/growlerscc

/growlerscc

PALERMO · CABALLITO · RECOLETA · BELGRANO · MICROCENTRO · PALERMO HOLLYWOOD · CHACARITA

PLATITOS

FALAFEL	Falafel x6 u., Alioli, Cebolla colorada y Limón.	$950.-
BASTONCITOS DE MUZZA	Bastoncitos x2 u. apanados en panko y sésamo, con dip de ketchup curry.	$1.050.-
NUGGETS DE POLLO APANADOS EN PANKO Y SEMILLAS	Trocitos de pollo marinados y apanados en panko y semillas, con dip de salsa de berenjenas ahumadas y limón.	$1.600.-
BASTONCITOS DE MUZZA	Bastoncitos x 4u. apanados en panko y sésamo, con dip de ketchup curry.	$1.600.-
EMPANADA DE OSSOBUCO Y PORTER	Empanada frita de Ossobuco braseado en cerveza Porter con dip picante ahumado.	$450.-
EMPANADA DE HONGOS DE PINO & QUESO AZUL	Empanada frita de hongos de pino, Shitake y queso azul con dip de alioli cítrico.	$450.-
QUESO BRIE, ZANAHORIAS AGRIDULCES, ENELDO Y MANÍ TOSTADO	Queso brie con zanahorias encurtidas agridulces, eneldo fresco y maní tostado crocante.	$1.200.-
SALAMÍN DE CAMPO CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y ALIOLI CÍTRICO	Salamín de campo con cebollas caramelizadas especiadas, alioli y ralladura de limón.	$1.100.-
JAMÓN CRUDO C/ ZAPALLOS EN ALMÍBAR, PESTO DE RÚCULA Y PIMENTÓN AHUMADO	Jamón crudo marinado, con zapallos especiados en almíbar, pesto de rúcula, oliva y pimentón.	$1.200.-
FOCACCIA DE ROMERO Y SAL MARINA CON MANTECA GRW DE HIERBAS	Focaccia tostada (x2u.) con dip de manteca de ajos ahumados y aromáticas.	$300.-
MILANESITAS DE CERDO CON CREMOSO DE COLIFLOR Y ZANAHORIAS AGRIDULCES	Milanesas de carré de cerdo (x2u.) con cremoso de coliflor ahumado, zanahorias agridulces y ketchup curry.	$1.900.-
PAPAS FRITAS	Papas fritas doble cocción con dip de kétchup.	$1.200.-
PAPAS FRITAS CON CHEDDAR, PANCETA Y VERDEO	Papas fritas con cheddar, panceta crocante y cebolla de verdeo.	$1.500.-
PAPAS FRITAS CON GUACAMOLE, HUEVOS A LA PLANCHA Y MOZZARELLA	Papas fritas con Guacamole, huevos a la plancha y mozzarella.	$1.500.-
PROVOLETA GRILL AGRIDULCE	Provoleta grillada, con cebollas asadas, rúcula y semillas de sésamo tostado.	$1.500.-
PROVOLETA GRILL ALIOLI	Provoleta grillada, tomate fresco con orégano, pesto de rúcula y alioli de ajos asados.	$1.500.-
PROVOLETA VEGAN GRILL	Provoleta 100% Vegan grillada con Sriracha de morrones asados, rúcula y Alioli Vegan.	$1.500.-

COMBO BURGER

BURGER + PAPAS + PINTA

$1.800.-

CHEESEBURGER	· **Burger de carne smashed** · Doble cheddar	· Salsa Thousand Islands · Cebolla morada	*en pan de papa + Papas + Pinta*	$1.800.-
CHEESEBURGER VEGETARIANA	· **Medallón veggie de lentejas, puerros y zanahorias**	· Doble cheddar · Salsa Thousand Islands · Cebolla morada	*en pan de papa + Papas + Pinta*	$1.800.-
VEGAN AMERICAN BURGER	· **Medallón veggie de lentejas, puerros y zanahorias**	· Lechuga · Tomate · Cebolla morada · Queso cheddar vegan	*en pan vegan + Papas + Pinta*	$1.800.-

ADICIONALES Huevo a la plancha $200.- | Extra cheddar $200.- | Extra Bacon $200.- | Burger Extra Medallón $300.- | Tunear papas combo $300.-

BURGERS ESPECIALES

SALEN CON PAPAS FRITAS

DOBLE SMASHED QUESO AZUL
+ papas fritas
- **Doble smashed Burger**
- Queso azul caramelizado
- Cebollas asadas bourbon
- Pesto de rúcula
- Maní tostado
- Pepinitos agridulces

$1.600.-

DOBLE SMASHED CHEDDAR
+ papas fritas
- **Doble smashed Burger**
- Doble cheddar
- Bacon crocante
- Cebolla en aros finitos
- Salsa Thousand Islands

$1.600.-

BURGER VEGETA
+ papas fritas
- **Veggie Burger de lentejas, puerros, zanahoria rúcula**
- Salsa de berenjenas ahumadas
- Queso mozzarella grillado

$1.500.-

OKLAHOMA DOBLE FRIED ONION BURGER
+ papas fritas
- **Doble Burger smasheada con cebolla grill estilo Oklahoma**
- Doble cheddar
- Alioli de ajos asados

$1.700.-

DOUBLE DOUBLE NOT BURGER
+ papas fritas
- **Doble NotCo Burger de arvejas**
- Queso mozzarella de almendras
- Lechuga · Tomate fresco
- Cebolla colorada · Alioli vegan

$1.800.-

BURGERS EXTREMAS

SALEN CON PAPAS FRITAS

DOBLE PROVO BUTTERBURGER	· **Doble smashed burger** · Doble provoleta · Cebollas asadas	· Lechuga capuccina · Alioli	*en pan parmesano + Papas fritas*	$1.800.-
CUÁDRUPLE SMASHED BUTTERBURGER	· **Cuádruple smashed burger** · Cuádruple cheddar · Bacon crocante	· Cebolla en aros finitos · Salsa Thousand Islands	*en pan parmesano + Papas fritas*	$2.300.-
SORRY NOT SORRY BURGER	· **Doble NotCo Burger de arvejas** · Provoleta vegan	· Cebollas asadas · Not Mayo de chipotle ahumada.	*en pan de papa + Papas fritas*	$1.800.-

ROLLS

SALEN CON PAPAS FRITAS

BURRITO DE POLLO AHUMADO	**Roll de Pollo Ahumado** · Vegetales	· Arroz Especiado	*+ Papas fritas*	$1.500.-
BURRITO DE BONDIOLA ASADA	**Roll de Bondiola Ahumada** Vegetales · Porotos negros	· Arroz Especiado	*+ Papas fritas*	$1.500.-
BURRITO VEGGIE	**Roll de Calabaza, Zuchini & Zanahoria** · Cebolla	· Arroz Especiado	*+ Papas fritas*	$1.500.-

ENSALADAS

PREPARADAS CON INGREDIENTES 100% NATURALES

ENSALADA HONEY MUSTARD
- Pollo Crispy
- Rúcula
- Lechuga capuchina
- Cebollas asadas
- Semillas tostadas
- Aderezo de mostaza y miel

$1.300.-

ENSALADA CAESAR
- Pollo Crispy
- Rúcula
- Lechuga capuchina
- Queso
- Bacon
- Aderezo Caesar

$1.300.-

ENSALADA FALAFEL
- Falafel
- Rúcula
- Lechuga capuchina
- Cebolla morada repollo en juliana
- Cilantro · Alioli
- Semillas tostadas

$1.300.-

ENSALADA QUESO AZUL
- Queso azul
- Rúcula
- Lechuga capuchina
- Cebollas asadas
- Maní tostado
- Pepinitos agridulces

$1.300.-

POSTRES

QUESO DULCE QUESO GOUDA GRATINADO CON DULCE DE ZAPALLOS EN ALMÍBAR Y MIEL $800.-

GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW

/growlerscc

/growlerscc

PALERMO · CABALLITO · RECOLETA · BELGRANO · MICROCENTRO · PALERMO HOLLYWOOD · CHACARITA

LAS MEJORES CERVEZAS ARTESANALES

PINTA	$650.-
MEDIA PINTA	$500.-
PINTA HAPPY HOUR	$500.-
PINTA PREMIUM EDICIÓN LIMITADA	$750.-

CERVEZA GLUTEN FREE (CONSULTÁ NUESTRAS VARIEDADES)

AMBER/GOLDEN	$700.-
IPA	$750.-

GROWLER (BOTELLÓN 1,9LTS)	$1.500.-
RECARGA GROWLER	$2.000.-

COCKTAILS Y BEBIDAS

LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE	$600.-
JUGO DE NARANJA EXPRIMIDO	$600.-
NARANJADA	$600.-
JUGO DE NARANJA Y MARACUYÁ	$700.-
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	$700.-
LIMONADA DE MARACUYÁ	$700.-
VASO DE GASEOSA	$350.-
RED BULL LATA (REGULAR / SUGARFREE / TROPICAL MARACUYÁ)	$700.-
FERNET BRANCA CON COCA COLA	$900.-
CAMPARI CON NARANJA	$900.-
CYNAR CON POMELO	$900.-
COPA DE VINO NAVE DANTE ROBINO BLEND DE TINTAS	$750.-
CUBA LIBRE HAVANA CLUB ORO CON COCA-COLA Y LIMA	$950.-
MALIBÚ CON COCA COLA MALIBÚ (RON DE COCO), CON COCA-COLA Y LIMA	$950.-
APEROL SPRITZ APEROL + CINZANO TO-SPRITZ + RODAJITA DE NARANJA	$950.-
GIN & TONIC BRIGHTON GIN BRIGHTON CON TÓNICA, HIELO Y LIMÓN O PEPINO	$900.-
GIN & TONIC BEEFEATER GIN BEEFEATER CON TÓNICA, HIELO Y PIEL DE LIMÓN O PEPINO	$1.200.-
BEEFEATER + TROPICAL RED BULL MARACUYÁ	$1.300.-
CAIPIS (CAIPIRINHA/CAIPIROSKA) CLÁSICA DE LIMAS	$900.-
CAIPI FRUTOS ROJOS	$1.000.-
CAIPI MARACUYÁ	$1.000.-
ABSOLUT RASPBERRY TONIC ABSOLUT RASPBERRY + TÓNICA + LIMÓN	$1.400.-
ABSOLUT CAIPI FRUTOS ROJOS / MARACUYÁ	$1.300.-
JÄGERMEISTER CON RED BULL / CAIPIJÄGER	$1.400.-
ABSOLUT + RED BULL	$1.400.-
JAMESON	$1.000.-
JAMESON LIME JAMESON + SPRITE + LIMA + HIELO	$1.050.-
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	$1.600.-
JACK DANIELS	$2.000.-
VERMÚ ROSSO CON TÓNICA / POMELO	$900.-
SHOT SERNOVA / BRIGHTON / JAMESON / HAVANA CLUB	$900.-
SHOT JAGERMEISTER / JACK DANIELS / CHIVAS	$1.200.-
BAILEYS	$1.000.-
SIDRA GLUTEN FREE MANZANA DULCE	$650.-
SIDRA GLUTEN FREE FRUTOS ROJOS	$650.-

VINITOS

- Dante Robino -

NAVE ROBINO MALBEC $2.700.-	**NAVE ROBINO BLEND DE TINTAS** $2.700.-	**NAVE ROBINO EXTRA BRUT** $3.200.-
NAVE ROBINO CABERNET SAUVIGNON $2.700.-	**NAVE ROBINO BLEND DE BLANCAS** $2.700.-	**NAVE ROBINO BRUT ROSÉ** $3.200.-

NUESTROS GINTONICS

Nuestros cocktails con Gin&Tonic en canilla

GIN TONIC CLÁSICO	· con limón o pepino		$900.-
TRONIC 2.0	· Gin&Tonic · Tintura de jengibre · Bitter Angostura	· Menta · Pepino	$1.000.-
GROW TONIC	· Gin&Tonic · Reduccion de frambuesa · Tintura de cacao	· Menta · Moras	$1.000.-
PASSION	· Gin&Tonic · Maracuyá · Tintura de pimienta rosa	· Lima deshidratada · Tomillo	$1.000.-

TINTILLO *TIRADO EN CANILLA* — VINO TINTO CON ALMÍBAR CÍTRICO, + SODA! — $900.-

VERMOUTH SODEADO *TIRADO EN CANILLA* — VERMOUTH ROSSO MACERADO + SODA! — $850.-

NEGRONI *TIRADO EN CANILLA* — NEGRONI MACERADO CON JENGIBRE Y NARANJA, HIELO Y DASH CÍTRICO. — $1.000.-

MENU GLUTEN FREE

BURGERS GLUTEN FREE

SALEN CON PAPAS FRITAS

DOBLE SMASHED QUESO AZUL

• en pan 100% Libre de Gluten + Papas fritas

• **Doble smashed Burger**
· Queso azul caramelizado
· Rúcula fresca

$1.700.-

BURGER VEGETA

• en pan 100% Libre de Gluten + Papas fritas

• **Veggie Burger de lentejas, Puerros y zanahoria**
· Rúcula fresca
· Salsa de Berenjenas ahumadas
· Queso mozzarella grillado

$1.600.-

DOBLE SMASHED CHEDDAR

• en pan 100% Libre de Gluten + Papas fritas

• **Doble smashed Burger**
· Triple cheddar
· Rúcula fresca
· Salsa Thousand Islands

$1.700.-

PARA PICAR

PAPAS FRITAS GLUTEN FREE	Porción de papas fritas doble cocción con dip de Ketchup Curry.	$1.200.-
PAPAS FRITAS GLUTEN FREE CON CHEDDAR Y VERDEO	Porción de papas fritas doble cocción con queso cheddar fundido y verdeo picado.	$1.500.-
PAPAS FRITAS GLUTEN FREE CON HUEVOS A LA PLANCHA	Porción de papas fritas doble cocción con dos huevos a la plancha.	$1.500.-
FALAFEL PARA PICAR	Falafel x6 u., Alioli, Cebolla colorada y Limón.	$950.-
PROVOLETA GRILL AGRIDULCE	Provoleta grillada, con cebollas asadas, rúcula y semillas de sésamo tostado .	$1.500.-
PROVOLETA GRILL ALIOLI	Provoleta grillada, tomate fresco con orégano, pesto de rúcula y alioli de ajos asados.	$1.500.-
PROVOLETA VEGAN GRILL	Provoleta 100% Vegan grillada con Sriracha de morrones asados, rúcula y Alioli Vegan.	$1.500.-

GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW • GRW