

Central

Central
CENTRAL
IS ALWAYS
A *Good* IDEA

ENTRADAS

TRUFFLE & PEAR CHEESE FONDUE

Emmental | Brie | Provolone | Pera
Caramelizada | Trufa
\$725

SPICY PRAWN TEMPURA

Very Spicy Sauce | Puerro | Ajonjolí Blanco
\$695

TUNA TACOS

Central Tuna Tartar | Spicy Mayo | Crispy
Onion | Guacamole
\$655

TUNA TARTAR

Salsa Anguila | Guacamole De Yuzu | Wasabi
Peas | Crispy Crackers
\$755

CARPACCIO PIEMONTESE

Tenderloin | Alioli de Trufa | Nueces |
Champiñones | Rúcula
\$695

QUESADILLA DE SHORT RIIB

Cotija | Guacamole A La Piedra | Cebolla
Tatemanda | Chile Del Árbol
\$675

ROLLITOS DE PATO

Pato Confitado | Salsa De Mango | Habanero
\$675

STEAK TARTAR

Mostaza Dijon | Huevo De Codorniz | Emulsión
De Chile
\$795

CEVICHE & TOSTONES

Guatapanal | Acevichada De Cilantro | Cebolla
Crocante
\$775

FOCACCIA DI RECCO

Taleggio | Parmesano 18 | AOEV
\$675

PORK BELLY DUMPLINGS

Salsa De Piña | Puerro | Hoisin | Gelatina De Ponzu
\$655

BURRATA CAPRESSE

San Marzano Baby | Focaccia | Tapenade De
Kalamata | Sal Ahumada
\$875

TACOS DE BIRRIA

Res Tatemado | Chile Del Árbol | Caldito De Birria |
Queso Provolone
\$695

ASIAN PORK NACHOS

Cerdo Gochujang | Kimchee Fondue | Guacamole |
Chile Coreano
\$725

ENSALADAS & SOPAS

GUAVA GOAT SALAD

Mezculina | Pistacho | Tomate | Pera | Guayaba
\$655

CAESAR SALAD

Baby Romana | Pollo | Aderezo Ceasar |
Parmesano Añejado
\$695

BURRATA SALAD

Mezclum | Burrata | Aderezo De Chinola Trufado |
Uvas | Higos | Tomate | Nueces Caramelizadas
\$825

* FRENCH ONION SOUP

Cebolla | Gruyere | Steak Jus
\$525

IZAKAYA
NIGIRIS

* WHITE FISH

Ajī Amarillo | Ponzu | Cilantro | Cancha
\$295

* TUNA

Foie Gras Caramelizado | Salsa De Chili Unagi |
Masago Arare
\$295

* CAMARÓN

Sambal Dulce | Tapenal De Trufa | Arroz
Crocante
\$295

* SALMÓN

Chili Dulce | Micro Cilantro | Sal De Vainilla
\$295

* SEARED BEEF

Sellado Con Carbón | Chips De Ajo | Puerro
\$295

MAKI ROLLS



SPICY TUNA ROLL

Quinoa Crocante | Aguacate | Jalapeño | Pera
Asiática
\$725

TUNA & TRUFA

Queso De Cabra | Camarón Al Vapor | Ensalada
De Cangrejo | Salsa De Ajī Amarillo
\$755

SALVA ROLL

Tuna | Camarón Tempura | Aguacate | Tartar De
Kanikama | Spicy Garlic Ponzu
\$755

SALMÓN & FOIE

Camarón Panko | Aguacate | Puerro | Foie Gras
Flameado
\$795

PHILADELPHIA 2.0

Salmón Tartar | Queso Crema | Aguacate |
Anguila | Furikake | Tempura
\$775

Pescados
& Mariscos

LUBINA MEZCAL

Mezcal Beurre Blanc | Papas Lionesa | Ensalada
De Hierbas
\$1,645

ORANGE GLAZED SALMON

Glaceado de Naranja | Espárragos | Aceite De
Trufas
\$1,325

ASIAN GLAZED SALMON

Arroz jazmín | Teriyaki | Puerro | Ajonjolí
\$1,325

* GAMBAS VESUVIO

Camarones De Sánchez Al Vesuvio |
Ajo Rostizado | Aceite De Puerro | Sal De Vilena
\$1,195



NUEVOS PLATOS



PICANTE

CHEF EJECUTIVO RICARDO ABUD • IMPUESTOS NO INCLUIDOS

CARNES

PICAÑA ISHIYAKI

Sellada Al Carbón | Mantequilla De Chili | Sal
Ahumada
\$1,295

*SKIRT MONGOLIAN

Churrasco Al Vesuvio | Arroz Frito De Wasabi |
Salsa Mongolian | Puerro
\$1,995

ASIAN STYLE NY STRIP

Soya Y Chile | Arroz Al Wok | Puerro | Ajonjolí
\$1,895

* FILET A LA POMME

Tenderloin | Muselina De Papa | Cebolla Confitada |
Salsa Angus
\$1,995

* RIBEYE DE CERDO

Cepa De Apio | Hongos Ostras | BBQ Thai | Semilla
De Mostaza Encurtiuda
\$1,295

WOOD OVEN ROASTED COWBOY STEAK

Rib Eye Con Hueso 32oz | Mantequilla De Porcini |
Ajo Rostizado
\$4,250

PASTAS & ARROCES

PECORINO AL TARTUFO

Crema De Trufa | Pimienta | Pecorino Romano |
Yema De Huevo
\$795

SHRIMP MAC & CHEESE

Coñac | Crema De Trufa | Gruyere | Mostaza
\$995

DON ANGIE'S LASAGNA

Boloñesa | Robiola De Albahaca | Parmesano
\$895

WOK FRIED RICE

Arroz Jazmín | Hongo Shiitake | Huevo | Puerro
Pollo \$675 | Res \$775 | Camarones \$795 |
Pato \$795

RISOTTO FUNGHI E MARE

Filete De Res | Camarones | Hongos | Pomodoro |
Aguacate
\$1,195

BEEF RISOTTO

Tenderloin | Mantequilla Porcini | Trufa
\$975

RISOTTO DE QUESO DE CABRA

Pomodori | Queso De Cabra | Albahaca |
Parmesano 18 Meses
\$795

RISOTTO DE PATO

Pato Confitado | Oporto | Chicharrón De Pato |
Blueberry
\$895

SANDWICHES & BURGERS

CUBAN SUB

Roast Boston Butt | Emmental | Jamón Cotto |
Mostaza Antigua | Pepinillo
\$695

CENTRAL SMASHED BURGER

Brioche | Cheddar | Bacon | Cebolla | Salsa De
La Casa
\$695

Desde Nápoles

CREMA DI TARTUFO

Besciamella Al Tartufo | Champiñon | Jamón
Cotto
\$795

ARRABIATA

San Marzano | Fior Di Latte | Salamino |
Aceite De Oliva Picante
\$795

QUESO DE CABRA Y DÁTILES

Queso De Cabra | Crema De Parmesano |
Dátiles
\$825

MARGHERITA

Tomates San Marzano | Fior Di Latte
\$625

Garniciones

SWEET POTATOES

\$325

PAPAS TRUFADAS

\$355

POTATO AU GRATIN

\$325

MAC & CHEESE

\$355

CREAMY CORN

\$325

* ALCACHOFAS CROCANTE

Emulsión De Ajo | Perejil | Ricotta Salada
\$355

* PIMIENTOS ROSTIZADOS

Balsámico 65% | Albahaca | Sal Maldon
\$325

* ORZOTTO TRUFADO

Orzo De Semola | Carpaccio De Trufa |
Parmesano 18 Meses
\$395