



SUSHI
CENTRAL



**MENÚ PARA LLEVAR Y
SERVICIO A DOMICILIO**

ENTRADAS



SUSHI TOWER

CENTRAL TOWER.....\$334

Torre de arroz, láminas de aguacate, cubos de atún (50 g.) y pasta de cangrejo (30 g.). Cubierto con salsa aji mayo y salsa de anguila

SALMON TOWER.....\$319

Camas de nuestro arroz para sushi especial, aguacate y exquisito salmón fresco (50 g.). Top de tempura cruch y fourikake de salmón (3 g.). Bañado con nuestras salsas de anguila y aji mayo

SUSHI TOWER.....\$341

¡El sushi como nunca lo has probado! Nuestra famosa torre de arroz, aguacate, cangrejo spicy (30 g.) y atún fresco (70 g.) con toques de salsa de anguila y chipotle mayo, coronada con una lluvia de tempura crunch, cebollín y masago. ¡Única!

CAMARONES ROCA.....\$395

Deliciosos camarones crujientes (200 g.) marinados con nuestra deliciosa salsa aji mayo

HAMACHI TIRADITO.....\$453

Láminas de Hamachi (120 g.) con cilantro, coronado con jalapeño y sriracha original, acompañado de salsa de ajo

EDAMAMES (SALSA DE AJO).....\$126

Bañados con nuestra ya famosa salsa de ajo

EDAMAMES (SALADOS).....\$120

Tiernos y suaves edamames en una lluvia de sal Maldon

EDAMAMES (SPICY).....\$126

Los preferidos por su toque picante y jugoso

GYOZAS.....\$190

Deliciosas empanadas japonesas rellenas de cerdo (5 pz. con 20 g. c/u) sartenadas acompañadas de salsa especial

TACOS DE RIB EYE.....\$443

Una de nuestras especialidades, deliciosos tacos de rib eye (180 g.) corte fino con salsa de ajonjolí ligeramente picante.



JALAPEÑO FIRECRACKERS.....\$300

Deliciosos chiles jalapeños rellenos de pasta de cangrejo (40 g.), en tempura con salsa de anguila, sriracha mayo, tempura crunch, masago anaranjado y cebollín

TOSTADA DE ATÚN.....\$215

Deliciosa tostada de atún (55 g.) marinada con aceite de ajonjolí, sobre una cama de chipotle mayo, coronada con aguacate, chile jalapeño, cebolla frita y togarashi.



ENSALADAS



CRUNCHY CANGREJO SALAD

CRUNCHY CANGREJO SALAD.....\$227

Cangrejo kanikama (30 g.), alga fresca, pepino sunomono, spicy mayo, tempura cruch y salsa de anguila

WAKAME SALAD.....\$198

Alga seaweed, fresca y deliciosa

ENSALADA DEL CHEF.....\$385

Mix de lechugas orgánicas, salmón (40 g.), camarón (40 g.), atún (40 g.) y aguacate, marinados con nuestra deliciosa salsa picante de la casa.

KUSHIAGES

(Orden de 2 piezas)



KUSHIAGES DE QUESO

KUSHIAGES QUESO.....\$154

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

KUSHIAGES PLÁTANO CON QUESO.....\$160

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

KUSHIAGES PLÁTANO.....\$154

Una opción vegana en nuestra selección de brochetas

KUSHIAGES CAMARÓN CON QUESO.....\$194

Camarón (15 g. c/u) envuelto en queso crema y empanizado con panko

KUSHIAGES POLLO.....\$173

Jugosa pechuga de pollo (40 g. c/u) empanizada. ¡Nunca has probado algo tan jugoso y crocante!

SOPAS

SOPA MISO.....\$146

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

SOPA MISOSHIRO ESPECIAL.....\$396

Tradicional sopa miso con cangrejo (35 g.), salmón (70 g.), shitake, wakame, tofu, cebollín y pasta harusame

SOPA TORI SOZUI.....\$206

Caldo japonés de pollo (140 g.) con arroz, champiñón, cebollín, huevo (1 pz.) y espinacas

SOPA TEMPURA UDON.....\$291

Pasta udon en un caldo japonés especial, acompañado de 3 camarones (60 g.), cebolla y calabaza en tempura.

SOPA CENTRAL SOUP.....\$303

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

TEMPURA

TEMPURA DE CAMARÓN.....\$303

5 piezas de camarón tempura (100 g.)

TEMPURA DE VEGETALES.....\$231

Deliciosa selección de vegetales en tempura

TEMPURA MIXTO.....\$328

Mezcla de 3 camarones (20 g. c/u) con 5 vegetales tempura.

RAMEN

RAMEN RIB EYE.....\$436

Caldo de res con soya, láminas de rib eye (100 g.), elote amarillo, cebollín fresco, chips de cebolla, naruto, huevo pochado (1 pz.), jengibre encurtido y espinaca baby

RAMEN CHASHU.....\$486

Caldo de pollo y cerdo a base de tonkotsu, cerdo chashu (100 gramos), elote amarillo, huevo pochado (1 pz.), espinaca baby, naruto, chips de cebolla y cebollín fresco.



RAMEN CHASHU



ROLLOS

ROLLOS CLÁSICOS

(Todos nuestros rollos clásicos tienen 10 piezas)



EMPANIZADO DE CAMARÓN

CALIFORNIA ROLL ESPECIAL.....\$227

Rollo de pepino, aguacate y camarón (30 g.). Cubierto de masago

PHILADELPHIA ROLL.....\$227

Salmón (30 g.), pepino, queso crema, y aguacate por dentro, envuelto de arroz y ajonjolí

PHILADELPHIA ROLL ESPECIAL.....\$234

Nuestro clásico philadelphia cubierto de masago

AVOCADO ROLL.....\$172

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

CALIFORNIA ROLL.....\$190

Camarón (30 g.), pepino y aguacate por dentro, envuelto de arroz y ajonjolí

EMPANIZADO DE CAMARÓN.....\$235

Rollo de camarón (30 g.), aguacate y pepino por dentro, por fuera queso crema y empanizado

SPICY TUNA ROLL.....\$222

Atún fresco (50 g.) mezclado con spicy mayo, cebollín, aguacate y coronado con spicy mayo

SPICY SALMÓN ROLL.....\$227

Salmón fresco (50 g.) mezclado con spicy mayo, cebollín, aguacate y coronado con spicy mayo.

SUSHI CENTRAL ROLLS

(Todos tienen 10 piezas)



SUSHI CENTRAL ROLL

SUSHI CENTRAL ROLL.....\$328

Rollo de atún (60 g.) y aguacate por fuera, bañado de chipotle mayo, coronado de masago y cebollín, relleno de kushiage de camarón con queso (50 g.), tampico y pepino

ATLANTA ROLL.....\$316

Rollo de aguacate por fuera envuelto en hoja de arroz, bañado con sriracha mayo, salsa de anguila y coronado con tempura crunch, relleno de camarón empanizado (40 g.), pasta de cangrejo (30 g.), queso crema y masago habanero

KAMIKAZE ROLL.....\$346

Rollo de aguacate por fuera, relleno de anguila (40 g.) , pepino y queso crema, coronado con 2 camarones tempura (45 g. c/u), bañados de salsa de anguila

HAMACHI SPICY ROLL.....\$399

Rollo envuelto de hamachi (60 g.), masago habanero, y salsa yuzu por fuera, relleno de camarón (40 g.), aguacate, cilantro y aji mayo



KAMIKAZE ROLL



RICKY ROLL

LAVA ROLL.....\$333

Rollo de aguacate por fuera coronado de camarones roca (80 g.) y chipotle mayo, relleno de cangrejo tempura (40 g.), tampico y pepino

DRAGON ROLL.....\$303

Rollo de aguacate por fuera, coronado con chipotle mayo, masago, relleno de camarón empanizado (40 g.), salmón fresco (40 g.) y queso crema

SPIDER DYNAMITE ROLL.....\$316

Rollo de cangrejo tempura (50 g.), aguacate, spicy mayo por dentro, coronado con chipotle mayo y ajonjolí

ANDARES ROLL.....\$341

Rollo de atún sellado (80 g.), aguacate, sriracha y aji mayo por fuera, relleno de camarones roca (60 g.), esparrago y queso crema

VOLCANO ROLL.....\$316

Rollo de camarón tempura (40 g.), aguacate y esparrago por dentro, coronado de cangrejo kanikama (55 g.) y spicy mayo

FILI ROLL.....\$272

Rollo de queso crema por fuera, coronado con tampico, relleno de camaron empanizado (40 g.) y aguacate

EBI ROLL.....\$300

Rollo de camarón (45 g.) y queso crema por fuera, coronado con rodaja de limón con sriracha, relleno de camarón tempura (40 g.) , esparrago y aguacate

SUSHI CENTRAL DELUXE ROLL.....\$388

Rollo de atún (50 g.) y aguacate por fuera. Coronado de ensalada de cangrejo spicy (45 g.), tempura crunch, masago y salsa de anguila. Relleno de hamachi (40 g.), pepino, cilantro, limón y sriracha

MANCHEGO ROLL.....\$300

Rollo de queso manchego horneado, bañado de sriracha mayo, relleno de cangrejo kanikama al tempura (50 g.), aguacate y chiles toreados

RICKY ROLL.....\$303

Rollo de cangrejo kanikama (35 g.) por fuera bañado de sriracha mayo y togarashi, relleno de camaron tempura (40 g.), aguacate y esparrago. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur

ROLLOS DE

SUNSET ROLL

ATÚN POR FUERA

(Todos tienen 10 piezas)

SUNSET ROLL.....\$314

Rollo de atún (40 g.) y aguacate por fuera, salseado con salsa de anguila y sriracha mayo, relleno de camarón empanizado (40 g.), tampico y queso crema

MAGURO SPICY ROLL.....\$316

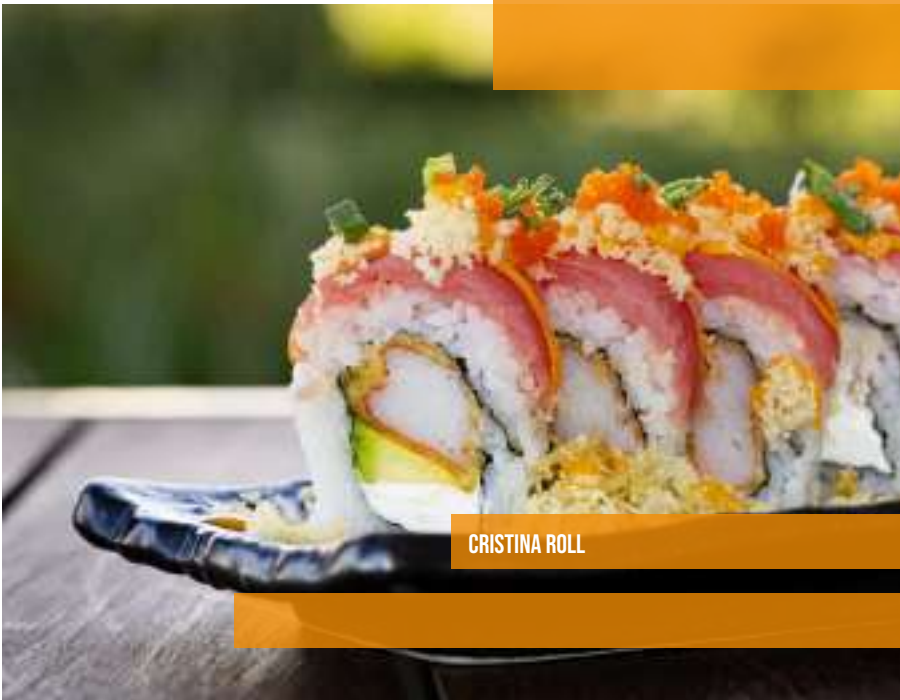
Rollo envuelto de atún (60 g.) con salsa picante de la casa, relleno de salmón picante (70 g.), aguacate y cebollín

SATÉLITE ROLL.....\$316

Rollo envuelto de atún (60 g.) por fuera bañado con salsa picante de la casa, masago habanero y cebollín fresco. Relleno de zanahoria tempura, cangrejo kanikama (35 g.), aguacate y chiles toreados

CRISTINA ROLL.....\$328

Rollo de atún (60 g.) por fuera coronado de tempura crunch, salseado con sriracha mayo, masago y cebollín, relleno de cangrejo tempura (50 g.), queso crema y aguacate



CRISTINA ROLL

BRAVEHEART ROLL.....\$379

Rollo envuelto en láminas de atún fresco (55 g.), relleno con aguacate y camarón para sushi (35 g.), con topping de cangrejo kanikama (55 g.) horneado con spicy mayo. Decorado con radish sprout

SATURNO ROLL.....\$395

Rollo de aguacate coronado con atún (60 g.) marinado en salsa de la casa picante, relleno de spicy mayo, rodajas de limón y hamachi (55 g.).

ROLLOS DE SALMÓN



SALMÓN ROLL

POR FUERA

(Todos tienen 10 piezas)

SALMÓN ROLL.....\$321

Rollo de salmón (60 g.) por fuera bañado con salsa picante de la casa, relleno de aguacate, ensalada de cangrejo kanikama (30 g.) spicy y cilantro

SALMÓN FIRE ROLL.....\$328

Rollo de salmón (45 g.) flameado con salsa yuzu, relleno de spicy kanikama (30 g.), cilantro, espárrago y aguacate

ALASKA ROLL.....\$335

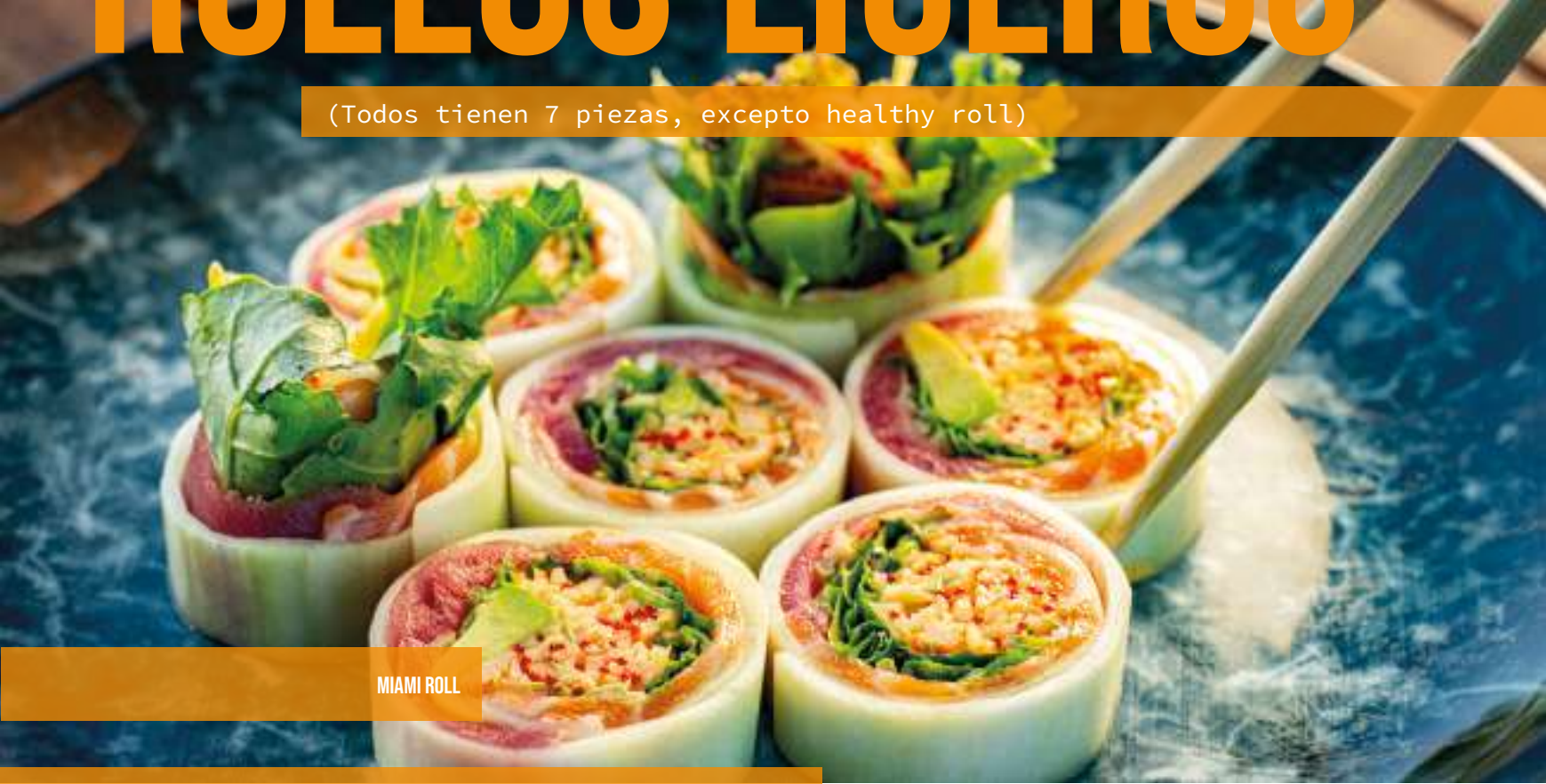
Rollo de salmón (60 g.) por fuera coronado con salsa picante de la casa, relleno de cangrejo (55 g.) en tempura, aguacate y queso crema

SAKE ROLL.....\$321

Rollo de salmón (60 g.) por fuera bañado con chipotle mayo, relleno de espárrago y kushiage de camarón con queso crema (80 g.).

ROLLOS LIGEROS

(Todos tienen 7 piezas, excepto healthy roll)



MIAMI ROLL



KYURI CRAB ROLL

MIAMI ROLL.....\$316
Rollo de pepino por fuera relleno de atún (40 g.), salmón (60 g.), mix de lechugas orgánico, spicy cangrejo kanikama (30 g.), aguacate y masago habanero. No contiene arroz

RAINBOW ROLL.....\$328
Rollo envuelto de nuestra mejor selección de proteínas: salmón fresco, camarón, hamachi, atún y láminas de aguacate. Relleno de cangrejo kanikama, pepino y aguacate

HEALTHY ROLL.....\$196
(10 piezas) Rollo de arroz y ajonjolí por fuera, relleno de vegetales frescos: zanahoria, pepino, aguacate y esparrago

KYURI CRAB ROLL.....\$278
Rollo de pepino por fuera, relleno de arroz, tampico, aguacate, queso crema, kanikama (16 g.) y salmón fresco (25 g.).

CRUNCHY ROLLS

(Todos tienen 10 piezas)



ROCA ROLL

NEPTUNO ROLL.....\$300

Rollo envuelto de aguacate, capeado, coronado con tampico, bañado de salsa de anguila y sriracha mayo, relleno de camarón empanizado (40 g.) y queso crema

CHAROLAIS ROLL.....\$308

Rollo empanizado de filete de res por fuera, bañado de salsa de anguila, relleno de cangrejo capeado (50 g.), queso crema y aguacate

EMPANIZADO POLLO / RES.....\$252

Nuestro clásico empanizado a tu elección: deliciosos cubos de res (50 g.) o jugosa pechuga de pollo (50 g.) a la plancha

ANGUILA CRUNCH ROLL.....\$308

Rollo empanizado, bañado con salsa de anguila, relleno de anguila (30 g.), aguacate y queso crema

PHILADELPHIA TAMPICO ROLL.....\$266

Rollo de queso crema por fuera, empanizado, coronado con tampico, relleno de camarón empanizado (40 g.) y aguacate

ROCA ROLL.....\$335

Rollo de aguacate por fuera, capeado, coronado con camarones roca (95 g.) y salsa de anguila, relleno de camarón empanizado y queso crema.

PHILADELPHIA TAMPICO ROLL



ROLLOS DE AGUACATE



CRUNCHY SALMÓN ROLL

POR FUERA

(Todos tienen 10 piezas)

LENNON ROLL.....\$300

Rollo de aguacate, furikake, aji mayo por fuera, relleno de camarón empanizado (40 g.), pasta de cangrejo (25 g.) y queso crema

CRUNCHY SALMÓN ROLL.....\$294

Rollo de aguacate por fuera coronado de tampico y masago, relleno de piel de salmón frita (20 g.), cangrejo kanikama (30 g.), pepino y queso crema

TIGER ROLL.....\$316

Rollo de aguacate por fuera relleno de cangrejo tempura (50 g.) y queso crema, con aji mayo y punto de sriracha.

ROLLOS DULCES

(Todos tienen 10 piezas)



BANANA ROLL

AVOCADO ESPECIAL ROLL.....\$328

Rollo de aguacate y anguila (40 g.) por fuera, bañado de salsa de anguila, relleno de camarón tempura (40 g.), cangrejo (30 g.) y queso

SUPER UNAGI ROLL.....\$362

Rollo de anguila (50 g.) horneada por fuera, bañado de salsa de anguila, coronado con tempura crunch, relleno de camarón tempura (40 g.), aguacate y queso crema

BANANA ROLL.....\$294

Rollo envuelto en plátanos fritos, coronado con salsa chipotle, relleno de esparrago, camarón tempura (40 g.), aguacate y queso crema

ALOHA ROLL.....\$294

Rollo de aguacate y mango por fuera, bañado de salsa de mango, relleno de camarón empanizado (40 g.), queso crema y esparrago.

TEPPANYAKI



TEPPANYAKI DE VEGETALES

Verduras mixtas sazonadas a la perfección en plancha.

TEPPANYAKI MIXTO	\$513
60 g. de camarón	
60 g. de filete de res	
60 g. de pollo	
TEPPANYAKI POLLO	\$367
180 g. de pollo	
TEPPANYAKI FILETE DE RES	\$486
180 g. de filete de res	
TEPPANYAKI CAMARÓN	\$486
180 g. de camarón	
TEPPANYAKI MARISCOS	\$523
90 g. de camarón	
90 g. de salmón	
TEPPANYAKI VEGETALES	\$266

TEMAKI



TEMAKI DE SALMÓN

Conos de arroz de sushi con el pescado de tu elección

ATÚN	50 g.	\$215
SALMÓN	50 g.	\$227
CANGREJO KANIKAMA	35 g.	\$227
HAMACHI	50 g.	\$274
ANGUILA	40 g.	\$273
ATÚN SPICY	60 g.	\$257
SALMÓN SPICY	60 g.	\$227
KANIKAMA SPICY	35 g.	\$240
HAMACHI SPICY	60 g.	\$299

NIGIRIS



NIGIRI DE SALMÓN

Orden de 2 piezas

ANGUILA	20 g. (c/u)	\$299
KANIKAMA	15 g. (c/u)	\$215
CAMARÓN	15 g. (c/u)	\$268
ATÚN	20 g. (c/u)	\$207
SALMÓN	20 g. (c/u)	\$222
HAMACHI	20 g. (c/u)	\$291
SALMÓN BELLY	20 g. (c/u)	\$258

YAKITORI

Deliciosas brochetas de bambú con salsa teriyaki y la carne de tu elección.

POLLO

180 g. **\$235**

FILETE DE RES

180 g. **\$316**

ARROZ



YAKIMESHI DE VEGETALES

YAKIMESHI

Arroz frito con verduras, huevo y la carne de tu elección

MIXTO

\$215

30 g. de pollo
30 g. de res
30 g. de camarón

VEGETALES

\$125

YAKIMESHI POLLO 90 g. **\$164**

YAKIMESHI RES 90 g. **\$223**

YAKIMESHI CAMARÓN 90 g. **\$202**

YAKIMESHI ESPECIAL

\$252

30 g. de camarón
30 g. de pollo
30 g. de res
25 g. de camarón empanizado.

GOHAN



GOHAN

GOHAN.....**\$105**

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

CHIRASHI

CHIRASHI.....**\$513**

Selección de pescados frescos corte grueso en una cama de arroz: atún (45 g.), salmón (45 g.), camarón (30 g.), tamago, ensalada de alga y jengibre encurtido.

BOWLS

La opción perfecta para los amantes de lo saludable y delicioso

TUNA BOWL.....\$443

Atún (90 g.) 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

SALMÓN BOWL.....\$528

Lomo de salmón (200 g.) a la plancha servido sobre una cama de quinoa, acompañado de aguacate en cubos, piña, mix de lechugas, jitomate cherry y cebolla encurtida.

Selección de nuestros pescados más frescos en el corte de tu elección

SALMÓN BELLY GRUESO 90 g. **\$341**

SALMÓN BELLY DELGADO 150 g. **\$401**

HAMACHI GRUESO 85 g. **\$471**

HAMACHI DELGADO 150 g. **\$519**

SALMÓN GRUESO 90 g. **\$328**

SALMÓN DELGADO 150 g. **\$371**

ATÚN GRUESO 85 g. **\$334**

ATÚN DELGADO 150 g. **\$401**

ANGUILA GRUESO 85 g. **\$505**

ESPECIAL CORTE GRUESO **\$522**

50 g. de hamachi

50 g. de salmón

60 g. de atún

ESPECIAL CORTE DELGADO **\$552**

40 g. hamachi

40 g. de atún

40 g. de salmón.

SASHIMI



SASHIMI DELGADO DE SALMÓN

NOODLES

YAKI UDON

Noodles con salsa agri dulce en plancha de teppanyaki con zanahoria, champiñones y cebollín

YAKI UDON VEGETALES **\$260**

YAKI UDON POLLO 150 g. **\$351**

YAKI UDON FILETE DE RES 150 g. **\$513**

YAKI UDON CAMARONES 150 g. **\$500**

YAKI UDON MIXTO **\$513**

50 g. de pollo

50 g. de filete de res

50 g. de camarón.



YAKI UDON DE VEGETALES

ESPECIALIDADES



CHICKEN TERIYAKI

SALMÓN TERIYAKI.....\$544

Delicioso salmón canadiense (200 g.) a la plancha, marinado en salsa teriyaki, acompañado de arroz gohan con furikake, camote amarillo, mix de lechuga y espárragos

CHICKEN TERIYAKI.....\$308

Jugosa pechuga de pollo (180 g.) marinada y salteada con salsa teriyaki sobre una cama de arroz al vapor y tiras de nori.

EXTRAS

PROTEÍNA

HAMACHI	35 g.	\$139
SALMÓN	35 g.	\$130
ATÚN	35 g.	\$126
CAMARÓN	35 g.	\$88

SALSAS

TAMPICO	120 gr.	\$54
CHIPOTLE MAYO	60 gr.	\$31
ANGUILA	60 gr.	\$31
SRIRACHA ORIGINAL	60 gr.	\$31
DE LA CASA	60 gr..	\$31
TERIYAKI	60 gr.	\$31
AJO	60 gr.	\$31

OTROS

AGUACATE	45 g.	\$38
PHILADELPHIA	45 g.	\$38

POSTRES



TEMPURA HELADO

CENTRAL CHEESECAKE.....\$244

Cremoso cheesecake empanizado acompañado con helado de vainilla

BANANA TEMPURA.....\$249

Rebanadas de plátano macho fritas al témpura y acompañadas de helado de vainilla

TEMPURA HELADO.....\$258

Nuestro helado de vainilla en un pan al témpura.

BEBIDAS (FRÍAS)

AGUA EMBOTELLADA LO	355 ml.	\$54
AGUA EMBOTELLADA EVIAN	330 ml.	\$107
CALPIS	454 ml.	\$68
LIMONADA / NARANJADA	454 ml.	\$54
SAN PELLEGRINO	250 ml.	\$109
AGUA MINERAL PEÑAFIEL	355 ml.	\$54
TOPO CHICO	355 ml.	\$58
TOPO CHICO DE MESA	750 ml.	\$109
COCA COLA ORIGINAL	355 ml.	\$54
COCA COLA LIGHT	355 ml.	\$54
COCA COLA SIN AZÚCAR	355 ml.	\$54
SPRITE	355 ml.	\$54
SPRITE SIN AZÚCAR	355 ml.	\$54
SQUIRT TORONJA	355 ml.	\$54
SQUIRT TORONJA LIGHT	355 ml.	\$54
RAMUNE ORIGINAL SABORES	200 ml.	\$125

AGUAS FRESCAS 455 ml.

PEPINO HIERBABUENA.....\$74
Refrescante agua a base de pepino y toque de hierbabuena

PIÑA HIERBABUENA.....\$74
Perfecta combinación entre lo fresco de la hierbabuena y lo dulce de nuestras piñas

FRESA HIERBABUENA.....\$74
Exótica y refrescante agua de fresa aromatizada con hierbabuena.

CERVEZAS

XX LAGER	355 ml.	\$82	ASAHI DRY	355 ml.	\$183
INDIO	355 ml.	\$82	ORION	500 ml.	\$247
TECATE LIGHT	355 ml.	\$82	MINERVA LAGER LIGHT	355 ml.	\$138
BOHEMIA CLARA	355 ml.	\$88	MINERVA IPA	355 ml.	\$184
BOHEMIA OSCURA	355 ml.	\$88			
HEINEKEN	355 ml..	\$120	EXTRAS		
AMSTEL ULTRA	355 ml.	\$105	RUSA (Sal y Limón)		\$22
SAPPORO	473 ml.	\$217	SALSAS NEGRAS		\$44
SAPPORO LIGHT	355 ml.	\$183	CLAMATO (Salsas negras y clamato)		\$49

VINOS

VINO TINTO

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON.....\$470
(375 ml.) Aromas frutales de zarzamora y grosellas, con aromas tostados de café y chocolate, además de sensaciones de pimienta verde, cuero y anís
SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON.....\$197
(Copa de 147 ml.)

VINO BLANCO

VIÑA ESMERALDA.....\$531
(375 ml.) Limpio y brillante, de color amarillo paja con destellos verdosos. sedoso y suave, aromas florales, con matices de fruta madura como manzana y uva
VIÑA ESMERALDA.....\$197
(Copa de 147 ml.)

COCTELES

CARAJILLO.....\$241
(207 ml.) Mezcla de café espresso, licor del 43 y mucho hielo. Pídelo shakeado o en las rocas

CLERICOT.....\$120
(473 ml.) Cocktail a base de mix de frutas, soda, jugo de cítricos y un toque de vino de la casa

MARGARITA.....\$153
(207 ml.) Clásica bebida a base de tequila, cointreau, jugo de limón, jarabe y mucho hielo. Pídelo frappé o en las rocas

MARGARITA SABORES.....\$171
(207 ml.) La clásica margarita con un toque de nuestros concentrados de frutas naturales, pregunta por ellos

MOJITO.....\$159
(473 ml.) Bebida a base de azúcar, hierbabuena y jugo de limón con ron y agua soda.

PIÑADA.....\$131
(473 ml.) Bebida a base de jugo de piña, crema de coco y mucho hielo frapeado

PIÑA COLADA.....\$169
(473 ml.) Piñada con un toque de ron

GIN CENTRAL\$260
(473 ml.) 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.

SAKES

SAYURI NIGORI.....\$579
(300 ml.) Elaborado artesanalmente y con un filtrado rústico, hacen de este sake una bebida que conserva su aroma, dulzura natural y un retrogusto suave. Se recomienda para alimentos condimentados

HANA AWAKA SPARKLING.....\$566
(250 ml.) Sake japonés Junmai espumoso, refrescante y afrutado, tiene un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez

KARATAMBA HONJOZO.....\$625
(300 ml.) Refrescante y ligero al comienzo; terroso y seco en retrogusto. Con toques de caramelo, cocoa y miel de maple

HAKUSHIKA JUNMAI.....\$663
(300 ml.) Delicioso y denso, con notas de cereales y con acidez más marcada

OZEKI OSAKAYA DAINGINJO.....\$1,043
(300 ml.) Refinamiento absoluto y sabores complejos es lo que caracteriza a este sake. Suave y un poco seco pero con sabor nítido y sofisticado

DASSAI 45 JUNMAI DAIGINJO.....\$997
(300 ml.) Finamente cítrico, limpio, sutil y elegante, especial para abrir paladares y seguir degustándolo hasta el final de los alimentos por su sedosidad e identidad pulcra.

DESTILADOS

VODKAS
ABSOLUT AZUL \$183
GREY GOOSE \$306

WHISKY
BUCHANANS 12 \$280
BUCHANANS 18 \$478
JOHNNIE WALKER
RED LABEL \$208
JACK DANIELS \$192

MEZCAL
MIL DIABLOS \$219
TIBURÓN \$219
SANTA PEDRERA \$268

TEQUILA
7 LEGUAS BLANCO \$233
1800 REPOSADO \$237
1800 AÑEJO \$266
TRADICIONAL REPOSADO \$206
MAESTRO DOBEL \$284
DON JULIO 70 \$292
DON JULIO BLANCO \$249
DON JULIO REPOSADO \$284
HERRADURA REPOSADO \$258

GINEBRA
BEEFEATER \$233
BOMBAY \$255

Todos los destilados se sirven con 59 ml.

LICORES Y DIGESTIVOS
APEROL \$208
BAILEYS \$208
CAMPARI \$208
CHINCHON DULCE \$164
CHINCHON SECO \$164
SAMBUCA VACCARI BLANCO \$226
SAMBUCA VACCARI NERO \$226

RON
BACARDI BLANCO \$181
MATSALEM CLÁSICO \$181
MATSALEM GRAN
RESERVA 15 AÑOS \$212
MATSALEM PLATINO \$178
ZACAPA 23 \$362

COGNAC
HENNESSY VSOP \$323

SUSHI BOATS

SUSHI BOAT ESPECIAL DE 10 ROLLOS.....\$3,532

Nuestra mejor selección de rollos

SUSHI BOAT ESPECIAL DE 5 ROLLOS.....\$1,862

Nuestra mejor selección de rollos

SUSHI BOAT DE 10 ROLLOS CLÁSICOS.....\$2,026

10 de nuestra sección de rollos clásicos

SUSHI BOAT DE 5 ROLLOS CLÁSICOS.....\$1,069

5 de nuestros mejores rollos clásicos

BOAT SUSHI CENTRAL.....\$2,414

10 rollos - La recomendación de nuestro Sushi Master Chef: Roca roll / Aloha roll / Banana roll / Spider Dynamite roll / Summer roll / Lennon roll / California roll / Neptuno roll / Tiger roll / Ricky roll.

SUSHI CENTRAL

CANCÚN

**NID PUERTO
CANCÚN**

 **RESERVA:** 998 887 4502

MÉRIDA

SKY WORK

 **RESERVA:** 99 9166 9540
 **WHATSAPP:** 99 9333 8022

SKY CITY

 **RESERVA:** 99 9518 8361

ENCUÉNTRANOS TAMBIÉN EN GUADALAJARA, CDMX Y HOUSTON