



GRILLER

INSPIRED BY FIRE



CARTA

CLICKEÁ LA CATEGORÍA DESEADA:

ENTRADAS

ENSALADAS

CARNES

PESCADOS

PASTAS & VEGAN

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.

14,300

MOZZARELLA STICKS

Deliciosos bastones de mozzarella rebozados, acompañados con salsa marinara.

15,800

SPINACH ARTICHOKE DIP®

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

16,300

TEXAN MELTED NACHOS®

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

19,500

FRESH SHRIMP LIME

Langostinos frescos rebozados con aderezo mil islas.

19,500

SWEET CHILLI CALAMARI

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

27,500

PINK SALMON CEVICHE

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

28,500



ENSALADAS

**Los platos que se compartan tendrán un adicional de +7000*

CAESAR SALAD

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

16,800

Pollo rebozado o Fetas de pollo grillado..... +5,500

Langostinos grillados o rebozados..... +12,500

Salmón ahumado..... +12,500

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*.

23,500

SUSHI POKE SALAD®



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

29,800



VACUNOS

**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.

29,500

MONTANA STEAK®

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

32,000

RIB EYE STEAK

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

34,200

WOODMONT® RIB EYE

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

35,300

FILET MIGNON

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

35,500



CERDOS

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

HICKORY PORK LOIN

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

29,600

BARBACUE PORK RIBS®

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

32,000

AVES

ALABAMA CHICKEN® BREAST

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

22,700

HOUSTON CHICKEN BREAST

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

23,500



PESCADOS

**Acompañados con ensalada: 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.

28,600

PATAGONIAN TROUT

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

29,000

MANGO GLAZED® SALMON

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

34,500

GRILLED FRESH SALMON

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

34,500

DAILY FISH MARKET

Pesca del día. (Consultar con el camarero)

28,000

RED TUNA SLICES

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

39,000



PASTAS & VEGAN

**Los platos que se compartan tendrán un adicional de +7000*

MEDITERRANEAN PASTA

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

22,500

CALIFORNIA THAI PASTA

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

23,800

Adicional pollo +5,500

Adicional carne +7,500

Adicional langostinos +12,500

PENSILVANIA PASTA

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

25,800

ELSA SEAFOOD PASTA

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

31,000

SMOKED SALMON PASTA®

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

28,000

GRILLER FOR VEGANS®

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

25,700



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. *Acompañado con Fritas.*

21,500

Adicional Panceta + 2000

GRILLER LEGENDARY® CHEESEBURGER

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

Acompañada con papas fritas.

22,800



ACOMPañAMIENTOS

**Como plato único adicionar +2000*

QUINOA MEDLEY

Ensalada de quinoa.....9,500

CREAMY COLESLAW

Ensalada de repollo.....9,500

WHITE RICE

Arroz blanco9,500

FRESH VEGETABLES

Zucchini asados y brócolis al vapor.....9,500

ROASTED VEGETABLES

*Papa, batata, berenjenas, zucchini,
tomates cherry asados9,500*

FRENCH FRIES

Papas fritas.....9,500

MASHED POTATOES

Puré de papas9,500

LOADED BAKED POTATO

*Papa rellena con manteca, crema,
mix de quesos, panceta y verdeo.....9,500*

CREAMED SPINACH

Espinacas a la crema9,500



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.*

22,500

MENU KID BABY RIBS

Ribs de cerdo a la leña acompañado con papas fritas. *Incluye bebida y postre.*

22,500

MENU KID CRISPY TENDER

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

22,500

MENU KID PENNE RIGATTI

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

22,500





GRILLER

A ROMANCE
WITH THE FIRE

VINOS TINTOS

Trumpeter, Malbec	19,800
<i>La Rural</i>	
Finca La Linda, Malbec.....	21,700
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Nieto Senetiner D.O.C., Malbec	23,800
<i>Nieto Senetiner</i>	
Salentein Reserve, Malbec.....	23,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Luigi Bosca, Malbec.....	32,000
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, Malbec	22,500
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Zuccardi Serie A, Malbec	25,300
<i>Zuccardi</i>	
Zuccardi Q, Malbec	42,000
<i>Zuccardi</i>	
Cadus Apellation, Malbec.....	39,600
<i>Cadus Wines</i>	
Numina, Malbec	33,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Single Vineyard, Malbec.....	75,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Terrazas Reserva Grand Malbec	86,000
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Jose Zuccardi, Malbec	88,000
<i>Zuccardi</i>	



VINOS TINTOS

Don Nicanor, Orgánico Malbec	32,000
<i>Nieto Sementaren</i>	
Zuccardi Q, Tempranillo	36,000
<i>Zuccardi</i>	
Salentein Reserve, Cabernet Franc	34,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, C. Sauvignon	34,500
<i>Bodega Terrazas De Los Andes</i>	
Luigi Bosca De Sangre, Cabernet Sauvignon	39,000
<i>Luigi Bosca</i>	
Numina, Syrah	39,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Terrazas de los Andes, Pinot Noir	31,500
<i>Bodega Terrazas De Los Andes</i>	
Luigi Bosca, Pinot Noir	32,000
<i>Luigi Bosca</i>	
Rutini, Cabernet-Malbec/Blend	41,000
<i>La Rural</i>	
Cheval des Andes, Blend	220,000
<i>Bodega Cheval Des Andes</i>	



VINOS BLANCOS

Trumpeter, Chardonnay	21,500
<i>La Rural</i>	
Numina, Chardonnay	25,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Fina La Linda, Torrontés	21,000
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Terrazas de los Andes, Sauvignon Blanc.....	26,000
<i>Bodega Terrazas de los Andes</i>	
Luigi Bosca, Sauvignon Blanc.....	32,000
<i>Luigi Bosca</i>	
Terrazas de los Andes Malbec Rosé, Rosado	27,800
<i>Bodega Terrazas de los Andes</i>	
Emilia, Rosado Dulce.....	19,000
<i>Nieto Sentire</i>	
Luigi Bosca, Rosado	29,000
<i>Luigi Bosca</i>	

VINO POR COPA

Terrazas Pinot Noir	9,200
<i>Bodega Terrazas de los Andes</i>	
Trumpeter Malbec	8,900
<i>La Rural</i>	
Terrazas de los Andes, Cabernet Sauvignon	9,300
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Trumpeter, Chardonnay.....	8,500
<i>La Rural</i>	
Terrazas Sauvignon Blanc	9,000
<i>Bodega Terrazas de los Andes</i>	



ESPUMANTE Y CHAMPAGNES

Nieto Senetiner	22,500
<i>Brut Nature</i>	
Chandon	28,500
<i>Extra Brut / Brut Nature / Brut Nature Rosé</i>	
Luigi Bosca	28,800
<i>Brut Nature</i>	
Baron B Brut Rosé	55,000
<i>Cuvée Spéciale</i>	
Baron B Brut Nature.....	55,000
<i>Cuvée Millésimée</i>	
Veuve Clicquot	320,000
<i>Yellow Label Brut</i>	
Moët & Chandon	350,000
<i>Brut Imperial</i>	
Dom Pérignon	870,000
<i>Blanc Vintage 2009</i>	



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Villavicencio (<i>Botella</i>)	3,900
Coca Cola / Light / Zero (<i>Botella</i>)	4,400
Fanta / Sprite (<i>Botella</i>).....	4,400
Aguas Saborizadas Levite (<i>Botella</i>)	4,700
Agua Evian (<i>Botella</i>).....	14,800
Limonada Clásica, Maracuyá o Frutos rojos.....	6,900
Jugos exprimidos.....	6,800
Arnold Palmer	6,700

COFFEE & TEA

Café Nespresso.....	6,200
Ice Tea	5,900
Arnold Palmer Sin Refill	6,500
Irish Coffee	9,500
<i>(Whisky irlandés y crema)</i>	
Baileys Coffee Cream	9,800
<i>(Crema Baileys)</i>	



POSTRES

**Helado de americana apto para celíacos.*

KEY LIME PIE

Deliciosa tarta de lima servida con crema batida.

12,800

FIVE NUT BROWNIE

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

13,300

GRILLER CHEESECAKE®

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

14,400

NEW YORK CHEESECAKE

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

14,400

NUTELLA PUDDING

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

14,300

HOT FUDGE SUNDAE®

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

15,600



AMERICAN WAFFLES

**De 15 a 19hs. Helado de americana apto para celíacos.*

FRUIT CREAM WAFFLE

Crocante waffle servido con frutos rojos, colchón de crema, trozos de brownie y helado de americana. *(Para compartir)*

12,700

FRANKIES® PECAN WAFFLE

Crocante waffle servido con nutella, banana, pecans acarameladas y helado de americana. *(Para compartir)*

12,900

GRAND PECAN WAFFLE

Crocante waffle bañado en salsa de dulce de leche, crema, frutillas naturales, pecans acarameladas y helado de americana.

(Para compartir)

12,900

Servicio de mesa \$2900

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



TURNING
MOMENTS

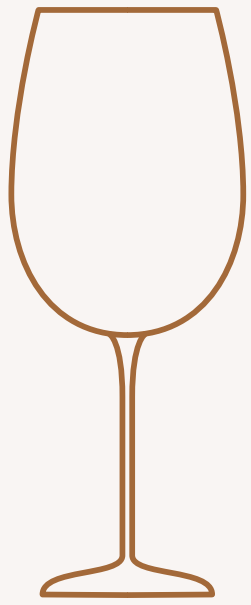


INTO
CELEBRATIONS



COCKTAILS

Especiales

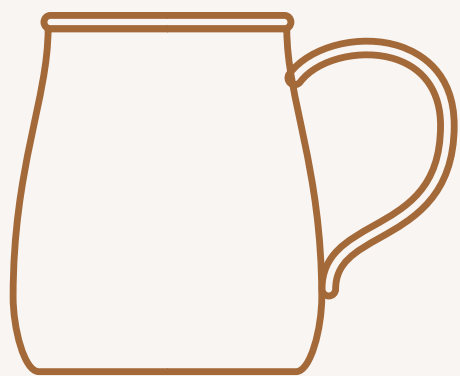
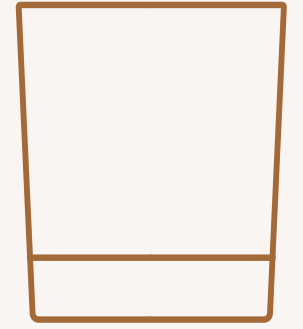


**APEROL
SPRITZ**

Aperol y vino
espumante.
11,600

**CAIPI
MARACUYÁ**

Vodka, maracuyá,
lima y almíbar.
11,900

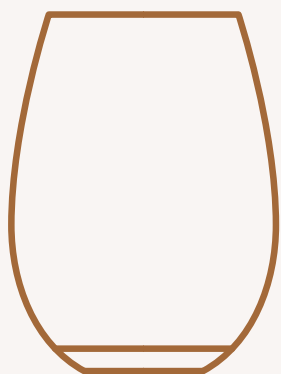
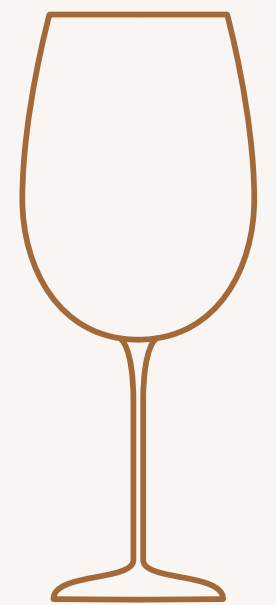


**MOSCOW
MULE**

Vodka, jugo de
lima y ginger ale.
10,600

EXODUS

Vodka, frutos rojos,
jugo de pomelo,
miel natural y agua
tónica.
9,600

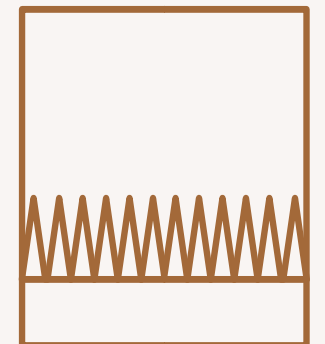


SR.HENDRICK'S

Gin Hendrick's, jugo
de pomelo, ginger ale,
jugo de lima.
26,500

BILBERRY

Whiskey, jugo de
arándanos, almíbar y
jugo de limón.
9,600

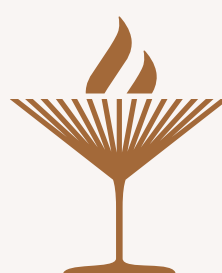
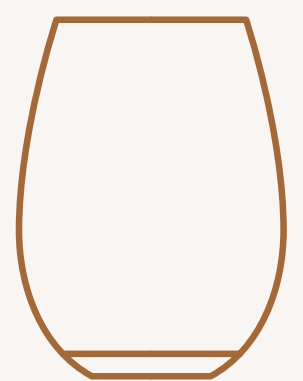


CYNAR JULEP

Cynar 70, jugo de
pomelo, jugo de
lima, azúcar negra,
menta y almíbar.
9,600

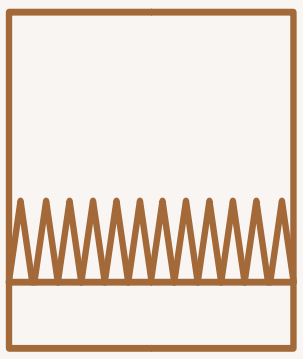
PINEAPPLE

Gin, almíbar, jugo de
ananá, jugo de
pomelo, pepino,
espumante.
9,600



COCKTAILS

Especiales

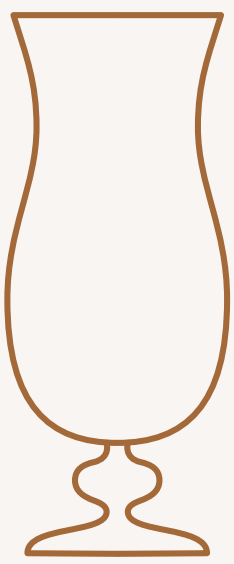
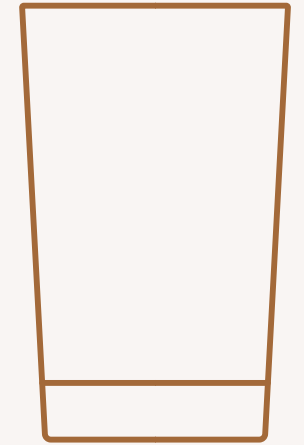


BRAMBLE

Gin, jugo de limón,
alímbar y reducción
de frutos rojos.
9,600

MOJITO

Ron blanco, menta,
almíbar, jugo de
limón y soda.
9,600

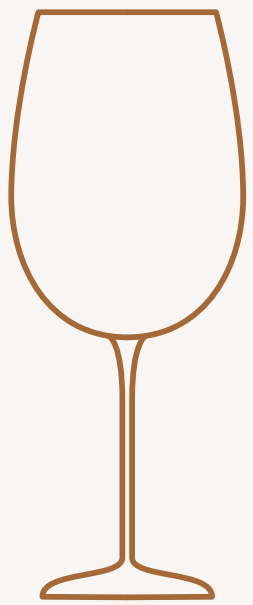
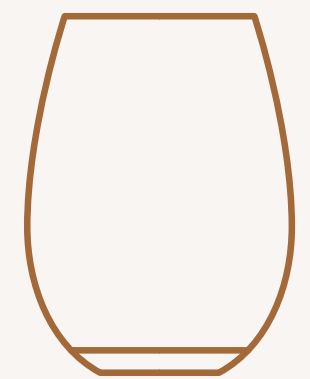


PIÑA COLADA

Ron saborizado de
coco, jugo de ananá
y leche de coco.
9,600

CAIPIJÄGER

Limas, Jägermister,
almíbar y agua
tónica.
13,600

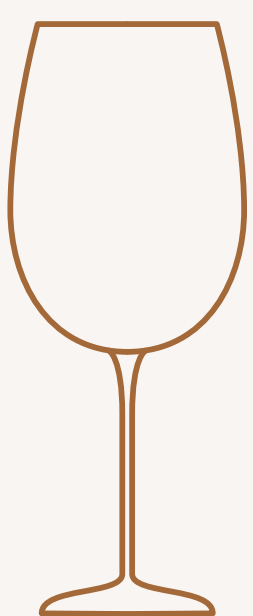
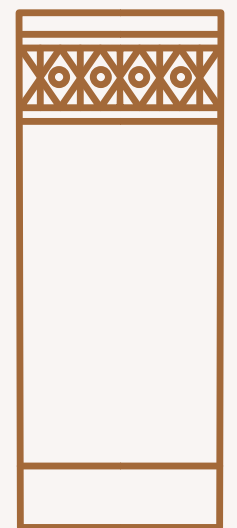


ARRIVAL

Pisco, jugo de ananá,
almíbar, soda de
hibiscus, clavo de
olor y miel natural.
9,600

HONOLULU

Ron dorado, ron
blanco, jugo de
ananá, jugo de lima,
falernum artesanal y
frágola.
12,600

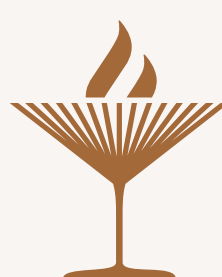
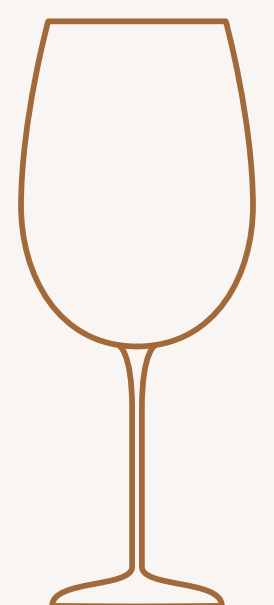


DÉJA VU

Gin, jugo de pomelo,
almíbar, frágola.
9,600

VERMELO

Vermut rosso, jugo
de pomelo, campari.
12,600



COCKTAILS

Clásicos

Gin Tonic	11,600
Caipiroska	11,300
Margarita Griller.....	11,800
Negroni	12,300
Old Fashioned	12,300

Especiales

Spice Grape	9,600
<i>Coctel a base de vino blanco, almíbar especiado y reducción de frutos rojos.</i>	
Smoke Lime Ginger.....	12,600
<i>Coctel a base de whisky, miel, jengibre, ligeramente ahumado.</i>	

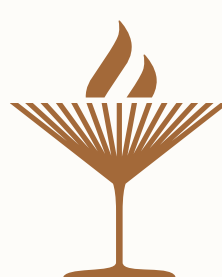
CERVEZAS

Tiradas

Stella Artois	9,000
Patagonia Bohemian Pilsener.....	9,500
Patagonia Amber	9,500

Porrón

Corona	9,100
Stella Artois.....	8,500
Patagonia Bohemian Pilsener.....	9,500
Patagonia Amber	9,500



WHISKYS & DESTILADOS

WHISKYS

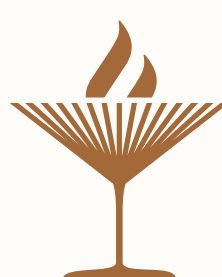
Jack Daniels	14,500
Johnnie Walker Black Label	15,500
Johnnie Walker Blue Label	48,000
Chivas Regal 18.....	15,500
Glenlivet	15,500
Jameson Irish	14,000

DESTILADOS

Gin Beefeater	10,900
Gin Bosque	9,300
Gin Bombay.....	13,900
Ron Havanna	9,900
Ron Havanna Reserva 7 años.....	10,500
Tequila Jose Cuervo Blanco	8,900
Tequila Jose Cuervo Especial.....	11,800
Vodka Absolut.....	12,900
Vodka Grey Goose	21,500
Vodka Belvedere	21,500

SPIRITS & CORDIALS

Limonchello	7,700
Baileys.....	9,100
Jaggermeister	12,900
Cointreau	15,000
Hennessy V.S. Cognac, Francia	15,500





GRILLER AMERICAN RESTAURANT & LOUNGE BAR

www.griller.com.ar