SUSHI
CENTRAL

MENU

SERVICIO A DOMICILIO
Y PARA LLEVAR

CENTRAL TOWER'S

SUSHI TOWER $247

Torre de arroz con aguacate, cangrejo spicy, atún, cebollín, coronado con masago y tempura crunch, salsa de anguila y chipotle mayo. ¡No dejes de probarla!

CENTRAL TOWER $235

Torre de arroz con aguacate, atún, pasta de cangrejo; ají mayo y salsa de anguila. ¡No dejes de probarla!

SALMON TOWER $227

Torre de Arroz con aguacate, salmón, anjonjolí, ají mayo, coronado con masago orange, tempura crunch y salsa de anguila. ¡No dejes de probarla!

ENTRADAS

SUSHI WRAPS $351

Deliciosos wraps de atún con spicy cangrejo, aguacate, masago, salsa de anguila y sriracha mayo. Con wraps de alga en tempura.

GYOZAS $117

Deliciosas empanadas japonesas rellenas de cerdo sartenadas. Acompañadas de salsa especial de licor japonés.

CAMARONES ROCA $308

Deliciosos camarones crujientes marinados con nuestra deliciosa salsa aji amarillo mayo.

CRISPY SPICY TUNA $234

Spicy tuna montado en bocadillos de arroz frito de sushi, coronado con una rodaja de chile serrano y un toque de aceite de trufa. ¡Deliciosos!

TACOS DE RIB EYE $341

Tacos de corte fino de rib eye, salteado con cebolla morada y salsa de ajonjolí.

HAMACHI TIRADITO

Laminas de Hamachi coronado con hojuelas de ajo macho frito, acompañados de salsa ponzu con trufa.

HAMACHI CENTRAL

Hamachi con mousse de aguacate.

ORDEN CENTRAL GARLIC

Orden de ajos con salsa especial de la casa.

JALAPEÑO FIRECRACKERS

Deliciosos chiles jalapeños rellenos de ensalada de cangrejo en tempura con salsa de anguila, cebollín, masago, sriracha mayo y tempura crunch.

EDAMAMES

Salsa de ajo..... $106
Salados..... $97
Spicy..... $106

TACOS DE CAMARÓN EN MISO $233

Camarones marinados y salteados en salsa miso, coronados con aguacate y chipotle mayo sobre tortilla de harina.

TOSTADAS DE ATÚN $317

Atún marinado en salsa de ajos y cebollín, sobre una tostada de nopal con Sriracha Mayo y aguacate, coronadas con tobiko verde.

ENSALADAS

CRUNCHY CANGREJO SALAD $183

Cangrejo kanikama, alga, pepino, sunomono, spicy mayo, tempura crunch y salsa de anguila.

ENSALADA DEL CHEF $294

Mix de lechugas bañadas en aceite de ajonjolí con un toque de vinagre de arroz y salsa de ajo. Acompañado de láminas de atún, salmón, hamachi, pulpo, camarón y aguácate; marinados en salsa de la casa. Acompañado con betabel, ensalada de algas y tobiko rojo.

WAKAME SALAD $159

Deliciosa ensalada de alga fresca.

CENTRAL ESPECIAL SALAD $224

Selección de vegetales frescos acompañados con jugoso pollo al grill y queso parmesano kraft. ¡Lo mejor en sabores frescos!

KUSHIAGES

QUESO

PLÁTANO CON QUESO

$106

Plátano	$101
Camarón con queso	$141
Pollo	$117

TEMPURA

TEMPURA DE CAMARÓN $235

5 piezas de camarón en tempura.

TEMPURA DE VEGETALES $189

Deliciosa selección de vegetales en tempura.

TEMPURA MIXTO $227

Mezcla de 3 camarones con 5 vegetales al tempura.

SOPAS

TEMPURA UDON

Pasta udon en un caldo japonés especial, acompañado de 3 camarones, cebolla y calabaza en tempura.

$218

CENTRAL SOUP

Cebollín, champiñón, espinacas baby y láminas de rib eye salteadas (100 g.), en un caldo de pollo japonés y pasta udon. Sin duda, una especialidad de la casa.

$218

SOPA MISO $106

Tradicional sopa japonesa a base de miso, wakame, cebollín y tofu.

MISOSHIRO ESPECIAL $324

Tradicional sopa miso con cangrejo, salmón, shitake, wakame, tofu, cebollín y pasta harusame.

TORI SOZUI $148

Consomé de pollo con arroz, champiñón, cebollín, huevo y espinacas.

RAMEN

RAMEN RIB EYE $345

Fondo de res a base de shoyu con soya, láminas de rib eye (100 gr), servido con espinacas baby, naruto, jengibre, cebollín, granos de elote, cebolla crispy y huevo pochado.

RAMEN CHASHU $381

Fondo de pollo y cerdo tonkotsu, cerdo chasu (100 gr.), servido con espinacas baby, naruto, jengibre, cebollín, granos de elote, cebolla crispy y huevo pochado.

RAMEN CAMARÓN

Caldo de camarón con tomate, camarones salteados (5 pzs.), naruto, chips de cebolla, cebollín, huevo pochado, espinacas baby y granos de elote. **$352**

ROLLOS CLÁSICOS

CALIFORNIA ROLL ESPECIAL
Masago por fuera.

$183 10 PZS.

PHILADELPHIA ROLL ESPECIAL
Masago por fuera.

$189 10 PZS.

CALIFORNIA ROLL
Camarón, pepino y aguacate por dentro, envuelto de arroz y ajonjolí.

$141 10 PZS.

SPICY TUNA ROLL
Atún fresco mezclado con spicy mayo, cebollín, aguacate, y coronado con chipotle mayo.

$164 10 PZS.

PHILADELPHIA ROLL
Salmón, pepino, queso crema y aguacate por dentro, envuelto de arroz y ajonjolí.

$143 10 PZS.

AVOCADO ROLL
Aguacate, queso y pepino por dentro, aguacate por fuera.

$113 10 PZS.

EMPANIZADO DE CAMARÓN
Rollo de camarón, aguacate y pepino por dentro, por fuera queso crema y empanizado.

$164 10 PZS.

SPICY SALMON ROLL
Salmón fresco mezclado con spicy mayo, cebollín, aguacate, y coronado con chipotle mayo.

$168 10 PZS.

CENTRAL ROLLS
(ESPECIALIDAD DE LA CASA)

SUSHI CENTRAL ROLL
Rollo de atún y aguacate por fuera, bañado de chipotle mayo, coronado de masago y cebollín. Relleno de kushiage de camarón con queso, tampico y pepino.

$230 10 PZS.

ATLANTA ROLL
Rollo envuelto en hoja de arroz, con aguacate por fuera y relleno de queso philadelphia, pasta kani, tobiko rojo y camarones empanizados. Todo sobre un espejo de Aji Mayo, bañado con vinagre de arroz y salsa de anguila. Con topping de Sriracha Mayo y tempura crunch.

$227 10 PZS.

KAMIKAZE ROLL
Rollo de aguacate por fuera, relleno de anguila, pepino y queso crema, coronado con 2 camarones tempura, bañados de salsa de anguila.

$255 10 PZS.

LAVA ROLL
Rollo de aguacate por fuera coronado de camarones roca y chipotle mayo, relleno de cangrejo tempura, tampico y pepino.

$247 10 PZS.

DRAGON ROLL
Rollo de aguacate por fuera, coronado con chipotle mayo, masago, relleno de camarón empanizado, salmón fresco y queso crema.

$224 10 PZS.

HAMACHI SPICY ROLL
Rollo envuelto de hamachi, masago habanero, y yuzu ponzu por fuera, relleno de camarón, aguacate, cilantro y aji mayo.

$301 10 PZS.

ANDARES ROLL
Rollo de atún sellado, aguacate, sriracha y aji mayo por fuera, relleno de camarones roca, espárragos y queso crema.

$235 10 PZS.

EBI ROLL
Rollo de camarón y queso crema por fuera, coronado con rodaja de limón con sriracha, relleno de camarón tempura, espárragos y aguacate.

$224 10 PZS.

SUSHI CENTRAL DELUXE ROLL
Rollo de atún y aguacate por fuera, coronado de ensalada de cangrejo spicy, tempura crunch, masago y salsa de anguila, relleno de pepino, hamachi, cilantro, limón y sriracha.

$290 10 PZS.

VOLCANO ROLL

Rollo Relleno de kanikama, aguacate y espárragos al vapor. Callo de almeja horneado al spicy mayo y ajonjoli blanco por fuera.

$233 **10 PZS.**

FILI ROLL

Rollo de queso crema por fuera, coronado con tampico, relleno de camarón empanizado y aguacate.

$195 **10 PZS.**

CHAMP ROLL

Rollo relleno de aguacate, salmón, kanikama, hamachi, sriracha y limón. Espolvoreado con ajonjoli blanco.

$315 **10 PZS.**

PULPITO ROLL

Rollo de pulpo y aguacate por fuera, coronado con limón y una gota de salsa aji mayo, relleno de camarón tempura, masago habanero y queso crema.

$224 **10 PZS.**

AGUACHILE ROLL

Rollo de camarón y aguacate por fuera con nuestra salsa aguachile, relleno de pulpo, pepino y cangrejo.

$224 **10 PZS.**

MANCHEGO ROLL

Rollo de queso manchego gratinado. bañado con salsa chipotle mayo. Relleno de aguacate, chiles toreados y kanikama tempura.

$215 **10 PZS.**

SPIDER DYNAMITE ROLL

Rollo relleno de cangrejo tempura, aguacate y salsa spicy mayo, corondao con chipotle mayo y ajonjoli.

$230 **10 PZS.**

ATÚN POR FUERA

MAGURO SPICY ROLL

Rollo envuelto de atún con salsa picante de la casa, relleno de salmón picante, aguacate y cebollín.

$224 10 PZS.

SATÉLITE ROLL

Rollo de atún por fuera, bañado con salsa de la casa, coronado con tobiko rojo y cebollín. Relleno con kanikama, kakiague de zanahoria tempura, aguacate y chiles toreados.

$224 10 PZS.

CRISTINA ROLL

Rollo de atún por fuera coronado de tempura crunch, salseado con sriracha mayo, masago y cebollín, relleno de cangrejo tempura, queso crema y aguacate.

$248 10 PZS.

SATURNO ROLL

Rollo envuelto con aguacate y atún marinado en salsa de la casa. Relleno con hamachi, limón y un toque de spicy mayo.

$294 10 PZS.

LINCOLN ROLL

Rollo de tataki de atún sellado por fuera con puntos de Aji Mayo y sichimi togarashi. Relleno de camarones al Aji Mayo y aguacate.

$227 10 PZS.

SUNSET ROLL

Rollo de atún y aguacate por fuera, salseado con salsa de anguila y sriracha mayo, relleno de camarón empanizado, tampico y queso crema.

$230 10 PZS.

JANI ROLL

Rollo de atun por fuera, relleno con aguacate y kanikama. Topping de callo de almeja horneado al Aji Mayo con masago y decorado con brotes de verduras.

$289 10 PZS.

ROLLOS SALMÓN POR FUERA

SALMÓN ROLL

Rollo de salmón por fuera bañado con salsa picante de la casa, relleno de aguacate, ensalada de cangrejo kanikama spicy y cilantro.

$234 10 PZS.

SALMON FIRE ROLL

Rollo de salmón flameado con yuzu ponzu, relleno de spicy kanikama, cilantro, espárragos y aguacate.

$248 **10 PZS.**

ALASKA ROLL

Rollo de salmón por fuera coronado con salsa picante de la casa, relleno de cangrejo en tempura, aguacate y queso crema.

$233 **10 PZS.**

ROCKEFFELLER ROLL

Rollo de salmón, aguacate y coronado de ikura, relleno de hamachi, cangrejo, atún y cilantro.

$352 **10 PZS.**

AQUILES ROLL

Rollo de salmón por fuera, coronado con rodajas de jalapeño, tobiko wasabi, relleno de atún picante y aguacate.

$255 **10 PZS.**

SAKE ROLL

Rollo de salmón por fuera bañado con chipotle mayo, relleno de espárragos y kushiage de camarón con queso crema.

$234 **10 PZS.**

ROLLOS LIGHT

LIGEROS Y BAJOS EN CALORÍAS

MIAMI ROLL

Rollo de pepino por fuera relleno de atún, salmón, mix de lechugas orgánicas, ensalada de cangrejo, aguacate y masago habanero. No contiene arroz.

$259 **7 PZS.**

RAINBOW ROLL

Rollo de salmón, camarón, hamachi, atún, y aguacate por fuera, relleno de cangrejo kanikama, pepino y aguacate.

$248 **10 PZS.**

TOKYO ROLL

Rollo de pepino por fuera, relleno de salmón, cangrejo kanikama, kushiague de camarón con queso y aguacate, coronado con spicy tuna y masago habanero. No contiene arroz.

$327 **7 PZS.**

USHUAIA ROLL

Rollo de pepino por fuera relleno de atún, hamachi, spicy kani, cilantro y aguacate, coronado con sriracha mayo con masago. No contiene arroz.

$294 **7 PZS.**

HEALTHY ROLL

Rollo con ajonjolí por fuera. Relleno de aguacate, zanahoria, pepino, espárrago y brotes de verduras.

$159 **10 PZS.**

GREEN ROLL

Mix de lechugas orgánicas, espárragos, zanahoria, aguacate, pepino y brote de rábano; envuelto en pepino.
No contiene arroz.

$190 **7 PZS.**

CRUNCHY ROLLS

CHAROLAIS ROLL

Rollo empanizado de filete de res por fuera, bañado de salsa de anguila, relleno de cangrejo capeado, queso crema y aguacate.

$218 **10 PZS.**

ANGUILA CRUNCH ROLL

Rollo empanizado, bañado con salsa de anguila,relleno de anguila, aguacate y queso crema.

$218 **10 PZS.**

FILADELFIA TAMPICO ROLL

Rollo de queso crema por fuera, empanizado, coronado con tampico, relleno de camarón empanizado y aguacate.

$195 **10 PZS.**

EMPANIZADOS

Rollo empanizado de filete de res o de pollo.

$164 **10 PZS.**

NEPTUNO ROLL

Rollo envuelto de aguacate, capeado, coronado con tampico, bañado de salsa de anguila y sriracha mayo, relleno de camarón empanizado y queso crema.

$218 **10 PZS.**

ROCA ROLL

Rollo de aguacate por fuera, capeado, coronado con camarones roca y salsa de anguila, relleno de camarón empanizado y queso crema.

$230 **10 PZS.**

AGUACATE POR FUERA

CRUNCHY SALMON ROLL

Rollo de aguacate por fuera coronado de tampico y masago, relleno de piel de salmón frita, cangrejo kanikama, pepino y queso crema.

$218 **10 PZS.**

COPPERFIELD ROLL

Rollo de aguacate y spicy tuna por fuera, coronado de tres diferentes tobikos bañado de salsa de wasabi, relleno de camarones roca y espárragos.

$313 **10 PZS.**

LENNON ROLL

Rollo de aguacate, furikake, aji amarillo mayo por fuera, relleno de camarón empanizado, pasta de cangrejo y queso crema.

$207 **10 PZS.**

TIGER ROLL

Rollo de aguacate por fuera relleno de cangrejo tempura y queso crema, con aji mayo y punto de sriracha.

$230 **10 PZS.**

ROLLOS CON SALSA DULCE

AVOCADO ESPECIAL ROLL
$234 | 10 PZS.

Rollo de aguacate y anguila por fuera, bañado de salsa de anguila, relleno de camarón tempura, cangrejo y queso.

SUMMER ROLL
$212 | 10 PZS.

Rollo de pasta de cangrejo, aguacate, mango, y fresa por fuera, bañado con salsa de mango, relleno de camarón tempura, queso y aguacate.

SUPER UNAGI ROLL
$266 | 10 PZS.

Rollo de anguila horneada por fuera, bañado de salsa de anguila, coronado con tempura crunch, relleno de camarón tempura, aguacate y queso crema.

CARIBE ROLL
$204 | 10 PZS.

Rollo de plátano frito, fresa y aguacate por fuera, bañado con salsa frambuesa y kiwi, relleno de camarón tempura, pepino y queso crema.

BANANA ROLL
Rollo envuelto en plátanos fritos, coronado con salsa chipotle, relleno de espárragos, camarón tempura, aguacate y queso crema.

$212 | 10 PZS.

IBIZA ROLL
$224 | 10 PZS.

Rollo envuelta con mango y queso philadelphia, coronado con tobiko rojo y bañado con salsa de mango. Relleno con aguacate, almendra, pasta kani, camarones tempura y un toque de chipotle mayo.

ALOHA ROLL
$218 | 10 PZS.

Rollo de aguacate y mango por fuera, bañado de salsa de mango, relleno de camarón empanizado, queso crema y espárragos.

UNAGI DELUXE ROLL
$325 | 10 PZS.

Rollo de media anguila por fuera, relleno de camarón tempura y ensalada de cangrejo, bañado en salsa de anguila con ajonjolí negro y blanco.

ALMENDRA ROLL
$225 | 8 PZS.

Rollo de camarón empanizado, pasta de cangrejo, aguacate y queso crema por dentro, papel de arroz por fuera, coronado con almendra fileteada y salsa de anguila.

TROPICAL ROLL
$204 | 10 PZS.

Rollo de plátano frito y fresa por fuera, bañado en salsa de kiwi y sriracha mayo, relleno de cangrejo tempura, queso crema y aguacate.

ROLLOS CANGREJO POR FUERA

RICKY ROLL

Rollo de cangrejo kanikama por fuera, bañando de siracha mayo y togarashi, relleno de camarón tempura, aguacate y espárragos. ¡Delicioso!

$224 **10 PZS.**

SPICY KANIKAMA ROLL

Rollo de cangrejo kanikama spicy por fuera, relleno de spicy hamachi, rodajas de limón, aguacate y cilantro.

$260 **10 PZS.**

DINAMITA ROLL

Rollo con ajonjolí negro por fuera, coronado con ensalada spicy cangrejo, relleno de atún spicy, aguacate y cilantro.

$263 **10 PZS.**

TEPPANYAKI

VERDURAS MIXTAS SAZONADAS A LA PERFECCIÓN SERVIDOS CON SALSA DE AJONJOLÍ. BAJO EN CALORÍAS.

POLLO	$280
FILETE DE RES	$377
CAMARÓN	$376
MARISCOS Camarón, pulpo, salmón.	$403

MIXTO **$396**
Camarón, filete de res y pollo

VEGETALES
$195

TEMAKIS

CONOS DE ARROZ DE SUSHI CON
EL PESCADO DE TU ELECCIÓN

ATÚN	$160	ATÚN SPICY	$195
SALMÓN	$172	SALMÓN SPICY	$172
CANGREJO KANIKAMA	$172	KANIKAMA SPICY	$183
HAMACHI	$207	HAMACHI SPICY	$226
ANGUILA	$212		

*Agrega hoja de arroz o pepino por $10

NIGIRIS

BOCADILLOS DE ARROZ DE SUSHI
CON EL PESCADO DE TU ELECCIÓN

ANGUILA	$230	CAMARÓN	$207
KANIKAMA	$160	MASAGO	$218
IKURA	$352	PULPO	$168

ORDEN DE 2 PIEZAS

YAKITORI

DELICIOSAS BROCHETAS DE BAMBÚ CON
SALSA TERIYAKI Y LA CARNE DE TU ELECCIÓN.

POLLO $172

FILETE DE RES $213

CAMARÓN CON ESPARRAGOS $195

SALMÓN CON ESPARRAGOS $259

YAKIMESHI

ARROZ FRITO CON VERDURAS, HUEVO,
Y LA CARNE DE TU ELECCIÓN

VEGETALES
$104

POLLO
$125

RES
$181

CAMARÓN
$163

ESPECIAL
$198

Mixto con queso crema, aguacate tampico, y camarón empanizado

CHIRASHI $395

Selección de pescados frescos corte grueso en una cama de arroz: atún, salmón, camarón, ensalada de alga, daikon rallado, brote, jengibre encurtido y tamago.

GOHAN ESPECIAL $125

AGREGA SALSA DE CHIPOTLE +$10

GOHAN $86

GOHAN CON TAMPICO $113

DONBURI

Cama de arroz con sashimi corte delgado del pescado de tu elección.

ATÚN	$314
SALMÓN	$325
HAMACHI	$403
ANGUILA	$396

CENTRAL BOWLS

CENTRAL BOWLS

TUNA BOWL $352

Atún especialmente sellado a la plancha acompañado de pepino, Edamames, piña y aguacate con salsa especial de la casa.

KANI BOWL $341

Mezcla auténtica de cangrejo y atún en spicy, acompañados de arroz al vapor, edamames, aguacate, mango, cebolla encurtida, y pepino.

CHICKEN GRILL BOWL $314

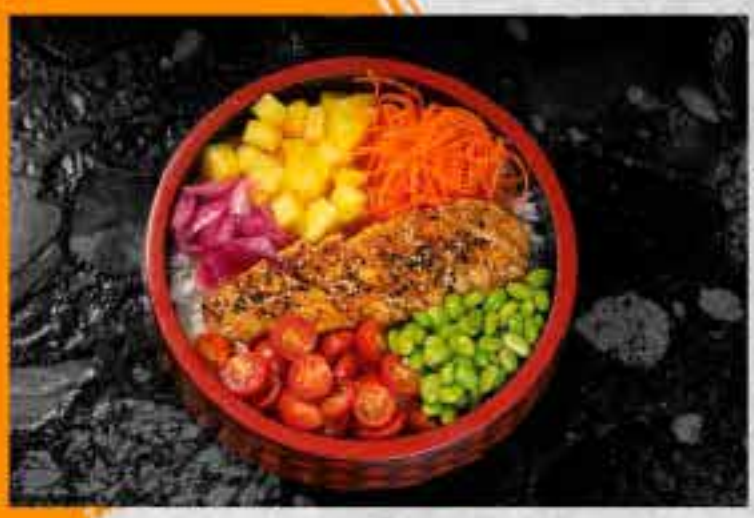
Jugosa pechuga de pollo al grill servida con piña, zanahoria, pimiento rojo y aguacate. ¡Una opción saludable!

SALMÓN BOWL $424

Fresco lomo de salmón canadiense al grill sobre una cama de quinoa, acompañado con aguacate, piña, cebolla encurtida, arúgulas y cherrys

CHICKEN TERIYAKI BOWL $327

Irresistible pollo estilo teriyaki sobre una cama de arroz al vapor, acompañado de zanahoria, piña, tomate cherry, cebolla encurtida y edamames.



SASHIMI

SALMÓN BELLY

Grueso $242
Delgado $290

PULPO

Grueso $214
Delgado $242

HAMACHI

Grueso $348
Delgado $383

SALMÓN

Grueso $230
Delgado $271

ATÚN

Grueso $230
Delgado $271

ANGUILA

Grueso $372

CORTE GRUESO: 110 GRMS
CORTE DELGADO: 125 GRMS
RASURADO: 120 GRMS

SASHIMI ESPECIAL

SELECCIÓN DE NUESTROS PESCADOS MÁS FRESCOS EN EL CORTE DE TU ELECCIÓN

Corte grueso $389
Corte delgado $407

CORTES DEL PESCADO MÁS FRESCO, ¡UNA OPCIÓN LIGERA!

NOODLES

YAKI UDON

Noodles con salsa agridulce en plancha de teppanyaki zanahoria, champiñones y cebollin

VEGETALES	$207
POLLO	$278
FILETE DE RES	$409
CAMARONES	$395
MIXTO	$405

YAKI SOBA

Noodles japoneses de trigo salteados con salsa agridulce en plancha de teppanyaki con zanahoria, champiñones y cebollin.

VEGETALES	$308
POLLO	$392
FILETE DE RES	$412
CAMARONES	$402
MIXTO	$301

ESPECIALIDADES

ESPECIALIDADES CENTRAL

SALMÓN TERIYAKI — $412

Salmón canadiense a la plancha marinado con salsa teriyaki. Acompañado de arroz gohan al furikake, espárragos al vapor, camote amarillo a la plancha y lechugas mixtas con un toque de aceite de ajonjolí y salsa de ajos.

POLLO TERIYAKI — $400

Pechuga de pollo marinada y precocida al vacío, planchada al momento sobre una cama de arroz al vapor.

HUACHINANGO AL AJÍ AMARILLO — $412

Exquisito huachinango a la plancha bañado en crema de elote y aji amarillo. Acompañado de chiles especiales de la casa y cebolla frita.

ROBALO AL GUAJILLO — $412

Exquisito robalo a la plancha bañado en adobo de huajillo. Acompañado de chiles especiales de la casa, aguacate y cebolla frita. ¡Un deleite para los paladares más exigentes!

OTROS

AGUACATE	$30
PHILADELPHIA	$30

PROTEÍNA

HAMACHI	$117
SALMÓN	$110
ATÚN	$107
CAMARÓN	$77

SALSAS

TAMPICO	$47
CHIPOTLE MAYO	$24
SALSA DE ANGUILA	$24
SRIRACHA ORIGINAL	$24
SALSA DE LA CASA	$24
SALSA TERIYAKI	$24
SALSA DE AJO	$24

POSTRES

CENTRAL CHEESECAKE $176

BANANA TEMPURA $183
TEMPURA HELADO $185
HELADO $148

MOCHIS SABORES $197
PLÁNTANOS EMPANIZADOS $185
TEMPURA OREO $172

MARQUESA ROLL $207

BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA	$50
CALPIS	$62
LIMONADA/NARANJADA	$52
SAN PELLEGRINO	$101
REFRESCOS	$52
RAMUNE ORIGINAL	$104

JARRAS

CLERICOT	$352
LIMONADA/ NARANJADA	$291
AGUAS CENTRAL	$279
CALPICO	$341

AGUAS FRESCAS CENTRAL

HIERBABUENA Y PEPINO	$71
HIERBABUENA Y PIÑA	$71
FRESA HIERBABUENA	$71

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

AMERICANO	$59
EXPRESSO	$54
EXPRESSO DOBLE	$60
LATTE	$82
CAPUCCINO	$82
CAPUCCINO CARAMELO	$94
CARAMEL MACCIATO	$94
MOKA	$94

TÉS Y TISANAS DAMMANN

TE MISS DAMMANN	$71
TE SENCHA KARIGANE	$71
TE VERDE CON JASMÍN PERFUMADO	$71
TE MATCHA PATISSIER	$71
TE OOLONG CARAMEL AU BEURRE SALE	$71
TE ANICHÏ	$71
TISANA ROOIBOS CITRUS	$71
TISANA CARCADET SAMBA	$71
TISANA MANZANILLA	$71
TISANA MENTA	$71

CERVEZAS

NACIONALES

XX LAGER	**$65**	355 ml
INDIO	**$65**	355 ml
TECATE LIGHT	**$65**	355 ml
BOHEMIA CLARA	**$71**	355 ml
BOHEMIA OSCURA	**$71**	355 ml

IMPORTADAS

HOLANDA		
HEINEKEN	**$94**	355 ml
ESTADOS UNIDOS		
AMSTEL ULTRA	**$82**	355 ml

JAPÓN		
SAPPORO	**$189**	650 ml
SAPPORO LIGHT	**$137**	355 ml
SAPPORO	**$137**	355 ml
ASAHI DRY	**$137**	355 ml

EXTRAS

RUSA (SAL Y LIMÓN)	**$20**
SALSAS NEGRAS(LIMÓN, MAGGUI, INGLESA Y TABASCO)	**$38**
CLAMATO (SALSAS NEGRAS Y CLAMATO)	**$42**

COCTELES

CARAJILLO	**$208**
CLERICOT	**$98**
MARGARITA	**$126**
MARGARITA SABORES	**$141**
MOJITO	**$130**
PIÑADA	**$108**
PIÑA COLADA	**$138**

SAKES

SAYURI NIGORI	**$505**	300 ml
HANA AWAKA SPARKLING	**$494**	300 ml
KARATANBA HONJOZO	**$545**	300 ml
HAKUSHIKA JUNMAI	**$578**	300 ml
OZEKI OSAKAYA DAIGINJO	**$908**	300 ml
DASSAI 45 JUNMAI DAIGINJO	**$868**	300 ml

MIXOLOGÍA

GIN CENTRAL $212

Ginebra clover club, jugo de piña y mango, jarabe de jengibre hecho en casa, jugo de limón fresco, splash de agua quina, frambuesas frescas con romero de garnitura.

XALISCO TONIC $193

1800 blanco, jarabe de pera y romero hecho en casa, hierbabuena fresca, limón real y splash de agua quina.

RUIBARBO EN LAS NUBES $204

Ginebra clover club, jarabe de frambuesa hecho en casa, licor de ruibarbo, limón real, clara de huevo.

MEZCAL PIÑA MATCHA $193

Mezcal, jugo de piña, limón real fresco, te matcha, hierbabuena fresca y jarabe natural.

JACK DANIELS TEA $193

Té dulce de whiskey americano, licor de rosas, frambuesas frescas y garnitura de hierbabuena fresca y toronja.

MARGARITA HIERBABUENA $215

Tequila herradura blanco, cointreau, pepino fresco, jarabe de chiles hecho en casa, jugo de limón fresco, garnitura de hierbabuena.

WUAHAKA $218

Tequila herradura blanco, cointreau, pepino fresco, jarabe de chiles hecho en casa, jugo de limón fresco, garnitura de hierbabuena.

VODKAS

ABSOLUT AZUL	$142	2oz
GREY GOOSE	$237	2oz
STOLICHNAYA	$160	2oz

WHISKY

BUCHANANS 12	$217	2oz
BUCHANANS 18	$369	2oz
CHIVAS 12	$212	2oz
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	$215	2oz
JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	$160	2oz
JACK DANIELS	$149	2oz

LICORES Y DIGESTIVOS

APEROL	$160	2oz
BAILEYS	$160	2oz
CAMPARI	$160	2oz
CHINCHON DULCE	$127	2oz
CHINCHON SECO	$127	2oz
JAGERMEISTER	$160	2oz
SAMBUCA VACCARI BLANCO	$175	2oz
SAMBUCA VACCARI NERO	$175	2oz
STREGA	$212	2oz
MIDORI	$160	2oz

RON

BACARDI BLANCO	$142	2oz
FLOR DE CAÑA AÑEJO 5 AÑOS	$138	2oz
FLOR DE CAÑA GRAN RESERVA 7 AÑOS	$160	2oz
MATUSALEM CLASICO	$142	2oz
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 AÑOS	$164	2oz
MATUSALEM PLATINO	$138	2oz
ZACAPA 23	$281	2oz

COGNAC

HENNESSY VSOP	$251	2oz

MEZCAL

MIL DIABLOS	$171	2oz
WAHAKA REPOSADO	$369	2oz
SANTA PEDRERA	$208	2oz

GINEBRAS

BEEFEATER	$182	2oz
BOMBAY	$197	2oz
HENDRICKS	$237	2oz
TANQUERAY	$182	2oz

TEQUILA

7 LEGUAS BLANCO	$182	2oz
7 LEGUAS REPOSADO	$193	2oz
1800 REPOSADO	$184	2oz
1800 ANEJO	$206	2oz
TRADICIONAL REPOSADO	$160	
MAESTRO DOBEL	$218	2oz
DON JULIO 70	$226	2oz
DON JULIO BLANCO	$193	2oz
DON JULIO REPOSADO	$218	
HERRADURA PLATA	$179	2oz
HERRADURA REPOSADO	$201	

VINOS

TINTOS

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON 750 ML	$523
SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON 375 ML	$358
MATARROMERA CRIANZA 750 ML	$1529
COPA SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON (5 ONZAS)	$164

BLANCOS

VIÑA ESMERALDA 750 ML	$516
VIÑA ESMERALDA 375 ML	$380
COPA VIÑA ESMERALDA (5 ONZAS)	$164

CHAROLA CENTRAL ESPECIAL

BOAT/CHAROLA CENTRAL ESPECIAL
$2,493
10 ROLLOS

*Excepto Rockefeller Roll este tiene un costo extra de $50.00 por rollo.

BOAT/CHAROLA CENTRAL ESPECIAL
$1,316
5 ROLLOS

*Excepto Rockefeller Roll este tiene un costo extra de $50.00 por rollo.

BOAT/CHAROLA CENTRAL CLASICA
$1,430
10 ROLLOS

*Solo sección rollos clásicos.

BOAT/CHAROLA CENTRAL CLASICA
$755
5 ROLLOS

*Solo sección rollos clásicos.

BOAT/CHAROLA SUSHI CENTRAL
$1,704
10 ROLLOS

*Solo 10 Rollos, no hay cambios:
Roca Roll / Aloha Roll / Banana Roll / Spider Dynamite Roll / Summer Roll / Caribe Roll / California Roll / Neptuno Roll / Tiger Roll / Ricky Roll.

Boat Central | Barco:

Lúcete en tus eventos con nuestro Central Boat.

POLÍTICA

Se requiere un depósito de $1500.00 MXN como garantía, el depósito puede ser en efectivo, transferencia o tarjeta; y serán reembolsados contra entrega de la estructura del barco, en caso de entregar la estructura de barco incompleta o dañada se perdería el depósito.

Material sujeto a disponibilidad del restaurante, llamanos para reservar.

INTERLOMAS

AVENIDA JESÚS DEL MONTE 44, LOMAS COUNTRY CLUB, 52779, EDIFICIO TERRACE

TEL: 55 5801 9125
WHATSAPP: 5531897935

TECAMACHALCO

AV. DE LOS BOSQUES 128-LOCAL 16, PLAZA EL TRIÁNGULO, TECAMACHALCO, NAUCALPAN DE JUÁREZ, MEX. CP 52780

TEL:55 5520 4390
WHATSAPP: 55477223OO

Atención Personalizada a nivel nacional.

33 1246 3106

SÍGUENOS EN REDES

SUSHICENTRALMX

WWW.SUSHICENTRAL.MX

SUCURSALES

GUADALAJARA / CDMX / MÉRIDA / CANCÚN

*IMÁGENES ILUSTRATIVAS, EL CORTE Y ACOMODO
DE COMIDA PUEDE VARIAR.

*PRECIOS EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IVA.

*PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

*EN SUSHI CENTRAL NO NEGOCIAMOS CON LA CALIDAD
DE NUESTROS INSUMOS, SIN EMBARGO,
EL CONSUMIR ALIMENTOS EN CRUDO PUEDE SER NOCIVO
Y SE CONSUMEN BAJO SU CONSIDERACION.

*FAVOR DE INFORMAR CON PREVIO AVISO EN CASO DE SER
UNA PERSONA ALERGICA.

*PLATILLOS ELABORADOS AL MOMENTO POR LO QUE EL
TIEMPO DE PREPARACION PUEDE VARIAR.

*GRAMAJES APROXIMADOS DE LAS PROTEINAS
PESADAS EN CRUDO.