

**CENTRAL**

**CEVICHERÍA**

# CEVICHE

## DE PESCADO

Mediano: \$21.9 - Grande: \$26.9

## DE CAMARONES

Mediano: \$23.9 - Grande: \$28.9

## MIXTO

Mediano: \$24.9 - Grande: \$29.9

## CEVICHE NO PICANTE

### CARIBE

Con cebolla ocañera, crema agria, cilantro, pimentón y maduritos

### AL PACÍFICO

Con guayaba agria, ají chivato, cebolla, albahaca, agua de coco y marañones

### AL TIGRE

Con maíz tierno, cebolla ocañera, tomate y toques cítricos

### A LA PARRILLA

Con cebolla grillé, tomates cherry, papitas y aderezo de páprika

### A LA PIMIENTA

Con tocineta crocante, cebolla ocañera y cuatro pimientos

### DE NUESTRAS CALLES

A base de salsa de tomate, mayonesa, cebolla y un toque de tabasco

## CEVICHE PICANTE

### AL AJÍ AMARILLO

Con pimentón, cebolla ocañera, cilantro y maíz tierno

### AL FRESCO PICANTE

Con cebolla ocañera, tomate fresco, cilantro, rocoto y leche de tigre

### AL MANGO TATEMADO

Cebolla ocañera, cilantro, leche de tigre de mango y ají chivato

### AL CHIPOTLE

Con tomate, limón, cebolla ocañera y leche de tigre de chile chipotle

### AL AGUACATE

Con tomate, cilantro y cebolla ocañera, mole de aguacate, jalapeños

### AL ROCOTO

En leche de tigre de rocoto, cebolla, tomate, maíz y crocante de mariscos

# TIRADITOS

## CARIBE

Con maduritos, limón y aderezo de crema agria al cilantro - **\$25.9**

## AL ROCOTO

Con picadillo de tomate, cebolla ocañera, aguacate, cilantro y aderezo de rocoto - **\$25.9**

## AL TIGRE

Con maíz tostado, tomate cherry, aguacate, crocante de queso y leche de tigre cremosa - **\$25.9**

## AL JALAPEÑO

Aguacate parrillado, pico de gallo, crocante de maíz y aderezo de jalapeño - **\$25.9**

## AMAZÓNICO

Pescado y camarón en leche de tigre de ají amazónico, palmitos y marañones - **\$25.9**

# ENTRADAS DE LA CEVICHERÍA

## CAMARONES SALTEADOS

Con aguacate, cebolla, lechuga y aderezo de pimentones asados - **\$25.9**

## ENSALADA TIBIA DE MARISCOS

Servida con papas doradas, cebolla roja y aderezo de paprika - **\$32.9**

## SALMÓN A LA BRASA

Con ensalada fresca y tomates asados - **\$28.9**

## LANGOSTINOS

Con tocineta, suero, papas criollas, cebolla y cilantro - **\$34.9**

## BOCADOS DE PESCADO APANADOS

Servidos con coleslaw y salsa tártara - **\$41.9**

## LANGOSTINOS APANADOS

Servidos con salsa agridulce de guayaba - **\$33.9**

## CAMARONES APANADOS

Servidos con alioli y salsa cóctel - **\$27.9**

## MIXTO APANADO

Calamar, camarón y pescado con alioli y salsa cóctel - **\$28.9**

# SOPAS

## CAZUELA DE MARISCOS

A base de bisque de langosta. con langostinos camarones, calamar, mejillones y leche de coco - **\$49.9**

## CHOWDER

Sopa de pescado blanco con papa, tocineta ahumada y maíz - **\$25.9**

## CREMA DE CAMARONES

A base de bisque de langosta. con camarones salteados y un toque de crema - **\$28.9**

# ARROCES & PASTAS

## ARROZ DE MARISCOS

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco - **\$39.9**

## ARROZ CON CAMARÓN

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco - **\$36.9**

## ARROZ TAPADO

Con cerdo y tortilla jugosa de huevo, camarones y hierbas - **\$35.9**

## ARROZ VEGETARIANO

Al curry, con berenjenas, queso zucchini, cebolla, espárragos, champiñones y maduritos - **\$28.9**

## CAPELLINI FRUTOS DEL MAR

Salteados en aceite de oliva, tomate cherry y cebolla. Con leche de tigre de ají amarillo - **\$39.9**

## PAELLA

Arroz al azafrán, cocido en caldo de langosta con pescado, mariscos, pollo y cerdo - **\$49.9**

# SÁNDUCHES

## DE CAMARONES CROCANTES

Con mayonesa de siracha y pico de gallo. En pan artesanal - **\$28.9**

## DE CANGREJO

Ensalada de cangrejo azul con alioli. En pan artesanal - **\$29.9**

## HAMBURGUESA CENTRAL

De pescado. con tocineta, cole slaw y aderezo de ají panca.  
En pan de papa - **\$31.9**

# FILETES

## MILANESA

Con ensalada de tomate cherry, rúgula y salsa tártara - **\$39.9**

## CON MADURITOS SALTEADOS

En reducción de coco, limonaria y lima kaffir - **\$39.9**

## CARTAGENERO

Con mantequilla de limón y cilantro, servido sobre arroz cremoso de titoté - **\$39.9**

## ENCOCADO

Asado y terminado en horno, con leche de coco, plátano maduro y hierbas - **\$39.9**

## A LA PARRILLA

Con sal marina, pimienta y aceite de oliva. Acompañado de ensalada - **\$39.9**

# LANGOSTINOS & MARISCOS

## LANGOSTINOS SALTADOS

Al estilo central, con cebolla, tomate, ají panca y cilantro - **\$46.9**

## LANGOSTINOS AL AJILLO

Al estilo tradicional, en aceite de oliva, ajo, mantequilla y perejil. Servidos con papa dorada - **\$46.9**

## LANGOSTINOS AL SARTÉN

Con champiñones, vino blanco y un toque de crema de leche - **\$46.9**

## LANGOSTINOS AL TITOTÉ DE COCO

Salteados en mantequilla de limón y cilantro, acompañados de arroz titote - **\$46.9**

## SALTEADO DE MARISCOS

En aceite de oliva, limón y cilantro servido con arroz titote - **\$39.9**

# NIÑOS

## FILETE A LA PARRILLA

Acompañado de pasta al burro, platanitos, arroz blanco, ensalada o patacones - **\$19.9**

## MILANESA

Acompañada de pasta al burro, platanitos, arroz blanco, ensalada o patacones - **\$19.9**

# LEJOS DEL MAR

## CEVICHE DE CHAMPIÑONES

Con palmitos, cebolla, ají rocoto, maíz y cilantro, en ají amarillo - **\$24.9**

## ESQUITES CRIOLLOS

Mazorca cocida en sofrito con mayo de chipotle, queso y patacón - **\$19.9**

## ENSALADA DE QUINUAS

Queso costeño, tomate cherry, espárragos, espinaca, cebolla crocante y vinagreta - **\$24.9**

## CAUSA VEGETARIANA

Con tartar de verduras, aguacate, cebolla, huevo y aderezo de pimentones - **\$20.9**

## ARROZ APASTELADO

Con cerdo. acompañado de verduras, plátano maduro, cilantro y cerveza negra - **\$35.9**

## LOMO SALTADO

Salteado con cebolla, tomate, salsa soya y papa criolla. servido con huevo frito - **\$36.9**

## ACOMPAÑAMIENTOS

ENSALADA - PATACONES - MADURITOS - PAPAS FRITAS  
**\$10.9**

ARROZ TITOTÉ  
**\$12.9**

## POSTRES

### MERENGÓN

Crema batida, guanabana, fresa y durazno - **\$13.9**

### PIE DE GUAYABA

con helado de vainilla - **\$13.9**

### TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE

con helado de vainilla - **\$13.9**

### FLAN DE COCO

Bañado en caramelo - **\$13.9**

### TORTA TRES LECHE

Con canela - **\$13.9**

# COCTELES

- \$24,9 -

## PISCO SOUR

Viñas de Oro, limón, azúcar, clara, Angostura

## MOJITO CLÁSICO

Havana Club 3 Años, hierbabuena, azúcar, soda

## MOJITO FLORIDITA #2

Beefeater, hierbabuena, azúcar, soda

## EMBOTELLADOS

### MARGARITA POBLANO

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

### COROZO COSMO

Absolut, corozo, limón mandarina, licor de naranja

### PENICILLIN

Chivas Extra, jengibre, miel, limón

### LIFE AQUATIC

Beefeater, toronja, feijoa, limón

### MEZCALITA

Altos Plata, mezcal, jengibre, limón,  
miel de agave

### MARGARITA

Altos Plata, limón, licor de naranja

# SANGRÍA

Para 4 a 6 personas: **\$96**

Para 2 a 3 personas: **\$48**

## TINTA

Vino tinto, Havana Club Añejo  
Especial, toronja, corozo, mora

## ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo  
Especial, Lillet Rosé, fresa, albahaca

# CERVEZAS

STELLA ARTOIS - \$12

CORONA - \$11

CLUB COLOMBIA - \$8

BBC CAJICÁ MIEL - \$12

AGUILA CERO - \$7

# REFAJOS

## LULO

Club Colombia Dorada, lulo,  
limón, soda - \$12

# REFRESCOS

- \$7,9 -

Sandia y Hierbabuena

Fresa, Mandarina y Sandia

## CORELIA

Flor de jamaica y maracuyá  
carbonatada

# JUGOS

- \$6,5 -

Guayaba Agria

Copoazú

Camu Camu

Mango Biche

Feijoa

Lulo

Mora

Fresa

Mandarina - \$7.5

Limonada de Coco - \$7.5

Limonada Natural - \$4.9

Limón Mandarino y Panela - \$4.9

# VINOS

## BURBUJAS

### ESPUMOSO CHANDON DELICE,

Chardonnay, Mendoza, Argentina - **\$145**

### PROSECCO ORO VENETO,

Glera, Véneto, Italia **\$79 - c\$15**

## ROSADOS

### CONDENSA LEGANZA ROSADO,

Tempranillo, VT Castila-León, España - **\$90**

### ALIWEN RESERVA,

Syrah, Merlot, Valle de Rapel, Chile - **\$93**

### MINA VELHA ROSE,

Touriga Nacional, Lisboa, Portugal **\$64 - c\$14**

## BLANCOS

### ALAMOS,

Viognier, Mendoza, Argentina - **\$87**

### SALENTEIN KILLKA ART,

Chardonnay, Mendoza, Argentina **\$113 - c\$24**

### CHOCALAN PRÓLOGOS,

Sauvignon Blanc, V de Maipo, Chile - **\$94**

## TINTOS

### CHOCALAN PRÓLOGOS,

Carmenere, Valle de Maipo, Chile - **\$94**

### SALENTEIN KILLKA ART,

Malbec, Mendoza, Argentina **\$112 - c\$24**

# LICORES

## TRA GINEBRA BOT

- \$45 MONKEY 47 \$450
- \$37 PLYMOUTH \$370
- \$25 BEEFEATER \$250
- BEEFEATER 1/2 \$90
- \$32 BEEFEATER 24 \$340
- \$28 BEEFEATER PINK \$280

## TRA RON / CAÑA BOT

- \$33 HAVANA CLUB SEL. DE MAESTROS \$330
- \$26 HAVANA CLUB 7 AÑOS \$280
- \$22 HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL \$240
- \$20 HAVANA CLUB 3 AÑOS \$220

## TRA TEQUILA BOT

- \$34 ALTOS PLATA \$340
- \$34 ALTOS REPOSADO \$340

## TRA APERITIVOS BOT

- \$25 LILLET ROSÉ \$270
- \$25 LILLET BLANC \$270
- \$22 DUBONNET \$220

## TRA VODKA BOT

- \$25 ABSOLUT \$250
- ABSOLUT 1/2 \$90
- \$23 WYBOROWA \$230

## TRA WHISK(EY) BOT

### BLENDED SCOTCH

- \$48 CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$520
- \$34 CHIVAS REGAL EXTRA \$340
- CHIVAS REGAL EXTRA 1/2 \$140
- \$31 CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$310

### SINGLE MALT SCOTCH

- \$41 THE GLENLIVET 15 AÑOS \$410
- \$32 THE GLENLIVET 12 AÑOS \$320
- \$32 THE GLENLIVET CAPTAIN'S \$320
- \$32 THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE \$320

### AMERICAN / IRISH WHISKEY

- \$25 JAMESON \$250
- JAMESON 1/2 \$100