



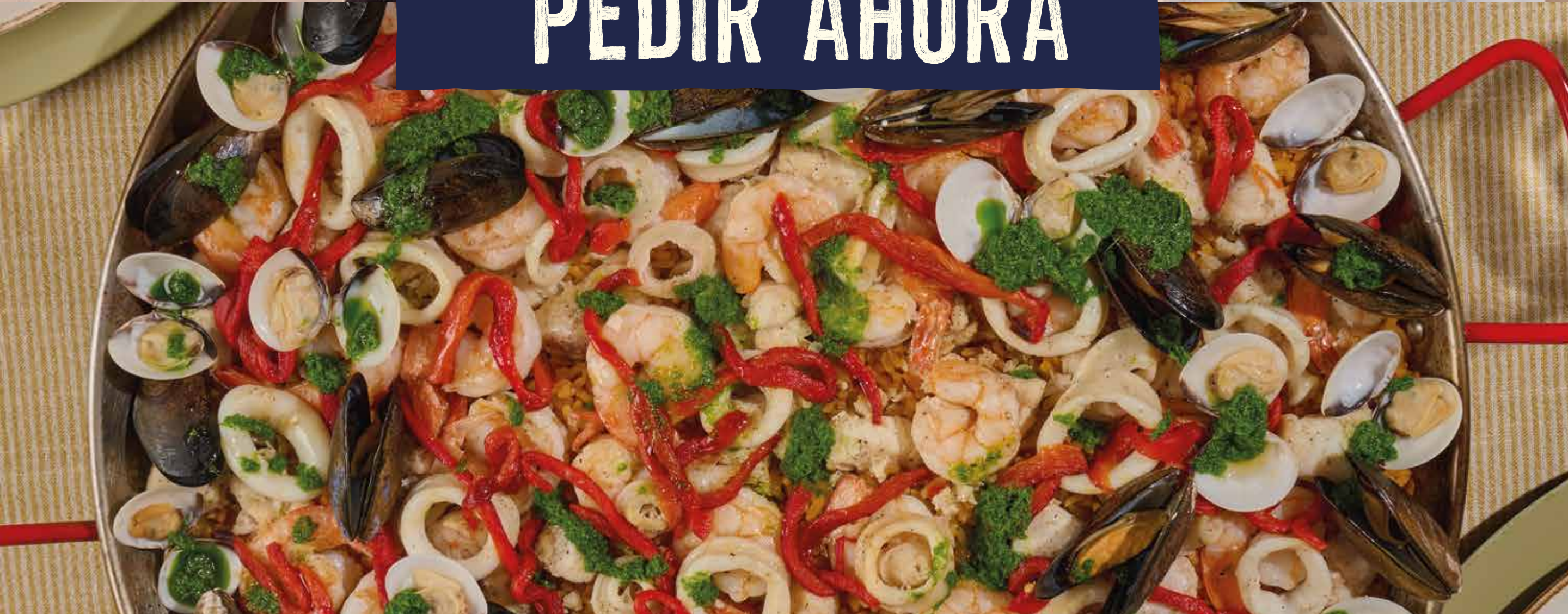
# CELEBRA CON CENTRAL

**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.

### AL ROCOTO 🌶️🌶️🌶️

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.

**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**

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 mandarina.

**\$42.900**

## \*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.**



ENSALADA DE ATÚN

# 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

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.

## 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 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**

## ASADO DE TIRA

Corte cocido con hueso 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 / Milanese**

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**

**CRIOILLAS CON MAYONESA CHIPOTLE 🌶️**

**\$16.900**



**CRIOILLAS CON  
MAYONESA CHIPOTLE**

**C VOLVER AL ÍNDICE**

# POSTRES

## TRES LECHE

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 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**



# 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 mandarina 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 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**



REFRESCOS

# LICORES

## LICORES DE COLOMBIA

	SHOT	1/2 B	BOTELLA
<b>RON</b>			
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**