

D
N
E
M

RESTAURANTE



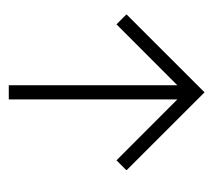
GRILL EXPERIENCE

TU PUNTO PERFECTO

Somos especialistas en **CARNES**



**Te invitamos a conocer una
propuesta diferente.**



ENTRADAS



Chorizo Casero a la Parrilla

Chorizo artesano, ahumado y cocido a la parrilla.

\$16.000

Empanadas de Carne y Cerdo

Empanadas rellenas con carne premium y cerdo, acompañadas de salsa picante casera.

\$16.000

Ensalada Grill

Mezcla de hojas verdes frescas, tomate cherry, aguacate, cebolla morada y aderezo de mostaza y miel.

\$12.000

Alitas de Pollo a la Parrilla

Alitas marinadas y cocinadas a la parrilla, acompañadas de una salsa BBQ artesanal.

\$22.000

PARRILLA

Bife de Chorizo (300g)

Cortes gruesos de bife de chorizo, jugosos y tiernos. Servido con papas al vapor

\$64.000

T-Bone Steak (300g)

Corte clásico T-bone con un delicioso contraste de jugosidad y sabor, servido con papas al ajo y ensalada de rúgula.

\$60.000

Entraña Premium (300g)

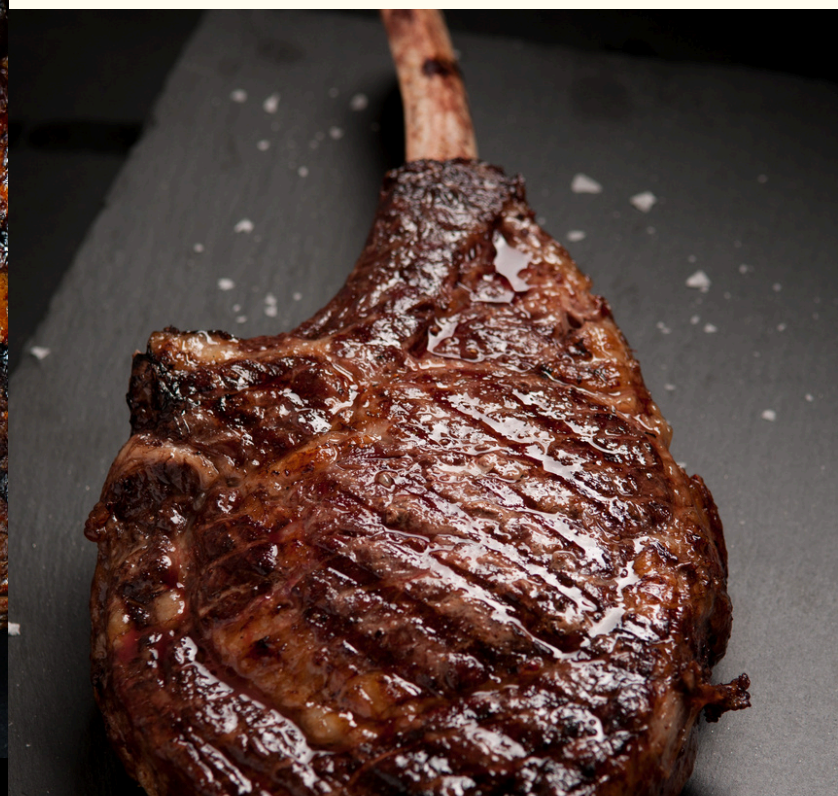
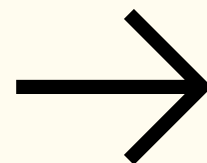
Marinada en especias de la casa, y servida con papas rústicas y chimichurri casero.

\$54.000

Ribeye (300g)

Cocinado a la parrilla y servido con papas rústicas y chimichurri de la casa.

\$62.000



¿CUAL ES TU FAVORITO?

POR LADO

SELLADO 2 MIN -----

ROJO
INGLES 3 MIN -----

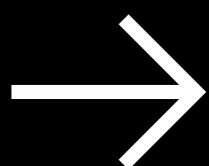
TERMINO
MEDIO 4 MIN -----

TRES
CUARTOS 5 MIN -----

BIEN
COCIDO 7 MIN -----



PARA ACOMPAÑAR



Croquetas de Yuca

Deliciosas croquetas de yuca rellenas de queso, crujientes por fuera y suaves por dentro,

\$15.000

Papas con Especias

Papas cortadas en gajos, sazonadas con especias y horneadas.

\$12.000

Tostones de Plátano Verde

Plátano verde frito y aplastado, acompañado de guacamole o suero costeño.

\$10.000

Ensalada Fresca de Aguacate

Tomate cherry, pepino y cebolla morada, aderezados con jugo de limón y aceite de oliva.

\$13.000





BEBIDAS

Vinos Seleccionados

Selección de vinos tintos, blancos y rosados

\$25.000
\$60.00

Cervezas Artesanales

Variedad de cervezas artesanales locales e internacionales.

\$8.000

Limonada Natural

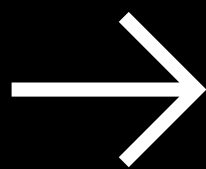
Refrescante limonada preparada al momento.

\$12.000

Jugo Natural

Frutas al gusto (maracuyá, mora, mango, guanábana, lulo).

\$8.000



POSTRES

Tarta de Queso con Frutas

Deliciosa tarta de queso con una base de galleta y frutas frescas de temporada.

\$18.000

Cheesecake de Maracuyá

Cheesecake cremoso con un topping de pulpa de maracuyá fresca y base de galleta.

\$16.000

Mousse de Chocolate

Suave mousse de chocolate semiamargo, decorado con hojuelas de chocolate y una frambuesa fresca.

\$12.000





@GrillExperience

315 777 8989

grillexperience@gmail.com