

# C&P CERINO



BUFETS D'APERITIUS



# Sopar lounge



Les nostres patates braves  
Mini hamburgueses Ceferino  
Croquetons de pernil ibèric i pollastre de corral  
Calamars de Vilanova en tempura  
Assortiment de formatges de la formatgeria del Garraf  
Torrada d'escalibada amb anxoves de l'Escala  
Mi cuit de fetge d'ànec amb pa d'espècies  
Musclos de roca al vapor  
Tartar de salmó amb flor de blauet  
Bunyols de bacallà, amb all i oli i mel de romaní

## SHOW COOKING

Fideua amb all i oli i calamarçets  
Arròs mariner del Ceferino amb sepionetes

## Postres

Escuma de crema catalana  
Canyes de Santiago amb crema d'avellanes  
Maduixes amb xocolata

Cocktail de benvinguda  
Torelló Crisalys 19 xarel·lo D.O.Penedès  
Celistia negra de Costers del Sió D.O. Costers del Segre  
Refrescos, aigües minerals, cerveses  
Vermuts artesans

Cafés, tes i infusions

45€ iva inclòs

Aquets bufets son per un mínim de 35 persones

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800  
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)  
34 938151719  
ceferino@hotelceferino.com  
www.hotelceferino.com



## SOLERO

Biscuit d'ametlla, bany de passió, cremós de passió i compota de taronja

## FRAMBOLA

Biscuit de cacau, bany de vainilla, ganache de xocolata negra i compota de gerds

## NYGAMBO

Biscuit d'avellanes amb cremós de praliné, perles cruixents i mousse de xocolata

## SARA

Biscuit de pa de pessic, bany de taronja, crema de xocolata, avellanes i palets d'ametlla torrats

## SACHER

Biscuit de pa de pessic de xocolata amb melmelada de gerds

## CREMAT

Biscuit de pa de pessic, bany de cointreau i gema cremada

## CARROT CAKE

Biscuit de pastanaga, cremós de formatge i coco

## NATA I TRUFA

Biscuit de pa de pessic amb gema cremada, nata i trufa

## BESCUIT GLACÉ

Biscuit de pa de pessic amb gema cremada i biscuit glacé

## TRUFA

Biscuit de pa de pessic amb gema cremada i trufa

## SWEET

Biscuit de xocolata negra Cour Guanaja, cremós de xocolata amb llet Jivara i mousse de xocolata blanca amb canyella ( sense gluten)

## FRUITS VERMELLS

Biscuit d'ametlles, sorbet de fruits vermells i biscuit glacé

**8€/ comensal**

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800  
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)  
34 938151719  
ceferino@hotelceferino.com  
www.hotelceferino.com

# Cava



**Juvé&Camps, reserva de la família**

Macabeu, xarel•lo i parellada  
26,00 €

**Torelló brut nature gran reserva**

Macabeu, xarel•lo i parellada de la finca Can Martí  
26,00 €

**Castelloig brut nature de Sabaté i Coca**

Macabeu, xarel•lo i parellada  
25,00 €

**Recaredo brut nature terrers Gran Reserva**

Macabeu, xarel•lo i parellada  
26,00 €

**Mare de Giró Ribot Gran Reserva Mil•lesimé**

Macabeu, xarel•lo i parellada  
25,00 €

**Josep Coca Gran Reserva brut nature de Sabaté i Coca, caves Castelloig**

Vins de terrer, xarel•lo i macabeu  
25,00 €

**Llopart brut nature**

30% macabeu, 40% xarel•lo, 20% parellada i 10% chardonnay  
26,00 €

**Leopardi de Llopart brut nature reserva vintage**

40% macabeu, 40% xarel•lo, 10% parellada i 10% chardonnay  
38,00 €

**Gramona Brut Imperial**

50% xarel•lo, 40% macabeu i 10% chardonnay  
26,00 €

**Blanca Cusiné de Parés Baltà microcuvée gran reserva**

Xarel•lo, pinot noir i chardonnay  
25,00 €

**At Roca brut reserva d'Agusti Torelló Roca**

Macabeu, xarel•lo i parellada  
24,00 €

**Mitic 1908 d'Oriol Rossell**

60% xarel•lo 40% Macabeu de la propietat de Can Cassanyes  
26,00 €

Preus per ampolles segons el consum

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800  
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)  
34 938151719  
ceferino@hotelceferino.com  
www.hotelceferino.com

