



GRILLER

INSPIRED BY FIRE



CARTA

CLICKEÁ LA CATEGORÍA DESEADA:

ENTRADAS

ENSALADAS

CARNES

PESCADOS

PASTAS

HAMBURGUESAS & VEGANS

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.

19,500

SPINACH ARTICHOKE DIP®

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

19,300

MOZZARELLA STICKS

Deliciosos bastones de mozzarella rebozados, acompañados con salsa marinara.

19,800

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.
23,800

- 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*.
29,500

BOWL SALMON SALAD

Sabroso mix de hojas frescas con salmón gravlax, papas crocantes, alcaparras, cebolla morada y huevo soft, aderezado con salsa tártara.
34,500

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



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.

42,000

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.

43,400

MONTANA STEAK®

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

46,600

RIB EYE STEAK

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

49,500

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.

49,500

FILET MIGNON

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

53,600

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.

44,600

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.

31,700

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.

31,500



P E S C A D O S

**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.
38,600

PATAGONIAN TROUT

Trucha fresca (280grs) condimentada a la leña acompañada vegetales rostizados. Ensalada de cortesía.
38,700

MANGO GLAZED® SALMON

Filet de salmón (300grs) a la leña pintado con salsa teriyaki, acompañado con zanahorias glaseadas con salsa de mango.
44,500

SIGNATURE ROASTED SALMON

Filet de salmón (300grs) a la leña terminado con crocante de frutos secos tostados con sriracha, acompañado con quinoa cremosa con hierbas, tomate fresco y limón.
45,500

GRILLED FRESH SALMON

Filet de salmón (300grs) a la leña acompañado con espinacas a la crema o quinoa medley.
44,500

RED TUNA SLICES

Atún rojo fresco grillado servido estilo sushi con aderezo CGV, acompañado con hojas verdes, palta, mango, pepino y semillas de sésamo.
47,500

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.

28,500

CALIFORNIA THAI PASTA

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

29,800

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.

32,800

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



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.*

28,500

GRILLER LEGENDARY® CHEESEBURGER

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

Acompañado con papas fritas.

31,800

VEGANS

GRILLER FOR VEGANS®

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

33,700

MUSHROOMS & SWEET POTATO CREAM

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

32,500

INDICE



ACOMPañAMIENTOS

QUINOA MEDLEY

Ensalada de quinoa | 4,700

CREAMY COLESLAW

Ensalada de repollo | 2,700

WHITE RICE

Arroz blanco | 2,700

ROASTED VEGETABLES

Papa, batata, berenjenas, zucchinis,
tomates cherry asados | 2,500

FRESH VEGETABLES

Zucchini asados y brócolis al vapor | 2,700

FRENCH FRIES

Papas fritas | 2,500

MASHED POTATOES

Puré de papas | 4,500

LOADED BAKED POTATO

Papa rellena con manteca, crema,
mix de quesos, panceta y verdeo | 4,500

CREAMED SPINACH

Espinacas a la crema | 4,500



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.

35,000

MENU KID CRISPY TENDER

Pollo crocante rebozado acompañado con papas fritas o puré de papas.

Incluye bebida y postre.

35,000

MENU KID PENNE RIGATTI

Pasta penne, importada de Italia, servida con salsa alfredo, fileto o mixta.

Incluye bebida y postre.

35,000

INDICE





GRILLER

A ROMANCE
WITH THE FIRE

VINOS TINTOS

Salentein Reserva, Pinot Noir	28,700
<i>Bodega Salentein</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, Pinot Noir	34,000
<i>Terrazas de los Andes</i>	
La Celia Elite, Pinot Noir.....	37,200
<i>Bodega La Celia</i>	
Trumpeter, Malbec	26,500
<i>Bodega La Rural</i>	
Nicasia, Red Blend Malbec	26,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
La Linda, Malbec	26,900
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, Malbec	28,500
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Salentein Reserva, Malbec.....	28,700
<i>Bodega Salentein</i>	
Zuccardi Q, Malbec	29,300
<i>Bodega Zuccardi</i>	
DV Catena, Malbec Malbec.....	34,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Luigi Bosca, Malbec.....	35,600
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Numina, Malbec.....	36,400
<i>Bodega Salentein</i>	
El Enemigo, Malbec	39,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Jose Zuccardi, Malbec	58,600
<i>Bodega zuccardi</i>	
Angelica Zapata, Malbec	65,600
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Concreto, Malbec	74,900
<i>Bodega Zuccardi</i>	
La Celia Heritage, Malbec	79,900
<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, Malbec	142,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Aluvional Malbec	158,200
<i>Bodega Zuccardi</i>	
DV Catena, Cabernet Malbec.....	34,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Rutini, Cabernet Malbec	44,500
<i>Bodega La Rural</i>	
Nicasia, Red Blend Cabernet Franc.....	26,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Saint Felicien, Cabernet Franc	29,900
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Salentein Reserva, Cabernet Franc.....	36,400
<i>Bodega Salentein</i>	
La Celia Elite, Cabernet Franc	38,200
<i>Bodega La Celia</i>	
El Enemigo, Cabernet Franc.....	39,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Poligonos, Cabernet Franc.....	73,500
<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.....	124,800
<i>Bodega Salentein</i>	
Birth of Cabernet.....	138,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Origen Altamira, Blend	42,000
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Paraíso, Blend	239,700
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Estiba Reservada.....	580,500
<i>Bodega Catena Zapata</i>	



VINOS BLANCOS & ROSADOS

Terrazas de los Andes Malbec Rosé	35,500
<i>Terrazas de los Andes</i>	
Luigi Bosca, Rosé	35,700
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Luigi Bosca, Sauvignon Blanc	38,700
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Trumpeter, Chardonnay	28,200
<i>Bodega La Rural</i>	
Nicasia, Blanc de Blancs	27,700
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Salentein Reserve, Chardonnay	34,500
<i>Bodega Salentein</i>	
DV Catena, Chardonnay	37,900
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Terrazas de los Andes Reserva, Chardonnay	38,500
<i>Terrazas de los Andes</i>	
El Enemigo, Chardonnay	41,800
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Terrazas Grand Chardonnay	95,500
<i>Terrazas de los Andes</i>	

VINO POR COPA

Trumpeter, Malbec	11,800
<i>Bodega La Rural</i>	
Nicasia, Red Blend Cabernet Franc	12,600
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Trumpeter, Chardonnay	10,400
<i>Bodega La Rural</i>	



ESPUMANTE Y CHAMPAGNE

Salentein	28,400
<i>Brut Nature / Extra Brut</i>	
Domaine Edem Sparkling Blonde <i>(sin alcohol)</i>	29,200
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Chandon.....	32,100
<i>Delice / Aperitif / Brut Nature Rosé</i>	
Chandon.....	35,200
<i>Extra Brut / Brut Nature</i>	
Luigi Bosca.....	38,400
<i>Brut Nature</i>	
Baron B Extra Brut.....	67,100
<i>Cuvée Spéciale</i>	
Baron B Brut Nature.....	80,800
<i>Cuvée Millésimée</i>	
Moët & Chandon	235,800
<i>Imperial Brut</i>	
Moët & Chandon Rosé	320,300
<i>Imperial Brut</i>	
Veuve Clicquot	285,800
<i>Yellow Label Brut</i>	
Moët & Chandon	360,700
<i>Ice Imperial Brut</i>	
Moët & Chandon Rosé	375,800
<i>Ice Imperial Brut</i>	
Dom Perignon	890,400
<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

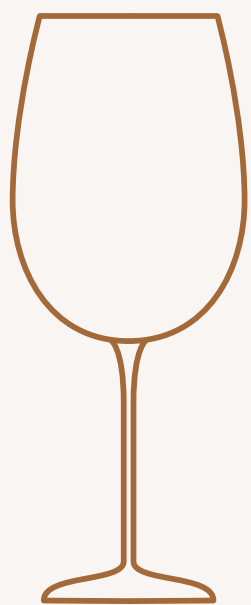


INTO
CELEBRATIONS



COCKTAILS

Especiales

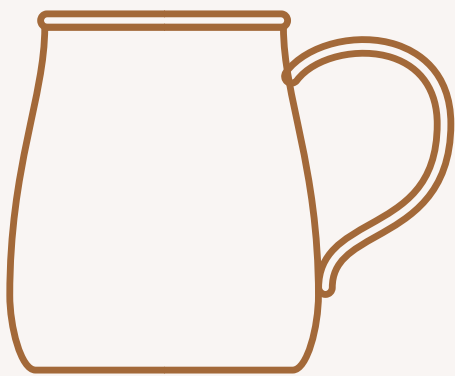
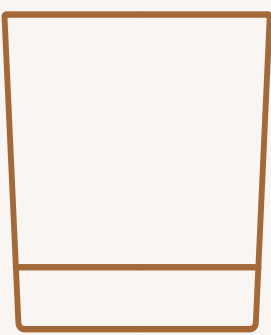


**APEROL
SPRITZ**

Aperol y Prosecco
13,600

**CAIPI
MARACUYÁ**

Vodka, maracuyá,
lima y almíbar.
14,500

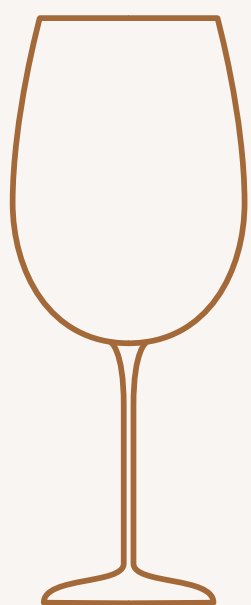
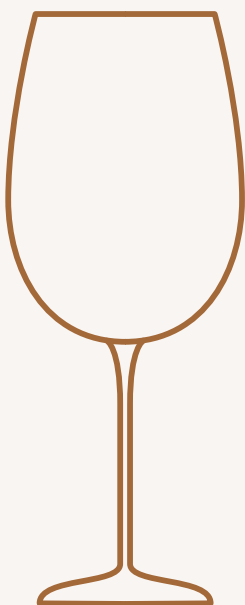


**MOSCOW
MULE**

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

EXODUS

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

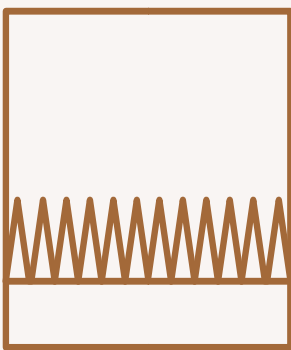


SR. HENDRICK'S

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

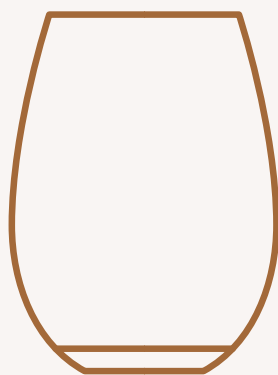


CYNAR JULEP

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

PINEAPPLE

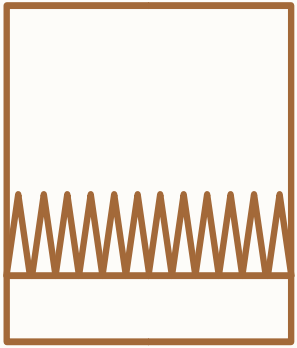
Gin, almíbar, jugo de
ananá, jugo de
pomelo, pepino,
espumante.
12,600



INDICE

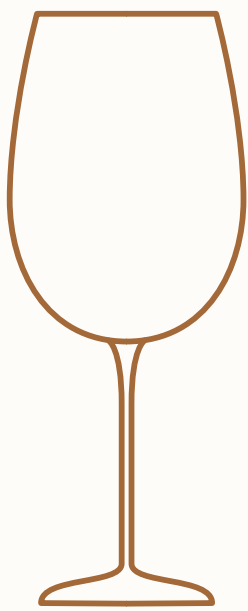
COCKTAILS

Especiales



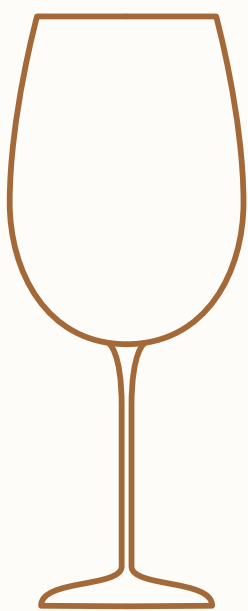
BRAMBLE

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



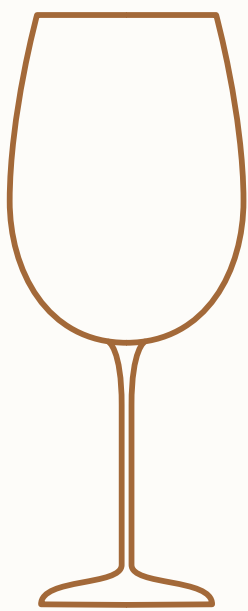
SPICE GRAPE

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



ARRIVAL

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

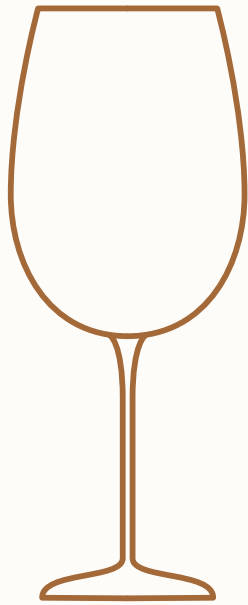


DÉJA VU

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

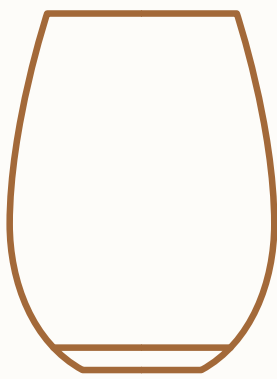
VERMELO

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



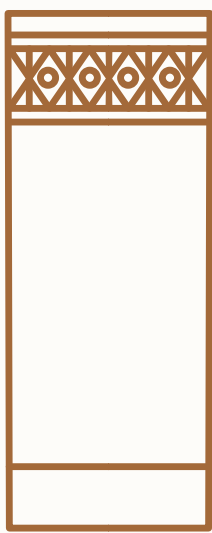
CAIPIJÄGER

Limas, Jägermister,
almíbar.
16,600



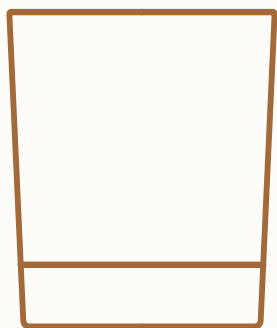
HONOLULU

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



SMOKE LIME
GINGER

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



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 Havanna	9,900
Ron Havanna 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