

CENTRALCEVICHERÍA

LA CENA ES PAELLA DE MAR

Para compartir y celebrar lo que realmente importa. Disfrutando sin preocuparse por nada.

PAELLA
6-8 PORCIONES

PAELLA
10 -12 PORCIONES

Arroz al azafrán cocido en caldo de langosta, pescado, calamar, langostinos, mejillones y almejas. Acompañada de pan, alioli y limón.

PEDIR AHORA

**Pregunta al mesero para mas
información o llama al (601)6447777.**

CEVICHES

ENTRADAS Y CANASTAS

SOPAS Y ENSALADAS

MARISCOS

ARROCES

FILETES Y LEJOS DEL MAR

NIÑOS

POSTRES

BEBIDAS

LICORES

VINOS

CEVICHES

DE PESCADO

Pequeño: **\$33.900**
Mediano: **\$39.900**
Grande: **\$47.900**

DE CAMARONES

Pequeño: **\$34.900**
Mediano: **\$41.900**
Grande: **\$49.900**

MIXTO

Pequeño: **\$38.900**
Mediano: **\$45.900**
Grande: **\$53.900**

PICANTES

CLÁSICO 🌶️

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

DE NUESTRAS CALLES 🌶️

A base de salsa de tomate, mayonesa, cebolla roja 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.

AL ROCOTTO 🌶️🌶️🌶️

En leche de tigre de rocoto, cebolla roja, tomate, cilantro y chips de camote.

AL CHIPOTLE 🌶️🌶️🌶️

Con leche de tigre de chile chipotle y tostadas moradas.

MEXICANO 🌶️🌶️

En salsa de tomates tatemados, pico de gallo, aguacate y jalapeños.

NO PICANTES

CARIBE

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

A LA PARRILLA

Con cebolla roja, tomates tatemados, aguacate, papitas crocantes 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.

GULUPA

De atún (120 gr), pepino, aguacate, quinua crocante, cebolla roja y cilantro, en leche de tigre de gulupa.
\$40.900



CEVICHE CARIBE

ENTRADAS

FRIAS

TOSTADAS DE ATÚN 🌶️

Láminas de atún fresco sobre una base de guacamole y mayonesa de sriracha, terminada con hilos de puerro crocante.

2 uds. \$39.900

TOSTADAS DE CANGREJO Y LANGOSTINO

Con guacamole, chipotle y pico de gallo.

2 uds. \$39.900

TOSTADAS DE PULPO 🌶️

Con guacamole, salsa macha y cebollitas encurtidas.

2 uds. \$39.900

TRÍO DE TOSTADAS 🌶️

De atún, pulpo, cangrejo y langostinos, acompañadas de salsa macha.

\$39.900

TARTAR DE ATÚN 🌶️

Con cascabeles de plátano y aderezo de ají amarillo.

\$38.900

TIRADITO DE ATÚN

Con ponzu de curuba, aguacate, ensaladilla de rábano, cebollín y ají dulce.

\$37.900

TIRADITO AL ROCOTO 🌶️

Pescado blanco con pico de gallo, aguacate, maíz cancha y aderezo de rocoto.

\$37.900

TRÍO DE CAUSAS

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

\$37.900

CALIENTES

SANDUCHES DE CHICHARRÓN 🌶️

Pan ciabatta, chicharrón de cerdo, mayonesa de jalapeños y aguacate. Acompañados de chips de camote..

2 uds \$37.900

ESQUITES CRIOLLOS

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

\$31.900

QUESADILLAS DE CAMARÓN

Camarones braseados con tocineta, sobre tortillas infladas al horno, queso fundido, col encurtida y crema de aguacate.

2uds \$37.900

TACOS CROCANTES DE PESCADO

Tortillas de maíz, rellenas de pescado adobado, cebolla roja y salsa de su cocción.

3 uds. \$37.900

CHICHARRONES CENTRAL

Con patacones y guacamole.

\$39.900

PULPO A LA PARRILLA 🌶️

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

\$63.900



PULPO A LA PARRILLA

CANASTAS

LANGOSTINOS APANADOS

Servidos con salsa agridulce de guayaba.

\$40.900

CAMARONES REBOZADOS

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

\$40.900

MIXTA

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

\$40.900



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.

\$60.900

CAZUELA DE MARISCOS

A base de bisque de langosta, langostinos, camarones, calamar y mejillones. Con leche de coco, ají dulce y cilantro fresco. Terminada al horno, gratinada con queso parmesano.

\$75.900

CREMA DE CAMARONES

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

\$42.900

*ENSALADA DE CAMARONES

Lechugas, palmito, aguacate, camarones salteados, tomate, cabolla roja, naranja, toronja y quinua crocante. Aderezo de mostaza y limón mandarino.

\$42.900

*ENSALADA DE POLLO

Pollo a la parrilla, rúgula, cogollos de tudela, aguacate, puerro crocante, jalapeños y aderezo de hierbas.

\$38.900

*ENSALADA DE ATÚN 🌶️

Tataki de atún, mix de lechugas, albahaca, cilantro, hierbabuena, mango biche, zanahoria, cebolla, tomate, quinua crocante y pasta de wonton. Con aderezo de ají dulce, soya y ajonjolí.

\$42.900

***También disponible en versión vegetariana.**



MARISCOS

PINCHOS DE MAR 🌶️

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

\$59.900

PARRILLADA DE MARISCOS

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

\$104.900

FIDEUÁ AL HORNO

Fideos y mariscos preparados al estilo paella, acompañados de alioli y mojo de perejil.

\$59.900

MEJILLONES 🌶️ 🌶️

Al curry rojo, con limonaria, albahaca, leche de coco y lima kaffir.

\$46.900

SALTEADO DE MARISCOS

Con cebolla, tomate, cilantro y arroz titoté.

\$57.900

LANGOSTINOS SALTEADOS 🌶️ 🌶️

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

\$49.900

LANGOSTINOS AL TITOTÉ

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

\$51.900

LANGOSTINOS AL AJILLO

En aceite de oliva, papas salteadas, ajo, mantequilla y perejil. Acompañados de arroz blanco.

\$49.900



LANGOSTINOS
SALTEADOS

PAELLAS DE MAR PARA CELEBRAR

**Diseñada para llevar al centro de la
mesa y compartir entre varios.**

PEDIR AHORA



ARROCES

CON CAMARÓN

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

\$48.900

TAPADO

Con cerdo y tortilla de huevo con camarones y hierbas.

\$47.900

DE MARISCOS

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

\$49.900

VEGETARIANO

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

\$34.900

PAELLA DE MAR Y TIERRA

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

\$69.900

PAELLA DE MAR

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

Para 2 personas \$133.900



ARROZ DE
MARISCOS

FILETES

Salmon/atún - **\$64.900**

Pescado blanco - **\$68.900**

ENCOCADO

Con leche de coco, plátano maduro y hierbas de azotea. Acompañado de arroz blanco.

CON MADURITOS SALTEADOS

En reducción de coco, limonaria y lima kaffir.

A LA BRASA 🌶️

Con salsa anticuchera y pico de gallo de piña.

A LA PARRILLA

Con sal marina, pimienta y aceite de oliva. Acompañado de ensalada y patacón.

CARTAGENERO

Con mantequilla de limón y cilantro, arroz titoté y patacón.

MILANESA 🌶️

Con ensalada verde y salsa tártara.

BOCADOS DE MOJARRA

Con ensalada de la casa y cascabeles de plátano.
\$65.900

PESCADO ENTERO

Frito, con ensalada y patacón.

Mediano \$129.900 - Grande \$139.900

(Según disponibilidad)



FILETE
CARTAGENERO

LEJOS DEL MAR

ARROZ APASTELADO

Con cerdo, verduras, plátano maduro y cilantro.

\$47.900

MEDIO POLLO CRIOLLO

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

\$47.900

LOMO SALTADO

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

\$54.900

ASADO DE TIRA

Corte con hueso cocido lentamente en salsa de chiles, acompañado de patacones, guacamole, pico de gallo y suero costeño.

\$91.900

STEAK CENTRAL

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

\$64.900



LOMO
SALTADO

C [VOLVER AL ÍNDICE](#)

NIÑOS

PASTA CON CAMARÓN

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

\$29.900

FILETE DE PESCADO

Al horno / Milanesa

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

\$27.900

PINCHO DE RES

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

\$33.900

POLLO CRIOLLO

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

\$27.900



PASTA CON
CAMARÓN

ACOMPañAMIENTOS

ARROZ TITOTÉ

\$19.900

PATACONES

\$19.900

MADURITOS

\$16.900

PAPAS FRITAS

\$16.900

CRIOLLAS CON MAYONESA CHIPOTLE 🌶️

\$16.900



**CRIOLLAS CON
MAYONESA CHIPOTLE**

C **VOLVER AL ÍNDICE**

POSTRES

TRES LECHES

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

\$22.900

MERENGÓN

Crema batida, guanábana, fresa y durazno.

\$22.900

FLAN DE COCO

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

\$22.900

TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE

Con helado de vainilla.

\$22.900

MILHOJA DE AREQUIPE

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

\$22.900

PIE DE MARACUYÁ

\$22.900

PIE DE GUAYABA

Servido tibio con helado de vainilla.

\$22.900



NUESTROS POSTRES EN TAMAÑO GRANDE

El toque perfecto para tus ocasiones especiales.

PEDIR AHORA



BEBIDAS

COCTELES

EMBRUJO VALLENATO

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

\$42.900

PASSIFLORA SPRITZ

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

\$41.900

COMO UN LULO

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

\$41.900

CANELAZO CENTRAL

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

\$29.900

CARAJILLO CARIBEÑO

Ron La Hechicera, Licor 43, espresso.

\$42.900

POBRE DIABLO

Chivas Regal 13 Años, Lillet, tamarindo, limón mandarina, single malt ahumado.

\$41.900

MONTERITA

Mezcal Ojo del Tigre, viche, jengibre, limón, mandarina, ayú.

\$40.900

PIÑA COLADA

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

\$39.900

PALOMA

Tequila Altos Plata, toronja, limón, soda.

\$42.900

MARGARITA

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

\$42.900

PISCO SOUR

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

\$40.900

MOJITO CLÁSICO

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

\$39.900



COMO UN LULO

BEBIDAS

CERVEZAS Y REFAJOS

REFAJO DE LULO

BBC Lager, lulo, limón y soda: **\$14.900**

REFAJO DE GULUPA

BBC Monserrate, gulupa, limón y soda: **\$14.900**

MICHELADA CENTRAL

Tamarindo, limón, tomate, ají y sal.

Cerveza de su elección + \$4.000

Chelada + \$2.500

CERVEZAS DE BARRIL

BBC Lager 330ml: **\$14.900**

BBC Monserrate 330ml: **\$14.900**

Club Colombia Dorada 330ml: **\$13.900**

Club Colombia Dorada 450ml: **\$15.900**

CERVEZAS EN BOTELLA

Corona: **\$14.900**

Modelo Especial: **\$17.900**

Club Colombia: **\$13.900**

Stella Artois: **\$16.900**

Corona Cero: **\$13.900**

CERVEZAS ARTESANALES

Macha Helles Lager: **\$16.900**

SANGRÍAS

TINTA

Vino tinto, ron Havana Club añejo, crema de cassis.

400ml: **\$58.000**

1L: **\$116.000**

ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet

Rosé, fresa, albahaca.

400ml: **\$58.000**

1L: **\$116.000**



SANGRÍAS

BEBIDAS

REFRESCOS Y JUGOS

JUGOS

Mango biche, Feijoa, Mango, Lulo, Mora, Fresa: **\$9.900**

Corozo, Guayaba agria, Copoazú, Camu camu, Mandarina: **\$10.900**

LIMONADAS

Limón mandarino y panela: **\$6.900**

Limonada natural: **\$6.900**

Limonada de coco: **\$14.900**

REFRESCOS

Tamarindo, jengibre y mandarina: **\$11.900**

Sandía y hierbabuena: **\$11.900**

Fresa, mandarina y sandía: **\$11.900**

CORELIA

Maracuyá y flor de jamaica, carbonatada: **\$18.900**

Mora y jengibre, carbonatada: **\$18.900**

SODAS DE LA CASA

Gulupa y albahaca, lulo y tajin, fresa y hierbabuena **\$12.900**

GASEOSAS Y AGUAS

AGUAS

Agua Manantial: **\$8.500**

SODAS Y TÓNICAS

Soda: **\$9.500**

Tónica Fever Tree: **\$19.900**

GASEOSAS Y COCA COLA

Coca Cola Original, Coca Cola Zero, **\$8.500**

Sprite, Ginger: **\$9.500**

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS

Espresso Sencillo: **\$6.500**

Espresso Doble, Macchiato o Americano: **\$7.500**

Latte o Cappuccino: **\$8.500**

TÉS E INFUSIONES MUNAY

\$6.900

AROMÁTICA

\$5.500



REFRESCOS

LICORES DE COLOMBIA

RON

	SHOT	1/2 B	BOTELLA
La Hechicera Banano (Ed. Especial)_____	\$74.000	-	\$731.000
La Hechicera_____	\$55.000	-	\$535.000
Amuleto_____	\$41.000	-	\$305.000

DESTILADOS ARTESANALES

472 Eau de Vie Feijoa_____	\$43.000	-	\$459.000
Viche Doña Sofi_____	\$29.000	-	\$295.000
Viche Curao Doña Sofi_____	\$30.000	\$131.000	\$305.000
Viche Mano de Buey_____	\$35.000	-	\$338.000

AGUARDIENTE

Desquite Aguardiente		-	
Tradición (38%)_____	\$29.000	-	\$295.000
Desquite Aguardiente Artesanal_____	\$20.000	-	\$208.000
Aguardiente Antioqueño_____	19.000		\$196.000
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar_____	\$19.000	-	\$196.000

POUSSE CAFÉS

Coloma Licor de Café	\$31.000	-	\$317.000
Gran Reserva _____			

WHISKY

SINGLE MALT SCOTCH

	TRAGO	1/2 B	BOTELLA
The Glenlivet 15 Años_____	\$70.000	-	\$688.000
The Glenlivet Caribbean Reserve_____	\$49.000	-	\$470.000
The Glenlivet 12 Años_____	\$51.000	-	\$492.000
The Glenlivet Founder's Reserve_____	\$46.000	-	\$447.000
The Glenlivet Captain's_____	\$52.000	-	\$502.000
Glenfiddich 12 Años_____	\$45.000	-	\$470.000
The Macallan 12 Años			
Sherry Cask_____	\$74.000	-	\$731.000

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 18 Años_____	\$81.000	-	\$797.000
Chivas Regal Mizunara_____	\$61.000	-	\$601.000
Chivas Regal Extra 13			
Tequila Cask_____	\$48.000	-	\$459.000
Chivas Regal Extra 13 Años_____	\$45.000	\$273.000	\$437.000
Chivas Regal 12 Años_____	\$40.000	\$262.000	\$393.000
Buchanan's Master_____	\$44.000	-	\$470.000
Buchanan's Deluxe_____	\$45.000	-	\$437.000
Old Parr_____	\$35.000	-	\$360.000

AMERICAN / IRISH WHISKY

Jameson_____	\$37.000	\$186.000	\$360.000
Bulleit Bourbon_____	\$38.000	-	\$404.000

GINEBRA

	TRAGO	1/2 B	BOTELLA
Monkey 47_____	\$80.000	-	\$557.000
Plymouth_____	\$48.000	-	\$459.000
Beefeater 24_____	\$54.000	-	\$524.000
Beefeater Pink_____	\$46.000	-	\$447.000
Beefeater_____	\$39.000	\$241.000	\$383.000
Bombay Sapphire_____	\$39.000	-	\$383.000
Bulldog_____	\$42.000	-	\$447.000
Hendrick's_____	\$51.000	-	\$535.000

PISCO Y BRANDY

	TRAGO	BOTELLA
Viñas de Oro_____	\$39.000	\$414.000
Hennessy VS_____	\$63.000	\$612.000

RON

	TRAGO	BOTELLA
Havana Club Selección de Maestros_____	\$55.000	\$535.000
Havana Club 7 Años_____	\$35.000	\$360.000
Havana Club Añejo Especial_____	\$32.000	\$305.000
Havana Club 3 Años_____	\$27.000	\$262.000
Diplomático Planas_____	\$37.000	\$360.000
Diplomático Mantuano_____	\$38.000	\$371.000
Santa Teresa 1796_____	\$51.000	\$524.000
Zacapa 23_____	\$57.000	\$601.000

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Altos Reposado_____	\$49.000	\$470.000
Altos Plata_____	\$49.000	\$470.000
Herradura Ultra_____	\$57.000	\$601.000
Maestro Dobel Diamante_____	\$63.000	\$612.000
Don Julio 70_____	\$75.000	\$742.000
Don Julio Reposado_____	\$60.000	\$589.000

MEZCAL

	TRAGO	BOTELLA
Del Maguey Vida_____	\$49.000	\$502.000
Ojo del Tigre_____	\$46.000	\$480.000
Mezcal Verde_____	\$46.000	\$447.000

VODKA

	TRAGO	1/2 B	BOTELLA
Absolut_____	\$34.000	\$164.000	\$328.000
Wyborowa_____	\$29.000	-	\$273.000
Grey Goose_____	\$50.000	-	\$480.000

APERITIVOS Y

DIGESTIVOS

	TRAGO	BOTELLA
Lillet Rosé_____	\$31.000	\$317.000
Lillet Blanc_____	\$31.000	\$317.000
Campari_____	\$35.000	\$360.000
Cointreau_____	\$33.000	\$317.000
Licor 43_____	\$35.000	\$360.000
Luxardo Limoncello_____	\$37.000	\$393.000

COCTELES CLÁSICOS

	TRAGO
Aperol Spritz_____	\$42.900
Bloody Mary_____	\$40.900
Martini_____	\$44.900
Vodka Martini_____	\$40.900
Mezcalita_____	\$46.900
Moscow Mule_____	\$36.900
Negroni_____	\$42.900
Penicillin_____	\$44.900
Old Fashioned_____	\$44.900
Tinto de Verano_____	\$37.900

Cualquier trago hecho cóctel:

Precio del trago + \$4.000



ROSADOS

Vidigal

Espadeiro, Vinho Verde, Pt.

COPA

BOTELLA

-

\$175.000

Mil Caminhos (jarra)

Touriga Nacional, Lisboa, Pt

\$18.000

\$90.000

BURBUJAS

Prosecco “V8”

Glera, Véneto, It.

COPA

BOTELLA

\$33.000

\$165.000

BLANCOS

Prólogos

Sauvignon, V. Curicó, Cl.

COPA

BOTELLA

\$38.000

\$188.000

Baron Philippe,

Chardonnay, Fr.

\$29.000

\$145.000

Agusti Torello “Xic”

Xarel-Lo, Penedes, Es.

\$31.000

\$155.000

Dr Loosen

Riesling, Mosela, De

-

\$258.000

Zuccardi Serie A

Chardonnay, Viogner, Mendoza, Ar

-

\$249.000

TINTOS

Monteabellon “5 Meses”

Tempranillo, R. del Duero, Es.

-

\$185.000

Portillo

Malbec, Mendoza, Ar.

\$34.000

\$170.000

La Posta "Glorieta"

Pinot Noir, Mendoza, Ar

-

\$218.000

Luzon Coleccion

Monastrell, Jumilla, Es.

\$27.000

\$135.000

La Plana,

Tempranillo, Ribera del Duero,Es

-

\$240.000

Morande Estate

Reserva Pinot Noir, Cl

-

\$170.000