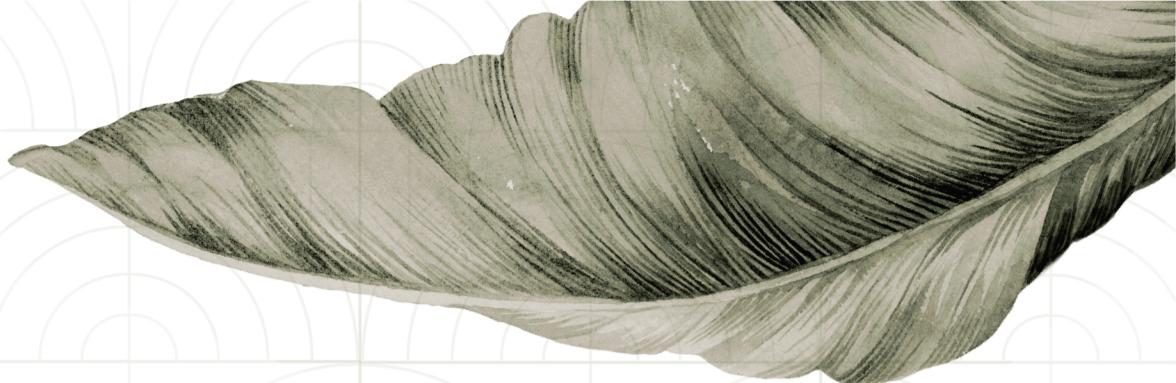


Central



“FOR MY PART I KNOW NOTHING
WITH ANY CERTAINTY, BUT THE SIGHT
OF THE STARS MAKES ME DREAM.”

Vincent Van Gogh

Entradas

APPETIZERS

EDAMAME

Miso Picante | Sal Marina

PASTOR CARNITAS *

Cerdo al Pastor | Emulsión de Piña
Cebolla | Micro Cilantro

* JOSE'S CARPACCIO

Guatapanal | Alcaparras |

Hierbas de Provenza | Parmesano

CRUDO DE TUNA *

Pure de Aguacate | Cebolla a la piedra
Aceite de Puerro | Ponzu de Lima

TRUFFLE & PEAR CHEESE FONDUE

Emmenthal | Brie | Provolone

Pera Caramelizada | Trufa

HAMACHI TRUFADO *

Ponzu | Lima | Aceite de trufa | Jalapeño

* SPICY PRAWN TEMPURA

Very Spicy Sauce | Puerro
Ajonjoli Blanco

PEGAO AL PLATO *

Guatapanal gratinado | Eneldo | Grana Padano | Sal Marina

* SHRIMP BAO

Camarones pochado | Mayonesa
de Yuzu | Bao Crocante | Tobiko Negro

CENTRAL AVOCADO FRIES *

Sweet Chili | Lima | Panko

* BEEF CARPACCIO

Crema de Rábano | Pan Crocante
Cebolla Roja

ROLLITOS DE PATO *

Pato Confitado | Salsa de Mango
Habanero

PASTRAMI EGG ROLL

Pastrami de la Casa | Salsa de Mostaza
& Pepinillo | Cebolla Encurtida

EBI CRISPY RICES

Camarones | Cecina Wayuu
Furikake

TUNA TARTAR

Salsa Anguilla | Guacamole de Yuzu
Wasabi Peas | Crispy Crackers

TIRADITO DE PATO

Magret Tataki | 5 Especias | Ponzu
de Aji Mirasol | Cilantro

TUNA TACOS

Central tuna tartar | Spicy mayo
Crispy onion | Guacamole

PORK BELLY DUMPLINGS

Salsa de Piña | Puerro | Hoisin
Gelatina de Ponzu

STEAK TARTAR

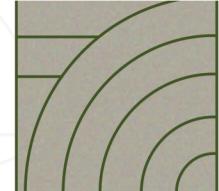
Mostaza Dijon | Huevo de Codorniz
Emulsión de Chile

OSAKA CEVICHE

Salmón | Mermelada De Rocoto
Kiuri | Quinoa Negra

BURRATA CAPRESSE

San marzano baby | Focaccia
Tapenade de kalamata | Sal ahumada



ENSALADAS

GUAVA GOAT SALAD

Mezculina | Pistacho | Tomate
Pera | Guayaba

WILD RUCULA

Camarones | Aguacate | Tomate
Aderezo César

CAESAR SALAD

Baby Romana | Pollo | Aderezo
Caesar | Parmesano Añejo

POKE BOWL

Central Tuna Tartar | Kiuri
Edamame | Rábano | Aguacate
Arroz

BRULEE SALAD

Mezculina | Brie Flameado | Bacon
Dátiles | Quinoa Crocante
Aderezo de Miel y Trufa



Sushi rolls

MAKI ROLLS

❖ SPICY TUNA ROLL

Quinoa Crocante | Aguacate
Jalapeño | Pera Asiática

FIRE PONZU ROLL *

Pescado Blanco | Tentsuyo | Puerro
Tempura | Tuna | Spicy Alioli

TUNA & TRUFA

Queso de Cabra | Camarón al Vapor
Ensalada de Cangrejo
Salsa de Ají Amarillo

WABI SABI ROLL *

King Crab | Salmón | Miso Honey
Jalapeño

CRISPY IKURA ROLL

Anguila | Salmon Tempura| Puerro
Truffle Teriyaki | Ikura

PHILADELPHIA 2.0

Salmón Tartar | Queso Crema | Aguacate
Anguila | Furikake | Tempura

SALVA ROLL

Tuna | Camarón Tempura | Aguacate
Tartar de Kanikama
Spicy Garlic Ponzu

CRAB HAND ROLL

Arroz Calrose | Spicy Kanikama |
Hoja Soya



* NUEVOS PLATOS

❖ PICANTE

PASTA & ARROZ

PASTA & RICE

* SOHO FRA DIAVOLO

San Marzano | Vodka | Chili Calabrese
Parmesano 16 meses

* SPAGHETTI CARBONARA

Pecorino Romano | Pimienta
Guanciale | Yema curada

* GNOCCHI & STRACIATELLA

Idaho Potatoes | Pesto de Basilico | Burrata

PECORINO AL TARTUFO

Crema de Trufa | Pimienta
Pecorino Romano | Yema de Huevo

SHRIMP MAC & CHEESE

Coñac | Crema de Trufa | Gruyere | Mostaza

DON ANGIE LASAGNA

Boloñesa | Robiola De Albahaca | Parmesano

BEEF RISOTTO

Tenderloin | Mantequilla Porcini | Trufa

RISOTTO 4 FORMAGGIO *

Parmesano | Queso de Cabra | Crottin de
oveja | Reducción de Balsámico Blanco

RISOTTO DE PATO *

Pato Confitado | Oporto | Chicharrón de Pato
Blueberry

ARROZ CALDOSO DE CAMARONES

Mix de Hongos | Arroz Bomba | Caldo de
Langosta | Alioli de Ajo Negro

WOK FRIED RICE

Arroz Jazmín | Hongo Shiitake
Huevo | Puerro
Pollo | Res
Camarones | Pato

Sandwiches & hamburguesas

SANDWICHES & BURGERS

VANDELAY BURGER *

Pan Brioche | Queso Cheddar | Cebolla Caramelizada
Chutney de Tomate

PASTRAMI SANDWICH

Ahumado en Casa | Pan Campesino | Dijonnaise | Pepinillos

CENTRAL SMASHED BURGER *

Brioche | Cheddar | Bacon | Cebolla | Salsa de la casa

* NUEVOS PLATOS

PICANTE

PESCADOS & MARISCOS

FISH & SHELLFISH

LUBINA MEZCAL

Mezcal Beurre Blanc | Papas Lionesa
Ensalada de Hierbas

ORANGE GLAZED SALMON

Glaceado de naranja | Espárragos
Aceite de Trufas

MISO BUTTER COD *

Mantequilla de Miso | Jengibre | Col Crocante

ASIAN GLAZED SALMON

Arroz jamín | Teriyaki | Puerro | Ajonjoli

PULPO ZARANDEADO

Papas Crisps | Ají Panca Alioli | Chimichurri

Cannes

MEATS

* SIZZLING PORTERHOUSE

48oz | Sal Ahumada
Mantequilla Clarificada

CENTRAL STEAK *

Sirloin 10 oz | Au Poivre Trufada
Pimienta verde | Muselina de papa

ASIAN STYLE SHORT RIB

Soya y Chile | Arroz al Wok | Puerro | Ajonjoli

RIBEYE SALTADO

Arroz Chaufa | Papas | Tomates | Micro
Cilantro

PICAÑA ISHIYAKI

Sellada al Carbón | Mantequilla de Chili
Sal Ahumada

WOOD OVEN ROASTED COWBOY STEAK

Rib Eye Con Hueso 32oz | Mantequilla
De Porcini | Ajo Rostizado

DESDE NÁPOLES

FROM NAPLES

* CREMA DI TARTUFO

Bechamel di tartufo
Champiñón | Jamón cotto

RICOTTA E MIELE *

Spianata | Ricotta | Cebolla Roja
Peperoncino | Miel

ARRABIATA

San Marzano | Fior Di Latte | Salamino
Aceite De Oliva Picante

QUESO DE CABRA Y DÁTILES

Queso de Cabra | Crema de Parmesano
Dátiles

MARGUERITA

Tomates San Marzano | Fior Di Latte
Albahaca

* SWEET POTATOES

MAC & CHEESE

POTATOE AU GRATIN

* CENTRAL FRIES

CREAMY CORN

PAPAS TRUFADAS

· ORZOTTO

TOSTONES