



Para empezar

| | |
|---|-----|
| Empanada de carne cortada a cuchillo con salsa llajua. | 7€ |
| Empanada humita con salsa llajua. | 7€ |
| Morcilla argentina con cebolla tierna y puerro. | 7€ |
| Chorizo criollo. | 8€ |
| Provoleta de leche de vaca a la parrilla. | 12€ |
| Mollejas de corazón de ternera Angus. | 18€ |
| Alcachofas confitadas quemadas a la brasa. | 18€ |
| Bikini "Carlitos" a la parrilla de cecina Angus y queso hilado ahumado con mantequilla de chimichurri. | 21€ |
| Langostinos de Puerto Madryn a la leña. | 23€ |
| Carpaccio de picaña madurada nacional + 30 días. | 23€ |

Ensaladas

| | |
|--|-----|
| Ensalada de patata y huevo con mayonesa casera. | 11€ |
| Ensalada Argentina con lechuga, tomate y cebolla con vinagreta de mostaza de Dijon. | 15€ |
| Ensalada de espinacas con pera, gorgonzola, panceta, nueces garrapiñadas con merkén, setas frescas de estación y cultivo con vinagreta de mostaza de Dijon. | 17€ |
| Ensalada de tomates de temporada y lomo de atún confitado y cebolla morada. | 19€ |
| Ensalada de burrata de leche búfala con aceitunas Kalamata, rúcula, pomelo quemado y pistachos con reducción de vinagre balsámico. | 20€ |

Vegetales a las brasa

| | |
|--|-------|
| Boniato al rescoldo. | 7€ |
| Pimiento rojo asado en horno de barro con huevo frito. | 8€ |
| Cebolla tierna y puerro a la brasa. | 8€ |
| Berenjena asiática a la parrilla. | 8€ |
| Tomate rosa a la brasa. | 9.5€ |
| Calabazas al horno con crema de ricotta perfumada con naranja y pipas fritas. | 9.5€ |
| Coliflor ahumada con fondo oscuro de ave al café y avellanas tostadas. | 11€ |
| Seta Ostra a la parrilla con salmoriglio. | 14.5€ |



Especialidades del chef

| | |
|---|-----|
| Sorrentinos de mozzarella , queso parmesano reggiano y ricotta con nuestro tuco y pesto de albahaca. | 22€ |
| Medio pollo deshuesado y marinado a la brasa. | 30€ |
| Pescado blanco a la parrilla. | 32€ |
| Milanesa de Solomillo de ternera con hueso | 32€ |
| Milanesa de Solomillo de ternera con hueso napolitana | 48€ |
| Salsa de tomate, tomate cherry confitados y burrata de búfala | |
| Pulpo de 300grs a la brasa , parmentier de patata ahumado y AOVE de pimentón De La Vera | 48€ |

Asador de cruz (Los fuegos de Ceferino)

| | |
|---|--------|
| Vacío entero | 70€/kg |
| Corte particular por su terneza y jugosidad, cocida a fuego lento en leña de más de 2 horas | |
| Asado de tira de ternera del centro | 76€/kg |
| Corte insignia de los asadores argentinos, de cocción lenta a la leña de más de 3 horas | |

Carnes a la brasa

| | |
|---|-----------|
| Bife de chorizo Aberdeen Angus Argentina | 45€/350 g |
| Entraña Aberdeen Angus Argentina | 45€/300 g |
| Ojo de Bife Aberdeen Angus Argentina | 48€/350 g |
| Solomillo Aberdeen Angus Argentina | 48€/250 g |

Carnes maduradas

| | |
|--|---------|
| Tomahawk madurado +30 días Simmenthal Alemania | 94€/kg |
| Chuletón madurado Vasco +30 días Charolesa España | 96€/kg |
| Chuletón madurado +30 días Holstein Polonia | 98€/kg |
| Chuletón madurado +30 días Turina Portugal | 100€/kg |
| Lomo de vaca madurado +20 días Retinta España | 116€/kg |
| Lomo de vaca madurado +40 días Simmenthal Holanda | 118€/kg |

Acompañamientos

| | |
|--|-----|
| Puré de patata ahumado | 8€ |
| Patatas fritas Ceferino | 8€ |
| Mandioca frita con cebolla tierna | 9€ |
| Brocoli frito | 11€ |