



SUSHI  
CENTRAL

**MENÚ**

**SERVICIO A DOMICILIO  
Y PARA LLEVAR**

## **SUSHI TOWER** \$270

¡El sushi como nunca lo has probado! Nuestra famosa torre de arroz, aguacate, cangrejo spicy y atún fresco con toques de salsa de anguila y chipotle mayo, coronada con una lluvia de tempura crunch, cebollín y masago.  
¡Única!



## **CENTRAL TOWER** \$257

Torre de arroz, láminas de aguacate, cubos de atún y pasta de cangrejo. Cubierta con salsa aji mayo y salsa de anguila de la casa.

## **SALMON TOWER** \$248

Camas de nuestro arroz para sushi especial, aguacate y exquisito salmón fresco. Top de tempura cruch y fourikake de salmón. Bañado con nuestras salsas de anguila y aji mayo.



## SUSHI WRAPS \$384

Pequeñas sábanas de alga tempurizada y frita, coronadas con atún spicy, cangrejo y aguacate. Su toque de masago, salsa de anguila y sriracha mayo, ¡hacen que experimentes una explosión de sabor!

## GYOZAS \$128

Raviolis japoneses, rellenos de carne de cerdo y verduras finamente picadas, envueltas en una masa artesanal fina y delgada. Servidas sobre una cama de espiral de zanahoria. ¡Pídelas fritas o al vapor!

## HAMACHI TIRADITO

Nada como un buen tiradito de hamachi fresco. Nuestra salsa ponzu de la casa le da un toque cítrico delicioso y en combinación con nuestros ajos machos fritos hacen que no puedas dejar de comerlo.



## ORDEN CENTRAL GARLIC

Ajo macho laminado y frito con delicadeza para brindar un toque crocante y en perfecto balance con nuestra salsa cítrica de ajos.



## EDAMAMES

- Salsa de ajo..... \$116
- Bañados con nuestra ya famosa salsa de ajo.
- Salados..... \$106
- Tiernos y suaves edamames en una lluvia de sal Maldon.
- Spicy..... \$116
- Los preferidos por su toque picante y jugoso.



## CAMARONES ROCA \$337

El rebozado perfecto, y nuestra salsa aji amarillo mayo, hacen de estos trozos de camarón una experiencia única entre lo crocante y jugoso en un mismo bocado.

## CRISPY SPICY TUNA \$256

Nuestra receta de Spicy Tuna, sobre exóticos bocadillos de arroz perfectamente fritos, con un toque de chile serrano y aceite de trufa blanca. ¡Una verdadera explosión de texturas y sabor!

## TACOS DE RIB EYE \$373

¡Uno de los platillos por los que la gente regresa a Sushi Central! Corte fino de rib eye calidad angus envueltos en tortilla de harina casera y acompañados de una cremosa salsa de ajonjolí ligeramente picante.

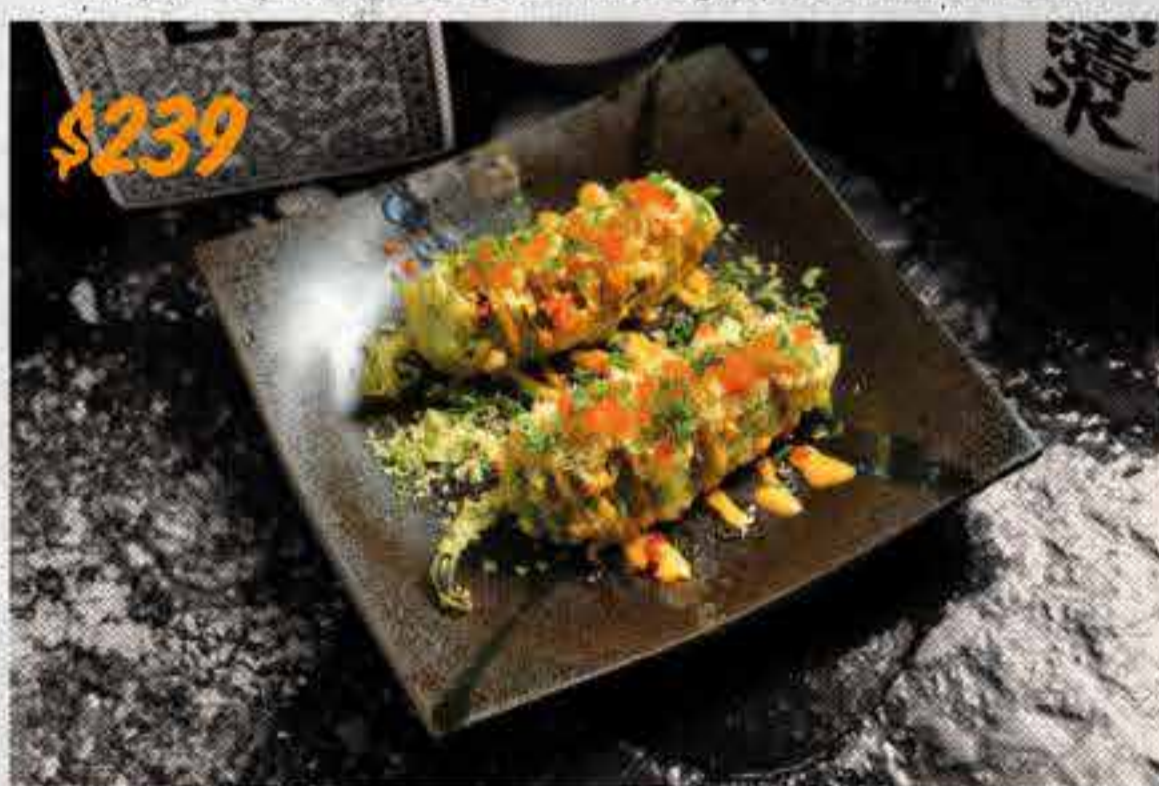
## HAMACHI CENTRAL

Cortes perfectos de Hamachi sobre una suave y tersa cama de mousse de aguacate, con toque de yuzu y sal Maldon. Decorados con rábano rojo y botres de rábano.



## JALAPEÑO FIRECRACKERS

Chiles jalapeños blanqueados, rellenos de cangrejo, en tempura y cubiertos de tempura crunch. Salseados con una mezcla perfecta de salsa de anguila y sriracha mayo. Espolvoreados de masago y cebollín fresco.



## TACOS DE CAMARÓN EN MISO \$255

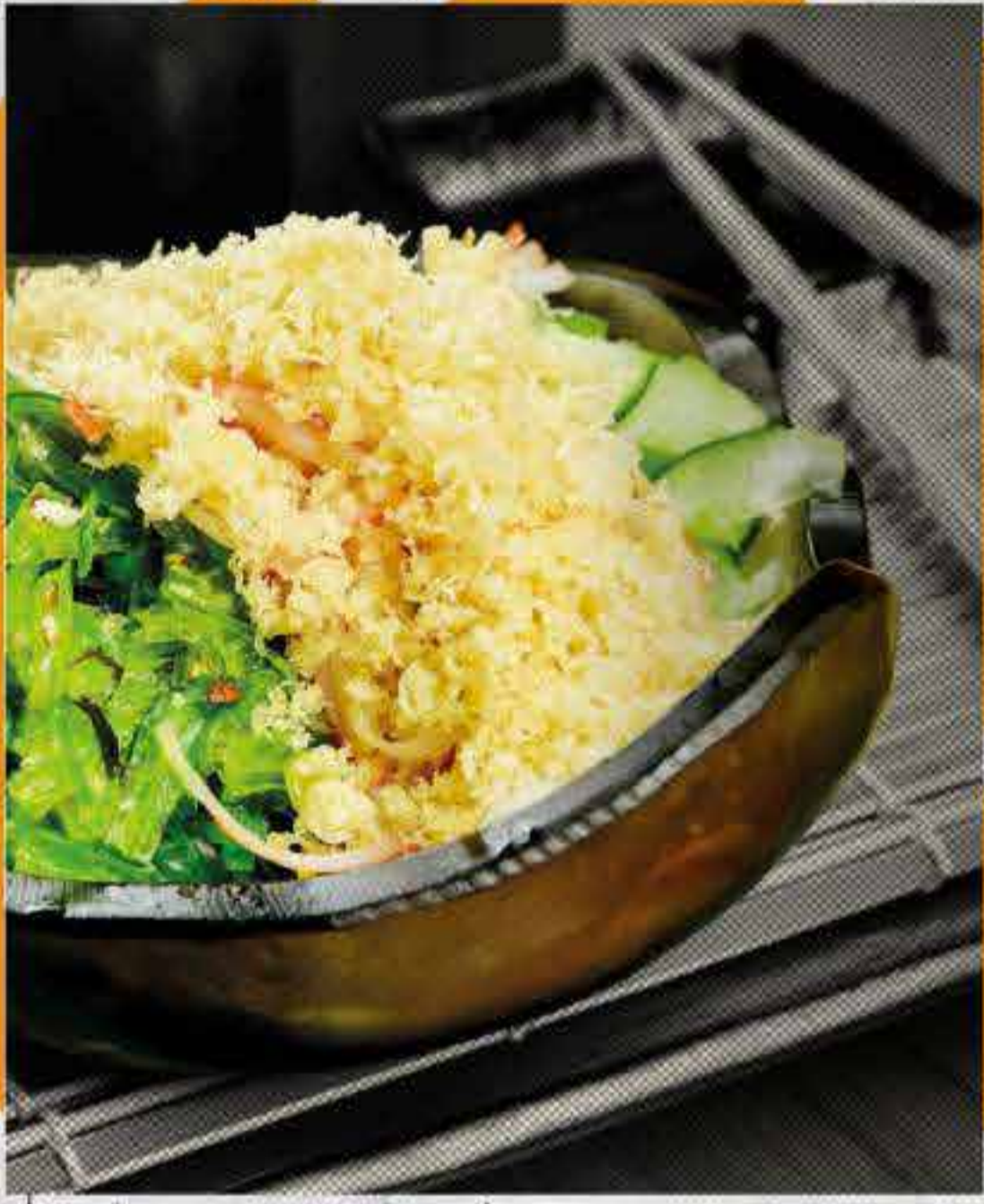
Camarones salteados en salsa miso y nuestras salsas secretas, acompañados de aguacate y envueltos en tortillas de harina caseras.

## TOSTADAS DE ATÚN \$347

Deliciosos cubos de atún fresco Saku AA marinados en nuestra especial salsa ponzu, sobre una pequeña tortilla de nopal crocante y ligera. Aderezado con una tersa base de sriracha mayo, coronadas con aguacate y tobiko de wasabi.

## CRUNCHY CANGREJO SALAD \$201

Exquisita ensalada mixta a base de cangrejo kanikama, algas frescas y pepino sunomono, texturizada con salsas y tempura crunch.



## ENSALADA DEL CHEF \$322

Base de mix de lechugas orgánicas, con una variedad de proteínas marinas que nuestro propio chef ha seleccionado para ti. Aderezado con exquisita salsa de la casa.

## WAKAME SALAD \$173

Milenaria ensalada de seaweed. ¡Fresca y nutritiva!

## CENTRAL ESPECIAL SALAD \$245

Mix de vegetales frescos del huerto con jugosa pechuga de pollo al grill con un nevado de queso parmesano reggiano.

## KUSHIAGES

- Plátano..... \$110  
Una opción vegana en nuestra selección de brochetas.
- Camarón con queso..... \$154  
Camarón envuelto en queso crema y empanizado con panko.
- Pollo..... \$128  
Jugosa pechuga de pollo marinada con triple empanizado. ¡Nunca has probado algo tan jugoso y crocante!



\$116

## QUESO

Brochetas de queso gouda empanizadas con nuestro panko especial y fritas tenues para obtener como resultado un bocadillo cremoso y crujiente. Acompañado con salsa kushiague con un toque de tártara.



## PLÁTANO CON QUESO

Nuestras brochetas de queso gouda con un toque de plátano fresco. ¡La combinación perfecta!

## TEMPURA

### TEMPURA DE CAMARÓN \$257

La técnica en nuestra tempura la realizamos a la perfección para garantizar textura crujiente, cocción y sabor.

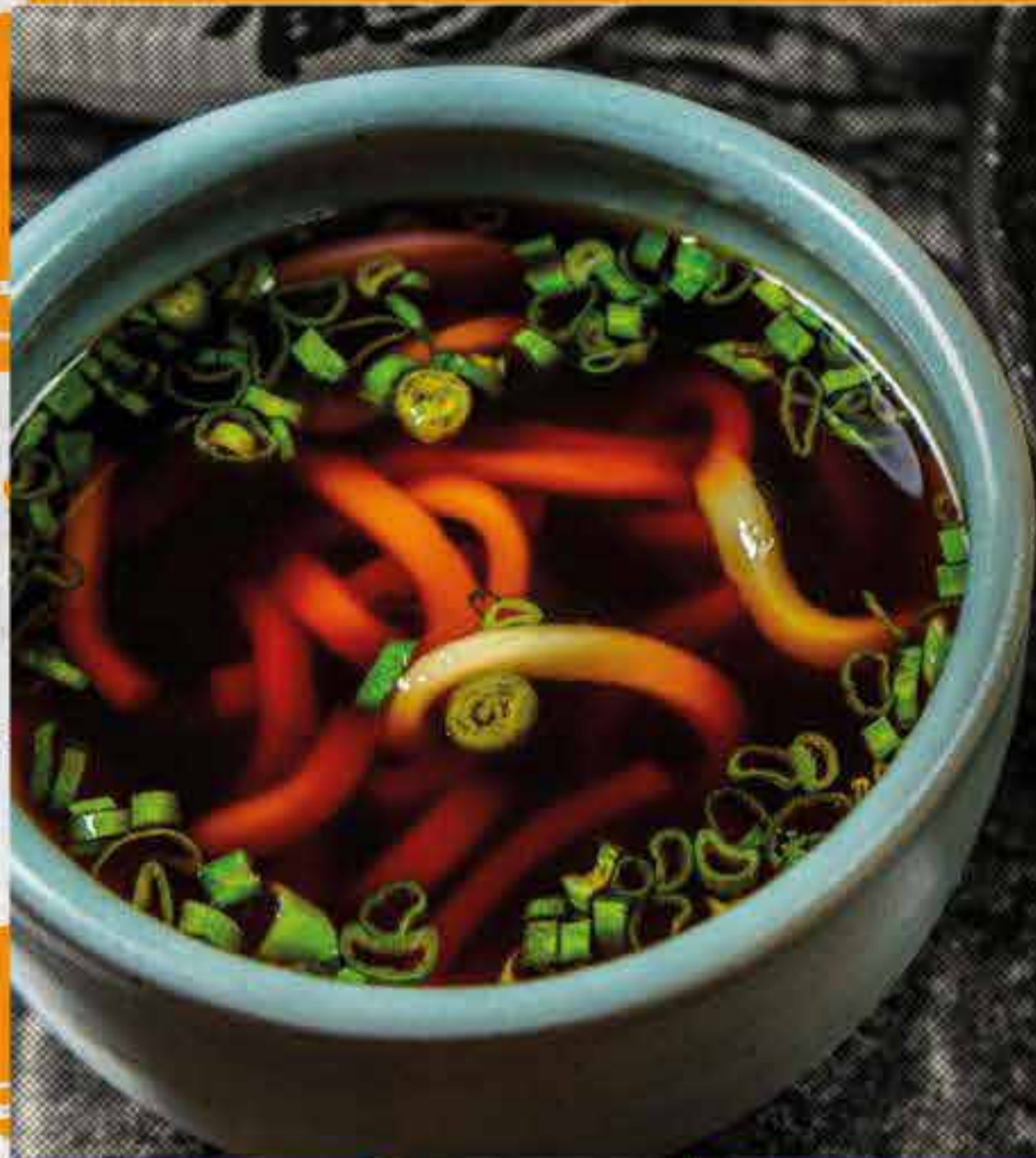
### TEMPURA DE VEGETALES \$206

Nuestra técnica de tempurizado en una selección de verduras frescas.

### TEMPURA MIXTO \$248

La mezcla perfecta de vegetales y mariscos en tempura.





## TEMPURA UDON

Caldo japonés preparado con los ingredientes secretos de Sushi Central, pasta udón y camarón con tempura de calabaza italiana fresca.

**\$239**

## CENTRAL SOUP

Pasta Udón sumergida en nuestro caldo especial de la casa con finas láminas de rib eye calidad angus (100g) y aromatizado con cebollín fresco. Acompañado con trozos de champiñón y espinacas baby.

**\$239**

## SOPA MISO \$116

¡Esta sopa te encantará! su caldo a base de pasta fermentada de miso blanco, lo percibirás desde el momento en que se te sirve en la mesa.

## MISOSHIRO ESPECIAL \$354

Nuestra tradicional sopa miso con pasta hurasame y cangrejo deshebrado, shitake, wakame y tofu.

## TORI SOZUI \$162

Tradicional caldo de pollo japonés, acompañado de arroz gohan, champiñón fresco, cebollín, huevo y espinacas baby orgánicas.

# RAMEN

## RAMEN RIB EYE

Sopa de res de cocción lenta de 8 horas a base de shoyu con soya y finas láminas de Rib Eye (100g).

## \$377 RAMEN CHASHU

Fideos de trigo en fondo de cerdo y pollo con medallones de carne de cerdo chashu (100g).

**\$416**



## RAMEN CAMARÓN

Fumet de camarón y tomate orgánico, servido con camarones salteados al momento (5pzas) y un mix de ingredientes que acompañan y armonizan este succulento plato de caldo y fideos japoneses.

**\$385**

## CALIFORNIA ROLL ESPECIAL

Rollo de pepino, aguacate y camarón. Cubierto de masago.

\$201

10 PZS.

## PHILADELPHIA ROLL ESPECIAL

Nuestro clásico philadelphia cubierto de masago.

\$206

10 PZS.

## CALIFORNIA ROLL

Clásico rollo de pepino, aguacate y camarón con un toque de ajonjolí blanco.

\$154

10 PZS.

## SPICY TUNA ROLL

Rollo relleno de atún mezclado con spicy mayo, aguacate y un toque de cebollín fresco. Decorado con chipotle mayo.

\$180

10 PZS.

## PHILADELPHIA ROLL

Otro de nuestros clásicos rollos con salmón, pepino, queso crema y aguacate por dentro, cubierto de ajonjolí blanco encima.

\$157

10 PZS.

## AVOCADO ROLL

Rollo envuelto de aguacate fileteado y relleno de queso crema, pepino y más aguacate. ¡Para los amantes del aguacate!

\$124

10 PZS.

## EMPANIZADO DE CAMARÓN

Rollo relleno de camarón, aguacate y pepino, envuelto en una deliciosa cobertura de queso crema y empanizado con nuestro panko tradicional.

\$180

10 PZS.

## SPICY SALMON ROLL

Rollo relleno de salmón canadiense mezclado con spicy mayo, aguacate y un toque de cebollín fresco. Decorado con chipotle mayo.

\$184

10 PZS.

## CENTRAL ROLLS (ESPECIALIDAD DE LA CASA)

### SUSHI CENTRAL ROLL

Rollo envuelto de fresco atún y cremoso aguacate. Relleno de crocante kushiague de camarón con queso, tampico, pepino y aguacate. Bañado con chipotle mayo, espolvoreado de masago y cebollín.

\$252

10 PZS.

### ATLANTA ROLL

Rollo relleno de camarón empanizado, queso crema y masago habanero. Su hoja de arroz y aguacate por fuera hacen de este rollo algo diferente. Decorado con salsa de anguila, vinagre de sushi y sriracha mayo con un toque de témpura crunch.

\$248

10 PZS.

### KAMIKAZE ROLL

Rollo relleno de anguila, pepino y queso crema. Envuelto con aguacate, bañado en salsa de anguila y ajonjolí blanco. Acompañado de camarones témpura.

\$278

10 PZS.

### LAVA ROLL

Rollo de cangrejo témpura, tampico y pepino por dentro, envuelto en aguacate y salseado de chipotle mayo. Coronado con camarones roca.

\$270

10 PZS.

### DRAGON ROLL

Rollo relleno de camarón perfectamente empanizado, salmón fresco y queso crema. Lo envolvemos con aguacate y decoramos con chipotle mayo y topping de masago.

\$245

10 PZS.

### HAMACHI SPICY ROLL

Rollo envuelto de delicado hamachi sobre una ligera cama de masago habanero, con camarón, aguacate, brotes de cilantro y aji mayo por dentro. Aderezado con nuestra salsa especial Yuzu.

\$329

10 PZS.

### ANDARES ROLL

Rollo envuelto en láminas de atún flameado y aguacate. Relleno de camarones roca, espárrago y queso crema. Salseado con aji mayo y puntos de Sriracha.

\$257

10 PZS.

### EBI ROLL

Rollo relleno de camarón témpura, espárrago ligeramente blanqueado y cremoso aguacate. Envuelto con queso crema y camarón de sushi. Coronado con rodajas de limón y sriracha.

\$245

10 PZS.

### SUSHI CENTRAL DELUXE ROLL

Rollo aromático y fresco, relleno de hamachi, cilantro fresco, jugo de limón y salsa sriracha. Envuelto en delgadas láminas de atún fresco y aguacate cremoso. La ensalada de cangrejo spicy, el topping de tempura crunch, el toque de masago y salsa de anguila ¡te encantará!

\$316

10 PZS.

## VOLCANO ROLL

Rollo relleno de kanikama, aguacate y espárragos cocinados sutilmente al vapor, cubierto de ajonjolí blanco. Coronado con callos de almeja horneados al spicy mayo y decorado con cebollín.

\$255

10 PZS.

## FILI ROLL

Rollo de camarón empanizado y aguacate por dentro. Queso crema y tampico por fuera.

\$214

10 PZS.

## CHAMP ROLL

Rollo multiproteico relleno de salmón, hamachi y kamikama, complementado con aguacate fresco y aromatizado con un toque de limón, sriracha y cebollín. Decoramos con una ligera lluvia de ajonjolí blanco.

\$345

10 PZS.

## PULPITO ROLL

Rollo de pulpo y aguacate cremoso por fuera, relleno de camarón témpura, masago habanero y queso crema. Decorado con limón eureka.

\$245

10 PZS.

## AGUACHILE ROLL

¡Nuestra versión del aguachile hecha rollo! Camarón y aguacate por fuera, relleno de pulpo, pepino y cangrejo kanikama, todo bañado en nuestra salsa tradicional de aguachile.

\$245

10 PZS.

## MANCHEGO ROLL

Rollo relleno de aguacate, rodajas de chiles toreados y kanikama témpura, envuelto en queso manchego gratinado y bañado con salsa chipotle mayo. Si quieres algo diferente. ¡Debes probarlo!!

\$235

10 PZS.



## SPIDER DYNAMITE ROLL

Rollo relleno de cangrejo témpura, aguacate y salsa spicy mayo. Salseado con chipotle mayo y cubierto con ajonjolí blanco.

\$252

10 PZS.



# ATÚN POR FUERA

## MAGURO SPICY ROLL

Rollo relleno de salmón picante, aguacate y cebollín fresco. Envuelto de atún con salsa ligeramente picante de la casa.

\$245

10 PZS.

## SATÉLITE ROLL

Rollo relleno de kanikama, kakiague de zanahoria tempurizada, aguacate fresco y un toque de chiles toreados. Cubierto de láminas de atún fresco y rociado con salsa especial de la casa y decorado con topping de tobico rojo y cebollín.

\$245

10 PZS.

## CRISTINA ROLL

Relleno de cangrejo témpura, queso crema y aguacate. Cubierto de finas láminas de atún fresco copeteado con témpura crunch, espolvoreado de masago y cebollín fresco. Salseado con sriracha mayo.

\$271

10 PZS.

## SATURNO ROLL

Relleno de hamachi fresco del pacífico aromatizado con láminas de limón y spicy mayo. Envuelto con aguacate, puntos de sriracha y atún marinado en nuestra salsa especial de la casa. Acompañado de nori rallado.

\$322

10 PZS.

## LINCOLN ROLL

Relleno de camarones al aji mayo y aguacate, cubierto de tataki de atún sellado con puntos de aji mayo y shichimi togarashi.

\$248

10 PZS.



SATÉLITE ROLL

## SUNSET ROLL

Rollo relleno de camarón empanizado, salsa tampico y queso crema. Cubierto con láminas de atún fresco y cremoso aguacate. Bañado en mix de salsa de anguila y sriracha mayo.

\$252

10 PZS.

## JANI ROLL

Rollo envuelto en láminas de atún fresco, relleno con aguacate y kanikama, con topping de callo de almeja horneado con una mayonesa de masago y topping de aji mayo. Decorado con radish sprout.

\$315

10 PZS.

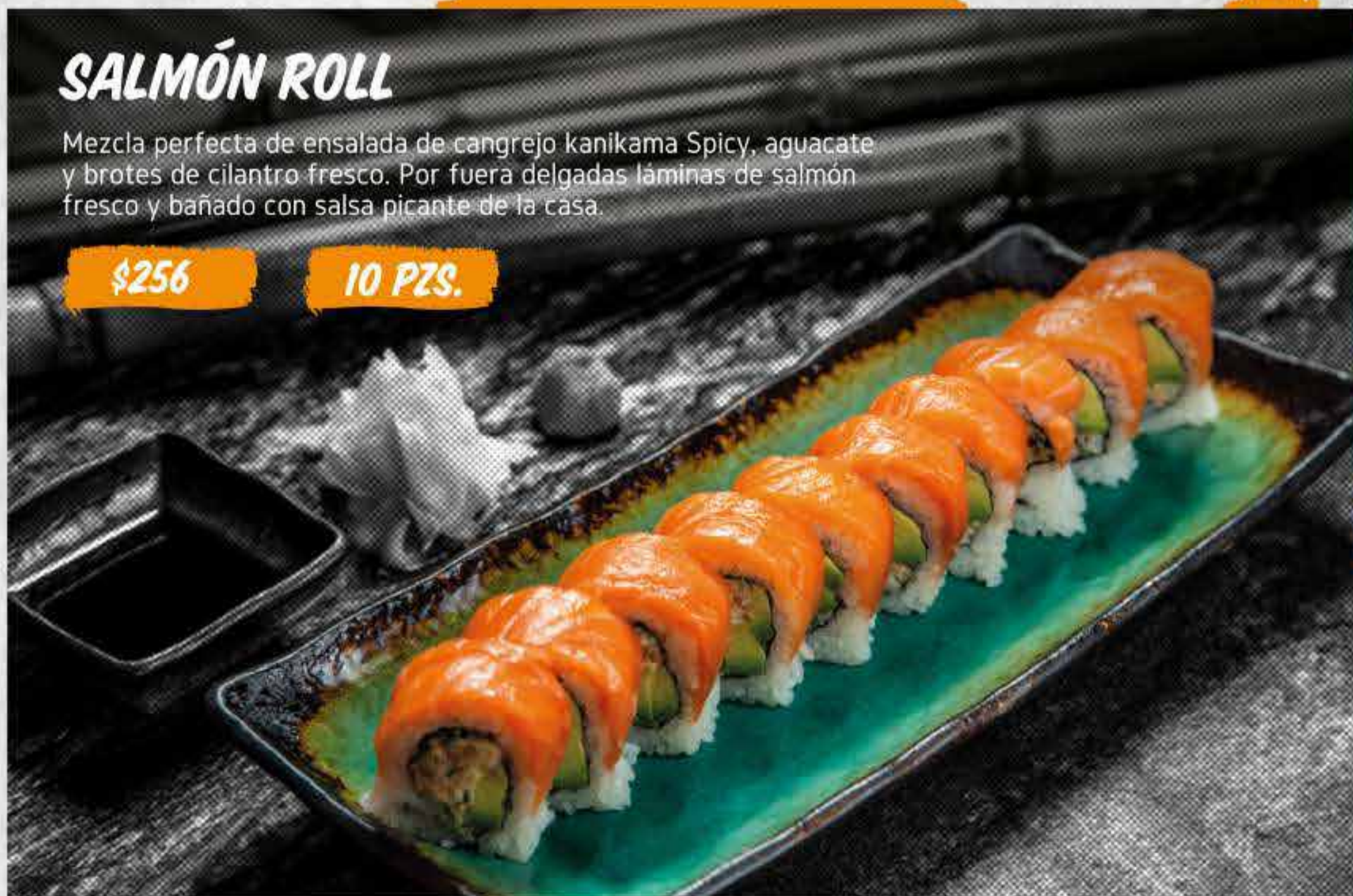
# ROLLOS SALMÓN POR FUERA

## SALMÓN ROLL

Mezcla perfecta de ensalada de cangrejo kanikama Spicy, aguacate y brotes de cilantro fresco. Por fuera delgadas láminas de salmón fresco y bañado con salsa picante de la casa.

\$256

10 PZS.





## SALMON FIRE ROLL

Combinación de cangrejo kanikama spicy, espárragos blanqueados y aguacate con un toque de brotes de aromático cilantro fresco. Cubierto de salmón flameado y salsa yuzu.

\$271

10 PZS.

## ROCKEFFELLER ROLL

Combinación perfecta de hamachi, cangrejo y atún fresco con un toque de cilantro por dentro, envuelto en finas láminas de salmón y láminas de aguacate. Decorado con topping de Ikura.

\$385

10 PZS.

## ALASKA ROLL

Relleno de cangrejo en témpura, aguacate y queso crema. Por fuera, salmón con salsa picante de la casa.

\$255

10 PZS.

## AQUILES ROLL

Atún fresco delicadamente picante con aguacate en su interior. Envuelto con salmón y decorado con rodajas finas de chile jalapeño y tobiko Wasabi.

\$278

10 PZS.



## SAKE ROLL

Relleno de espárragos blanqueados y kushiague de camarón con queso crema. Envuelto de salmón y bañado con nuestra especial salsa chipotle mayo.

\$256

10 PZS.

## ROLLOS LIGHT

LIGEROS Y BAJOS EN CALORÍAS

## MIAMI ROLL

Delgada hoja de pepino relleno de atún y salmón fresco, mix de lechugas orgánicas, ensalada de cangrejo, aguacate y masago habanero. No contiene arroz.

\$283

7 PZS.

## TOKYO ROLL

Delgada hoja de pepino relleno de salmón, cangrejo kanikama, kushiague de camarón con queso y aguacate. Decorado con spicy tuna y masago habanero. No contiene arroz.

\$358

7 PZS.

## RAINBOW ROLL

Rollo envuelto de nuestra mejor selección de proteínas: salmón fresco, camarón, hamachi, atún y láminas de aguacate. Relleno de cangrejo kanikama, pepino y aguacate.

\$271

10 PZS.

## USHUAIA ROLL

Rollo de pepino relleno de atún fresco, hamachi, spicy kani, brotes de cilantro y aguacate. Decorado con topping de sriracha mayo y masago. No contiene arroz.

\$322

7 PZS.

## HEALTHY ROLL

Brotos de verdura combinados con aguacate, bastones de zanahoria y pepino con espárragos blanqueados por dentro. Decorado con cobertura ajonjolí blanco.

\$173

10 PZS.



## GREEN ROLL

Mix de lechugas orgánicas, espárragos blanqueados, bastones de zanahoria, aguacate, pepino y radish sprout. Envuelto en una hoja de pepino fresca. No contiene arroz.

\$207

7 PZS.

# CRUNCHY ROLLS



## CHAROLAIS ROLL

Rollo de filete de res empanizado a la perfección con panko tradicional, relleno de cangrejo capeado, queso crema y aguacate. Decorado con salsa de anguila.

**\$239**

**10 PZS.**

## ANGUILA CRUNCH ROLL

Otro de nuestros rollos empanizados: relleno de anguila, aguacate y queso crema. Salseado con salsa de anguila.

**\$239**

**10 PZS.**

## FILADELFIA TAMPICO ROLL

Rollo de queso crema por fuera, doblemente empanizado y topping de tampico. Relleno de camarón empanizado y aguacate.

**\$214**

**10 PZS.**

## EMPANIZADOS

Nuestro clásico empanizado a tu elección: Deliciosos cubos de res o jugosa pechuga de pollo a la plancha.

**\$180**

**10 PZS.**

## NEPTUNO ROLL

Rollo envuelto en delgadas láminas de aguacate capeado con nuestro témpura especial; relleno de camarón empanizado y queso crema. Con topping de tampico, bañado en salsa de anguila y sriracha mayo.

**\$239**

**10 PZS.**

## ROCA ROLL

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

**\$252**

**10 PZS.**



# AGUACATE POR FUERA

## CRUNCHY SALMON ROLL

Crunchy Salmon Skin, cangrejo kanikama, pepino y queso crema por dentro, cubierto de finas láminas de aguacate con topping de tampico y masago.

\$239

10 PZS.

## COPPERFIELD ROLL

Trilogía de tobikos, aguacate y gotas de spicy tuna por fuera, relleno de exquisitos y crujientes camarones roca y espárragos perfectamente blanqueados. Decorado con un rallado de crema de wasabi.

\$343

10 PZS.



## LENNON ROLL

Rollo envuelto en láminas de aguacate, furikake y aji mayo, relleno de camarón empanizado, pasta de cangrejo y queso crema.

\$226

10 PZS.

## TIGER ROLL

Rollo de finas láminas de cremoso aguacate por fuera relleno de cangrejo tempura y queso crema. Decorado con un toque de sriracha y listón de salsa aji mayo.

\$252

10 PZS.



# ROLLOS CON SALSA DULCE

## AVOCADO ESPECIAL ROLL

\$256 10 PZS.

Combinación perfecta de anguila y láminas de aguacate por fuera, relleno de camarón tempura, cangrejo y queso crema. Con salsa de anguila.

## SUMMER ROLL

\$231 10 PZS.

Fresco y frutal rollo a base de fresa y mango por fuera, con toques de pasta de cangrejo y aguacate. Relleno de camarón tempura, queso crema y aguacate. Bañado con salsa de mango.

## BANANA ROLL

\$231 10 PZS.

Rollo envuelto de plátano macho frito, relleno de espárragos, camarón tempura, aguacate y queso crema. Decorado con salsa chipotle.

## SUPER UNAGI ROLL

\$291 10 PZS.

Rollo envuelto de anguila flameada y salsa de anguila, relleno de camarón tempura, aguacate y queso crema. Cubierto con topping de tempura crunch.

## CARIBE ROLL

\$223 10 PZS.

Exótico rollo con plátano frito y fresa por fuera en combinación de cremoso aguacate. Relleno de camarón tempura, bastones de pepino y queso crema. Bañado con salsa de roja y kiwi.



## IBIZA ROLL

\$245 10 PZS.

Mango y queso crema por fuera, relleno de aguacate, almendra tostada y fileteada, pasta kani, camarón tempura y un toque de de spicy mayo. Bañado con salsa de mango y topping con tobiko rojo.

## UNAGI DELUXE ROLL

\$355 10 PZS.

Para los amantes de la anguila. Generosa porción de anguila por fuera (media pieza), relleno de camarón tempura y ensalada de cangrejo y toque de masago. Salseado con salsa de anguila por encima y decorado con mix de ajonjolís.

## ALMENDRA ROLL

\$246 8 PZS.

Rollo elaborado a base de hoja de arroz relleno de camarón empanizado, pasta de cangrejo, aguacate y queso crema. Espolvoreado con finas hojuelas de almendra tostada y línea de salsa de anguila.

## TROPICAL ROLL

\$223 10 PZS.

Plátano frito y fresa por fuera, con cangrejo tempura, queso crema y aguacate por dentro. Bañado en salsa de kiwi y un toque de sriracha mayo.

## ALOHA ROLL

\$239 10 PZS.

Rollo de aguacate y delicioso mango por fuera, relleno de camarón empanizado, queso crema y espárragos blanqueados. Bañado con salsa de mango.



# ROLLOS CANGREJO POR FUERA

## RICKY ROLL

Rollo a base de cangrejo kanikama por fuera, salseado con sriracha mayo y togarashi. Relleno con camarón témpura, aguacate y espárragos.

\$245

10 PZS.



## SPICY KANIKAMA ROLL

Rollo relleno de spicy hamachi, finas rodajas de limón, aguacate y cilantro fresco. Cangrejo kanikama spicy por fuera.

\$284 10 PZS.

## DINAMITA ROLL

Rollo relleno de cubos de atún spicy, aguacate y cilantro fresco. Envuelto con ensalada de spicy cangrejo y decorado con lluvia de ajonjolí negro.

\$288 10 PZS.

# TEPPANYAKI

Selección de verduras frescas, cocinadas a la perfección en nuestra plancha.

POLLO

\$306

FILETE DE RES

\$412

CAMARÓN

\$411

MARISCOS

\$439

Camarón, pulpo, salmón.



MIXTO \$434

Camarón, filete de res y pollo

VEGETALES

\$214



# TEMAKIS

Nuestra variedad de conos temaki.  
Rellenos de tu proteína favorita.



**ATÚN** \$174  
**SALMÓN** \$187  
**CANGREJO** \$187  
**KANIKAMA** \$187  
**HAMACHI** \$226  
**ANGUILA** \$231

**ATÚN SPICY** \$214  
**SALMÓN SPICY** \$187  
**KANIKAMA SPICY** \$201  
**HAMACHI SPICY** \$247

\*Agrega hoja de arroz o pepino por \$10



# NIGIRIS



Bocadillo exquisito de arroz de sushi a la perfección tradicional, moldeado con las manos al más puro estilo japoneses y cubiertos con la proteína de tu elección.

**ANGUILA** \$252  
**KANIKAMA** \$174  
**IKURA** \$385

ORDÉN DE 2 PIEZAS

**CAMARÓN** \$226  
**MASAGO** \$239  
**PULPO** \$184



## HAMACHI

\$245



## SALMÓN BELLY

\$206



# YAKITORI

Nuestras tradicionales brochetas japonesas, Salteadas en salsa teriyaki y condimentos que te sorprenderán.

**POLLO** \$187

**FILETE DE RES** \$233

**CAMARÓN CON  
ESPARRAGOS** \$214

**SALMÓN CON  
ESPARRAGOS** \$283



# YAKIMESHI

Arroz frito con verduras sazonadas especialmente a la plancha, acompañado con tu proteína favorita.

**VEGETALES**

\$113

**POLLO**

\$136

**RES**

\$198



**MIXTO** \$194

**CAMARÓN**

\$179

**ESPECIAL**

\$217

Mixto con queso crema, aguacate, tampico, y camarón empanizado



# CHIRASHI \$432

Tazón con selección de pescados en corte grueso, camarón, tamago y un toque de ensalada de alga fresca sobre una generosa cama de arroz de sushi. ¡Te encantará!



## GOHAN ESPECIAL \$136

Le agregamos sabor a nuestro gohan topping de tampico, cubos de queso crema, cubos de aguacate fresco y camarón empanizado.

AGREGA SALSA DE CHIPOTLE  
+\$10

## GOHAN \$94

Nada más natural y ligero que un plato de nuestro arroz al vapor.

## GOHAN CON TAMPICO \$124

Con topping de nuestra especial salsa tampico.

## DONBURI

Tazón con generosa porción de arroz sazonado para sushi, con láminas de pescado a su elección.

ATÚN	\$344
SALMÓN	\$355
HAMACHI	\$439
ANGUILA	\$434



# CENTRAL BOWLS

LA OPCIÓN PERFECTA PARA LOS AMANTES DE LO SALUDABLE Y DELICIOSO.



## **TUNA BOWL** \$385

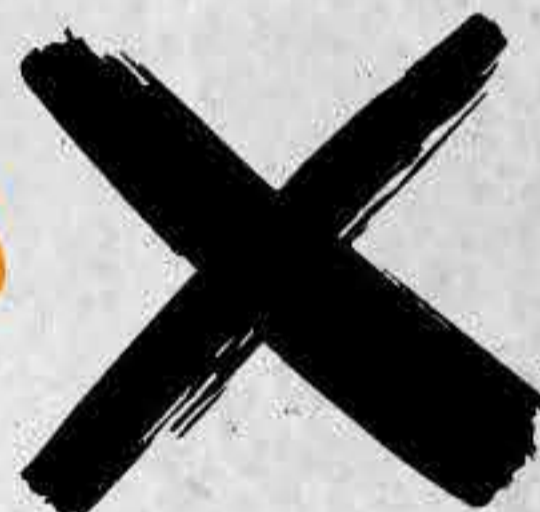
Atún, perfectamente sellado a la plancha, acompañado de cubos de fresco pepino japonés, edamames, piña y abanico de aguacate. Todo sobre una cama de arroz al vapor, acompañado con salsa especial de la casa.

## **KANI BOWL** \$373

Mezcla de atún y cangrejo en spicy, complementados con edamames, cubos de aguacate, mango, fresco pepino japonés y un toque de cebolla encurtida. Salseado con aderezo de gengibre y mix de ajonjolí.

## **CHICKEN GRILL BOWL** \$344

Jugosa pechuga de pollo al grill con guarnición de piña, zanahoria, pimiento morrón rojo y cubos de aguacate.

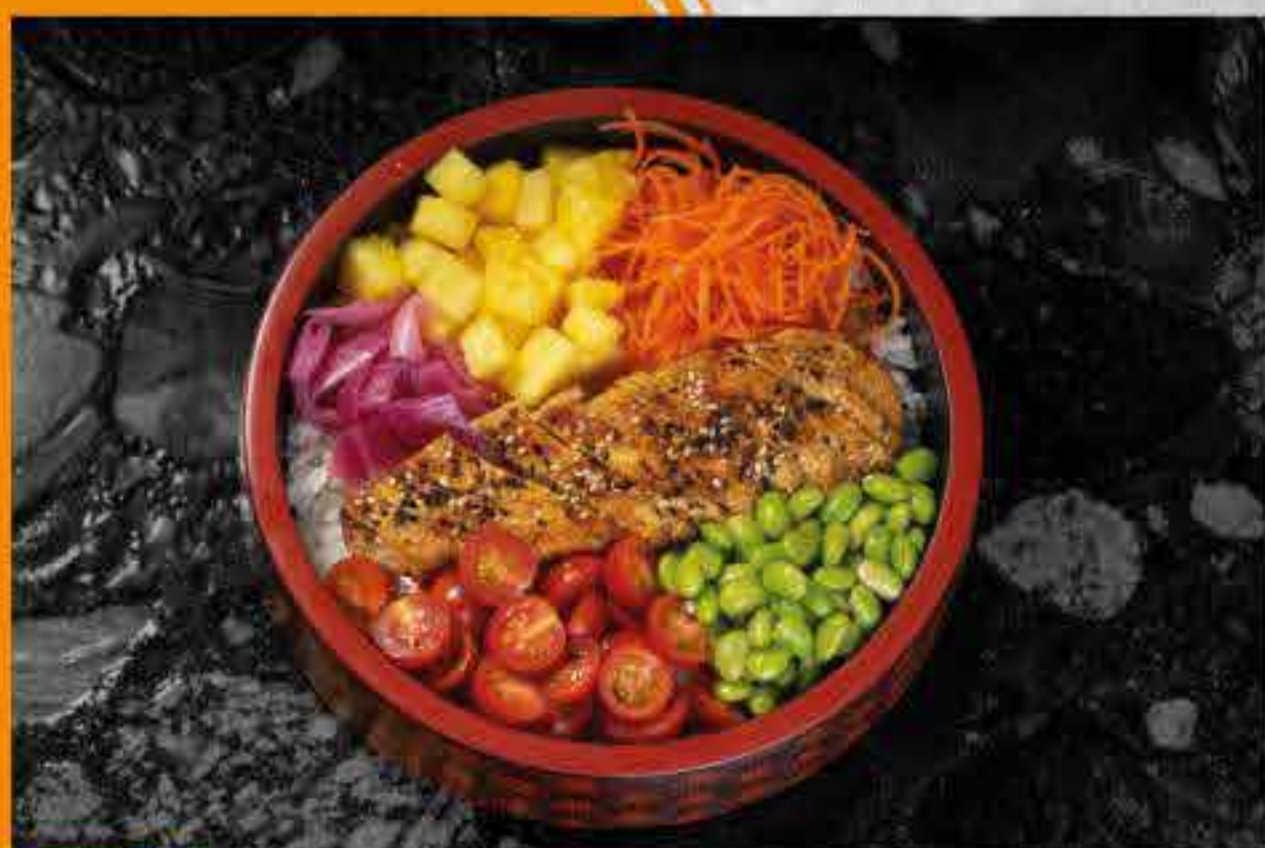
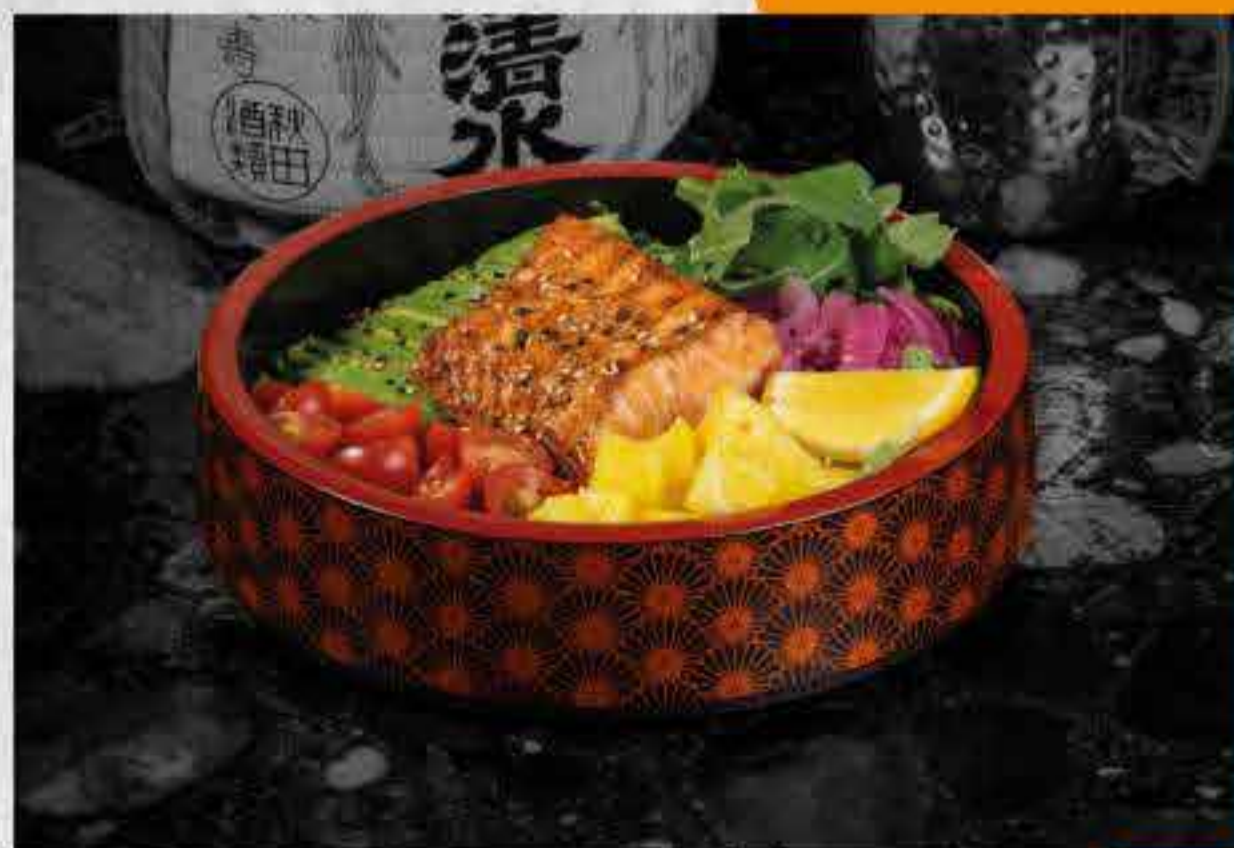


## **SALMÓN BOWL** \$439

Seleccionamos la parte más suave de nuestros lomos de salmón para este plato, lo sellamos en el grill y lo colocamos sobre una cama de quinoa, acompañado de aguacate en cubos, piña, arúgula baby, jitomate cherry y cebolla encurtida.

## **CHICKEN TERIYAKI BOWL** \$358

Jugosa pechuga de pollo marinada con nuestra salsa teriyaki al grill y acompañada de zanahoria, piña, jitomate cherry, edamames y cebolla encurtida.



# SASHIMI

ESPECIAL SELECCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL CORTE DE SU ELECCIÓN.



## PULPO

Grueso **\$234**  
Delgado **\$264**

## SALMÓN BELLY

Grueso **\$264**  
Delgado **\$316**



## HAMACHI SALMÓN ATÚN

Grueso **\$381** Grueso **\$252** Grueso **\$252**  
Delgado **\$420** Delgado **\$295** Delgado **\$295**

## ANGUILA

Grueso **\$406**

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 **\$424**  
Corte delgado **\$439**

CORTES DEL PESCADO MÁS FRESCO,  
¡UNA OPCIÓN LIGERA!

# NOODLES

## YAKI UDON

Tradicionales fideos japoneses elaborados a base de salsa agrdulce y salteados en plancha con zanahoria en bastones, champiñones y cebollín en julianas.

## YAKI SOBA

Fideos japoneses de trigo, salteados con salsa agrdulce, bastones de zanahoria, champiñones y julianas de cebollín fresco.

**VEGETALES** \$226  
**POLLO** \$303  
**FILETE DE RES** \$439  
**CAMARONES** \$432  
**MIXTO** \$439

**VEGETALES** \$337  
**POLLO** \$428  
**FILETE DE RES** \$439  
**CAMARONES** \$439  
**MIXTO** \$329



# ESPECIALIDADES CENTRAL

## SALMÓN TERIYAKI

\$439

Delicioso corte de salmón canadiense perfectamente cocinado a la plancha y marinado con salsa teriyaki. Servido con arroz gohan con furi-kake, espárragos, cubos de camote amarillo cocinados en mushiki y una ensalada de lechugas mixtas orgánicas mezcladas con aceite de ajonjolí y nuestra salsa de ajos.

## POLLO TERIYAKI

\$437

Jugosa pechuga de pollo marinada y sarteneada al momento con salsa teriyaki sobre una cama de arroz al vapor con tiras de nori y ajonjolí.

## HUACHINANGO AL AJÍ AMARILLO

\$439

Fresco y exquisito huachinango del día cocinado a la plancha, bañado con una tersa y suave crema de elote y ají amarillo. Se acompaña con chiles en escabeche de la casa y crispy de cebolla.

## ROBALO AL GUAJILLO

\$439

Fresco filete de pescado cocinado lentamente a la plancha y bañado con nuestra salsa especial de adobo de guajillo. Se acompaña con chiles en escabeche de la casa, aguacate, cebolla crispy y brote de rábano.



## OTROS

AGUACATE	\$33
PHILADELPHIA	\$33

## PROTEÍNA

HAMACHI	\$128
SALMÓN	\$120
ATÚN	\$117
CAMARÓN	\$85

## SALSAS

TAMPICO	\$51
CHIPOTLE MAYO	\$26
SALSA DE ANGUILA	\$26
SRIRACHA ORIGINAL	\$26

SALSA DE LA CASA	\$26
SALSA TERIYAKI	\$26
SALSA DE AJO	\$26

# POSTRES



## **CENTRAL CHEESECAKE \$193**

Sorprendente rebanada de cheesecake estilo New York empanizada y frita a la perfección. Este postre conjuga la cremosidad del queso y lo crocante de nuestro empanizado especial de la casa. Se acompaña con helado de vainilla.

## **MOCHIS SABORES \$216**

Tradicional postre japonés a base de helado con envoltura de arroz. ¡Te encantarán!

## **PLÁNTANOS EMPANIZADOS \$203**

Rebanadas de plátano macho, empanizados con panko tradicional y servidos con helado de vainilla.

## **TEMPURA OREO \$187**

Deliciosas galletas en tempura (6 pz.) ¡como nunca antes las habías imaginado! Se acompañan con nuestro helado de vainilla.

## **BANANA TEMPURA \$201**

Rebanadas de plátano macho y dulce, fritas al tempura y acompañadas de helado de vainilla.

## **TEMPURA HELADO \$203**

Nuestro helado de vainilla en un pan-choux, rebosado en tempura y frito para darle el toque crujiente.

## **HELADO \$162**

Nuestro helado de vainilla, servido con salsa a su elección: cajeta o chocolate.

## **MARQUESA ROLL \$226**

¡El preferido de muchos! Pastel de triple chocolate envuelto en hoja de arroz y acompañado de helado de vainilla y fresa fileteada, espolvoreado con almendras tostadas fileteadas.

# KOSHER STYLE

## **TEPPANYAKI DE ROBALO \$436**

Nuestra selección de verduras a la plancha y cubos de robalo (200 g.)

## **TEPPANYAKI DE HUACHINANGO \$439**

Nuestra selección de verduras a la plancha y cubos de huachinango (200 g.)

## **YAKIMESHI DE HUACHINANGO \$257**

Arroz frito con verdura acompañado de filete de huachinango (90 g.)

## **ZUMA ROLL \$308**

Rollo light relleno de salmón, hamachi, aguacate y salsa especial de yuzu. ¡Una frescura de sabor!

## **CHAMP ROLL \$322**

Rollo multiproteico relleno de salmón, hamachi y kamikama, complementado con aguacate fresco y aromatizado con un toque de limón, sriracha y cebollín. Decoramos con una ligera lluvia de ajonjolí blanco.

## **YAKIMESHI DE ROBALO \$245**

Arroz frito con verduras acompañado de cubos de filete de robalo (90 g.)

## **SALMÓN TERIYAKI \$439**

Delicioso corte de salmón canadiense perfectamente cocinado a la plancha y marinado con salsa teriyaki. Servido con arroz gohan con furikake, espárragos, cubos de camote amarillo cocinados en mushiki y una ensalada de lechugas mixtas orgánicas mezcladas con aceite de ajonjolí y nuestra salsa de ajos.

# BEBIDAS

Agua embotellada LO	\$47
Agua embotellada EVIAN	\$94
Agua embotellada CIEL	\$47
Calpis	\$58
Topo Chico (355)	\$50
Topo Chico de Mesa	\$94
Limonada/Naranjada	\$48
San Pellegrino	\$94
Refrescos	\$48
Coca Cola Original, Coca Cola Light, Coca Cola Sin Azúcar, Sprite, Sprite Sin Azúcar, Squirt Toronja, Squirt Toronja Light.	
Ramune Original	\$96

# CERVEZAS

## NACIONALES

XX LAGER	\$72	355 ml
INDIO	\$72	355 ml
TECATE LIGHT	\$72	355 ml
BOHEMIA CLARA	\$77	355 ml
BOHEMIA OSCURA	\$77	355 ml

## IMPORTADAS

HOLANDA		
HÉINEKEN	\$103	355 ml
ESTADOS UNIDOS		
AMSTEL ULTRA	\$90	355 ml
JAPÓN		
SAPPORO	\$206	650 ml
SAPPORO LIGHT	\$149	355 ml
SAPPORO	\$149	355 ml
ASAHI DRY	\$149	355 ml

# CHAROLA CENTRAL ESPECIAL

**BOAT/CHAROLA CENTRAL ESPECIAL** \$2,917 10 ROLLOS

Nuestra mejor selección de rollos. Excepto Rockefeller.

**BOAT/CHAROLA CENTRAL ESPECIAL** \$1,540 5 ROLLOS

Nuestra mejor selección de rollos. Excepto Rockefeller.

**BOAT/CHAROLA CENTRAL CLASICA** \$1,674 10 ROLLOS

10 de nuestra sección de rollos clásicos.

# AGUAS FRESCAS CENTRAL

Hierbabuena Pepino	\$71
Hierbabuena Piña	\$71
Hierbabuena Fresa	\$71



**BOAT/CHAROLA CENTRAL CLASICA** \$884 5 ROLLOS

5 de nuestros mejores rollos clásicos.

**BOAT/CHAROLA SUSHI CENTRAL** \$1,994 10 ROLLOS

La recomendación de nuestro Sushi Master Chef: 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.

### **CANCÚN**

BLVD. KUKULCAN, PUERTO  
JUAREZ, ZONA HOTELERA,  
77500 CANCÚN, Q.R.

**TEL: 998 887 4502**

**WHATSAPP: 99 8235 3505**

Atención Personalizada a nivel nacional.

**33 1246 3106**

# SÍGUENOS EN REDES

  SUSHICENTRALMX

[WWW.SUSHICENTRAL.MX](http://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.