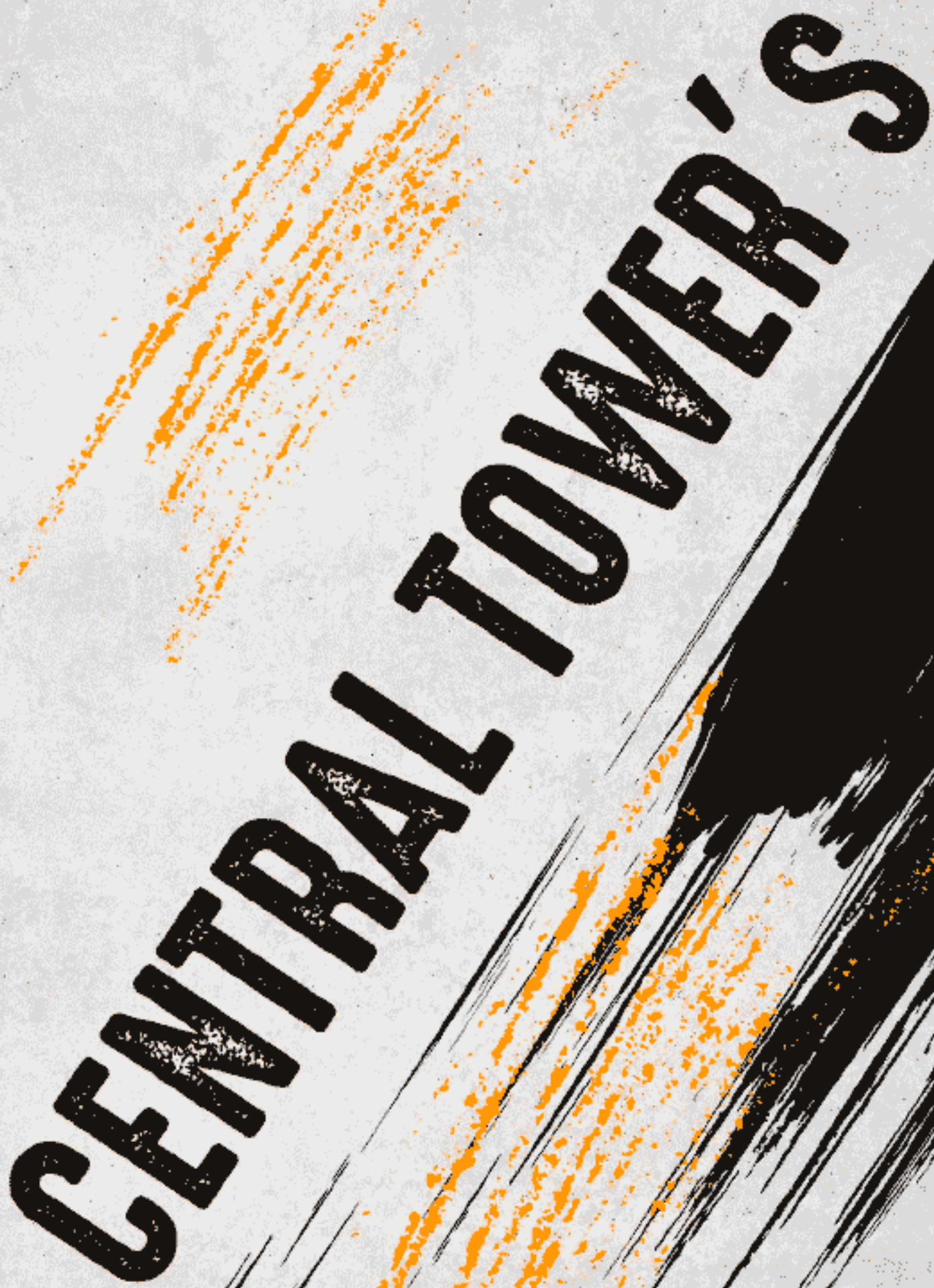




SUSHI  
CENTRAL

***MENÚ***  
***SERVICIO A DOMICILIO***

**CENTRAL TOWER'S**

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 thick, expressive marks. The overall composition is energetic and abstract.



## **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, anjonjoli, aji 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 ají 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**

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



**\$106**



**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 \$324 ESPECIAL

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 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.

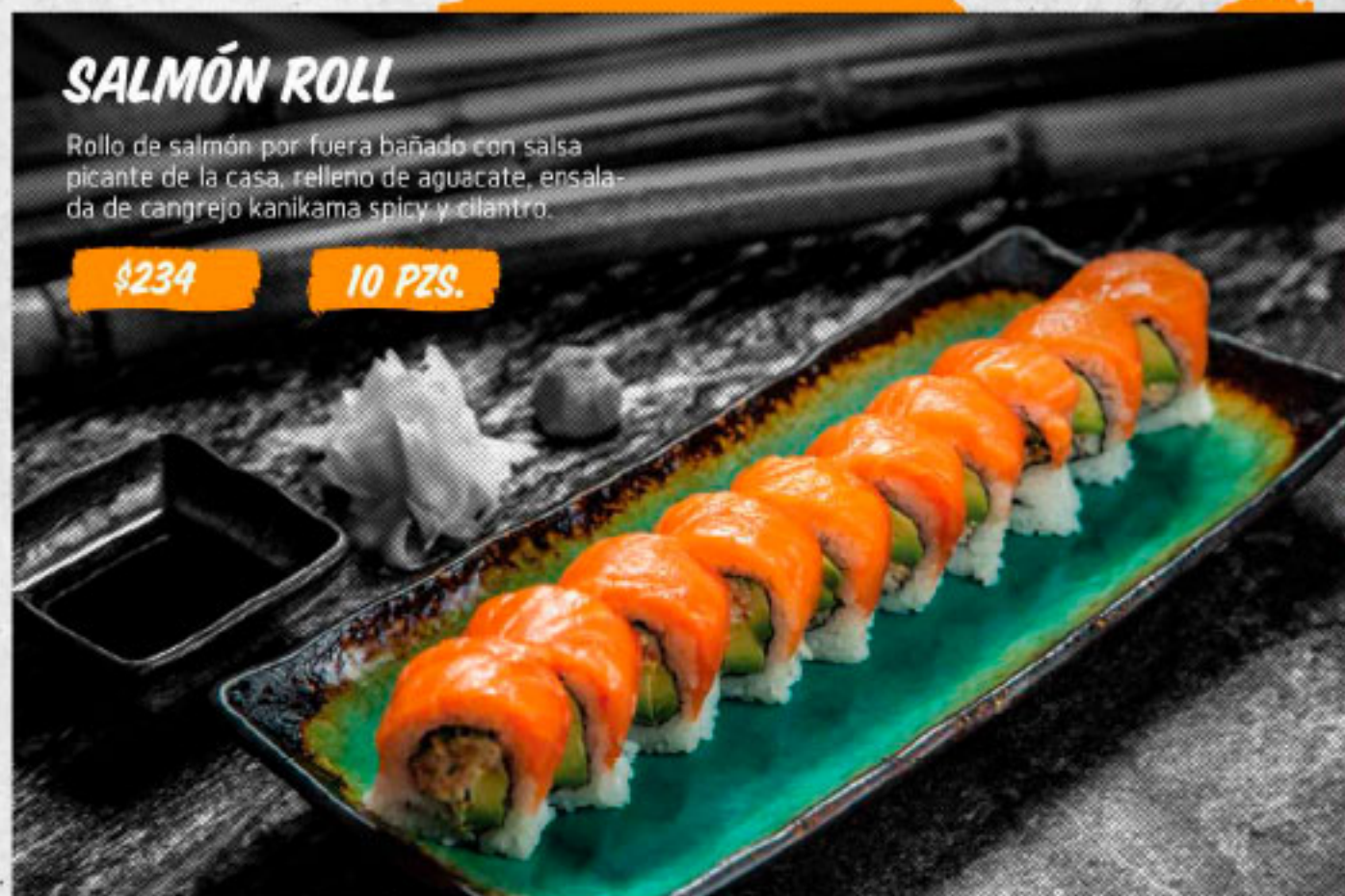
# ROLLOS SALMÓN POR FUERA

## 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 kushilage 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, kushilage 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 AJONJOLÍ. BAJO EN CALORÍAS.

POLLO

FILETE DE RES

CAMARÓN

MARISCOS

Camarón, pulpo, salmón.

\$280

\$377

\$376

\$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  
**SALMÓN** \$172  
**CANGREJO**  
**KANIKAMA** \$172  
**HAMACHI** \$207  
**ANGUILA** \$212

**ATÚN SPICY** \$195  
**SALMÓN SPICY** \$172  
**KANIKAMA SPICY** \$183  
**HAMACHI SPICY** \$226

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



# NIGIRIS



BOCADILLOS DE ARROZ DE SUSHI CON EL PESCADO DE TU ELECCIÓN

**ANGUILA** \$230  
**KANIKAMA** \$160  
**IKURA** \$352

ORDEN DE 2 PIEZAS

**CAMARÓN** \$207  
**MASAGO** \$218  
**PULPO** \$168



**ATÚN**  
**\$153**



**SALMÓN**  
**\$160**





**HAMACHI**

**\$224**



**SALMÓN BELLY**

**\$189**

## 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**



**MIXTO** \$178

**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, dalkon rallado, brote, jengibre encurtido y tamago.



## GOHAN ESPECIAL **\$125**

AGREGA SALSA DE CHIPOTLE  
+\$10

## GOHAN **\$86**

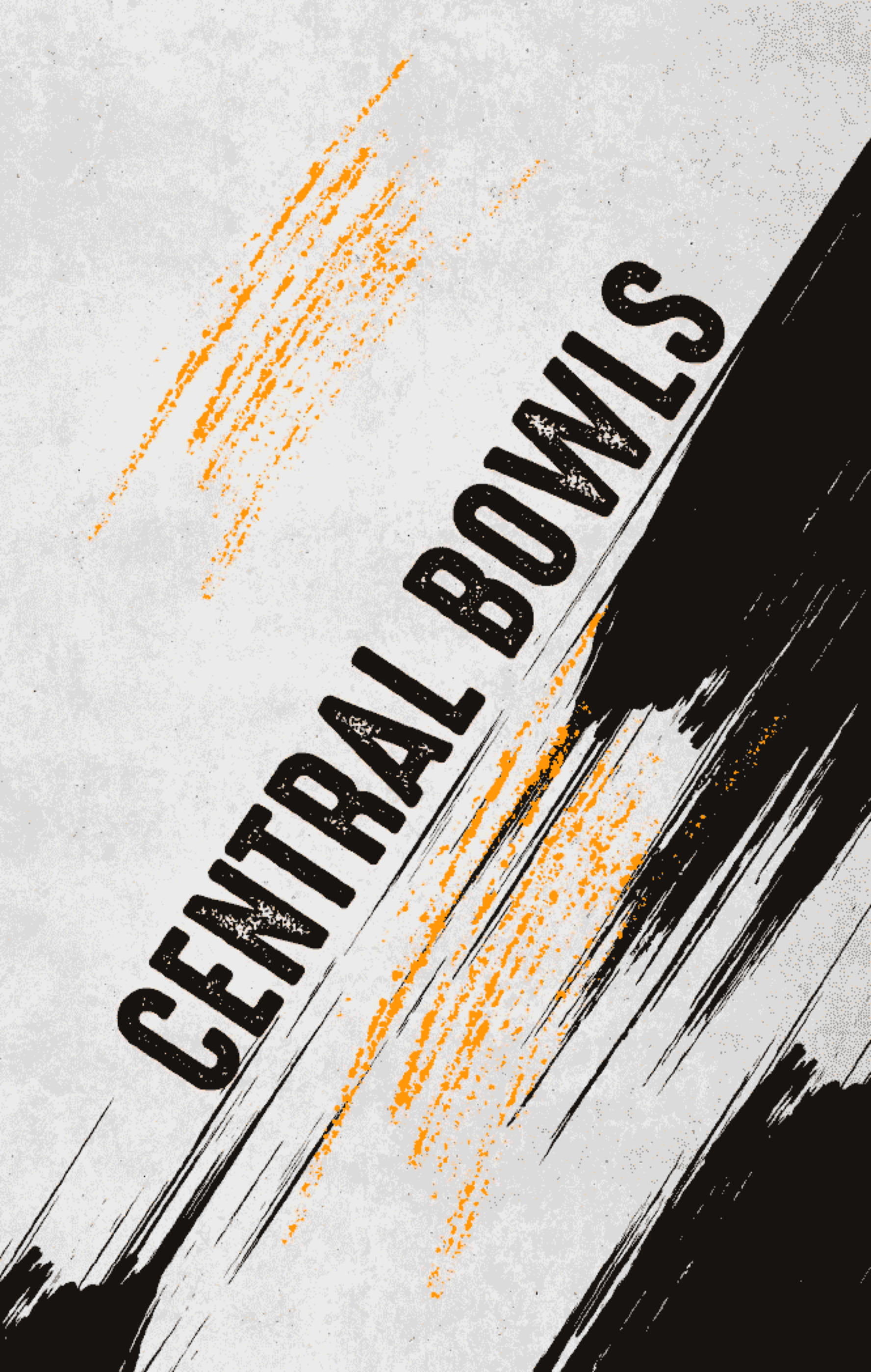
## GOHAN CON TAMPICO **\$113**

## DONBURI

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

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





**CENTRAL 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!

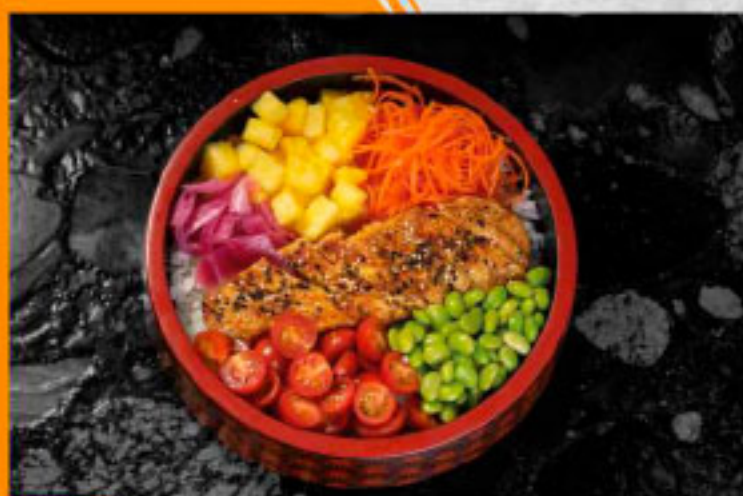
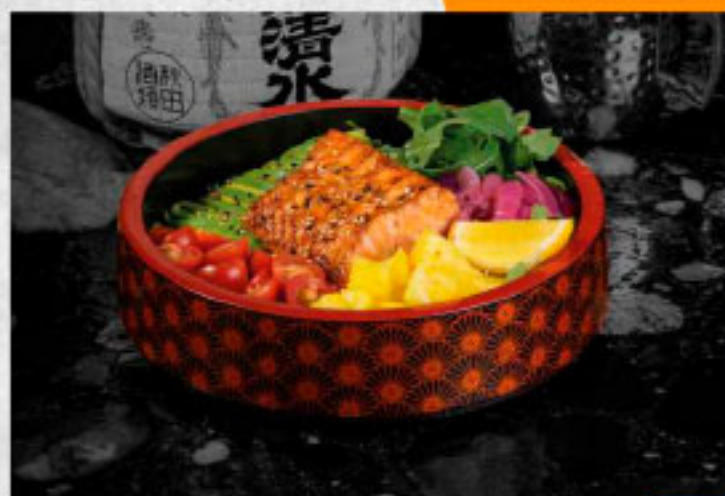


## **SALMÓN BOWL** \$424

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 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 \$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

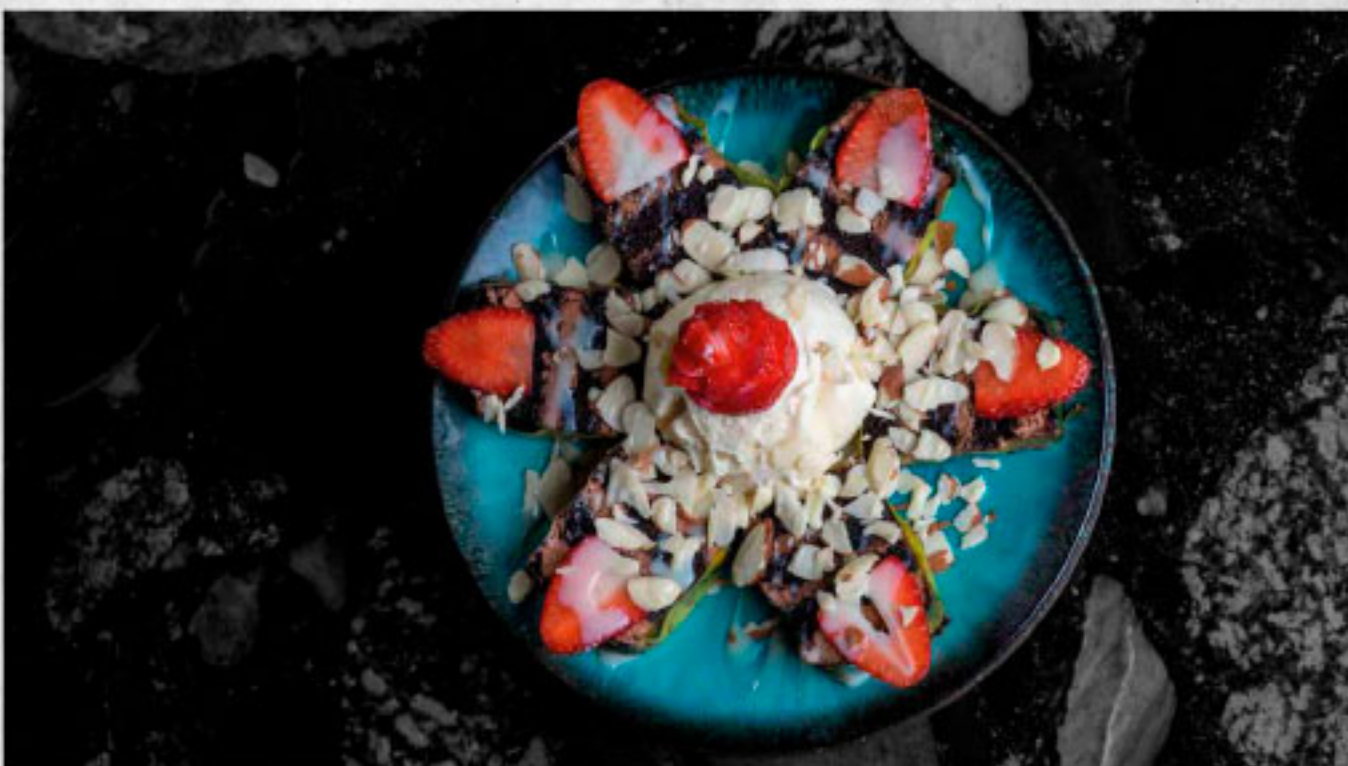


**BANANA TEMPURA** \$183  
**TEMPURA HELADO** \$185  
**HELADO** \$148

**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 ANICHÏ  
TISANA ROOIBOS.  
CITRUS  
TISANA CARCADET  
SAMBA  
TISANA MANZANILLA  
TISANA MENTA

\$71  
\$71  
\$71  
\$71  
\$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			JAPÓN		
HEINEKEN	\$94	355 ml	SAPPORO	\$189	650 ml
ESTADOS UNIDOS			SAPPORO LIGHT	\$137	355 ml
AMSTEL ULTRA	\$82	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



\$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, te 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.

#### **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, NAUCAL-  
PAN DE JIJÁR7, MEX. CP 52780.

**TEL:55 5520 4390**

**WHATSAPP: 5547722300**

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.