



Pica-pica Ceferino	16€	<i>Pica-pica Ceferino</i>
Croquetons del rostit o de pernil ibèric	12€	<i>Croquetones de rustit o de jamón ibérico</i>
Anxoves del Cantàbric amb pa de coca de Canyelles	12€	<i>Anchoas del Cantábrico con pan de coca (4 unidades)</i>
Amanida de ruca amb codonyat, parmesà, pinyons i vinagreta de pètals de violeta	12€	<i>Ensalada de rucula con membrillo, parmesano, piñones y vinagreta de pétalos de violeta</i>
Amanida de salmó fumat amb brots tendres i el nostre guacamole amb llagostins	12€	<i>Ensalada de salmón ahumado con brotes tiernos y nuestro guacamole con langostinos</i>
Tatagy de tonyina salvatge, verduretes saltejades, soja, gingebre i wasabi	16€	<i>Tatagy de atún salvaje, verduritas salteadas, soja, jengibre y wasabi</i>
Foie a la sal amb figues al Armagnac i tomàquet a la vainilla	15€	<i>Foie a la sal con higos al Armagnac y tomate a la vainilla</i>
Brandada de bacallà amb mermelada de tomàquet	12€	<i>Brandada de bacalao con mermelada de tomate</i>
Sopa de peix dels pescadors de Vilanova	12€	<i>Sopa de pescado de los pescadores de Vilanova</i>
Bunyols de bacallà, allioli i mel de romani	15€	<i>Buñuelos de bacalao, "allioli" y miel de romero</i>
Cassola de musclos de roca del Delta al vapor	10€	<i>Cazuela de mejillones de roca del Delta al vapor</i>
Truita oberta de verdures de l'hort i llagostins	12€	<i>Tortilla abierta de verduras del huerto y langostinos</i>
Llagostins de Sant Carles a l'ajillo	21€	<i>Langostinos de Sant Carles al ajillo</i>
Calamars de costa en tempura amb allioli d'alls escalivats i llima	14€	<i>Calamares de costa en tempura con "allioli" de ajos asados y lima</i>
Pop a la brasa amb parmentier de patata	20€	<i>Pulpo a la parrilla con parmentier de patata</i>
Saltejat de favetes amb sepionetes, llagostins, carxofes i pernil ibèric	14€	<i>Salteado de habitas con sepionetas, langostinos, alcachofas y jamón ibérico</i>
Cloïsses gallegues a la marinera o a la llauna	16€	<i>Almejas gallegas a la marinera o a la "llauna"</i>

Si es al·lèrgic o pateix alguna intolerància alimentària, disposem de la informació dels al·lèrgens de la nostra carta, si us plau, abans de demanar comunicui—ho al màitre.

els arrossos



Paella marinera	17€	<i>Paella marinera</i>
Arròs de verdures de l'hort i romesco (vegà)	14€	<i>Arroz de verduras de la huerta y romesco (vegano)</i>
Arròs mariner del Ceferino amb llamàntol	26€	<i>Arroz marinero del Ceferino con bogavante</i>
Arròs negre de rap, pop i cloïsses	22€	<i>Arroz negro de rape, pulpo y almejas</i>
Arròs negre de popets amb carxofes i allioli	18€	<i>Arroz negro de pulpitos con alcachofas y allioli</i>
Arròs caldós de llamàntol i cloïsses	24€	<i>Arroz caldoso de bogavante y almejas</i>
Fideua marinera	16€	<i>Fideua marinera</i>
Arròs amb crosta d'ou, bacallà i gambes	18€	<i>Arroz con costra de huevo, bacalao y gambas</i>
Arròs de muntanya amb papada, gall del Penedès de Can Sogas, botifarra, ceps i parmesà	18€	<i>Arroz de montaña con papada, gallo del Penedés de Can Sogas, butifarra, ceps y parmesano</i>
Cassola d'arròs caldós de marisc amb cranc	22€	<i>Cazuela de arroz caldoso de marisco con cangrejo</i>

la carn



Filet de vedella a la graella amb foie poêle, puré de patates cremós i tofona	24€	<i>Solomillo de ternera a la parrilla con foie poêle, puré de patatas cremoso y trufa</i>
Filet de vedella a la graella amb verduretes de l'hort i patates fregides	23€	<i>Solomillo de ternera a la parrilla con verduritas del huerto y patatas fritas</i>
Espatlla de cabrit de llet, feta a l'antiga	24€	<i>Espaldita de cabrito, guisada como antaño</i>
Entrecotte de vedella de Girona a la llosa amb tomacons i patates fregides (350gr)	22€	<i>Entrecotte de ternera de Girona a la piedra caliente con tomatitos y patatas fritas (350gr)</i>
Garrinet de Segovia, fet a l'antiga, amb guarnició de temporada	24€	<i>Cochinillo de Segovia asado como antaño con guarnición de temporada</i>

Restaurant tancat per vacances anuals del 3 de gener al 2 de febrer
 Restaurante cerrado por vacaciones anuales del 3 de enero al 2 de febrero



Rap de costa a la donostiarra amb patates, allets, pebre vermell i vinagre de Xerès	23€	<i>Rape de costa a la donostiarra con patatas, ajitos, pimentón rojo y vinagre de Jerez</i>
Cassola de tronc de lluç de palangre a l'all cremat o a la donostiarra	19€	<i>Cazuela de tronco de merluza de palangre al "all cremat" o a la donostiarra</i>
Calamar de costa a la graella amb sogregit rústic i botifarra negra del Perol	18€	<i>Calamar de costa a la parrilla con sofrito rústico y butifarra negra del Perol</i>
Romescada de rap de costa amb cloïsses i patates	23€	<i>Romescada de rape de costa con almejas y patatas</i>
Guisat de mandonguilles de l'àvia amb sepionetes	16€	<i>Guiso de albóndigas de la abuela con sepionetas</i>
Llom de bacallà a la vasca amb cloïsses	19€	<i>Lomo de bacalao a la vasca con almejas</i>
Bacallà ajoarriero a l'estil de Cantabria	19€	<i>Bacalao ajoarriero al estilo de Cantabria</i>
Mar i muntanya de llagostins, papada i foie poêle	18€	<i>Mar y montaña de langostinos, papada y foie poêle</i>
Cassola de rap de costa al vi blanc amb cloïsses	23€	<i>Cazuela de rape de costa al vino blanco con almejas</i>
Tonyina salvatge a la llosa amb verduretes	23€	<i>Atún salvaje a la piedra con verduritas</i>
Calderó de rap i llamàntol amb patates	27€	<i>Suquet de rape y bogavante con patatas</i>
Llenguado de platja a la planxa amb saltejat de verdures de temporada	23€	<i>Lenguado de playa a la plancha con salteado de verduritas de temporada</i>
Suquet de peix i marisc dels pescadors de Vilanova	24€	<i>Zarzuela de pescado y marisco de los pescadores de Vilanova</i>
Mariscada Ceferino (per encàrrec) Demani informació	s/m	<i>Mariscada Ceferino (por encargo) Pida información</i>

Menú de mercat

De dimarts a divendres, migdia i nit, excepte festius

25€

10% Iva inclòs

Pa de pagès cuit al forn de llenya 2,5€

ceferino
restaurant

un món  *dolç*

“Leche frita” al nostre estil amb mel i gelat de canyella	6€	<i>Leche frita a nuestro estilo con miel y helado de canela</i>
Gelat de figues al cava amb xocolata	6€	<i>Helado de higos al cava con chocolate</i>
Formatges de cabra de proximitat	8€	<i>Quesos de cabra de proximidad</i>
Crema catalana tradicional amb carquinyolis	6€	<i>Crema catalana tradicional con carquiñolis</i>
Flam de coco amb gelat de xocolata belga i nata	6€	<i>Flan de coco con helado de chocolate belga y nata</i>
Mató artesà de la formatgeria del Garraf amb mel de romaní	6€	<i>Mató artesano de la queseria del Garraf con miel de romero</i>
Canyes de Santiago farcides de crema catalana o crema d'avellanes	6€	<i>Cañas de Santiago rellenas de crema catalana o crema de avellanas</i>
El nostre músic tradicional amb mistela Llàgrimes de tardor	6€	<i>Nuestro músico tradicional con mistela Llagrimes de tardor</i>
Catànies de Vilafranca del Penedès amb moscatell	6€	<i>Catanias de Vilafranca del Penedès con moscatel</i>
Escuma de crema catalana amb encenalls de pinya, llimona i alfàbrega	6€	<i>Espuma de crema catalana con virutas de piña, limón y albahaca</i>
Arròs amb llet i canyella amb gelat de llet merengada	6€	<i>Arroz con leche y canela con helado de leche merengada</i>
Amanida de fruites naturals de temporada amb xarrup de llimona	6€	<i>Ensalada de frutas naturales de temporada con sorbete de limón</i>
Xarrup de llimona al cava	5€	<i>Sorbete de limón al cava</i>
Gelat de la casa	5,5 €	<i>Helado de la casa</i>

10% IVA inclòs

Si es al·lèrgic o pateix alguna intolerància alimentària, disposem de la informació dels al·lèrgens de la nostra carta, si us plau, abans de demanar comunicu-ho al màitre