EL GRIFO
RESTAURANTE

MENÚ DE
Fin de Año

Ostra en escabeche con piel de cítrico
Mariscos - sulfito - gluten

Carpaccio de picaña con crema de queso curado, setas encurtidas, tomate asado y piñones.
Sulfito - lácteo - frutos secos

Vieira asada, coliflor tostada y beurre monté.
Marisco - lácteo

Cherne negro asado con salsa verde y su piel crujiente.
Pescado - sulfito

Cochinillo confitado, puré de manzana asada y jugo reducido.
Lácteo

Cremoso de caramelo salado, plátano macerado en ron miel y chocolate.

Selección de bombones
Lácteo

Maridado con:

Vino blanco espumoso EL GRIFO Malvasía Volcánica Brut Nature Reserva

Vino blanco EL GRIFO Colección

Vino tinto EL GRIFO Ariana

Vino tinto dulce EL GRIFO Listan negro George Glass

110€ persona con maridaje

Reservas al:
+34 616 951 689

Horario de cena: 18:30h a 20:30h

Restaurante El GRIFO, Mozaga
C/Malva, 8 -Mozaga - San Bartolomé

EL GRIFO
RESTAURANTE

MENU

New Year´s Eve

Marinated Oyster in escabeche with citrus peel
Seafood - Sulphites - Gluten

Picanha Carpaccio with aged cheese cream, pickled mushrooms, roasted tomato and pine nuts.
Sulphites - Dairy - Tree nuts

Roasted scallop, toasted cauliflower & beurre monté.
Shellfish - Dairy

Roasted black wreckfish with salsa verde & crispy skin.
Fish - Sulphites

Confit suckling pig, roasted apple purée & reduce jus.
Dairy

Salted caramel cream, banana macerated in honey rum & chocolate.

Selection of chocolates
Dairy

Paired with:

EL GRIFO Malvasía Volcánica Brut Nature Reserva sparkling white wine

EL GRIFO Colección white wine

EL GRIFO Ariana red wine

EL GRIFO Listan Negro George Glass sweet red wine

110€ person with wine pairing

Reservations at:

+34 616 951 689

Dinner time: 6:30pm to 8:30pm

Restaurante El GRIFO, Mozaga
C/Malva, 8 -Mozaga - San Bartolomé