



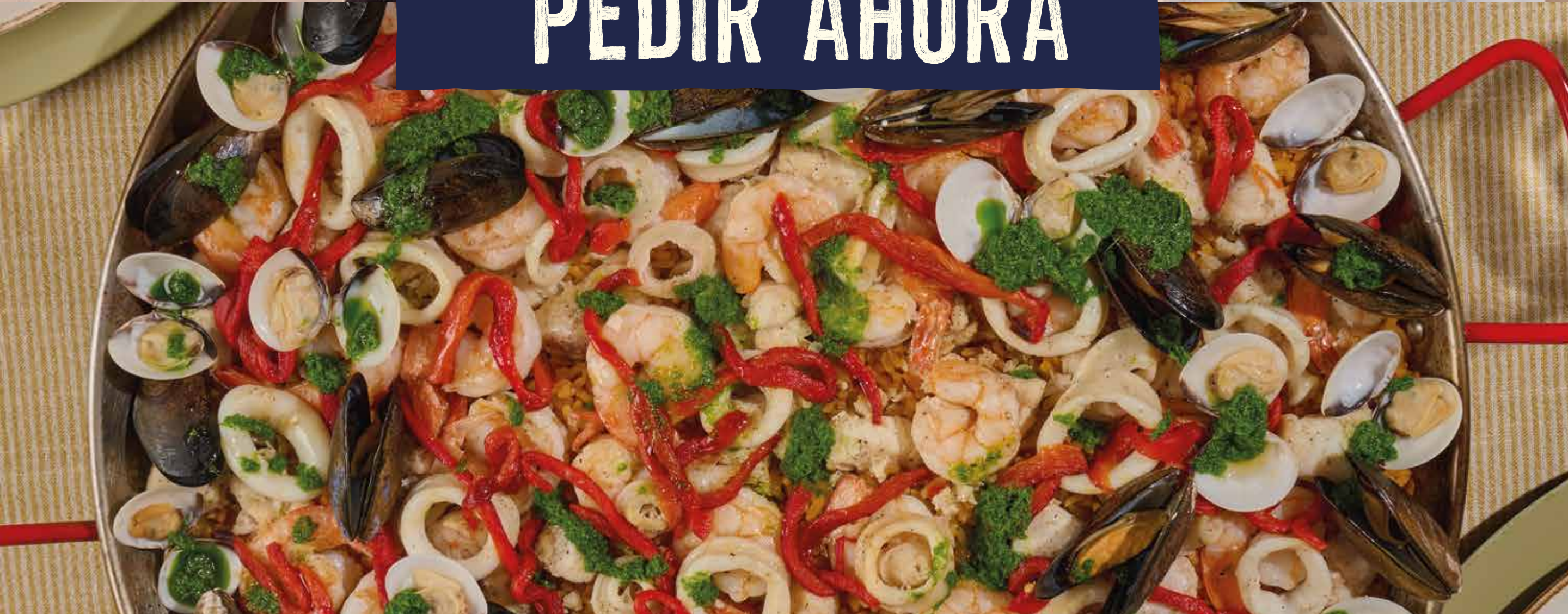
CELEBRA CON CENTRAL

Cenas listas para todas tus celebraciones.

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



PEDIR AHORA



CEVICHES

ENTRADAS Y CANASTAS

SOPAS Y ENSALADAS

MARISCOS

ARROCES

FILETES Y LEJOS DEL MAR

NIÑOS

POSTRES

BEBIDAS

LICORES

VINOS

CEVICHE

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.

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.



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.

2 uds \$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



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.

\$53.900

CAZUELA DE MARISCOS

A base de bisque de langosta y leche de coco. Langostinos, camarones, calamar, mejillones y un poco de cilantro. 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

***También disponible en versión vegetariana.**



ENSALADA DE
CAMARÓN

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

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

PASTA DE MAR

Camarones, mejillones y pescado blanco salteados, terminados en bisque de langosta, tomate cherry y mojo de perejil.

\$44.900



LANGOSTINOS
AL TITOTÉ

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 \$129.900



ARROZ DE
MARISCOS

FILETES

Salmón/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 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.

BOCADOS DE MOJARRA

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

PESCADO ENTERO

Frito con ensalada y patacón.
\$124.900 (Solo fines de semana)



BOCADOS DE
MOJARRA

LEJOS DEL MAR

ARROZ APASTELADO

Con cerdo, verduras, plátano maduro y cilantro.

\$47.900

MEDIO POLLO CRIOLLO

Acompañado de cascotes 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

STEAK CENTRAL

Corte de lomo de res (250 gr), con chimichurri, 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



[C](#) VOLVER AL ÍNDICE

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 mandarino, 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

LICORES DE COLOMBIA

	SHOT	1/2 B	BOTELLA
RON			
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

	TRAGO	1/2 B	BOTELLA
SINGLE MALT SCOTCH			
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

Prohibese 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

ROSADOS

Mil Caminhos,

Touriga Nacional, Lisboa, Pt

COPA

BOTELLA

\$18.000

\$90.000

BURBUJAS

Prosecco "V8"

Glera, Véneto, It.

COPA

BOTELLA

\$33.000

\$165.000

BLANCOS

Prologos

Sauvignon, V. Curicó, Cl.

COPA

BOTELLA

\$38.000

\$188.000

Callia

Chardonnay, San Juan, Ar.

\$31.000

\$155.000

Agusti Torello "Xic"

Xarel-Lo, Penedes, Es.

-

\$155.000

TINTOS

Monteabellon "5 Meses"

Tempranillo, R. del Duero, Es.

COPA

BOTELLA

-

\$185.000

Portillo

Malbec, Mendoza, Ar.

\$34.000

\$170.000

Mr Wildman,

Cabernet Sauvignon, Maipo, Cl

-

\$165.000