



MENÚ 1/2DÍA Y MÁS 12 – 16 h

19.950 • 1 PASO A ELECCIÓN

22.550 • 2 PASOS A ELECCIÓN

24.950 • 3 PASOS A ELECCIÓN

Todas las Opciones

incluyen

Bebida sin Alcohol.

ENTRADAS

Empanada Frita de Osobuco.

Arancini + Hongos de Pino + Alioli de Jalapeños.

Pate de Hígado + Chutney de Peras.

Morcilla Casera + Pickle de Casero.

Berenjena a la Parmigiana.

PRINCIPALES

Revuelto de Gramajo + Jamón Horneado + Arvejas + Papas Pay.

Ensalada + Zucchini + Menta + Cilantro +

Queso Estacionado + Verdes Orgánicos +

Almendras + Huevo Pochado + Dressing

Limonetta.

Sándwich + Pastrón Artesanal + Pepinillos
Agridulces + Mostaza Antigua.

Milanesa de Bife de Chorizo + Alioli de
Jalapeños.

Muslito de Pollo al Horno de Leña + Salsa
Agridulce.

Salchicha Frankfurter + Mostaza Casera.

Costillitas de Cerdo + Crema de Sidra Griffin.

Pesca del Día + Gremolata.

GUARNICION

Papas Fritas Rejilla, Ensalada Mixta
o Cremoso de Papa.

Pregunta por el Plato de la Semana.

Ñoquis de Papa + Pomodoro + Pesto +
Queso Estacionado.

Sándwich + Milanesa de Lomo + Lechuga
Repollada + Huevo Frito.

POSTRES

Tarta Tatín + Membrillos +

Semifreddo de Vainilla.

Panqueque + Dulce de Leche.

B-VIDAS

3.950 Gaseosas

3.750 Agua Mineralizada AQA

3.900 Caña Sidra Griffin 300 ml

4.500 Copa de Vino

3.500 Americano Coctel

3.700 Caña Minga Pilsner 300 ml

4.300 Café Illy

3.700 Infusiones



MIDDAY AND MORE 12 – 4 pm

19.950 •1 COURSE OF YOUR CHOICE
22.550 •2 COURSES OF YOUR CHOICE
24.950 •3 COURSES OF YOUR CHOICE

All options include
non-alcoholic drink.

STARTERS

Fried Ossobuco Empanada.
Arancini + Pine Mushrooms + Jalapeño Aioli
Liver Pâté + Pear Chutney.
Homemade Blood Sausage + Homemade Pickle
Eggplant Parmigiana.

MAIN COURSE

Scrambled Eggs + Baked Ham + Peas + Potato
Wedges.
Salad + Zucchini + Mint + Cilantro + Aged
Cheese + Organic Greens + Almonds +
Poached Egg + Limonetta Dressing.

Potato Gnocchi + Tomato Sauce + Pesto +
Aged Cheese.

Sandwich + Sirloin Milanese + Lettuce +
Fried Egg.

Sandwich + Homemade Pastrami + Sweet &
Sour Pickles + Old-Fashioned Mustard.

Steak Milanese + Jalapeño Aioli.
Wood-Fired Chicken Thigh + Sweet & Sour
Sauce.
Frankfurter Sausage + House-Made Mustard.
Spare Ribs + Griffin Cider Cream.
Catch of the Day + Gremolata.

SIDE DISH

Grilled French Fries, Mixed Salad,
or Creamy Potato Soup.

Ask for the Dish of the Week.

DESSERTS

Tarte Tatin + Quince + Vanilla Semifreddo.
Pancake + Dulce de Leche

DRINKS

3.950 Soft Drinks
3.750 AQA Mineralized Water

3.900 Griffin Cider 300 ml
4.500 Wine Glass

3.500 Americano Cocktail
3.700 Minga Pilsner 300 ml

4.300 Illy Coffee
3.700 Infusions