



EL GRIFO WINE BAR

DEGUSTATION

12,00 €	12,00 €	12,00 €
POPULAR	MALVASÍA	3 COLORES
LÍAS - <i>Malvasía Volcánica</i>	ANCESTRAL ECO - <i>Malvasía Volcánica</i>	ROSADO DE LÁGRIMA - <i>Listán Negro</i>
ARIANA - <i>Listán Negro / Syrah</i>	FINCA RAMÓN - <i>Malvasía Volcánica</i>	VIJARIEGO SOBRE LÍAS - <i>Vijariego</i>
SEMIDULCE - <i>Malvasía Volcánica</i>	LÍAS - <i>Malvasía Volcánica</i>	RESERVA DE FAMILIA - <i>Syrah</i>

BY THE GLASS

WHITE GRAPES

LÍAS 6,00 €
Malvasía Volcánica

LÍAS 2018 | 250 ANIVERSARIO 8,00 €
Malvasía Volcánica

SEMIDULCE 6,00 €
Malvasía Volcánica

VIJARIEGO SOBRE LÍAS 6,00 €
Vijariego Blanco

ORANGE WINE 6,00 €
Moscatel de Alejandría

RED GRAPES

ARIANA 6,00 €
Listán Negro / Syrah

RESERVA DE FAMILIA 8,00 €
Syrah

ROSADO DE LÁGRIMA 6,00 €
Listán Negro

HARVEST EXPERIENCE

FINCA RAMÓN ECOLÓGICO 6,00 €
Malvasía Volcánica

MALVASÍA DE FUEGO 6,00 €
Malvasía Volcánica

COFERMENTACIÓN 6,00 €
Malvasía Volcánica, Vijariego Blanco

CRIANZA EN FUDRE 6,00 €
Listán Blanco

ALOQUE 6,00 €
Malvasía Volcánica, Listán Blanco, Vijariego Blanco, Vijariego Negro, Listán Negro

SPARKLING

ANCESTRAL ECOLÓGICO 6,00 €
Malvasía Volcánica

BRUT NATURE 6,00 €
Malvasía Volcánica

TO ACCOMPANY

ACORN FED IBERICO HAM 22,50 €
100g of hand cut Iberico Ham
(1,6,11,12)
☞ recommended pairing: BRUT NATURE

ALMOGROTE GOMERO 9,50 €
Traditional soft cheese paste, artisanal sourdough bread
(1,6,7,11,12)
☞ recommended pairing: LÍAS 2018 | 250 ANIVERSARIO

"TRUCHAS" BONBONS WITH BATATA DE JABLE 7,00 €
Chocolate filled with the traditional sweet from Lanzarote made of sweet potato from Jable
(1,3,6,7)
☞ recommended pairing: MOSCATEL DE ANA

CHEESE BOARD 16,50 €
Selection of 5 cheeses from our islands and local guava jam
(1,7,8)

☞ recommended pairing: RESERVA DE FAMILIA

CHORIZO DE TERROR TOAST 8,50 €
Soft chorizo paste and El Grifo's bee honey
(1,11,12)

☞ recommended pairing: ARIANA

QUESADILLA DE EL HIERRO 6,00 €
Traditional cheesecake from El Hierro
(1,3,7)

☞ recommended pairing: GEORGE GLAS



EL GRIFO
WINE BAR

DEGUSTACIONES

12,00 €	12,00 €	12,00 €
POPULAR	MALVASÍA	3 COLORES
LÍAS - <i>Malvasía Volcánica</i>	ANCESTRAL ECO - <i>Malvasía Volcánica</i>	ROSADO DE LÁGRIMA - <i>Listán Negro</i>
ARIANA - <i>Listán Negro / Syrah</i>	FINCA RAMÓN - <i>Malvasía Volcánica</i>	VIJARIEGO SOBRE LÍAS - <i>Vijariego</i>
SEMIDULCE - <i>Malvasía Volcánica</i>	LÍAS - <i>Malvasía Volcánica</i>	RESERVA DE FAMILIA - <i>Syrah</i>

POR COPAS

UVAS BLANCAS

LÍAS <i>Malvasía Volcánica</i>	6,00 €
LÍAS 2018 250 ANIVERSARIO <i>Malvasía Volcánica</i>	8,00 €
SEMIDULCE <i>Malvasía Volcánica</i>	6,00 €
VIJARIEGO SOBRE LÍAS <i>Vijariego Blanco</i>	6,00 €
ORANGE WINE <i>Moscatel de Alejandría</i>	6,00 €

UVAS TINTAS

ARIANA <i>Listán Negro / Syrah</i>	6,00 €
RESERVA DE FAMILIA <i>Syrah</i>	8,00 €
ROSADO DE LÁGRIMA <i>Listán Negro</i>	6,00 €

EXPERIENCIA DE VENDIMIA

FINCA RAMÓN ECOLÓGICO <i>Malvasía Volcánica</i>	6,00 €
MALVASÍA DE FUEGO <i>Malvasía Volcánica</i>	6,00 €
COFERMENTACIÓN <i>Malvasía Volcánica, Vijariego Blanco</i>	6,00 €
CRIANZA EN FUDRE <i>Listán Blanco</i>	6,00 €
ALOQUE <i>Malvasía Volcánica, Listán Blanco, Vijariego Blanco, Vijariego Negro, Listán Negro</i>	6,00 €

ESPUMOSOS

ANCESTRAL ECOLÓGICO <i>Malvasía Volcánica</i>	6,00 €
BRUT NATURE <i>Malvasía Volcánica</i>	6,00 €

PARA ACOMPAÑAR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

<i>100g de jamón ibérico de bellota cortado a mano</i>	22,50 € (1,6,11,12)
--	------------------------

☞ *maridaje recomendado: BRUT NATURE*

ALMOGROTE GOMERO

<i>Pasta de queso tradicional, pan de masa madre artesanal</i>	9,50 € (1,6,7,11,12)
--	-------------------------

☞ *maridaje recomendado: LÍAS 2018 | 250 ANIVERSARIO*

BOMBONES DE "TRUCHAS" DE BATATA DE JABLE

<i>Relleno del dulce tradicional de Lanzarote elaborado con batata de Jable</i>	7,00 € (1,3,6,7)
---	---------------------

☞ *maridaje recomendado: MOSCATEL DE ANA*

TABLA DE QUESOS

<i>Selección de 5 quesos canarios y confitura de guayaba</i>	16,50 € (1,7,8)
--	--------------------

☞ *maridaje recomendado: RESERVA DE FAMILIA*

TOSTADA DE CHORIZO DE TEROR

<i>Chorizo de pasta blanda acompañado de miel de El Grifo</i>	8,50 € (1,11,12)
---	---------------------

☞ *maridaje recomendado: ARIANA*

QUESADILLA DE EL HIERRO

<i>Dulce tradicional de El Hierro elaborado con queso herreño</i>	6,00 € (1,3,7)
---	-------------------

☞ *maridaje recomendado: GEORGE GLAS*