

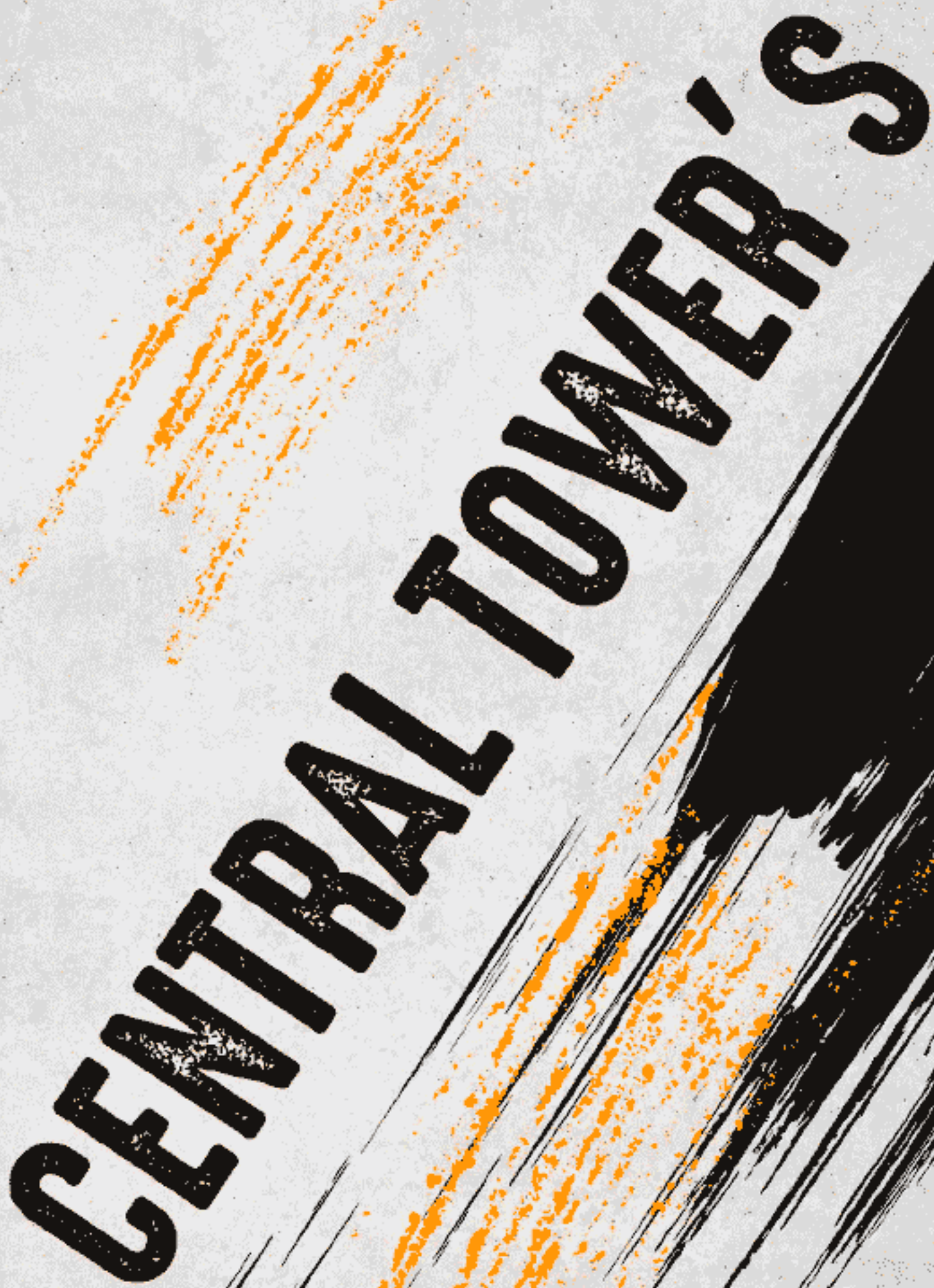


SUSHI  
CENTRAL

***MENÚ***

***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, aji mayo y salsa de anguila. ¡No dejes de probarla!

## **SALMON TOWER** \$227

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





The background is a light gray with several orange splatters and streaks. A prominent black brushstroke runs diagonally from the bottom left towards the top right, crossing the word. There are also some black scribbles in the bottom right corner.

**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 trujientes 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 aguacate; 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**

**\$106**

Plátano..... \$101  
Camarón con queso... \$141  
Pollo..... \$117



**PLÁTANO  
CON QUESO**

## 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

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.

## \$345 RAMEN CHASHU

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.

**\$381**



## 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, tempico 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, tempico 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 ajonjolí 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 ajonjolí 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, coronado con chipotle mayo y ajonjolí.

\$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 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.

\$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, kushiage 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 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

\$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.

## 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.





# 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!

\$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 AJONJOLI. BAJO EN CALORÍAS.

POLLO

\$280

FILETE DE RES

\$377

CAMARÓN

\$376

MARISCOS

\$403

Camarón, pulpo, salmón.



MIXTO \$396

Camarón, filete de res y pollo

VEGETALES

\$195





# TEMAKIS

CONOS DE ARROZ DE SUSHI CON EL PESCADO DE TU ELECCIÓN



<b>ATÚN</b>	<b>\$160</b>
<b>SALMÓN</b>	<b>\$172</b>
<b>CANGREJO</b>	<b>\$172</b>
<b>KANIKAMA</b>	<b>\$172</b>
<b>HAMACHI</b>	<b>\$207</b>
<b>ANGUILA</b>	<b>\$212</b>

<b>ATÚN SPICY</b>	<b>\$195</b>
<b>SALMÓN SPICY</b>	<b>\$172</b>
<b>KANIKAMA SPICY</b>	<b>\$183</b>
<b>HAMACHI SPICY</b>	<b>\$226</b>

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



# NIGIRIS

BOCADILLOS DE ARROZ DE SUSHI CON EL PESCADO DE TU ELECCIÓN



<b>ANGUILA</b>	<b>\$230</b>
<b>KANIKAMA</b>	<b>\$160</b>
<b>IKURA</b>	<b>\$352</b>

ORDEN DE 2 PIEZAS

<b>CAMARÓN</b>	<b>\$207</b>
<b>MASAGO</b>	<b>\$218</b>
<b>PULPO</b>	<b>\$168</b>







## 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, dailkon rallado, brote, jengibre encurtido y tamago.



## GOHAN ESPECIAL **\$125**

AGREGA SALSA DE CHIPOTLE  
+\$10

## GOHAN **\$86**

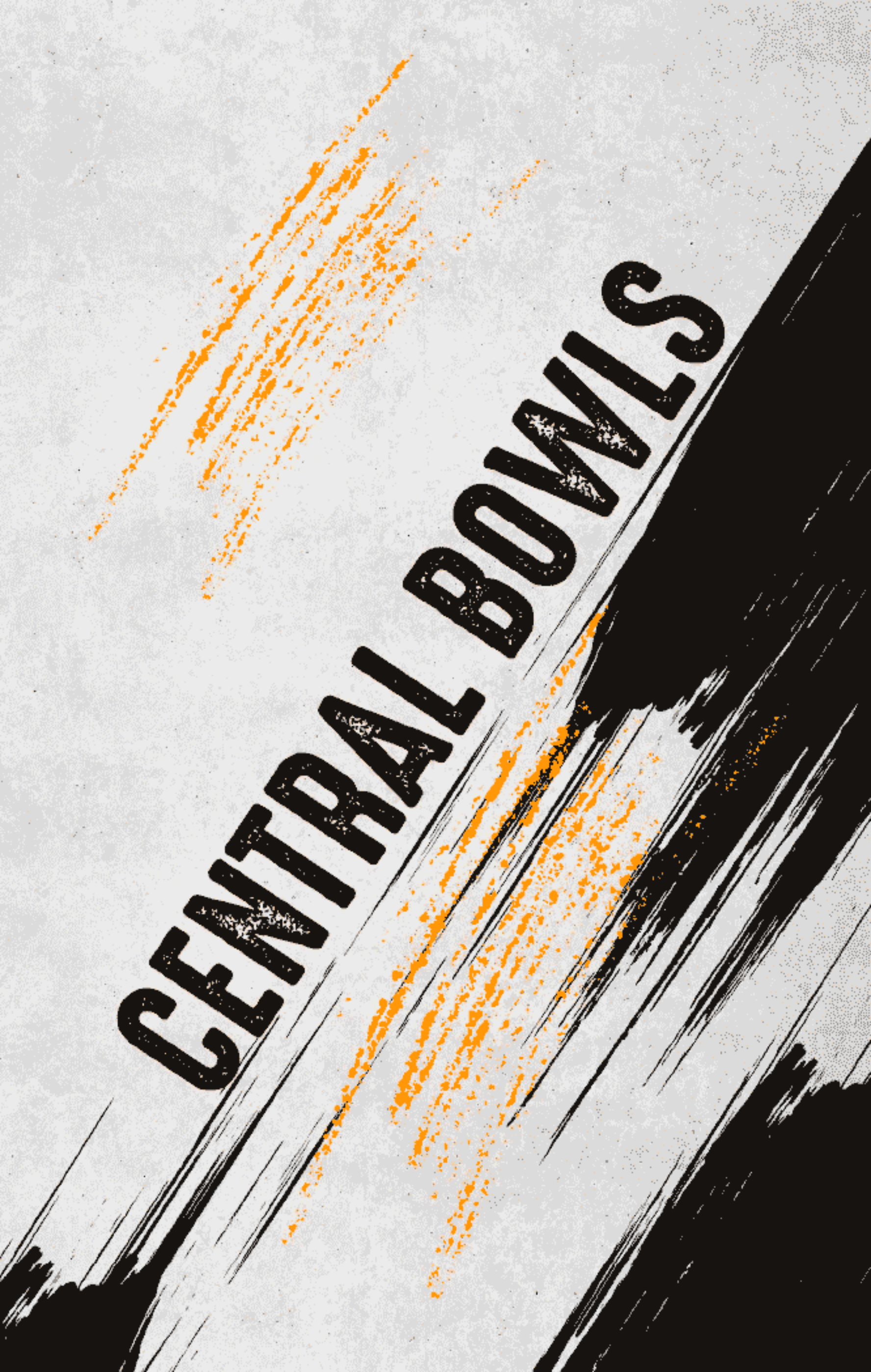
## GOHAN CON TAMPICO **\$113**

## DONBURI

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

<b>ATÚN</b>	<b>\$314</b>
<b>SALMÓN</b>	<b>\$325</b>
<b>HAMACHI</b>	<b>\$403</b>
<b>ANGUILA</b>	<b>\$396</b>





**CENTRAL BOMBS**



# 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!

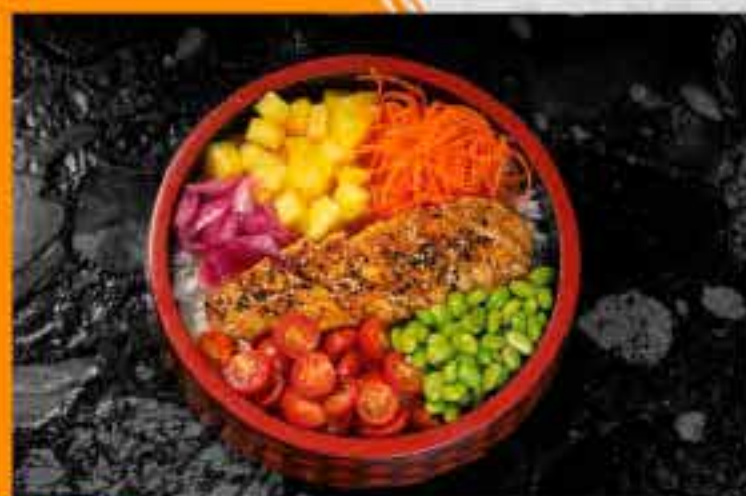
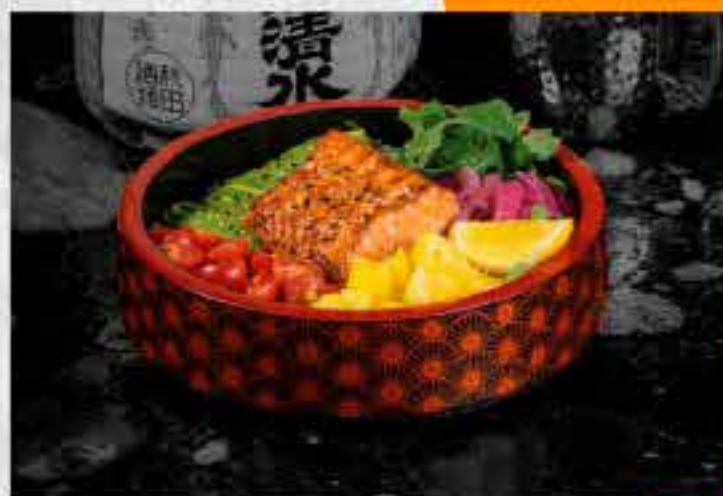


## **SALMÓN BOWL** \$424

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



## PULPO

Grueso **\$214**  
Delgado **\$242**

## SALMÓN BELLY

Grueso **\$242**  
Delgado **\$290**



## HAMACHI SALMÓN ATÚN

Grueso **\$348** Grueso **\$230** Grueso **\$230**  
Delgado **\$383** Delgado **\$271** 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 agri dulce en plancha de teppanyaki zanahoria, champiñones y cebollín.

## YAKI SOBA

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

## VEGETALES

**\$207**

## POLLO

**\$278**

## FILETE DE RES

**\$409**

## CAMARONES

**\$395**

## MIXTO

**\$405**

## 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 ají amarillo. Acompañado de chiles especiales de la casa y cebolla frita.

## ROBALO AL GUAJILLO

\$412

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	\$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  
**PLANTANOS** \$185  
**EMPANIZADOS**  
**TEMPURA OREO** \$172



**MARQUESA ROLL** **\$207**





## BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA  
CALPIS  
LIMONADA/NARANJADA

\$50  
\$62  
\$52

SAN PELLEGRINO  
REFRESCOS  
RAMUNE ORIGINAL

\$101  
\$52  
\$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  
EXPRESSO  
EXPRESSO DOBLE  
LATTE

\$59  
\$54  
\$60  
\$82

CAPUCCINO  
CAPUCCINO CARAMELO  
CARAMEL MACCIATO  
MOKA

\$82  
\$94  
\$94  
\$94

## TÉS Y TISANAS DAMMANN

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

\$71  
\$71  
\$71  
\$71  
\$71

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

\$71  
\$71  
\$71  
\$71  
\$71



# CERVEZAS

## NACIONALES

XX LAGER	<b>\$65</b>	355 ml
INDIO	<b>\$65</b>	355 ml
TECATE LIGHT	<b>\$65</b>	355 ml
BOHEMIA CLARA	<b>\$71</b>	355 ml
BOHEMIA OSCURA	<b>\$71</b>	355 ml

## IMPORTADAS

HOLANDA			JAPÓN	
HEINEKEN	<b>\$94</b>	355 ml	SAPPORO	<b>\$189</b> 650 ml
ESTADOS UNIDOS			SAPPORO LIGHT	<b>\$137</b> 355 ml
AMSTEL ULTRA	<b>\$82</b>	355 ml	SAPPORO	<b>\$137</b> 355 ml
			ASAHI DRY	<b>\$137</b> 355 ml

## EXTRAS



RUSA (SAL Y LIMÓN)	<b>\$20</b>
SALSAS NEGRAS (LIMÓN, MAGGUI, INGLESA Y TABASCO)	<b>\$38</b>
CLAMATO (SALSAS NEGRAS Y CLAMATO)	<b>\$42</b>

## COCTELES

CARAJILLO	<b>\$208</b>
CLERICOT	<b>\$98</b>
MARGARITA	<b>\$126</b>
MARGARITA SABORES	<b>\$141</b>
MOJITO	<b>\$130</b>
PIÑADA	<b>\$108</b>
PIÑA COLADA	<b>\$138</b>

## SAKES

SAYURI NIGORI	<b>\$505</b>	300 ml
HANA AWAKA SPARKLING	<b>\$494</b>	300 ml
KARATANBA HONJOZO	<b>\$545</b>	300 ml
HAKUSHIKA JUNMAI	<b>\$578</b>	300 ml
OZEKI OSAKAYA DAIGINJO	<b>\$908</b>	300 ml
DASSAI 45 JUNMAI DAIGINJO	<b>\$868</b>	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

## JACK DANIELS TEA

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

\$193

## RUIBARBO EN LAS NUBES

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

\$204

## MARGARITA HIERBABUENA

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

\$215

## MEZCAL PIÑA MATCHA

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

\$193

## 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.

#### **SKY WORK**

ANDRES GARCIA LAVIN, S/N, LOCAL 7, EDIFICIO SKY WORK CABO NORTE, 97305 MERIDA, YUC.

**TEL: 99 9166 9540**

**WHATSAPP: 99 9333 8022**

#### **SKY CITY**

LOCAL 101, SKY CITY, AV. ANDRES GARCÍA LAVÍN 261, SAN RAMÓN NTE, 97117 MERIDA, YUC.

**TEL: 99 9518 8361**

**WHATSAPP: 999 743 1245**

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.