

GRILL LOUNGE

STEAKHOUSE

MENU

NUESTROS MENÚS

MENÚ DEL MEDIODÍA 22,90€

Entrada: Ensalada con queso de cabra caliente o ensalada de remolacha con queso feta.

Plato principal : Filete De Flanco Tierno o filete de pollo a la plancha.

Postre : Un café con un postre oriental casero.

MENÚ INFANTIL 9,95€

Pasta con salsa de tomate o Hamburguesa con patatas fritas.

TABLAS PARA COMPARTIR

TABLA DE MEZZÉS PARA COMPARTIR 17,00€

Hummus, feta batida, puré de remolacha, tzatziki, falafels, dolmas, calamares, pan.

KING DE PARRILLADAS (PARA 2 PERSONAS) 45,00€

Brochetas de pollo, chuletas de cordero, Chicken Wings, keftas, arroz aromático y salsa Grill Lounge.

ENSALADAS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CALIENTE 13,00€

Ensalada mixta, tomate, pan tostado, queso de cabra caliente, nueces, granada y miel.

ENSALADA DEL CHEF 14,00€

Ensalada mixta, remolacha, queso feta, cebolla morada, nueces y granada.

ENSALADA CÉSAR 15,00€

Ensalada romana, filete de pollo en rodajas, croutons de pan con ajo, virutas de parmesano. Salsa César.

ENSALADA DE CAMARONES 16,00€

Ensalada mixta, camarones salteados con perejil, tomates, granada y pepinos.



APERITIVOS Y TAPAS

HUMMUS 6,90€

Servido con pan.

FETA BATIDA CON ZA'ATAR Y ACEITE DE OLIVA 7,90€

Servida con pan.

PURÉ DE REMOLACHA ROJA CON SEMILLAS DE GIRASOL 6,90€

Servido con pan.

TZATZIKI GRIEGO 6,90€

Servido con pan.

HALLOUMI A LA PARRILLA 8,90€

Servido con tomates cherry, aceite de oliva y za'atar.

BURRATA 9,50€

Servida con tomates y salsa pesto.

DOLMAS - HOJAS DE PARRA RELLENAS DE ARROZ 6,90€

Servidas con una deliciosa salsa tzatziki.

FALAFELS 6,50€

Servidos con hummus.

QUESO DE CABRA EMPANADO CON PANKO 8,00€

Realzado con un toque de miel y servido con puré de remolacha.

CALAMARES A LA ROMANA 7,00€

Servidos con salsa alioli de eneldo.

GAMBAS SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL 8,00€

Acompañadas de croutons.

CHAMPIÑONES AL AJILLO 6,90€

A la parrilla y servidos en una salsa cremosa, con pan.

CHICKEN WINGS A LA PARRILLA 7,50€

Servidas con salsa barbacoa.

CARPACCIO DE TERNERA 8,00€

Servido con alcaparras y virutas de parmesano.

SAMOSAS DE TERNERA 8,00€

Servidos con nuestra salsa casera.



PARRILLADAS

ACOMPaña TU BISTEC CON UNA SALSA A ELECCIÓN 3,00€

Salsa de pimienta, salsa de hongos, Salsa de Roquefort, salsa Grill Lounge.

ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA 20,00€

Nuestro filete insignia, servido con tomates cherry, una ensalada compuesta y papas fritas. Cocción recomendada: al punto.

FILETE DE TERNERA A LA PARRILLA 25,00€

El filete más tierno, servido con tomates cherry, una ensalada compuesta y papas fritas. Cocción recomendada: al punto.

RUMSTECK 18,00€

Filete tierno servido con tomates cherry, una ensalada compuesta y papas fritas. Cocción recomendada: al punto.

BAVETTE DE TERNERA 17,00€

A la parrilla para un máximo de sabores, y servida con tomates cherry, una ensalada compuesta y papas fritas. Cocción recomendada: al punto.

CHULETÓN DE BUEY 500G 35,00€

Servido con tomates cherry, una ensalada compuesta y papas fritas. Cocción recomendada: al punto.

MUSLO DE CORDERO 22,00€

Asado lentamente, y servido con puré de papas cremoso, junto con su reducción de jugo de cordero y miel.

CHULETAS DE CORDERO GRILL LOUNGE 20,00€

Cuatro succulentas chuletas de cordero servidas con tomates cherry, arroz aromático y nuestra salsa Grill Lounge. Cocción recomendada: rosada.

MIX GRILL 23,00€

Una brocheta de pollo, una chuleta de cordero, dos alitas de pollo y keftas, servidas con arroz aromático y nuestra salsa Grill Lounge.



MAGRET DE PATO 23,00€

Filete de pato a la plancha, servido con tomates cherry, papas salteadas y un delicioso chutney de higos. Cocción recomendada: rosada.

BROCHETAS DE POLLO A LA PARRILLA 16,00€

Dos brochetas de pollo servidas con tomates cherry, arroz aromático y nuestra salsa Grill Lounge.

FILETE DE POLLO A LA PARRILLA 18,00€

Servido con tomates cherry, papas salteadas y salsa de champiñones.

PESCADO SEGÚN DISPONIBILIDAD 18,00€

Acompañado de verduras verdes y salsa cremosa de limón.



HAMBURGUESAS

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS SE SIRVEN CON UNA ENSALADA.

ROYAL BURGER 13,00€

Carne fresca, queso Roquefort, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, salsa blanca.

HONEY BURGER 14,00€

Carne fresca, queso de cabra, miel, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, salsa blanca.

JUICY BURGER 17,00€

2 carnes frescas, cheddar, camembert, tomate, cebolla caramelizada, lechuga, salsa blanca.

POLLO CAJÚN 12,00€

Filete de pollo a la parrilla marinado en especias cajún, cheddar, tomate, cebolla morada, lechuga, salsa blanca.

PASTAS

PENNES A LA PUTTANESCA 12,00€

Pennes cocinadas en una sabrosa salsa de tomate, alcaparras, aceitunas negras, ajo, anchoas y perejil.

PENNES CON POLLO EN SALSA DE CREMA 14,00€

Penne con pollo, cocinados en una salsa cremosa de champiñones.

LINGUINE CON BURRATA Y PESTO 15,00€

Linguine al pesto, servidos con una bola de burrata y virutas de parmesano.

LINGUINE FRUIT DE MER 16,00€

Linguini con mariscos, cocinados con perejil y tomates frescos.



ACOMPÑAMIENTOS ADICIONALES

PAPAS FRITAS 3,00€

VEGETALES VERDES SALTEADOS 3,50€

ARROZ AROMÁTICO 4,00€

PAPAS SALTEADAS CON HIERBAS PROVENZALES 4,00€

PURÉ DE PAPAS 5,00€

POSTRES

BIZCOCHO DE CHOCOLATE FUNDENTE 7,00€

**BAKLAVA CASERO SERVIDO CON HELADO
TURCO MARAS 8,00€**

**CHEESECAKE, CON ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN :
FRESA, SPECULOOS, O CHOCOLATE 7,00€**

TIRAMISÚ TRADICIONAL DE CAFÉ 7,90€

**PROFITEROLES CON HELADO DE VAINILLA Y
CHOCOLATE CALIENTE 7,00€**

**HELADO (COPA DE 3 BOLAS A ELECCIÓN) :
DESCUBRE NUESTRA SELECCIÓN 7,00€**

CAFÉ GOURMAND* 10,00€

THÉ GOURMAND* 12,00€

* Servido con una selección de 3 pasteles orientales caseros, según la sugerencia del chef.



Prix TTC, service inclus.

VINOS

VINO TINTO

AOP CORBIÈRES OLLIEUX ROMANIS ALICE BIO 19,50€
AOP CORBIÈRES CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES 18,00€
AOP MINERVOIS CAILHOL GAUTRAN CANTUS VITIS BIO 19,00€
AOP CORBIÈRES LES CELLIERES D'ORFÉE CUVÉE SEXTANT 32,00€
AOP LA CLAPE CHÂTEAU D'ANGLES CONVERSION BIO 22,00€

VINO ROSADO

AOP CORBIÈRES CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES 18,00€
AOP MINERVOIS CAILHOL GAUTRAN ROSEUM BIO 19,00€

VINO BLANCO

AOP CORBIÈRES CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES 18,00€
AOP MINERVOIS CAILHOL GAUTRAN ESPERANDIEU BIO 19,00€
AOP LA CLAPE CHÂTEAU D'ANGLES CONVERSION BIO 22,00€
VDF OLLIEUX ROMANIS CAPUCINE PREMIER RENDEZ VOUS 17,00€

VINO EN JARRA

ROUGE/ROSE/BLANC	12CL	25CL	50CL
CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES IGP D'OC	4,00€	6,50€	9,50€

CHAMPAGNE

	37,5CL	50CL
CHAMPAGNE PASCAL WALCZAK CUVÉE PRESTIGE BRUT	25,00€	50,00€

BIÈRES

LA GORGE FRAÎCHE - ARTISANALE 33CL

RUBIA 6,00€
CLARA 6,00€
MORENA 7,00€

CERVEZA DE GRIFO	25CL	50CL
HEINEKEN	3,50€	7,00€
AFFLIGEM	4,00€	7,50€

CÓCTELES

PIÑA COLADA 8,00€
MOJITO 8,00€
SEX ON THE BEACH 8,00€

APEROL SPRITZ 8,00€
PORNSTAR MARTINI 8,00€

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

WHISKY 4CL 6,00€
GIN 4CL 6,00€
VODKA 4CL 5,00€
MARTINI 4CL 3,00€

TEQUILA 4CL 3,00€
PASTIS 4CL 3,00€
KIR 12CL 6,00€

AGREGUE SU MEZCLA PREFERIDA +3,00€

SIN ALCOHOL

REFRESCOS - 3,50€

COCA-COLA 33CL
COCA ZERO 33CL
COCA CHERRY 33CL
FANTA ORANGE 33CL
ORANGINA 25CL
7UP 33CL
7UP MOJITO 33CL
SCHWEPPES AGRUMES 25CL
LIPTON ICE TEA 33CL
OASIS TROPICAL 33CL

ZUMOS - 33CL

LIMONADA CASERA 5,00€
ZUMO DE NARANJA 3,50€
ZUMO DE PIÑA 3,50€
ZUMO DE MANZANA 3,50€

AGUA SIN GAS

EVIAN 50CL 3,00€

AGUA CON GAS

PERRIER 33CL 3,00€
SAN PELLEGRINO 50CL 3,50€