



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.

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

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.

23,500

FRESH SHRIMP LIME

Langostinos frescos rebozados con aderezo mil islas.

25,500

SWEET CHILLI CALAMARI

Calamares rebozados aderezados con salsa de aioli, 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



ENSALADAS

**Los platos que se compartan tendrán un adicional de +10,000*

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

POKE SALMON SALAD®

Sabroso tartar de salmón fresco, palta, arroz, queso cítrico e hilos de batata crocante, aderezado con salsa teriyaki y maracuyá.
35,800



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

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 (400grs) condimentado a la leña acompañado con papas fritas.

45,500

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.

47,500

FILET MIGNON

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

47,900



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.

35,500

BARBACUE 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, deshuesada a la leña, variedad de quesos fundidos, cebolla de verdeo y tomate cubeteado. Acompañada con papas fritas.

26,700

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.

27,500



P E S C A D O S

**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.

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

GRILLED FRESH SALMON



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

39,500

DAILY FISH MARKET

Pesca del día. (Consultar con el camarero)

38,000

RED TUNA SLICES

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

42,500



PASTAS & VEGAN

**Los platos que se compartan tendrán un adicional de +10,000*

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.
25,500

CALIFORNIA THAI PASTA

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

GRILLER FOR VEGANS®

Tofu asado a la leña, acompañado de vegetales grillados, brócolis y salsa romesco.
31,700



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. *Acompañada con Fritas.*

25,500

Adicional Panceta + 3000

GRILLER LEGENDARY® CHEESEBURGER

Hamburguesa casera, asada a la leña, queso cheddar fundido, panceta, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y salsa BBQ. *Acompañada con papas fritas.*

27,800



ACOMPañAMIENTOS

*Como plato único adicionar +6000

QUINOA MEDLEY

Ensalada de quinoa..... 10,700

CREAMY COLESLAW

Ensalada de repollo 10,700

WHITE RICE

Arroz blanco 10,700

FRESH VEGETABLES

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

ROASTED VEGETABLES

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

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



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 BABY RIBS

Ribs de cerdo a la leña acompañado con 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





GRILLER

A ROMANCE
WITH THE FIRE

VINOS TINTOS

Trumpeter, Malbec.....	22,600
La Rural	
Finca La Linda, Malbec	22,700
Bodega Luigi Bosca	
Nicasia, Red Blend Malbec.....	23,700
Bodega Catena Zapata	
Nieto Senetiner D.O.C., Malbec	25,800
Nieto Senetiner	
Salentein Reserve, Malbec	25,000
Bodega Salentein	
DV Catena, Malbec Malbec.....	29,700
Bodega Catena Zapata	
Luigi Bosca, Malbec	34,000
Bodega Luigi Bosca	
Terrazas de los Andes Reserva, Malbec.....	24,500
Terrazas de los Andes	
Zuccardi Serie A, Malbec	27,300
Zuccardi	
Zuccardi Q, Malbec.....	45,000
Zuccardi	
Cadus Apellation, Malbec	45,600
Cadus Wines	
El Enemigo, Malbec.....	39,600
Bodega Catena Zapata	
Numina, Malbec.....	36,000
Bodega Salentein	
Angelica Zapata, Malbec	61,900
Bodega Catena Zapata	
La Celia Heritage, Malbec.....	74,900
Bodega La Celia	
Single Vineyard, Malbec	80,000
Bodega Salentein	
Terrazas de los Andes Grand Malbec.....	90,000
Terrazas de los Andes	
Jose Zuccardi, Malbec	95,000
Zuccardi	
Malbec Argentino	132,800
Bodega Catena Zapata	



VINOS TINTOS

Don Nicanor, Orgánico Malbec	34,000
<i>Nieto Sementaren</i>	
Zuccardi Q, Tempranillo	39,000
<i>Zuccardi</i>	
DV Catena, Cabernet Malbec	29,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Nicasia, Red Blend Cabernet Franc	23,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Saint Felicien, Cabernet Franc	26,900
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
La Celia Elite, Cabernet Franc	35,200
<i>Bodega La Celia</i>	
Salentein Reserve, Cabernet Franc	36,000
<i>Bodega Salentein</i>	
El Enemigo, Cabernet Franc	39,000
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, C. Sauvignon	36,500
<i>Bodega Terrazas De Los Andes</i>	
Luigi Bosca De Sangre, Cabernet Sauvignon	43,000
<i>Luigi Bosca</i>	
Birth of Cabernet	132,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Numina, Syrah	43,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, Pinot Noir	34,500
<i>Bodega Terrazas De Los Andes</i>	
Luigi Bosca, Pinot Noir	35,000
<i>Luigi Bosca</i>	
La Celia Elite, Pinot Noir	35,200
<i>Bodega La Celia</i>	
Gran Enemigo, Gualtallary, Blend	98,000
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Rutini, Cabernet-Malbec/Blend	45,000
<i>La Rural</i>	
Cheval des Andes, Blend	240,000
<i>Bodega Cheval Des Andes</i>	
Estiba Reservada	569,500
<i>Bodega Catena Zapata</i>	



VINOS BLANCOS & ROSADOS

Trumpeter, Chardonnay	23,500
La Rural	
Numina, Chardonnay	28,000
Bodega Salentein	
DV Catena, Chardonnay	33,900
Bodega Catena Zapata	
El Enemigo, Chardonnay	39,000
Bodega Catena Zapata	
Angelica Zapata, Chardonnay	61,900
Bodega Catena Zapata	
Finca La Linda, Torrontés.....	23,000
Bodega Luigi Bosca	
Terrazas de los Andes, Sauvignon Blanc.....	29,000
Bodega Terrazas de los Andes	
Nicasia, Blanc de Blancs	23,700
Bodega Catena Zapata	
Luigi Bosca, Sauvignon Blanc.....	35,000
Luigi Bosca	
Terrazas de los Andes Malbec Rosé	31,800
Bodega Terrazas de los Andes	
Emilia, Rosado Dulce.....	25,000
Nieto Sentire	
Luigi Bosca, Rosado	32,000
Luigi Bosca	

VINO POR COPA

Terrazas de los Andes Reserva, Pinot Noir	12,200
Bodega Terrazas de los Andes	
Trumpeter Malbec	10,900
La Rural	
Terrazas de los Andes Reserva, Cabernet Sauvignon	11,300
Terrazas de los Andes	
Trumpeter, Chardonnay	10,500
La Rural	
Terrazas de los Andes, Sauvignon Blanc.....	11,000
Bodega Terrazas de los Andes	



ESPUMANTE Y CHAMPAGNE

Nieto Senetiner	25,500
Brut Nature	
Chandon	32,500
Extra Brut / Brut Nature / Brut Nature Rosé	
Luigi Bosca	32,800
Brut Nature	
Baron B Brut Rosé	59,000
Cuvée Spéciale	
Baron B Brut Nature.....	59,000
Cuvée Millésimée	
Veuve Clicquot	330,000
Yellow Label Brut	
Moët & Chandon	350,000
Brut Imperial	
Dom Pérignon	890,000
Blanc Vintage 2009	



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	8,600
Arnold Palmer	8,700

COFFEE & TEA

Café Nespresso.....	7,700
Ice Tea	6,900
Arnorld Palmer Sin Refill	7,500
Irish Coffee	11,500
(Whisky irlandés y crema)	
Baileys Coffee Cream	11,800
(Crema Baileys)	



POSTRES

**Helado de americana apto para celíacos.*

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

Clásico 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



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)*

13,700

FRANKIES® PECAN WAFFLE

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

13,900

GRAND PECAN WAFFLE

Crocante waffle bañado en salsa de dulce de leche, crema, frutillas naturales, pecans acarameladas y helado de americana. *(Para compartir)*

13,900

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.



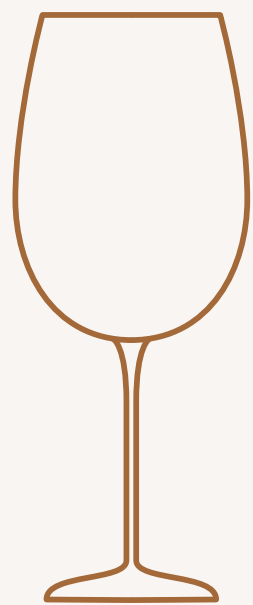
TURNING
MOMENTS



INTO
CELEBRATIONS

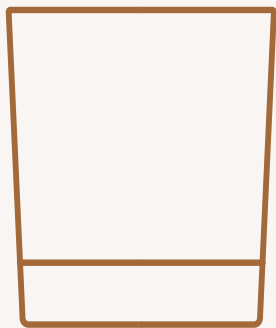


COCKTAILS *Especiales*



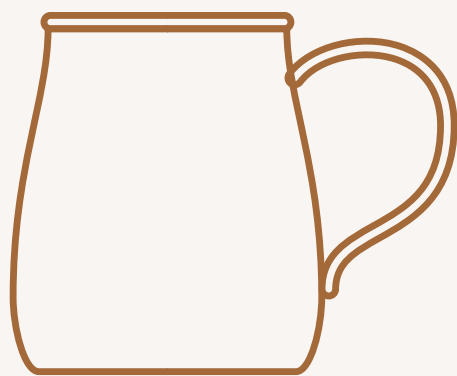
**APEROL
SPRITZ**

Aperol y vino
espumante.
13,600



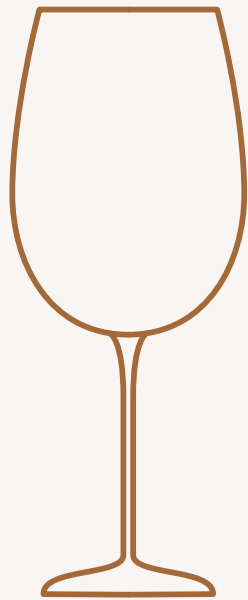
**CAIPI
MARACUYÁ**

Vodka, maracuyá,
lima y almíbar.
14,500



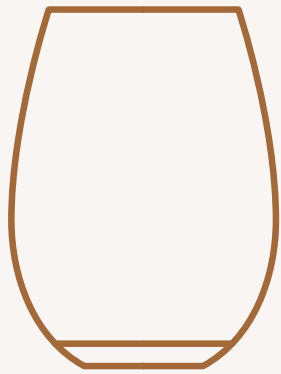
**MOSCOW
MULE**

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



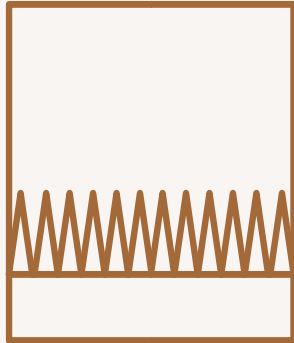
EXODUS

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



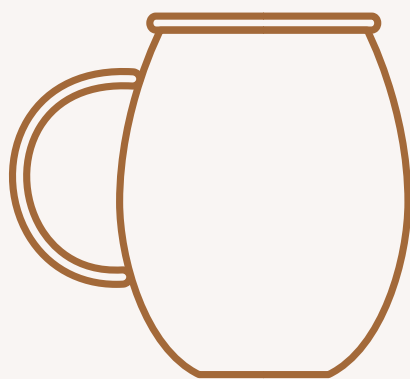
SR.HENDRICK'S

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



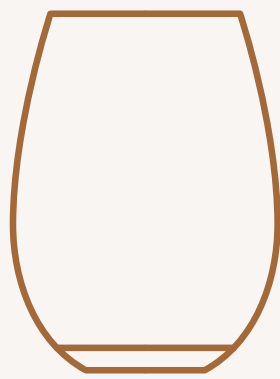
BILBERRY

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



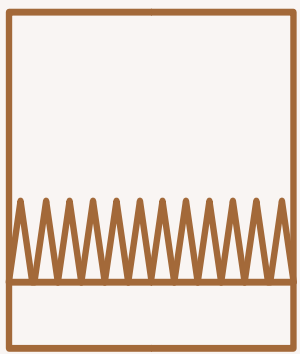
PINEAPPLE

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



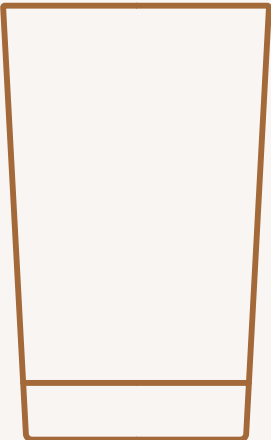
COCKTAILS

Especiales



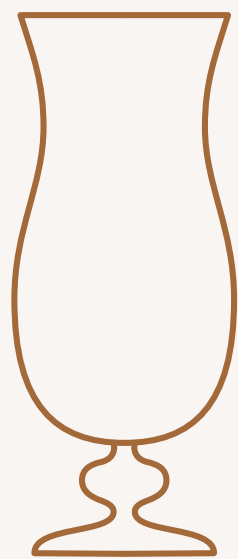
BRAMBLE

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



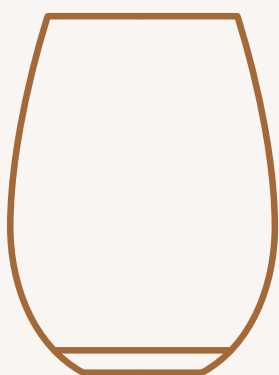
MOJITO

Ron blanco, menta,
almíbar, jugo de
limón y soda.
12,600



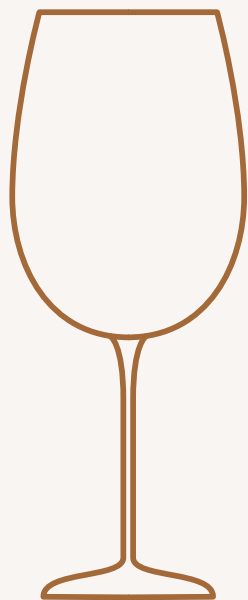
PIÑA COLADA

Ron saborizado de
coco, jugo de ananá
y leche de coco.
12,600



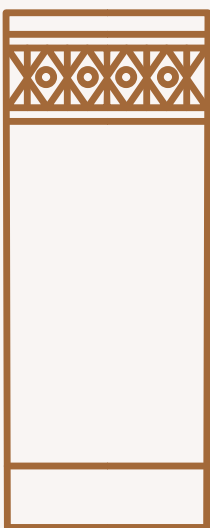
CAIPIJÄGER

Limas, Jägermister,
almíbar y agua
tónica.
16,600



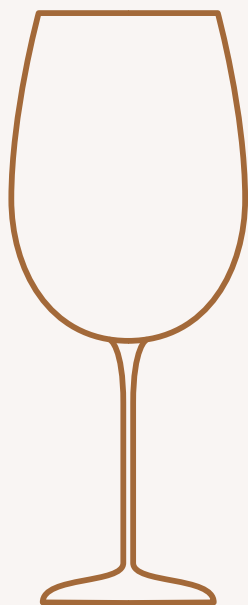
ARRIVAL

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



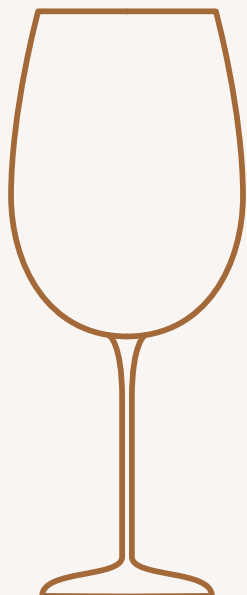
HONOLULU

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



DÉJA VU

Gin, jugo de pomelo,
almíbar, frágola.
12,600



VERMELO

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



COCKTAILS

Clásicos

Gin Tonic	13,600
Caipiroska	12,300
Margarita Griller.....	12,800
Negroni	13,300
Old Fashioned	13,300

Especiales

Spice Grape	10,600
<i>Coctel a base de vino blanco, almíbar especiado y reducción de frutos rojos.</i>	
Smoke Lime Ginger.....	14,600
<i>Coctel a base de whisky, miel, jengibre, ligeramente ahumado.</i>	

CERVEZAS

Tiradas

Heineken	11,500
Imperial Lager	10,500
Imperial Red	10,500

Porrón

Blue Moon	11,600
Heineken	10,600
Miller	8,500



WHISKYS & DESTILADOS

WHISKYS

Jack Daniels	15,500
Johnnie Walker Black Label	16,500
Johnnie Walker Blue Label	55,000
Chivas Regal 18.....	17,500
Glenlivet	16,500
Jameson Irish	15,000

DESTILADOS

Gin Beefeater	12,900
Gin Bosque.....	9,300
Gin Bombay.....	15,900
Ron Havanna	9,900
Ron Havanna Reserva 7 años.....	12,500
Tequila Jose Cuervo Blanco	8,900
Tequila Jose Cuervo Especial.....	13,800
Vodka Absolut.....	13,900
Vodka Grey Goose	23,500
Vodka Belvedere	25,500

SPIRITS & CORDIALS

Limonchello	7,700
Baileys.....	10,100
Jaggermeister	14,900
Cointreau	15,000
Hennessy V.S. Cognac, Francia	16,000





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