



Para empezar la experiencia

Empanada de carne cortada a cuchillo con salsa llajua	5.00
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	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.	15.00
Ensalada de rúcula endivias, fresas quemadas, almendras tostadas, queso Manchego con reducción de vinagre balsámico y AOVE	18.00
Tomates de estación burrata de leche de búfala pura, AOVE intervenido con albahaca fresca	20.00

Platos de la cocina de Ceferino

Milanesa de Solomillo de ternera con hueso	30.00
Ñoquis de sémola fina al horno con ragout de hongos gratinados con queso Manchego y huevo 63°	35.00
Sorrentinos de mozzarella, jamón horneado y ricotta con nuestro tuco y pesto de albahaca. Adicional de nata líquida	39.00
Milanesa de Solomillo de ternera con hueso napolitana salsa de tomate, tomate cherrie confitados y burrata de leche de búfala	48.00

Los fuegos de Ceferino

Vacío entero Kg corte particular por su ternera y jugosidad, cocida a fuego lento en leña de más de 2 horas	65.00
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
Lubina Kg pesca blanca de gran textura y sabor a las brasas	75.00
Rodaballo Kg pesca blanca sutil y elegante que combina perfecto con la leña	80.00
Cochinillo. Por encargo.	330.00
Cordero lechal. Por encargo.	200.00



Carnes de Argentina

Ojo de bife Aberdeen Angus 350grs	45.00
Lomo de Novillo Aberdeen Angus 250grs	45.00
Marucha Wagyu 250grs	65.00

Carnes de España

Matambrito de cerdo a la pizza 500grs	42.00
Lomo Alto de Retinta madurada +20 días 500grs	55.00
Chuletón de vaca de caserío vasco Kg	92.00

Carnes de Alemania, Polonia, Portugal, Holanda

Lomo Alto madurado 40 días, Simmenthal Holandés 500grs	58.00
Chuletón madurado 30 días, Holstein Polaco Kg	84.00
Tomahawk madurado 40 días, Simmenthal Aleman Kg	90.00
Chuletón madurado 30 días, Turina Portuguesa Kg	95.00

Carnes de USA

Entraña Black Angus 300grs	42.00
Bife de Chorizo Black Angus 350grs	50.00

Los vegetales que renacen del fuego

Patata plomo	6.00
Boniato al rescoldo	6.00
Zapallo de estación a la brasa	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 quemada a fuego directo	8.00
Tomate rosa a la brasa	9.00
Alcachofas quemadas	18.00
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	8.00
lechuga, tomate y cebolla con vinagreta de mostaza de Dijon	
Patatas soufflé	16.00