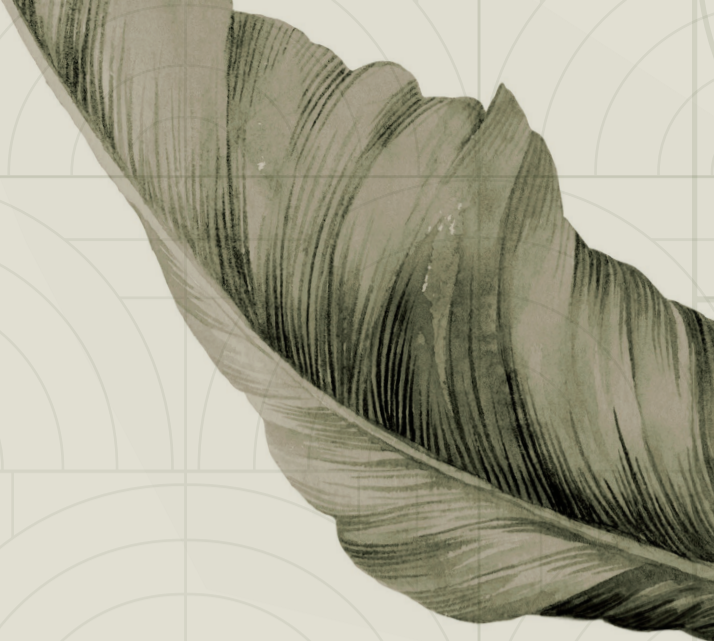


Central






“FOR MY PART I KNOW NOTHING  
WITH ANY CERTAINTY, BUT THE SIGHT  
OF THE STARS MAKES ME DREAM.”

*Vincent Van Gogh*





# Entradas

## APPETIZERS

### TRUFFLE & PEAR CHEESE FONDUE

Emmenthal | Brie | Provolone  
Pera Caramelizada | Trufa  
\$675

### 🔥 SPICY PRAWN TEMPURA

Very Spicy Sauce | Puerro  
Ajonjolí Blanco  
\$625

### CARPACCIO PIEMONTESE

Tenderloin | Alioli de Trufa | Nueces  
Champiñones | Rúcula  
\$645

### 🔥 QUESADILLA DE SHORT RIB

Cotija | Guacamole a la Piedra  
Cebolla Tatemada | Chile Del Arbol  
\$625

### TUNA TARTAR

Salsa Anguila | Guacamole de Yuzu  
Wasabi Peas | Crispy Crackers  
\$695

### TUNA TACOS

Central tuna tartar | Spicy mayo  
Crispy onion | Guacamole  
\$575

### STEAK TARTAR

Mostaza Dijon | Huevo de Codorniz  
Emulsión de Chile  
\$755

### \*🔥 ASIAN PORK NACHOS

Cerdo Gochujang | Kimchee fondue  
Guacamole | Chile Coreano  
\$725

### CEVICHE & TOSTONES

Guatapanal | Acevichada de Cilantro  
Cebolla Crocante  
\$695

### ROLLITOS DE PATO

Pato Confitado | Salsa de Mango  
Habanero  
\$595

### FOCACCIA DI RECCO\*

Taleggio | parmesano 18 | AOEV  
\$565

### PORK BELLY DUMPLINGS

Salsa de Piña | Puerro | Hoisin  
Gelatina de Ponzu  
\$565

### BURRATA CAPRESSE

San marzano baby | Focaccia  
Tapenade de kalamata | Sal ahumada  
\$835

### LOBSTER ROLL

Brioche | Langosta de Maine  
Mantequilla Clarificada | Sal de Apio  
\$1,375

### TACOS DE BIRRIA

Res Tatemado | Chile del Arbol  
Caldito de Birria | queso Provolone  
\$675

# ENSALADAS & SOPAS

## GUAVA GOAT SALAD

Mezculina | Pistacho | Tomate  
Pera | Guayaba

\$625

## CAESAR SALAD

Baby Romana | Pollo | Aderezo  
Caesar | Parmesano Añejado

\$625

## BURRATA SALAD

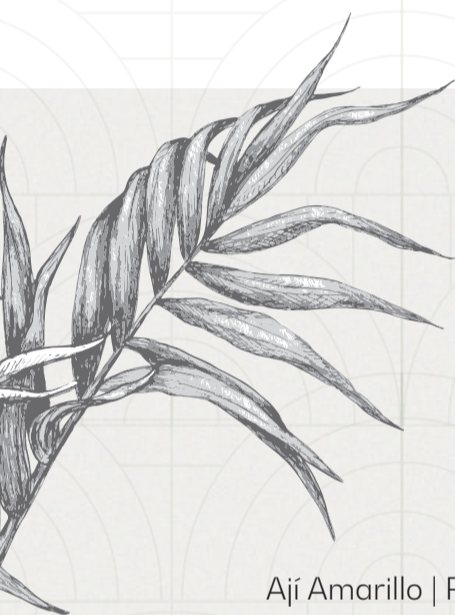
Mezclum | Burrata | Aderezo de  
Chinola Trufado | Uvas | Higos  
Tomate | Nueces Caramelizadas

\$795

## FRENCH ONION SOUP \*

Cebolla | Gruyere | Steak Jus

\$425



# Tzakaya

## NIGIRI

### \* WHITE FISH

Ají Amarillo | Ponzu | Cilantro | Cancha

\$215

### \* TUNA

Foie Gras Caramelizado | Salsa De  
Chili Unagi | Masago Arare

\$215

### \* CAMARÓN

Sambal Dulce | Tapenal de Trufa | Arroz Crocante

\$215

### SALMÓN \*

Chili Dulce | Micro Cilantro |  
Sal De Vainilla

\$215

### SEARED BEEF \*

Sellado Con Carbón | Chips De Ajo |  
Puerro

\$215

## MAKI ROLLS

### 🔥 SPICY TUNA ROLL

Quinoa Crocante | Aguacate  
Jalapeño | Pera Asiática

\$625

### TUNA & TRUFA

Queso de Cabra | Camarón al Vapor  
Ensalada de Cangrejo  
Salsa de Ají Amarillo

\$695

### SALVA ROLL

Tuna | Camarón Tempura | Aguacate  
Tartar de Kanikama | Spicy Garlic Ponzu

\$655

### SALMÓN & FOIE

Camarón Panko | Aguacate | Puerro  
Foie Gras Flameado

\$725

### PHILADELPHIA 2.0

Salmón Tartar | Queso Crema | Aguacate  
Anguila | Furikake | Tempura

\$655



NUEVOS PLATOS



PICANTE

# PASTA & ARROZ

## PASTA & RICE

### PECORINO AL TARTUFO

Crema de Trufa | Pimienta  
Pecorino Romano | Yema de Huevo  
\$795

### SHRIMP MAC & CHEESE

Coñac | Crema de Trufa | Gruyere | Mostaza  
\$845

### DON ANGIE'S LASAGNA

Boloñesa | Robiola De Albahaca | Parmesano  
\$795

### RISOTTO FUNGHI E MARE

Filete de Res | Camarones | Hongos  
Pomodoro | Aguacate  
\$995

### BEEF RISOTTO

Tenderloin | Mantequilla Porcini | Trufa  
\$825

### RISOTTO DE QUESO DE CABRA\*

Pomodorini | Queso de Cabra | Albahaca  
Parmesano 18 meses  
\$755

### RISOTTO DE PATO

Pato Confitado | Oporto | Chicharrón de Pato  
Blueberry  
\$895

### WOK FRIED RICE

Arroz Jazmín | Hongo Shiitake  
Huevo | Puerro  
Pollo \$575 | Res \$675  
Camarones \$695 | Pato \$695

## Carnes MEATS

### ASIAN STYLE SHORT RIB

Soya y Chile | Arroz al Wok | Puerro | Ajonjolí  
\$1,195

### PICAÑA ISHIYAKI

Sellada al Carbón | Mantequilla de Chili | Sal Ahumada  
\$1,195

### \* SKIRT MONGOLIAN

Churrasco al Vesuvio | Arroz Frito de Wasabi  
Salsa Mongolian | Puerro  
\$1,795

### \* FILET A LA POMME

Tenderloin | Muselina de papa | Cebolla confitada  
Salsa angus  
\$1,995

### WOOD OVEN ROASTED COWBOY STEAK

Rib Eye Con Hueso 32oz | Mantequilla  
De Porcini | Ajo Rostizado  
\$3,895

### RIBEYE DE CERDO\*

Cepa de Apio | Hongos Ostras | BBQ Thai  
Semilla Mostaza Encurtida  
\$1,095

# PESCADOS & MARISCOS

## FISH & SHELLFISH

### LUBINA MEZCAL

Mezcal Beurre Blanc | Papas Lionesa  
Ensalada de Hierbas  
\$1,645

### ASIAN GLAZED SALMON

Arroz Jamín | Teriyaki | Puerro | Ajonjolí  
\$1,195

### ORANGE GLAZED SALMON

Glaseado de Naranja | Espárragos  
Aceite de Trufas  
\$1,195

### GAMBAS VESUVIO\*

Camarones de Sanchez al vesuvio | Ajo Rostizado  
Aceite de Puerro | Sal de Villena  
\$955

\* NUEVOS PLATOS    🌶️ PICANTE

# Sandwiches & Hamburguesas

## SANDWICHES & BURGERS

**CUBAN SUB**  
Roast Boston Butt | Emmenthal | Jamón Cotto  
Mostaza Antigua | Pepinillo  
\$655

**CENTRAL SMASHED BURGER**  
Brioche | Cheddar | Bacon | Cebolla  
Salsa de la casa  
\$655

## DESDE NÀPOLES FROM NAPLES

**CREMA DI TARTUFO**  
Bechamela di tartufo  
Champiñon | Jamón cotto  
\$655

 **ARRABIATA**  
San Marzano | Fior Di Latte | Salamino  
Aceite De Oliva Picante  
\$635

**QUESO DE CABRA  
Y DATILES**  
Queso de Cabra | Crema de Parmesano  
Dátiles  
\$635

**MARGHERITA**  
Tomates San Marzano | Fior Di Latte  
Albahaca  
\$595

SWEET POTATOES \$245 · PAPAS TRUFADAS \$245 · POTATO AU GRATIN \$245  
MAC & CHEESE \$280 · CREAMY CORN \$245 ·

**ALCACHOFAS CROCANTE \***  
Emulsión de ajo | Perejil | Ricotta Salada  
\$295

**PIMIENTOS ROSTIZADOS \***  
Balsámico 65% | Albahaca | Sal Maldon  
\$275

**FONTINA FRIES \***  
Fontina | Alioli de azafran | Parmesano 18 meses  
\$295

**ORZOTTO TRUFADO \***  
Orzo de Semola | Carpaccio de Trufa  
Parmesano 18 Meses  
\$325

\* NUEVOS PLATOS  PICANTE