



Para empezar

Gilda de boquerón.	2,50€
Gilda de anchoa.	3,00€
Matrimonio de gildas.	5,00€
Empanada de carne cortada a cuchillo con salsa llajua.	7,00€
Empanada de fugazzeta con salsa llajua.	7,00€
Morcilla argentina con cebolla tierna y puerro.	6,00€
Chorizo criollo.	7,00€
Provoleta de leche de vaca a la parrilla.	9,00€
Bikini a la parrilla de pastrami sous vide y queso hilado.	12,00€
Mollejas de corazón de ternera Angus.	16,00€
Alcachofas confitadas quemadas a la brasa.	16,00€
Tabla de quesos, con membrillo y nueces garrapiñadas.	18,00€
Carpaccio de picaña madurada nacional + 30 días.	18,00€
Langostinos de Puerto Madryn a la leña.	19,00€
Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate rallado.	29,00€

Ensaladas

Ensalada de berros de agua y parmesano con vinagreta de limón y romero.	10,00€
Ensalada mixta Argentina con vinagreta de mostaza de Dijon.	13,00€
Ensalada de tomates de temporada con cebolla morada y orégano fresco.	13,00€
Ensalada de espinacas con pera, gorgonzola, panceta, nueces garrapiñadas, con merkén, setas frescas de estación y cultivo con vinagreta de mostaza de Dijon.	14,00€
Escabeche de pato confitado, canónigos, zanahoria y pistachos.	16,00€
Ensalada de burrata de leche búfala con uvas, almendras y jamón serrano.	16,00€

Vegetales a las brasa

Boniato al rescoldo.	7,00€
Pimiento rojo asado en horno de barro con huevo frito.	7,00€
Cebolla tierna y puerro a la brasa.	8,00€
Tomate rosa a la brasa.	8,00€
Seta Ostra a la parrilla con salmoriglio.	11,00€
Espárragos a la brasa con mahonesa de huevo frito.	15,00€



Especialidades del chef

Gnocchi alla scarpato, gratinados con queso parmesano.	16,00€
Albóndigas en salsa tuco de mamá Bárbara con puré de patata ahumado.	18,00€
Tortellini de ricotta y espinaca, con mantequilla y salvia.	18,00€
Medio pollo deshuesado y marinado a la brasa.	20,00€
Ribs (costillar) de cerdo ibérico con nuestra salsa BBQ.	22,00€
Milanesa de Solomillo de ternera con hueso.	29,00€
Milanesa de Solomillo de ternera con hueso napolitana.	39,00€
Salsa de tomate, tomate cherry confitados y burrata de búfala.	
Pulpo de 300grs a la brasa , con parmentier de patata ahumado y AOVE de pimentón De La Vera.	39,00€
Pescado de lonja a la parrilla.	S/M

Asador de cruz (Los fuegos de Ceferino)

Vacío entero Corte particular por su terneza y jugosidad, cocida a fuego lento en leña de más de 2 horas. 49€/Kg

Asado de tira de ternera del centro. Corte insignia de los asadores argentinos, de cocción lenta a la leña de más de 3 horas. 59€/Kg

Carnes a la brasa

Bife de chorizo, Aberdeen Angus (Argentina).	35€/350g
Entraña, Aberdeen Angus (Argentina).	29€/300g
Ojo de Bife, Aberdeen Angus (Argentina).	39€/350g
Solomillo, Aberdeen Angus (Argentina).	41€/250g

Carnes maduras

Tomahawk madurado +30 días, de vaca Simmenthal (Alemania).	89€/Kg
Chuletón madurado +30 días, de vaca Vasca Charolesa (España).	85€/Kg
Chuletón madurado +30 días, de vaca Holstein (Polonia).	89€/Kg
Chuletón madurado +30 días, de vaca Turina (Portugal).	95€/Kg
Lomo de vaca Retinta, madurada +20 días (España).	96€/Kg
Lomo de vaca Simmenthal, madurada +40 días (Holanda).	115€/Kg

Acompañamientos

Puré de patata ahumado	5,00€
Patatas fritas Ceferino	5,00€
Mandioca frita con cebolla tierna	6,00€
Pimientos del padrón.	6,00€