

BEBIDAS

Refrescos

Coca cola	2€
Coca cola 0.0	2.5€
Fanta naranja	2€
Fanta limón	2€
Tónica	2€

Cervezas

Nao Marinera	3.5€
Black Patrón	3.5€
Dorada Especial	2.5€
Dorada 0.0	3€
Tropical	2€
Tropical limón	2.5€

BEBIDAS

Varios

Zumo natural de naranja	3.5€
Agua 1l.	3€
Agua 1/2 l.	2€
Agua con gas	3.5€

VINOS SELECCIÓN

El Grifo

Blancos:

Malvasía seco colección 75cl.	27€
Malvasía seco colección 50cl.	22€
Lías Malvasía volcánica 75 cl.	32€

Espumosos:

Malvasía brut 75cl.	40€
---------------------	-----

Tintos:

Ariana 2023 - 75cl.	32€
Listán negro grano a grano 75cl.	40€
Experiencia vendimia 2023 - finca Ramón 75cl.	30€

Semidulces:

Semidulce colección 75cl.	27€
---------------------------	-----














VINOS SELECCIÓN

El Grifo










	Copa
Blancos:	
Malvasía seco colección	5.5€
Lías Malvasía volcánica	6.5€
Tintos:	
Ariana 2023	6.5€
Listán negro grano a grano	8.5€
Experiencia vendimia 2023 - finca Ramón	6€
Semidulces:	
Semidulce colección	5.5€

CENAS

Entrantes

Ensalada Caserio de Mozaga		15€
Papas arrugadas de los valles con mojo palmero		10€
Ceviche de corvina de las costas de Lanzarote		20€
con leche de tigre	 	
Degustación de quesos de Lanzarote	 	10€
Croquetas de jamón ibérico (6 unds)	  	13€
Croquetas de pescado (6 unds)	   	13€

El Vitoral del mar



Bacalao suprema volcánica sobre vichyssoise de calabaza de Lanzarote asada	   	22€
Merluza en 2 cocciones con ensaladilla de gamba de La Santa	  	24€
Tataki de atún sobre salmorejo de tomates de la isla y nube de queso de cabra	 	23€

Pan 1.5€/und

Caserio de Mozaga by El Grifo

Carnes

CENAS

Solomillo de novillo en vino tinto El Grifo con matices de La Geria y verduras de temporada	27€
 <small>Dioxido de azufre y sulfitos</small>	
Pluma ibérica de cerdo con confitura de pimientos asados y papas paja	25€
 <small>Dioxido de azufre y sulfitos</small>	
Lomo alto de novillo con papas fritas y pimientos del piquillo	26€

Pan 1.5€/und

CENAS



Postres

Tarta de queso km0 Caserío de Mozaga con
confitura de uvas El Grifo   9€






Lácteos Huevos

Torrija caramelizada con helado de gofio    9€

Gluten Lácteos Huevos

Buñuelos de batata dulce de Lanzarote con miel
de palma   9€

Gluten Huevos

Príncipe Alberto      12€

Gluten Lácteos Huevos Cacahuets Frutos secos

BEVERAGES

Soft Drinks

Coca-Cola	2€
Coca-Cola 0.0	2.5€
Fanta Orange	2€
Fanta Lemon	2€
Tonic Water	2€

Beers

Nao Marinera	3.5€
Black Patrón	3.5€
Dorada Especial	2.5€
Dorada 0.0	3€
Tropical	2€
Tropical Lemon	2.5€

BEVERAGES

Other drinks _____

Fresh orange juice	3.5€
Still water 1l.	3€
Still water 1/2 l.	2€
Sparkling water	3.5€

WINE SELECTION

El Grifo

Dry white wines:

Malvasía seco colección 75cl.	27€
Malvasía seco colección 50cl.	22€
Lías Malvasía volcánica 75 cl.	32€

Sparkling white wine:

Malvasía brut 75cl.	40€
---------------------	-----

Red wines:

Ariana 2023 - 75cl.	32€
Listán negro grano a grano 75cl.	40€
Experiencia vendimia 2023 - finca Ramón 75cl.	30€

Off-Dry Wine:

Semidulce colección 75cl.	27€
---------------------------	-----

WINE SELECTION

El Grifo

Glass

Dry white wines:

Malvasía seco colección	5.5€
Lías Malvasía volcánica	6.5€

Red Wines:

Ariana 2023	6.5€
Listán negro grano a grano	8.5€
Experiencia vendimia 2023 - finca Ramón	6€

Off-Dry Wine:

Semidulce colección	5.5€
---------------------	------

DINNERS

Starters

Caserio de Mozaga Salad	 Dairy	15€			
Papas arrugadas with mojo palmero	 Sulfur Dioxide & Sulfites	10€			
Sea Bass Ceviche from Lanzarote's Coast with		20€			
Leche de Tigre	 Fish	 Sulfur Dioxide & Sulfites			
Local Lanzarote Cheese Tasting	 Gluten	 Dairy	10€		
Iberian Ham Croquettes (6 pcs.)	 Gluten	 Dairy	 Eggs	13€	
Fish Croquettes (6 pcs.)	 Gluten	 Dairy	 Eggs	 Fish	13€

The sea Coast

Volcanic Cod Supreme on Roasted Lanzarote		22€			
Pumpkin Vichyssoise	 Gluten	 Eggs	 Fish	 Crustaceans	
Hake in Two Cookings with La Santa Shrimp		24€			
Salad	 Eggs	 Fish	 Crustaceans		
Tuna Tataki on Island Tomato Salmorejo and					
Goat Cheese Foam	 Fish	 Crustaceans			23€

Bread 1.5€/each

DINNERS

Meats

Veal Tenderloin in El Grifo Red Wine with La Geria
Notes and Seasonal Vegetables



27€

Iberian Pork Pluma with Roasted Pepper Jam and
Straw Potatoes



25€

Veal Ribeye with French Fries and Piquillo Peppers













26€

Bread 1.5€/each

Caserio de Mozaga by El Grifo

DINNERS

Desserts

- Km0 Cheesecake Caserío de Mozaga with
El Grifo Grape Jam   9€
Dairy Eggs
- Caramelized Torrija with Gofio Ice Cream    9€
Gluten Dairy Eggs
- Sweet Potato Fritters from Lanzarote with Palm
Honey   9€
Gluten Eggs
- Príncipe Alberto      12€
Gluten Dairy Eggs Peanuts Nuts