

CEPERINO



MENÚS PER A GRUPS



Informació menús



- Tots els segons plats dels nostres menús de grup s'han d'escollir 10 dies abans per qüestions organitzatives.
- Treballem amb producte de mercat diari i el mateix dia podria haver-hi un canvi en el producte segons les existències en el mercat, en aquest cas el client seria avisat de manera immediata.
- No està permès portar-se el vi o cava de casa, tenim a la seva disposició una ampla carta.
- Al moment de fer la reserva, s'haurà d'efectuar una paga i senyal del 10% del total.
- Tenim a disposició dels nostres clients pantalla per projeccions audiovisuals, no disposem de projector ni ordinador, això anirà a càrrec dels clients
- Al realitzar una reserva de grup amb menú acordat, el restaurant elabora i adequa l'espai i servei del personal al nombre de comensals acordat amb el client previament, per aquesta raó, el mínim de comensals a facturar serà el confirmat amb el client, independentment del nombre de persones que realment hagin vingut.
- Recordin que els menús es poden combinar per tal de trobar l'opció que millor s'adapti a les seves necessitats. Qualsevol combinació serà estudiada i cotitzada de manera personalitzada
- Acondicionament de la sala, servei i sala privada, 80€ fins a grups de 15 persones a sumar a part del preu del menú. Per grups superiors es cotitzara a part
- Si vostès desitgen portar el pastís haurà de ser d'una pastisseria i tindrà un increment de 3€ per persona en concepte de servei al preu del menú i no es podrà substituir el postre per el pastís.
- Els esdeveniments hauran d'estar abonats en la seva totalitat 48h abans de la seva celebració i en cas d'anul·lar algun comensal el mateix dia, es cobrarà el total dels comensals contractat pels clients

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



Menú 1



PER COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

Esqueixada de bacallà
Croquetes del rostit, fetes a casa
Llom ibèric de Guijuelo amb pa de coca de Canyelles amb tomàquet
El nostre pop a feira amb cachelos
Calamar de costa en tempura amb allioli d'alls rostits i llima

A escollir entre

Arròs de popets, cloïsses i carxofes
Xai rostit a l'antiga amb dolç de ceba i bolets
Cassola de llobarro a l'all cremat de Vilanova

Postre

Canyes de Santiago farcides de crema catalana amb gelat de xocolata grand cru
o
Sorbet de mandarina exprimida

Celistia de cellers Costers del Sió, D.O. Costers del Segre
Cuarenta vendimias verdejo, D.O. Rueda
Aigües minerals
Pa rústic fet al forn de llenya
Cafès

50€ iva inclòs per persona

Sala privada i servei fins a 15 persones: 80€
Per a grups superiors es cotitzarà el preu de la sala i el servei

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



Menú 2



PER COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

Croquetons casolans
Pop a feira
Bunyols de bacallà Ceferino amb allioli i mel de romaní
Pernil ibèric Guijuelo amb pa amb tomàquet
Cloïsses gallegues a la marinera

A escollir entre

Arròs caldós de marisc

Melós de vedella lacat a baixa temperatura amb suc del rostit
i la seva guarnició de temporada

Turbot a la donostiarra

Postre

Gelat de figues al cava amb xocolata
o
Sorbet de llimona, gerds i menta fresca

Vivanco Criança D.O.Q. Rioja
Inurrieta Orchidea, sauvignon blanc D.O. Navarra
Aigües minerals
Pa rústic fet al forn de llenya
Cafès

50€ iva inclòs per persona

Sala privada i servei fins a 15 persones: 80€
Per a grups superiors es cotitzarà el preu de la sala i el servei

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



Menú 3



PER COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina i ceba tendra
Tallarines al vi blanc
Musclos a la marinera
Croquetons, fets a casa
Pop a feira

A escollir entre

Arròs de muntanya sense feina amb carxofes, ceps i parmesà

Entrecotte amb bolets, boniato i salsa gorgonzola

Llom de bacallà a la donostiarra amb gamba vermella

Postre

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla mexicana

o

Sorbet de fruita de la passió

Vivanco Criança D.O.Q Rioja

Cuarenta Vendimias verdejo D.O. Rueda

Aigües minerals

Pa rústic fet al forn de llenya

Cafès

50€ iva inclòs per persona

Sala privada i servei fins a 15 persones: 80€

Per a grups superiors es cotitzarà el preu de la sala i el servei

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



Menú 4



PER COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

Amanida de salmó fumat amb alvocat i fruits secs
Els nostres bunyols de bacallà amb all i oli
Pernil de Guijuelo amb pa amb tomàquet
Foie a la sal amb pa d'espècies
Cassola de tallarines al vi blanc

½ ració

Suquet de rap a l'estil dels pescadors de Vilanova

½ ració

Filet de vedella de Girona amb foie pòele i salsa d'oporto

Postre

Crema catalana tradicional amb teula d'ametlles
o
Sorbet de cítrics i verdures

Josep Foraster trepat D.O. Conca de Barberà
So blanc xarel·lo de Sabaté i Coca D.O. Penedès
Aigües minerals
Pa rústic fet al forn de llenya
Cafès

75€ iva inclòs per persona

Sala privada i servei fins a 15 persones: 80€
Per a grups superiors es cotitzarà el preu de la sala i el servei

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



Menú 5



PER COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

El nostre Xató de Vilanova
Pernil ibèric de Guijuelo amb pa de coca de Canyelles amb tomàquet
Tempura de calamars amb all i oli i llima
Cassola de tallarines al vi blanc
Cloïsses gallegues a la marinera

A escollir entre

Caldereta de llamàntol amb cloïsses i escamarlans

Espatlla de cabrit, feta a l'antiga

Suquet de rap dels pescadors amb cloïsses i gamba vermella

Postre

Tatin de poma feta pel xef amb gelat de vainilla

o

Sorbet de festucs esmeralda

Prado Rey Valdeleyegua Criança D.O. Ribera del Duero
So blanc de Castellroig xarel·lo de Sabaté i Coca D.O. Penedés

Aigües minerals

Pa rústic fet al forn de llenya

Cafès,

76€ iva inclòs per persona

Sala privada i servei fins a 15 persones: 80€

Per a grups superiors es cotitzarà el preu de la sala i el servei

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



Pâtisserie artisanale



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

PASTIS DE PASTANAGA I NOUS

Biscuit de pastanaga, cremós de formatge i nous

MASSINI

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

OPERA

Biscuit de pa de pessic amb trufa i cafè

MOUSSE DE LLIMONA

Biscuit de llimona

PASTIS DE FORMATGE

Biscuit de pa de pessic, fruits vermells i cremós de formatge

8,50€/ comensal

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



Cava



Recaredo Brut Nature Terrers Gran Reserva

Macabeu, xarel·lo i parellada

34,00 €

Josep Coca Gran Reserva Brut Nature de Sabaté i Coca

Vins de terrer, xarel·lo i macabeu de Cellers Castellroig

29,00 €

Llopart Brut Nature

30% macabeu, 40% xarel·lo, 20% parellada i 10% chardonnay

28,00 €

Juvé&Camps Reserva de la Familia

Macabeu, xarel·lo i parellada

28,00 €

Gramona Brut Imperial

50% xarel·lo, 40% macabeu i 10% chardonnay

29,00 €

Torelló Brut Reserva

Macabeu, xarel·lo i parellada

26,00 €

At Roca Brut Reserva d'Agusti Torelló Roca

Macabeu, xarel·lo i parellada

26,00 €

Bollinger Special Cuvée Brut AOC Champagne

Chardonnay, pinot noir i pinot meunier

70,00 €

Castellroig Brut Nature Gran Reserva de Sabaté i Coca

Macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay

27,00 €

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



Menú infantil



CARTA PEQUES CEFERINO

Macarrons a la bolonyesa	12€
Croquetons de rostit o pernil ibèric (6 uni)	15€
Canelons de rostit amb beixamel, fets a casa	20€
Escalopa de pollastre amb patates fregides	14€
Filet de vedella a la brasa	25€
Dauets de rap de costa arrebossats	18€
Patates fregides	5€

MENÚ COMBINAT NENS

Croquetons, escalopa de pollastre arrebossada,
macarrons a la bolonyesa i patates fregides

Aigües minerals, refrescos i gelat

25€/ nen

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

