



Creamos este menú para que tu experiencia en San Vicente CENTRAL sea única y placentera.

## ¡Bienvenido a tu lugar de encuentro con la buena cocina!

Nuestra carta está pensada para que cada integrante de la mesa pueda encontrar su plato preferido. Pensamos cada detalle para que este sea **un momento** de disfrute, risas y grandes charlas.

Cocinamos con gran sabor, usamos las mejores ingredientes, especias de alta calidad, sin agregados de sal, con mucha **dedicación** y **amor** por lo que hacemos.

→ Queremos que tengas una **estadía feliz**. Si hay algo que no te gusta o no es lo que esperabas por favor **avísanos** en el momento, para que lo podamos **resolver** ¡Gracias!

- **HORARIOS:** Abrimos a la noche todos los días. De día jueves, viernes, sábado, domingos y feriados.
- **PARRILLA:** Todos los domingos y feriados al mediodía. También podés pedirla por delivery.
- **DELIVERY:** Todos los días de 19:30 a 23:00 y domingos al mediodía de 11 a 15hs.
- **TAKEAWAY:** Jueves, Viernes y Sábado al mediodía.

WIFI Central Clientes

Clave: centralclave



Si estas en el jardín y **tenés frío**, pedinos una **mantita** así estas más cómodo

Si viniste con **niños** podés pedirnos colores y papel para que hagan **lindos dibujos**. También tenemos algunos **jueguitos**

Si sos celíaco, diabético, vegetariano, vegano, comes sin sal o llevas alguna dieta especial por favor **avisale** al camarero para que él te guíe en la elección para que puedas disfrutar tu estadía.

# Menú Central

## ENTRADA una a elección

NUESTRA CLÁSICA EMPANADA CASERA DE LOMO

Cortadas a cuchillo y fritas. las más ricas. son únicas

COSTRA DE PAPA

Con queso cheddar fundido, panceta crocante y verdeo

CARPACCIO DE SALMON AHUMADO

con alcaparras y mango, con ensaladita verde

## PRINCIPAL una elección

RISOTTO DE FRUTOS DE MAR CON ARROZ AZAFRANADO

Arroz azafranado con una cuidada selección de frutos de mar frescos, crema y queso parmesano

RAVIOLONES NEGROS DE SALMÓN ROSADO

En tinta de calamar con crema de langostinos, azafrán & fumet de pescado

NUESTRA LASAGÑA

Rellena de espinaca, mucho queso & ricota, con tuco y crema

ABADEJO REBOZADO

Crocante con crema de ciboulette servido con arroz cremoso de espinaca

MEDALLONES DE BONDIOLA A LA CERVEZA

Tienda bondiola braseada en cerveza, acompañada por una suave y crocante guarnición de finas capas de boniato horneado.

MATAMBRITO DE TERNERA TIERNIZADO A LA PIZZA

Acompañado de mil hojas de papas

OJO DE BIFE ARGENTINO

Servido con juliana de pimientos, panceta y cebolla grillados acompañado con papas españolas y huevo frito

**POSTRE** uno a elección

CUALQUIER POSTRE DE LA CARTA

**BEBIDA** una a elección

GASEOSA LINEA COCA 350CC

SABORIZADAS AQUARIUS 500CC

AGUA MINERAL NATURAL SIN GAS 500CC

SODA EN SIFON 650CC

IMPERIAL LATAS 473CC

HEINEKEN 0.0 – PORRON 330CC

ALAMOS MALBEC COPA 190CC

NIETO MALBEC COPA 190CC suma \$700

SAINTE FELICIENT MALBEC COPA 190CC suma \$1.700

DON NICANOR MALBEC COPA 190CC suma \$2.000

LUIGI BOSCA MALBEC COPA 190CC suma \$3.600

DV CATENA MALBEC MALBEC COPA 190CC suma \$4.400

Precio menú \$49.200

## Promociones

DÍAS DE DESCUENTO 20% OFF

jueves y viernes al mediodía

domingos a jueves por las noches

MIERCOLES DE MUJER

25% off en mesas de mujeres

EXPERIENCIA CUMPLE CENTRAL

25% off y mucho más!

PROMO LLEGA TEMPRANO

20% off ingresando temprano

Condiciones y detalles en QR



## entradas individuales

- COSTRA DE PAPA \$4.104**  
*con queso chedar fundido, panceta crocante y verdeo*
- NUESTRA CLÁSICA EMPANADA CASERA DE LOMO \$4.800**  
*cortadas a cuchillo y fritas. las más ricas. son únicas*
- BASTONES CROCANTESES DE MUZARELLA REBOZADOS \$6.156**  
*dos bastones de muzarella con salsa de tomates*
- CARPACCIO DE SALMON AHUMADO \$7.020**  
*con alcaparras y mango, con ensaladita verde*
- LANGOSTINOS PANIZADOS CON SOUR CREAM \$9.180**  
*langostinos crujientes con zócalo de zucchini, guacamole y queso crema*

cubierto \$3.000

Los niños hasta 10 años no pagan cubierto.  
Jueves y viernes mediodía no se paga cubierto.  
(excepto feriados o días especiales)

• SAN VICENTE •

**CENTRAL**

BUENA COCINA

→ comé rico, disfrutá, pasala bien

## entradas para compartir

- TIMBAL DE MORCILLA CON PAPA PICANTE \$8.424**  
*morcilla salteada sobre papa rústica moldeada, con tomates cherry & hierbas frescas*

- CROQUETAS DE ESPINACA \$11.016**  
*con muzarella y gruyere, crocantes por fuera e irresistibles por dentro*

- PICADA DE CAMPO \$12.420**  
*longaniza tipo cantinera, queso de campo & aceitunas*

- BRUSQUETAS DE SALMON AHUMADO \$13.824**  
*láminas de salmón ahumado, ciboulette y alcaparras servido en pan de campo tostado*

- PROVOLA CROCANTE \$18.360**  
*provoleta rebozada con toque fresco de kale, hilos de jamón crudo y tomatitos*

- BURRATA FRESCA \$25.380**  
*con jamón crudo, colchón de rúcula & pesto de albahaca*

- RABAS A LA ROMANA CON CREMA DE CILANTRO \$25.380**  
*aros crocantes y dorados de calamar servidos con dip de crema de cilantro, lima y limón*

## platos especiales

*elaborados y pensados con amor.*

*jugamos en cada detalle para que cada plato sea único*

**SALMON GRILLADO EN CREMA DE ESPINACAS SERVIDO CON PAPAS CRISPY EN MANTECA DE HIERBAS \$34.560**

**ABADEJO REBOZADO CROCANTE CON CREMA DE CIBOULETTE SERVIDO CON ARROZ CREMOSO DE ESPINACA \$24.300**

**MEDALLONES DE LOMO CREMA DE HONGOS ASADOS & PUERROS CON MIL HOJA DE PAPAS \$38.880**

**OJO DE BIFE ARGENTINO, SERVIDO CON JULIANA DE PIMIENTOS, PANCETA Y CEBOLLA GRILLADOS ACOMPAÑADO CON PAPAS ESPAÑOLAS Y HUEVO FRITO \$35.640**

**OSOBUCO BRASEADO EN LENTA COCCION CON CREMOSO DE PAPA \$33.480**

**MATAMBRITO DE TERNERA TIERNIZADO A LA PIZZA ACOMPAÑADO DE MIL HOJAS DE PAPAS \$29.700**

**RIBS A LA BARBACOA ACOMPAÑADO DE COLESLAW Y PAPAS FRITAS \$33.500**

**MEDALLONES BONDIOLA A LA CERVEZA CON MILHOJAS DE BONIATO \$26.460**

**PECHUGUITAS RELLENAS CON ESPINACA, TOMATES SECOS & QUESO PROVOLONE SERVIDO CON RISOTTO CREMOSO \$30.240**

**BERENJENA ASADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO FUNDIDO Y ESPARRAGOS MÁS MIX DE KALE, RÚCULA Y TOMATES CHERRY \$17.280**

## nuestros risottos

*tan cremosos y sabrosos que te enamoran*

**RISOTTO CREMOSO DE ESPINACA SERVIDO CON PENCA DE SALMÓN GRILLADO CON ALIOLI DE ALBAHACA & LIMA \$29.160**

**RISOTTO DE FRUTOS DE MAR CON ARROZ AZAFRANADO \$27.216**

**RISOTTO DE RÚCULA Y TOMATES SECOS, CORONADO CON BOCCONCIOS \$26.568**

**RISOTTO DE HONGOS CON LA MEJOR COMBINACIÓN DE QUESOS \$26.568**

**RISOTTO DE QUESO AZUL & ZAPALLO CABUTIA CON CUBOS DE POLLO MARINADO \$23.868**

*•SAN VICENTE•*

*Tu lugar de encuentro  
con la buena cocina*

**CENTRAL**  
**BUENA COCINA**

## **pastas caseras especiales**

- RAVIOLONES NEGROS DE SALMÓN ROSADO \$31.170**  
*en tinta de calamar con crema de langostinos, azafrán & fumet de pescado*
- MEZZELUNE DE ROQUEFORT Y NUEZ \$28.617**  
*servidos con crema de langostinos salteados en tomillo*
- PANZOTTIS DE CARNE BRASEADA \$24.260**  
*relleno de sabor intenso de ternera en lenta cocción, con crema de puerros y hongos*
- AGÑOLOTIS DE ESPINACA, PARMESANO Y RICOTA \$22.134**  
*los más ricos agñolotis caseros de espinacas servidos con salsa de tomates asados & reducción de tomates en oliva*
- NUESTRA LASAGÑA \$22.560**  
*rellena de espinaca, mucho queso & ricota, con tuco y crema*
- MALFATTI \$22.560**  
*con ricota, espinacas frescas y queso parmesano, servidos con salsa de tomatitos frescos & especiados*

## **pastas caseras tradicionales**

- SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO \$14.410**
- RAVIOLES DE RICOTA \$12.534**
- RAVIOLONES DE ESPINACA Y PARMESANO \$12.534**
- RAVIOLONES DE ZAPALLO Y QUESO \$12.534**
- RAVIOLONES VEG INTEGRALES DE BERENJENA AHUMADA \$12.534**
- CINTAS AL HUEVO \$10.651**
- ÑOQUIS \$12.534**

## **salsas especiales**

- CREMA DE LANGOSTINOS \$11.156**  
*crema, langostinos, fumet de pescado, vino blanco*
- CREMA DE HONGOS \$10.439**  
*verdeo, mix de hongos, caldo de verdura y crema*
- ITALIANA \$9.922**  
*salsa de tomates, crema, alcaparras, olivas negras, albahaca*
- CUATRO QUESOS \$9.922**  
*crema de provolone, gruyere, reggianito y roquefort*

## **salsas tradicionales**

- PESTO DE ALBAHACA \$6.173**  
*hojas frescas de albahaca trituradas con ajos, parmesano, nueces y oliva*
- PESTO DE TOMATES SECOS \$7.215**  
*tomates secos hidratados con oliva e infusión de romero*
- FILETTO \$6.173**  
*tradicional y sabrosa salsa de tomates*

- BOLOGNESA \$7.330**  
*riquísimo tuco con carne*

- BECHAMEL \$7.215**  
*clásica salsa blanca cremosa*
- CREMA \$7.215**  
*crema fresca sazonada*
- MIXTA \$7.215**  
*filetto y bechamel*

- ROSA \$7.215**  
*filetto y crema*

## los clásicos

*con papas fritas, ensalada mixta,  
puré de papa o de calabazas,  
mil hojas de papas o boniato*

**ABADEJO REBOZADO** \$19.800

**MILANESA DE PECETO** \$18.900

**MILANESA DE PECETO NAPOLITANA** \$24.800

**MILA DE PECETO CON CHEDDAR Y PANCETA** \$24.800

**SUPREMA DE POLLO** \$17.800

**SUPREMA NAPOLITANA** \$22.300

**SUPREMA CON CHEDDAR Y PANCETA** \$22.300

**PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA** \$16.800

**MEDALLÓNES DE LENTEJAS, YAMANÍ & CHOCLO** \$15.255

**MEDALLONES DE ESPINACA** \$15.255

## burgers

*con pan super esponjoso. acompañadas con papas fritas.  
super burgers de 200grs de carne premium*

**OJO DE BIFE CON QUESO FUNDIDO** \$15.256

**OJO DE BIFE & CEBOLLAS CARAMELIZADAS, CON QUESO CHEDDAR  
PANCETA CROCANTE Y PEPINOS** \$19.075

**VEGGIE DE LENTEJAS, YAMANÍ & CHOCLO, CON QUESO FUNDIDO, TOMATE,  
RÚCULA FRESCA, HUEVO A LA PLANCHA Y ALIOLI DE TOMATES SECOS** \$15.255

**VEGGIE DE ESPINACA CON RÚCULA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATES  
CONFITADOS Y QUESO FUNDIDO** \$15.255

## guarniciones

**PAPAS FRITAS** \$7.104

**PURÉ DE PAPAS O CALABAZA** \$7.159

**ENSALADA MIXTA** \$7.159

**ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO** \$7.955

## ensaladas

*frescas, con ingredientes seleccionados.*

**ENSALADA DE LANGOSTINOS CRISPY, BOCCONCINOS, HUEVO SOFT,  
RUCULA, TOMATE, KALE Y MIX DE LECHUGAS** \$24.206

**ENSALADA DE LAMINAS DE SALMON AHUMADO, PALTA, RUCULA,  
CEBOLLA MORADA, TOMATITOS CHERRY Y SEMILLAS DE SESAMO** \$24.192

**ENSALADA DE ATÚN AL NATURAL, TOMATES CHERRY, ZANAHORIA  
GLASEADA, QUESO TYBO, HUEVO, MIX DE LECHUGAS, RÚCULA** \$21.059

**ENSALADA CAESAR, CON MIX DE HOJAS VERDES, LÁMINAS DE QUESO  
PARMESANO, CROUTONS DE PAN CASERO TOSTADO Y ADEREZO ESPECIAL  
OPCIÓN CON POLLO GRILLADO** \$16.456  
**OPCIÓN CON LANGOSTINOS CRISPY** \$22.995

**ENSALADA MEDITERRANEA CON, TOMATES CHERRY, TOMATE PERITA,  
RICOTA CASERA, ALCAPARRAS, ACEITUNAS NEGRAS,  
CEBOLLA MORADA Y ALBAHACA** \$13.222

**ENSALADA CÍTRICA CON RÚCULA, GAJOS DE NARANJAS,  
CEBOLLA MORADA, TOMATITOS CHERRYS** \$11.620

*Tu lugar de encuentro  
con la buena cocina*

**SAN VICENTE.**  
**CENTRAL**  
**BUENA COCINA**

## platos niños

**NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS \$10.289**

**ÑOQUIS CON CREMA O TUZO \$10.298**

**RAVIOLES DE RICOTA CON CREMA O TUZO \$10.289**

**MILA DE PECETO CON PURÉ \$10.289**

**PASTA SIN GLUTEN CON PESTO DE TOMATE O CREMA \$10.289 *sin tacc***

## menú niños

**PLATO + BEBIDA + POSTRE \$23.600**

*incluye regalo sorpresa*

ELECCION BEBIDA

*gaseosa, aquarius, agua con o sin gas*

ELECCION POSTRE

*bocha de helado a elección*

*flan casero con dulce de leche o crema*

*o ensalada de frutas*

**SAN VICENTE.**

**CENTRAL**

**BUENA COCINA**

*Tu lugar de encuentro  
con la buena cocina*

## opciones sin gluten entradas

**PROVOLETA \$15.660**

*el más rico queso hilado fundido*

**COSTRA DE PAPA \$4.104**

*con queso cheddar fundido, panceta crocante y verdeo*

## minutas

*con rúcula & tomate ó ensalada mixta*

**MEDALLONES DE ESPINACA \$15.255**

**MEDALLONES DE LENTEJAS, YAMANÍ & CHOCLO \$15.255**

**PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$16.800**

**OJO DE BIFE A LA PLANCHA \$32.078**

**LOMO A LA PLANCHA \$35.640**

## platos

**BERENJENA ASADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO FUNDIDO Y  
ESPARRAGOS MÁS MIX DE KALE, RÚCULA Y TOMATES CHERRY \$17.280**

**ENSALADA CAESAR CON POLLO & TOMATES CHERRY \$16.456**

**PECHUGUITAS RELLENAS CON ESPINACA, TOMATES SECOS & QUESO  
PROVOLONE SERVIDO CON RISOTTO CREMOSO \$30.240**

**LASAGNA RELLENA DE ESPINACA, MUCHO QUESO & RICOTA,  
CON TUZO Y CREMA \$22.560**

**PENNE RIGATE CON CREMA O PESTO DE ALBAHACA \$18.707**

## postres

**FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE O CREMA FRESCA \$7.500**

**BOMBÓN ESCOSÉS \$7.406**

## parrilla

**COSTILLAR PORCIÓN \$44.800 (1000 GRS)**

**MEDIA PORCIÓN \$25.800 (600 GRS)**

*costillar seleccionado,*

*preparado a fuego lento a las brasas y con quebracho,  
para que disfrutes de todo el sabor.*

**OJO DE BIFE \$25.380**

**BONDIOLA \$18.360**

## entradas

**COSTRA DE PAPA \$4.104**

*con queso cheddar fundido, panceta crocante y verdeo*

**PROVOLETA \$15.660**

**CHINCHULIN \$ 9.180**

**CHORIZO DE PURO CERDO \$4.633**

**MORCILLA \$3.416**

## para acompañar

**PAPAS FRITAS \$7.104**

**PURÉ DE PAPAS \$7.159**

**PURÉ DE CALABAZA \$7.159**

**ENSALADA MIXTA \$7.159**

**ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO \$7.955**

## menú parrilla

### ENTRADA

*una a elección.*

**COSTRA DE PAPA, CHORIZO,  
MORCILLA o CHINCHULINES**

### PRINCIPAL

*una a elección.*

**COSTILLAR (1/2 porción)**

**OJO DE BIFE / BONDIOLA**

### ACOMPAÑAMIENTOS

*una a elección.*

**ENSALADA MIXTA, ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO,  
PAPAS FRITAS, PURÉ DE PAPAS O CALABAZA.**

### POSTRE

*uno a elección*

**CUALQUIER POSTRE DE LA CARTA**

### BEBIDA

*una a elección.*

**GASEOSA 350CC / AQUARIUS 500CC**

**AGUA SIN GAS 500CC / SODA EN SIFON 650CC**

**IMPERIAL LATAS 473CC**

**HEINEKEN 0.0 – PORRON 330CC**

**ALAMOS MALBEC COPA 190CC**

**NIETO MALBEC COPA 190CC suma \$700**

**SAINTE FELICIENT MALBEC COPA 190CC suma \$1.700**

**DON NICANOR MALBEC COPA 190CC suma \$2.000**

**LUIGI BOSCA MALBEC COPA 190CC suma \$3.600**

**DV CATENA MALBEC MALBEC COPA 190CC suma \$4.400**

**MENU POR \$49.400**

*la parrilla está abierta domingos & feriados al mediodía*

## postres

**C**REME BRULÉE \$9.200

*postre cremoso de origen francés, cubierto con capa crujiente de caramelo y compota de frutos del bosque*

**C**HEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$11.000

*super rico, suave y sabroso*

**P**AVLOVA DE FRUTOS ROJOS \$11.000

*merengue crocante por fuera, tierno por dentro,  
relleno con confituras de frutos rojos,  
crema chantilly y helado de crema americana*

**É**CLAIR \$11.000

*éclair con helado de sambayón & helado de chocolate.  
la pareja perfecta existe.*

**T**IRAMISÚ \$12.400

*clásico italiano preparado con nuestra onda*

**T**RIFLÉ DE FRUTOS ROJOS \$12.400

*riquíssima combinación de frutos rojos, cuadraditos  
de brownie de chocolate y helado de crema*

**C**REMOSO DE CHOCOLATE \$12.400

*crema moldeada de puro chocolate*

→ no importa cuánto comas  
siempre tendrás espacio para el postre,  
porque el postre no va al estómago,  
va directo al corazón

**M**ALAMADO 187CC \$7.300

*Vino Dulce Fortificado. De estilo oporto, intenso y aterciopelado,  
con notas a frutos secos, chocolate y especias. Ideal para  
acompañar flan, brownie o cualquier postre cremoso.*

## postres clásicos

**F**LAN CASERO CON DULCE DE LECHE O CREMA FRESCA \$7.500

**E**NSALADA DE FRUTAS \$7.500

**F**RUTILLAS CON CREMA BATIDA \$7.500

**Q**UESO CREMOSO Y DULCE DE BATATA \$7.500

**P**ANQUEQUE CON DULCE DE LECHE \$6.800

**P**ANQUEQUE CON HELADO DE CREMA AMERICANA \$10.300

**B**RONIE DE CHOCOLATE CON NUEZ Y HELADO DE CREMA AMERICAN \$12.500

## helados dolce tropea

*elaborados artesanalmente  
con las mejores materias primas*

**A**LMENDRADO \$6.100

**B**BOMBÓN ESCOSÉS \$6.100

**B**OCHA DE HELADO \$3.500

*crema americana, dulce de leche, chocolate,  
sambayón y vainilla*

## cafetería

**CAFÉ POCILLO \$2.791 / CON CREMA \$3.492**

**CAFÉ JARRITO \$3.211 / CON CREMA \$3.910**

**CAFÉ DOBLE \$3.909 / CAFÉ CON LECHE \$3.909**

**CAFÉ DESCAFEINADO \$3.909 / TÉ \$3.211**