



SUSHI
CENTRAL

MENÚ

***SERVICIO A DOMICILIO
Y PARA LLEVAR***

CENTRAL TOWER'S

The background features a white surface with several dynamic, diagonal brushstrokes. A prominent stroke is a thick, textured line of orange paint that runs from the upper left towards the lower right. Below this, there are multiple thinner, black brushstrokes, some of which are more chaotic and layered, creating a sense of movement and depth. The overall aesthetic is graphic and expressive.

SUSHI TOWER \$230

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 \$219

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

SALMON TOWER \$212

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





ENTRADAS

SUSHI WRAPS \$328

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

GYOZAS \$109

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

CAMARONES ROCA \$288

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

CRISPY SPICY TUNA \$218

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 \$318

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.....	\$98
Salados.....	\$91
Spicy.....	\$98



TACOS DE CAMARÓN EN MISO \$217

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

TOSTADAS DE ATÚN \$296

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



ENSALLADAS

CRUNCHY CANGREJO SALAD \$171

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



ENSALADA DEL CHEF \$274

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 aguacate; marinados en salsa de la casa. Acompañado con betabel, ensalada de algas y tobiko rojo.

WAKAME SALAD \$148

Deliciosa ensalada de alga fresca.

CENTRAL ESPECIAL SALAD \$208

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

KUSHIAGES



QUESO

\$98

Plátano.....	\$94
Camarón con queso...	\$131
Pollo.....	\$109



PLÁTANO CON QUESO

TEMPURA

TEMPURA DE CAMARÓN \$219

5 piezas de camarón en tempura.

TEMPURA DE VEGETALES \$175

Deliciosa selección de vegetales en tempura.

TEMPURA MIXTO \$212

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.

\$204

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.

\$204

SOPA MISO \$98

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

MISOSHIRO ESPECIAL \$302

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

TORI SOZUI \$138

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

RAMEN

RAMEN RIB EYE

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.

\$322 RAMEN CHASHU \$356

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.

\$329

ROLLOS CLÁSICOS

(ROLLOS DE SUSHI TRADICIONALES)

CALIFORNIA ROLL ESPECIAL

Masago por fuera.

\$171

10 PZS.

PHILADELPHIA ROLL ESPECIAL

Masago por fuera.

\$175

10 PZS.

CALIFORNIA ROLL

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

\$131

10 PZS.

SPICY TUNA ROLL

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

\$153

10 PZS.

PHILADELPHIA ROLL

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

\$134

10 PZS.

AVOCADO ROLL

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

\$105

10 PZS.

EMPANIZADO DE CAMARÓN

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

\$153

10 PZS.

SPICY SALMON ROLL

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

\$157

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, tempico y pepino.

\$215

10 PZS.

ATLANTA ROLL

Rollo envuelto en hoja de arroz, con aguacate por fuera y relleno de queso philadelphia, pasta kanl, 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.

\$212

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.

\$237

10 PZS.

LAVA ROLL

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

\$230

10 PZS.

DRAGON ROLL

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

\$208

10 PZS.

HAMACHI SPICY ROLL

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

\$281

10 PZS.

ANDARES ROLL

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

\$219

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.

\$208

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.

\$270

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.

\$208

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.

\$208

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.

\$231

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.

\$274

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.

\$212

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.

\$215

10 PZS.

JANI ROLL

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

\$269

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.

\$218

10 PZS.



SALMON FIRE ROLL

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

\$231

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.

\$217

10 PZS.

ROCKEFFELLER ROLL

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

\$329

10 PZS.

AQUILES ROLL

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

\$237

10 PZS.

SAKE ROLL

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

\$218

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.

\$241

7 PZS.

RAINBOW ROLL

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

\$231

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.

\$305

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.

\$274

7 PZS.



HEALTHY ROLL

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

\$148

10 PZS.



GREEN ROLL

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

7 PZS.

\$176

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.

\$204

10 PZS.

ANGUILA CRUNCH ROLL

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

\$204

10 PZS.

FILADELFIA TAMPICO ROLL

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

\$182

10 PZS.

EMPANIZADOS

Rollo empanizado de filete de res o de pollo.

\$153

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.

\$204

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.

\$215

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.

\$204

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.

\$292

10 PZS.



LENNON ROLL

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

\$193

10 PZS.

TIGER ROLL

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

\$215

10 PZS.



ROLLOS CON SALSA DULCE

AVOCADO ESPECIAL ROLL

\$218 10 PZS.

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

SUMMER ROLL

\$197 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

\$248 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

\$190 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.

\$197 10 PZS.



IBIZA ROLL

\$208 10 PZS.

Rollo envuelto 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.

UNAGI DELUXE ROLL

\$303 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

\$209 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

\$190 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.

ALOHA ROLL

\$204 10 PZS.

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



ROLLOS CANGREJO POR FUERA

RICKY ROLL

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

\$208

10 PZS.



SPICY KANIKAMA ROLL

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

\$242 10 PZS.

DINAMITA ROLL

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

\$246 10 PZS.

TEPPANYAKI

VERDURAS MIXTAS SAZONADAS A LA PERFECCIÓN. SERVIDOS CON SALSA DE AJONJOLI. BAJO EN CALORIAS.

POLLO

\$261

FILETE DE RES

\$351

CAMARÓN

\$350

MARISCOS

\$377

Camarón, pulpo, salmón.



MIXTO \$370

Camarón, filete de res y pollo



VEGETALES

\$182

TEMAKIS

CONOS DE ARROZ DE SUSHI CON EL PESCADO DE TU ELECCIÓN



ATÚN	\$149
SALMÓN	\$160
CANGREJO	\$160
KANIKAMA	\$160
HAMACHI	\$193
ANGUILA	\$197

ATÚN SPICY	\$182
SALMÓN SPICY	\$160
KANIKAMA SPICY	\$171
HAMACHI SPICY	\$211

*Agrega hoja de arroz o pepino por \$10



NIGIRIS

BOCADILLOS DE ARROZ DE SUSHI CON EL PESCADO DE TU ELECCIÓN

ANGUILA	\$215
KANIKAMA	\$149
IKURA	\$329

ORDÉN DE 2 PIEZAS

CAMARÓN	\$193
MASAGO	\$204
PULPO	\$157





YAKITORI

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

POLLO \$160

FILETE DE RES \$198

CAMARÓN CON ESPARRAGOS \$182

SALMÓN CON ESPARRAGOS \$241



YAKIMESHI

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

VEGETALES

\$96

POLLO

\$116

RES

\$169



MIXTO \$165

CAMARÓN

\$152

ESPECIAL

\$185

Mixto con queso crema, aguacate tampico, y camarón empanizado

CHIRASHI **\$369**

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 **\$116**

AGREGA SALSA DE CHIPOTLE
+\$10

GOHAN **\$80**

GOHAN CON TAMPICO **\$105**

DONBURI

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

ATÚN	\$293
SALMÓN	\$303
HAMACHI	\$377
ANGUILA	\$370

CENTRAL BOWLS

The background features a white surface with several dynamic, diagonal brushstrokes. On the left side, there are three distinct orange brushstrokes that appear to be splatters or light-colored paint strokes. On the right side, there are several thick, black brushstrokes that create a sense of motion and depth. The overall composition is abstract and graphic.

CENTRAL BOWLS



TUNA BOWL \$329

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

KANI BOWL \$318

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

CHICKEN GRILL BOWL \$293

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

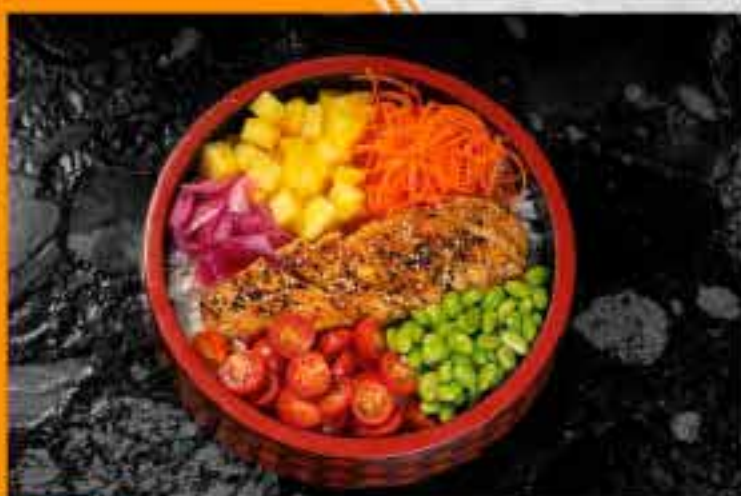
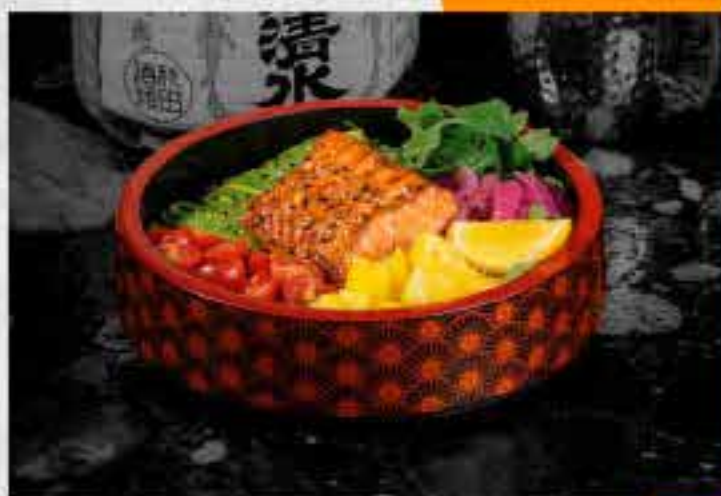


SALMÓN BOWL \$395

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

CHICKEN TERIYAKI BOWL \$305

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



SASHIMI



PULPO

Grueso \$200
Delgado \$226

SALMÓN BELLY

Grueso \$226
Delgado \$270



HAMACHI SALMÓN ATÚN

Grueso \$325 Grueso \$215 Grueso \$215
Delgado \$358 Delgado \$252 Delgado \$252

ANGUILA

Grueso \$347

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 \$362
Corte delgado \$380

CORTES DEL PESCADO MÁS FRESCO,
(UNA OPCIÓN LIGERA)

NOODLES

YAKI UDON

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

YAKI SOBA

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

VEGETALES

\$193

POLLO

\$259

FILETE DE RES

\$381

CAMARONES

\$369

MIXTO

\$378

VEGETALES

\$288

POLLO

\$366

FILETE DE RES

\$384

CAMARONES

\$376

MIXTO

\$281



ESPECIALIDADES

The image features a white background with several dynamic, diagonal brushstrokes. A prominent stroke of bright orange runs from the upper left towards the lower right. Below it, there are multiple black strokes of varying thickness and texture, some appearing as fine lines and others as more solid, expressive marks. The overall composition is energetic and modern.

ESPECIALIDADES CENTRAL

SALMÓN TERIYAKI

\$384

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

\$373

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

HUACHINANGO AL AJÍ AMARILLO

\$384

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

ROBALO AL GUAJILLO

\$384

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



OTROS

AGUACATE	\$28
PHILADELPHIA	\$28

PROTEÍNA

HAMACHI	\$109
SALMÓN	\$103
ATÚN	\$99
CAMARÓN	\$72

SALSAS

TAMPICO	\$43
CHIPOTLE MAYO	\$21
SALSA DE ANGUILA	\$21
SRIRACHA ORIGINAL	\$21

SALSA DE LA CASA	\$21
SALSA TERIYAKI	\$21
SALSA DE AJO	\$21

POSTRES

CENTRAL CHEESECAKE

\$164



BANANA TEMPURA \$171
TEMPURA HELADO \$173
HELADO \$138

MOCHIS SABORES \$184
PLANTANOS \$173
EMPANIZADOS
TEMPURA OREO \$160



MARQUESA ROLL **\$193**



BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA
CALPIS
LIMONADA/NARANJADA

\$47
\$58
\$48

SAN PELLEGRINO
REFRESCOS
RAMUNE ORIGINAL

\$94
\$48
\$96

JARRAS

CLERICOT \$329
LIMONADA/ NARANJADA \$271
AGUAS CENTRAL \$260
CALPICO \$318

AGUAS FRESCAS CENTRAL

HIERBABUENA Y PEPINO \$65
HIERBABUENA Y PIÑA \$65
FRESA HIERBABUENA \$65



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

AMERICANO
EXPRESSO
EXPRESSO DOBLE
LATTE

\$54
\$50
\$55
\$76

CAPUCCINO
CAPUCCINO CARAMELO
CARAMEL MACCIATO
MOKA

\$76
\$87
\$87
\$87

TÉS Y TISANAS DAMMANN

TE MISS DAMMANN
TE SENCHA KARIGANE
TE VERDE CON JASMÍN
PERFUMADO
TE MATCHA PATISSIER
TE OOLONG CARAMEL
AU BEURRE SALE

\$65
\$65
\$65
\$65
\$65
\$65

TE ANICHĪ
TISANA ROOIBOS
CITRUS
TISANA CARCADET
SAMBA
TISANA MANZANILLA
TISANA MENTA

\$65
\$65
\$65
\$65
\$65
\$65

CERVEZAS

NACIONALES

XX LAGER	\$61	355 ml
INDIO	\$61	355 ml
TECATE LIGHT	\$61	355 ml
BOHEMIA CLARA	\$65	355 ml
BOHEMIA OSCURA	\$65	355 ml

IMPORTADAS

HOLANDA			JAPÓN		
HEINEKEN	\$87	355 ml	SAPPORO	\$175	650 ml
ESTADOS UNIDOS			SAPPORO LIGHT	\$127	355 ml
AMSTEL ULTRA	\$76	355 ml	SAPPORO	\$127	355 ml
			ASAHI DRY	\$127	355 ml

EXTRAS



RUSA (SAL Y LIMÓN)	\$18
SALSAS NEGRAS (LIMÓN, MAGGUI, INGLESA Y TABASCO)	\$35
CLAMATO (SALSAS NEGRAS Y CLAMATO)	\$39

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



\$212

GIN CENTRAL

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

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

\$193

RUIBARBO EN LAS NUBES

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

\$204

MEZCAL PIÑA MATCHA

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

\$193

JACK DANIELS TEA

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

\$193

MARGARITA HIERBABUENA

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

\$215

WUAHAKA

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

\$218

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 AÑEJO	\$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, llámanos para reservar.

PALOMAR

AV. ADOLFO LÓPEZ MATEOS
SUR 1450-LOCAL 3, PLAZA
LAS VILLAS. PALOMAR, JAL.

TEL:33 3113 8049
WHATSAPP:3320423993

PUNTO SUR

CENTRO COMERCIAL PUNTO SUR,
AV. PUNTO SUR 235 LOCAL R01.
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA, JAL.

TEL:33 1514 7417
WHATSAPP:3328345201

ZONA REAL

AV. AVIACIÓN #3000-LOCAL
3, SAN JUAN DE OCOTÁN,
ZAPOPAN, JAL.

TEL:33 3160 3645
WHATSAPP: 3319044216

PATRIA

AV. PATRIA 1123-C, CHAPALITA DE OCCIDENTE,
GUADALAJARA, JAL.

TEL:33 1653 1758
TEL:33 3620 8704
WHATSAPP: 3317944755

ZONA ANDARES

AV. PATRIA 1891-LOCAL 16, PUERTA DE
HIERRO, ZAPOPAN, JAL.

TEL:33 1001 8509
TEL:33 1656 3401
WHATSAPP: 3319077639

PROVIDENCIA

AV MONTEVIDEO 3070-LOCAL 2, PROVI-
DENCIA, GUADALAJARA, JAL.

TEL:33 3622 1737
WHATSAPP:33 3217 5475

Atención Personalizada a nivel nacional.

33 1246 3106

SÍGUENOS EN REDES



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.