



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.

MOZZARELLA STICKS

Deliciosos bastones de mozzarella rebozados, acompañados con salsa marinara.

SPINACH ARTICHOKE DIP®

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

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.

FRESH SHRIMP LIME

Langostinos frescos rebozados con aderezo mil islas.

SWEET CHILLI CALAMARI

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

PINK SALMON CEVICHE

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



ENSALADAS

**Los platos que se compartan tendrán un adicional*

CAESAR SALAD

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

Pollo rebozado o Fetas de pollo grillado

Langostinos grillados o rebozados

Salmón ahumado

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*.

SUSHI POKE SALAD®

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



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.

MONTANA STEAK®

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

RIB EYE STEAK

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

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.

FILET MIGNON

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



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.

BARBACUE PORK RIBS®

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

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.

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.



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.

PATAGONIAN TROUT

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

MANGO GLAZED® SALMON

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

GRILLED FRESH SALMON

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

DAILY FISH MARKET

Pesca del día. (Consultar con el camarero)

RED TUNA SLICES

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



PASTAS & VEGAN

**Los platos que se compartan tendrán un adicional*

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.

CALIFORNIA THAI PASTA

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

Adicional pollo

Adicional carne

Adicional langostinos

PENSILVANIA PASTA

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

ELSA SEAFOOD PASTA

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

SMOKED SALMON PASTA®

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

GRILLER FOR VEGANS®

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



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.*

Adicional Panceta.....

GRILLER LEGENDARY® CHEESEBURGER

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



ACOMPañAMIENTOS

**Como plato único adicionar*

QUINOA MEDLEY

Ensalada de quinoa.....

CREAMY COLESLAW

Ensalada de repollo

WHITE RICE

Arroz blanco

FRESH VEGETABLES

Zucchini asados y brócolis al vapor.....

ROASTED VEGETABLES

*Papa, batata, berenjenas, zucchini,
tomates cherry asados*

FRENCH FRIES

Papas fritas

MASHED POTATOES

Puré de papas

LOADED BAKED POTATO

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

CREAMED SPINACH

Espinacas a la crema



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.*

MENU KID BABY RIBS

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

MENU KID CRISPY TENDER

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

MENU KID PENNE RIGATTI

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





GRILLER

A ROMANCE
WITH THE FIRE

VINOS TINTOS

Trumpeter, Malbec

La Rural

Finca La Linda, Malbec

Bodega Luigi Bosca

Nieto Senetiner D.O.C., Malbec

Nieto Senetiner

Salentein Reserve, Malbec

Bodega Salentein

Luigi Bosca, Malbec

Bodega Luigi Bosca

Terrazas de los Andes Reserva, Malbec.....

Terrazas de los Andes

Zuccardi Serie A, Malbec.....

Zuccardi

Zuccardi Q, Malbec.....

Zuccardi

Cadus Apellation, Malbec

Cadus Wines

Numina, Malbec

Bodega Salentein

Single Vineyard, Malbec

Bodega Salentein

Terrazas Reserva Grand Malbec.....

Terrazas de los Andes

Jose Zuccardi, Malbec

Zuccardi



VINOS TINTOS

Don Nicanor, Orgánico Malbec.....

Nieto Sementaren

Zuccardi Q, Tempranillo

Zuccardi

Salentein Reserve, Cabernet Franc

Bodega Salentein

Terrazas de los Andes Reserva, C. Sauvignon

Bodega Terrazas De Los Andes

Luigi Bosca De Sangre, Cabernet Sauvignon

Luigi Bosca

Numina, Syrah

Bodega Salentein

Terrazas de los Andes, Pinot Noir

Bodega Terrazas De Los Andes

Luigi Bosca, Pinot Noir

Luigi Bosca

Rutini, Cabernet-Malbec/Blend

La Rural

Cheval des Andes, Blend

Bodega Cheval Des Andes



VINOS BLANCOS

Trumpeter, Chardonnay

La Rural

Numina, Chardonnay

Bodega Salentein

Fina La Linda, Torrontés

Bodega Luigi Bosca

Terrazas de los Andes, Sauvignon Blanc

Bodega Terrazas de los Andes

Luigi Bosca, Sauvignon Blanc

Luigi Bosca

Terrazas de los Andes Malbec Rosé, Rosado

Bodega Terrazas de los Andes

Emilia, Rosado Dulce

Nieto Sentire

Luigi Bosca, Rosado

Luigi Bosca

VINO POR COPA

Terrazas Pinot Noir

Bodega Terrazas de los Andes

Trumpeter Malbec

La Rural

Terrazas de los Andes, Cabernet Sauvignon

Terrazas de los Andes

Trumpeter, Chardonnay

La Rural

Terrazas Sauvignon Blanc

Bodega Terrazas de los Andes



ESPUMANTE Y CHAMPAGNES

Nieto Senetiner

Brut Nature

Chandon

Extra Brut / Brut Nature / Brut Nature Rosé

Luigi Bosca

Brut Nature

Baron B Brut Rosé

Cuvée Spéciale

Baron B Brut Nature

Cuvée Millésimée

Veuve Clicquot

Yellow Label Brut

Moët & Chandon

Brut Imperial

Dom Pérignon

Blanc Vintage 2009



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Villavicencio (*Botella*)

Coca Cola / Light / Zero (*Botella*)

Fanta / Sprite (*Botella*)

Aguas Saborizadas Levite (*Botella*)

Agua Evian (*Botella*)

Limonada Clásica, Maracuyá o Frutos rojos

Jugos exprimidos

Arnold Palmer

COFFEE & TEA

Café Nespresso

Ice Tea.....

Arnold Palmer Sin Refill.....

Irish Coffee

(*Whisky irlandés y crema*)

Baileys Coffee Cream.....

(*Crema Baileys*)



POSTRES

**Helado de americana apto para celíacos.*

KEY LIME PIE

Deliciosa tarta de lima servida con crema batida.

FIVE NUT BROWNIE

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

GRILLER CHEESECAKE®

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

NEW YORK CHEESECAKE

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

NUTELLA PUDDING

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

HOT FUDGE SUNDAE®

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



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)*

FRANKIES® PECAN WAFFLE

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

GRAND PECAN WAFFLE

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

Servicio de mesa

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

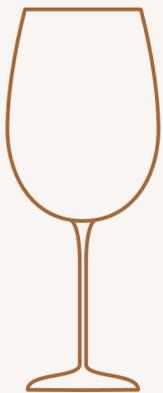


INTO
CELEBRATIONS



COCKTAILS

Especiales

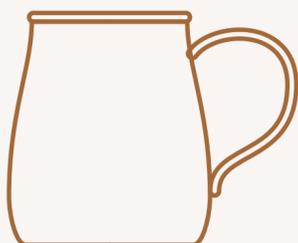
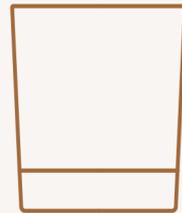


APEROL SPRITZ

Aperol y vino
espumante.

CAIPI MARACUYÁ

Vodka, maracuyá,
lima y almíbar.

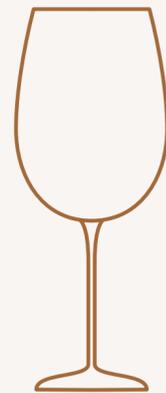


MOSCOW MULE

Vodka, jugo de
lima y ginger ale.

EXODUS

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

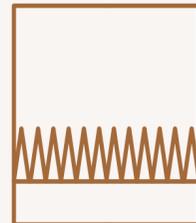


SR.HENDRICK'S

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

BILBERRY

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

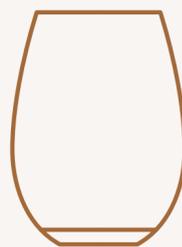


CYNAR JULEP

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

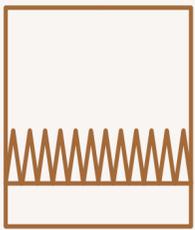
PINEAPPLE

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



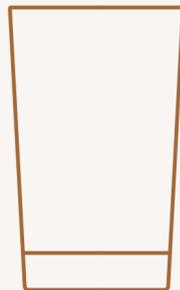
COCKTAILS

Especiales



BRAMBLE

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



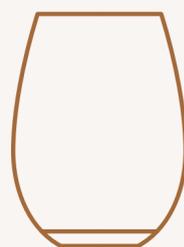
MOJITO

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



PIÑA COLADA

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



CAIPIJÄGER

Limas, Jägermister, almíbar y agua tónica.



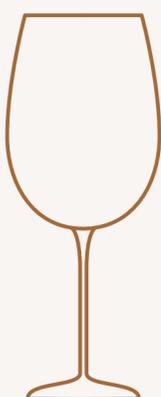
ARRIVAL

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



HONOLULU

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



DÉJA VU

Gin, jugo de pomelo, almíbar, frágola.



VERMELO

Vermut rosso, jugo de pomelo, campari.



COCKTAILS

Clásicos

- Gin Tonic
- Caipiroska
- Margarita Griller
- Negroni.....
- Old Fashioned

Especiales

- Spice Grape
- Coctel a base de vino blanco, almíbar especiado y reducción de frutos rojos.*
- Smoke Lime Ginger
- Coctel a base de whisky, miel, jengibre, ligeramente ahumado.*

CERVEZAS

Tiradas

- Stella Artois
- Patagonia Bohemian Pilsener
- Patagonia Amber

Porrón

- Corona.....
- Stella Artois
- Patagonia Bohemian Pilsener
- Patagonia Amber



WHISKYS & DESTILADOS

WHISKYS

Jack Daniels
Johnnie Walker Black Label
Johnnie Walker Blue Label.....
Chivas Regal 18
Glenlivet.....
Jameson Irish

DESTILADOS

Gin Beefeater
Gin Bosque
Gin Bombay
Ron Havanna
Ron Havanna Reserva 7 años
Tequila Jose Cuervo Blanco
Tequila Jose Cuervo Especial
Vodka Absolut.....
Vodka Grey Goose.....
Vodka Belvedere.....

SPIRITS & CORDIALS

Limonchello
Baileys
Jaggermeister.....
Cointreau.....
Hennessy V.S. Cognac, Francia.....





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