



starters *les entrées*

Pica-pica Ceferino (Selection of tapas)	16€	<i>Pica-pica Ceferino (assortiment de tapas)</i>
Chicken or iberian ham croquettes	12€	<i>Croquettes de poulet ou jambon iberique</i>
Cantabrian anchovies with Canyelles Coca bread	12€	<i>Anchois de Cantabrie avec pain de coca de Canyelles</i>
Rucula salad with parmesan cheese, quince, pine nuts and violet petal vinaigrette	12€	<i>Salade roquette avec parmesan, pâte de coing, des pignons et pétales de rose</i>
Smoked salmon salad with mixed tender salad leaves and our home-made guacamole	12€	<i>Salade de saumon fumé avec jeunes pousses et notre guacamole</i>
Wild tuna tataky, sautéed seasonal vegetables, soya, ginger and wasabi	16€	<i>Tataky de thon sauvage, petits légumes sautés, soja, gingembre et wasabi</i>
Foie mi cuit terrine with fig and vanilla tomatoes	15€	<i>Terrina de foie mi cuit, figue, tomato et pain d'épices</i>
Cod brandade with tomato marmalade	12€	<i>Brandade de morue avec confiture de tomate</i>
Fish soup from Vilanova fisherman's	12€	<i>Soupe de poisson du pêcheurs de Vilanova</i>
Ceferino cod fritters with rosemary honey and garlic sauce	15€	<i>Beignets de morue Ceferino</i>
Steamed rock mussels	10€	<i>Moules à la vapeur</i>
Langoustine and garden vegetable tortilla	12€	<i>Omelette ouverte avec légumes du potager et grosses crevettes</i>
Sant Carles langoustines in garlic sauce	21€	<i>Grosse crevette à l'ail</i>
Calamari in tempura with garlic mayonnaise and lime	14€	<i>Calamars de la côte en tempura avec aioli d'ails rôtis au four et citron vert</i>
Grilled octopus with parmentier potatoes	20€	<i>Poulpe grillé avec parmentier de pommes de terre</i>
Sautéed broad beans with baby cuttlefish, artichoke, langoustine and iberian ham	14€	<i>Haricots sautés avec calamars, artichauts et crevettes et jambón ibérique</i>
Clams from Galicia à la marinière or oven baked	16€	<i>Palourdes de Galice à la marinière</i>

rice dishes  *les plats à base de riz*

Seafood paella with mussels and clams	17€	<i>Paëlla marinière</i>
Vegan rice with vegetables and romesco sauce	14€	<i>Riz végétalien aux légumes sauce Romesco</i>
Ceferino seafood rice with artichokes, mushrooms, lobster and mussels	26€	<i>Riz marin du Ceferino</i>
Black rice with octopus, monkfish and clams	22€	<i>Riz noir de baudroie et poulpe</i>
Baby octopus black rice with artichokes	18€	<i>Riz noir de petite poulpe et artichauts</i>
Lobster rice in broth with clams	24€	<i>Mijoté de homard et palourdes</i>
Vilanova seafood noodles with clams, mussels, langoustine and Norway lobster	16€	<i>Fideua rissolée de Vilanova</i>
Codfish and prawn rice with a baked egg crust	18€	<i>Riz avec oeuf croustillant, morue et gambas</i>
Mountain rice with pork neck, gallo chicken, butifarra sausage, mushrooms and parmesan	18€	<i>Riz montagnard avec lard, coq, saucisse catalane, cèpes et parmesan</i>
Shellfish and crab rice casserole	22€	<i>Cassolette de riz juteux aux fruits de mer et au crabe</i>

meat dishes  *les viandes*

Griddled veal fillet with potato cream puré with foie and truffle	24€	<i>Filet de boeuf grillé avec foie poêle, puré de pomme de terre et truffe</i>
Griddled fillet of veal with garden vegetables and potatoes	23€	<i>Filet de boeuf braisé avec petits légumes du potager et pommes de terre</i>
Shoulder of goat (kid) cooked in the traditional way	24€	<i>Epagneau de chevreau a l'ancienne</i>
Crispy suckling pig from Segovia with seasonal garnish	24€	<i>Cochon de lait de Ségovie au four avec ses accompagnements de la saison</i>
Griddled entrecôte with tomatoes and french fries	22€	<i>Entrecôte de boeuf grillé avec tomates et pommes frites</i>


fish dishes *les poissons*

Monkfish a la donostiarra with potatoes in a garlic, red peppers and sherry vinegar sauce	23€	<i>Filet de lotte a la donostiarra avec ail, poivron rouge et vinaigre de Jerez</i>
Hake fillet a l'all cremat (garlic, potatoes and tomatoes) or a la donostiarra (onions and piquillo peppers)	19€	<i>Pavé de merlu de palangre "a l'all cremat" ou à la donostiarra</i>
Grilled squid calamari with sofrito and catalan sausage from Perol	18€	<i>Calamar de la côte grillé avec ratatouille et boudin catalan du Perol</i>
Monkfish and clams in Romesco sauce	23€	<i>Lotte et petites coques en sauce romesco</i>
Grandma's meatball casserole with baby cuttlefish and mushrooms	16€	<i>Boulettes de viande avec petit seiches et cèpes</i>
Codfish fillet and clams a la vasca	19€	<i>Filet de morue "al pil pil" avec palourdes</i>
Cantabrian style cod in a garlic and pepper sauce	19€	<i>Morue à l'ajoarriero à la façon de Cantabrie</i>
Surf and turf: langoustines with foie, dewlap pork and a cream seafood sauce	18€	<i>Langoustines avec foie poêle, joue de porc grillée et crème légère de fruits de mer</i>
Monkfish casserole in white wine sauce with clams	23€	<i>Ragoût de lotte de la côte au vin blanc avec petites coques et ses kokotxak</i>
Wild tuna served and cooked on a hot stone with vegetables	23€	<i>Thon sauvage grillé avec legumes sautés</i>
Monkfish and lobster caldero rice with potatoes	27€	<i>Casserole de baudroie et homard en sauce avec pommes de terre</i>
Grilled sole from Vilanova with sautéed seasonal vegetables	23€	<i>Sole à la plancha et petits légumes sautés du paysan</i>
Vilanova fishermen's fish and seafood casserole	24€	<i>Cassolette de poissons et de fruits de mer</i>

Closed on Sunday evening and monday all the day

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée

Country-style baked bread 2,5€

10% VAT included

Service du pain 2,5€

If you are allergic or intolerant to any kind of food or drink please make sure you let our staff know before ordering your meal



ceferino
 restaurant

desserts  *desserts*

Ceferino's fried milk cakes with honey and cinnamon ice cream	6€	<i>Lait frit avec du miel et glace à la cannelle</i>
Fig ice cream with cava and chocolate	6€	<i>Glace aux figues au cava avec chocolat chaud</i>
Selection of Catalan cheeses and garnishes	8€	<i>Assortiment de fromages de la Catalogne avec ses accompagnements</i>
Traditional crema catalana with carquinyolis (almond biscuits)	6€	<i>Crème catalane traditionnelle avec carquinyolis</i>
Coconut crème caramel with Belgian chocolate ice cream and cream	6€	<i>Flan de coco avec la glace au chocolat belge</i>
Santiago wafers filled with cream and melted chocolate	6€	<i>Bûche de mille-feuilles, crème pâtissière et chocolat chaud</i>
Fresh mato cheese with rosemary honey	6€	<i>Mató de proximité avec miel de romarin</i>
Selection of nuts and raisins with Moscatel	6€	<i>Notre dessert du musicien avec le vin de messe</i>
Catanies from Vilafranca with sweet wine (almond chocolat biscuit)	6€	<i>Catanies de Vilafranca avec vin de messe</i>
Catalan custard mousse with slivers of pineapple, lemon and basil	6€	<i>Espuma de crème brûlée, ananas et sa glace de citron et basilic</i>
Creamed rice with cinnamon and milk ice cream	6€	<i>Riz au lait et cannelle et la glace</i>
Seasonal fresh fruit with mojito sorbet	6€	<i>Salade de fruits frais et sa glace au mojito</i>
Lemon or mandarine sorbet	5€	<i>Sorbet du maison (citron et mandarine)</i>
Home-made ice cream	5,5€	<i>Glacé de la maison</i>

If you are allergic or intolerant to any kind of food or drink please let our staff know before you order your meal

10% VAT included

ceferino
restaurant