

grilia
pasta vino café

menú

menú



TEHUACÁN SINCE 2013

Nuestros alimentos son preparados con amor y al momento. Gracias por su paciencia. ¡Buen provecho!

Entradas

Edamames asados \$85

Delicioso y nutritivo snack hecho con vainas de soya asada, preparadas con salsas y limón.

Sopa del día \$60

Pregunta al mesero por la sopa del día.

Pan de ajo \$70

Baguette untado con mantequilla y gratinado en nuestro horno de leña.



Edamames asados

Tapas - 4pz a elegir \$130

1. Crema de queso de cabra, salami y mermelada de chile pasilla.
2. Crema de alcachofa, jamón serrano y aceituna verde.
3. Crema de Philadelphia y chistorra.
4. Crema de queso de cabra, higo y jamón serrano.



Tapas

Papas al horno

Exquisitas papas gratinadas con ese toque único que le brinda nuestro horno de leña.



Papa Loca

Poblana \$85

Elote, pollo, rajas, crema y queso mozzarella.

Mexicana \$85

Chorizo, jalapeños, frijoles, crema y queso mozzarella.

Papa Loca \$110

Arrachera, chistorra, crema y queso mozzarella.

Clásica \$85

Tocino, crema y queso mozzarella.



Papa Poblana

Ensaladas

Grilia \$110

Espinaca, arándanos deshidratados, mezcla de nueces, durazno, queso de cabra cubierto de nueces con vinagrata de la casa.

Mariana \$110

Lechuga, arándanos deshidratados, mezcla de nueces, manzana, queso azul con aderezo italiano.

Talu \$110

Espinaca, corazón de alcachofa, tocino, ajonjolí y aderezo de ajonjolí.

César con Pollo \$140

Lechuga, crutones, pollo, parmesano rallado y aderezo césar.

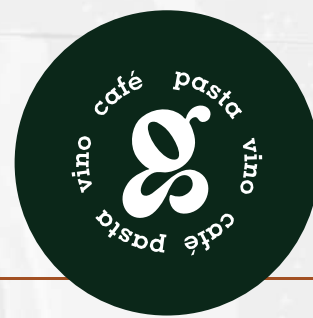
15 de marzo \$120

Lechuga, jamón serrano, fresa, queso gorgonzola, nuez garapiñada y vinagreta balsámica agridulce.

★ Extra de pollo (90grs) \$70

Agrega pollo a tu ensalada.

menú



TEHUACÁN SINCE 2013

Nuestros alimentos son preparados con amor y al momento. Gracias por su paciencia. ¡Buen provecho!

Pastas al grill

Nuestras pastas y sus ingredientes, son asados hasta alcanzar un doradito perfecto que le da un sabor inigualable, ¡No te quedes sin probarlas!

Italiana **\$185**

Fusilli, zanahoria, papa, calabacita, champiñón, pollo, camarón y mezcla de salsa de quesos e italiana.

Oriental **\$220**

Mezcla de fettuccini regular con artesanal de espinaca, calabacita, brócoli, cebolla, piña, champiñón, salmón y salsa de la casa (agridulce).

Chipo **\$160**

Fusilli, brócoli, cebolla, champiñón, pollo y salsa de crema-chipotle.

Vital **\$160**

Fusilli, pimienta, elote, chile, cacahuete, cebolla, carne de res, mezcla de salsas: cacahuete agridulce y crema - chipotle.

Dragón **\$160**

Fettuccini, cebollín, calabacita, zanahoria, pimienta, champiñón, res, nuestra salsa dragón con un toque de salsa macha.



Pasta Vital

Focaccias

Sándwich con pan italiano hecho en casa

Toscana **\$145**

Crema de queso de cabra, crema de hongos con tocino, berenjena asada, salami y queso Monterrey Jack.

San Pedro **\$145**

Crema de queso de cabra, cebolla caramelizada, mermelada de chile pasilla, calabacita asada, jamón ahumado y queso Monterrey Jack.

Serranita **\$170**

Crema de alcachofa y espinaca, champiñón asado, jamón serrano y queso Monterrey Jack.

Mediterránea **\$170**

Pesto, crema de queso de cabra, pechuga de pollo asada, jitomate, aceituna verde y queso Monterrey Jack.



Mediterránea

Lasagna

Gratinada en horno de leña y bañada con nuestra tradicional salsa italiana.

\$150



menú



TEHUACÁN SINCE 2013

Nuestros alimentos son preparados con amor y al momento. Gracias por su paciencia. ¡Buen provecho!

Pizzas

Deliciosas pizzas en horno de leña. Todas tienen una base de salsa italiana y queso mozzarella.



Diabla



Noche Buena

4 estaciones \$260

Jamón serrano, corazón de alcachofa, champiñón y aceituna negra.

Coralina \$240

Tocino, Philadelphia, pimienta y piña.

Diabla \$260

Camarón, queso Philadelphia, chipotle y ajo.

Noche Buena \$260

Nuez garapiñada, queso gorgonzola, jamón serrano y manzana.

Pastor \$240

Carne al pastor y piña.

Mexicana \$200

Chorizo, pimienta, cebolla, jalapeño y frijoles.

Quesilia \$240

Queso de cabra, gorgonzola, quesillo y parmesano.

Carnívora \$275

Arrachera, chorizo, pollo, frijoles y aguacate.

Lyanna \$240

Salami, champiñón, queso parmesano y ajo.

Hawaiiana \$220

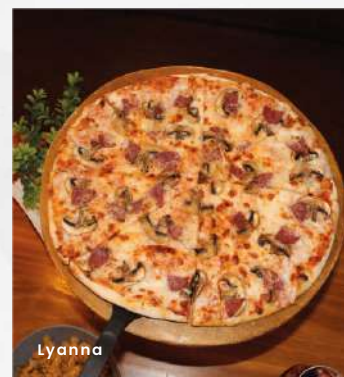
Pepperoni \$220

Vegetariana \$190

Calabacita, champiñón, pimienta y cebolla.

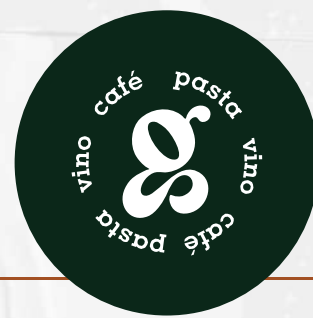
Rústica \$260

Higo y queso de cabra.



Lyanna

menú



Nuestros alimentos son preparados con amor y al momento. Gracias por su paciencia. ¡Buen provecho!

TEHUACÁN SINCE 2013

Café o té

Té	\$30
Americano	\$35
Espresso	\$35
Espresso cortado	\$40
Espresso doble	\$60
Espresso doble cortado	\$65
Chocolate caliente	\$45
Chai	\$60
Capuccino	\$45
Capuccino cajeta	\$60
Capuccino rompopé	\$70
Capuccino Baileys	\$110



Cappuccino

Menú niños

Menú únicamente para menores de 12 años.

Bowl Niño

\$70

Fussilli, pollo, salchicha, papa, elote, brócoli y salsa a elegir: Italiana, 3 quesos o agridulce oriental.

Pizza individual

\$85

Hawaiiana o pepperoni

Nuggets

\$85

Postres

Pizza de nutella

Grande
Individual

\$140
\$70

Con fresas y malvaviscos asados.



Pizza de Nutella

Helado con piña al tequila

\$105

Helado de vainilla con piña flameada al tequila.

Brownie con helado

\$85

Tiramisú

\$75

Carlota

\$50

Banoffee de dulce de leche

\$85

Delicioso pay de dulce de leche con crema montada y plátano.

Budín de chocolate semi-amargo

\$90

Servido calentito con helado de vainilla.



Brownie

BEBIDAS

bebidas



TEHUACÁN SINCE 2013

Nuestros alimentos son preparados con amor y al momento. Gracias por su paciencia. ¡Buen provecho!

Bebidas

Agua embotellada	\$25	Agua del día	vaso \$40 jarra \$150
Agua mineral	\$30	Limonada	vaso \$35 jarra \$150
Refresco	\$35	Naranjada	vaso \$35 jarra \$150
Rusa	\$35	Piñada	\$70
Clamato natural	\$65	Grilia Soda	\$70
		Ginger ale, jarabe de frambuesa, limón y agua mineral.	

Cervezas

Indio	\$45	Bohemia Vienna	\$50
XX Lager	\$45	Heineken	\$50
XX Ambar	\$45	Heineken 0.0	\$50
Tecate	\$45	Chelado / Michelado	\$15
Tecate light	\$45	Clamato para cerveza	\$30
Bohemia Pilsner	\$50		

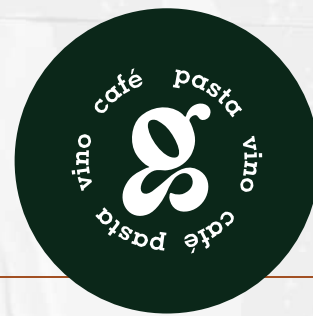
☀ Pregunta por nuestras cervezas artesanales disponibles

Digestivos

Licor 43	\$120
Frangelico	\$120
Baileys	\$110
Anís chinchón dulce	\$70
Anís chinchón seco	\$70
Sambuca Vaccari Nero	\$95
Kahlúa	\$70
Amareto Disaronno	\$140



bebidas



Nuestros alimentos son preparados con amor y al momento. Gracias por su paciencia. ¡Buen provecho!

TEHUACÁN SINCE 2013

Vinos

Tintos

Gran Hacienda Santa Rita
Chile. Merlot
copa **\$80** botella **\$340**

Finca las Moras Reserva
Argentina. Malbec
copa **\$120** botella **\$510**

Gran Tarapacá
Chile. Cabernet Sauvignon
copa **\$135** botella **\$620**

Marqués de Cáceres **\$700**
España.
Tempranillo. Garnacha, Graciano.

Casa Madero 3V **\$940**
México. Cabernet Sauvignon,
Merlot, Tempranillo.

Lambrusco **\$380**
Italia. Tinto espumoso.



Blancos

Finca las Moras Sauvignon Blanc copa **\$100**
botella **\$420**

Finca las Moras Rosado dulce copa **\$90**
botella **\$400**

Casillero del Diablo Chardonnay copa **\$150**
botella **\$620**

Pata Negra Brut **\$510**
España. Alto Penedés

Riccadonna **\$750**

Licores

Bacardi Blanco
copa **\$90** botella **\$900**

Bacardi Añejo
copa **\$90** botella **\$900**

Captain Morgan Original
copa **\$90** botella **\$900**

Matusalem Clásico
copa **\$90** botella **\$900**

Appleton Estate
copa **\$120** botella **\$1,200**

Zacapa Ámbar
copa **\$180** botella **\$2,400**

Magno
copa **\$120** botella **\$1,200**

Torres
copa **\$125** botella **\$1,200**

José Cuervo Especial
copa **\$90** botella **\$800**

José Cuervo Plata
copa **\$110** botella **\$1,050**

Don Julio Reposado
copa **\$180** botella **\$2,300**

Don Julio 70
copa **\$220** botella **\$2,700**

Mezcal 400 Conejos
copa **\$130** botella **\$1,600**

Mezcal Unión
copa **\$130** botella **\$1,600**

Etiqueta Roja
copa **\$130** botella **\$1,400**

Etiqueta Negra
copa **\$200** botella **\$2,700**

Chivas Regal 12 años
copa **\$180** botella **\$2,400**

Buchanan's Deluxe
copa **\$200** botella **\$2,700**

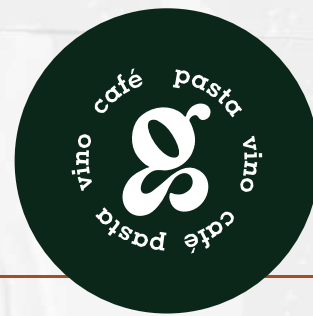
Smirnoff
copa **\$90** botella **\$800**

Absolut
copa **\$110** botella **\$850**



Todas nuestras botellas incluyen 4 mezcladores

coctelería



Nuestros alimentos son preparados con amor y al momento. Gracias por su paciencia. ¡Buen provecho!

TEHUACÁN SINCE 2013

Clásica

Berrylicious
Gin & Tonic **\$145**

Piña Colada **\$115**

Margarita **\$115**

Citrus Gin &
Tonic **\$130**

Tinto de
Verano vaso **\$70**
jarra **\$240**

Aperol Spritz **\$150**

Clericot vaso **\$95**
jarra **\$295**

Carajillo **\$140**

Clericot copa **\$115**
con Vodka jarra **\$360**

Mojito **\$115**



Carajillo

Coctelería Grilia



Mezcalina **\$120**
de Jamaica
Mezcal con jamaica y un
toque picosito.

Mezcalina Bowie **\$120**
Mezcal con jugo de piña y
granadina.

Grilia Mule **\$120**
Vodka, ginger ale y jugo de
arándano.

Matcha Highball **\$120**
Whisky, miel de abeja, limón y
matcha.

Mango Mojito **\$120**
Bacardí Mango Chile,
concentrado de mango,
limón, azúcar y hierbabuena.

Mango Summer **\$120**
Bacardí Mango Chile, mango,
limón y hielo triturado
(frappé).

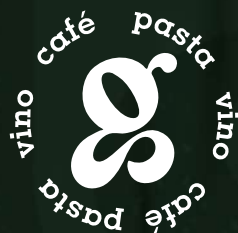
Gin Oriental **\$120**
Prosecco, ginebra, sake y
jarabe de rosas.

Pide nuestros
menús para
personalizar
tu bowl y tu
pizza

VIVA
la Vida



¡Gracias por su visita!



TEHUACÁN SINCE 2013

¡arma tu bowl!



Nuestros alimentos son preparados con amor y al momento.
Gracias por su paciencia. ¡Buen provecho!



Bowl blanco \$130
Ingredientes blancos



Bowl rojo \$160
Ingredientes blancos
+ Ingredientes rojos

Pastas

- ☐ Fusilli
☐ Fettuccini

- ☐ Fettuccini artesanal
de espinaca +\$30

Ingredientes Blancos

- | | |
|---|-------------------------------------|
| ☐ Aceituna Negra | ☐ Papa |
| ☐ Pimiento | ☐ Champiñón |
| ☐ Elote | ☐ Cebolla |
| ☐ Brócoli | ☐ Ajo |
| ☐ Chile | ☐ Zanahoria |
| ☐ Cacahuete | ☐ Calabacita |
| | ☐ Piña |

Ingredientes Rojos

- | | |
|------------------------------------|--|
| ☐ Res | ☐ Arrachera +\$30 |
| ☐ Queso | ☐ Camarón +\$35 |
| ☐ Panela | |
| ☐ Salchicha | ☐ Salmón +\$45 |
| ☐ Surimi | ☐ Pulpito +\$40 |
| ☐ Tocino | |
| ☐ Pollo | |

Salsas

- | | |
|---|-----------------------------------|
| ☐ Cacahuete agri dulce | ☐ Italiana |
| ☐ Crema - Chipotle | ☐ 3 Quesos |
| ☐ Soya | ☐ Teriyaki |
| ☐ Soya - Limón | ☐ Macha |
| ☐ Mezcla de la casa | ☐ Drogón |

¡arma tu pizza!



Nuestros alimentos son preparados con amor y al momento.
Gracias por su paciencia. ¡Buen provecho!



Pizza blanca \$190
5 Ingredientes blancos (Ingrediente blanco extra +\$10)



Pizza Roja \$240
5 Ingredientes blancos y rojos (5 ingredientes en total, ingrediente extra blanco o rojo +\$10)

Ingredientes Blancos

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| ☐ Pimiento | ☐ Champiñón |
| ☐ Jalapeño | ☐ Cebolla |
| ☐ Jitomate | ☐ Ajo |
| ☐ Espinaca | ☐ Calabacita |
| ☐ Chipotle | ☐ Jamón |

Ingredientes Rojos

- | | |
|---------------------------------------|---|
| ☐ Philadelphia | ☐ Salchicha |
| ☐ Parmesano | ☐ Chorizo |
| ☐ Piña | ☐ Tocino |
| ☐ Aceituna N. | ☐ Pepperoni |
| ☐ Chistorra | ☐ Corazón de Alcachofa |

Ingredientes adicionales

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Pesto +\$15 | ☐ Aceituna verde +\$15 | ☐ Camarón +\$35 |
| ☐ Jamón Serrano +\$35 | ☐ Mozzarella extra +\$20 | ☐ Queso |
| ☐ Queso de Cabra +\$20 | ☐ Salami +\$25 | ☐ Gorgonzola +\$20 |