

T



# CENTRAL

## CEVICHERÍA

**COMBO CENTRAL**

**CEVICHES**

**ENTRADAS Y CANASTAS**

**SOPAS Y ENSALADAS**

**MARISCOS**

**ARROCES**

**FILETES Y LEJOS DEL MAR**

**NIÑOS**

**POSTRES**

**BEBIDAS**

**LICORES**

**VINOS**

# COMBO CENTRAL

ESCOGE UNA ENTRADA Y UN FUERTE.

\$55.000

## ENTRADAS

### CEVICHE CARIBE MEDIANO PESCADO Y CAMARÓN

Cebolla ocañera, suero costeño, cilantro, ají dulce y maduritos.

### TOSTADA DE CANGREJO Y LANGOSTINO (1 UNIDAD)

Con mole de aguacate, chipotle y pico de gallo.

### CREMA DE CAMARÓN

A base de bisque de langosta, camarones salteados y crema de leche.

### SOPA DEL PACÍFICO

Con pescado blanco, yuca, plátano, ñame, sofrito criollo y un toque de leche de coco.

## FUERTES

### ARROZ CON CAMARÓN

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco.

### MILANESA DE PESCADO

Con patacones y ensalada.

### PESCADO FRITO

Mojarra frita con patacones y ensalada.

### POLLO CRIOLLO

Acompañado de cascots de papa criolla, mazorca, suero de rocoto, alioli de hierbas de azotea y chimichurri.

## BEBIDAS

### COMBO CENTRAL + LIMONADA, REFRESCO DE SANDÍA Y HIERBABUENA O AGUA MANANTIAL CON O SIN GAS

\$59.000

### COMBO CENTRAL + CLUB COLOMBIA 330ML

\$62.000

\*Menú disponible únicamente para consumo en el restaurante hasta agotar existencias.



[C](#) VOLVER AL ÍNDICE

# CEVICHE

## DE PESCADO

Mediano: \$30.900  
Grande: \$35.900

## DE CAMARONES

Mediano: \$30.900  
Grande: \$35.900

## MIXTO

Mediano: \$32.900  
Grande: \$39.900

## PICANTES

### CLÁSICO

Con leche de tigre, maíz choclo, camote y ají chivato.

### DE NUESTRAS CALLES

A base de salsa de tomate, mayonesa, cebolla y un toque de tabasco.

### AL AJÍ AMARILLO

Con chicharrón de pescado, ají limón, cebolla roja y maíz cancha, en leche de tigre de ají amarillo.

### JALAPEÑO

Cebolla roja, tomate, aguacate tatemado, cilantro, totopos y leche de tigre de jalapeño.

## NO PICANTES

### CARIBE

Cebolla roja, suero costeño, cilantro, ají dulce y maduritos.

### A LA PARRILLA

Con cebolla grillé, tomates cherry, papitas y aderezo de páprika.

### PACÍFICO

Guayaba agria, ají dulce, cebolla roja, albahaca, agua de coco y marañones.

### CÍTRICO

Cebolla roja, cascotes de naranja y toronja, leche de tigre de hierbas y crocantes de puerro.



CEVICHE CARIBE

# ENTRADAS

## TOSTADAS DE CANGREJO Y LANGOSTINO

Con mole de aguacate, chipotle y pico de gallo.

**2 uds. \$33.900**

## COCTEL DE MARISCOS

Pescado, pulpo, calamar, camarón y aguacate, en salsa de tomates tatemados.

**\$41.900**

## CHICHARRONES CENTRAL

Con patacones, guacamole y pico de gallo de piña tatemada.

**\$35.900**

## PULPO A LA PARRILLA

Con papas nativas, tomate cherry, palmitos, cebollas horneadas, ají dulce y olivada.

**\$55.900**

## ESQUITES CRIOLLOS

Mazorca cocida en sofrito, con mayonesa de chipotle, queso y patacón.

**\$25.900**

## TRÍO DE CAUSAS

Con pulpo al olivo, camarones en salsa coctel y pescado acevichado.

**\$32.900**



PULPO A LA PARRILLA

# CANASTAS

## MIXTA

Calamar, camarón y pescado rebozado. Servidos con mayonesa de sriracha y salsa agridulce de chiles y hierbas.

**\$36.900**

## LANGOSTINOS APANADOS

Servidos con salsa agridulce de guayaba.

**\$36.900**

## CAMARONES REBOZADOS

Servidos con mayonesa de sriracha y salsa agridulce de chiles y hierbas.

**\$33.900**



LANGOSTINOS  
APANADOS

C VOLVER AL ÍNDICE

# SOPAS Y ENSALADAS

## SOPA DEL PACÍFICO

con pescado blanco, yuca, plátano, ñame, sofrito criollo y un toque de leche de coco. Acompañada de aguacate y arroz con coco.

**\$49.900**

## CAZUELA DE MARISCOS

A base de bisque de langosta y pomodoro. Langostinos, camarones, calamar, mejillones y leche de coco. Acompañada de arroz blanco o patacón.

**\$65.900**

## CREMA DE CAMARONES

A base de bisque de langosta, camarones salteados y crema de leche.

**\$35.900**

## \*ENSALADA DE CAMARONES

Lechugas, camarones pochados, tomate, cebolla roja, naranja, toronja y almendras. Aderezo de mostaza y limón mandarino.

**\$35.900**

**\* También disponible en versión vegetariana.**



ENSALADA DE  
CAMARÓN

# MARISCOS

## PARRILLADA DE MARISCOS

Pescado, calamar, langostinos, camarón, pulpo, papas nativas y mazorca, con mojo de ajo y ají Central.

**\$91.900**

## LANGOSTINOS SALTEADOS

Al estilo central, con cebolla, tomate, ají panca y cilantro.

**\$47.900**

## LANGOSTINOS AL TITOTÉ

Salteados en mantequilla de limón y cilantro, con arroz titoté.

**\$47.900**

## LANGOSTINOS AL AJILLO

En aceite de oliva, ajo, mantequilla y perejil. Servidos con papas.

**\$47.900**

## SALTEADO DE MARISCOS

Con cebolla, tomate, cilantro y arroz titoté.

**\$43.900**

## PINCHOS DE MAR

De langostinos, calamar, pulpo y pescado, en mojo de ajo y papas nativas.

**\$49.900**



LANGOSTINO AL AJILLO



# ARROCES

## DE MARISCOS

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco.

**\$47.900**

## CON CAMARÓN

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco.

**\$42.900**

## TAPADO

Con cerdo y tortilla de huevo con camarones y hierbas.

**\$42.900**

## VEGETARIANO

Al curry con berenjenas, queso, zuchinni, cebolla, pimentón, tomate, champiñones y maduritos.

**\$32.900**

## PAELLA DE MAR Y TIERRA

Arroz al azafrán cocido en caldo de langosta, pescado, mariscos, pollo y cerdo. Servida con alioli.

**\$62.900**

## PAELLA DE MAR

Arroz al azafrán cocido en caldo de langosta, pescado, calamar, gambas, mejillones y almejas. Servida con alioli y pan.

**Para 2 personas \$109.900**



PAELLA DE MAR

# FILETES

## ENCOCADO

Asado y terminado al horno, con leche de coco, maduro y hierbas de azotea.

**\$52.900**

## CON MADURITOS SALTEADOS

En reducción de coco, limonaria y lima kaffir.

**\$52.900**

## A LA PARRILLA

Con salmarina, pimienta y aceite de oliva. Acompañado de ensalada.

**\$52.900**

## CARTAGENERO

Con mantequilla de limón y cilantro, sobre arroz titoté.

**\$52.900**

## BOCADOS DE MOJARRA

Con ensalada de la casa y cascabeles de plátano.

**\$52.900**



BOCADOS DE  
MOJARRA

# LEJOS DEL MAR

## STEAK CENTRAL

Corte de lomo de res (250 gr), con chimuchurri, papas a la francesa y ensalada.

**\$57.900**

## LOMO SALTADO

Con cebolla, tomate, salsa soya, papa nativa y huevo frito. Servido con arroz blanco.

**\$46.900**

## ARROZ APASTELADO

Con cerdo, verduras, plátano maduro, cilantro y cerveza artesanal.

**\$42.900**

## MEDIO POLLO CRIOLLO

Medio pollo con chimichurri, acompañado de cascotes de papa criolla, mazorca, suero de rocoto, alioli de hierbas de azotea y ensalada.

**\$45.900**



ARROZ  
APASTELADO

# NIÑOS

## PASTA CON CAMARÓN

Con camarones salteados, salsa pomodoro y un toque de crema.

**\$23.900**

## FILETE DE PESCADO

**Parrilla / Al horno / Milanese**

Acompañado de pasta, maduritos, arroz blanco, patacones o ensalada.

**\$23.900**

## PINCHO DE RES

Acompañado de papas a la francesa, tomate cherry y aguacate.

**\$28.900**

## POLLO CRIOLLO

Acompañado de papas a la francesa, tomates cherry y aguacate.

**\$23.900**



PASTA CON  
CAMARÓN

# ACOMPañAMIENTOS

**ARROZ TITOTÉ**

**\$15.900**

**PATACONES**

**\$14.900**

**MADURITOS**

**\$14.900**

**PAPAS FRITAS**

**\$13.900**

**CRIOLLAS CON MAYONESA CHIPOTLE**

**\$13.900**



**CRIOLLAS CON  
MAYONESA CHIPOTLE**

**C VOLVER AL ÍNDICE**

# POSTRES

## MILHOJA DE AREQUIPE

Crocantes capas de hojaldre, rellenas de crema de chantilly y arequipe artesanal.

**\$18.900**

## FLAN DE COCO

A base de leche de coco, crema de leche y leche condensada.

**\$18.900**

## MERENGÓN

Crema batida, guanábana, fresa y durazno.

**\$18.900**

## TRES LECHE

Bizcochuelo bañado en salsa a base de leche, crema de leche y leche condensada. Merengue italiano, fresas y un toque de canela.

**\$18.900**

## TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE

Con helado de vainilla.

**\$17.900**



MILHOJA DE  
AREQUIPE

# POSTRES PARA CELEBRAR EN CASA

**El toque perfecto para tus ocasiones especiales.**

**COMPRAR AHORA**



# BEBIDAS

## COCTELES

### EMBRUJO VALLENATO

Ron La Hechicera, jengibre, miel de acacia, limón, amargos de tonka.

**\$37.000**

### COMO UN LULO

Mezcal Del Maguey Vida, vodka, lulo, limón, sal de chile.

**\$33.000**

### POBRE DIABLO

Chivas Regal 12 Años, Lillet, tamarindo, limón mandarina, single malt ahumado.

**\$36.000**

### COROZO COSMO

Vodka Absolut, corozo, limón mandarina, licor de naranja.

**\$33.000**

### MONTERITA

Mezcal Del Maguey Vida, viche Monte Manglar, jengibre, limón, mandarina, ayú.

**\$33.000**

### PALOMA

Tequila Altos Plata, toronja, limón, soda.

**\$37.000**

### MARGARITA

Tequila Altos Plata, limón, licor de naranja, agave, sal marina.

**\$37.000**

### PIÑA COLADA

Ron Havana Club 7 Años, Appleton Estate, coco, piña, limón.

**\$33.000**

### PACIFIC SOUR

Viche, pisco, limón, clara, angostura.

**\$33.000**

### PISCO SOUR

Pisco Viñas de Oro, limón, azúcar, clara de huevo, Angostura.

**\$36.000**

### PASSIFLORA SPRITZ

Ginebra Beefeater, gulupa, vino espumoso, soda, albahaca.

**\$33.000**

### CARAJILLO CARIBEÑO

Ron La Hechicera, Licor 43, espresso.

**\$36.000**

### CANELAZO CENTRAL

Desquite Aguardiente, infusión Munay de lulo y jengibre, canela, limón.

**\$26.000**

### MOJITO CLÁSICO

Ron Havana Club 3 Años, hierbabuena, limón, azúcar, soda.

**\$33.000**

### MOJITO CENTRAL

Havana 3 Años, piña, tomillo, hierbabuena, soda.

**\$33.000**

### MOJITO PRIMAVERA

Havana Añejo Especial, fresa, albahaca, limón, soda.

**\$33.000**

### GIN MOJITO

Ginebra Beefeater, hierbabuena, azúcar, soda.

**\$33.000**





# BEBIDAS

## CERVEZAS Y REFAJOS

### REFAJO DE LULO

BBC Lager, lulo, limón y soda: **\$12.900**

### REFAJO DE GULUPA

BBC Monserrate, gulupa, limón y soda: **\$12.900**

### MICHELADA CENTRAL

Tamarindo, limón, tomate, ají y sal.

Corona / Macha Lager / BBC Lager: **\$15.900**

Club Colombia: **\$12.900**

### CERVEZAS DE BARRIL

BBC Lager 330ml: **\$12.900**

BBC Monserrate 330ml: **\$13.900**

Club Colombia 330ml: **\$11.900**

Club Colombia 450ml: **\$12.900**

Stella Artois 250ml: **\$11.500**

Stella Artois 500ml: **\$19.900**

### CERVEZAS EN BOTELLA

Budweiser 250ml: **\$9.900**

Corona: **\$12.900**

Stella Artois: **\$13.900**

Michelob Ultra: **\$12.900**

Bitburger o.o: **\$15.900**

### CERVEZAS ARTESANALES

Chelarte Pamela: **\$16.900**

Macha Helles Lager: **\$16.900**

## SANGRÍAS

### TINTA

Vino tinto, ron Havana Club añejo, crema de cassis

400ml: **\$49.000**

1L: **\$99.000**

### ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet Rosé, fresa, albahaca.

400ml: **\$49.000**

1L: **\$99.000**



SANGRÍAS

# BEBIDAS

## REFRESCOS Y JUGOS

### JUGOS

Guayaba agria, Copoazú, Camu camu, Mango biche, Feijoa, Lulo, Mora, Fresa: **\$8.500**  
Mandarina: **\$8.900**

### LIMONADAS

Limón mandarino y panela: **\$6.500**  
Limonada natural: **\$6.500**  
Limonada de coco: **\$10.900**

### REFRESCOS

Tamarindo, jengibre y mandarina: **\$8.900**  
Sandía y hierbabuena: **\$8.900**  
Fresa, mandarina y sandía: **\$8.900**  
Maracuyá y flor de jamaica: **\$8.900**

### CORELIA

Maracuyá y flor de jamaica, carbonatada: **\$15.900**  
Mora y jengibre, carbonatada: **\$15.900**

## GASEOSAS Y AGUAS

### AGUAS

Agua Manantial: **\$7.500**

### SODAS Y TÓNICAS

Soda: **\$7.900**  
Tónica Fever Tree: **\$16.900**

### GASEOSAS COCA COLA

Coca Cola Original, Coca Cola Zero, Sprite, Ginger: **\$7.900**

## BEBIDAS CALIENTES

### CAFÉ

Espresso Sencillo: **\$5.900**  
Espresso Doble, Macchiato o Americano: **\$6.900**  
Latte o Cappuccino: **\$7.900**

### TÉS E INFUSIONES MUNAY

**\$6.900**

### AROMÁTICA

**\$5.500**



REFRESCOS

# LICORES

## LICORES DE COLOMBIA

	SHOT	1/2 B	BOTELLA
<b>RON</b>			
La Hechicera Banano (Ed. Especial)	\$52.000	-	\$550.000
La Hechicera	\$44.000	-	\$460.000
Dictador 12 Años	\$43.000	-	\$439.000
Parce 8 Años	\$37.000	-	\$407.000

### DESTILADOS ARTESANALES

472 Eau de Vie Feijoa	\$31.000	-	\$332.000
472 Eau de Vie Uchuva	\$31.000	-	\$332.000
472 Eau de Vie Piña	\$31.000	-	\$332.000
Viche Doña Sofi	\$24.000	-	\$268.000
Viche Curao Doña Sofi	\$22.000	\$118.000	\$246.000
Viche Mano de Buey	\$29.000	-	\$289.000
Viche Monte Manglar	\$30.000	-	\$300.000

### AGUARDIENTE

Desquite Aguardiente			
Tradición (38%)	\$24.000	-	\$268.000
Desquite Aguardiente Artesanal	\$19.000	-	\$203.000
Aguardiente Antioqueño	\$16.000	-	\$171.000
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	\$16.000	-	\$171.000

### POUSSE CAFÉS

Coloma Licor de Café			
Gran Reserva	\$22.000	-	\$246.000

## WHISKY

	TRAGO	1/2 B	BOTELLA
<b>SINGLE MALTA SCOTCH</b>			
The Glenlivet 15 Años	\$57.000	-	\$589.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$41.000	-	\$420.000
The Glenlivet 12 Años	\$40.000	-	\$417.000
The Glenlivet Founder's Reserve	\$40.000	-	\$417.000
Glenfiddich 12 Años	\$45.000	-	\$482.000
The Macallan 12 Años Sherry Cask	\$66.000	-	\$674.000

### BLENDDED SCOTCH

Chivas Regal 18 Años	\$60.000	-	\$621.000
Chivas Regal Mizunara	\$47.000	-	\$492.000
Chivas Regal Extra 13			
Tequila Cask	\$39.000	-	\$407.000
Chivas Regal Extra 13 Años	\$42.000	\$235.000	\$417.000
Chivas Regal 12 Años	\$37.000	\$235.000	\$353.000
Buchanan's Deluxe	\$34.000	-	\$355.000

### AMERICAN / IRISH WHISKY

Jameson	\$26.000	-	\$268.000
Bulleit Bourbon	\$33.000	-	\$353.000
Jack Daniel's	\$27.000	-	\$289.000

## GINEBRA

	TRAGO	1/2 B	BOTELLA
Monkey 47	\$52.000	-	\$520.000
Plymouth	\$40.000	-	\$417.000
Beefeater 24	\$38.000	-	\$471.000
Beefeater Pink	\$38.000	-	\$396.000
Beefeater	\$33.000	\$214.000	\$342.000
Bombay Sapphire	\$30.000	-	\$300.000
Bulldog	\$32.000	-	\$342.000

## PISCO Y BRANDY

	TRAGO	BOTELLA
Hennessy VS	\$47.000	\$471.000

## RON

	TRAGO	BOTELLA
Havana Club Selección de Maestros		
	\$42.000	\$439.000
Havana Club 7 Años	\$28.000	\$310.000
Havana Club Añejo Especial	\$27.000	\$278.000
Havana Club 3 Años	\$26.000	\$268.000
Diplomático Planas	\$30.000	\$300.000
Diplomático Mantuano	\$25.000	\$257.000
Santa Teresa 1796	\$45.000	\$407.000
Zacapa 23	\$45.000	\$482.000

## TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Altos Reposado	\$40.000	\$417.000
Altos Plata	\$39.000	\$407.000
Herradura Ultra	\$41.000	\$449.000
Maestro Dobel Diamante	\$53.000	\$535.000
Don Julio 70	\$63.000	\$642.000
Don Julio Reposado	\$40.000	\$439.000

## MEZCAL

	TRAGO	BOTELLA
Del Maguey Vida	\$38.000	\$417.000
Mezcal Verde	\$37.000	\$420.000

## VODKA

	TRAGO	BOTELLA
Absolut	\$26.000	\$268.000
Wyborowa	\$24.000	\$246.000
Grey Goose	\$37.000	\$407.000

## COCTELES CLÁSICOS

	TRAGO
Aperol Spritz	\$36.000
Martini	\$39.000
Vodka Martini	\$38.000
Mezcalita	\$39.000
Moscow Mule	\$36.000
Negroni	\$36.000
Penicillin	\$39.000
Old Fashioned	\$36.000
Tinto de Verano	\$29.000

Cualquier trago hecho cóctel:

Precio del trago + \$4.000

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina. En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destina única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina".



# VINOS

## BLANCOS

COPA

BOTELLA

### Condes de Albarei

Albariño, Galicia, Es.

-

\$179.900

### Callia

Chardonnay, San Juan, Ar.

\$26.900

\$135.900

### Luzón Colección

Sauvignon Macabeo, Jumilla, Es.

\$23.900

\$112.900

### Casal Garcia

Treixadura, Loureiro, Vinho Verde, Pt.

-

\$135.900

## TINTOS

COPA

BOTELLA

### Colle Uncinano

Sangiovese, Umbria, It.

-

\$133.900

### De Martino Estate Reserva

Carmenere, Cl.

-

\$152.900

### Portillo

Malbec, Mendoza, Ar.

\$29.900

\$149.900

### Monteabellon "5 meses"

Tempranillo, Ribera del Duero, Es.

\$31.900

\$158.900

## ROSADOS

COPA

BOTELLA

### Portillo

Malbec, Mendoza, Ar.

\$28.900

\$143.900

## BURBUJAS

COPA

BOTELLA

### Frezzcanti "Demi Sec"

Isabella, Col.

\$22.900

\$112.900

## DECANTERS 500ML

COPA

JARRA

### Mil Caminhos

Arinto, Fernão Pires, Lisboa, Pt.

\$14.900

\$44.900

### Mil Caminhos

Arinto, Fernão Pires, Lisboa, Pt.

\$14.900

\$44.900