



GRILLER

INSPIRED BY FIRE



2x1

EN CRAFT GIN BOSQUE
A PARTIR DE LAS 19.30H



 GRILLER


BOSQUE
CRAFT GIN

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

CARTA

CLICKEÁ LA CATEGORÍA DESEADA:

ENTRADAS

ENSALADAS

CARNES

PESCADOS

PASTAS & VEGAN

HAMBURGUESAS

ACOMPañAMIENTOS

GRILLER FOR KIDS

VINOS

BEBIDAS

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 rellenas con queso fundido y panceta, espolvoreadas con cebolla de verdeo.

8,900

MOZZARELLA STICKS

Deliciosos bastones de mozzarella rebozados, acompañados con salsa marinara.

8,800

SPINACH ARTICHOKE DIP®

Espinacas cremosas con corazón de alcaucil y crujientes tortillas de maíz.

8,300

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.

12,500

FRESH SHRIMP LIME

Langostinos frescos rebozados con aderezo mil islas.

13,500

SWEET CHILLI CALAMARI

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

15,500

PINK SALMON CEVICHE

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

19,500



ENSALADAS

**Los platos que se compartan tendrán un adicional de 900*

CAESAR SALAD

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

11,000

Pollo rebozado o Fetas de pollo grillado.....+2,500

Langostinos rebozados o Salmón ahumado.....+4,500

HILLSTONE CHICKEN SALAD®

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

13,500

SUSHI POKE SALAD®

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

19,800



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.

19,000

MONTANA STEAK®

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

22,000

RIB EYE STEAK

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

22,800

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.

24,500

FILET MIGNON

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

24,500



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.

18,000

BARBACUE PORK RIBS®

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

20,900

AVES

ALABAMA CHICKEN® BREAST

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

13,500

HOUSTON CHICKEN BREAST

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

13,500



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.

19,000

PATAGONIAN TROUT

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

19,000

MANGO GLAZED® SALMON

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

25,500

GRILLED FRESH SALMON

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

25,500

DAILY FISH MARKET

Pesca del día. (Consultar con el camarero)

24,000

RED TUNA SLICES

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

26,000



PASTAS & VEGAN

*Los platos que se compartan tendrán un adicional de +900

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.

13,500

CALIFORNIA THAI PASTA

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

12,800

Adicional pollo	+2,500
Adicional carne	+3,500
Adicional langostinos	+4,500

PENSILVANIA PASTA

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

13,800

ELSA SEAFOOD PASTA

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

17,000

SMOKED SALMON PASTA®

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

15,000

GRILLER FOR VEGANS®

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

14,700



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.*

13,500

Adicional Panceta + 800

GRILLER LEGENDARY[®] CHEESEBURGER

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

Acompañada con papas fritas.

14,500



ACOMPañAMIENTOS

**Como plato único adicionar +900*

QUINOA MEDLEY

Ensalada de quinoa.....4,500

CREAMY COLESLAW

Ensalada de repollo4,500

WHITE RICE

Arroz blanco4,500

FRESH VEGETABLES

Zucchini asados y brócolis al vapor.....4,500

FRENCH FRIES

Papas fritas4,500

MASHED POTATOES

Puré de papas4,500

LOADED BAKED POTATO

*Papa rellena con manteca, crema,
queso cheddar, panceta y cebollines4,500*

CREAMED SPINACH

Espinacas a la crema4,500



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.

15,000

MENU KID BABY RIBS

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

15,000

MENU KID CRISPY TENDER

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

15,000

MENU KID PENNE RIGATTI

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

15,000





GRILLER

A ROMANCE
WITH THE FIRE

VINOS TINTOS

Trumpeter, Malbec	12,800
<i>La Rural</i>	
Finca La Linda, Malbec.....	11,700
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Nieto Senetiner D.O.C., Malbec	11,800
<i>Nieto Senetiner</i>	
Salentein Reserve, Malbec.....	13,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Luigi Bosca, Malbec.....	18,000
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, Malbec	12,500
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Zuccardi Serie A, Malbec	13,300
<i>Zuccardi</i>	
Zuccardi Q, Malbec	14,000
<i>Zuccardi</i>	
Cadus Apellation, Malbec.....	14,600
<i>Cadus Wines</i>	
Numina, Malbec	16,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Single Vineyard, Malbec.....	28,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Jose Zuccardi, Malbec	37,000
<i>Zuccardi</i>	



VINOS TINTOS

Malbec Argentino, Malbec	87,000
<i>Catena Zapata</i>	
Don Nicanor, Orgánico Malbec	17,000
<i>Nieto Senetiner</i>	
Zuccardi Q, Tempranillo	15,000
<i>Zuccardi</i>	
Salentein Reserve, Cabernet Franc	14,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, C. Sauvignon	12,500
<i>Bodega Terrazas De Los Andes</i>	
Luigi Bosca De Sangre, Cabernet Sauvignon	23,000
<i>Luigi Bosca</i>	
Numina, Syrah	17,000
<i>Bodega Salentein</i>	
Salentein Reserve, Pinot Noir	13,500
<i>Bodega Salentein</i>	
Luigi Bosca, Pinot Noir	17,000
<i>Luigi Bosca</i>	
Rutini, Cabernet-Malbec/Blend	20,000
<i>La Rural</i>	
Cheval des Andes, Blend	137,000
<i>Bodega Cheval Des Andes</i>	



VINOS BLANCOS

DV Catena CH/CH, Chardonnay	13,900
<i>Catena Zapata</i>	
Trumpeter, Chardonnay	12,500
<i>La Rural</i>	
Numina, Chardonnay	15,000
<i>Bodega Salentein</i>	
El Esteco, Torrontés.....	13,200
<i>El Esteco Old Vines</i>	
Salentein Reserve, Sauvignon Blanc	14,600
<i>Bodega Salentein</i>	
Luigi Bosca, Sauvignon Blanc	16,000
<i>Luigi Bosca</i>	
Terrazas de los Andes Malbec Rosé, Rosado	12,800
<i>Bodega Terrazas de los Andes</i>	
Emilia, Rosado Dulce	10,000
<i>Nieto Senetiner</i>	
Luigi Bosca, Rosado	17,000
<i>Luigi Bosca</i>	
Nicasia Blanc de Blancs, Viogner.....	12,700
<i>Catena Zapata</i>	



VINO POR COPA

Trumpeter Malbec	4,900
<i>La Rural</i>	
Luigi Bosca, Cabernet Sauvignon	5,300
<i>Luigi Bosca</i>	
Trumpeter, Chardonnay	4,500
<i>La Rural</i>	

ESPUMANANTES / CHAMPAGNES

Nieto Senetiner	13,500
<i>Brut Nature</i>	
Salentein	13,800
<i>Brut Nature</i>	
Chandon	13,500
<i>Extra Brut / Brut Nature / Brut Nature Rosé</i>	
Luigi Bosca	14,800
<i>Brut Nature</i>	
Baron B Brut Rosé	22,000
<i>Cuvée Spéciale</i>	
Baron B Brut Nature.....	22,000
<i>Cuvée Millésimée</i>	
Veuve Clicquot	200,000
<i>Yellow Label Brut</i>	
Moët & Chandon	180,000
<i>Brut Imperial</i>	
Don Perignon	530,000
<i>Blanc Vintage 2009</i>	



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Villavicencio (<i>Botella</i>)	2,300
Coca Cola / Light / Zero (<i>Botella</i>)	2,400
Fanta / Sprite (<i>Botella</i>).....	2,400
Aguas Saborizadas Levite (<i>Botella</i>)	2,300
Agua Evian (<i>Botella</i>).....	7,800
Limonada Clásica, Maracuyá o Frambuesa	3,900
Jugos exprimidos.....	3,800
Arnold Palmer	3,700

COFFEE & TEA

Café Nespresso.....	3,400
Ice Tea	2,900
Arnold Palmer Sin Refill	3,500
Irish Coffee	5,500
<i>(Whisky irlandés y crema)</i>	
Baileys Coffee Cream	5,800
<i>(Licor de café y crema Baileys)</i>	



POSTRES

**Helado de americana apto para celíacos.*

KEY LIME PIE

Deliciosa tarta de lima servida con crema batida.

8,800

FIVE NUT BROWNIE

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

9,300

GRILLER CHEESECAKE®

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

9,400

NEW YORK CHEESECAKE

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

9,400

NUTELLA PUDDING

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

9,300

HOT FUDGE SUNDAE®

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

10,200



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)*

8,700

FRANKIES® PECAN WAFFLE

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

8,900

GRAND PECAN WAFFLE

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

(Para compartir)

8,900

Servicio de mesa \$1900

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





GRILLER AMERICAN RESTAURANT & LOUNGE BAR

www.griller.com.ar