



SUSHI
CENTRAL



**MENÚ PARA LLEVAR Y
SERVICIO A DOMICILIO**

ENTRADAS



SUSHI TOWER

CENTRAL TOWER.....\$311

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.....\$297

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.....\$317

¡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.....\$368

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

HAMACHI TIRADITO.....\$421

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

EDAMAMES (SALSA DE AJO).....\$117

Bañados con nuestra ya famosa salsa de ajo

EDAMAMES (SALADOS).....\$112

Tiernos y suaves edamames en una lluvia de sal Maldon

EDAMAMES (SPICY).....\$117

Los preferidos por su toque picante y jugoso

GYOZAS.....\$176

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

TACOS DE RIB EYE.....\$412

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



TOSTADA DE ATÚN

JALAPEÑO FIRECRACKERS.....\$279

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.....\$200

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.



JALAPEÑO FIRECRACKERS

ENSALADAS



CRUNCHY CANGREJO SALAD

CRUNCHY CANGREJO SALAD.....\$212

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

WAKAME SALAD.....\$184

Alga seaweed, fresca y deliciosa

ENSALADA DEL CHEF.....\$359

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.....\$143

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.....\$149

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

KUSHIAGES PLÁTANO.....\$142

Una opción vegana en nuestra selección de brochetas

KUSHIAGES CAMARÓN CON QUESO.....\$181

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

KUSHIAGES POLLO.....\$161

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

SOPAS

SOPA MISO.....\$135

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

SOPA MISOSHIRO ESPECIAL.....\$368

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

SOPA TORI SOZUI.....\$192

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

SOPA TEMPURA UDON.....\$271

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

SOPA CENTRAL SOUP.....\$282

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.....\$282

5 piezas de camarón tempura (100 g.)

TEMPURA DE VEGETALES.....\$215

Deliciosa selección de vegetales en tempura

TEMPURA MIXTO.....\$306

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

RAMEN

RAMEN RIB EYE.....\$406

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.....\$451

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.....\$212
Rollo de pepino, aguacate y camarón (30 g.). Cubierto de masago

PHILADELPHIA ROLL.....\$212
Salmón (30 g.), pepino, queso crema, y aguacate por dentro, envuelto de arroz y ajonjolí

PHILADELPHIA ROLL ESPECIAL.....\$217
Nuestro clásico philadelphia cubierto de masago

AVOCADO ROLL.....\$160
Aguacate, queso, y pepino por dentro, aguacate por fuera

CALIFORNIA ROLL.....\$176
Camarón (30 g.), pepino y aguacate por dentro, envuelto de arroz y ajonjolí

EMPANIZADO DE CAMARÓN.....\$218
Rollo de camarón (30 g.), aguacate y pepino por dentro, por fuera queso crema y empanizado

SPICY TUNA ROLL.....\$206
Atún fresco (50 g.) mezclado con spicy mayo, cebollín, aguacate y coronado con spicy mayo

SPICY SALMÓN ROLL.....\$212
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.....\$306

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.....\$294

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.....\$323

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.....\$370

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.....\$310

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.....\$282

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.....\$294

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

ANDARES ROLL.....\$317

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.....\$294

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

FILI ROLL.....\$252

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

EBI ROLL.....\$279

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.....\$361

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.....\$279

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

RICKY ROLL.....\$282

Rollo de cangrejo kanikama (35 g.) por fuera bañado de sriracha mayo y togarashi, relleno de camaron tempura (40 g.), aguacate y esparrago.

ROLLOS DE

SUNSET ROLL

ATÚN POR FUERA

(Todos tienen 10 piezas)

SUNSET ROLL.....\$292

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.....\$294

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

SATÉLITE ROLL.....\$294

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.....\$306

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.....\$352

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.....\$368

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.....\$299

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.....\$306

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

ALASKA ROLL.....\$312

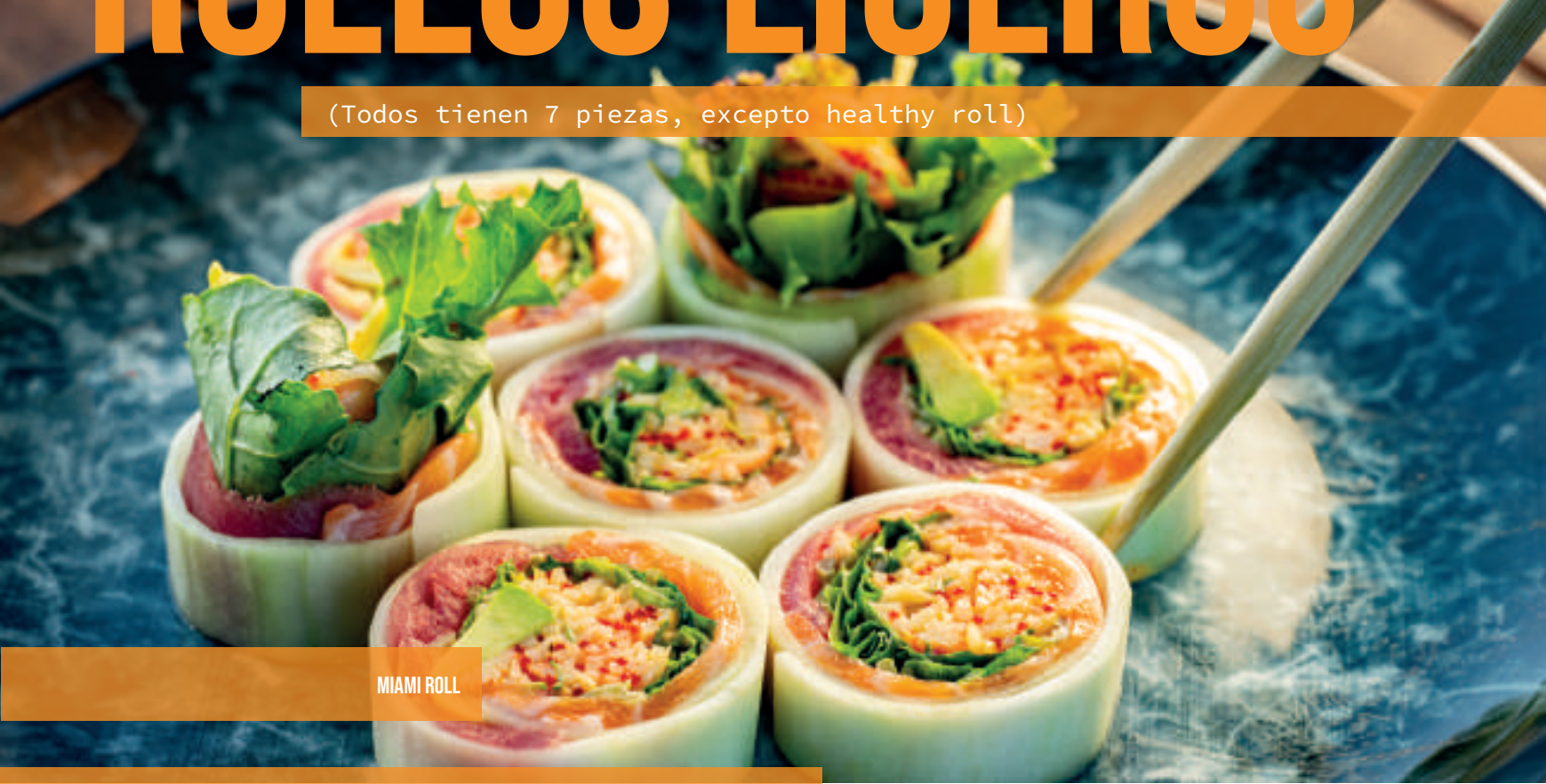
Rollo de salmón (60 g.) por fuera coronado con salsa picante de la casa, relleno de cangrejo (55 g.) en tempura, aguacate y queso crema

SAKE ROLL.....\$299

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.....\$294

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.....\$306

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.....\$182

(10 piezas) Rollo de arroz y ajonjolí por fuera, relleno de vegetales frescos: zanahoria, pepino, aguacate y esparrago

KYURI CRAB ROLL.....\$259

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.....\$279

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.....\$288

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.....\$235

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.....\$288

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

PHILADELPHIA TAMPICO ROLL.....\$247

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

ROCA ROLL.....\$312

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.....\$279

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.....\$274

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.....\$294

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.....\$306

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.....\$338

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.....\$273

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

ALOHA ROLL.....\$274

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	\$478
60 g. de camarón	
60 g. de filete de res	
60 g. de pollo	
TEPPANYAKI POLLO	\$341
180 g. de pollo	
TEPPANYAKI FILETE DE RES	\$451
180 g. de filete de res	
TEPPANYAKI CAMARÓN	\$451
180 g. de camarón	
TEPPANYAKI MARISCOS	\$487
90 g. de camarón	
90 g. de salmón	
TEPPANYAKI VEGETALES	\$247

TEMAKI



TEMAKI DE SALMÓN

Conos de arroz de sushi con el pescado de tu elección

ATÚN	50 g.	\$200
SALMÓN	50 g.	\$212
CANGREJO KANIKAMA	35 g.	\$212
HAMACHI	50 g.	\$256
ANGUILA	40 g.	\$255
ATÚN SPICY	60 g.	\$239
SALMÓN SPICY	60 g.	\$212
KANIKAMA SPICY	35 g.	\$224
HAMACHI SPICY	60 g.	\$278

NIGIRIS



NIGIRI DE SALMÓN

Órden de 2 piezas

ANGUILA	20 g. (c/u)	\$278
KANIKAMA	15 g. (c/u)	\$200
CAMARÓN	15 g. (c/u)	\$249
ATÚN	20 g. (c/u)	\$193
SALMÓN	20 g. (c/u)	\$206
HAMACHI	20 g. (c/u)	\$271
SALMÓN BELLY	20 g. (c/u)	\$240

YAKITORI

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

POLLO

180 g. **\$218**

FILETE DE RES

180 g. **\$294**

ARROZ

YAKIMESHI

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

MIXTO

\$200

30 g. de pollo

30 g. de res

30 g. de camarón

VEGETALES

\$116

YAKIMESHI POLLO 90 g.

\$153

YAKIMESHI RES 90 g.

\$207

YAKIMESHI CAMARÓN 90 g.

\$189

YAKIMESHI ESPECIAL

\$235

30 g. de camarón

30 g. de pollo

30 g. de res

25 g. de camarón empanizado.



YAKIMESHI DE VEGETALES

GOHAN

GOHAN.....\$97

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

CHIRASHI

CHIRASHI.....\$479

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.



GOHAN

BOWLS

La opción perfecta para los amantes de lo saludable y delicioso

TUNA BOWL.....\$412

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.....\$492

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.	\$317
SALMÓN BELLY DELGADO	150 g.	\$373
HAMACHI GRUESO	85 g.	\$439
HAMACHI DELGADO	150 g.	\$482
SALMÓN GRUESO	90 g.	\$306
SALMÓN DELGADO	150 g.	\$346
ATÚN GRUESO	85 g.	\$311
ATÚN DELGADO	150 g.	\$373
ANGUILA GRUESO	85 g.	\$470
ESPECIAL CORTE GRUESO		\$486

50 g. de hamachi
50 g. de salmón
60 g. de atún

ESPECIAL CORTE DELGADO \$513

40 g. hamachi
40 g. de atún
40 g. de salmón.

SASHIMI



SASHIMI DELGADO DE SALMÓN

NOODLES



YAKI UDON DE VEGETALES

YAKI UDON

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

YAKI UDON VEGETALES		\$242
YAKI UDON POLLO	150 g.	\$327
YAKI UDON FILETE DE RES	150 g.	\$478
YAKI UDON CAMARONES	150 g.	\$465
YAKI UDON MIXTO		\$478

50 g. de pollo
50 g. de filete de res
50 g. de camarón.

ESPECIALIDADES



CHICKEN TERIYAKI

SALMÓN TERIYAKI.....\$506

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.....\$288

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.	\$129
SALMÓN	35 g.	\$121
ATÚN	35 g.	\$117
CAMARÓN	35 g.	\$82

SALSAS

TAMPICO	120 gr.	\$50
CHIPOTLE MAYO	60 gr.	\$29
ANGUILA	60 gr.	\$29
SRIRACHA ORIGINAL	60 gr.	\$29
DE LA CASA	60 gr..	\$29
TERIYAKI	60 gr.	\$29
AJO	60 gr.	\$29

OTROS

AGUACATE	45 g.	\$36
PHILADELPHIA	45 g.	\$36

POSTRES

TEMPURA HELADO

CENTRAL CHEESECAKE.....\$227

Cremoso cheesecake empanizado acompañado con helado de vainilla

BANANA TEMPURA.....\$231

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

TEMPURA HELADO.....\$240

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.	\$76	ASAHI DRY	355 ml.	\$171
INDIO	355 ml.	\$76	ORION	500 ml.	\$229
TECATE LIGHT	355 ml.	\$76	MINERVA LAGER LIGHT	355 ml.	\$128
BOHEMIA CLARA	355 ml.	\$82	MINERVA IPA	355 ml.	\$172
BOHEMIA OSCURA	355 ml.	\$82			
HEINEKEN	355 ml..	\$112	EXTRAS		
AMSTEL ULTRA	355 ml.	\$97	RUSA	(Sal y Limón)	\$21
SAPPORO	473 ml.	\$202	SALSAS NEGRAS		\$41
SAPPORO LIGHT	355 ml.	\$171.	CLAMATO	(Salsas negras y clamato)	\$46

VINOS

VINO TINTO		VINO BLANCO	
SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON.....	\$470	VIÑA ESMERALDA.....	\$531
(375 ml.) Aromas frutales de zarzamora y grosellas, con aromas tostados de café y chocolate, además de sensaciones de pimienta verde, cuero y anís		(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	
SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON.....	\$197	VIÑA ESMERALDA.....	\$197
(Copa de 147 ml.)		(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 \$208
RED LABEL
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

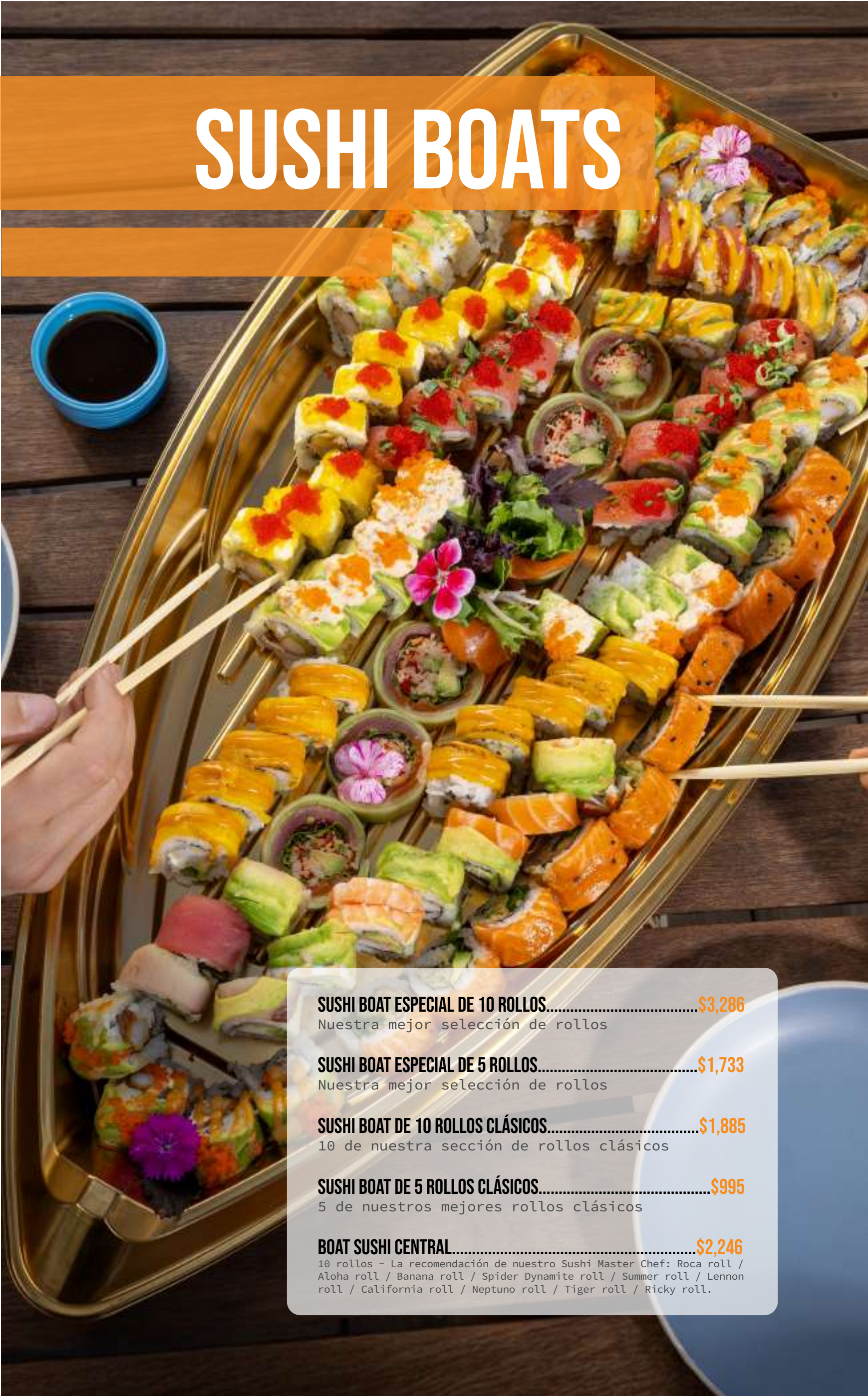
GINEBRA
BEEFEATER \$233
BOMBAY \$255

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 \$212
RESERVA 15 AÑOS \$178
MATSALEM PLATINO \$362
ZACAPA 23

COGNAC
HENNESSY VSOP \$323



SUSHI BOATS

SUSHI BOAT ESPECIAL DE 10 ROLLOS.....\$3,286
Nuestra mejor selección de rollos

SUSHI BOAT ESPECIAL DE 5 ROLLOS.....\$1,733
Nuestra mejor selección de rollos

SUSHI BOAT DE 10 ROLLOS CLÁSICOS.....\$1,885
10 de nuestra sección de rollos clásicos

SUSHI BOAT DE 5 ROLLOS CLÁSICOS.....\$995
5 de nuestros mejores rollos clásicos

BOAT SUSHI CENTRAL.....\$2,246
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 CDMX

INTERLOMAS

☎ **RESERVA:** 55 5801 9125
55 5247 1724
💬 **WHATSAPP:** 55 3189 7935

TECAMACHALCO

☎ **RESERVA:** 55 5520 4390
💬 **WHATSAPP:** 55 4772 2300

ENCUÉNTRANOS TAMBIÉN EN GUADALAJARA, MÉRIDA, CANCÚN Y HOUSTON