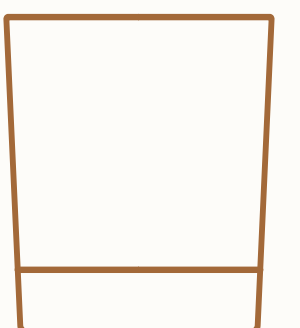


DÉJA VU

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

SMOKE LIME GINGER

Coctel a base de
whisky, miel, jengibre,
ligeramente ahumado.
13,100



COCKTAILS

Clásicos

Gin Tonic	12,200
Caipiroska	11,000
Mojito	11,300
Campari Orange	11,300
Piña colada	11,300
Margarita Griller.....	11,500
Negroni	11,900
Old Fashioned	11,900

CERVEZAS

Tiradas

Heineken	9,000
Warsteiner	9,500
Imperial Red	9,500

Porrón

Heineken	9,100
Miller.....	9,500



WHISKYS & DESTILADOS

WHISKYS

Jack Daniels	13,900
Jack Daniels Honey	15,500
Johnnie Walker Black Label	14,800
Chivas Regal 18.....	15,700
Glenlivet	14,800

DESTILADOS

Gin Beefeater	11,600
Gin Bulldog.....	12,400
Gin Bombay.....	14,300
Ron Havana	8,900
Ron Havana Reserva 7 años.....	11,200
Tequila Jose Cuervo	8,000
Vodka Absolut.....	12,500

SPIRITS & CORDIALS

Limonchello	6,900
Baileys.....	9,000
Jaggermeister.....	13,400





GRILLER AMERICAN RESTAURANT & LOUNGE BAR
www.griller.com.ar