



Para empezar la experiencia

Empanada de carne cortada a cuchillo con salsa llajua	6.00
Morcilla argentina con cebolla tierna y puerro	6.00
Chorizo criollo	7.00
Provoleta de leche de vaca a la parrilla	11.00
Salmón rosado curado, remolacha, yogurt natural griego, manzana Granny Smith encurtida	16.00
Mollejas de corazón de ternera Angus	18.00
Alcachofas quemadas	18.00
Langostinos de Puerto Madryn a la leña	20.00
Carpaccio de picaña madurada +30 días	20.00
Calamar patagónico aguacate-banana y rúcula	22.00

Nuestra huerta en ensalada

Ensalada de espinaca peras, gorgonzola, panceta, nueces garrapiñadas con merkén y hongos frescos de estación y cultivo con vinagreta de mostaza de Dijon.	17.00
Ensalada de rúcula endivias, fresas quemadas, almendras tostadas, queso Manchego con reducción de vinagre balsámico y AOVE	18.00
Tomates de estación burrata de búfala, AOVE intervenido con albahaca fresca	20.00

Platos de la cocina de Ceferino

Tagliatelle de sémola con ragout de hongos y huevo a 63° gratinados con queso parmesano reggino	30.00
Milanesa de Solomillo de ternera con hueso	32.00
Sorrentinos de mozzarella , queso parmesano riggiano y ricotta con nuestro tuco y pesto de albahaca	40.00
Milanesa de Solomillo de ternera con hueso napolitana salsa de tomate, tomate cherry confitados y burrata de búfala	48.00

Los fuegos de Ceferino

Vacío entero Kg corte particular por su terneza y jugosidad, cocida a fuego lento en leña de más de 2 horas	60.00
Asado de tira de ternera del centro Kg corte insignia de los asadores argentinos, de cocción lenta a la leña de más de 3 horas	75.00
Cordero lechal. Por encargo	200.00
Cochinillo Por encargo	330.00



Carnes de Argentina

Ojo de bife Aberdeen Angus 350grs	45.00
Lomo de Novillo Aberdeen Angus 250grs	45.00

Carnes de España

Medio pollo deshuesado marinado a la brasa	30.00
Lomo Alto Retinta madurada 20 días, 500grs	58.00
Chuletón de vaca de caserío vasco Kg	92.00

Carnes de Alemania, Polonia, Portugal, Holanda

Lomo Alto madurado 40 días, Simmenthal Holandés 500grs	59.00
Chuletón madurado 30 días, Holstein Polaco Kg	85.00
Tomahawk madurado 40 días, Simmenthal Alemán Kg	90.00
Chuletón madurado 30 días, Turina Portuguesa Kg	95.00

Carnes de USA

Entraña Black Angus 300grs	43.00
Bife de Chorizo Black Angus 350grs	50.00

Vegetales a la brasa y horno de barro

Boniato al rescoldo	6.00
Pimiento rojo asado en horno de barro con huevo frito	7.00
Puerro y cebolla tierna	7.00
Cogollos y endivias a la parrilla	8.00
Berenjena prensada quemada a fuego directo	8.00
Tomate rosa a la brasa	9.00
Melena de León (seta)	18.00

Más acompañamientos

Puré de patata ahumado	6.50
Patatas fritas Ceferino	6.50
Mandioca frita y cebolla tierna	7.50
Ensalada mixta argentina lechuga, tomate y cebolla con vinagreta de mostaza de Dijon	8.00
Patatas soufflé	16.00