



De la Huerta

1. **Ensalada Griega**
tomate, queso feta, orégano y olivas.....14€
2. **Ensalada de Pollo Escabechado**
mezclum, melocotón y pipas de calabaza.....14,50€
3. **Ensalada de Jamón Ibérico**
foie, aguacate, nueces y manzana.....17€
4. **Ensalada Grifo**
tomatitos asados, requesón, cecina, rúcula
y pesto de pistachos.....16€
5. **Ensalada Mixta** de la casa.....12,50€

*A todas las ensaladas se les puede quitar los ingredientes de origen animal y lácteo.

Pastas

6. **Pasta** con tomatitos, aceite de oliva
y aceitunas.....9,90€
7. **Pasta** al pesto y parmesano.....9,90€
8. **Pasta** con salsa puttanesca.....10,50€
9. **Pasta** al horno gratinada con setas.....10,50€



De la Mar

- 10. Chipirones plancha con alioli de hierbabuena, jengibre y lima..... 16€
- 11. Sepia plancha, tomatitos asados y ajo negro..... 18€
- 12. Zamburiñas plancha con ajada..... 16€
- 13. Pulpo con cachelos..... 20€
- 14. Pulpo brasa, cebollino, parmentier y aceite de pimentón..... 21€

Arrocería Grifo

*Precio por persona
Mínimo 2 personas

- 15. Negro de sepia, chipirones y verduritas confitadas con alioli de cebollino..... 14€
- 16. Manitas de ternera y bacalao confitado..... 15€
- 17. Con gambón salvaje..... 17€
- 18. Con conejo y aceituna negra..... 15€
- 19. Fideuá con calamar y langostino..... 14€

Bocadillos de pan de nueces y pasas

- 20. Con chipirones y ali olí de cebollino..... 5,50€
- 21. Con jamón aceite de oliva y tomate 4,80€
- 22. Con cecina de león y pimientos caramelizados..... 5€
- 23. Con queso artesano y mermelada de higos 4,50€



Cazuelas

24. **Grifo:** huevos, patatas, papada ibérica, cebolleta caramelizada y foie..... 12,50€
25. **Ibérica:** huevos, patatas, jamón ibérico, tomate asado, orégano y parmesano..... 14€
26. **De la casa:** huevos y patatas..... 8,50€
27. **Picadillo:** huevos, patatas y picadillo..... 10€
28. **Morcilla:** huevos, patatas y morcilla frita..... 10€
29. **Bacalao confitado:** huevos, patatas y bacalao..... 14€

De la Tierra

30. Cecina seleccionada gran reserva..... 16,50€
31. Torreznos de panceta oreada 10€
32. Milhojas de puerro, pimientos asados de EL Bierzo, anchoas, lascas de parmesano y pistacho..... 16€
33. Parrillada de verduritas de temporada..... 12,50€
34. Patatas fritas alioli o picante..... 8€
35. Croquetas Grifo..... 9,50€

De la Tierra



- 36. Pimientos de El Bierzo con sardinas
marinadas y olivas de Aragón..... 16,50€
- 37. Pimientos de El Bierzo con puerro y atún..... 16,50€
- 38. Mollejas de ternera plancha con escalope
de foie, higo y balsámico..... 17,50€
- 39. Mollejas guisadas a la leonesa..... 16€
- 40. Tabla de embutidos de León..... 16€
- 41. Quesos de nuestra tierra, mermelada y
frutos secos..... 18€
- 42. Revuelto de bacalao, verduritas y cebollino..... 14,50€
- 43. Revuelto de setas y cecina..... 13,50€

Nuestro Bacalao

- 44. Confitado a baja temperatura, manitas de ternera y
langostino Thai..... 19,50€
- 45. Gratinado con sepia y alioli negro..... 19,50€
- 46. Valderas (al ajo arriero) cachelos y
pimientos asados..... 19,50€
- 47. Vapor en lecho de rabo de toro deshuesado..... 19,50€
- 48. Asado con verduritas de temporada y
cremoso de puerro..... 19,50€



Carnes

49. Entrecote de rubia gallega madurado, tomate asado al orégano, patatas al ajillo y pimientos..... 19,50€
50. Cabrito asado con guarnición..... 22€
51. Cazuela de rabo de ternera con mollejas guisadas..... 22€
52. Lingote de cochinillo deshuesado en lecho de verduritas confitadas y mousse de ajo negro..... 21€
53. Chuletón de vaca a la parrilla con pimientos de El Bierzo asados..... 45€
54. Hamburguesa de 250 gr. de cadera de vaca, cebolla roja y rúcula..... 12,50€

Postres

55. Tarta Grifo, bizcocho zanahoria, cerezas, mousse de queso y chocolate..... 5,50€
56. Tarta de requesón con arándanos..... 5€
57. Hojaldre, crema bella, manzana y helado artesano.. 5,50€
58. Tarta de almendra con helado de limón..... 5€
59. Copa de helado..... 4,50€

INFORMACIÓN PARA EL CONSUMIDOR



Esta a disposición de los clientes la información de los alérgenos contenidos en los alimentos servidos en este establecimiento.



Todo está cocinado exclusivamente con aceite de oliva virgen extra de primer prensado.

El pan es de masa madre y está elaborado por nosotros.



En esta carta Vd. no encontrará productos de IV y V Gama.

Nuestra cocina elabora tradicionalmente todos los platos, utiliza únicamente aceite de oliva virgen extra y materias primas de gran calidad y, siempre que nos es posible, adquirimos productos de nuestra tierra, muchos de ellos elaborados artesanalmente por pequeñas empresas que aman lo que hacen y dedican su tiempo y esfuerzo a conseguir la excelencia.

El pan que le ofrecemos es de masa madre y está hecho en La Panadería del Grifo. Somos distribuidores de algunos productos: vinos, aceite, quesos, pan, embutidos, etc...

Si está interesado en adquirir alguno, consúltenos.

También atendemos celebraciones, grupos, comidas de empresa por encargo.